



Un fine settimana a Modena: i cinque luoghi da non perdere per gli amanti dell'enogastronomia

Cinque luoghi imperdibili per un weekend in terra estense all'insegna del buon cibo e del vino di qualità, con uno sconfinamento in terra reggiana per un ristorante che da decenni è simbolo di grande cucina



Duomo di Modena (Foto © Gabriele Pasca da Adobe Stock).

Il 2021 che ci prepariamo ad archiviare verrà ricordato per tanti motivi, tutti prevalentemente legati al difficilissimo momento che il Pianeta intero ha vissuto e, in parte, continua a vivere. Quest'anno complesso, però, segnato anche e profondamente dalla speranza, sarà per molti versi quello della **riscoperta dei confini nazionali**, dei luoghi dai nomi familiarissimi eppure vittime del desiderio di esotico che ci ha fatto compagnia nell'ultimo decennio, tra mete improbabili e voli al prezzo di un caffè macchiato.

Si sa, la vera **forza motrice del nostro Belpaese** è quella **spiccata identità regionale** che riesce a federarsi in un complesso gioco di equilibri e armonia: un puzzle vastissimo di tipicità, sentimento e innovazione che lascia interdetti per difficoltà e bellezza e attrae tutti, da ogni dove, “*dalle Alpi alle Piramidi, dal Manzanarre al Reno*”.

Weekend a Modena: il territorio modenese

In questo percorso mai banale, il **territorio di Modena** rappresenta una tappa segnata a tratto spesso, di sicuro interesse per gli amanti dell'arte, del belcanto e, soprattutto, dell'enogastronomia.

La città di Modena, infatti, è nota in tutto il mondo per aver dato i natali al Maestro Luciano Pavarotti e a Enzo Ferrari, icone dell'Italia nel mondo intero, ma è anche altrettanto famosa per essere custode, assieme alle vicine province, di un **patrimonio enogastronomico sterminato**, che l'ha resa uno delle province iconiche dell'italianità.

Quali indirizzi segnare in agenda, dunque, per trascorrere al meglio un weekend a Modena? **Eccone cinque che meritano di sicuro una sosta.**

Osteria di Rubbiara – Nonantola (MO)

L'**Osteria di Rubbiara** nasce nel 1862 come "Osteria con diritto di vitto e stallatico". Di proprietà della **famiglia Pedroni**, oggi vede alle redini della cucina Giuseppe, al quale il padre Italo ha lasciato il testimone da alcuni anni.



L'ingresso dell'Osteria di Rubbiara, a Nonantola (Foto © Gabriele Pasca).

Non v'è dubbio che sia stato proprio il signor **Italo Pedroni** a consacrare negli anni il mito di Rubbiara: leggendaria la sua passione quasi oltranzista per la tradizione e la sua avversione all'utilizzo dei telefoni durante il pasto; è ancora presente all'ingresso una cassettera in legnonella quale i clienti venivano vivamente "esortati", per usare un eufemismo, a riporre i cellulari, pena la non ammissione in osteria. Oggi le regole sono meno ferree ma la cucina e il servizio riescono comunque a regalarci un tepore casalingo di rara intensità.

Che sia estate o che sia inverno, **tortellini in brodo e tagliatelle al ragù** costituiscono le solide fondamenta di un menù che grida tipicità in tutte le lingue. Menzione speciale per il **pollo al lambrusco** (per gli schizzinosi: sì, ci sono le ossa ma l'effetto è quello di una divertente caccia al tesoro, e che tesoro...) e per il **gelato alla crema**, impreziosito dal balsamico tradizionale invecchiato 25 anni, di loro produzione. **Rapporto qualità prezzo straordinario**, con un conto che per un pasto completo, dall'antipasto al dolce, compreso bevande, **non supera mai le 40 euro a persona**.



Le tagliatelle al ragù? tradizionale dell'Osteria di Rubbiara (Foto © Gabriele Pasca).

Osteria di Rubbiara

Via Risaia, 6, Rubbiara di Nonanotla (MO) | [Sito web](#)

Cantina della Volta – Bomporto (MO)

Questa cantina è riuscita in pochi anni ad assurgere agli onori della critica per ricerca e innovazione. In realtà a **Cantina della Volta** la vera novità la fa il nome, perché la storia della famiglia Bellei risale agli anni Venti del secolo scorso, ed è sempre stata caratterizzata da una componente di grande estro avanguardistico.

Christian Bellei, oggi fiero condottiero della Cantina, ha deciso di continuare il visionario lavoro portato avanti dal padre Giuseppe che, dopo essersi formato molti anni a Epernay, nella regione dello Champagne, ha messo in piedi nel cuore della provincia di Modena un'azienda che produce solo metodi classici (fatta eccezione per il Rimosso, unico metodo ancestrale).



Un momento della degustazione a Cantina della Volta (Foto © Gabriele Pasca).

Sono tredici le etichette che Cantina della Volta produce e commercializza, molte di lambrusco in tutte le sue declinazioni, molte altre con un punto di vista franco-modenese a trazione Champagne. Il **Rosé del 2016** si è di recente aggiudicato i [3 Bicchieri del Gambero Rosso](#), riconoscimento ambitissimo tra i produttori.

Una tappa assolutamente consigliata per gli amanti del vino: Cantina della Volta, infatti, organizza visite e degustazioni che permettono ai partecipanti di conoscere la filosofia di Christian Bellei e immergersi in un racconto movimentato ma ricco di passione per il vino e, soprattutto, per il territorio.

Cantina della Volta

Via per Modena, 82, Bomporto (MO) | [Sito web](#)

Acetaia di Giorgio – Modena

Assieme al Lambrusco, l'**Aceto Balsamico** è senza dubbio il prodotto più noto di Modena nel mondo, ma c'è aceto e aceto... Qui, infatti, la differenza la fa una parola fondamentale: "Tradizionale". Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, ossia un lunghissimo processo che dal mosto cotto porta alla messa in bottiglia di prodotti che hanno un invecchiamento minimo di 12 anni, fino a 25.



Un momento della visita guidata presso l'Acetaia di Giorgio (Foto © Gabriele Pasca).

L'**Acetaia di Giorgio Barbieri**, ex campione di pallavolo, un triplete da allenatore nella massima serie femminile con il Matera, ha aperto alla commercializzazione dei suoi prodotti a partire dagli anni 2000; fino ad allora l'aceto era una antica passione di famiglia.

Il sottotetto della residenza familiare, appena fuori dal centro di Modena, pullula di batterie (così sono chiamate le serie di botti in cui l'aceto affina) ed è felicemente impregnato di un profumo intenso e dolce, frutto del contatto dell'aceto con i legni nobili usati per contenerlo. Una *full-immersion* di un paio d'ore, che si concludono con una degustazione di diversi prodotti, tutti straordinari. Possibilità di organizzare visite guidate su prenotazione.



Le varie tipologie di aceto balsamico tradizionale dell'Acetaia di Giorgio (Foto © Gabriele Pasca).

Acetaia di Giorgio

Via Sandro Cabassi, 6, Modena | [Sito web](#)

Pasticceria Gollini – Vignola (MO)

Ai piedi dell'Appennino Modenese, la città di Vignola è un importante crocevia per tutta la provincia ed è soprattutto nota per aver dato i natali a due importanti figure del nostro Paese, parliamo di **Ludovico Antonio Muratori** e **Jacopo Barozzi**: proprio a questi due personaggi, uno storiografo e un architetto, sono dedicate due leggendarie creazioni della Pasticceria Gollini.

Fra tutte, la **Torta Barozzi** si è guadagnata negli anni una fama quasi mistica, non solo per la proverbiale bontà del dolce ma anche e soprattutto per la segretezza del metodo di produzione. Cioccolato fondente, mandorle e arachidi, uova, burro e zucchero: sono questi gli ingredienti di base di un dolce imitatissimo in tutta la provincia e, ormai, in tutta Italia. **Solo a Vignola, però, potrete assaggiare la ricetta originale**, preparata ancora oggi secondo il procedimento indicato da Eugenio Gollini. In pasticceria potrete degustare un pezzo di torta, rigorosamente tagliato conservando la stagnola, seduti ai tavolini sotto i leggendari portici emiliani. Da Vienna a Vignola, il passo è breve...



La torta Barozzi ricoperta dalla tradizionale stagnola servita in pasticceria (Foto © Gabriele Pasca).

Pasticceria Gollini

Piazza Garibaldi, 1, Vignola (MO) | [Sito web](#)

Arnaldo – Clinica Gastronomica

Per il **ristorante Arnaldo** siamo disposti a strabordare in territorio reggiano, per quanto Rubiera sia a metà percorso tra i due capoluoghi. Su questo posto storico della ristorazione italiana c'è poco da aggiungere rispetto a quello che negli anni si è detto: qui **dal 1936 è cambiato poco e nulla**, vivaddio. E se qualcuno avesse ancora dubbi, basti pensare che è l'unico ristorante tra quelli segnalati nella prima edizione della Guida Michelin Italia nel 1959 a possedere ancora l'ambitissima Stella.



L'esterno del Ristorante Arnaldo a Rubiera (Foto © Gabriele Pasca).

Arnaldo è il regno felice dei carrelli: degli antipasti, dei bolliti e degli arrostiti, dei contorni, dei dessert, **quasi tutto qui è servito e impiattato al momento**, con sapiente e abile maestria. La vastità di tagli di bolliti è una panacea che tutto cura, e probabilmente la clinica gastronomica trae linfa proprio da qui.

Il servizio elegante e discreto, mai troppo formale, accompagna una **cena lunga ed emozionante**. Qui il menù degustazione è a prezzo popolare: antipasti, bis di primi, secondi al carrello, dessert, caffè e spazzacamino (uno strano ma buono digestivo caldo) **costa circa 60 euro**, bevande escluse. Un prezzo assolutamente abbordabile, in fin dei conti è pur sempre uno stellato...



Ristorante Arnaldo: il carrello dei bolliti serviti al tavolo (Foto © Gabriele Pasca).

Arnaldo – Clinica Gastronomica

Piazza XXIV Maggio, 3, Rubiera (RE) | [Sito web](#)

Data di creazione

10/11/2021

Autore

gabriele-pasca