



BRISIGHELLA CENTRO

23/24/25
AGOSTO

GIOVEDÌ 23 AGOSTO

STRE-EAT “CIBO DA STRADA”

VIA PORTA FIORENTINA E PIAZZA CARDUCCI

DALLE ORE 19.30

Un momento di festa gastronomica dove unire convivialità, piacere e cultura all'insegna della più antica, autentica forma di ristorazione, semplice nella preparazione, legata alle tradizioni agro-alimentari del territorio a cui appartiene.

L'offerta gastronomica sarà proposta dagli chef **Remo Camurani, Andrea Spada e Igles Corelli**, quest'ultimo in collaborazione con “I Signori del Barbecue” con il Grande Barbecue in Piazza. Durante la serata si potranno degustare **le migliori produzioni vitivinicole di Brisighella**. Inoltre sarà allestito uno stand curato dalle **Arzdore dell'Associazione “Il Lavoro dei Contadini”** con presentazione e vendita delle tipicità locali.

DALLE ORE 21.00

Concerto dei Quinzan

con musiche folk popolari della tradizione romagnola e testi dialettali.

VENERDÌ 24 AGOSTO

Artigiani e contadini in piazza

DALLE ORE 19.00

Lungo le vie e le piazze del borgo medioevale si potrà passeggiare fra tele stampate, ferro battuto, ceramiche artistiche, il telaio, le teglie di Montetiffi, libri antichi, fischietti di terracotta, vimini, pipe in terracotta, e artigiani del legno.

Sarà inoltre possibile ammirare i lavori di una volta come la **batdura del grano con la zercia**.

Stand curato dalle **Arzdore dell'Associazione “Il Lavoro dei Contadini”** con presentazione e vendita delle tipicità locali.

Durante la serata: incursioni e scorribande musicali itineranti con la **Retrò Marching Band**.

ORE 22,15 - 23,45 - CENTRO STORICO

Ballo in Piazza con il gruppo de “La Carampana”

I balli popolari e la musica della tradizione rurale romagnola



SABATO 25 AGOSTO

FRUSTA D'ORO

PIAZZA CARDUCCI

DALLE ORE 20.30

Si esibiranno e si sfideranno **i migliori schiocicatori di Romagna** per la XXXIX^a edizione della Frusta d'Oro. I concorrenti si esibiranno accompagnati da brani musicali, sorteggiabili, eseguiti dalla **Banda del Passatore** nel rispetto dell'autentica tradizione romagnola.

Il vincitore riceverà un premio in ceramica degli artisti brisighellesi Bartoli e Cornacchia, dedicato al Maestro Antonio Mercatelli, mentre lo s-ciucaren con caratteristiche più attinenti alla tradizione del carrettiere avrà in dono un pannello di ceramica in ricordo di Davide Liverani.

Un itinerario fra tradizione e sapori

SABATO 25 AGOSTO

DALLE ORE 17.00

I componenti dell'Associazione “Il Lavoro dei Contadini”, raccolti in sei aziende del territorio collinare, propongono la preparazione, degustazione e commercializzazione dei prodotti tipici, insieme a spettacoli e ricostruzioni della vita contadina di un tempo.

PRESSO L'AGRITURISMO “IL BORGHETTO DI BROLA”

ORE 18

convegno sull'Olio extravergine di Oliva “Brisighello D.O.P.”, nell'ambito del progetto comunitario curato del Gal l'Altra Romagna: “La zonazione olivicola dell'areale romagnolo come strumento di conoscenza e valorizzazione”.

1

AGRITURISMO LA CA' NOVA

Via Breta 29,
Casola Valsenio (RA)
Tel: 0546-75177
Cell: 339-4413702
agriturcanova@libero.it

2

NASANO

Azienda Agricola di “Gardi,
Bertoni e Poggiali”
Via Mazzolano 9/a,
Riolo Terme (RA)
Tel: 0546-70715
Cell: 339-4939961
gardi.fabio@libero.it

3

SPADERNA

Azienda Agricola
“Spaderna”
di Alvaro Bartolini
Via Roncona 4,
Brisighella (RA)
Tel: 0546-642294
Cell: 333-5303686

4

NINO TINI

Azienda Agricola
“Montepiano”
di Nino Tini
Via San Mamante 126,
Oriolo dei Fichi (RA)
Tel: 0546-642075
Cell: 338-6370955
www.ninotini.com

5

QUINZAN

Azienda Agricola
Via Castel Raniero 6,
Faenza (RA)
Cell: 339-7261421
www.quinzan.it

6

IL BORGHETTO DI BROLA

Centro agriturismo de
La Casetta dei Frati
Via dei Frati 6,
Modigliana (FC)
Tel: 0546-940628
info@borghettodibrola.com
www.casettadeifrati.com

DOMENICA 26 AGOSTO



VILLA CORTE, VIA CORTE 9, CASTELLINA DI
BRISIGHELLA (RA) TEL: 0546-85789
www.villacorte.it

ORE 18,00

Pensieri, parole e vita del grande Maestro Tonino Guerra.

Esposizione di arazzi, manifesti, fotografie e opere
pittoriche.

Presentazione del libro: “**La Casa dei Mandorli**”
a cura di Rita Giannini. Fotografie di Luciano Liuzzi.
Ed. Mugavero Roberto, voce recitante Orfeo Orlando.

Durante la serata, letture in dialetto romagnolo della
poetessa **Annalisa Teodorani**

ORE 19.30

I Piatti della Sua infanzia: menù dedicato a Tonino Guerra.

Salumi nostrani e piadina.

Tagliatelle con le rigaglie.

Ranocchi fritti in guazzetto.

Pollo alla cacciatora con patate al forno.

Zuppa inglese, crostata con confettura di cocomera.

Vini in abbinamento.

*A cura delle Arzdore del “Lavoro dei Contadini”, che in
diverse occasioni hanno cucinato per il Poeta. Cena su
prenotazione (Euro 28,00) al n. 339/4939961.*



UN BORGO DI SAVORI

Nei quattro giorni di festa i ristoratori del borgo medioevale della Valle del Lamone delizieranno il visitatore promuovendo la grande tradizione culinaria di Brisighella che ricca di eccellenze enogastronomiche quali il pregiatissimo olio Brisighello D.O.P. e gli squisiti salumi di Mora Romagnola accompagnati dalle migliori produzioni di Sangiovese di Romagna.



OSTERIA DEI LOVI RISTORANTE-PIZZERIA
Via Fossa 39 – tel. 0546 80423

RISTORANTE LA ROCCA
Via delle Volte 10 – tel. 0546 81180
www.albergo-larocca.it

CANTINA DEL BUONSIGNORE
Via Recuperati 10 – tel. 0546 81889
www.cantinadelbuonsignore.com

RISTORANTE LA CASETTA
Via Ugonia 6 – tel. 0546 80250
www.trattoria-lacasetta.it

OSTERIA DELLA FONTE
Via Naldi 20 – tel. 347 2927042
www.osteriadellafonte.com

OSTERIA DELLA LUNA
Piazza Marconi 3 – tel. 335 7456861
marilena.monti@libero.it

RISTORANTE LA GROTTA
Via Metelli 1 – tel. 0546 81488
www.ristorante-lagrotta.it

RISTORANTE L'INFINITO
Via Trebbio 12/14 – tel. 0546 80437
www.ristorantelinfinito.com

STRYX RISTORANTE
Piazza Marconi 11 – cell. 339 7514815
www.stryx.it

FRAMBOISE CUCININA
Via Porta Fiorentina 16 – tel. 329 0740862

OSTERIA DEL GUERCINORO
Piazza Marconi 7 – tel. 0546 80464

**PUNTO DEGUSTAZIONE E VENDITA
C.A.B. TERRA DI BRISIGHELLA**
Piazzetta Porta Gabolo 8 – tel. 0546 80131
www.brisighello.net

Con il contributo di



**Fondo Europeo Agricolo
per lo Sviluppo Rurale
l'Europa investe
nelle zone rurali**



**L'ARCA
DEI
SAVORI**
Festival dei
Saperi e Saperi
di Romagna
DODICESIMA EDIZIONE

**Info
Ufficio Informazioni Turistiche
di Brisighella**
Piazzetta Porta Gabolo 5
Tel. e fax 0546.81166
iat.brisighella@racine.ra.it
www.brisighella.org
www.terredifaenza.it

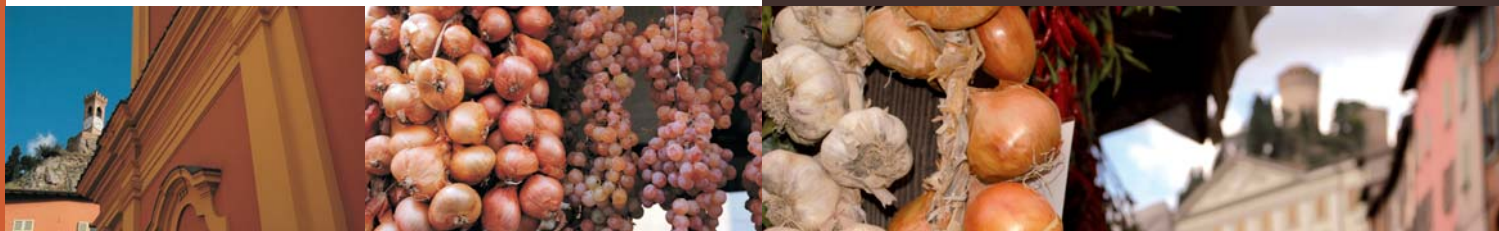


PROVINCIA DI RAVENNA



**L'ARCA
DEI
SAVORI**
Festival dei
Saperi e Saperi
di Romagna
DODICESIMA EDIZIONE

**DA GIOVEDÌ 23
A DOMENICA 26
AGOSTO 2012**



*il sapore
della semplicità*
BRISIGHELLA
E AZIENDE AGRICOLE DEL TERRITORIO FAENTINO

Con la collaborazione di



IL LAVORO DEI CONTADINI



Il Sindaco di Brisighella

Davide Missiroli

BRISIGHELLA - ARCA DEI SAVORI

il sapore della semplicità

Siamo perennemente alla ricerca spasmodica dell'effetto speciale, costantemente proiettati alla corsa verso prodotti commerciali legati all'idea di massificazione e standardizzazione del "bello", mentre a volte ci dimentichiamo di quanto possa essere salutare fermarsi e guardarsi intorno: si possono riscoprire delle meraviglie che non riusciamo più a vedere pur avendole sotto gli occhi.

Riscopriamo la semplicità e la genuinità del territorio e dei suoi prodotti (agricoli ed artigianali): imparare a conoscere i nostri luoghi è il modo più semplice e genuino per incominciare ad apprezzarne la bellezza ed il fascino. Il nostro territorio, la sua cultura e le sue tradizioni sono la base dalla quale ri-partire. La semplicità come fondamentale strumento, come chiave di volta, come dogma indiscutibile.

La **Romagna** è terra di prodotti tipici e di un patrimonio enogastronomico frutto di una storia, di una tradizione, di una cultura che hanno sempre raggiunto il giusto equilibrio tra sapore, qualità e genuinità. L'Arca dei Savori nasce nel 2001, quando il **Comune di Brisighella (RA)** si ispirò al progetto di SlowFood dell'Arca del Gusto per la tutela dei prodotti tipici. Nelle edizioni successive l'evento si è sempre più caratterizzato diventando appunto l'Arca dei Savori, intesi con un termine che rimanda sia ai sapori antichi, sia alla cucina popolare. Il termine Savori, infatti, ricorre nei testi di cucina medievali ed è anche una libera traduzione del termine dialettale romagnolo Savur, che ricorda i sapori semplici e veri della cucina contadina.

Vi aspettiamo all'**Arca dei Savori** "il Festival dei Saperi e dei Saperi di Romagna" **dal 23 al 26 Agosto a Brisighella**, che non sarà solo luogo fisico ma soprattutto luogo dell'anima con i suoi percorsi interni, con le molteplici espressioni e sfaccettature della civiltà contadina e forse anche dell'animo umano, cercando di comprendere al meglio le nostre tradizioni per proiettarsi al meglio verso il futuro.... ed assaporare qualcosa di squisito ma ormai lontano: **"il sapore della semplicità"**.