

Ca' di Rico, l'enoturismo salutare

written by Fabio Piccoli | 3 Novembre 2021



L'Italian Wine Tour ci consente ormai da due anni di viaggiare verso luoghi molto noti del vino italiano. Ma spesso, per fortuna, ci porta anche in zone molto meno conosciute, e questo ci consente di **scoprire angoli del nostro Paese semplicemente straordinari.**

In quest'ultima direzione si inserisce **Dovadola**, un paese di poco più di mille abitanti nella valle del Montone, sulle belle (e molto più "selvagge" di quanto si possa immaginare) colline del forlivese.

È qui, tra queste colline verdissime, salendo per una strada alquanto irta, che abbiamo "scoperto" [Cà di Rico](#), un'azienda agricola biologica che produce anche vini (con il brand Bioni), al cui interno è inserito un agriturismo, di quelli veri e autentici.

Ad accoglierci **Manrico Degenhardt**, 26 anni, figlio di Massimiliano, un medico goriziano che vent'anni fa cercava un'azienda sui Colli orientali del Friuli ed è "finito" invece ad acquistarla sui colli forlivesi.

"Mio papà era arrivato in questa zona per un congresso medico e poi ha scoperto questo posto per pernottare e se ne è innamorato". Quelle vicende della vita che sembrano una sceneggiatura di un film.

Ma il **"cambio di rotta"** del dott. Degenhardt, come ci ha spiegato Manrico, non è stato un caso perché a guidarlo era il desiderio di trovare un posto dove si potesse "coltivare la qualità della vita". Ed è così che nel 2001 nasce Cà di Rico, che **rappresenta quel modello di agricoltura multifunzionale** che io continuo a considerare il più coerente all'identità rurale del nostro Paese.

Sicuramente è un modello che si presta perfettamente ad un certo tipo di enoturista: quello che è alla scoperta di esperienze il più naturali possibili, magari **accettando anche soluzioni più "spartane"** pur di sentirsi autenticamente **immerso nella natura**.

E a Cà di Rico si trova tutto questo; è la natura la principale protagonista e gli ambienti sono stati concepiti per non soffocarla mai.

In fin dei conti è sempre la natura a portare il dott. Degenhardt a trovare anche una chiave di lettura **"salutare"** alla sua scelta imprenditoriale.

"La filosofia di Ca' di Rico – è ben scritto nel sito aziendale – parte dal concetto che **per stare in salute bisogna mangiare e bere bene**. L'azienda, pertanto, tratta con cura maniacale i prodotti che non possono che essere salutari e benefici". Su questo fronte, ad esempio, è stata la **prima volta che mi è capitato di fare una degustazione nella quale un vino mi viene descritto come quello con il maggior contenuto di resveratrolo** in assoluto, ma in tutte le schede tecniche vi sono apportati anche i componenti salutistici in

relazione alle diverse annate (espressi in mg/l di resveratrolo).

Ma l'impegno sul fronte della sostenibilità dell'azienda si esprime anche con **l'autonomia energetica e il ripristino della biodiversità**, senza dimenticare il benessere animale e la salvaguardia delle tradizioni contadine tosco-romagnole. Potrebbero apparire solo enunciazioni teoriche, ma l'esperienza diretta a Cà di Rico **ti fa capire quanto questa filosofia sia stata interiorizzata da tutti nella piccola azienda forlivese.**

L'agriturismo ne è una ulteriore testimonianza con tutte le proposte gastronomiche interamente prodotte dall'azienda, a partire dai salumi e le carni prodotte con i maiali (tutti incroci di Cinta Senese) allevati liberi nei boschi circostanti. Gli ortaggi, anche loro rigorosamente biologici, sono coltivati nell'azienda, come pure l'olio prodotto dagli uliveti aziendali.

Da Cà di Rico, pertanto, abbiamo scoperto l'ennesimo modello di enoturismo: quello che **si fonda nella semplicità autentica**, quella che cerca sempre di esaltare l'origine delle produzioni ma anche l'anima più profonda delle aree rurali.

Non si cercano abbellimenti artificiosi ma la **semplice esaltazione della natura**, l'unica in grado di raccontarsi da sola, sempre.