



giornale *on line* di turismo e cultura del viaggiare

mondointasca

Cerca

Iscriviti alla Newsletter



NEWS & EVENTI REPORTAGE » LIBRI IN VIAGGIO » SPIGOLATURE SHOPPING » NATURA & SPORT » TECNOLOGIA EXPO 2015
LIFESTYLE & BENESSERE » ARTE & CULTURA » VIDEO OFFERTE DI VIAGGIO IDEE WEEKEND PUBBLICITÀ COLOPHON

Romagna: enoturismo sulla ‘Strada del Sangiovese’

Pietro Ricciardi
13 Giugno 2025



Eccellenze enogastronomiche in terra di Romagna. Il progetto di turismo esperienziale “Romagna a tu per tu”. La nuova guida “Sulla Buona Strada”: viaggio e itinerari legati ai cibi e ai vini Dop, Igp. Tour a Bagnacavallo e Conselice. Ravenna, Basilica di Sant’Apollinare in Classe



La Romagna in questo periodo vede le sue spiagge, e le sue città riempirsi di turisti italiani e stranieri. Ai tanti vacanzieri che si recano nella costa romagnola e ai Lidi ravennati suggeriamo di cogliere l’opportunità di andare alla scoperta, nella provincia di Ravenna, di borghi antichi e oasi naturali, oltre naturalmente a visitare Ravenna, capitale dell’Impero Romano d’Occidente e culla del mosaico bizantino.

Negli ultimi tempi, come dimostrano i dati dei rapporti (l'ultimo di Ismea-Aite), l'**enoturismo** coinvolge ormai circa 13,4 milioni di persone. In pratica il 64,5% dei viaggiatori. E la provincia di Ravenna si sta caratterizzando sempre più come meta attrattiva per chi è in cerca di esperienze enogastronomiche di qualità.

“Romagna a tu per tu”



Molto di questo successo lo si deve al progetto di turismo esperienziale “**Romagna a tu per tu**” promosso dall’Associazione **Strada del Sangiovese**. I responsabili del progetto ci fanno sapere che sono venticinque le esperienze speciali che si possono vivere durante tutto l’anno. Si incontrano vignaioli e artigiani del gusto pronti ad aprire le porte di cantine e agriturismi per ospitare degustazioni guidate, laboratori, trekking tra la natura.

Alle opportunità di “*Romagna a tu per tu*”, da tre anni si sono aggiunti gli appuntamenti della rassegna “**Sulla buona Strada**”, eventi che ogni mese uniscono vini e prodotti tipici del territorio ai tesori storici, culturali e paesaggistici della provincia di Ravenna.

“Sulla Buona Strada”



A questo proposito è stata realizzata una guida, in italiano e inglese, in formato rivista dal titolo “**Sulla Buona Strada**”, disponibile gratuitamente negli uffici turistici dei Comuni e presso gli hotel, gli agriturismi e le aziende agricole della Strada del Sangiovese, e consultabile online sul sito **Strada del Sangiovese**.

Al suo interno sono riportati dodici macro itinerari che portano a conoscere tesori artistici, naturalistici e culturali della provincia di Ravenna; dodici piatti tipici dove scoprire i sapori genuini e inconfondibili dei prodotti Dop e Igp; dodici calici con cui brindare all’ospitalità della Romagna. I percorsi di visita sono legati ai luoghi d’origine dei vini e dei prodotti agricoli e alimentari tipici del territorio.

Pensata per chi soggiorna nelle strutture ricettive della Romagna, la pubblicazione suggerisce spunti di viaggio nel segno di un turismo slow e consapevole. Si va dalle città d'arte di Ravenna e Faenza ai parchi naturali della Vena del Gesso e del Delta del Po, passando attraverso le rocche e i castelli, le pievi romaniche e i monasteri. Non mancano gli itinerari cicloturistici, i percorsi lungo i fiumi Senio e Lamone, i musei più particolari, i luoghi di Dante e degli altri scrittori e compositori legati al territorio.



Il presidente della Strada del Sangiovese Filiberto Mazzanti ha sottolineato che “I diversi itinerari presenti in guida si caratterizzano per la capacità di mettere in rete il vasto patrimonio ambientale, artistico, storico e artigianale della provincia di Ravenna con i cibi e i vini tipici del territorio”.

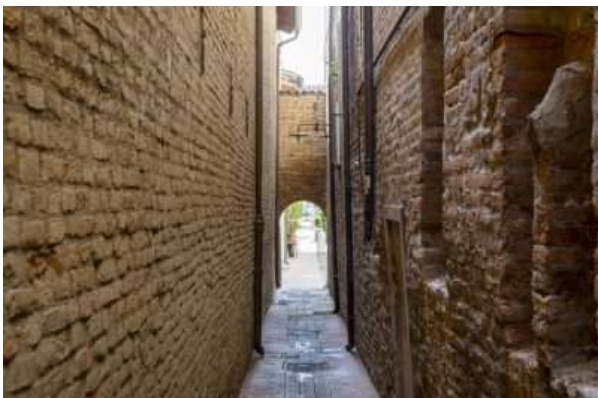
Mini tour in giornata a Bagnacavallo



Bagnacavallo Piazza Nuova

Per sperimentare la bontà delle proposte di “Romagna a tu per tu” e “Sulla Buona Strada” ci siamo recati nel comune di **Bagnacavallo**, una delle mete turistiche più interessanti del ravennate. Il borgo conserva l'antico nucleo storico costruito su una originale pianta medievale, unica nel territorio romagnolo, lunghe vie porticate con palazzi nobiliari e edifici religiosi.

L'edificio più caratteristico, quasi unico nel suo genere per originalità ed eleganza è, senza dubbio, **Piazza Nuova**. La piazza risale al 1758 e ha un impianto ovale completamente porticata. Fu costruita con la funzione di piccolo mercato coperto per la vendita di carne, pesce, olio. Recentemente ristrutturata, ospita un'osteria tipica e alcune botteghe artigiane.



Bagnacavallo vicolo degli amori

Ma il borgo di Bagnacavallo ha anche altre cose da mostrare a un turista curioso. Meritano certamente una visita il **Giardino dei Semplici**, il **Vicolo degli amori** e il **Gabinetto delle Stampe** al Museo Civico delle Cappuccine.

Poco istante dalla piazza c'è anche l'**Antico Convento di San Francesco**. Edificato nella metà del 1200, il complesso è stato oggetto di interventi nel corso dei secoli e alla fine del '700 fu in parte ricostruito. Il complesso comprende la chiesa e il grande convento che ospita: la Sala Oriani o "Refettorio nuovo", il chiostro, lo scalone monumentale e le sale del primo piano utilizzate come spazi espositivi per mostre, convegni, seminari, eventi letterari ed enogastronomici.

Azienda Vinicola Celti Centurioni



Azienda vinicola Celti Centurioni vitigno del Bruson (ph. p. ricciardi © mondointasca.it)

Dopo la visita al borgo di Bagnacavallo abbiamo sperimentato "**Romagna a tu per tu**" incontrando Loris Tellarini, titolare dell'azienda vinicola **Celti Centurioni**, nata nel 1986. La prima domanda che rivolgiamo a Loris è: perché ha chiamato la sua azienda Celti Centurioni? "Roma e i Celti potrebbero apparire cosa lontana e poco attinente alla regione Emilia Romagna, ma non è così. L'azienda sorge proprio nel territorio che fu teatro di aspre battaglie tra Celti e Romani".

Mentre ci racconta le sue colture cogliamo in Loris Tellarini l'amore per le proprie radici storiche che si ritrova anche nei prodotti della cantina, ricca di vini di grande interesse enologico, che si sposano con la tipica cucina locale e con piatti elaborati di altre culture gastronomiche.

Vini e colture biologiche



L'azienda Celti Centurioni produce vini rigorosamente con metodi naturali, sulle terre locali e con le uve locali. Spazia dai rossi fermi ai bianchi frizzanti, fino ai pregiati passiti. Il vino di punta è il **Burson**, il [vino di Bagnacavallo](#), che ha un lungo affinamento in barrique di rovere per dare vita a un vino di grandissima tempra in grado di confrontarsi con i grandi rossi.

La scelta dell'agricoltura biologica si sposa con quella della biodiversità, della ricerca e dell'innovazione continua. Ogni angolo del campo aziendale ospita produzioni tipiche o sperimentali, attraverso cui si portano avanti le colture migliori, più adatte al clima che cambia e più salubri per l'uomo.

Azienda agricola e caseificio Boschetto Vecchio



Lasciamo il vino e ci spostiamo a Conselice dove si trova l'azienda Agricola e caseificio **Boschetto Vecchio**. Visitiamo la stalla che è completamente meccanizzata per la mungitura, grazie a tecnologie che garantiscono il benessere degli animali. Le circa 150 mucche di differenti razze sono alimentate con foraggi e cereali. Dal latte fresco lavorato prendono vita formaggi e latticini. Un'avventura che inizia nel 1998 nel cuore verde della campagna romagnola. La connessione con il territorio, l'uso delle migliori materie prime locali e l'impegno per una lavorazione artigianale hanno reso l'azienda Boschetto Vecchio un punto di riferimento nella produzione di formaggi nella Bassa Romagna.

Ogni prodotto, che abbiamo degustato, nasce da un controllo rigoroso della filiera, garantendo freschezza e autenticità. La produzione spazia dai formaggi freschi e stagionati alle mozzarelle fior di latte, compresi yogurt e altri latticini.

Una gita in Bassa Romagna, tra luoghi dello spirito e delizie per il palato

Un po' defilata rispetto alle principali rotte turistiche regionali eppure ricca di tesori paesaggistici, culturali ed enogastronomici, la **Bassa Romagna** è una meta ideale per chi desidera concedersi una **pausa di gusto e relax a stretto contatto con la natura e le tradizioni della campagna**.

Il territorio comprende **nove comuni della provincia di Ravenna** – Alfonsine, Bagnacavallo, Bagnara di Romagna, Conselice, Cotignola, Fusignano, Lugo, Massa Lombarda e Sant'Agata sul Santerno – che si sono uniti per offrire migliori servizi ai propri cittadini dell'area, facendo squadra anche a livello di promozione turistica grazie anche all'adesione al circuito enogastronomico **Strada del Sangiovese – Strada della Romagna**.

Un giorno in Bassa Romagna: dallo spirito...

Una suggestiva porta d'ingresso al territorio è rappresentata dai **luoghi dello spirito**. Antichi **monasteri** e **abbazie** monumentali testimoniano le radici storiche di una terra crocevia di scambi e differenti culture, mentre all'interno dell'antica centuriazione romana numerose **pievi romaniche** punteggiano la pianura, disegnando un itinerario storico, artistico e antropologico di grande interesse. Gli spunti di viaggio non mancano di certo, per la nostra gita di un giorno scegliamo come punto di partenza **Bagnacavallo** e l'**Antico Convento San Francesco**, che nel 2017 è diventato una struttura alberghiera e conta oggi 19 camere, di cui 8 rinnovate.



La struttura, risalente al XIII secolo, è l'edificio conventuale più antico di Bagnacavallo. Il complesso comprende la chiesa e il grande convento che ospita la bella Sala Oriani o "Refettorio nuovo", il chiostro, lo scalone monumentale e le sale del primo piano utilizzate come spazi espositivi, i sotterranei e il "solaio grande" detto anche Sala delle Capriate.

Il convento fu uno dei primi sorti dopo la morte di San Francesco. Nei secoli sono state diverse le ristrutturazioni e gli ampliamenti, dal 1821 al 1959 qui erano ospitate le scuole pubbliche e durante la Seconda guerra mondiale gli immensi sotterranei vennero adibiti a rifugio per la popolazione. Solo una piccola parte dell'edificio, nel Novecento, era abitata dai frati minori conventuali. Oggi, durante il corso dell'anno, **il chiostro ospita numerosi eventi, matrimoni e manifestazioni**, mentre all'interno è attivo un **bar con ristoro** dove vengono proposti vini e prodotti tipici. La **colazione** con prodotti del territorio è una proposta aperta anche per chi non alloggia nell'hotel e così ne approfittiamo per una prima pausa di gusto prima di continuare il viaggio.

...e proseguendo tra i tesori della campagna



Chi passa da Bagnacavallo non può ripartire senza aver assaggiato un calice di **Bursôn**, il vino tipico della cittadina e, più in generale, della Bassa Romagna, prodotto con l'**uva Longanesi**. Diffusa per secoli nelle campagne ma riscoperta solamente un centinaio di anni fa, questa uva rossa deve il suo nome alla **famiglia Longanesi**, che negli anni Sessanta la recuperò e costituì un primo vigneto. I buoni risultati degli esperimenti di vinificazione portarono i vignaioli della zona a piantarla anch'essa nei loro campi. Solo all'inizio degli anni Novanta l'uva venne iscritta nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite, mentre il vino prese il nome di Bursôn, dal patronimico dialettale della famiglia Longanesi. Nel calice sprigiona profumi di viola, more, prugne e liquirizia, un **lungo affinamento in botte** esalta gli aromi di spezie e vaniglia. Al palato è pieno, sapido, con una certa ruvidità iniziale che si ingentilisce nel tempo.

Per assaggiarlo facciamo tappa all'**azienda agricola biologica Celti Centurioni**, che oltre ai filari di vite ospita nei suoi campi numerose varietà di frutta. La scelta dell'agricoltura biologica si sposa con quella della biodiversità, della ricerca e dell'innovazione continua. Ogni angolo del campo aziendale ospita produzioni tipiche o sperimentali, attraverso cui si portano avanti le colture migliori, più adatte al clima che cambia e più salubri per l'uomo.



Una premessa storica: l'azienda vinicola nasce nel 1986, con un nome particolare che genera curiosità e merita una spiegazione. Roma e i Celti potrebbero apparire cosa lontana e scarsamente attinente alla regione Emilia Romagna. Così non è. L'azienda vinicola, infatti, sorge proprio in un territorio che fu teatro di aspre battaglie tra **Celti e Romani** e vide questi ultimi avere

il sopravvento. Questo amore dell'azienda per le proprie radici storiche si ritrova facilmente nei prodotti della cantina, ricca di vini di grande interesse enologico, che si sposano alla perfezione sia con la tipica cucina locale che con piatti elaborati di altre culture gastronomiche. Per quanto riguarda il Bursôn, **Loris Tellarini**, titolare di Celti Centurioni, porta avanti un lungo affinamento in barrique di rovere per dare vita a un vino di grandissima tempra in grado di confrontarsi con i grandi rossi di tutto il mondo. Anche l'assaggio degli altri vini, tra i quali scopriamo i rarissimi **Albanella** e **Balsamino**, ci confermano la presenza di uno stile interpretativo vocato alla ricerca di sorsi emozionanti, capaci di farsi ricordare.

Latte e formaggi di qualità assoluta a Conselice

Tra gli abbinamenti più intriganti dei vini ci sono quelli con i formaggi, un motivo sufficiente per far rotta verso **Conselice**, dove ha sede il **Caseificio Boschetto Vecchio**. Qui dal latte fresco, lavorato con cura e passione, prendono vita **formaggi e latticini** che raccontano l'autenticità del territorio.



E' il 1998 quando il Caseificio Boschetto Vecchio inizia la sua avventura nel cuore verde della campagna romagnola per offrire un'esperienza di gusto unica e una qualità senza compromessi. La profonda connessione con il territorio, l'uso delle migliori materie prime locali e l'impegno per una lavorazione artigianale d'eccellenza lo hanno reso un punto di riferimento nella produzione di **formaggi nella Bassa Romagna**. Nella stalla ci sono circa 150 mucche, di diversa razza, che vengono alimentate solo con foraggi e cereali. La mungitura è meccanizzata grazie a tecnologie che garantiscono il benessere degli animali e una produzione di latte di altissima qualità, che può essere venduto anche crudo. Ogni assaggio ci regala sapori unici e purissimi, dai formaggi freschi e stagionati alle mozzarelle fior di latte, senza dimenticare gli yogurt.



Redazione Centrale TdG

Faenza, sabato 31 maggio esperienza itinerante con Giorgia Tonini, alias La Valigia di Pimpi

Romagna | 21 Maggio 2025



Prosegue a maggio il cartellone di eventi e incontri «Sulla buona Strada» organizzato dalla Strada del Sangiovese, che unisce i vini e i prodotti tipici del territorio ai grandi tesori artistici, culturali e naturalistici della provincia di Ravenna: un mix unico di emozioni da sorseggiare con gusto e con cui riempirsi gli occhi, il cuore e la mente. Sabato 31 maggio, è in programma un workshop esperienziale di una giornata in compagnia di una travel blogger per scoprire le eccellenze

enogastronomiche del territorio e imparare a raccontarle in modo emozionante e coinvolgente.

Appuntamento alle 8.30 all'Antico Convento San Francesco di Bagnacavallo, dove ad attendere i partecipanti sarà Giorgia Tonini, alias La valigia di Pimpi, che li accompagnerà alla scoperta di luoghi, storie e sapori meravigliosi della Bassa Romagna. Durante una ricca colazione in un bellissimo chiostro è in programma una prima parte teorica in cui i partecipanti impareranno cosa significa essere un travel blogger e un creatore di contenuti, quali gli strumenti più utili e i segreti per costruire un racconto e una narrazione di viaggio. Nel corso della giornata sono in programma visite e incontri in cui si passerà dalla teoria alla pratica con la produzione di foto e video, scoprendo quali sono gli elementi visivi più impattanti con consigli pratici, non perdendo mai di vista ciò che si sta guardando. Cercheremo di capire come scrivere descrizioni che raccontano e le strategie di base per la pubblicazione: i partecipanti vivranno a 360 gradi l'esperienza del blogger di viaggio. La giornata insieme si concluderà alle 17.30 circa.

Cosa prevede l'esperienza: workshop formativo di una giornata, colazione, visita in azienda agricola e cantina biologica con pranzo e degustazione, visita in caseificio con degustazione.

Cosa serve per partecipare: smartphone con fotocamera di buona qualità, app per editing (Capcut) da installare prima dell'inizio dell'evento.

Il contributo di partecipazione (colazione, pranzo, visite, degustazioni e formazione con travel blogger) è di 60 euro.

Posti limitati, info e prenotazioni: tel. 338/1274770