



Palazzo De' Rossi: la buona cucina in un borgo del '400

Descrizione

**Un giro “fuori porta” tra paesaggio, storia, arte e cibo.
Il ristorante Palazzo De' Rossi a Sasso Marconi unisce
a un'atmosfera unica gli ottimi piatti dello chef Ivan
Poletti**

Ricordi di gioventù, di qualche decennio orsono. Ore 21: pausa durante la preparazione di un esame; breve percorso, anche in bici, attraverso il Parco Talon per arrivare in un'aia piuttosto buia con qualche casa vecchia, un canale e un grande edificio un po' spettrale. Suoniamo al campanello di una specie di osteria dove altri sfaticati vanno per mangiare rane non d'importazione, che lì allora abbondavano. Alla nostra preghiera per **crescentine e salumi**, l'antica *arzdora* consulta il marito; decidono che è ora di andare a letto e ci congedano malamente.



L'ingresso di Palazzo De' Rossi a Sasso Marconi (Foto © BolognaBO).

Palazzo De' Rossi Sasso Marconi: un salto nel passato

Stesso luogo, oggi: a pochi chilometri dal traffico di Bologna ritroviamo il **suggestivo borgo quattrocentesco con antichi alloggi e botteghe**, mulini alimentati dal Reno che un tempo fornivano energia a una segheria e a una cartiera, uno scenografico e imponente edificio padronale merlato con corti, giardini, saloni e vasti appartamenti.

Un importante sequenza di restauri ha reso **Palazzo De' Rossi a Sasso Marconi** la sede di prestigiosi eventi, con la presenza dell'**Alma Mater Studiorum**, di importanti marchi come Bulgari e Ferrari, alti esponenti della finanza, famosi personaggi come Zuccherò e altri ancora. Molti nei secoli gli ospiti illustri, tra cui alcuni Papi, Torquato Tasso e rampolli di celeberrime casate; ultimamente il Principe di Galles.

Come si mangia a Palazzo De' Rossi

Il complesso appartiene tuttora ad una nobile famiglia bolognese. Nella corte appositamente allestita, inizia l'accoglienza degli ospiti, sorvegliando **ottimi drink e aperitivi in compagnia**. L'osteria di un tempo, di fronte al palazzo, è oggi una **fascinosa locanda di charme** affidata alle mani esperte dello **chef Ivan Poletti**.



Un cocktail e altre cose per l'aperitivo (Foto © BolognaBO).

Qui si può mangiare e alloggiare tra arte, storia e natura. Quella di Poletti, è una **cucina espertamente genuina**, tradizionale e al contempo creativamente contemporanea. Tra i primi piatti, da segnalare gli ottimi *Tortelli ripieni di brandade di baccalà con salsa alla puttanesca*, il *Tortello matto burro e oro*, i classici *Tortellini in brodo* e i *Passatelli con ragù di polipetti e olive taggiasche*.



Alcuni piatti dello chef Ivan Poletti (Foto © BolognaBO).

Tenero e succulento il *Polpo brasato con pepite di farina di ceci, crema di patate e pomodori confit* mentre, chi ama la carne, non resterà deluso dalla *Costoletta di maiale alla griglia laccata con aceto balsamico e patate al forno*.

Tutti i dolci sono artigianali e sono un modo per completare il pasto. Tra le opzioni, la *Tenerina con mascarpone*, la *Cheesecake con frutti di bosco*, i *Cantucci al Gelato alla crema con amarene Fabbri*, la *Millefoglie con fragole e mascarpone* e la *Crema cotta al forno alla vaniglia naturale del Madagascar e caramello spento al caffè*, quest'ultima cavallo di battaglia di Ivan Poletti.



A Palazzo De' Rossi si può scegliere tra un aperitivo in cortile e il ristorante interno (Foto © BolognaBO).

Anche se non dovete organizzare prestigiosi matrimoni o eventi importanti, Palazzo de' Rossi è il variegato ambiente per una vera escursione "fuori porta": un pomeriggio, una serata o un'intera giornata trascorsa in questi luoghi sono per tutti, dai nonni ai nipotini.

Un semplice gustoso aperitivo, pranzo o cena con buon rapporto qualità/prezzo, la visita guidata del palazzo e dei giardini. Per gli amanti della natura, siamo su "[La via degli Dei](#)" che invitano a passeggiate in bici o a piedi verso il fiume e l'Oasi naturalistica.



Una delle camere di Palazzo De' Rossi (Foto © Palazzo De' Rossi).

Palazzo De' Rossi

Via Palazzo Rossi, 3 – Pontecchio Marconi (BO)

[Sito web](#) – [Facebook](#) – [Instagram](#)

Data di creazione

2022/07/20

Autore

nora-selviati