



Agriturismo Beneverchio a Pavullo: la grande cucina tradizionale del '900

Una costruzione del 1908 avvolta da un alone di mistero è diventata un luogo di convivialità, di autosufficienza, di ricerca e studio su grani antichi e funghi cinesi. All'agriturismo di Claudia e Ornello la tavola diventa un'esperienza ricca ed appagante tra sapori dimenticati, con lo scenario delle colline e dei boschi di Pavullo nel Frignano

«Raro è trovare una cosa speciale nelle vetrine di una strada centrale. Per ogni cosa c'è un posto, ma quello della meraviglia è solo un po' più nascosto».

L'inciso appartiene a una delle canzoni più belle di **Nicolò Fabi** che – in poche parole – è riuscito a descrivere la **rarietà di alcune persone** e l'unicità di certe esperienze. Come nel caso dell' **Agriturismo Beneverchio**, piccolo-grande mondo antico nascosto tra le colline e i boschi di **Pavullo nel Frignano** (MO).

La **meraviglia di questo luogo misterioso e affascinante**, arroccato nella frazione di Niviano da cui si gode una suggestiva vista sulla Valle del Panaro, è il frutto del connubio tra persone illuminate – appassionate e appassionanti – e una storia antica.



L'esterno dell'Agriturismo Beneverchio (Foto © Enzo Radunanza).

Agriturismo Beneverchio a Pavullo nel Frignano

La struttura nasce in un **complesso dalle origini antichissime**. Nel 1098 viene costruita una torre matildica di avvistamento che nei secoli – precisamente 1250, 1450 e 1750 – si arricchisce di tre insediamenti accogliendo le vite di intere generazioni, momenti di lavoro infaticabile e storie di tradimenti lavati con il sangue. In seguito, l'immobile e i suoi ampi spazi esterni furono adibiti a luogo di accoglienza dei pellegrini che percorrevano la via **Romea Nonantolana** per arrivare a Roma.

Nel 1995 la proprietà è stata acquistata da **Claudia Ori e Ornello Giusti**, da sempre attratti dalla sua potente bellezza e dal mistero che ancora oggi circonda questo maniero. Soprattutto, vengono conquistati dalla pace che trasmette: qui, infatti, il silenzio e la natura favoriscono il **distacco dalla realtà e dalla modernità in senso lato**, inducendo alla riflessione e alla riconsiderazione delle nostre vite convulse, accompagnate da un inutile affanno.

Ospitalità genuina, tavola tradizionale e tanto fascino

Non ci hanno messo molto Ornello e Claudia a capire che avrebbero voluto (e dovuto) destinare l'immobile all'ospitalità, ricettiva e ristorativa. Dopo tanto lavoro per riportarlo alla luce, infatti, oggi **l'Agriturismo Beneverchio ospita tavolate felici, banchetti succulenti e sani**, preparati con

prodotti ottenuti dalla medesima azienda agricola, senza alcuna concessione alle sofisticazioni della produzione industriale.

La ristrutturazione ha dovuto rispettare una serie di vincoli inderogabili imposti dalla Sovrintendenza e infatti è stata **ripristinata la struttura originaria**, composta da tante stanze di varie dimensioni e collocate su livelli diversi. L'arredamento conferma la memoria antica del contesto, con pezzi storici e una miriade di attrezzi, mobili e utensili. *«Li abbiamo tenuti perchè su di essi sono impressi secoli di lavoro e, secondo noi, conservano un'energia positiva.»*, ci dice Claudia Ori con orgoglio.



Alcuni dettagli dell'interno (Foto © Enzo Radunanza).

L'accoglienza di Claudia e Ornello

Dopo un'accoglienza sincera e genuina, si ripercorre subito la scelta coraggiosa ma spontanea di due **innamorati che hanno abbandonato i loro lavori da dipendenti** per dedicarsi a un'avventura entusiasmante, anche se molto faticosa.

«Ornello è nato a 500 metri da questa casa ed è cresciuto ascoltandone tutte le leggende che la caratterizzano; addirittura ne ha fatto l'oggetto della sua tesi di laurea in Sociologia. – racconta **Claudia** – È stato accertato che, secoli fa, un'antica proprietaria della casa fu sorpresa a letto con un viandante e uccisa dal marito per

salvaguardare l'onore della famiglia che, comunque, rimase leso. Oggi, sopravvive la leggenda secondo la quale lo spirito della fedifraga sarebbe ancora imprigionato in queste mura anche se noi non ne abbiamo mai avuto alcuna dimostrazione. Quando abbiamo rilevato la proprietà nel 1995, era un rudere disabitato da ben 36 anni; ci siamo rimboccati le maniche, abbiamo lavorato in prima persona aiutando gli operai, in attività che non avevamo mai affrontato nella loro professione. È stata una sfida impegnativa ma che ci ha restituito altrettanta soddisfazione, cambiandoci la vita. Il Beneverchio è diventata la nostra casa e il nostro lavoro ma, soprattutto, ci ha messi in contatto con la natura e con un'autosufficienza che ci rende felici e orgogliosi ogni giorno».

La compagnia di Ornello e Claudia è fatta di coccole e voglia di raccontarsi, è l'ospitalità di chi ha il piacere di aprire la propria casa e condividere il racconto di una quotidianità ormai scomparsa, ma è anche fonte di conoscenza e scoperte.

Autosufficienza e natura

Si viene contagiati dall'**entusiastico rapporto simbiotico con il bosco**, con l'orto e con gli animali allevati.

«Tutto quello che serve per alimentarci e star bene in salute si trova intorno a noi, – aggiunge Claudia – basta saperlo cercare e usare nel modo giusto. Anche i saponi li ricaviamo dalla cenere e sono ottimi, oltre che ecostenibili».

È inesauribile e ipnotizzante la **competenza di Ornello sui grani antichi** (li coltiva personalmente e ne ottiene la farina), sui cereali (fave, mais, crusca, fieno ed erba medica), sulle [erbe spontanee](#), sui funghi cinesi dalle proprietà curative, sulle tecniche di **estrazione dello zucchero dai fiori** oppure del **caffè dalle ghiande**.

Claudia, da amante degli animali con cui parla regolarmente, alleva allo stato brado galline modenesi, conigli, capre, vacche bianche modenesi e Mora romagnola ma coltiva anche un orto di 560 metri da cui ottiene tutto quello che serve in cucina. Quel **km zero di cui tanto si parla, qui è concreto**; si basa su una **filiera completamente controllata**, priva di contatti con fornitori esterni; la natura è l'unica fonte di approvvigionamento.

La coltivazione dei funghi curativi

Molto interessante è apprendere quali e quanti funghi vengono coltivati presso l'Agriturismo Beneverchio. Se ne apprezza l'ottimo sapore e le virtù importantissime per la nostra salute.

I funghi **Shiitake** e **Maitake**, ad esempio, sono due varietà giapponesi che crescono nel periodo primaverile, rispettivamente sulla quercia e sul rovere, dalla cui linfa traggono alimento senza subire gli effetti dell'inquinamento che potrebbe esserci sul terreno o sulle foglie. Rafforzano il sistema immunitario, sono antiossidanti, antitumorali e nemici del colesterolo "cattivo".

Negli ultimi tempi si è aggiunta anche la coltivazione del **Ganoderma lucidum**, sempre di origine orientale, che predilige il legno di quercia o castagno, e del **Cordyceps Sinensis** inserito nella farmacopea cinese come medicinale. Ha la forma di un fiammifero e **cresce sulle cavallette**, ne assorbe tutte le proteine e le aumenta di 18 milioni di volte; quando la cavalletta muore, il fungo può essere raccolto e mangiato. Oltre a stimolare il sistema immunitario, ha proprietà tonico-rinvigorenti utili per potenziare le energie corporee e infatti viene assunto dagli sportivi.

L'esperienza a tavola e una ricetta delle crescentine del 1600

La tavola nell'Agriturismo Beneverchio è magnifica, ha il sapore di casa, ha i colori e la consistenza delle tovaglie della nonna e dei piatti bianchi e senza fronzoli delle cucine di un tempo. Non c'è niente di artefatto, niente di acquistato nei negozi e, soprattutto, è bandito qualsiasi prodotto o ingrediente industriale.

Regnano sostanza e coerenza, disciplina del recupero e del reimpiego. È una tavola che manifesta la **generosità della padrona di casa** ma anche il suo senso pratico, l'amore per il sapere e la laboriosità delle sue mani vispe, esperte e instancabili. È uno spettacolo osservarla quando impasta le **crescentine** o **prepara il fuoco del camino** per cuocerle sui testi. È rimasta una delle poche (se non l'unica) a seguire questo antico procedimento, con un impasto del 1600 annotato in un quaderno manoscritto rinvenuto per caso durante i lavori di restauro.



Crescentine cotte sul testo e impastate con una ricetta datata 1600 (Foto © Enzo)

Radunanza).

Sono disponibili solo una volta a settimana e per un numero limitato di persone, in virtù del lungo processo di lavorazione. I testi in terracotta, anch'essi realizzati da Ornello, vengono sistemati per un'ora sulla brace fino a diventare roventi e trasparenti; su ognuno viene adagiata una crescentina, a sua volta ricoperta da un altro testo. Successivamente questi "sandwich" diventano protagonisti di una danza rapidissima in quanto devono essere spostati manualmente in vari punti del camino, per raggiungere una cottura uniforme.

Grani antichi e filiera del pane

Autentiche e profumatissime **opere d'arte gastronomiche**, le crescentine sono affiancate da altri pani ottenuti con farine biologiche da grani antichi (se ne producono quattro tipologie, povere in glutine) coltivati e macinati sul posto. Proprio la coltivazione di grani è un vanto per Ornello, che è riuscito a creare una **Banca genetica dei grani** e collabora con diverse università italiane. Le varietà sono tante, da **Senatore Cappelli** alla **Saragolla** (grano trasparente conosciuto già dagli Egizi e contenente solo il 2% di glutine) e ancora Verna, Gentilrosso, Mentana, Bianchetto, Frassineto, Farro Monococco, Farro Dicocco e Grano del Miracolo.



Non solo crescentine sul camino (Foto © Enzo Radunanza).

La **proposta di salumi e formaggi di capra** è sontuosa e invitante. L'immane lardo da

spalmare sulle tigelle si sposa con salame (anche al tartufo), prosciutto crudo, pancetta e coppa. Bontà che sorprendono per i colori naturali, i profumi e il sapore, ben diversi da quelli a cui siamo abituati con i prodotti della grande distribuzione. I **formaggi di capra**, dall'alto valore nutritivo e ricchi di [acido linoleico](#) che favorisce l'[abbassamento del colesterolo](#), profumano di erba e fieno, seducono il palato con il gusto intenso e una sapidità gentile.

Primi e secondi piatti



Primi piatti (Foto © ER).

I **primi piatti** rivelano il talento di Claudia, anche in cucina. Ottime le *Tagliatelle impastate con ortica e farina di Saragolla*, condite con fungo Shiitake, oppure i *Triangoli ripieni con Erba Santa Maria* (di origine preistorica e le cui piccole foglie sono una panacea da annusare in caso di raffreddore) o i *Tortelloni con fungo cardoncello*.

Le carni (Mora romagnola, coniglio, pollo, ecc.) sono genuine e tenere, cotte lentamente e accompagnate da intingoli saporiti.

Si conclude, a malavoglia, con una panna cotta preparata con latte di capra e frutti di bosco, seguita da caffè tradizionale oppure da caffè ottenuto dalle ghiande e da una varietà di distillati che recano impressi i profumi e i sapori naturali.

Le carni (mora romagnola, coniglio, pollo etc) sono genuine e tenere, cotte lentamente e accompagnate da intingoli saporiti e succulenti.

Si conclude, a malavoglia, con una **panna cotta preparata con latte di capra e frutti di bosco** seguita da caffè tradizionale oppure caffè ottenuto dalle ghiande e una **varietà di distillati** che recano impressi i profumi e i sapori naturali.



La cottura delle carni in 5 ore con una tecnica antica (Foto © Enzo Radunanza).



Zucchero estratto dai fiori, caffè da ghianda e distillati (Foto © Enzo Radunanza).



Panna cotta con latte di capra (Foto © Enzo Radunanza).

L'**agriturismo è chiuso il lunedì** e ha un menù continuamente variabile per la stagionalità e la disoionibilità solo dei prodotti migliori.

AGRITURISMO BENEVERCHIO

Via Niviano, 18 – Pavullo Nel Frignano (Mo), frazione Niviano

Tel. 0536 325290 – agriturismo@beneverchio.com

www.beneverchio.com

Data di creazione

20/09/2025

Autore

enzo-radunanza