



Brisighella celebra il suo Carciofo Moretto con una sagra

Piccolo e gustoso, il Carciofo Moretto di Brisighella è uno dei tanti prodotti autoctoni di questo bellissimo borgo in provincia di Ravenna. L'8 e il 15 maggio gli sarà dedicata una sagra per degustarlo nelle tante ricette di cui è protagonista.



La Sagra del Carciofo Moretto si svolge a Brisighella l'9 e 15 maggio 2016.

Sulle prime colline in provincia di Ravenna, incastonato nel **Parco Regionale della Vena del Gesso Romagnola**, c'è uno dei borghi più incantevoli della Romagna: **Brisighella**, un concentrato di storia, arte, tradizioni ed eccellenze enogastronomiche note in tutta Italia. La prima tipicità che viene in mente è il famoso e rinomato **Olio extra vergine d'oliva** ma non va trascurata anche un'altra delizia e cioè il piccolo **Carciofo Moretto di Brisighella**.

Il **Moretto** viene coltivato esclusivamente all'interno del Comune e precisamente nei tipici calanchi gessosi con una buona esposizione al sole che imprimono all'ortaggio delle caratteristiche organolettiche ben precise che lo rendono un prodotto inimitabile e dal sapore autentico e inconfondibile.

Per celebrare questo prodotto, nelle domeniche dell'8 e 15 maggio, nel centro storico di Brisighella la Pro-loco locale organizza la la "**Sagra del Carciofo Moretto**". Il centro storico sarà animato da bancarelle e stand gastronomici per degustare il carciofo e altre specialità locali. Inoltre è in programma un intrattenimento musicale che rallegherà l'atmosfera.

Il Carciofo Moretto di Brisighella: scopriamolo meglio



Il Carciofo Moretto di Brisighella.

Il Carciofo Moretto essendo tenero si può mangiare crudo oppure leggermente lessato condito con sale e olio locale. Si sposa benissimo con il rinomato olio “Brisighello” perchè i due prodotti sono accomunati dalla stessa aromaticità.

Ma le ricette che hanno come base questo ingrediente sono davvero tante; solo per citarne alcune, si ricordano le capesante arrostate su crudità di Moretto e Olio di Brisighella, i tagliolini calamari e Moretto, le mezzelune con Moretto a formaggio di fossa, l'insalatina di Moretto con caprino in Parmigiano croccante, le tagliatelle al ragù di agnello sul Moretto all'aceto balsamico, lo strudel al moretto, le crespelle ripiene di cuori di Moretto, i cappelli di prete con ripieno di Moretto e ricotta.

Il carciofo non è altro che il bocciolo dell'infiorescenza che si raccoglie immaturo, cioè prima che sbocci, tra fine aprile e maggio. Una particolarità del Moretto è che rappresenta una varietà rustica, su cui non sono stati praticati interventi genetici e quindi ha conservato tutte le caratteristiche e gli aromi originari.

La pianta del Moretto si presenta come un cespuglio che può raggiungere un'altezza di 150 centimetri, il fusto è eretto con getti basali chiamati “carducci” che vengono usati per la riproduzione. Cresce in terreni siliceo-argillosi, tipici dei calanchi romagnoli, ben esposti al sole.

Le foglie, verdi-grigiastre, sono grandi e spinose, pendenti all'infuori. Il Moretto si presenta violaceo con riflessi dorati, spine giallo nere ben formate e rigide. Il suo sapore è leggermente

amaro, fresco, appetitoso.

SAGRA DEL CARCIOFO MORETTO DI BRISIGHELLA

Dove: Brisighella (RA), centro storico

Quando: 8 e 15 maggio 2015

Organizzazione: Pro Loco Brisighella

Informazioni: Tel. 0546.81166

E-mail: iat.brisighella@racine.ra.it

Sito web: www.brisighella.org

[mappress mapid="137?"]

Data di creazione

06/04/2016

Autore

enzo-radunanza