

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 9 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 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 16 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 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 23 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 55ª 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 Orfanella da olive Orfana e l'ottimo ed apprezzato olivaggio : Pieve Tho).

Domenica 30 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

L'OSTERIA DELLA LUNA

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

RISTORANTE DA MARIO

Via Rontana, 29 - Tel. 0546 85471 - Specialità cacciagione, funghi e tartufi

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 di ricami per beneficenza fino al 30 novembre.

Nelle domeniche delle sagre, nella Chiesa del Suffragio, mostra "Lustri, colori, originalità nelle ceramiche di Tomba e Vassura", delle ceramiche Pia Tomba e Camilla Vassura.

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 € 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