

CASTEL SAN PIETRO | Tre giorni di eventi tra cene, mercati, giochi e incontri

Antico Castello al tempo di Dante

Tre giorni al tempo di Dante. Il 13, 14 e 15 novembre Castel San Pietro si tuffa nelle atmosfere medievali con la manifestazione «l'Antico Castello» che riunisce convegni, mostre, laboratori, mercati, giochi, iniziative gastronomiche ed esposizione di erbe officinali. L'occasione scelta per il viaggio nel tempo fino al Medioevo della città nata come castello fortificato medievale nel 1199 quale baluardo per difendere la città di Bologna è la celebrazione di Dante Alighieri, il quale ha a lungo attraversato le terre romagnole.

Il via si avrà venerdì 13 quando alle 18 al teatro Cassero un convegno parlerà di nutrizione e cultura della salute e del benessere

tra tradizione e innovazione (entrata libera) e alle 21 ci sarà una cena a tema «La nascita del mondo: l'uovo cosmico» al ristorante Albergo delle Terme (prenotazione obbligatoria alla Pro Loco allo 051/6951379).

Sabato 14 si ricomincia con la seconda parte del convegno (alle 10 sempre al Cassero) durante la quale sarà presentato il libro di Maurizio e Sandro Di Massimo *Ritorno alle radici. Le piante spontanee per l'alimentazione e la salute*. Alle 15, con ritrovo presso la sede della Pro Loco in via Ugo Bassi 19, si parte per una visita guidata gratuita al Giardino degli Angeli dove si esploreranno in particolare le piante officinali (prenotazione obbligatoria allo 051/6951379).

Un'altra cena a tema si terrà alla sera: alle 20.30 alle Cantine Bollini di via Palestro 32 ci sarà spazio per una «Cena in cantina. Il bel nido di Leda», condita da animazioni e letture dantesche di Angelo Chiaretti presidente del Centro Studi danteschi San Gregorio in Conca (prenotazione obbligatoria allo 051/6951379).

Domenica 15 «l'Antico Castello si anima... per l'intera giornata» nel centro storico: nell'ambito del progetto «Dante primo turista tra Emilia e Romagna» si terranno animazioni e giochi medievali, un antico mercato con banchi espositivi di erbe officinali, semi, artigianato, e ci saranno esposizioni artistiche. In particolare dalle 11 in piazza Acquaderni

ci saranno degustazioni a base di zuppe, tagliatelle al tartufo, uova e crostoni, mentre alle 15 nella Sala antichi sotterranei del palazzo Comunale Sauro Biffi, direttore del Giardino delle Erbe di Casola Valsenio, parlerà di uova ed erbe officinali. Nella saletta d'arte contemporanea di via Matteotti dalle 15 alle 18 si terrà un laboratorio sulle erbe aromatiche dedicato ai bambini. Dalle 16.30 si festeggeranno i vent'anni della Pro Loco con caldarroste e degustazioni. Infine alle 21, al teatro Cassero, Il Teatro della Tresca porterà in scena lo spettacolo *Dante passò anche da Bologna* (entrata gratuita). Gli eventi sono inseriti anche all'interno del Bacchiale 2015.



UNA FOTO DELL'EDIZIONE 2014 DELLA MANIFESTAZIONE «ANTICO CASTELLO»

SAPORI&COLORI: DEGUSTAZIONI, SAGRE, MERCATINI, FIERE

GIOVEDÌ 12 NOVEMBRE

Imola. BURRACO: si gioca a Burraco alle 15, al centro culturale Auser Primola, viale Saffi 50/a. Info: 0542/27130.

VENERDÌ 13 NOVEMBRE

Castel San Pietro. MEDIOEVO: per «l'Antico Castello», al teatro Cassero in via Matteotti 1, alle ore 18 convegno ad ingresso libero «Nutrizione 2.0, prima giornata» e alle 21, all'Albergo delle Terme in viale Terme 1113, cena a tema con prenotazione obbligatoria «In coena Dantis de Aligheris. La nascita del mondo: l'uovo cosmico». Info e prenotazioni: Pro Loco 051/6951379.

Castel San Pietro. MERCATO: Farmer's Market, mercato del contadino con stand agricoli locali. Ore 14-18, parcheggio del

centro commerciale, piazza Giovanni XXIII.

SABATO 14 NOVEMBRE

Castel San Pietro. MEDIOEVO: per «l'Antico Castello», al teatro Cassero in via Matteotti 1 alle 10 convegno ad ingresso libero «Nutrizione 2.0, seconda giornata» e presentazione del libro «Ritorno alle radici. Le piante spontanee per l'alimentazione e la salute» con gli autori Maurizio e Sandro Di Massimo (Aboca, 2015); alle 15 visita guidata gratuita, con prenotazione obbligatoria, al Giardino degli Angeli con ritrovo alla sede della Pro Loco, in via Ugo Bassi; alle 20.30 «Cena in cantina: il bel nido di Leda» con letture dantesche, alle Cantine Bollini in via Palestro 32, con prenotazione obbligatoria. Info e prenotazioni: Pro Loco 051/6951379.

Dozza. VINO: per «Vignaioli in Enoteca», incontro con i produttori piacentini di Torre Fornello. Dalle ore 15, Enoteca Regionale, Rocca, partecipazione gratuita. Info: 0542/367700.

DOMENICA 15 NOVEMBRE

Castel San Pietro. MEDIOEVO: per «l'Antico Castello», dalle 11 in piazza Acquaderni degustazione di zuppe, tagliatelle al tartufo e crostoni; alle 15, nella sala degli antichi sotterranei del palazzo comunale, conversazione «Uova, erbe officinali: conosciamo la biodiversità e la nostra identità in cucina» con Sauro Biffi, del Giardino delle Erbe di Casola Valsenio; dalle 15 alle 18, nella saletta d'arte in via Matteotti, laboratorio per bambini «Il mio erbario»; dalle 16.30 festa per i 20 anni della Pro Loco con degustazioni e caldarroste;

alle 21, al teatro Cassero in via Matteotti 1, spettacolo ad ingresso gratuito «Dante passò anche da Bologna». Info: 051/6951379.

Dozza. VINO: per il banco d'assaggio, protagonista il Savignon Rosso Centesimino con degustazione di tre calici di vino. Dalle ore 15, Enoteca Regionale, Rocca Sforzesca. Costo 6 euro più 2 euro per assaggio di salumi e formaggi. Info: 0542/367700.

Imola. BURRACO: torneo di burraco a sostegno di PerLeDonne. Ore 15, centro sociale Tiro a Segno, via Tiro a Segno 2, 10 euro, gradita prenotazione. Info: 338/9569414.

Imola. POLENTATA: tradizionale polentata benefica organizzata dal comitato locale della Croce rossa italiana. Ore 13, Seminario diocesano, via Montericco 5. Info e prenotazioni: 0542/22052.

Dami, un nome che ha attraversato generazioni di amanti della tradizione culinaria delle nostre colline e che ci fa subito arrivare in mente le tagliatelle con il ragù e, soprattutto la fiorentina, con il tenerissimo filetto. Fino a pochi mesi fa, per godere delle specialità di questa trattoria che ha fatto scuola sui crinali tra Romagna e Toscana, si andava fino a Giugnola e si cercava, con difficoltà, un parcheggio. Ora, invece, ci si ferma al Bivio Bordona, proprio dove si incontrano la valle del Sillaro e quella del Santerno. Un luogo panoramico, con una vista mozzafiato. Lasciata l'auto nell'ampio parcheggio ci si accomoda nei nuovi locali che Marco Palladini, insieme alla fidanzata Manuela, gestisce con lo stesso amore, la stessa cura e la stessa qualità che il padre, la madre ed egli stesso mettevano nel vecchio locale.

«Non cambieremo mai l'atmosfera, la qualità e le tradizioni che hanno fatto la storia della nostra famiglia di ristoratori», racconta il titolare. E di certo non cambiano tagliate e fiorentine, che hanno reso celebre Dami: «Da sempre ci confrontiamo con i fornitori storici, frolliamo la carne alla stessa maniera, scegliamo gli stessi pezzi e sempre di vacche femmine».

La cottura accurata della carne alla brace viene seguita in prima persona dal titolare. «Il camino è la prima modifica che ho fatto nel locale dopo averlo acquistato - spiega Palladini -. Da Dami abbiamo sempre grigliato su braci fatte dalla legna e la costruzione di un nuovo camino era fondamentale per mantenere intatta questa tradizione».

La nuova ubicazione della Trattoria Dami offre alla clientela anche il parco giochi per i bambini, tre sale interne di cui due con vista sul bosco ed una ampia sala esterna coperta e riscaldata che permette di ospitare anche cerimonie. Infine, fra le novità, c'è la possibilità di gustare la pizza e, per chi non se la sente di rientrare, c'è la possibilità di pernottamento nelle sei accoglienti camere, tutte con vista sulla splendida natura circostante.

Dami è più vicino, sapori antichi e locale nuovo

La storica trattoria si è trasferita a Bivio Bordona. Ampi spazi e parcheggio panoramico per accogliere i tanti amanti del gusto e della tradizione trentennale di questa famiglia di ristoratori



RENZI (CONFARTIGIANATO)
«BENE PER L'ECONOMIA DEL NOSTRO ACCOGLIENTE TERRITORIO»

«L'apertura del nuovo locale di Dami - commenta Amilcare Renzi, segretario di Confartigianato Assimpresse Bologna metropolitana di cui la storica trattoria è associata - è una notizia che ci riempie d'orgoglio e di speranza, perché dimostra quanto sia importante osare anche nei momenti in cui fare impresa è complicato. Salutiamo questa bella novità sottolineando ancora una volta il nostro impegno a sostegno di coloro che decidono di buttare lo sguardo oltre gli ostacoli per creare qualcosa che diventi un nuovo motore per l'economia del nostro accogliente territorio».