



EMILIA ROMAGNA
Ravenna

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 calanchi.

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

Eventi

Luglio

Feste Medioevali - Suntuosa 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

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 termali, 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.

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