

Ravenna

EMILIA ROMAGNA Brisighella



Borgo medievale e termale della Valle del Lamone, nell'Appennino Tosco-Romagnolo, si mostra a novembre con le sagre più golose

Testo: Lavinia Marconi - Foto: D.R.

Nicchia elegante e vetrina di pregio, il borgo medievale di Brisighella si mostra con spontanea naturalezza e si riempie con le squisitezze di cultura, arte, colore e gastronomia. La cittadina è un raccolto spazio di storia medievale che stimola la fantasia verso innovativi e particolari percorsi di collegamento tra la parte antica e quella nuova, tra un 'dentro' storico e un 'fuori le mura', verde e organizzato con viali alberati, piste ciclabili, parchi e giardini che si allargano verso un naturale abbraccio con la campagna. Un 'cuore' di piazzette e strette vie dove i palazzi storici diventano le quinte di scena alle manifestazioni che esaltano i prodotti della terra, i frutti delle colline. le 'cose buone di casa'. Brisighella, antichissimo borgo medievale della

Valle del Lamone, si adagia ai piedi di tre artistici e caratteristici pinnacoli rocciosi, su cui poggiano una rocca Manfrediana e Veneziana dei secoli XIV e XVI, la Torre detta dell'Orologio del secolo XIX, costruita su precedente fortilizio del 1290, il Santuario del Monticino del secolo XVIII. Un dedalo di antiche viuzze acciottolate, su cui predomina un'eccezionale via sopraelevata e coperta, in un antico nucleo fortificato della difesa del borgo, invitano il turista a immergersi in un mondo lontano e ormai scomparso per sempre. Nei dintorni un mare di verde, sentieri rocciosi, scalinate gessose, antichi luoghi di culto che fanno ritornare alla mente cavalieri, dame, duelli, amori, veleni e battaglie.

Ma Brisighella non è nota solo per







Specialità da gustare

La gastronomia brisighellese origina dalla tradizione romagnola. Il prodotto principe è l'olio extravergine

di oliva "Brisighello" che si fregia della Dop europea. Altre specialità riconosciute sono: il formaggio conciato con stagionatura nelle grotte di gesso, la carne di Mora Romagnola (un'antica razza suina autoctona), le carni di razza Bovina Romagnola, i frutti dimenticati (tra cui primeggia La Pera Volpina), le Pesche, le Nettarine e le Albicocche I.G.P. di Romagna ed, infine, il carciofo Moretto, tipico della zona dei calonali.

Dove mangiare

L'osteria della luna

Piazza Marconi 3 – tel. 0546.80503 marilenamonti@libero.it Chiuso il lunedì

Locanda La cavallina

Via Masironi 6 - tel. 0546.80520 Chiuso il martedì

Ristorante 'E manicomi da Mario' Via Rontana 29 - tel. 0546.85471 Chiuso il venerdì

Ristorante La rocca

Via delle Volte 10 - tel. 0546.81180 Chiuso il lunedì

le sue bellezze architettoniche. È conosciuta e apprezzata da tutti i buongustai d'Italia per le prelibatezze enogastronomiche. Ad alcune di queste, 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 manifestazioni, infatti, si susseguiranno per tutti e quattro i week end del mese. A cominciare da domenica 8 con "Le delizie del porcello", l'appuntamento che offre la possibilità di assaggiare gustose specialità, come i saporiti ciccioli, la profumata coppa di testa, i rosei prosciutti, le salsicce e i salami di Mora Romagnola, pregiatissima razza suina autoctona, e il dolce al migliaccio. Si prosegue domenica 15 con la "Sagra della pera volpina e del formaggio stagionato", un originale mercato dei frutti autunnali e dei prodotti tipici della collina, mentre "Sua maestà il tartufo" avrà luogo domenica 22. Il tartufo è uno dei prodotti più ricercati della collina faentina. Durante la sagra

sono in vendita i caratteristici tuberi nella varietà del bianco autunnale e del tartufo nero. Nei ristoranti locali si potranno poi assaggiare ricette raffinate a base di questo prodotto. Per finire in bellezza con la 50esima edizione della "Sagra dell'Ulivo e dell'Olio" domenica 29 novembre. La coltivazione dell'Ulivo in terra brisighellese risale a tempi antichissimi. Durante la festa l'olio può essere degustato e acquistato nello stand allestito dalla Cooperativa Agricola Brisighellese. A completare l'evento ci sarà anche un mercato dei prodotti tipici locali. Brisighella è anche luogo ideale per un soggiorno di relax terapeutico: le sue acque termanli, infatti, sono particolarmente indicate per la cura delle vie respiratorie. Chi ama il trekking, invece, può scegliere di immergersi nelle bellezze naturali del Parco Carnè, base per escursioni alla Vena del Gesso e al complesso della Grotta Tanaccia, e per altri percorsi alla scoperta delle mille meraviglie della flora e della fauna appenniniche.

Eventi

Luglio

Feste Medioevali – Sontuosa rievocazione storica

Agosto

Antica sagra del Monticino - Festa dedicata alla Madonna del Monticino

Novembre

4 sagre x 3 colli – Sagra enogastronomica dei prodotti tipici locali

Come si arriva

Dall'autostrada A14 si esce al casello di Faenza o Imola. Poi si prende la SS 9 Emilia / Statale 302 in direzione Firenze o la SS 3 bis 71-309 Internazionale E/45.

Dove sostare

Punto sosta nel parcheggio di via F.lli Cardinali Cicognani. Area attrezzata comunale a Faenza, in via Renaccio, vicino al centro storico. Segnalata.

Indirizzi Utili

Iat e Pro Loco

P.tta. Porta Gabalo tel. e fax 0546.81166 iat.brisighella@provincia.ra.it

Comune di Brisighella Via Naldi 2 tel. e fax 0546.994411 www.comune.brisighella.ra.it