



(Foto Dell'Aquila)

Alla "CÀ DI CÒ" si assaporano ancora gli ZUCCHERINI nuziali

GIUSEPPE DI PAOLO

La madre di Franca Baratti era di Poggiolforato, una piccola frazione del comune di Vidiciatico (Bologna), e alla figlia è rimasta nel sangue l'origine montanara, anche se ha trascorso gran parte della sua vita nel capoluogo emiliano. Franca non ha fatto perciò fatica, 17 anni fa, ad accettare la proposta del marito, Attilio Bartolini, di risalire verso la montagna, acquistando una casa con 34 ettari di terreno tra Mongardino e Sasso Marconi. Era una casa semidiroccata in pietra, ma era anche la realizzazione del loro sogno di tornare alle origi-

Tra Mongardino e Sasso Marconi, sulle colline bolognesi, Franca Baratti ha riavviato con l'aiuto dei figli un'azienda agricola e aperto un agriturismo che propone i piatti della tradizione.

ni. Così per anni, marito, moglie e i tre figli Maurizio, Fabio ed Enrico (che oggi hanno rispettivamente 47, 43 e 34 anni) hanno lavorato tutti i fine settimana per ristrutturare la casa e riavviare l'azienda di cui la signora Baratti oggi è titolare. Non è stato un lavoro facile, anche perché non c'era acqua corrente, una carenza cui hanno sopperito inizialmente ripristinando un pozzo artesiano e una sorgente. Una decina d'anni fa hanno realizzato

1,2 chilometri di acquedotto: «Allora - dice Enrico - ci avevano chiesto 140 milioni di lire per allacciarci l'acqua. Siamo riusciti a dimezzare la spesa, facendo noi il lavoro, con tanti sacrifici».

In periodo di carenza energetica, Franca sottolinea anche la lungimiranza del marito, che sin dall'acquisto della casa studiò un sistema di riscaldamento completamente a legna, per utilizzare il prodotto dei 27 ettari di bosco. Oggi i fratelli Bar-

tolini hanno pensato di non limitarsi a utilizzare la legna solo per il riscaldamento della casa e dell'agriturismo, ma anche di avviare l'attività di taglio e vendita per integrare il reddito aziendale.

«Nel 2001 - ricorda la signora Franca - abbiamo avviato l'azienda agrituristica, che abbiamo chiamato "Cà di cò" (che in dialetto significa "casa in fondo"), mantenendo il nome originale dell'azienda. Abbiamo realizzato la sala da pranzo nella vecchia stalla, la cucina nell'ex fienile, mentre ai piani superiori c'è l'abitazione». Per Franca tutto ciò ha significato anche realizzare l'antica passione per la cucina che, oggi, dopo la scomparsa del marito, la vede regina - con l'aiuto dei suoi figli - nei momenti liberi dalla loro attività fuori azienda: «Siamo aperti da marzo a dicembre nei giorni di venerdì, sabato e domenica, ma su prenotazione accettiamo le comitive anche a febbraio e gennaio».

IL RECUPERO DELL'ATTIVITÀ AGRICOLA

Di pari passo con l'agriturismo è stata riavviata la parte agricola, con 2,5 ettari di tartufo a raccolta riservata, un impianto di ulivi, noci per fare il nocino, alveari per produrre miele (di acacia e castagno), una zona destinata alla produzione di ortaggi, un progetto per i piccoli frutti, 17 ettari di castagneto in via di recupero. «L'intenzione - dice

Maurizio - è riportare quest'area ad essere un giardino, come lo ricordano i vecchi di queste zone, anche se si fa molta fatica».

L'entusiasmo della signora Franca e dei suoi figli è stato spesso messo a dura prova. Hanno provato a realizzare un impianto di ciliegio con 200 piante, che sono state quasi tutte distrutte dai caprioli. Anche l'abozzo di un allevamento di polli è fallito, dopo che le volpi hanno fatto fuori tutte le nidi. Ma ci vuole ben altro per fermare i Bartolini: «Abbiamo strutturato l'azienda per produrre ciò che occorre per la cucina - interviene di nuovo Enrico - e ciò che non produciamo noi lo prendiamo da altre aziende agricole del territorio. Pensiamo che sia importante una collaborazione tra aziende agrituristiche e no. Per questo motivo, noi che non abbiamo ancora camere per l'ospitalità, abbiamo indirizzato i nostri clienti verso un *bed & breakfast* che si trova nelle vicinanze. L'importante è invogliare e mantenere la gente su questo territorio».

IN TAVOLA IL MANGIARE CONTADINO DI UNA VOLTA

L'offerta di "Cà di Cò" è quella del mangiare contadino di una volta, con in più la possibilità di vivere a contatto diretto con la natura. In autunno, ad esempio, gli ospiti possono raccogliere direttamente le castagne nei boschi, con la possibilità di cuo-

cerle e gustarle in azienda.

Le origini di Franca sono riemerse prepotentemente in cucina, dove prepara i piatti della tradizione bolognese: tagliatelle, tortelloni, lasagne, risotti, passatelli, tortellini, bollito alla bolognese, coniglio, arrostiti, grigliata, cinghiale e polenta. Il tutto accompagnato da contorni stagionali: «Per ogni pasto, facciamo pochi, ma ben curati, piatti tradizionali - aggiunge Enrico - che i nostri ospiti apprezzano, anche se qualche volta c'è chi viene in agriturismo e si aspetta il pranzo alla carta».

Tra le specialità della cucina ci sono gli zuccherini, non quelli montanari (di cui parleremo in questa rubrica nel prossimo numero di "Agricoltura", ndr), ma quelli che, a forma e colore di fede nuziale, vengono tradizionalmente usati per i matrimoni. Si tratta di piccole ciambelle dal colore ambrato: «La ricetta - spiega Franca - è semplice: un impasto di farina, uova, zucchero, burro, vaniglia, limone grattugiato, più la classica dose per i dolci. Il tutto va preparato per tempo e va posto in frigorifero un'ora; dopo che l'impasto si è ben rinfrescato, vengono fatte le ciambelle che vanno cotte per un decina di minuti in forno. Una volta cotti possono durare anche un mese. C'è chi ama gustarli anche con un goccio di anice, che può essere messo nell'impasto, ma che io preferisco aggiungere dopo, al momento di mangiarli». ■

Franca Baratti insieme ai figli all'interno del suo agriturismo. (Foto Dell'Aquila)

