

# A BRISIGHELLA NOVEMBRE MOLTO GUSTOSO

## RASSEGNA "4 SAGRE X 3 COLLI"



IlViaggiatoreMagazine-Rocca  
dell'Orologio-Brisighella-  
Ravenna

## Gusto in uno dei borghi più belli d'Italia

La cittadina di **Brisighella**, uno dei borghi più belli d'Italia e splendido borgo medioevale sulle colline in provincia di Ravenna, si trova nel cuore della verde **vallata del Lamone e del Parco Regionale della Vena dei Gessi Romagnola** ed è "dominata" da 3 colli di gesso. Su ognuno di essi si trovano: l'imponente **Rocca Veneziana**, la **Torre dell'Orologio** e il **Santuario della Madonna del Monticino**. Ma Brisighella non è nota solo per le sue bellezze architettoniche e naturali. È conosciuta e apprezzata da tutti i buongustai d'Italia per le prelibatezze gastronomiche che la caratterizzano. Ad alcune di esse, nel corso di un intensissimo mese di **novembre**, sono dedicati eventi ad hoc che compongono una gustosa rassegna dal titolo "**4 sagre x 3 colli**": **Le delizie del porcello** il 4 novembre, **Sagra della pera volpina e del formaggio stagionato** il 11, **Sagra del tartufo** il 18 e **Sagra dell'Ulivo e dell'Olio** il 25. Durante le sagre, il sabato sera e la domenica a pranzo lo stand gastronomico e i ristoranti del paese proporranno menù a tema con il prodotto cui è dedicata la sagra. Inoltre, tutte e quattro le domeniche le vie del centro storico saranno

percorse da un trenino turistico che farà il giro dei tre colli per ammirare splendidi panorami. In occasione della sagra del porcello, con partenza da Ferrara e Ravenna, e di quella del tartufo, con partenza da Bologna e Imola, sarà anche possibile arrivare a Brisighella con un **treno a vapore**, appositamente predisposto per i 2 eventi.



IlViaggiatoreMagazine-Salumi  
di mora romagnola-  
Brisighella-Ravenna

## Appuntamento per vedere i norcini all'opera

**Domenica 4 Novembre – SAGRA LE DELIZIE DEL PORCELLO**

In questa prima domenica di novembre il rito di un tempo si ripete fin dal mattino, nello stand gastronomico, offrendo al pubblico l'opportunità di vedere all'opera gli esperti norcini brisighellesi, in particolar modo nella preparazione dei saporiti "ciccioli" (pezzetti di carne di maiale cotti nel grasso e venduti caldi). L'appuntamento permette di assaggiare gustose specialità, oltre ai ciccioli: la profumata coppa di testa, i rosei prosciutti, salsicce e salami anche di **Mora Romagnola** (pregiatissima razza suina autoctona) e il dolce "migliaccio" (realizzato in origine utilizzando il sangue cotto del maiale). Novità di quest'anno, in piazza Carducci ci sarà un grande griglia, come nella tradizione della graticola romagnola, per esaltare i vari tagli di carne di maiale alla brace: costolette, pancetta e braciola. Inoltre, verrà presentato il nuovo marchio di certificazione dei prodotti 100% mora romagnola, che vedrà i produttori e i norcini associati illustrare il progetto di tracciabilità genetica della mora romagnola. Infine, lungo le vie del borgo, come

ogni anno, sarà possibile acquistare e degustare tutti gli altri prodotti tipici dell'Appennino romagnolo.



IlViaggiatoreMagazine-Pera  
Volpina-Brisighella-Ravenna

## Alla scoperta di un frutto dimenticato

**Domenica 11 Novembre – SAGRA DELLA PERA VOLPINA E DEL FORMAGGIO STAGIONATO**

La seconda sagra è un originale mercato dei frutti autunnali e dei prodotti tipici della collina, dove la regina e il re della giornata saranno la **pera volpina**, che si abbina perfettamente con il **formaggio stagionato**.

Le pere volpine, piccole, tonde e dure erano un prodotto tipico della valle del Lamone. La sagra ha contribuito nel corso degli anni alla riscoperta delle proprietà di questo frutto dimenticato, offrendo la possibilità di riassaporarlo. In piazza Carducci si potrà ammirare come vengono utilizzati questi frutti. Le pere vengono consumate bollite, cotte in acqua o vino, oppure al forno. La ricetta tipica della Romagna vuole che le pere volpine vengano cotte in un buon vino rosso, meglio se Sangiovese, aromatizzato con chiodi di garofano e cannella. La cottura in forno ammorbidisce il frutto e il vino si trasforma in un delizioso sciroppo nel quale inzuppare la polpa dolce e fibrosa. Abbinando il tutto con il formaggio stagionato di Brisighella, un pecorino invecchiato in grotte di gesso con procedimento di antica tradizione locale.



IlViaggiatoreMagazine-

Tartufo nero di Brisighella-  
Brisighella-Ravenna

## **In mostra Sua Maestà**

**Domenica 18 Novembre – SAGRA DEL TARTUFO**

La terza domenica è dedicata a Sua Maestà il **tartufo**, uno dei prodotti più ricercati della collina faentina. I tartufai della zona sono abili nel ricercare questo prezioso prodotto del sottosuolo. Durante la sagra, le tipiche bancarelle poste nella piazza di fronte alla suggestiva “Via degli Asini” esporranno la varietà del “bianco autunnale”, che emana un profumo particolarmente intenso, e del tartufo nero. La manifestazione sarà allietata da complessi di musica folk e attrazioni varie.

Inoltre, per questa occasione da Bologna e Imola partirà il treno a vapore per Brisighella (info e prenotazioni tel. 05736367158).



IlViaggiatoreMagazine-Olio-  
Brisighella-Ravenna

## **Una coltivazione che risale all'epoca romana**

**Domenica 25 Novembre – SAGRA DELL'ULIVO E DELL'OLIO (59<sup>a</sup> edizione)**

Nell'ultima domenica del mese di novembre si celebra il preziosissimo olio extra vergine d'oliva “**Brisighello**” DOP, il prodotto enogastronomico principale della Terra di Brisighella. L'Olio extravergine di Oliva di Brisighella è

stato il primo ad aver ottenuto, era il 1996, il riconoscimento DOP (Denominazione di Origine Protetta). Un riconoscimento che ha premiato la passione, la cultura, la qualità con la quale è sempre stato ottenuto il prezioso prodotto, poiché la coltivazione dell'ulivo in terra brisighellese risale a tempi antichissimi: già in epoca romana l'ulivo e i suoi prodotti erano conosciuti e apprezzati. Quella di Brisighella è una delle realtà olivicole più interessanti del Nord Italia. Il 90% del prodotto della zona viene conferito per la trasformazione al frantoio sociale della C.A.B. Qui le olive, raccolte con brucatura a mano, vengono lavorate tramite perforamento a freddo da macine e macchinari di ultima generazione in regola con il disciplinare dell'UE.

**Per info: Pro Loco Brisighella tel. 0546 81166**  
**[iat.brisighella@racine.ra.it](mailto:iat.brisighella@racine.ra.it) [www.brisighella.org](http://www.brisighella.org)**