



Terme di Riolo

## Le Terre di Faenza

(continua da pag. 7)

A **Riolo Terme**, conosciuta per la sua Rocca (XIV sec.) oggi sede di mostre, concerti, feste e manifestazioni gastronomiche, si trova l'elegante complesso liberty delle **Terme** (tel. 0546/71045, web: [www.termediariolo.it](http://www.termediariolo.it)).

Al nucleo dello stabilimento storico si sono aggiunti nel tempo nuovi padiglioni: accanto a massaggi, cure idropiniche e inalatorie con acque sulfuree e salsobromiodiche (indicate per bronchiti, asma, riniti e sordità rinogena), e con fanghi delle salse di Bergullo (emissioni di metano con argilla e acqua salata) indicati per artrosi, disturbi circolatori e infiammazioni acute, troviamo cure per altre patologie grazie al Centro di riabilitazione motoria e cardio-respiratoria, al

Centro otorinolaringoiatrico, al Centro di medicina estetica e al Centro metodologie naturali e nutrizione, dove si praticano l'idrocolonterapia e i bagni di fieno. Noto la piscina termale con postazioni di idromassaggio specifico.

Al di là del Senio si trova Acqualand, un parco d'acqua e divertimenti, quasi 70.000 m<sup>2</sup> tra prati, zone alberate, caldi solarium e giochi d'acqua con quattro enormi scivoli che si tuffano dalla collina direttamente nella piscina circolare. Domenica 16 ottobre, un appuntamento goloso: la **"giornata della salvia e della saba (mosto cotto)"** con dimostrazioni sulla produzione e sull'utilizzazione gastronomica unite a degustazioni.

### I consigli di Katia Fava:

- Non stancarsi di sperimentare sempre nuovi abbinamenti di sapore seguendo la propria fantasia e gusto.
- Mai cuocere tanto le erbe, soprattutto quelle fini, che vanno leggermente appassite in padella; anche il prezzemolo va aggiunto all'ultimo momento, altrimenti diventa un po' tossico.
- Per disinfettare le erbe, immergerle brevemente in acqua fresca e bicarbonato, poi farle asciugare su un canovaccio.
- Le erbe aromatiche, utili per insaporire riducendo l'impiego di sale, si possono usare anche per preparare dolci; si può ad esempio aromatizzare un crème caramel con menta o basilico (lasciandoli in infusione nel latte caldo e poi buttandoli).
- Dell'ortica si usano le cimette e le foglie (sempre cotte). Si usa anche per preparare tisane e decotti. È importante conoscerne la provenienza (non va trattata con prodotti chimici né raccolta vicino a strade).



Degustazioni al CAB di Bisighella



A lezione di cucina alle erbe da Katia Fava

### \*\*\* Menù alle erbe \*\*\*

Una proposta di Katia Fava del Ristorante Fava (via Cenni 70 - Casola Valsenio - tel 054/673908, [www.ristorantefava.it](http://www.ristorantefava.it), prenotazione obbligatoria, chiuso domenica sera e lunedì):

#### Menù dei frutti dimenticati (ottobre)

Aperitivo lampone e menta, Insalatina di mele selvatiche, azzeruole, giuggole e sorbe, Caprini alle erbe con corniole in salamoia, Zuppa di castagne, Tortelloni di patate in salsa di prugnoli, Risotto ai frutti di bosco, Scaloppina al melograno, Frittatina con pere cotogne, Insalata autunnale, Bomboniere di alchechengi e corbezzoli, Caffè, Digestivi ai frutti dimenticati.

\*\*\*

Una proposta di Gianfilippo Sughera dell'Hotel Ristorante all'Antica Corona (via Roma 38 - Casola Valsenio - tel 0546/73847, [www.hotelanticacorona.com](http://www.hotelanticacorona.com), l'hotel propone ai clienti anche pacchetti benessere):

#### Erbe in fiore

Fiori di zucca alla Coigny (antipasto), Risotto alle fragole e ai petali di rosa, Risotto al radicchio trevigiano e ai fiori di lavanda, Cappellacci ripieni di squacquerone con un delicato condimento di porcini, Prosciutto crudo e pistilli di cardamo (primi piatti), Prosciutto di "mora romagnola" al forno ai fiori di timo serpillone e salvia (secondi piatti), Patate al forno al profumo delle erbe officinali, Misticanza variopinta ai fiori di peonia (contorni), Crostata con marmellata di fichi e fiori di lavanda (dolci). Vini dell'Azienda Agricola F.lli Poggi "Fondo Renzuno di Mezzo".

### \*\*\* Le ricette del prof \*\*\*

(a cura di Katia Fava del ristorante Fava di Casola Valsenio)

#### Nocino del prof

*Ingredienti:* 33 noci verdi, 750 g. di zucchero, mezzo litro di acqua, 1 litro e mezzo di alcool da liquori, 10 chiodi di garofano, 7 g. di cannella, 5 g. di coriandolo schiacciato.

*Preparazione:* il 24 giugno (giorno di San Giovanni) si raccolgono 33 noci ancora verdi, si forano con la forchetta e si tagliano in quattro, si pongono in un contenitore di vetro che possa contenere il doppio, si aggiunge poi l'acqua, la cannella, i chiodi di garofano, lo zucchero, l'alcool, la buccia di un limone e il coriandolo. Si chiude il recipiente, lo si lascia esposto al sole per 60 giorni, agitando ogni 4/5 giorni. A fine agosto lo si filtra e il nocino è pronto.

#### Aceto dei quattro ladri

*Ingredienti:* un litro di aceto di vino bianco, una manciata di fiori di gelsomino, una manciata di petali di rosa profumata, una manciata di fiori di zagara, una manciata di fiori di lavanda.

*Preparazione:* mettere in infusione i fiori nell'aceto, lasciare riposare per tre settimane in un posto fresco al buio, filtrare e utilizzare per condire le insalate.