

“4 sagre per 3 colli”: a Brisighella, il novembre più gustoso

scritto da Enzo Radunanza | 15/10/2015

Quattro Sagre per Tre Colli



Nel borgo medievale di Brisighella, novembre sarà dedicato alla celebrazione delle eccellenze gastronomiche locali, dalla pera volpina all'olio d'oliva DOP. Da domenica 8 parte: “4 sagre x 3 colli”.

Quattro Sagre per Tre Colli



Chi conosce [Brisighella \(RA\)](#)

comprende i motivi per i quali è stato inserito tra i **Borghi più belli d'Italia**; chi non c'è mai stato deve rimediare il prima possibile perchè questa meravigliosa perla medievale sulle colline delle Terre di Faenza, è ospitale e accogliente, ricca di bellezze architettoniche e naturali nonchè in grado di offrire eccellenze enogastronomiche impareggiabili.

Brisighella 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 dei quali si elevano l'imponente **Rocca Veneziana**, la **Torre dell'Orologio** e il **Santuario della Madonna del Monticino**.

Ma, tra le varie attrazioni, la cittadina romagnola è anche meta dei buongustai che apprezzano i prodotti tipici locali, protagonisti di un gran numero di eventi enogastronomici nei vari periodi dell'anno. Da questo punto di vista novembre 2015 sarà caratterizzato da ben 4 sagre che compongono una gustosa rassegna dal titolo "**4 sagre x 3 colli**": la **Sagra del porcello** l'8 novembre, la **Sagra della pera volpina e del formaggio "stagionato"** il 15, la **Sagra del tartufo** il 22 e la **Sagra dell'Ulivo e dell'Olio** il 29 novembre 2015.

Sagra del Porcello: 8 novembre 2015

Storicamente, nelle case coloniche l'uccisione del maiale rappresentava un rito attesissimo al quale seguiva la lavorazione della carne da parte di abilissimi norcini. Domenica 8 novembre, la **Sagra del Porcello**, a Brisighella, ripropone questa consuetudine e offre l'opportunità di assaggiare gustose specialità: saporiti ciccioli, profumata coppa di testa, rosei prosciutti, salsicce e salami di Mora Romagnola, pregiatissima razza suina autoctona, e dolce al migliaccio (realizzato in origine utilizzando il sangue cotto del maiale). Sarà inoltre possibile acquistare e degustare tutti gli altri prodotti tipici dell'Appennino romagnolo.

Sagra della pera volpina e del formaggio stagionato: 15 novembre 2015

Il 15 novembre, nel centro storico, prenderà forma un originale mercato dei frutti autunnali e dei prodotti tipici della collina, dove la regina e il re della giornata saranno la **pera volpina** e il formaggio "**stagionato**".

Le **pere volpine**, piccole, tonde e dure erano un prodotto tipico della valle del Lamone e questa

sagra, nel corso degli anni, ha avuto il merito di contribuire alla riscoperta delle proprietà di questo frutto dimenticato, offrendo la possibilità di riassaporarlo. Le pere volpine vengono consumate bollite, cotte in acqua o vino, oppure al forno ma è ottimo l'abbinamento con il **formaggio stagionato di Brisighella**, un pecorino invecchiato in grotte di gesso con procedimento di antica tradizione locale.

Sagra del Tartufo: 22 novembre 2015

Il **tartufo** è uno dei prodotti più ricercati della collina faentina dove i tartufai sono abilissimi nel ricercare questo prezioso prodotto del sottosuolo. Durante la **Sagra del Tartufo** saranno venduti esemplari del prezioso tubero nella varietà del bianco autunnale e del tartufo nero. Nei ristoranti locali si potranno poi assaggiare ricette raffinate a base di questo prodotto.

Sagra dell'ulivo e dell'olio (56^a edizione): 29 novembre 2015

L'olio di Brisighella è da sempre una celebrità. In queste zone, la coltivazione dell'ulivo risale a tempi antichissimi: già in epoca romana l'ulivo e i suoi prodotti erano conosciuti e apprezzati. Nell'ultima domenica del mese di novembre si celebra il preziosissimo **olio extra vergine "Brisighello" DOP**, al quale è stato assegnato l'ambito riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta nel 1996. Al suo fianco anche la selezione varietale "Nobildrupa", il "Brisighella" DOP, il tipico "Pieve Tho". Durante la festa l'olio può essere degustato e acquistato allo stand allestito dalla Coop. Agricola Brisighellese. A completare l'evento anche un mercato dei prodotti tipici locali.

4 SAGRE PER 3 COLLI

Tipologia di evento: Sagre

Dove: Brisighella (RA)

Quando: 8 novembre (Sagra del porcello), 15 nov. (Sagra della pera volpina e del formaggio "stagionato"), 22 nov. (Sagra del tartufo) e 29 nov. 2015 (Sagra dell'Ulivo e dell'Olio)

Orari:

Organizzazione:

Informazioni: tel. 0546.81166

Sito web: www.terredifaenza.it

[mappress mapid="71"]