

Agriturismo Beneverchio a Pavullo: la grande cucina tradizionale del '900

scritto da Enzo Radunanza | 08/11/2019



Una costruzione del 1908 avvolta da un alone di mistero, una scelta di vita, il lavoro che rende felici, la concreta autosufficienza, la tradizione vissuta nel vero senso della parola, la ricerca e lo studio su grani antichi e sui funghi cinesi, una tavola in cui si riscoprono sapori altrove inesistenti. Si potrebbe continuare all'infinito ma l'agriturismo di Claudia e Ornello offre un viaggio ricco e appagante che merita di essere intrapreso almeno una volta

«Raro è trovare una cosa speciale nelle vetrine di una strada centrale. Per ogni cosa c'è un posto, ma quello della meraviglia è solo un po' più nascosto». L'**Agriturismo Beneverchio**, piccolo-grande

mondo antico nascosto tra le colline e i boschi di **Pavullo nel Frignano** (MO), rappresenta proprio quella “cosa speciale” a cui fa riferimento Nicolò Fabi in una delle sue canzoni più belle per esprimere la rarità di alcune persone e l'unicità di alcune esperienze.

La **meraviglia di questo luogo misterioso e affascinante**, arroccato nella frazione di Niviano da cui si gode una suggestiva vista sulla Valle del Panaro, è il frutto del connubio tra persone illuminate, appassionate e appassionanti e una storia antica.

Agriturismo Beneverchio nasce in un complesso dalle origini antichissime. Nel 1098 viene costruita una torre matildica di avvistamento che si arricchisce di tre insediamenti realizzati nel 1250, nel 1450 e nel 1750. Per tutti questi secoli, le sue mura hanno accolto le vite di intere generazioni, momenti di lavoro infaticabile e storie di tradimenti lavati con il sangue prima che l'immobile e i suoi ampi spazi esterni fossero adibiti a luogo di accoglienza dei pellegrini che percorrevano la via Romea Nonantolana per arrivare a Roma.

Nel 1995 la proprietà viene acquisita da **Claudia Ori e Ornello Giusti**, da sempre attratti dalla sua potente bellezza e dal mistero che ancora oggi circonda questo luogo. Soprattutto, vengono conquistati dalla pace che trasmette; qui il silenzio e la natura rigogliosa favoriscono il **distacco dalla realtà e dalla modernità in senso lato**, inducendo alla riflessione e alla riconsiderazione delle nostre vite convulse, accompagnate da un inutile affanno.

Agriturismo Beneverchio, luogo di ospitalità e piacere

Non ci hanno messo molto Ornello e Claudia a capire che avrebbero voluto (e dovuto) destinare l'immobile all'ospitalità, ricettiva e ristorativa. Dopo tanto lavoro per riportarlo alla luce, infatti, oggi **l'Agriturismo Beneverchio ospita tavolate felici, banchetti succulenti e sani** preparati con prodotti ottenuti dalla medesima azienda agricola, senza alcuna concessione alle sofisticazioni della produzione industriale.

La ristrutturazione ha dovuto rispettare una serie di vincoli inderogabili imposti dalla Sovrintendenza e infatti si è ripristinata la struttura originaria, composta da tante stanze di varie dimensioni e collocate su livelli diversi. Nemmeno l'arredamento tradisce le origini antiche e si compone di pezzi storici e di una miriade di attrezzi, mobili e utensili che secondo Claudia conservano un'energia positiva perché su di essi sono impressi secoli di lavoro.

L'accoglienza di Claudia e Ornello

Dopo un'accoglienza sincera e genuina, si ripercorre subito la scelta coraggiosa, ma spontanea, di due **innamorati che hanno abbandonato i loro lavori da dipendenti** per dedicarsi a un'avventura entusiasmante anche se molto faticosa.

«Ornello è nato a 500 metri da questa casa ed è cresciuto ascoltandone tutte le leggende che la caratterizzano; addirittura ne ha fatto l'oggetto della sua tesi di laurea in Sociologia – racconta Claudia Ori –. Storicamente è stato accertato che un'antica proprietaria della casa fu sorpresa a letto con un viandante e uccisa dal marito per salvaguardare l'onore della famiglia che, comunque, rimase leso. Oggi sopravvive la leggenda secondo la quale lo spirito della fedifraga sarebbe ancora imprigionato in queste mura anche se noi non ne abbiamo mai avuto alcuna dimostrazione. Quando abbiamo rilevato la proprietà nel 1995 era un rudere disabitato da ben 36 anni; ci siamo rimboccati le maniche, abbiamo lavorato in prima persona aiutando gli operai in attività che non avevamo mai fatto. È stata una sfida impegnativa ma accettata volentieri perché

ci ha restituito altrettanta soddisfazione e ci ha cambiato la vita. Il Beneverchio è diventato la nostra casa e il nostro lavoro ma soprattutto ci ha messi in contatto con la natura e con un'autosufficienza che ci rende felici e orgogliosi ogni giorno».

La compagnia di Ornello e Claudia è fatta di **coccole e voglia di raccontarsi**, è l'ospitalità di chi ha il piacere di aprire la propria casa e condividere il racconto di una quotidianità ormai scomparsa, ma è anche fonte di conoscenza e scoperte stupefacenti.

Si viene contagiati dall'**entusiastico rapporto simbiotico con il bosco**, con l'orto, con gli animali allevati.

«Tutto quello che serve per alimentarci e star bene in salute si trova intorno a noi, - spiega Claudia - basta saperlo cercare e usare nel modo giusto. Anche i saponi li ricaviamo dalla cenere e sono ottimi, oltre che ecostenibili».

È inesauribile e ipnotizzante la **competenza di Ornello sui grani antichi** (li coltiva personalmente e ne ottiene la farina), sui cereali (fave, mais, crusca, fieno ed erba medica), sulle [erbe spontanee](#), sui funghi cinesi dalle proprietà curative, sulle tecniche di **estrazione dello zucchero dai fiori** oppure del **caffè dalle ghiande**.

Claudia, da amante degli animali con cui parla regolarmente, alleva - allo stato brado - galline modenesi, conigli, capre, vacche bianche modenesi, Mora romagnola ma coltiva anche un orto di 560 metri da cui ottiene tutto quello che serve in cucina. Quel **km zero di cui tanto si parla, qui è concreto**; si basa su una **filiera produttiva completamente controllata** in quanto autogestita e priva di contatti con fornitori esterni; la natura è l'unico fornitore.

La coltivazione dei funghi curativi

Molto interessante è apprendere quali e quanti funghi vengono coltivati presso l'Agriturismo Beneverchio. Se ne apprezza l'ottimo sapore e le virtù importantissime per la nostra salute.

I funghi [Shiitake](#) e **Maitake**, ad esempio, sono due varietà giapponesi che crescono nel periodo primaverile, rispettivamente sulla quercia e sul rovere, dalla cui linfa traggono alimento senza subire gli effetti dell'inquinamento che potrebbe esserci sul terreno o sulle foglie. Rafforzano il sistema immunitario, sono antiossidanti, antitumorali e nemici del colesterolo "cattivo".

Negli ultimi tempi si è aggiunta anche la coltivazione del **Ganoderma lucidum**, sempre di origine orientale, che predilige il legno di quercia o castagno, e del **Cordyceps Sinensis** inserito nella farmacopea cinese come medicinale. Ha la forma di un fiammifero e **cresce sulle cavallette**, ne assorbe tutte le proteine e le aumenta di 18 milioni di volte; quando la cavalletta muore, il fungo può essere raccolto e mangiato. Oltre a stimolare il sistema immunitario, ha proprietà tonico-rinvigorenti utili per potenziare le energie corporee e infatti viene assunto dagli sportivi.

L'esperienza a tavola dell'Agriturismo Beneverchio

La tavola nell'Agriturismo Beneverchio è magnifica, ha il sapore di casa, ha i colori e la consistenza delle tovaglie della nonna e dei piatti bianchi e senza fronzoli delle cucine di un tempo. Non c'è niente di artefatto, niente di acquistato nei negozi e, soprattutto, è bandito qualsiasi prodotto o ingrediente industriale.

Regnano sostanza e coerenza, disciplina del recupero e del reimpiego, è una tavola che manifesta la **generosità di Claudia** ma anche il suo senso pratico, l'amore per il sapere e la laboriosità delle sue mani vispe, esperte e instancabili. È uno spettacolo osservarla quando impasta le **crescentine** o **prepara il fuoco del camino** per cuocerle sui testi. È rimasta una delle poche (se non l'unica) a seguire questo antico procedimento, con un impasto del 1600 annotato in un quaderno manoscritto rinvenuto per caso durante i lavori di restauro.



Sono disponibili solo una volta a settimana e per un numero limitato di persone in virtù del lungo processo di lavorazione. I testi in terracotta, anch'essi realizzati da Ornello, vengono sistemati per un'ora sulla brace fino a diventare roventi e trasparenti; su ognuno viene adagiata una crescentina, a sua volta ricoperta da un altro testo. Successivamente questi "sandwich" diventano protagonisti di una danza velocissima, vanno manualmente e rapidamente spostati in vari punti del camino, per raggiungere una cottura uniforme.

Autentiche e profumatissime **opere d'arte gastronomiche**, le crescentine sono affiancate da altri pani ottenuti con farine biologiche da grani antichi (se ne producono 4 tipologie, povere in glutine) coltivati e macinati sul posto. Proprio quella della coltivazione di grani è un vanto per Ornello il quale è riuscito a creare una **Banca genetica dei grani** e collabora con diverse Università italiane. Le varietà sono tante, da **Senatore Cappelli** alla **Saragolla** (grano trasparente conosciuto già dagli Egizi e contenente solo il 2% di glutine) e ancora Verna, Gentilrosso, Mentana, Bianchetto, Frassineto, Farro Monococco, Farro Dicocco e Grano del Miracolo.

La **proposta di salumi e formaggi di capra** è sontuosa e invitante. L'immane lardo da spalmare sulle tigelle si sposa con salame (anche al tartufo), prosciutto crudo, pancetta e coppa.

Bontà che sorprendono per i colori naturali, profumi e sapore diversi da quelli a cui siamo abituati con i prodotti della grande distribuzione. I **formaggi di capra**, dall'alto valore nutritivo e ricchi di [acido linoleico](#) che favorisce l'[abbassamento del colesterolo](#), profumano di erba e fieno, seducono il palato con il gusto intenso e una sapidità gentile.

I **primi piatti** rivelano la bravura in cucina di Claudia. Ottime le **Tagliatelle impastate con ortica e farina di Saragolla**, condite con fungo Shiitake, oppure i **Triangoli ripieni con Erba Santa Maria** (di origine preistorica e le cui piccole foglie sono una panacea da annusare in caso di raffreddore) o i **Tortelloni con fungo cardoncello**.

Le carni (mora romagnola, coniglio, pollo etc) sono genuine e tenere, cotte lentamente e accompagnate da intingoli saporiti e succulenti.

Si conclude, a malavoglia, con una **panna cotta preparata con latte di capra e frutti di bosco** seguita da caffè tradizionale oppure caffè ottenuto dalle ghiande e una **varietà di distillati** che recano impressi i profumi e i sapori naturali.

L'**agriturismo è chiuso il lunedì** e ha un menù continuamente variabile per la stagionalità e la disoonibilità solo dei prodotti migliori.

Agriturismo Beneverchio

Via Niviano, 18 - Pavullo Nel Frignano (Mo), frazione Niviano
Tel. 0536 325290 - FAX 0536 308961 (agriturismo@beneverchio.com)

[Sito web](#)