“Romagna a tu per tu”, il turismo esperienziale per valorizzare il territorio

Dalla collaborazione tra Strada di Romagna, Ravenna Incoming e Imola Faenza Tourism Company nasce un importante progetto per far conoscere la provincia attraverso pacchetti ed esperienze che mescolano vita all’aria aperta, enogastronomia e cultura

Marika Servadei dell'azienda agricola Rio del Sol (Foto © Enzo Radunanza).

Da qualche anno la Romagna si sta impegnando per rivendicare una **reputazione turistica ad ampio spettro** che la conduca ad essere considerata non solo una meta balneare internazionale o del divertimento notturno ma **terra di grandi tesori culturali**, **naturalistici** ed **enogastronomici** .

Già da tempo, ma ancor di più dopo la pandemia, i viaggiatori sono attratti da un **turismo esperienziale e personalizzato** che non si riduca semplicemente a visitare nuove località ma fonte di emozioni e conoscenza. La sostenibilità, le attività outdoor, il contatto umano e la riscoperta di antiche tradizioni sono tutte leve su cui può puntare la Romagna, terra dalla luce particolarissima, dalla giovalità innata e i cui paesaggi spaziano dal mare alle colline.

Romagna a tu per tu: il turismo slow che emoziona

Su questa spinta si inquadra il progetto "**Romagna a tu per tu**" promosso, a partire da maggio, da **Strada della Romagna** in collaborazione con le agenzie **Ravenna Incoming** e **Imola Faenza Tourism Company**.

L'iniziativa di turismo esperienziale ha coinvolto cantine, aziende agricole, agriturismi, ristoranti e luoghi della cultura, proponendo una serie di **attività speciali per un pubblico eterogeneo** e che proseguiranno per tutto l'anno nella provincia di Ravenna. **Romagna a tu per tu** si rivolge non solo ai viaggiatori del resto d'Italia e del mondo ma anche agli stessi romagnoli che potranno

apprezzare le opportunità che hanno a disposizione, spesso trascurate in vista della voglia di allontanarsi verso altre destinazioni.

Romagna a tu per tu è un progetto della Strada della Romagna (Foto © Enzo Radunanza).

Passeggiate in vigna e successiva degustazione in cantina, corsi di preparazione della piadina romagnola con pranzo finale in agriturismo, intrattenimento con la tipica **colazione contadina** e con cocktail di frutta a km zero, visite guidate al museo con partecipazione a laboratorio didattici, visite alle saline, **tour per scoprire un antico mulino del 1300** riportato in funzione sono solo alcune tra le proposte tra cui scegliere. Ce ne sono tantissime altre descritte nel **sito della Strada della Romagna**.

> «Le pesanti restrizioni causate dalla pandemia – afferma il presidente della Strada della Romagna **Filiberto Mazzanti** – non hanno spento la voglia di viaggiare, ma hanno modificato le richieste dei turisti, che sempre più prediligono destinazioni facili da raggiungere e in cui poter vivere esperienze di qualità, immergendosi nella natura, nella cultura e nelle tradizioni locali. È un turismo spesso di prossimità e quasi sempre slow, che ricerca proposte autentiche ed emozionanti, da condividere in coppia o in piccoli gruppi. Con il progetto “Romagna a tu per tu” andiamo incontro a questa domanda crescente, promuovendo l’immagine più autentica del nostro territorio, fatta di ospitalità, eccellenze enogastronomiche e culturali».

3 esperienze di Romagna a tu per tu

Abbiamo provato tre delle esperienze previste nell'ambito di "Romagna a tu per tu".

Colazione contadina nelle tende romagnole

Il progetto familiare di una vita, che mette al centro il legame ancestrale con la terra, si arricchisce di alcune bellissime idee nate durante il lockdown. È quello della famiglia Servadei che gestisce l'azienda agricola **Rio del Sol** con sede a Forlì, al confine con il territorio faentino.

Le sorelle **Marika e Ilenia** hanno lanciato l'idea della **colazione contadina sotto le tende romagnole**, un pasto sano e genuino a base di prodotti coltivati nei terreni di proprietà: frutta, pane e burro con confetture bio, yogurt magro, frutta fresca, succhi di frutta e cocktail dal sapore autentico.

Le tende romagnola dove si tiene la "Colazione contadina" (Foto © Enzo Radunanza).

Il loro chioschetto in via dei Sabbioni (incrocio con via Castel Leone) è un'oasi felice dove ci si può ristorare dalla colazione al dopo cena e farsi riscaldare dal calore di un sorriso pulito e da occhi che sprigionano passione.

> «L'idea delle tende ci è venuta per accogliere ciclisti e runner di passaggio e rappresentano un riparo dal freddo e dal caldo. – racconta Marika Servadei – Siamo partiti con una sola tenda ma puntualmente c'era la fila per occuparla e quindi ci siamo messi a costruirne altre con le nostre mani, esattamente come facevamo da bambini quando ci divertivamo con poco. La gente desidera questo, il contatto con la natura e le cose semplici».

Una fantasia e uno spirito imprenditoriale non indifferente che riesce anche a superare le difficoltà quello di Marika e dei suoi fratelli. Dopo un periodo difficile determinato dalla fitopatia che ha colpito i kiwi, non si sono dati per vinti e sono andati alla ricerca di nuove colture da reddito. Le hanno individuate, con successo ma dopo tanta sperimentazione, nei **mirtilli** e nei **lamponi** per i quali sono andati in Spagna e in Piemonte in cerca di informazioni e tecniche di coltivazione.

Varie coltivazioni di Rio del Sol (Foto © Enzo Radunanza).

Altra coltura avviata dal 2013 è quella dei **melograni** di cui l'azienda ha ben tre ettari con diverse varietà internazionali, anche incrociate con quelle autoctone, che maturano in vari periodi dell'anno. I frutti vengono commercializzati interi ma anche anche impiegati per succhi e per il **Brulé di melograno**, una ricetta brevettata e ottima sia d'estate che d'inverno. L'esperienza presso Rio del Sol può proseguire con una passeggiata tra i frutteti in maturazione per rendersi conto come nascono i prodotti e capire perché la Romagna sia famosa nel mondo per la sua frutta.

Per **informazioni o per prenotare** la colazione contadina: www.stradadellaromagna.it

Cantina Callegati per conoscere i vini di Monte Coralli

Garbo nell'accoglienza del visitatore e competenza nel condurlo all'esplorazione dei vini romagnoli prodotti nella zona di Monte Coralli, località di Brisighella. All'**Azienda Gallegati** di Faenza, guidata dai fratelli **Cesare e Antonio Gallegati** si percorre il terrotio attraverso la degustazione delle varie etichette prodotte.

Da sinistra, Antonio e Cesare Gallegati (Foto © Enzo Radunanza).

Una piccola ma valorosa produzione biologica certificata di **15.000 bottiglie l'anno** ottenute da vitigni autoctoni, Trebbiano, Sangiovese e Albana, con incursioni di qualche varietà internazionale. Vini eleganti e complessi, figli di terreni argillosi situati a 200 metri slm che custodiscono i resti di un'antica presenza marina percepita chiaramente all'assaggio di calici di qualità che ogni anno conquistano prestigiosi riconoscimenti da parte delle principali guide del settore.

Una delle sfide di Cesare e Antonio Gallegati, entrambi con alle spalle studi di agraria, è di **valorizzare il Trebbiano** per dimostrare come non sia un vitigno minore. Una bella conferma in tal senso è data dal **Trebbiano di Romagna Doc "Carlino" 1999**, un vino straordinario per complessità e potenza evocativa della brezza profumata dell'Adriatico. Un chiaro esempio, quindi,

di come tale varietà romagnola abbia un'attitudine alla longevità se vinificata correttamente.

Degustazione presso l'azienda Gallegati di Faenza (Foto © Enzo Radunanza).

Le esperienze da Gallegati durano circa 1 ora e 15 minuti; consistono in visite alla cantina e nella degustazione di 4 o 5 vini. Info e prenotazioni: www.imolafaenza.it)

Tenuta Sabbiona: Dal chicco di farro al biscotto

Tornare indietro nel tempo, recuperare e riqualificare un antico mulino a pietra costruito verso la fine del 1300, macinare il farro per ottenere una farina con cui preparare biscotti sotto la guida di una *azdora romagnola*. Sono gli elementi dell'esperienza "**Dal chicco di farro al biscotto**", proposta presso l'**Agriturismo La Sabbiona** di Oriolo dei Fichi, a pochi chilometri da Faenza.

Molino Scodellino di Castel Bolognese (Foto © Enzo Radunanza).

Uno dei titolari, **Mauro Altini**, racconta della decisione di coltivare il **farro dicocco** (*Triticum dicoccum*) e della successiva esigenza di organizzare tutta la filiera successiva. Da qui l'idea di appoggiarsi al **Molino Scodellino** di Castel Bolognese (RA), per la macinazione a pietra. L'esperienza inserita nel "cartellone" di "**Romagna a tu per tu**" prevede di assistere alla suggestiva "cerimonia" della macinazione per poi tornare alla Sabbiona ad impastare biscotti da degustare dopo la cottura.

Per **informazioni o per prenotare** l'esperienza: www.stradadellaromagna.it

Data di creazione
01/07/2021
Autore
enzo-radunanza