

Comune di Casola Valsenio
Provincia di Ravenna
Regione Emilia-Romagna

Logo of the Province of Ravenna
Logo of the Emilia-Romagna Region
Logo of the Terre di Faenza
Logo of Casola Valsenio

**festa dei
FRUTTI
DIMENTICATI**
e DEL MARRONE DI CASOLA VALSENSIO

**8/9 - 15/16
OTTOBRE 2016**

Mercato dei Frutti Dimenticati
Degustazione Frutti
Vari punti ristoro
con Stand Gastronomico
Percorsi Trekking, MTB
Spettacoli di strada e musica

Per informazioni:
UIT - Pro loco Tel. 0546 73033
proloco.casolavalsenio@gmail.com
www.proloco-casolavalsenio.blogspot.com
www.ilgiardinodelleerbe.it
www.terredifaenza.it
www.comune.casolavalsenio.ra.it

emozioni al ritmo
della natura nel
**paese delle
erbe e dei frutti
dimenticati**
casolaromat.ca.it

Terre di Faenza: un mese di ottobre tra natura, suggestione e gusto

Nel mese di ottobre le Terre di Faenza saranno rallegrate da diversi eventi. A Casola Valsenio protagonisti saranno i frutti dimenticati, a Riolo Terme le erbe, a Brisighella la Mora romagnola e l'agnellone.

FESTA DEI FRUTTI DIMENTICATI
E DEL MARRONE DI CASOLA VALSENIIO

8/9 - 15/16
OTTOBRE 2016

Mercato dei Frutti Dimenticati
Degustazione Frutti
Vari punti ristoro
con Stand Gastronomico
Percorsi Trekking, MTB
Spettacoli di strada e musica

Per informazioni:
UFF - Pro loco Tel. 0546 73033
proloco_casolavalsenio@gmail.com
www.proloco-casolavalsenio.blogspot.com
www.riguardoalcastorebo.it
www.comuni-bnna.it
www.comune.casolavalsenio.rn.it

emozioni al ritmo
della natura nel
paese delle
erbe e dei frutti
dimenticati
casolaromatica.it

In provincia di Ravenna c'è una bellissima area collinare con deliziosi borghi incastonati tra paesaggi suggestivi in cui si alternano vigneti, boschi, frutteti e giardini che sono anche fonte di eccellenze enogastronomiche che deliziano il palato.

Nel mese di ottobre in quest'angolo di Romagna che comprende, tra gli altri, i paesini di Casola Valsenio, Riolo Terme e Brisighella, i profumi e i sapori locali e tradizionali diventano protagonisti di una serie di eventi che accolgono l'autunno sotto i migliori auspici.

In particolare, a **Casola Valsenio** si svolge la 26esima edizione della **Festa dei Frutti Dimenticati e del Marrone di Casola Valsenio** (8-9 e 15-16 ottobre); a **Riolo Terme**, la prima edizione dell'evento intitolato **Le Erbe degli Sforza** (15 e 16 ottobre); a **Brisighella** la **Sagra della porchetta di Mora Romagnola e Fiera delle Biodiversità** (23 ottobre) e la **Sagra CO.P.A.F. dell'Agnellone e del Castrato QC** (30 ottobre).

Festa dei Frutti Dimenticati e Festa del Marrone di Casola Valsenio: 8, 9, 15 e 16 ottobre

Casola Valsenio si fregia del titolo di "Paese delle Erbe e dei Frutti Dimenticati" perchè la salvaguardia delle antiche tradizioni contadini è molto sentita e si accompagna al recupero ed alla coltivazione di piante e alberi da frutto di varietà ormai abbandonate o uscite di produzione. Proprio ai "frutti dimenticati" il borgo dedica un doppio originale appuntamento autunnale: la [Festa dei Frutti Dimenticati](#), arrivata alla 26esima edizione, e la **Festa del Marrone di Casola Valsenio**, in programma nei weekend 8-9 e 15-16 ottobre.

Fin dal Medioevo i frutti dimenticati erano piante spontanee o coltivate negli orti e nei frutteti di casa per il consumo domestico e di essi si faceva scorta in autunno per mangiarli durante i lunghi inverni. Profumati e gustosi sono stati oggetto di recupero dalle genti del posto e così in questa stagione si trovano giugliole, pere spadone, corniole, nespole, mele cotogne, corbezzoli, azzeruole, sorbe, pere volpine, uva spina, noci, nocciole, melagrane e ovviamente i Marroni.

Questi frutti saranno al centro della festa e si svolgerà anche un concorso di marmellate e uno di dolci al Marrone, mentre i ristoranti della zona proporranno, per tutto l'autunno la "*Cucina ai frutti dimenticati*" che spazia dalle ricette più tradizionali alle rielaborazioni moderne. I buongustai potranno trovare tantissimi piatti come la salsa di rovo e di gelso, le composte di corniole e di cotogne, la torta di mele selvatiche e i dessert con protagoniste le pere volpine, le castagne, l'alkermes, il vino e il formaggio.

Le Erbe degli Sforza: Casola Valsenio, 15 e 16 ottobre

Il 15 e 16 ottobre, inoltre, i frutti dimenticati si accosteranno alle piante aromatiche nella prima edizione de "**Le erbe degli Sforza**". I menù saranno straordinari e aromatici come le insalate di sedano, ribes bianco e rosso in agrodolce, insalate di finocchio selvatico con tarassaco, cerfoglio e salsa di melagrana, ottime se condite con l'olio extravergine Brisighello.

Nei menù compaiono i risotti di pere volpine, l'arrosto di arista con castagne e lamponi o il rotolo di vitello alla melagrana, la crostata di marmellata di sorbe, le prugne ripiene di noci e zabaione, il sorbetto alle corniole.

Informazioni per il pubblico: tel. 0546 73033.

Sagra della porchetta di Mora Romagnola e Fiera delle Biodiversità: Brisighella, 23 ottobre

Anche Brisighella sarà allietata da due eventi che riportano in auge prodotti della tradizione che rischiavano di sparire dalla circolazione.

Il 23 ottobre si svolgerà la "**Sagra della porchetta di Mora Romagnola e Fiera delle biodiversità**" che porterà il trionfo di specialità a base della pregiata carne di suino da degustare oppure da acquistare in un amio mercatino. Inoltre, ci sarà l'esposizione e rassegna di asino romagnolo, pollo romagnolo e bovina romagnola.

Domenica 30 ottobre, nella **Sagra CO.P.A.F. dell'Agnellone e del Castrato QC**, invece saranno queste carni ad essere degustate. Inoltre il programma della sagra prevede l'esposizione di ovini e caprini, la mostra-mercato dei prodotti tipici e dell'artigianato locale e l'immane stand gastronomico dove sarà possibile degustare prelibate pietanze e grigliate con le carni di agnellone e di castrato.

Informazioni per il pubblico 0546 81166.

Data di creazione

28/09/2016

Autore

daniela-minnella