

18 aprile Sagra dei Salumi Stagionati 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.

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

Programma:

- dalle ore 9,00 mercato dei prodotti tipici e dell'artigianato tradizionale dell'appennino faentino
- dalle 11,00 alle 20,00 presso cortile interno in Via Fossa **STAND GASTRONOMICO** con menù a tema della sagra
- durante la giornata musica e animazione
- trenino panoramico per il paese ed i colli di Brisighella
- in Via Fossa presentazione dei salumi stagionati con assaggi e promozione sui pezzi di salame stagionato

24 • 25 aprile Festa della Spoja Lorda



Tra le tante specialità culinarie di Brisighella, la Spoja Lorda è tra le più apprezzate! Si tira a mano la sfoglia di pasta fresca, un disco d'oro su cui viene spalmato il delizioso "battuto" a base di formaggio fresco, parmigiano, uova e noce moscata.

Svelta la rotella la taglia ed ecco i quadretti ripieni, pronti per essere conditi con le eccellenze locali di stagione o tuffati, come vuole la pieghevole sagra di primavera definitivo alle 9:30 va in stampa tradizione, nel brodo bollente.

Programma:

- dalle ore 9,00 mercato dei prodotti tipici e dell'artigianato tradizionale dell'appennino faentino
- domenica 24 **STAND GASTRONOMICO** dalle 11,00 alle 22,00 presso cortile interno in Via Fossa pranzo e cena con musica dal vivo
- lunedì 25 **STAND GASTRONOMICO** con menù a tema della sagra dalle 11,00 alle 20,00
- dalle 10,30 alle 11,30 e dalle 15,30 alle 16,30 dimostrazione e lavorazione della spoja lorda preparata dalle nostre sfoglino.
- durante le giornate musica e animazione
- durante le giornate trenino panoramico per il paese ed i colli di Brisighella

1 maggio Sagra del Cappelletto Romagnolo



Il cappelletto romagnolo è uno dei piatti più amati della tradizione gastronomica locale. Il caplet è una pasta all'uovo ripiena di formaggio che prende il nome dalla forma caratteristica di un cappello. Una volta era il piatto per eccellenza, quello che si mangiava una sola volta all'anno nelle ricorrenze più importanti e sempre in brodo di capponne. Oggi trovano spazio sulle nostre tavole sempre più spesso, anche asciutti e conditi in vari modi ad esempio con ragù di Mora Romagnola. La azzurra romagnola, con la rimanenza dell'impasto dei cappelletti, preparava la spoja lorda.

Programma:

- dalle ore 9,00 mercato dei prodotti tipici e dell'artigianato tradizionale dell'appennino faentino
- dalle 11,00 alle 20,00 presso cortile interno in Via Fossa **STAND GASTRONOMICO** con menù a tema della sagra
- dalle 10,30 alle 11,30 e dalle 15,30 alle 16,30 dimostrazione e lavorazione dei cappelletti romagnoli preparati dalle nostre sfoglino.
- durante la giornata musica e animazione
- trenino panoramico per il paese ed i colli di Brisighella
- "Passeggiata dei Tre Colli" Gara podistica non competitiva presso il Circolo G. Borsi per info 338 4639758

8 • 15 maggio Sagra del Carciofo Moretto



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 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.

Programma:

- dalle ore 9,00 mercato dei prodotti tipici e dell'artigianato tradizionale dell'appennino faentino
- dalle 11,00 alle 20,00 **STAND GASTRONOMICO** con menù a tema della sagra presso cortile interno in Via Fossa
- durante le giornate: musica e animazione
- trenino panoramico per il paese ed i colli di Brisighella
- dimostrazione e lavorazione del **Carciofo Moretto** con assaggi
- domenica 8 Parco Caduti di Nassirya coordinamento volontario
- Protezione Civile, sarà presente con mezzi e attrezzature per dimostrazione

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