



L'associazione "C'ERA UNA VOLTA IL RICAMO"

di Brisighella presenta:

Anna e le altre insieme da venticinque
anni: la tradizione continua

Dal 13 aprile al 11 maggio 2014
presso la Chiesa del Suffragio di Brisighella

Apertura:

Festivi 10,00/12,00 - 14,30/19,00

Prefestivi 14,30/19,00



COMUNE
DI BRISIGHELLA



ASSOCIAZIONE PRO LOCO
DI BRISIGHELLA



Il Comune, la ProLoco, il Consorzio Copaf
e l'associazione Feste Medioevali
vi danno il benvenuto
nel borgo e nella terra di Brisighella.

Per informazioni UIT PRO LOCO
Tel. 0546 81166 - www.brisighella.org



**IL PASSATO RIVIVE:
TEMPO DI MEDIOEVO
ALLA ROCCA
DAL 31 MAGGIO AL 2 GIUGNO**

www.festemedioevali.org

ART&DECOR
INSEGNE PUBBLICITARIE
www.artedecorfaenza.com

**GRUPPO
AUTOGAS
NORD**

www.autogasnord.it
Il GPL a casa tua ovunque

Via Pergola, 5 (ex Via Vigne)
Cotignola (Ra)
Tel. 0545 41568

**Il GPL per uso civile ed
industriale in serbatoi
fuori terra ed interrati**

FIAT SORA

motori·rettifiche·ricambi

- Aperto anche il sabato mattina
- Ricambi originali Fiat e di tutte le marche
- Officina autorizzata Fiat

Via della Boaria, 52 • 48018 Faenza (Ra) • T. +39 0546 628911
F. +39 0546 620651 • e-mail: sora@sora.it • www.sora.it

**ROMAGNA
COLORI**

• PITTURE • VERNICI • SMALTI
• CASA • INDUSTRIA • CARROZZERIA

Lugo (Ra) Via Dè Brozzi, 75 Tel. 0545 25371
www.romagnacolori.it

Degustazione e vendita di olio extra vergine d'oliva - vini e prodotti tipici
Sede aziendale e punto vendita Brisighella: Via Strada, 2 • Piazzetta Porta Gabolo, 8
per info e prenotazioni: 0546 81103 - fax 0546 81497 - info@brisighella.net

Terra di Brisighella® Terra di Brisighella®

FIAT Carrozzeria ANGELI

Autorizzata Fiat opera sul territorio da oltre 40 anni...

- Auto sostitutive gratuite
- Convenzioni con le principali compagnie assicurative e di noleggio
- Lavaggio interni auto con igienizzazione, lucidatura esterna

Via Malpighi 8 - Faenza (Ra) - Tel 0546 620217
car-angeli@carrozzeriangeli.it - www.carrozzeriangeli.it

Bar Gelateria
caffè Europa

Wine Bar
degustazione Vini e Aperitivi

Piazza Carducci, 3 Brisighella (Ra) - Tel. 377 6613693

RAS Allianz BISERNA

ASSICURAZIONI

C.so Saffi, 59 - FAENZA (RA)
Tel. / Fax 0546 26172
AGENZIA GENERALE

tipografiaValgimigli

Brisighella

Borgo Medioevale 2014

Sapori di Primavera

6 APRILE

**IX^a SAGRA DEI SALUMI
STAGIONATI DI MORA
E DEL TARTUFO MARZOLINO**

1-4 MAGGIO
**LE PRIMIZIE
DI PRIMAVERA**

11 - 18 MAGGIO
**SAGRA DEL
CARCIOFO MORETTO**

6 APRILE



IX^a SAGRA DEI SALUMI STAGIONATI DI MORA E DEL TARTUFO MARZOLINO

Brisighella riscopre, in questa giornata, uno dei valori più profondi della propria tradizione, i saperi, i sapori ed i profumi dei salumi stagionati nelle vecchie cantine prodotti e lavorati in loco dai famosi norcini brisighellesi.

E il profumo del tartufo di marzo è il miglior compagno dei nostri sapori.

Programma:

Piazza Marconi

- Dalle ore 9,00 mercato copaf dei prodotti tipici e dell'artigianato tradizionale

dalle 11,00 alle 20,00
STAND GASTRONOMICO
Menù a tema della sagra

- Durante la giornata
Musica
Centri di animazione
Trenino panoramico per il paese ed i colli di Brisighella
- A spasso nel Parco della Vena del Gesso (per info Pro Loco)
Visita guidata alla grotta Tanaccia

1-4 MAGGIO



LE PRIMIZIE DI PRIMAVERA

Tenere, fresche, gustose e coloratissime. Sono le "primizie di primavera", verdure e legumi che si risvegliano dopo il lungo gelo invernale, portando allegria, sapore e salute alla nostra tavola.

I "Sapori di Primavera" aprono una ricca stagione di eventi, un vero e proprio itinerario di piacere e di sensazioni nel Borgo Medioevale di Brisighella. L'artigianato locale e tradizionale, l'eccellente gastronomia dei nostri ristoranti e i caratteristici prodotti tipici del territorio collinare sapranno, in tutte le stagioni, offrirvi immagini, sensazioni, gusti e sapori unici.

Programma:

Parco Ugonia

- Dalle ore 9,00 mercato copaf dei prodotti tipici e dell'artigianato tradizionale

dalle 11,00 alle 20,00 STAND GASTRONOMICO
Menù a tema della sagra

- Durante la giornata
Musica, centri di animazione
e trenino panoramico per il paese ed i colli di Brisighella

A spasso nel Parco della Vena del Gesso (per info Pro Loco)

- Giovedì 1° maggio "Passeggiata dei Tre Colli"
- Domenica 4 maggio "Trekking nel cuore del Parco"

11 MAGGIO



SAGRA DEL CARCIOFO MORETTO

Il carciofo è largamente coltivato in tutta l'area del Mediterraneo.

A Brisighella, grazie al particolare clima e terreno argilloso, assume caratteristiche di colore e sapore uniche.

Il Moretto è una varietà rustica di carciofo, che predilige i terreni siliceo-argillosi tipici dei calanchi romagnoli, ben esposti al sole. Diversamente da altre varietà, largamente coltivate nel bacino mediterraneo, sul "Moretto" non sono stati realizzati interventi di miglioramento genetico e ciò ha

Programma:

Parco Ugonia

- Dalle ore 9,00 mercato copaf dei prodotti tipici e dell'artigianato tradizionale

dalle 11,00 alle 20,00
STAND GASTRONOMICO
Menù a tema della sagra

- Durante la giornata
Musica
Centri di animazione
Trenino panoramico per il paese ed i colli di Brisighella
- A spasso nel Parco della Vena del Gesso
Trekking nel cuore del Parco (per info Pro Loco)

18 MAGGIO

consentito di mantenere inalterato nel tempo le caratteristiche e gli aromi naturali.

"Il Moretto" ha un colore viola, con riflessi dorati, con spine giallo nere ben formate e rigide.

Il "Moretto" può essere consumato crudo o leggermente lessato, condito con sale e olio, preferibilmente con il nostro "Brisighello" con il quale si sposa molto bene. I due prodotti infatti hanno una base aromatica comune.

Nella serata di giovedì 15 maggio in Piazza Carducci evento culturale gastronomico dedicato al carciofo moretto

Programma:

Parco Ugonia

- Dalle ore 9,00 mercato copaf dei prodotti tipici e dell'artigianato tradizionale

dalle 11,00 alle 20,00
STAND GASTRONOMICO
Menù a tema della sagra

- Durante la giornata
Musica
Centri di animazione
Trenino panoramico per il paese ed i colli di Brisighella
- A spasso nel Parco della Vena del Gesso
Trekking nel cuore del Parco (per info Pro Loco)

I commercianti e le botteghe artigiane del centro storico rimarranno aperte durante le manifestazioni. I ristoranti locali presenteranno menù caratteristici del territorio.