

Le carni di maiale, la pera volpina e il formaggio "stagionato", il tartufo e il rinomato olio d'oliva sono i protagonisti della rassegna "4 sagre x 3 colli"

La cittadina di Brisighella, 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 6 novembre, Sagra della pera volpina e del formaggio stagionato il 13, Sagra del tartufo il 20 e Sagra dell'Ulivo e dell'Olio il 27. 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.

Domenica 06 Novembre - SAGRA DEL PORCELLO

"Vieni a fare il porco" a Brisighella! 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) e 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 13 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.

Domenica 20 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.

Domenica 27 Novembre - SAGRA DELL'ULIVO E DELL'OLIO (57^ 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.

Ad anticipare la sagra, il Consorzio della DOP BRISIGHELLA assieme al Comune di Brisighella organizzano un importante convegno nazionale per ricordare la ricorrenza del 20° anno di DOP; appuntamento sabato 26 novembre. Al convegno, aperto al pubblico, parteciperanno in veste di relatori esperti del settore, produttori, giornalisti e chef che faranno il punto sullo stato dell'arte dell'olio di Brisighella e sulle proprietà salutistiche dell'Olio extravergine d'oliva.

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.

La domenica, durante la festa accompagnati dalla musica folk della Banda del Passatore di Brisgihella, si premieranno i primi trenta agricoltori che aderirono al progetto Brisighella DOP e in Piazza Marconi la Coop. Agricola Brisighellese allestirà un piccolo frantoio dove si potrà ammirare il processo di molitura e degustare l'olio nuovo. A completare l'evento anche un mercato dei prodotti tipici autunnali dell'Appennino tosco-romagnolo.

Redazione