



10 Firenze-Bologna UN PERCORSO DA MANUALE

IL VIAGGIO IN CIFRE

Distanze in km

COMPLESSIVI	123,8
TAPPE	
FIRENZE BORGIO SAN LORENZO	34,5
BORGIO SAN LORENZO PASSO DELLA FUTA	28,0
PASSO DELLA FUTA PASSO DELLA RATICOSA	13,3
PASSO DELLA RATICOSA LOIANO	13,0
LOIANO-BOLOGNA	35,0

TEMPO DI PERCORRENZA

3 ORE

Soste escluse



DA NON PERDERE

- **A Fiesole**, oltre all'incantevole vista su Firenze, la Cattedrale romanica di San Romolo, Palazzo Altoviti, la chiesa di San Francesco, il Teatro romano e il Museo, entrambi parte del parco archeologico (museidifiesole.it).
- **A Borgo San Lorenzo**, l'antica pieve di San Lorenzo, con il campanile esagonale e il crocifisso gotico, e il Palazzo dei Podestà, sede della biblioteca comunale, con gli stemmi delle casate fiorentine che ne ornano la facciata.
- **A Barberino del Mugello**, il Castello, la chiesa di Sant'Andrea a Camoggiano (XV secolo), dalla caratteristica facciata a loggetta, la villa medicea di Cafaggiolo (castellodicafaggiolo.com).
- **A Monghidoro**, l'alpe, con i percorsi naturalistici, tra i quali quello che porta al Monte Oggioli.

D'

accordo, è un classico. Ma proprio per questo non può mancare. Stiamo parlando del tratto appenninico che collega

Firenze a Bologna attraverso i passi della Futa e della Raticosa. Un percorso mitico, sul quale si sono disputate moltissime gare, prima fra tutte la Mille Miglia, quella storica. Molti di voi lo avranno già fatto. Magari, però, leggendone, avranno voglia di tornarci. Per chi, invece, non la conosce, questa può essere un'alternativa all'autostrada A1. Il tragitto è bello in entrambi i sensi di marcia. Noi, qui, ve lo proponiamo con partenza da Firenze, che ci si lascia alle spalle puntando verso Fiesole, dove si

arriva con la provinciale 54. E subito ci si deve fermare. Perché la vista di Firenze, dal centro di Fiesole, è di una bellezza mozzafiato. Rimettetevi poi in marcia sulla s.p. 54, finché questa non si congiunge alla s.s. 302: girate a destra, salite sulla Vetta le Croci (a 518 metri di quota) e scendete a Borgo San Lorenzo. Anche qui vale la pena concedersi una pausa per una visita. Poi, da Borgo San Lorenzo, imboccate la s.p. 551 verso San Piero a Sieve: se avete tempo, fate una deviazione a Scarperia, a dare uno sguardo al suo bel centro storico dominato dal Palazzo dei Vicari. Siamo molto vicini all'autodromo del Mugello: se volete godervi il viaggio con la tranquillità che merita, evitate di farlo in occasione della tappa del Motomondiale o di altre importanti

← Ritrovo abituale di appassionati d'auto e di moto, il ristorante del Passo della Futa è un buon punto per vedere modelli di ogni tipo



competizioni, che portano qui folle di spettatori mandando in tilt la viabilità.

DOBPIO VALICO IN QUOTA

Da Scarperia tornate poi sulla provinciale e, a Novoli, girate a destra sulla statale 65. Superati il Castello di Cafaggiolo e il Lago di Bilancino, cominciate a salire. La Futa è a 900 metri, un'altitudine modesta che si raggiunge con una sequenza di belle curve veloci. Fate attenzione, però, perché proprio per questa sua caratteristica è molto frequentata dai motociclisti e dagli amanti della guida sportiva. Davanti al ristorante che segna l'arrivo al passo, infatti, non è raro incontrare gruppi di auto, spesso modelli particolari o d'epoca, che convergono qui per raduni o per tour organizzati dai club. Dalla Futa si procede restando in quota, percorrendo belle curve che tagliano il verde dei prati, spesso battuti dal vento, fino al Passo della Raticosa, altro punto nel quale difficilmente sarete soli. Da qui a Bologna il tracciato è un lungo scivolo, che vi fa lasciare la Toscana per l'Emilia Romagna, s'inoltra nei boschi, passa per Monghidoro, s'incunea nella vallata e scende a Loiano, che ha un grazioso centro, con le strade ricoperte di ciottoli. Poi la discesa continua e la montagna lascia spazio alle colline, man mano che ci si avvicina a Bologna. Si passa da Pianoro e, correndo paralleli all'Autostrada del Sole e al fiume Savena, si arriva alle porte della città felsinea.



La torre dell'orologio di Borgo San Lorenzo: da qui l'autodromo del Mugello dista soltanto pochi chilometri

Il centro di Bologna, caratterizzato da numerosi portici, è l'ultima tappa del nostro itinerario



↓ Basta una piccola deviazione dal percorso per ritrovarsi in luoghi magici come questo: un lungo viale contornato di cipressi che porta verso Panna, nei pressi di Scarperia, dove si trova la fonte dell'omonima acqua



GLI INDIRIZZI GIUSTI

PER DORMIRE

Residenza Martelli

Via De' Martelli 8, Firenze
Tel. 055290030
Prezzo medio: €€
residenzamarcelli.it

Villa Fiesole

Via Beato Angelico 35, Fiesole
Tel. 055597252
Prezzo medio: €€€
villafiesole.it

Palazzo Loup

Via Santa Margherita 21,
Loiano
Tel. 0516544040
Prezzo medio: €€
palazzo-loup.it

Lodole B&B

S.p. 59, località Lodole 325,
Monzuno
Tel. 0516771189
Prezzo medio: €
lodole.com

I Portici Hotel

Via Indipendenza 69, Bologna
Tel. 05142185
Prezzo medio: €€
iportichotel.com

PER MANGIARE

Ora D'Aria

Via dei Georgofili 11, Firenze
Tel. 0552001699
Chiuso: lunedì a pranzo
e domenica
Prezzo medio: 70 euro
*Un indirizzo valido, concreto,
industrioso: qualità non banali
che suggeriscono questa sosta
alle più disparate categorie
di curiosi.*

Villa San Michele

Via Doccia 4, Fiesole
Tel. 0555678200
Chiuso: mai
Prezzo medio: 80 euro
*Per l'atmosfera che domina
Firenze dall'alto della
collina. E per il menu, legato
essenzialmente al concetto
di freschezza degli ingredienti,
con utilizzo di materie
prime anche nobili, senza
dimenticare però quelle del
territorio. Un mix ben riuscito.*

Trattoria di via Serra

Via Luigi Serra 9/b, Bologna
Tel. 0516312330
Chiuso: lun., mart.; a pranzo
mercoledì e giovedì
Prezzo medio: 35 euro
*Una moderna trattoria
in cui assaporare
i piatti della tradizione,
ma di montagna, realizzati
con prodotti che sono
frutto di un'accurata
selezione sul territorio.*

Osteria Numero Sette

Via Andrea Costa 7, Pianoro
Tel. 051742017
Chiuso: lunedì
Prezzo medio: 35 euro
*Vivande che parlano
bolognese, antico e moderno.*

Marconi

Via Porrettana 291,

Sasso Marconi

Tel. 051846216
Chiuso: domenica sera e lunedì
Prezzo medio: 80 euro
*Piatti di terra e di mare,
creativi e intellettuali, ma non
cervellotici. La mano di Aurora
Mazzucchelli si distingue
e si riconosce per tecnica,
freschezza ed eleganza.
Estrema cura per il cliente,
ottima carta dei vini.*

DA COMPRARE

Mercato Centrale

Piazza del Mercato Centrale,
Via dell'Ariento, Firenze
Tel. 0552399798
*Al primo piano del Mercato
di San Lorenzo troverete
numerose botteghe
degli artigiani del gusto.
Pane e pasticceria,*

*formaggi, tartufi, pesce
fresco, fritto, carni e salumi
e molto altro.*

Il Forno di Calzolari

Via del Mercato 2, Monghidoro
Tel. 0516555292
*Pane di estrema qualità di
tutti i tipi (assaggiate quello
montanaro), realizzato
con antichi grani autoctoni,
come il gentilrosso montano.*

Macelleria Zivieri Massimo

Piazza XXIV Maggio 9/c,
Monzuno
Tel. 0516771533
*Una macelleria di eccellente
qualità in cui trovare carni
suine di razza Cinta Senese
e Mora Romagnola. Chiedete
della mortadella realizzata con
quest'ultima in collaborazione
con Pasquini & Brusiani.*

MAGICI TORTELLINI

● **LA DIRETTRICE** tra Bologna e Firenze è una via diretta tra le papille e lo stomaco, che inizia con le strepitose mortadelle, passa attraverso la sfoglia all'uovo di tagliatelle e tortellini e finisce nei carboni ardenti delle bistecche alla fiorentina, che nessun fiorentino chiamerà così perché "bistecca" già descrive definitivamente quel prezioso taglio della lombata che include il filetto, l'osso e la sapiente cottura alla fiamma. Da una parte c'è l'opulenza della cucina bolognese, fatta soprattutto di primi piatti senza aver assaggiato i quali non si può parlare di cucina, dall'altra la semplicità assunta a dogma delle preparazioni fiorentine, con tutte le sue sfumature di strada, dalla pappa con il pomodoro alle mille forme di lampredotto, ricavato da uno degli stomaci del bovino, e precisamente l'abomaso. Dei tortellini esiste anche una versione canonizzata, che stabilisce un riferimento per il ripieno - maiale, vitello, salsiccia, prosciutto e mortadella -, ma basta percorrere un breve itinerario che se ne troveranno varianti infinite, nelle dosi, nei procedimenti e nelle qualità. Il vero miracolo, però, è la realizzazione dei tortellini (foto a destra), un misto di sensibilità e manualità quasi magiche. Il brodo caldo, poi, è il definitivo complemento dei preziosi anellini ripieni. Da provare le formidabili mortadelle,

che alcuni artigiani come Pasquini & Brusiani ricavano anche dalla Mora Romagnola, preziosa razza di suini pesanti, dalle carni particolarmente saporite.

