



Palazzo De' Rossi: la cucina di Ivan Poletti tra storia e charme

Al timone della ristorante situato nel borgo nobile di Sasso Marconi (BO), lo chef ha confermato il patto di fiducia con il pubblico portando con sè i suoi ottimi piatti ma anche una felicità che ne favorisce e ne alimenta il processo creativo



Un particolare di Palazzo De' Rossi con vista sul parco (Foto © Enzo Radunanza).

Ci sono luoghi storici in cui si percepisce una particolare energia. È il fascino del tempo, è il flusso delle vite che li hanno abitati e che, in quei contesti, hanno provato gioie e dolori, combattuto guerre e sperimentato l'amore. O è semplicemente la nostra fantasia che torna indietro nei secoli e immagina una quotidianità diversa dalla nostra.

Palazzo De' Rossi a Sasso Marconi (BO) ne è un esempio perfetto. In questa **dimora medievale costruita nella seconda metà del 1400** per volere del mercante di Parma Bartolomeo De' Rossi, la memoria è più viva che mai. Si tramanda per effetto di una gestione oculata che ha mantenuto, in perfette condizioni, sia il palazzo che l'intero borgo che lo circonda mettendolo a disposizione della comunità per eventi conviviali e per occasioni importanti.

L'accurato restauro dei **Marchesi Bevilacqua-Ariosti**, proprietari del palazzo, è durato un decennio ma gli ha fatto guadagnare la Corona d'Argento e la **Certificazione delle Residenze d'Epoca**.



La facciata dell'edificio padronale (Foto © Enzo Radunanza).

Palazzo De' Rossi a Sasso Marconi, un borgo medievale pieno di vita

Palazzo De' Rossi non è un semplice edificio aristocratico immerso nel verde ma un microcosmo che – in origine – oltre alla casa padronale comprendeva abitazioni di varie dimensioni, mulini alimentati dal fiume Reno, botteghe artigiane, una segheria e una cartiera.

All'arrivo si viene cullati dal gorgogliare del Reno che lambisce le mura del palazzo che si erge con imponenza. La vivacità dell'ampia corte, arredata con tavoli e sedie, è sostenuta da un cocktail bar dove consumare un aperitivo e intrattenersi con gli amici nella bella stagione. Il ristorante, invece, è protagonista di un'assoluta novità in quanto, da un anno, è stato affidato allo **chef Ivan Poletti**.



I giardini di Palazzo De' Rossi (Foto © Enzo Radunanza).

Ivan Poletti alla cucina di Palazzo de' Rossi

In una scenografia da cartolina non è semplice individuare un rappresentante dell'intrattenimento enogastronomico che sia all'altezza delle aspettative suscitate da una casa gentilizia tanto affascinante. Non hanno sbagliato i proprietari di Palazzo De' Rossi a individuare in Ivan Poletti un perfetto capitano di brigata, capace di coniugare la buona tradizione emiliana con l'estro e l'eleganza, oggi pretesa da una clientela esigente.

E infatti, Poletti ha confermato il **patto di fiducia con il pubblico** portando a Sasso Marconi la sua buona cucina, frutto di un ventennio di esperienze importanti e alimentate da passione e impegno. In quest'esperienza professionale, tuttavia, appare più sereno e felice come se avesse trovato un maggiore equilibrio – anche interiore – che ne favorisce e ne alimenta il processo creativo.

Il **menù ideato per Palazzo De' Rossi** conserva l'impronta classica della tradizione ma gioca con più libertà su colori e contrasti, succulenza e generosità delle porzioni. I piatti di terra e di mare si fondano su una buona materia prima, che Ivan Poletti ha sempre selezionato con oculatezza da produttori locali o di altre regioni. Non manca l'artigianalità della pasta fresca emiliana con tagliatelle, tortellini, tortelloni, gnocchi e passatelli eseguiti alla perfezione.



Tortelli fritti di Ivan Poletti (Foto © Enzo Radunanza).

Mangiar bene a Sasso Marconi? Il menù di Ivan Poletti

Suggeriamo di iniziare con un aperitivo nella corte, scegliendolo sulla carta elaborata da **Alice Angelico**, con una trentina di cocktail di cui 10 ideati dalla stessa bartender. In accompagnamento al drink, tortellini fritti, un'ottima crescenta con spuma di mortadella e crescentine con Belculotto, squacquerone e olive. Il menù degli antiasti, comunque, offre altre prelibatezze, anche vegetariane con prezzi onestissimi che vanno dai 4,50 a 13,00 €.



Crescentine con Belculotto e squacquerone (Foto © Enzo Radunanza).



Aperitivo (Foto © Enzo Radunanza).

A tavola sono i primi piatti a dare un benvenuto da applauso. Ottimi i *Tortelli ripieni di brandade di baccalà con salsa alla puttanesca*. Il latte utilizzato prima per la cottura del pesce e poi per la sua mantecatura, arricchisce di sapore la pietanza mentre il capperi fritto appoggiato alla superficie del tortello, crea un bel contrasto con la sua croccantezza e sapidità.



Tortelli ripieni di brandade di baccalà con salsa alla puttanesca (Foto © Enzo Radunanza).

Il *Tortello matto burro e oro* è un balanzone godurioso che gioca sulla semplicità e su un sugo di pomodoro che fa sentire immediatamente il calore di casa.



Tortello matto burro e oro (Foto © Enzo Radunanza).

Buonissimi sia i *Tortellini in brodo* che i *Passatelli con ragù di polipetti e olive taggiasche*, quest'ultimo felice matrimonio tra terra e mare in cui la leggera piccantezza stuzzica le papille gustative.



Tortellini in brodo e Passatelli con ragù di polipetti e olive taggiasche (Foto © Enzo Radunanza).

Il viaggio alla tavola di Ivan Poletti non delude anche nei secondi. Abbiamo sperimentato la tenerezza e l'interessante complessità gusto-olfattiva del *Polpo brasato con pepite di farina di ceci, crema di patate e pomodori confit* (squisiti). Più confortevole, per la tradizione che richiama, la *Costoletta di maiale alla griglia laccata con aceto balsamico e patate al forno*.



Polpo brasato e Costoletta di maiale (Foto © Enzo Radunanza).

Sei le proposte di dolci tradizionali, tutti preparati artigianalmente, dalla *Tenerina con mascarpone* alla *Cheesecake con frutti di bosco* dai *Cantucci* al *Gelato alla crema con amarene Fabbri*. Due i dessert assolutamente da provare: la *Millefoglie con fragole e mascarpone* e la *Crema cotta al forno alla vaniglia naturale del Madagascar e caramello spento al caffè*, una delle ricette più famose di Ivan Poletti capace di concludere l'esperienza con una carezza delicata e non stucchevole.



Crema cotta al forno alla vaniglia del Madagascar e caramello spento al caffè (Foto © Enzo Radunanza).

La carta dei vini

La carta dei vini asseconda il menù, con una buona rappresentanza di etichette del territorio e una selezione ragionata anche di altre regioni.

Quanto si spende al Ristorante di Palazzo De' Rossi

Vi starete chiedendo quanto investire per un pranzo o una cena in un suggestivo palazzo storico. Non sono prezzi proibitivi, anzi sono molto competitivi se rapportati alla qualità del cibo e del servizio.

Per i primi piatti, si va, infatti, dagli 11 € delle *Tagliatelle alla romagnola* ai 14 € dei Tortelli di baccalà sopra descritti; i secondi variano dai 12 € del *Cosciotto di pollo alla griglia con cipollotto al basilico e bernese alla rapa rossa* (bello da vedere e buono da mangiare) ai 21 € del *Filetto di manzo al pepe verde* o della *Tagliata di filetto*.

In questi intervalli, la scelta è davvero soddisfacente e non è una cosa da poco in un momento in cui i prezzi di tutte le materie prime sono aumentati e cenare in un buon ristorante è sempre più spesso una decisione su cui ragionare.

Palazzo De' Rossi

Via Palazzo Rossi, 3 – Pontecchio Marconi (BO)
[Sito web](#) – [Facebook](#) – Instagram

Data di creazione

15/06/2022

Autore

enzo-radunanza