

# DALLA PUGLIA ALLA TERRA DEL LAMBRUSCO: I VINI DI CANTINA DELLA VOLTA

DI ANTONIETTA MAZZEO

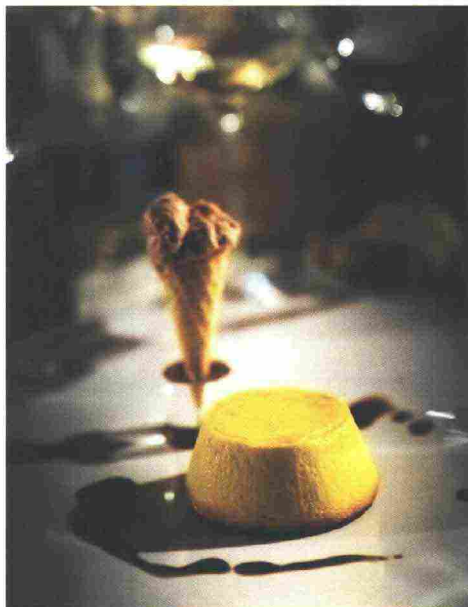
Situato nel cuore dell'Emilia-Romagna, tra Modena e Bologna, Castelvetro unisce pregi ed attrattive paesaggistiche, culturali ed enogastronomiche, a un aspetto pittoresco caratterizzato dall'emergere di torri e campanili. Fondata in epoca etrusca, diventa presidio militare romano verso il 150 a.C. e in seguito, territorio sottoposto al Monastero di Nonantola. Il suo Castello medievale, nell'arco di tre secoli, cambia più padroni; fra questi, si ricordano Matilde di Canossa e i marchesi Rangoni. Nel Borgo, spiccano le sei torri che caratterizzano tuttora "il profilo del panorama". Risale invece agli anni '70 la particolare decorazione della piazza principale con un motivo a scacchiera in marmo e sasso. Castelvetro è Città del Vino, Comune Bandiera Arancione (Marchio di qualità turistico ambientale del Touring Club Italiano) e dal 2008 ha ottenuto la Registrazione EMAS.

Racchiuso tra le mura di cinta del borgo di Castelvetro, un tempo gendarmeria del posto, dove ancora oggi, inspiegabilmente crescono, tenacemente aggrappati alle secolari pareti in sasso, i capperi, in un contesto affascinante e suggestivo **Il Capperone alle Mura** è un locale di grande atmosfera, dove storia, mura, capperi e ulivi, la fanno da padroni.

Le sale conservano un'aura antica, arredate in stile con gusto ed eleganza; in cima alla torre, è stata ricavata la "saletta romantica", per cene al lume di candela o degustazioni enogastronomiche a carattere intimo e riservato. Il locale si completa con un secondo ambiente, nel centro del borgo antico, annesso al complesso principale e utilizzato per ricevimenti ed eventi.

Francesco Pedone e Angela Nunzia, entrambi pugliesi, legati da un rapporto e una complicità, sentimentale e professionale inscindibile, sono dal 2011, i "signori" del **Capperone alle Mura**.

Francesco Pedone, quarant'anni all'anagrafe, da più di trenta si esprime in cucina. Dopo aver ma-

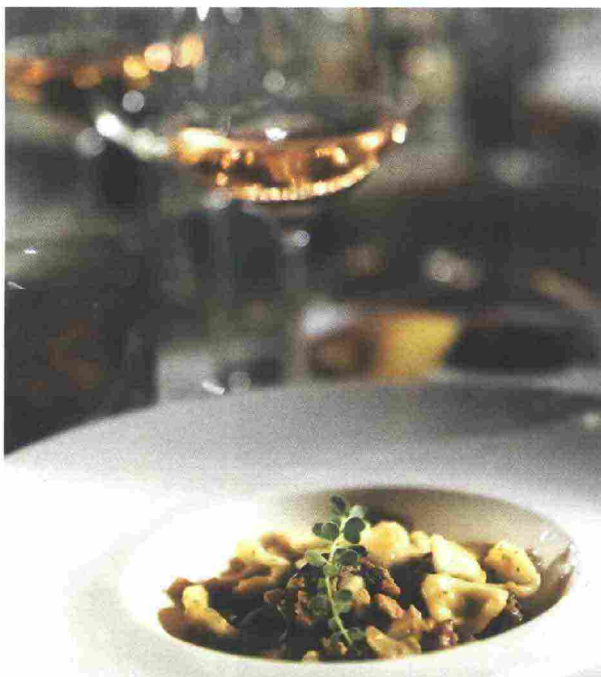


turato soddisfacenti esperienze formative in strutture della ristorazione posizionate prevalentemente nel nord Italia, arriva a Modena portando con sé un ricco bagaglio di conoscenza e le tradizioni gastronomiche della sua famiglia e della sua Puglia.

Le preparazioni si esprimono attraverso un percorso di piatti tradizionali modenesi e con una serie di proposte stagionali: ricerca, studio e rispetto delle materie prime, sostanza e passione per il gusto, unite a tecnica e innovazione, ma sempre nel rispetto della tradizione culinaria, anche pugliesi.

Castelvetro di Modena fa rima con Lambrusco, e quando si parla di Lambrusco, non si può non parlare della raffinatezza ed eleganza dei vini di Cantina della Volta, una delle realtà più interessanti e di riferimento nel panorama della produzione del lambrusco metodo classico ... e non solo! L'anima effervescente dei vini di Cantina della Volta, espressa per l'occasione dall'amministratore delegato Angela Sini, ha accompagnato e sostenuto i piatti preparati da Francesco; prodotti enologici di qualità che esprimono l'autenticità del territorio e la tipologia delle uve da cui hanno origine, risultato di una atten-

## Vinaria



ta e costante ricerca nel campo della spumantizzazione e di un accurato lavoro di controllo qualitativo sull'intera filiera, a partire dalla coltivazione sostenibile delle vigne fino alla supervisione di ogni fase delle lavorazioni. Colori preziosi ed eleganti, bolle perfette, finissime, vivaci e un ventaglio di profumi che cambiano e si evolvono dal primo all'ultimo calice.

## I VINI DI CANTINA DELLA VOLTA IN DEGUSTAZIONE

- **Mattaglio Brut** - VSQ Metodo Classico S.A.:
  - 80% Chardonnay - 20% Pinot Nero
- **Mattaglio Blanc de blanc 2015** (anteprima) - VSQ - Metodo Classico Brut: Chardonnay 100%
- **Mattaglio Rosé** - Vino Spumante Brut: 70% Chardonnay - 30% Pinot Nero
- **Mattaglio Blanc de Noirs 2011** - VS Qualità Brut Metodo Classico: 100% Pinot Nero

## IL CAPPERO ALLE MURA

Via E. Cialdini,36 - 41014 Castelvetro di [Modena](#) (MO)

Tel. +39 059 790842

[info@ilcapperoallemura.it](mailto:info@ilcapperoallemura.it) - [www.ilcapperoallemura.com](http://www.ilcapperoallemura.com)

