

# Fienile Fluò: sulle colline bolognesi un'esperienza unica tra buona cucina, natura e arte

scritto da Enzo Radunanza | 28/04/2016



**Dopo 8 anni, il Fienile Fluò di Bologna si conferma una destinazione incantevole e sicuramente da provare. L'affascinante scenario naturale dei calanchi bolognesi fa da sfondo a una dimora di charme, a una cucina genuina a Km 0 e a un teatro polifunzionale.**



Bologna è una città dai mille volti e accanto alla sua storia, all'arte, alla cultura, alla movida e all'avanguardia dei servizi, offre un patrimonio naturalistico ricco di fascino, che trova nelle colline che la cingono l'espressione più incantevole e rasserenante. Perfino *Goethe*, nel corso del suo viaggio in Italia nell'ottobre del 1786, rimase affascinato dalle colline e dai calanchi bolognesi, al punto da decantarne le bellezze e lo splendore dei colori.

## **Il Fienile Fluò, un'oasi di pace e natura**

Nel colle Paderno, uno degli scorci bolognesi più belli a 356 metri di altitudine, ha sede il [Fienile Fluò](#), un agriturismo immerso nella natura che si raggiunge in soli dieci minuti dal centro storico della città. Si tratta di un antico fienile dotato di uno splendido panorama, sapientemente restaurato e trasformato in una moderna azienda agricola che offre molto di più di una cucina genuina e a km zero.

I lavori, pur ricavando spazi ampi e confortevoli, hanno lasciato inalterata l'atmosfera tipica del fienile di campagna. I pavimenti in pietra, le sedie e i mobili antichi, le tavole in legno recuperato, vecchi carretti, la tappezzeria rispettosa dello stile agreste, l'illuminazione soffusa ma ben mirata ci catapultano in un'altra epoca e invitano a mettersi comodi e dimenticare il frastuono della città.

Oltre al ristorante, ad una cantina e a una dimora di charme con 4 camere (definita **Casa Fluò**), il Fienile ospita anche un **vero e proprio teatro**, uno spazio polifunzionale che incanta chiunque ami il palcoscenico. Capace di ospitare fino a 65/70 spettatori, dotato di travi a vista e pavimento in legno, il teatro si anima spesso con proiezioni cinematografiche e rassegne teatrali con artisti italiani e stranieri, scelti in base ad un criterio di qualità e fuori dagli schemi commerciali di teatri ben più importanti e popolari. Tra le altre iniziative di **Fienile Fluò** si segnalano **percorsi naturalistici e botanici**, rassegne sulla cultura dell'olfatto e domeniche dedicate alla natura e ai bambini.

Il tragitto per raggiungere l'agriturismo è un'anticipazione suggestiva (anche se parziale)

dell'incanto che troveremo al nostro arrivo. Ci accompagna, infatti, una ricca vegetazione da entrambi i lati di una strada completamente asfaltata (quindi non pericolosa), tra campi di grano giallo, boschi, prati, vitigni e alberi secolari che si possono ammirare tra dolci saliscendi, piccole cunette e dossi che, una volta superati, schiudono un panorama mozzafiato.

## La presentazione del menu primaverile

Mercoledì 20 aprile, in una bellissima giornata primaverile, è stato presentato il **menu primaverile del Fienile Fluò** preceduto da una breve visita all'intera struttura.

Sotto un portico, dove era stata allestita una bella tavolata per gli ospiti, sono state presentate le varie proposte culinarie della stagione, sintesi di una cucina genuina e biologica, dai sapori delicati ma molto interessanti. Molti prodotti vengono coltivati direttamente in azienda (frutta, verdure, miele, biscotti, dolci, confetture) mentre, per altri (carne, salumi, formaggi e pesce), l'agriturismo si approvvigiona da piccoli e selezionati fornitori locali, nel pieno rispetto del km 0.

Nella loro cucina, **Maria Elisabetta Guerzoni**, già professoressa di Microbiologia alimentare presso l'Università di Bologna, e lo chef **Edoardo Albani** mescolano con sapienza ingredienti semplici e sempre di stagione, arricchiti da erbe aromatiche e piante spontanee. I piatti sono un connubio esaltante tra la tradizione emiliano-romagnola e l'innovazione e, visto che anche l'occhio vuole la sua parte, va riconosciuta la cura nell'impiattamento e nella scelta delle stoviglie create da artigiani locali. Non restano delusi nemmeno i vegetariani e i vegani perché sono davvero molte e saporite le ricette a base di verdure.



## Antipasti

Un pranzo bolognese non poteva iniziare senza un **tagliere di salumi e formaggi**, accompagnato da speciali crescentine tirate e cotte al momento di essere servite, con l'effetto di attivarne la lievitazione in fase di cottura. Tra gli ingredienti non viene usato lo strutto ma del latte e una piccola quantità di panna che le rende asciutte e più digeribili. Buonissima la mortadella Bologna, tagliata un po' più spessa per farne risaltare il gusto e il profumo.

L'antipasto è proseguito con uno squisito "**Flan di ricotta**" adagiato su una crema di zucchine e farcito con fonduta di squacquerone. La presentazione è invitante; il sapore è elegante e ricco di personalità; la scarsa sapidità viene bilanciata da sentori di spezie e aromi che rinfrescano e gratificano il palato.

## I primi

Il tris di primi comprendeva dei **tortelli di fave e pecorino** con la sfoglia consistente e ben cotta, **lasagne vegetariane con zucchine e asparagi** e un **risotto con una profumata boraggine** raccolta in giornata.

## I secondi

Anche i secondi hanno conquistato per la tenerezza della **tagliata di manzo ai ferri** cotta alla perfezione, per la particolarità del **coniglio alla ligure**, presentato con un cespuglio di verdure tagliate a julienne unite a chicchi di mais leggermente tostato e per un **tortino di fave e pomodorini** delicato e armonioso.

## I vini

Essendo un'azienda agricola e disponendo di ben 3,5 ettari di vigneto, il **Fienile Fluò** produce anche del buon vino. L'etichetta "**La Rovere Colli di Paderno**" è un Pinot bianco DOC di colore giallo paglierino intenso, aromatico e dal sapore pieno che si è adattato perfettamente sia alle verdure che alle carni servite a tavola. Il rosso **Cabernet Sauvignon DOC** contiene i profumi di erba e terra e accompagna degnamente la carne di manzo e di coniglio. Degni di apprezzamento anche il **Moscato** e il **Muller Thurgau** ottenuto sempre dalle vigne locali, arricchito dai sentori di fiori e frutta presenti nella proprietà.

## Il relais Casa Fluò

Una menzione doverosa va riservata ad un altro elemento offerto da questo angolo di paradiso: la **Casa Fluò**, un Bed & Breakfast aperto nel 2015 e composto di 3 camere con bagno interno e 1 camera con bagno privato esterno. Ognuna è caratterizzata da un colore, da un profumo e da uno stile.

Pur conservando la struttura originale dell'edificio, con le travi a vista, i pavimenti in legno e le ampie finestre con vista sulla vallata, il relais offre le comodità più moderne, dal wi-fi gratuito all'impianto stereo in filodiffusione, dall'aria condizionata ad una libreria attrezzata e a disposizione degli ospiti. I bagni sono tutti nuovi con docce dotate di getti d'acqua differenziati o bagno turco e cromoterapia o angolo hammam.

I mobili e i complementi d'arredo derivano da materiali di recupero o sono stati appositamente

realizzati da artigiani del legno che hanno combinato la funzionalità con l'ottimizzazione degli spazi. Per il benessere degli ospiti sono stati studiati momenti di relax con la possibilità di prenotare massaggi o sedute di Qi Gong.

**Fienile Fluò e Relais Casa Fluò**

**Dove:** Bologna, via di Paderno, 9

**Contatti:** 338.5668169 - 051.589636

**Sito web:** [casafluò.it](http://casafluò.it)

**Facebook:** [Fienile Fluò](#)