

## **DOZZA (BO)**

La più antica notizia documentata del nome Dozza data al 1126: castrum Dutie deriverebbe dal vocabolo latino altomedioevale doccia, ad indicare la presenza nel luogo di un condotto per far confluire l'acqua in una vasca o cisterna a beneficio della popolazione.

Qui l'acqua un tempo era scarsa e l'enfasi sulla sua presenza è rilevata anche nei toponimi della Chiesa di S. Maria Assunta in Piscina e dell'antichissima pieve di S. Lorenzo in Piscirano.



### **La Storia**

Ducia e Dutia i più antichi; Dozza l'attuale. Questa l'evoluzione del nome del borgo, passato attraverso le forme di Duza e Doccia, prima dell'esito finale. Tanti suoni per legare questa località ad un solo elemento: l'acqua, la cui mancanza ne ha caratterizzato il nome, e quindi, la storia. Dallo stemma del Comune, con il grifo che si abbeverava, ai ritrovamenti di un antico acquedotto proveniente da Monte del Re, fino a toponimi delle chiese, tutto collega il nome di Dozza alla "doccia", condotto in cui scorre l'acqua. Quasi un paradosso, per un borgo che da secoli ha fatto del vino di qualità una fonte di ricchezza ed una bandiera. Abitato fin dall'età del bronzo, il luogo fu prima assogettato ai Galli, poi ai Romani. Ritornò a fiorire già prima del Mille. Furono i Bolognesi a cingerlo di mura, nel 1086 e circa due secoli dopo a costruire la roccetta con il rivellino, a difesa dell'entrata del borgo. Il primo documento scritto che ci parla di un Castrum Ducie è del 1126. Per secoli fu oggetto di disputa, per la sua posizione strategica a dominio della Via Emilia. Rifiorì e trovò una certa stabilità con Caterina Sforza, che ne riedificò la Rocca. Poi, alla fine di lunghe dispute, divenne feudo dei Malvezzi-Campeggi.

### **La Rocca Caterina**

A volerla ricostruire sulle rovine di precedenti fortezze, continuamente soggette ad assalti e distruzioni, fu Caterina Sforza, Signora di Imola e di Dozza. I lavori furono affidati nel tardo quattrocento all'architetto fiorentino Giorgio Marchesi. Furono alzate le spesse mura di cinta ed il torrione maggiore. Le alterne vicende politiche della regione si ripercossero anche sul dominio di Dozza e del castello, a lungo contesi dalle famiglie bolognese Campeggi e Malvezzi. Alla fine, per via ereditaria, i Malvezzi ottennero il feudo e la

rocca, col titolo di Marchesi Malvezzi-Campeggi. L'aspetto attuale della Rocca è il frutto delle trasformazioni in palazzo signorile, completata proprio dai Malvezzi nel 1594. I loro discendenti l'abitarono fino al 1960, anno in cui l'acquistò il Comune, all'estinzione dell'ultimo erede.

## **Il Borgo**

In un paesaggio quasi toscano, tra i vitigni di Albana, adagiato sulle prime colline tra Bologna e Imola, sorge il borgo di Dozza. La rocca che lo domina dall'alto, massiccia, a pianta esagonale, è il punto di convergenza delle stradine selciate che caratterizzano l'aspetto medievale del centro storico e nello stesso tempo, con i loro dipinti, lo colorano donandogli un'atmosfera unica. La Rocca attuale, frutto delle trasformazioni in palazzo signorile completate dai Malvezzi nel 1594, è caratterizzata all'esterno da un ampio cortile (che ospita concerti, degustazioni e spettacoli di vario genere) e all'interno da svariate "stanze" ottimamente conservate e arricchite da dipinti e arredi del '700 oltre che da suggestivi ambienti come la sala delle armi, il pozzo a rasoio, le prigioni e le celle di segregazione. I camminamenti di guardia offrono un magnifico panorama sulle valli sottostanti coltivate a vigneti. La Rocca è inoltre la sede dell'Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna fondata nel 1970. Da visitare inoltre, oltre al nostro splendido Hotel nato dal duecentesco convento Monte del Re, la Chiesa prepositurale di S. Maria Assunta in Piscina, edificata nel XII sec. sui resti di una precedente chiesa romanica (contiene una tavola del 1492 di Marco Palmezzano), il Rivellino, dentro il quale è ricavata la porta settecentesca di accesso al borgo, la Rocchetta di origini trecentesche e il seicentesco Santuario del Calanco.



## **Riepilogo ...**

- 1087, il vicus, abitato in precedenza da popolazioni galliche, poi longobarde e bizantine, e concesso da Carlo Magno alla Chiesa imolese, viene conquistato, cinto da mura e fortificato dai Bolognesi; acquista allora il nome di castrum Ducie.
- 1412, dopo aspre contese tra le fazioni ghibelline e guelfe, a causa della strategica posizione di controllo sull'antica strada consolare romana, la Via Emilia, Dozza diviene feudo della famiglia Alidosi, e poi dei Riario.

- 1494, la Rocca è sotto il dominio della “signora delle Romagne”, Caterina Sforza, che la potenzia come strumento militare e la tiene fino al 1499, quando tutti i castelli sotto il dominio di Caterina sono espugnati dalle milizie di Cesare Borgia.
- 1528, il papa Clemente VII concede il feudo alla nobile famiglia Malvezzi di Bologna. Nel 1564 Dozza è infeudata ai Campeggi (che ottengono il titolo di marchesi da Pio IV) fino all'estinzione dell'ultimo erede maschio nel 1728.
- 1730, i Malvezzi, grazie a strategici matrimoni, riottengono il Castello con il nome di Malvezzi-Campeggi.
- 1798, nonostante la dissoluzione dei feudi conseguente all'avvento di Napoleone in Italia la famiglia Malvezzi-Campeggi riesce a mantenere la proprietà della Rocca, rivendicata come residenza privata e come tale abitata fino al 1960, quando il Comune la acquista dagli eredi.
- 1830, salvo una breve parentesi insurrezionale, Dozza ritorna a far parte del territorio della Chiesa.
- 1871, con la proclamazione del Regno d'Italia Dozza si costituisce Comune autonomo.



### **Il gusto dell'arte nella calda atmosfera dei muri dipinti**

Dal grifo che si abbevera, raffigurato nello stemma, al nettare dorato dell'Albana coltivata in un paesaggio che sembra quasi toscano: non c'è miglior paradossso per questo borgo adagiato sulle prime colline che dominano la via Emilia, fra Bologna e Imola, e che si apre discreto al visitatore che ne percorre le stradine selciate fino alla Rocca - potente, massiccia, eppure ben armonizzata con il resto dell'abitato, la cui planimetria è a carena di nave.

E in effetti tutto spinge, converge, fluidifica (acqua, vino, persone, cantine e portici che profumano di vino, esalazioni culinarie) verso l'emergenza architettonica che lo sovrasta dall'alto.

La Rocca, punto di convergenza delle due strade che attraversano longitudinalmente il paese, è a pianta esagonale con due torrioni e un perimetro di 530 m.

L'aspetto attuale è il frutto delle trasformazioni in palazzo signorile, completate dai Malvezzi nel 1594.

Varcato il ponte levatoio, ricostruito sul modello dell'antico, l'edificio si apre con un cortile centrale sormontato da due logge di gusto rinascimentale.

Il cortile ospita concerti, spettacoli, degustazioni.

Al piano terra vi è la cucina, con fuochi, camini, pozzo e utensili d'epoca.

Il cuore della residenza è al piano nobile, con la sala di rappresentanza arredata con mobili e dipinti del '700 e aperta sul grande terrazzo.

Arredi di gusto rinascimentale e barocco, soffitti a cassettoni, una grande tela che ritrae la famiglia Campeggi sul finire del '600, danno valore alla stanza attigua.

Da vedere inoltre la Camera di Pio VII, la sala delle armi, il pozzo a rasoio, le prigioni e le celle di segregazione, l'alcova e i camminamenti di guardia che offrono un magnifico panorama sulle valli sottostanti coltivate a vigneti.

Nel centro storico, al quale danno colore e atmosfera i muri dipinti da importanti maestri, sono da visitare la Chiesa prepositurale di S. Maria Assunta in Piscina, edificata nel XII sec. sui resti di una precedente chiesa romanica (contiene una tavola del 1492 di Marco Palmezzano), il Rivellino, dentro il quale è ricavata la porta settecentesca di accesso al borgo, e la Rocchetta di origini trecentesche.

Nei dintorni, la pieve di S. Lorenzo, il duecentesco convento di Monte del Re, oggi trasformato in albergo, e il seicentesco Santuario del Calanco.

## **I prodotti tipici**

Dozza è la sede dell'Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna, posta nell'antica rocca che domina il borgo. Partendo da questo presupposto è doveroso citare tra i prodotti tipici i vini e tra la vasta scelta messa a disposizione dal territorio, citare fra i bianchi l'Albana e il Trebbiano mentre fra i rossi il Sangiovese. Nella zona vengono inoltre realizzati ottimi salumi anche interamente in carne bovina Chianina. La sfoglia rigorosamente tirata a mano caratterizza gli ottimi primi conditi con ragù di carne (garganelli, tagliatelle per esempio) oltre che i tipici tortelloni di ricotta. I secondi piatti sono tipicamente a base di carne, preferibilmente ai ferri mentre tra i formaggi la vasta scelta spazia dai formaggi freschi e molli (squacquerone e stracchino) a formaggi stagionati come il pecorino di fossa. In relazione a quanto detto sono distribuiti sul territorio svariati distributori di latte crudo genuino e fresco di giornata. Per finire è importante sottolineare l'alta qualità e l'ampia scelta di pane, biscotti e ciambelle prodotti dagli innumerevoli forni, artigianali o meno, presenti sul territorio nonché delle famose piadine romagnole e crescentine fritte presenti in tutte le occasioni di festa della zona.

È l'Albana il primo bianco ad aver ottenuto in Italia il marchio Docc (Denominazione di origine controllata e garantita). Questo vino affonda le radici in un passato remoto e conobbe il suo periodo di gloria ai tempi della Serenissima Repubblica di Venezia, quando era apprezzato dai dogi.





## **I piatti tipici**

Ottimi i salumi. Tra i primi, rigorosamente con la sfoglia tirata a mano, si va dalle tagliatelle ai garganelli (maccheroni al pettine, arrotolati su un apposito telaio) e ai tortelli di ricotta al profumo di salvia. Il ragù è di carne, a base di prosciutto o di magro.



Fra i secondi dominano le carni ai ferri, come fiorentina e castrato; poi i formaggi, molli come il freschissimo squacquerone (foto) o stagionati come il pecorino di fossa.

Infine la piadina romagnola, regina della tavola al posto del pane. In fatto di vini la scelta è ricca, sia fra i bianchi (Albana, Trebbiano) sia fra i rossi (Sangiovese).

### **Abbacchio Brodetto**

Persone 6

#### **Ingredienti**

1000 G, Abbacchio

1 Cucchiaino, Strutto

1 Cucchiaino, Prosciutto Crudo Tagliato A Cubetti

1/2, Cipolla

1/2 Bicchiere, Vino Bianco

1/2 Cucchiaino, Farina

3, Tuorli D'uovo

1, Limone

Prezzemolo

Maggiorana

**Preparazione** : In una casseruola si mette l'abbacchio in pezzi con lo strutto, il prosciutto e la cipolla tritata. Si fa imbiondire a fuoco moderato affinché la cipolla non bruci e l'abbacchio non si colorisca troppo. Si condisce con sale e pepe e quando l'abbacchio si è imbiondito si fa cadere a pioggia mezzo cucchiaino di farina. Si mescola e dopo un paio di minuti si bagna con mezzo bicchiere di vino bianco. Quando il vino sarà asciugato si aggiunge dell'acqua fin quasi a coprire l'abbacchio. Si lasci cuocere fin quando il liquido si consuma (il sughetto che resta dovrà essere piuttosto denso). Dieci minuti prima di andare in tavola, mettere in una scodella 2 o 3 tuorli d'uovo, il succo di un limone, una cucchiainata di prezzemolo tritato e una generosa pizzicata di foglie di maggiorana. Dopo aver battuto il tutto con la frusta si versa sull'abbacchio e si tiene la casseruola per 5/6 minuti sul fuoco bassissimo, affinché l'uovo si addensi senza stracciarsi.

## Sagre e Manifestazioni da non perdere ...

Dozza è resa unica dai numerosi dipinti che ne abbelliscono le facciate delle case e ne conferiscono un aspetto caratteristico. La **Biennale del Muro Dipinto** (nata nel 1965) rappresenta la manifestazione di maggior rilievo di Dozza. Famosi artisti nazionali e internazionali eseguono opere permanenti sui muri delle case della piccola cittadina, conferendole la peculiare caratteristica di galleria d'arte a cielo aperto. Si può, quindi, sostenere che, a Dozza, arte e storia si fondono armoniosamente.

Le **Feste del Patrono** si svolgono a cavallo della domenica di Pentecoste, dal sabato precedente al sabato successivo. In questa settimana si susseguono diversi appuntamenti che coinvolgono tutta la popolazione di Dozza e dintorni: dalle processioni lungo le vie del paese agli spettacoli del Corpo Bandistico Folcloristico Dozzese, dalle mostre sacre presso i locali parrocchiali al concorso fotografico.

La Parrocchia dell'Assunzione di Maria Vergine organizza durante l'anno alcune rappresentazioni sacre che riscuotono sempre maggior partecipazione e gradimento. Il **giorno dell'Epifania**, nel pomeriggio, da anni si svolge una suggestiva manifestazione in costume per le vie del paese nella quale viene rappresentato il cammino dei Re Magi verso la grotta di Betlemme, che viene allestita in piazza Zotti e che ogni anno è occupata da una coppia di genitori e un neonato che rappresentano la Natività.

Durante la Settimana Santa, solitamente la sera della Domenica delle Palme, viene rappresentata, in costume, la **Via Crucis** per le vie del paese, con la presenza di un coro polifonico che esegue canti della Passione legati alla tradizione della Chiesa.

«**Vino in Festa**», in primavera, all'insegna dell'Albana di Dozza;

”**Festa delle Arzdore**» (dal 1991), la prima fine settimana di settembre. È una tre giorni all'insegna della tipica cucina romagnola il cui ricavato viene devoluto a progetti di beneficenza, tra i quali la missione dell'ex-parroco dozzese don Gilberto Raffini a São Bernardo do Campo, in Brasile.



## Dove mangiamo ?

**Ristorante "La Scuderia"** - Via XX Settembre, 53 - 40060 Dozza BO - Nel pieno centro storico del paese medioevale di Dozza, proprio di fronte all'antica Rocca Sforzesca, sorgevano un tempo le scuderie dei cavalieri dell'epoca... ora quel luogo è stato trasformato nel Ristorante "La Scuderia". Il locale gestito dalla famiglia Preti dal 1977 dispone di una sala interna (climatizzata) che conserva ancora le antiche poste per i cavalli con relative mangiatoie, oltre a vari finimenti e di una veranda (utilizzabile tutto l'anno) che si affaccia sulla piazza della Rocca. La cucina proposta rispetta la genuina tradizione culinaria di una volta proponendo piatti e specialità di un tempo, e alternando proposte in base alla stagione. Si possono gustare i primi piatti di pasta fresca fatta a mano tirata al matterello come i garganelli, le tagliatelle, i tortelloni ecc..., minestre in brodo come passatelli o tortellini; i secondi piatti sono rappresentati da carni ai ferri cucinati con brace di legna; ottimo assortimento di salumi e formaggi locali serviti con piadina di propria produzione; piatti combinati con formaggi e confetture; vasta scelta di dolci, biscotti e torte sempre di propria produzione. La carta dei vini è particolarmente curata in collaborazione con l'Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna. Inoltre è possibile la personalizzazione del menu su richiesta in occasione di pranzi e cene per cerimonie, gruppi turistici.

**Monte del Re** - Via Monte del Re 43 40050 Dozza (Bologna) P.I. 02652291200 Tel 0542 678556 Fax 0542 679566 - cavina@ristorantemontedelre.it

**Piccola osteria del Borgo** - via XX Settembre 19, Dozza – 0542678200.

**La Locanda Del Castello** - Piazzale Rocca 4/6, Dozza - +39 542679072



## Dove sostare ...

### **Aree Attrezzate – Punti Sosta – Camping Service :**

Punto sosta:

- 1 - parcheggio Piazza Fontana, adiacente la Rocca, assolutamente da visitare.
- 2 - parcheggio sterrato ai piedi del paese, appena dopo il centro storico.

## Camping/Agricampeggi/Agriturismi nel Borgo e dintorni :

**Ravaglia Grande** - via di mezzo,86 - Dozza imolese - Bologna

**Agriturismo La Rondinella** - via Monticino, 8 - 40050 Dozza (Bologna) - Tel. 0542 40108 Tel/Fax 0542 629385 - Cell 335 1384905 - Si estende per una superficie di 18 ettari coltivati prevalentemente a vite, albicocchi, olivi e ciliegi nei poderi Rondinella e Monticino Bianco. Nel territorio dell'Azienda si trova un bosco con percorsi segnalati, una ricca vegetazione composta da molteplici varietà di alberi tra cui in maggioranza querce, robinie, frassini, pioppi ed altri arbusti del sottobosco. La vegetazione è particolarmente rigogliosa perchè ai margini dell'Azienda scorre il torrente Sellustra ed il Rio delle Frattine. All'interno dell'Azienda ci sono 9 ettari di albicocchi di svariate specie con raccolta a scalare dalla fine di maggio alla fine di luglio, ci sono ciliegi, caki, nespoli, sorboli, melograni, prugni e fichi. Inoltre ci sono 2 vigneti per un totale di 4 ettari con 6 vitigni rossi e 4 bianchi predisposti in buona parte per la raccolta meccanizzata e una certa quantità di ottima uva da tavola bianca e nera. L'attività agrituristica offre pernottamento e ristorazione nell'edificio recentemente ristrutturato rispettando la vecchia tipologia di fabbricato rurale di fine '800. **All'interno del azienda agricola sono state predisposte piazzole per camper attrezzate di scarico, acqua e luce.**

**Vinea regum** - Via Croce Conta 1520 - Tel. Fisso: 051 940707 - Cell: 334 9798410 - CASTEL SAN PIETRO TERME (BO) - dista 1.97 Km da DOZZA

**Alla corte del picchio** - Via Picchio 1 - Cell: 333 6122198 - CASTEL GUELFO DI BOLOGNA (BO) - dista 8.67 Km da DOZZA

**La fratta** - Via Scorticheto 2901/b - Tel. Fisso: 051 940158 - Cell: 333 7866097 - GALLO BOLOGNESE - CASTEL SAN PIETRO TERME (BO) - dista 8.72 Km da DOZZA

## Info Turistiche ...

**Rocca Malvezzi Campeggi:** tel. 0542678240, [www.stai.it](http://www.stai.it)     **Siti internet utili:** [www.murodipinto.it](http://www.murodipinto.it)

## Fonti ...

Borghi d'Italia – Camperweb – Agriturismi.it – Comune di Dozza - Wikipedia.





