

**FAENZA PIADA** **Faenza Piada**

Via Proventa ai Pioppi 88 - 48018 Faenza (Ra) - Italia  
Tel: 0039 0 546 46091 - fax: 0039 0 546 654097  
www.faenzapiada.it - info@faenzapiada.it - P.IVA: 02396320398

**RIELLO** Via Malpighi, 6 - 48018 Faenza (Ra)  
Tel 0546 620398 - Fax 0546 620440

info@cetclima.it - [www.cetclima.it](http://www.cetclima.it)

**VIVI IL TUO BENESSERE ..... RISPARMIANDO**

**SALUMI FORMAGGI LATTICINI** **Alimentari da FABRIZIO**

Il tuo negozio di fiducia, lo trovi ai mercati di:  
**MARRADI (lunedì)**  
**FAENZA (martedì, giovedì, sabato)**  
**BRISIGHELLA (mercoledì)**  
**CASTEL BOLOGNESE (venerdì)**

Tel. 0546 40158 - Cellulare 347 4213049

**Carrozzeria ANGELI** autorizzata

Faenza (Ra) - Via Malpighi, 8 - tel 0546 620217 fax 0546 628573

**LAVANDERIA "AZZURRA"**

**NOLEGGIO E LAVAGGIO BIANCHERIA PER: RISTORANTI, ALBERGHI, PIZZERIE E COMUNITÀ**

Via Righi, 152 - 48018 Faenza (Ra) - Tel. 0546 33027 - Fax 0546 635315

**ROMAGNA COLORI**

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

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

**Aurizio Malavolti**  
AUTOFFICINA FIAT SERVICE

**CENTRO REVISIONE U.M.C. SOCCORSO STRADALE 24 H**  
TEL. 0546.80300 - CELL. 335.6143632

**Az. Agricola BELVEDERE**  
biologica certificata

Allevamento di ovini, caprini, equini e suini di razza "Mora Romagnola".  
Degustazioni e visite didattiche presso l'azienda su prenotazione.

Via Cà Battistone, 131 - San Martino in Gattara - Brisighella (Ra)  
E-mail: [podere.belvedere@tiscali.it](mailto:podere.belvedere@tiscali.it)  
Tel: 339 7606799 - 339 8208817 - 349 2866707

**Allianz BISERNA ASSICURAZIONI**

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

**CAT**  
**CARPENTERIA METALLICA**

Via Brigata Maiella, 14 - Fognano (Ra)  
Tel. 0546 81101 - Fax 0546 85699

**GRUPPO AUTOGAS NORD** [www.autogasnord.it](http://www.autogasnord.it)  
**Il GPL a casa tua ovunque**

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

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

**Macelleria Tre Colli**  
di Bazzagli Rosalba

Via Porta Fiorentina, 2  
48013 Brisighella Ra  
Tel. 0546 81133  
P.zza 00587420399

**baltur** **TECNOLOGIE PER IL CLIMA**

**VENDITA E ASSISTENZA DI APPARECCHIATURE PER:**  
• RISCALDAMENTO  
• CONDIZIONAMENTO  
• RISPARMIO ENERGETICO

CONCESSIONARIA - FAENZA **VISANI ELIO**  
AGENZIA RAVENNA **VISANI GABRIELE**

FAENZA - (Ra) V. Tamburini 9 - TEL. e FAX 0546 634369 - [info@baltur-faenza.191.it](mailto:info@baltur-faenza.191.it)

**INTERNATIONAL RENTING S.p.A.**  
NOLEGGIO AUTO A BREVE E LUNGO TERMINE

Via Risorgimento 43 - Faenza - Tel. 0546 623708 - Fax 0546 623880  
[www.internationalrenting.com](http://www.internationalrenting.com) - e-mail: [info@internationalrenting.com](mailto:info@internationalrenting.com)

**ART&DEC**  
INSEGNE PUBBLICITARIE

[www.artedecofaenza.com](http://www.artedecofaenza.com)

**SORA** motori • rettifiche • ricambi

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

**Terra di Brisighella**

Degustazione e vendita di olio extra vergine d'oliva - vini e prodotti tipici  
Sede aziendale e punto vendita:  
Via Strada, 2 - 48013 Brisighella (Ra)  
Piazzetta Porta Gabolo, 8 - 48013 Brisighella (Ra)  
per info e prenotazioni: 0546 81103 - fax 0546 81497  
[info@brisighella.net](mailto:info@brisighella.net)

Terra di Brisighella Terra di Brisighella

**PER CHI SCEGLIE IL TRENO**

|                |               |
|----------------|---------------|
| da Faenza      | a Brisighella |
| 8,20           | 8,30          |
| 10,20          | 10,30         |
| 12,20          | 12,30         |
| 16,16          | 16,26         |
| 18,23          | 18,33         |
| 20,20          | 20,30         |
| da Brisighella | a Faenza      |
| 9,17           | 9,27          |
| 10,32          | 10,41         |
| 13,17          | 13,27         |
| 15,17          | 15,27         |
| 19,21          | 19,35         |
| 21,17          | 21,27         |



**COME ARRIVARE A BRISIGHELLA**

Trekking enogastronomico verso aziende agricole del Parco della Vena del Gesso nei 4 sabati e domeniche delle sagre ritrovo in Piazzetta del Monte ore 9,30 info e prenotazione 347 881 1339 costo € 10,00 a persona

Informazioni:  
**UIT - PRO LOCO BRISIGHELLA**  
TEL. 0546 81166  
[iat.brisighella@racine.ra.it](mailto:iat.brisighella@racine.ra.it)  
[www.brisighella.org](http://www.brisighella.org)



**Quattro Sagre per Tre Colli**

**2013**

**3** **10**

**3 novembre**  
Le delizie del Porcello

**10 novembre**  
Sagra della Pera Volpina e del Formaggio Stagionato

**17 novembre**  
Sua Maestà il Tartufo

**24 novembre**  
Sagra dell'Ulivo

**17** **24**

**Novembre a Brisighella**

## Le delizie del Porcello



### Centro Storico

La festa ripropone l'antico rito che si svolgeva in ogni casa colonica con l'uccisione del maiale e la lavorazione della carne da parte di abilissimi norcini. Ogni parte del maiale veniva utilizzata.

I prodotti ottenuti, consumati al momento o conservati mediante l'essiccazione e la salatura, erano essenziali per le famiglie, garantendo il fabbisogno alimentare per molti mesi. Durante la sagra è possibile assistere alla preparazione dei ciccioli lavorati come una volta in capaci paioli, alla fiamma del fuoco. L'appuntamento offre ai buongustai la possibilità di assaggiare, presso i ristoranti, e i macellai gustose specialità. **Durante la sagra ci sarà una dimostrazione della lavorazione delle carni da parte di un esperto norcino dalle 10,30 alle 11,30 e dalle 15,00 alle 16,00 in Piazza Carducci.**



**Domenica 3 novembre**

### programma

Ore 8,00

Apertura stand ove avverrà la vendita delle pregiate carni suine locali preparate da alcuni norcini del paese. Mostra mercato allestita dai produttori CO.P.A.F.: con prodotti tipici autunnali.

Ore 11,00

In via Fossa, apertura dello stand gastronomico, dove si potranno gustare "le delizie del Porcello" e altre prelibatezze, fino alle ore 20,00.

La manifestazione sarà allietata da complessi di musica folk, giochi e attrazioni varie. Nella giornata, per le vie del centro storico, sarà presente per la gioia dei bambini un trenino turistico.



## Sagra della Pera Volpina e del Formaggio stagionato



### Centro Storico

Le pere volpine, piccole, tonde e dure, erano un prodotto tipico delle nostre colline. La sagra contribuisce alla riscoperta della proprietà di questo frutto dimenticato. Le pere volpine vengono consumate sempre cotte, in acqua o vino, oppure al forno. Sorbe, nespole, giuggiole, melagrane, pere, more e supione saranno esposte nelle bancarelle

assieme ai prodotti del nostro territorio: miele, marmellate e il formaggio stagionato. I ristoranti proporranno per i cultori della buona cucina specialità a base di pere volpine e di altri prodotti tipici.

**Durante la sagra sarà possibile assistere ad una dimostrazione di "cagliata" con preparazione del formaggio dalle ore 10,30 alle 11,30 e dalle 15,00 alle 16,00 in Piazza Carducci.**

**Domenica 10 novembre**

### programma

Ore 8,00

Mostra mercato allestita dai produttori CO.P.A.F. Sono in vendita pere volpine, formaggi stagionati e altri prodotti tipici locali.

Ore 11,00

In via Fossa, apertura dello stand gastronomico, dove saranno serviti dei mangiari attinenti alla sagra, fino alle ore 20,00.

La manifestazione sarà allietata da complessi di musica folk, giochi e attrazioni varie. Anche in questa giornata, per le vie del centro storico, sarà presente per la gioia dei bambini un trenino turistico.



## Sua maestà il Tartufo



### Piazzetta Porta Gabolo

Il tartufo è il prodotto più nobile e ricercato della collina faentina. I tartufai della Valle del Lamone sono abili ricercatori di questo prezioso prodotto del sottosuolo. Durante la

sagra è in vendita il caratteristico tubero nella varietà del bianco autunnale, che emana un profumo particolarmente intenso, e del tartufo nero, solo un pò meno profumato, ma ugualmente apprezzabile. Si potranno poi assaggiare nei ristoranti, ricette raffinate a base di tartufo preparate da esperti chef.



**Domenica 17 novembre**

### programma

Ore 8,00

Tradizionale mostra mercato del tartufo a cura della Pro Loco. Esposizione e vendita di altri prodotti tipici autunnali, presentati dal CO.P.A.F.

Ore 11,00

Apertura dello stand gastronomico con specialità locali a base di tartufo, che si potranno gustare fino alle ore 20,00.

La manifestazione sarà allietata da complessi di musica folk e attrazioni varie. Per le vie del centro storico sarà presente, anche per questa sagra, un trenino turistico.



## Sagra dell'Ulivo 54ª edizione



### Centro Storico

La coltivazione dell'olivo nelle terre di Brisighella risale a tempi antichissimi: già in epoca romana infatti l'ulivo ed i suoi frutti erano conosciuti, apprezzati e valorizzati. Nella vallata del Lamone sono presenti tre qualità tipiche del nostro territorio: la Nostrana di Brisighella, la Ghiacciola e l'Orfana. Dalla prima si ottiene, mediante spremitura a freddo, il ricercato Olio Extravergine di Oliva Brisighello®, al quale è stato assegnato l'ambito riconoscimento della Denominazione di Origine



Protetta. Durante la festa è possibile trovare in vendita presso lo stand di CAB- Terra di Brisighella, oltre agli oli Brisighella DOP e Brisighella DOP BIO, una gamma completa di oli E.V.O estratti da cultivar nostrane (le selezioni: Nobildrupa da olive Ghiacciola e Orfanello da olive Orfana e l'ottimo ed apprezzato olivaggio: Pieve Tho).

**Domenica 24 novembre**

### programma

Ore 8,00

Esposizione e vendita dell'olio Extra Vergine d'Oliva della "Terra di Brisighella", a cura della CAB. Sulle bancarelle mostra mercato di prodotti tipici nostrani presentati dai produttori CO.P.A.F.

Ore 11,00

Apertura dello stand gastronomico dove potrete gustare piatti tipici, accompagnati dal nostro olio novello. Lo stand funzionerà fino alle ore 20,00.

### PIAZZA MARCONI

Per tutta la giornata, in piazza Marconi dimostrazione in diretta di spremitura d'olive.

Esibizione pomeridiana della Banda del Passatore

La manifestazione sarà allietata da complessi musicali



## I ristoranti delle Sagre

Menù a tema proposti nei giorni di festa:

### RISTORANTE TRE COLLI

Via Gramsci, 9 - Tel. 0546 81147 - Tradizionale e Creativa

### RISTORANTE TRATTORIA LA CASETTA

Via G. Ugonia, 6 - Tel. 0546 80250 - Tradizionale Territoriale

### RISTORANTE CANTINA DEL BONSIGNORE

Via Recuperati, 4 - Tel. 0546 81889 - Tradizionale Rivisitata

### RISTORANTE LA ROCCA

Via Delle Volte, 10 - Tel. 0546 81180 - Tradizionale Regionale

### RISTORANTE LA GROTTA

Via Metelli, 1 - Tel. 0546 81488 - Specialità pesce e brodetto

### RISTORANTE L'INFINITO

Via del Trebbio, 12/14 - Tel. 0546 80437 - Giardino panoramico

### OSTERIA DELLA FONTE

Via Naldi, 20 - Cell. 347 2927042 - Territoriale e innovata, merende a km 0

### L'OSTERIA DELLA LUNA

Piazza Marconi, 3 - Cell. 335 7456861 - Salumi di Mora Romagnola

### RISTORANTE DA MARIO

Via Rontana, 29 - Tel. 0546 85471 - luminosa veranda con forno a legna

## Nel corso delle Quattro Sagre per Tre Colli

### MOSTRE:

Nelle domeniche delle sagre, presso la Galleria d'arte comunale l'Associazione "C'era una volta il ricamo" espone gli elaborati del concorso sul tema "12° Concorso di Ricamo e altro...". Fino al 1 dicembre.

Nelle domeniche delle sagre, nella Chiesa del Suffragio, mostra "L'anima e le forme nelle ceramiche di Tomba e Vassura" delle ceramiste Pia Tomba e Camilla Vassura.

Museo civico Giuseppe Ugonia – mostra "Dal Vero" dell'artista Nedo Merendi. Fino al 1 dicembre.

### NELLE QUATTRO DOMENICHE DELLE SAGRE

la Rocca sarà aperta dalle ore 10,00, in orario continuato, fino alle ore 17,00. Biglietto unico d'ingresso Rocca + Museo Ugonia € 3,00

STAND GASTRONOMICI FUNZIONANTI DURANTE LE SAGRE E PUNTI DI RISTORO CON PRODOTTI ATTINENTI AL TEMA DEL GIORNO. STAND GASTRONOMICO IN VIA FOSSA COPERTO E RISCALDATO.

AMPI PARCHEGGI DISPONIBILI CON BUS E NAVETTA - AREA ATTREZZATA SOSTA CAMPER IN PIAZZALE DONATORI DEL SANGUE