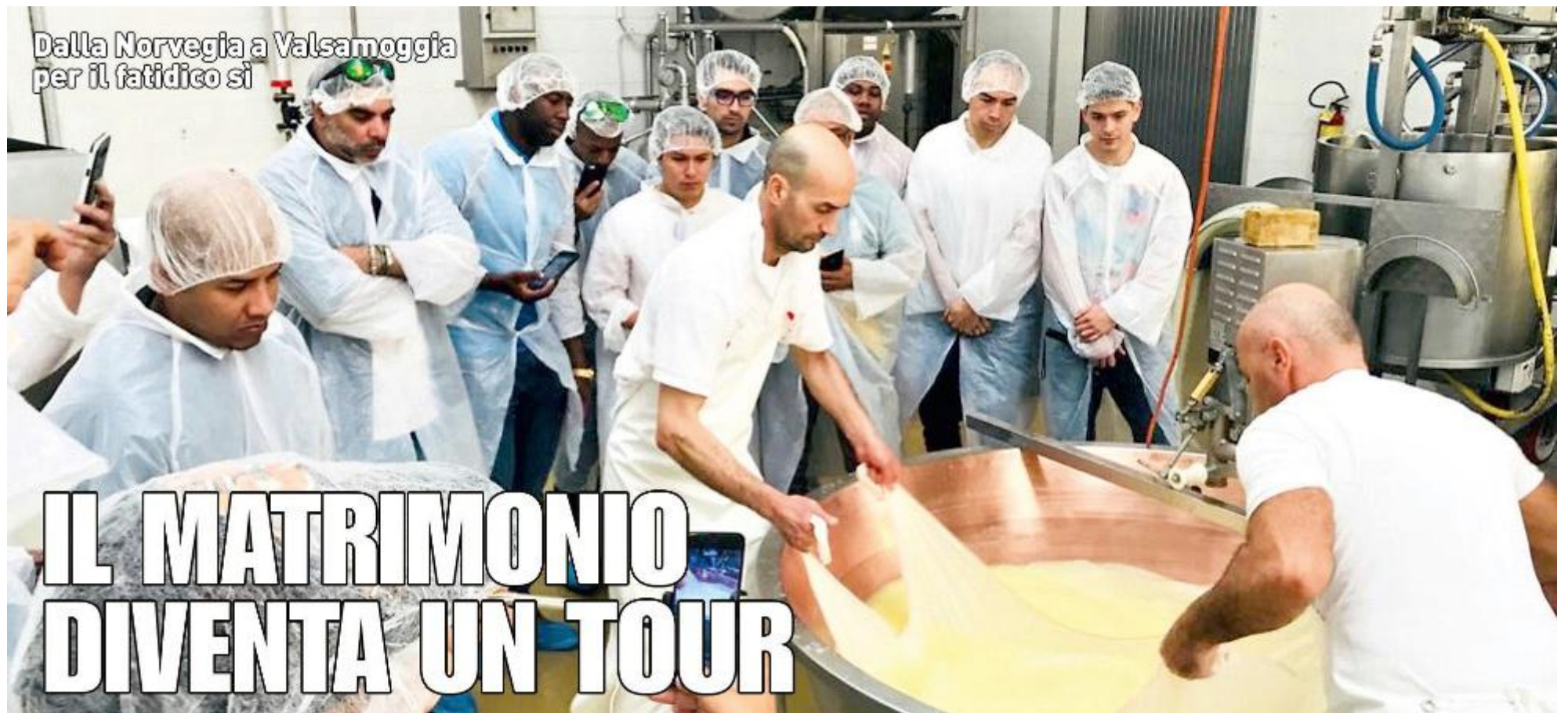


CASALECCHIO e Valsamoggia

IL BENVENUTO DEL SINDACO

PER DARE IL BENVENUTO AI VISITATORI SONO ATTESI ANCHE IL SINDACO RUSCIGNO E L'ASSESSORE ALLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE, FEDERICA GOVONI



Dalla Norvegia a Valsamoggia per il fatidico sì

IL MATRIMONIO DIVENTA UN TOUR

– VALSAMOGGIA –

SOLENNIZZARE il matrimonio in Italia piace sempre di più alle coppie straniere. Questa volta, però, non sono Venezia, Firenze, Roma o il Salento la località desiderata e scelta bensì la Valle del Samsoggia, con il suo paesaggio agreste. È proprio qui, infatti, che sabato prossimo Anders e Matilda – lui norvegese, top manager finanziario di una compagnia aerea e lei italiana, ma residente a Oslo dal 2012, con un master in ingegneria gestionale conseguito all'Università di Bologna – festeggeranno il loro sì.

E, prima della festa, gli amici degli sposi saranno accompagnati alla scoperta delle produzioni tipiche del territorio, dai vini ai formaggi. «La macchina organizzativa è scattata mesi fa quando mi hanno contattato gli sposi che già conoscevano il posto e la cucina della casa» racconta Adolfo Fioretti dell'Agriturismo La Tintoria a Castello di Serravalle, che ora si prepara ad allestire il banchetto nuziale in perfetto country style, all'interno del borgo medioevale ristrutturato dove un tempo si tingevano tessuti



Anders e Matilda si sposeranno il prossimo sabato

di lino, canapa e seta. Poco più là c'è il vecchio mulino dell'Ottocento, gli alberi di mele, prugne e duroni – le varietà più vecchie – e, oltre l'abitato, in mezzo ai calanchi, si staglia pure un laghetto. «Sarà una festa dal sapore antico, con una scenografia che unisce passato e modernità. Il tutto comincerà a

bordo piscina, intorno alle 16, e proseguirà fino a notte fonda nell'aia, con canti, balli e tanto buon cibo – racconta ancora Fioretti –. Aspettiamo un centinaio di invitati, di cui molti stranieri, provenienti da Francia, Germania e Svezia oltre che dalla Norvegia, poi una coppia africana e una

orientale. La vallata si apre così ai matrimoni internazionali».

UNA CURIOSITÀ: nell'allestimento della location prevarrà il tema floreale, con tanti piccoli bouquet di fiori selvatici raccolti in zona soprattutto sulle rive del fiume. Il menu? «Si inizia con l'aperitivo, pignoletto frizzante e analcolici di frutta e verdura accompagnati dal taglio di una pancetta gigante, circa 15 chili, ovviamente di nostra produzione – elenca l'agroimprenditore-organizzatore di eventi –. Poi salumi artigianali, parmigiano, torte salate, tigelle e crescentine. Dopodiché, a cena, tortelli di patate al tartufo nero di Savigno, lasagne, strichetti alle verdure dell'orto; di secondo, polpette all'aceto balsamico più salsiccia e carni dell'Appennino al braciere. Infine, una maxi torta gelato». Non mancheranno i liquori della famiglia Fioretti, tra cui nocino, prugnolino (fatto con bacche di prugnolo), infuso di ciliegie e grappa di pignoletto, da servire sopra al caratteristico carro antico in legno intarsiato e finemente lavorato da artisti bolognesi, con tanto di stemma di Sant'Antonio, protettore degli animali e del contadino.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



IN PILLOLE

Cena da re

Gli invitati, prima delle nozze, saranno accompagnati in un viaggio tra le aziende agricole del territorio, alla scoperta dei sapori locali. Festeggiamenti all'agriturismo La Tintoria a Castello di Serravalle. Ad allestire il banchetto sarà Adolfo Fioretti (nella foto)



Il presidente Guglielmo Garagnani

CONFAGRICOLTURA IN PRIMA LINEA PER SUPPORTARE GLI ASSOCIATI NELLA DEFINIZIONE DI PERCORSI MIRATI

«Dobbiamo promuovere il turismo esperienziale»

TOUR agricolo per il giorno speciale. Prima della festa, gli amici degli sposi saranno accompagnati alla scoperta delle produzioni tipiche del territorio. «Vogliamo spronarli a vivere un'esperienza unica a stretto contatto con chi crea il cibo famoso nel mondo» spiega Alessandro Martini di Italian Days Food Tours, promoter della cultura materiale, che ogni anno porta in giro nei dintorni drappelli di forestieri affascinati dal made in Italy. «Buongiorno Parmigiano Reggiano & Cheers with Pignoletto» è il percorso turistico ideato apposta per il wed-

ding in Valsamoggia. Partenza alle 8.30 dalla Tintoria in direzione del Caseificio Nuova Spilambertese per conoscere le fasi di lavorazione del parmigiano e assaggiarne le diverse stagionature, poi brindisi di mezzogiorno nelle vigne La Mancina a Montebudello.

«Nelle ore in cui a Roma prende forma il grande Ministero Turismo-Agricoltura, bisogna mandare un messaggio chiaro alla Città Metropolitana: il patrimonio agricolo, le aziende e le loro eccellenze produttive sono una risorsa economica rilevante e la carta vincente per attrarre un numero crescente di stranieri – sostiene Gu-

glielmo Garagnani, presidente di Confagricoltura Bologna –. Gli agriturismi (circa 200 in provincia) e le strutture alberghiere possono incrementare insieme il proprio giro d'affari promuovendo, appunto, il turismo esperienziale in campagna, all'interno delle 'oasi del food': partecipare alla raccolta della frutta e al confezionamento delle marmellate; assistere alla trebbiatura del grano e carpire i segreti di una buona farina fino a mettere letteralmente 'le mani in pasta'; andare per vigneti, cantine, stalle e caseifici».

© RIPRODUZIONE RISERVATA