

CASOLA VALSENIO (RA), D'AUTUNNO È FESTA DI GUSTO CON I FRUTTI DIMENTICATI



Categories: [Enogastronomia News](#), [News](#)

Nel paese collinare di **Casola Valsenio** (Ra), che si fregia del titolo di "**Paese delle Erbe e dei Frutti Dimenticati**", le antiche tradizioni contadine locali di coltivazione delle piante, si esprimono anche nella salvaguardia di alberi da frutto di varietà ormai abbandonate oppure uscite di produzione. A questi frutti dimenticati Casola Valsenio dedica un doppio originale appuntamento autunnale proponendo la 29^a edizione della "Festa dei Frutti Dimenticati", un appuntamento in programma nei weekend 12-13 e 19-20 ottobre 2019.

Così, ad animare il doppio fine settimana saranno, vari punti ristoro con specialità autunnali ed a base di frutti dimenticati, mercato dei frutti dimenticati, degustazioni guidate di frutti, vini e olio, mostre, laboratori didattici, esposizione di animali dimenticati, dimostrazioni di cucina, spettacoli di strada e musica per grandi e piccini.

Piante spontanee oppure coltivate negli orti e nei frutteti domestici per il consumo familiare già dal tardo Medioevo, i frutti dimenticati caratteristici della stagione autunnale, rappresentavano una preziosa risorsa alimentare da conservare con cura per l'inverno. Così, emersi dall'oblio



dell'abbandono, salvati dall'estinzione e recuperati, tanti frutti profumati, dai colori caldi e dai nomi spesso originali fanno bella mostra di sé: **giuggiole, pere spadone, corniole**, nespole, mele cotogne, **corbezzoli, azzeruole**, sorbe, pere volpine, uva spina, senza dimenticare noci, nocciole, melagrane e marroni.

La ripresa d'interesse verso i frutti di un tempo è rivolta anche al recupero di antichi metodi di conservazione, lavorazione e consumo alimentare. Per questo, nel corso della festa si svolge un concorso di marmellate e uno di dolci al marrone, mentre i ristoranti della zona propongono per la "**Cucina ai frutti dimenticati**". Si tratta di piatti che utilizzano i prodotti tradizionali del territorio, sia secondo la consuetudine sia in modo moderno, proponendo una cucina gradevole, naturale e dal forte potere



evocativo. Inoltre, un gruppo di frutti dimenticati serve per preparare un antico piatto tipico, il "**migliaccio**", che richiede mele cotogne, pere volpine, mele gialle, cioccolato, pane, raffermo grattugiato, canditi, riso e, secondo l'antica ricetta, sangue di maiale in aggiunta.

A Casola Valsenio, infine, i frutti dimenticati si abbinano perfettamente con le piante aromatiche del locale **Giardino delle Erbe** dando vita a piatti straordinari dal gusto inusuale ma gradevole, come le insalate di sedano, ribes bianco e rosso in agrodolce od anche di finocchio selvatico con tarassaco, cerfoglio e salsa di melagrana, ottime se condite con l'**olio extravergine Brisighello**. Ed ancora, nei menù dei ristoranti del paese compaiono i risotti di pere volpine, l'arrosto di arista con castagne e lamponi od il rotolo di vitello alla melagrana, la crostata di marmellata di sorbe, le prugne ripiene di noci e zabaione ed il sorbetto alle corniole.

www.casolaromatica.it

www.imolafaenza.it

(Pg.F.)