

BRISIGHELLA (RA), IN AUTUNNO PER CELEBRARE LE ECCELLENZE GASTRONOMICHE DI QUESTO BORGO SUGGESTIVO



Category: [Enogastronomia](#)

Brisighella (Ra), annoverata tra i Borghi più belli d'Italia, gode di una posizione particolarmente favorevole nel cuore della verde vallata del Lamone e del Parco Regionale della Vena dei Gessi Romagnola. Inoltre, il borgo medioevale è sovrastato da 3 colli di gesso su ognuno dei quali sono situate l'imponente Rocca Veneziana, la Torre dell'Orologio ed il Santuario della Madonna del Monticino.

Brisighella è altresì conosciuta ed apprezzata per le prelibatezze gastronomiche che la caratterizzano. Ad alcune di esse, nel corso di un intensissimo mese di novembre 2017, sono dedicati eventi ad hoc che compongono una gustosa rassegna dal titolo "4 sagre x 3 colli".

Così, nel corso delle sagre, il sabato sera e la domenica a pranzo, lo stand gastronomico ed 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 tour dei tre colli per ammirare splendidi panorami.



Domenica 5 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 offre la possibilità di assaggiare gustose specialità, oltre ai ciccioli: la

profumata coppa di testa, i rosei prosciutti, salsicce e salami di Mora Romagnola (pregiatissima razza suina autoctona) ed il dolce "migliaccio" (realizzato in origine utilizzando il sangue cotto del maiale). Lungo le vie del borgo sarà inoltre possibile acquistare e degustare tutti gli altri prodotti tipici dell'Appennino romagnolo.



Domenica 12 novembre - Sagra della pera volpina e del formaggio stagionato

Si tratta di un originale mercato dei frutti autunnali e dei prodotti tipici della collina, in cui la regina ed 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 ed il vino si trasforma in un delizioso sciroppo nel quale inzuppare la polpa dolce e fibrosa. In abbinamento con il formaggio stagionato di Brisighella, un pecorino invecchiato in grotte di gesso con procedimento di antica tradizione locale.



Domenica 19 novembre - Sagra del tartufo

La terza domenica è dedicata a Sua Maestà il tartufo, uno dei prodotti più ricercati della collina faentina., in cui il 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).

Domenica 26 novembre - Sagra dell'ulivo e dell'olio (giunta alla 58^a 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; infatti, 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., in cui le olive, raccolte con brucatura a mano, vengono lavorate tramite perforamento a freddo da macine e macchinari di ultima generazione.

www.brisighella.org

(i.c.)