

BRISIGHELLA (RA), TANTI APPUNTAMENTI TRA SALUMI, TARTUFI, BRUSCHETTE E PRIMIZIE DI PRIMAVERA



Categoria: [Enogastronomia](#)

Brisighella (Ra), caratteristico borgo romagnolo che da sempre pone una grande attenzione agli aspetti legati all'enogastronomia ed alla valorizzazione delle eccellenze del territorio, propone, a partire dal mese di aprile tanti appuntamenti enogastronomici di qualità. Così, lunedì 2 aprile 2018,



giorno di Pasquetta, in Piazza Marconi sotto l'Antica via degli Asini (uno dei simboli del borgo medioevale di Brisighella), viene proposta la "Sagra dei salumi stagionati di Mora e del tartufo marzolino", giunta alla 13^a edizione; il 22 e 25 aprile sarà la volta della seconda edizione della "Festa della Spoja Lorda" al Parco Ugonia; mentre il 29 aprile e 1° maggio, sempre al Parco Ugonia, ci sarà la "Sagra delle Primizie di Primavera e della Bruschetta con Olio Extravergine d'Oлива delle nostre colline".

Sagra dei salumi stagionati di Mora e del tartufo marzolino

Bancarelle di prodotti tipici e dell'artigianato, stand gastronomico e intrattenimenti musicali e animazioni accoglieranno quindi il pubblico alla scoperta di alcune eccellenze gastronomiche tipiche di Brisighella, dove ogni stagione è caratterizzata da prodotti, sapori, profumi che diventano protagonisti di sagre e di pietanze prelibate nei ristoranti del territorio. Per tutte le giornate sarà in funzione anche il trenino panoramico per visitare il borgo e i colli di Brisighella.

Si parte con i salumi di Mora Romagnola, suino autoctono le cui carni hanno caratteristiche

organolettiche uniche, pronti a essere degustati dopo le sapienti lavorazioni dei norcini brisighellesi e la giusta stagionatura, capace di esaltare le caratteristiche di prosciutti, salami, coppe, salsicce e altre prelibatezze. Assieme ai profumi dei salumi, Brisighella sarà invasa anche dagli aromi del "tartufo marzolino", detto anche bianchetto. I tartufai della zona sono abili nel ricercare questo prezioso prodotto di cui il sottosuolo brisighellese è ricco e per la Sagra sarà possibile acquistarlo o degustarlo nei piatti preparati allo stand o nei ristoranti di Brisighella.



Festa della Spoja Lorda

La Spoja Lorda è una pasta fresca realizzata con la sfoglia "tirata a mano", sulla quale viene spalmato il delizioso "battuto" a base di formaggio fresco, parmigiano, uova e noce moscata e poi ricoperto da un'altra sfoglia. Con una rotella vengono poi tagliati quadrettini ripieni (appunto fatti di Spoja Lorda, sfoglia "sporca" di battuto) ottimi da mangiare asciutti con condimenti classici come il ragù, oppure come vuole la tradizione in brodo. Nel corso della due giorni saranno presenti anche le "sfogline" che faranno dimostrazioni di preparazione di Spoja Lorda con assaggi.

Sagra delle Primizie di Primavera e della Bruschetta con Olio Extravergine d'Oliva delle nostre colline

Brisighella è celebre in tutta Italia, e anche a livello internazionale, per il suo pregiato Olio Extravergine d'Oliva Dop, che viene celebrato a fine novembre con un evento dedicato. In questa primavera, invece, la sagra valorizzerà una semplice ma sublime "pietanza" che ha come protagonista l'olio brisighellese: la bruschetta. Nella stessa occasione si celebreranno, e gusteranno, anche le "primizie di primavera": verdure e legumi che si risvegliano dopo il lungo gelo invernale, portando sapore e salute alla tavola.

Tutti gli appuntamenti si svolgono dalle 9 alle 20.

www.brisighella.org

(pg.f.)