



Slow Food riconosce il valore delle osterie a Valsamoggia, tra qualità e cultura della tradizione

La Guida Osterie d'Italia 2023 assegna 2 chioccioline e segnala 5 trattorie nel Comune situato tra le province di Bologna e Modena

Il **Comune di Valsamoggia**, tra le province di Bologna e Modena, è nato dall'aggregazione delle località di Bazzano, Crespellano, Monteveglio, Savigno e Castello di Serravalle. L'intero territorio, tra silenziosi borghi, colline rigogliose solcate da vigneti e boschi secolari, **custodisce una storia millenaria** attestata da numerosi ritrovamenti archeologici.

Fin dai tempi più antichi, infatti, “la Valsamoggia” è stata una zona di passaggio dell’Appennino emiliano per il trasporto delle merci dalla pianura verso la montagna; gli scambi tra le comunità locali contemplavano – tra le altre cose – prodotti agricoli, spezie, carne e pesce. Durante il Medioevo, poi, l’area fu contesa tra vari poteri locali, dai conti di Panico ai vescovi di Bologna fino ai signori di Castello di Serravalle.

Oggi la Valmoggia conserva intatta la sua bellezza storica e naturalistica, anche per effetto di un’urbanizzazione sensibile e rispettosa del contesto.

Osterie a Valsamoggia, custodi di una ricca tradizione

Le **tradizioni enogastronomiche** della Valsamoggia sono sopravvissute alla modernità, conservando il fascino della tradizione seppure sfiorate – in alcuni casi – da prudente creatività.

I tipici piatti della [cucina emiliana](#), confortevoli e sinceri, provengono da prodotti tipici offerti dalla natura (tartufo e funghi, tra i doni più preziosi) o elaborati dalla mano sapiente dell’uomo con procedimenti tramandati da generazioni. Ad accompagnarli degnamente, i vini locali – **Lambrusco e Pignoletto** in prima linea – espressione di quella vitalità e freschezza che appartiene anche alla gente del posto.

Questa genuinità ha ricevuto un riconoscimento formale nella [Guida Osterie d’Italia 2023](#) di Slow Food che quest’anno dedica spazio a ben **7 osterie a Valsamoggia, tra chiocciole e segnalazioni**. Un riconoscimento di non poco conto per tali insegne, facenti parte della **condotta Samoggia e Lavino**, che insistono in un comune di appena 30 mila abitanti. Basti considerare che la rinomata Bologna ha ricevuto solo tre segnalazioni.

In una cena tenutasi presso [Corte d’Aibo](#), splendido agriturismo e azienda vitivinicola biologica nel cuore del **Parco regionale protetto dell’Abbazia di Monteveglio**, è stato celebrato il successo delle 7 trattorie in questione, ciascuna delle quali ha preparato una pietanza del menu. Ad accompagnarle, i vini di Corte d’Aibo, Torricella e Gradizzolo.



La nuova cantina di Corte d'Aibo a Monteveglio (Foto © Enzo Radunanza).

La Guida Osterie d'Italia 2023: le 7 trattorie consigliate a Valsamoggia

Accanto al **Ristorante Amerigo 1934** (Savigno) e alla **Trattoria del Borgo** (Monteveglio), assegnatari di una chiocciola nella guida, [Slow Food](#) ha segnalato altre 6 attività ristorative: la **Trattoria dai Mugnai** e l'**Agriturismo Gradizzolo**, entrambi a Monteveglio, l'**Agriturismo Mastrosasso** e la **Trattoria Irina** a Savigno e **La Zaira Enoteca con cucina** a Bazzano.

Nell'attesa che abbiate la fortuna di provare sapori, premure e atmosfere d'antan direttamente a Valsamoggia, vi raccontiamo qualche dettaglio che riguarda questi luoghi del gusto che interpretano fedelmente la filosofia di Slow Food, basata su un'**alimentazione buona, pulita e giusta per tutti**.

Trattoria da Amerigo 1934, Savigno

La **Trattoria da Amerigo** a Savigno è un presidio enogastronomico del territorio fin dal 1934, quando Amerigo Bettini con la moglie Agnese avviarono l'osteria rendendola un ritrovo di convivialità e buongustai. Oggi la trattoria, insignita da molti anni della chiocciola Slow Food e da una stella Michelin, è gestita dal nipote **Alberto Bettini** che, insieme alla compagna Marina, tramanda i sapori e lo stile delle origini.

In un contesto da vecchia trattoria di paese, Amerigo propone paste ripiene, funghi, tartufo, carni

e dolci della tradizione. La Guida Osterie d'Italia, inoltre ha assegnato al locale di Savigno anche l'etichetta "**Bere Bene**", una valutazione che contraddistingue i ristoranti con una **valida proposta di vini** accanto a una **selezione di bevande alcoliche e non**, scelta con attenzione e personalità.



Guancia di vitella brasata, purè di tuberi e cavolo riccio croccante (Foto © Enzo Radunanza).

Trattoria da Amerigo 1934

Via Marconi, 14-16 Valsamoggia, loc. Savigno (BO) | www.amerigo1934.com

Trattoria del Borgo, Monteveglio

La seconda chioccola di cui si fregiano le osterie a Valsamoggia appartiene alla **Trattoria del Borgo**, in località Monteveglio, accanto all'Abbazia nata per iniziativa di **Matilde di Canossa**.

Da una posizione panoramica sui calanchi bolognesi, il locale accoglie con una **cucina di territorio** rispettosa della stagionalità e della freschezza degli ingredienti. Alcuni fuori menù sono legati alla disponibilità dell'orto, curato direttamente da Paolo e Alessandra, padroni di casa dall'ospitalità ineccepibile.

Ottimi gli antipasti a base di fritti, salumi, formaggi e tigelle. Tra i primi, la **pasta fresca è protagonista** e non poteva essere altrimenti trovandoci in Emilia; i secondi, invece, spaziano tra carne e qualche incursione di pesce come nel caso del *Baccalà al vapore con pappa di pomodoro*

. Da godersi, la *Tartare di manzo battuta al coltello*, *mela Rosa Romana selvatica* e *olio alle erbe*, la *Millefoglie di lingua* e *salsa verde* ma anche la *Terrina di fegatini di pollo con cipolla caramellata* e i vari dolci della casa che riportano indietro nel tempo. Anche in questo caso, la guida Slow Food ha assegnato il simbolo del “*Bere bene*”.



Tartare di manzo con mela Rosa Romana selvatica e olio alle erbe (Foto © Enzo Radunanza).

Trattoria del Borgo

Via San Rocco 12 – Valsamoggia, loc. Monteveglio | www.trattoriadelborgomonteveglio.it

Trattoria dai Mugnai, Monteveglio

Restiamo a Monteveglio per un'altra realtà segnalata dalla **Guida Osteria d'Italia 2023**: Dai Mugnai, il cui nome deriva dall'ubicazione all'interno di una costruzione edificata nel 1500 dai monaci lateranensi. Successivamente fu modificata diventando frantoio, poi deposito per stagionatura di formaggi e infine mulino da cereali.

La famiglia Parmeggiani gestisce l'osteria da circa vent'anni approfondendo un grande impegno. La filosofia è ispirata alla continua ricerca della territorialità e stagionalità. Non a caso, i piatti forti sono il **friggione**, le tagliatelle e i tortelloni, la **cotoletta alla petroniana** ma anche il classico tagliere di salumi. La buona carne si presenta sotto forma di stinco, guance di vitello e tartare, ma i vegetariani troveranno verdure con diverse cotture. Abbiamo provato degli squisiti *Maccheroncini con ragù d'anatra in punta di coltello* e *finocchietto selvatico*

, arricchiti da Parmigiano reggiano 22 mesi, la *Torta Barozzi* e le *frittelle di mele*.



Maccheroncini con ragù d'anatra in punta di coltello e finocchietto selvatico (Foto © Enzo Radunanza).

Il ristorante propone anche **tre menu degustazione** mentre la carta dei vini si caratterizza per etichette locali con prezzi "onesti", come rimarca anche la Guida Slow Food.

Trattoria Dai Mugnai

Via Mulino, 11 – Valsamoggia, loc. Monteveglio | www.daimugnai.it

Agriturismo Gradizzolo, Monteveglio

Nella zona collinare di Monteveglio, l'**Agriturismo Gradizzolo** garantisce che il viaggio per raggiungerlo non risulterà vano. Un contesto suggestivo con vigneti centenari, da cui provengono i vini serviti a tavola, una proposta gastronomica a base di ingredienti freschi e biologici coltivati nell'azienda e tanto garbo familiare, non lasciano indifferenti i buongustai.

Anche per Gradizzolo, che è **segnalato in guida per il primo anno**, la tradizione non mente: pasta fresca condita con ragù alla bolognese oppure con **ragù bianco di cortile**, passatelli preparati in vario modo, salumi e formaggi autoprodotti e l'immancabile cotoletta alla bolognese tra i secondi; soddisfacente la proposta vegetariana. Tra i dolci di questo periodo, il "*Lingotto fondente con spuma di ricotta, pera cotta nel vino e frolla croccante*".



Lingotto fondente con spuma di ricotta, pera cotta nel vino e frolla croccante (Foto © Enzo Radunanza).

Agriturismo Gradizzolo

Via Invernata, 2 – Valsamoggia, loc. Monteveglio | www.gradizzolo.it

Agriturismo Mastrosasso, Savigno

L'**Agriturismo Mastrosasso**, con annessa azienda vinicola, domina le colline di Savigno e unisce la serenità della natura alla bellezza della struttura e dei locali interni.

Qui la cucina bolognese viene esaltata da materie prime coltivate internamente ma anche attingendo a fornitori del circondario che garantiscono pari genuinità, senza considerare funghi e tartufo tipici del territorio. **Buono il cestino del pane** mentre la **pasta fresca** viene condita con sughi che cambiano con le stagioni; la carne cotta alla griglia è sicuramente un biglietto da visita di Mastrosasso. I vini in carta sono esclusivamente quelli prodotti dall'azienda vinicola di proprietà.



Flan di zucca, crema di parmigiano reggiano, saba e porro croccante (Foto © Enzo Radunanza).

Mastrosasso

Via Scardazzo, 292 – Valsamoggia, loc. Savigno | www.mastrosasso.it

Trattoria Irina, Savigno

La **Trattoria Irina** a Savigno prende il nome dalla giovane proprietaria **Irina Steccanella**. Nato nel 2019 nel centro storico, il locale ha conquistato rapidamente il pubblico che arriva anche da lontano per provare una cucina tradizionale ma con guizzi creativi nati dal grande talento della chef.

Ad aprire le danze, le **tigelle con salumi e formaggi** di qualità selezionata, seguiti dai primi piatti tra i quali spiccano i **passatelli** e i **tortellini alla crema di parmigiano**. Non manca, quando è stagione, il re tartufo che viene anche aggiunto alla tradizionale cotoletta alla bolognese. Da

provare il “*Pane con pomodoro e origano cotto nel forno a legna*” e gli ottimi dolci. Interessante la carta dei vini.



Tagliatelle al tartufo della Trattoria Irina (Foto © Facebook).

Trattoria Irina

Via Marconi 39 – Valsamoggia, loc. Savigno | www.irinatrattoria.it

La Zaira – Vineria con cucina, Bazzano

Spostandosi nel centro storico di Bazzano, **La Zaira Enoteca con cucina** di Belinda Cuniberti è un’altro esempio di **cucina del territorio** accompagnata da una cantina ben costruita. **Oltre ai Colli bolognesi**, sono disponibili anche vini di altre regioni, vini naturali e bollicine d’Oltralpe.

Ricette della cucina bolognese ispirano il menù ma l’osteria è conosciuta anche per i *fegatini di pollo all’Artusi* con pane tostato e le *crescentine nelle tigelle*, da accompagnare a salumi e formaggi. Buona la *Crema di porri e sedano rapa*, *nocciole tostate* e *taleggio di capra stagionato*.

La guida Osterie d’Italia 2023 segnala La Zaira per la **qualità del cestino del pane** (impastato con farine di grano Bologna macinate a pietra), per la presenza di **valide birre artigianali** e la scelta di **piatti vegetariani**.



Crema di porri e sedano rapa, nocciole tostate e taleggio di capra stagionato (Foto © Enzo Radunanza).

La Zaira Enoteca con cucina

Via Borghetto di Sotto, 6 – Valsamoggia, loc. Bazzano | www.enotecalazaira.it

Data di creazione

18/03/2023

Autore

enzo-radunanza