



Pasta al torchio e scaloppine genuinità nell'antica pieve

INCANTEVOLE agriturismo, collocato nell'antichissimo borgo di Pieve di Roffeno. Fiabesco l'ingresso incorniciato da fiori e traboccante di piante, al centro un pozzo dove si è aggrovigliata un'edera. Nel giardino un lungo tavolo dove si può mangiare e godersi il verde penetrante della collina. L'edificio, del 1150, è stato ristrutturato di recente dai titolari, con competenza e amore. All'interno, le pareti sono in tufo, mentre travi, pavimenti, tavoli, sedie e scale in massiccio legno di rovere e castagno. In perfetto stile medioevale, lampadari, applique e torce in ferro battuto. Le tovaglie runner richiamano cromaticamente i tendaggi mostarda.

Il menu fisso, varia ogni due settimane nel rispetto di territorio e stagionalità. Buono il pane di produzione propria. Corretto l'antipasto: crescentine fritte, salame, prosciutto, crostini e formaggi. Serviti tre primi: saporitissimi tortellini (ricetta modenese) in brodo di gallina, buoni "cappelli del prete", ravioli bianchi e verdi (impastati con la malva), ripieni di ricotta, con fiori di zucca e prosciutto, ottima pasta al torchio con salsiccia, piselli e zucchine. Gustosa la scaloppina di maiale e funghi (porcini e galletti), con verace insalata di campo e patate al forno. Poi una genuina selezione di formaggi locali con marmellata di rosa canina e miele.

Goloso il mascarpone con fragole, kiwi e ribes. Modesto il caffè in cialda che arriva scortato da deliziosi biscottini. Servizio gentile. Conto risibile, 26 euro compresa una bottiglia di barbera dei nostri colli.

AGRITURISMO ANTICA PIEVE
www.agriturismoanticapieve.it Via Pos-
sessione 85/2 - Pieve di Roffeno - Cereglia
(BO) Tel. 051.915407 - 380.3056516 Aperi-
tura: venerdì e sabato sera; do-
menica a pranzo

Giudizio:

Visitato: 25/06/10 (sera)

