

TRAVEL and Food

a cura di Antonio Castello

Sulle Colline del Bolognese

Il Podere Riosto e la Vite del Fantini

Il Podere Riosto, sorge a Pianoro, nei pressi di Bologna, sulle colline rivolte verso la Toscana. Si tratta di una giovane azienda agricola che in pochi anni, coniugando tradizione e innovazione, sia pure con una produzione limitata perché concentrata più sulla qualità che quantità, ha saputo conquistarsi uno spazio di rilievo nel panorama enologico regionale e nazionale. In realtà l'azienda nasce negli anni '50, ma è soltanto da una trentina d'anni che ha iniziato a fare vino con una produzione che non si è solo focalizzata su vini bianchi fermi, frizzanti e spumanti, ottenuti prevalentemente con la varietà autoctona il "Pignoletto" che, dalla vendemmia 2014, ha acquisito il marchio DOCG del Consorzio Colli Bolognesi, ma anche Chardonnay e Sauvignon. Per i vini rossi, che trovano particolare espressione nel territorio di Riosto, i vitigni sono il Barbera, il Merlot, il Cabernet e il Sauvignon. A questi si deve aggiungere, ed è questa la caratteristica che connota l'azienda, la "Vite del Fantini", una vecchia pianta secolare, riscoperta nel 2000 da un pianorese, inserita nel 2009 dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali nel Registro Nazionale delle Varietà di Viti con il nome di "Uva del Fantini", dal nome dello studioso che nel 1960 l'aveva foto-



grafia durante le sue documentazioni fotografiche dell'architettura rurale dell'Appennino Bolognese. Da questo vitigno, il Podere Riosto ottiene due vini piuttosto interessanti che stanno incontrando l'apprezzamento di un pubblico variegato, tra cui molti giovani. Pensare al Podere Riosto soltanto come luogo vocato alla produzione di vino è comunque molto limitativo. Nel tempo, la famiglia Galletti Franceschini, giunta ormai alla terza generazione, gestisce l'azienda con un perfetto connubio fra produzione di vini di ottima qualità e un'attività agrituristica molto apprezzata e variegata spaziando dall'ospitalità alla ristorazione. La prima è offerta in accoglienti stanze ed appartamenti immersi nella natura incontaminata, la seconda è garantita da un ristorante, una vera perla nel panorama culinario, un luogo incantevole dove l'arte del buon cibo viene elevata al massimo e dove è possibile degustare tutti i sapori dell'Appennino Bolognese. Originale e straordinaria l'idea della cena tra i vigneti, con i tavolini a lume di candela collocati in mezzo ai filari delle viti. Matrimoni, feste, eventi, incontri aziendali, degustazioni guidate, aperitivo con musica, non c'è occasione che il Podere non sappia organizzare anche grazie all'inventiva della signora Cristiana. L'azienda fa parte del Consorzio "Appennino Slow" il cui Presidente, Piero Baldassarri, è anche l'Amministratore Delegato di Palazzo Loup, storica residenza settecentesca, ubicata non lontana dal Podere.



Presentata a Roma l'offerta turistica di Le Var, un dipartimento francese ricco di mare, natura e tradizioni

Capoggeggiata dal Vice Presidente di Atout France in Italia, **Alexandre Bézardin**, e dalla Responsabile dell'Ufficio comunicazione, **Barbara Lovato**, è giunta a Roma, per presentare l'offerta turistica della Provincia di Le Var, un dipartimento francese della Regione Provenza-Alpi-Costa Azzurra, un nutrita delegazione in rappresentanza di: Var Turismo, Golfo di Saint-Tropez, Roquebrune-sur-Argens, Saint-Tropez Turismo, Bormes-les-Mimosas e le Lavandou, Provence Méditerranée (Hyères, Porquerolles, e le isole) e Méditerranée Porte des Maures. La provincia, un alternarsi di coste, isole, colline alpine, laghi, fiumi e grandi estensioni di foresta, tanto da etichettarla come **Provenza Verde**, conta, infatti, tra i suoi confini un parco nazionale, due parchi naturali regionali e una riserva naturale nazionale, oltre ad una innumerevole quantità di altri spazi verdi minori. Le bellezze naturali e paesaggistiche praticamente non si contano e molte sono quelle di grande attrattività come le gole del Verdon (il canyon più lungo d'Europa) dove è possibile esercitare innumerevoli attività, dal canyoning al rafting, dalla canoa al kayak. Tra l'interno e il mare, tre massicci regalano paesaggi ed emozioni diverse, ma tutte ugualmente spettacolari. Il Massif de la Sainte-Baume, più arretrato rispetto alla costa, è una barriera di calcare bian-



co che custodisce una grotta sacra; il Massif des Maures, con le sue foreste scure di querce da sughero e

castagni, lambisce il litorale; il Massif de l'Estérel con le sue rocce rosse, sembra inabissarsi nel blu del

mare. A questi si aggiungono i tre promontori di Lardier, Taillat e Camarat, anch'essi, da diversi decenni, aree protette. Il Cap Camarat, in particolare, domina la baia e la mitica spiaggia di Pampelonne: dal suo faro si può godere di un panorama eccezionale. E in mare, raggiungibili dalla penisola di Giens, le tre isole di Porquerolles, Port-Cros e Le Levant sono un paradiso naturale che attrae visitatori da tutto il mondo. Capitale amministrativa della Provincia è **Tolone**, considerata per lungo tempo, al pari di Marsiglia, città degradata e ingovernabile, è stata di recente riportata al rango che merita. La città domina una

Sarà presentato a Viterbo, sabato 18 maggio, il nuovo libro di Antonio Castello "I Sapori della Tuscia" - Viaggio Enogastronomico attraverso le Sagre e Feste di paese

Unico nel suo genere, il libro nasce da un interrogativo dell'Autore: "Ha ancora un senso andare per Sagre". La risposta è "assolutamente sì". A patto che queste manifestazioni, spesso boicottate, vilipesi e condannate, esprimano la loro valenza, ovvero vengano programmate per promuovere un prodotto direttamente correlato alla cultura e alle tradizioni del territorio. Tuttavia, nella convinzione che una Sagra, oltre che promuovere un prodotto o un piatto, non possa essere avulsa dalla storia e dalle particolarità del luogo nel quale si svolge, l'Autore non si limita a descrivere le manifestazioni che i Comuni, le Associazioni e le Pro Loco promuovono nel corso dell'anno, ma fornisce anche, per ogni singola località, informazioni sulle attività economiche prevalenti, sulla gastronomia, sulla storia del luogo e sulle principali attrattive turistiche. Un "vademecum", utile per la programmazione di visite partecipative a manifestazioni di grande interesse socio-culturale, folclorico e spettacolare. In un tempo in cui alla pratica turistica dei grandi viaggi e dei lunghi soggiorni, si alternano sempre più di frequente, gite ed escursioni di un weekend (quando non addirittura di un solo giorno), questo testo propone, occasioni e destinazioni ricche di attrattive a basso costo, entro i confini nazionali, in una regione, la Tuscia, di grande fascino artistico, naturalistico e culturale. Il libro gode del patrocinio della Camera di Commercio Rieti-Viterbo, dell'UNPLI (Unione Nazionale Pro Loco d'Italia), di Fiavet Lazio/Confcommercio e di Assoviaggi/Confesercenti. L'autore, il giornalista Antonio Castello, appassionato di storia e di tradizioni popolari, da anni collabora con riviste specializzate nel settore del turismo. L'esperienza e la passione per la memoria nascosta del nostro paese, hanno contribuito a realizzare questa guida che vuole fornire un contributo a chi si appresta a visitare la Provincia di Viterbo e i suoi innumerevoli centri.



"I Sapori della Tuscia. Viaggio enogastronomico attraverso le Sagre e Feste di paese" - Autore: Antonio Castello - Editore: Ceccarelli (Acquapendente) - 2024 - Euro 16,00

delle rade più incantevoli del Mediterraneo francese, un sito naturale di notevole bellezza che si può abbracciare con uno sguardo dal Mont Faron. Oltre che apprezzabile dal punto di vista storico-architettonico, paesaggistico e culturale, con numerosi eventi lungo l'intero arco dell'anno, Tolone ha riaffermato da pochissimo anche la sua vocazione culinaria: il 10 settembre scorso ha, infatti, inaugurato, dopo vent'anni di silenzio e un sapiente restauro, **Les Halles** cittadine, con 16 stand di "esperti del gusto" in grado di soddisfare i palati più esigenti.

Il maggio dei Piceni, dalla vigna alla tavola

Per l'ultimo mese del progetto, menù gourmet e tour enoturistici tra Fermano ed Ascolano

Ancora quattro appuntamenti, prima della chiusura alla fine del mese. Il circuito Piceni_Gusto DiVino, con il progetto "ENOTURISMO DELLE MARCHE: dalla vigna alla tavola", continua. Il prossimo 15 maggio sarà la volta delle grandi birre del territorio, con i birrifici Kukà, Jester Birrificio Agricolo e Muckeller. Tre espressioni diverse di un areale che si sta affermando sempre più per la capacità di realizzare ottimi prodotti, che in questa occasione saranno valorizzati dalle proposte gastronomiche di "Le Papillon" ad Altidona. Si proseguirà il 19 maggio, nuova attesissima serata in cantina, presso l'agricolo

la "Pantaleone". Star dell'appuntamento, in abbinamento alle tipicità gastronomiche locali, saranno i vini naturali di questa realtà biologica a conduzione familiare, collocata a 5 km da Ascoli Piceno, in località Colonnata Alta. Pantaleone è una delle cantine "EROE" delle Marche, ossia iscritta nell'elenco ufficiale delle aziende vinicole che hanno aderito alla legge regionale sull'enoturismo. Ancora birre e boccali alla ribalta nella serata programmata il 23 maggio a



Grottammare, con un invitante menù che volge lo sguardo verso i sapori dei Sibillini.

Tre i birrifici del territorio in evidenza: Carnival, Babylon e Ottozampe. Fermento per tutti i gusti, quindi, in abbinamento alle golosità proposte dall'Osteria Infinito. Ultimo appuntamento il 29 maggio nel centro storico di Ascoli Piceno, con un menù approntato dall'osteria con cucina "Il Vinattiere" capace di esaltare i profumi degli orti e dei campi primaverili, senza tuttavia tralasciare le carni, con tipiche preparazioni locali, ed i dolci fatti in casa.