

BRISIGHELLA (RA), CON LA SAGRA CELEBRA IL CARCIOFO MORETTO AUTOCTONO



Category: [Enogastronomia](#)

Brisighella, storica e rinomata città romagnola, il 5 e 12 maggio 2019, è organizzata una sagra per celebrare il Carciofo Moretto prodotto autoctono di questa parte di territorio ravennate, che raggiunge le massime espressioni organolettiche nei tipici calanchi gessosi.

Il territorio comunale, che è situato al centro del **Parco Regionale della Vena del Gesso**



Romagnola, può vantare numerosi prodotti tipici, vere e proprie eccellenze a livello nazionale, tra cui l'Olio extra vergine d'oliva, ma anche il piccolo Carciofo Moretto. Il Moretto potrebbe essere definito "autoctono dell'autoctono", infatti quello autentico si trova solamente nel Comune di Brisighella, soprattutto nei tipici calanchi gessosi con una buona esposizione al sole. Infatti, in tali porzioni di territorio, riesce a raggiungere le massime espressioni organolettiche, che lo rendono inimitabile e dal sapore autentico ed inconfondibile. Il Moretto si presenta

violaceo con riflessi dorati, spine giallo nere ben formate e rigide. Il suo sapore è leggermente amaro, fresco, appetitoso.

Così per celebrare questo prodotto nel mese di maggio 2019 prende vita la **Sagra del Carciofo Moretto**, in programma nelle domeniche 5 ed il 12; nel corso dell'intera giornata saranno presenti i produttori di Moretto e di altri prodotti tipici del territorio che proporranno, tra gli altri, i salumi di mora romagnola, i formaggi, le confetture e le primizie di primavera. Sarà che in funzione uno stand gastronomico in cui saranno preparati menù tradizionali e alcune ricette dedicate al Moretto. Anche i ristoranti del Borgo dedicheranno in queste giornate i loro menù al Moretto. Ci sarà anche un trenino panoramico per accompagnare i turisti lungo i Colli di Brisighella e visitare la Rocca Manfrediana e la Torre dell'Orologio.



Il Moretto si mangia crudo e leggermente lessato, condito con sale e olio, preferibilmente con il rinomato "Brisighello", col quale si sposa molto bene in quanto i due prodotti hanno una base aromatica comune. Sono molte e gustose le ricette che si possono realizzare utilizzando il Carciofo Moretto, tra cui, mezzelune con Moretto a formaggio di fossa, insalatina di Moretto con caprino in parmigiano croccante, tagliatelle al ragù di agnello sul Moretto all'aceto balsamico, crespelle ripiene di cuori di Moretto, cappelli di prete con ripieno di Moretto e ricotta.

Il Moretto è una varietà rustica, sulla quale non sono stati fatti interventi genetici e ciò ha consentito di mantenere inalterate nel tempo le caratteristiche e gli aromi originari.

www.brisighella.org
www.imolafaenza.it

(Pg.F.)