

RIVIERA

EMILIA ROMAGNA

RIVIERA
EMILIA ROMAGNA

Le repos
le plus
divertissant
qui soit.

www.adriacoast.com

Routes des saveurs.



*Haltes gastronomiques,
produits typiques, producteurs,
fêtes et musées de la
tradition!*



SOMMAIRE

| | |
|---|-----------|
| - Côte Adriatique de l'Émilie-Romagne | 1 |
| - Les bonnes habitudes ne vieillissent jamais | 3 |
| - À ne pas manquer | |
| • Le pain et la piadina • Les vins | 4 |
| • Les pâtes • Comment s'aventurer parmi les plats de résistance | 5 |
| Province de Ferrare | 6 |
| - pain et anguille, formes sinueuses pour d'anciennes saveurs | |
| - entre terre et eau | |
| - indications brèves pour visiter la province | |
| Les saveurs à ne pas manquer | 8 |
| - l'anguille de Comacchio | |
| - le pain Ferrareis | |
| Où acheter | 9 |
| • L'anguille • Le pain | |
| Fêtes & foires | 10 |
| Musées typiques et de la tradition | 11 |
| Province de Ravenne | 12 |
| - sel doux et huile délicate; les papilles de l'histoire | |
| - vert, bleu, or | |
| - indications brèves pour visiter la province | |
| Les saveurs à ne pas manquer | 14 |
| - le sel doux de Cervia | |
| - l'huile de Brisighella | |
| Où acheter | 15 |
| • Le sel doux de Cervia • L'huile de Brisighella | |
| Fêtes & foires | 16 |
| Musées typiques et de la tradition | 17 |
| Province de Forlì-Cesena | 18 |
| - "pesce azzurro", "formaggio di fossa", à chacun son goût | |
| - le poumon vert de la Romagne | |
| - indications brèves pour visiter la province | |
| Les saveurs à ne pas manquer | 20 |
| - le pesce azzurro | |
| - le formaggio di fossa | |
| Où acheter | 21 |
| • Le pesce azzurro • Le formaggio di fossa | |
| Fêtes & foires | 22 |
| Musées typiques et de la tradition | 23 |
| Province de Rimini | 24 |
| - huile et vin de colline, parmi les plaisirs de la Seigneurie | |
| - lieux de l'histoire noble | |
| - indications brèves pour visiter la province | |
| Les saveurs à ne pas manquer | 26 |
| - le vin des cols de Rimini | |
| - l'huile des collines de Romagne | 29 |
| Où acheter | 27 |
| • Le vin • L'huile | |
| Fêtes & foires | 29 |
| Musées typiques et de la tradition | 30 |
| Les opérateurs | 31 |





CÔTE ADRIATIQUE DE L'ÉMILIE-ROMAGNE

Le repos le plus divertissant qui soit

"Des vacances aux mille et une saveurs" est le nouveau guide de l'Unione Costa consacré aux voyageurs gourmets, contenant les conseils et les informations pratiques pour découvrir l'âme gourmande du Littoral et se laisser agréablement gagner par la gourmandise.

Le guide se divise en cinq sections: la première, les bonnes habitudes ne vieillissent jamais, présente les produits les plus connus et les saveurs typiques de tout le terroir, un voyage culinaire qui s'entrelace avec la civilisation maritime, des marais, des salines et du monde paysan. Les quatre chapitres suivants suggèrent des itinéraires culturels et œnogastronomiques possibles qui traversent les provinces de Ferrare, Ravenne, Forlì Cesena et Rimini, avec une attention particulière aux typicités locales: quelles sont-elles, où les acheter, des fêtes et des foires pour les gourmets et, enfin, un choix intéressant de musées ethnographiques qui racontent les traditions de cette terre.

La Côte Adriatique, une offre sans pareille: une incroyable variété de propositions!

Message pour les internautes : à l'adresse www.adriacoast.com, vous trouverez les mises à jour, les nouveautés, les offres vacances, les dates importantes, les liens avec les localités et avec les opérateurs touristiques du littoral, en d'autres termes tout ce qu'il faut savoir avant de partir. Que vouloir de plus? Il ne nous reste plus qu'à vous souhaiter des vacances de bon goût sur la Côte Adriatique!

Andrea Corsini
Président

Antonio Carasso
Coordinateur de programme





Wine Food Festival Emilia Romagna

Chaque année, à partir du mois de septembre jusqu'à décembre, plusieurs événements gourmands vous attendent. De Piacenza à Rimini, un voyage à la découverte des saveurs de l'Emilie-Romagne.

Des intéressants forfaits vacances, pour tout ceux qui aiment goûter les produits AOP et IGP de cette région, accompagnés par le charme de ses villes d'arts, ses châteaux et ses bourgs marins.

Pour les offres de vacances renseignez-vous sur:
www.winefoodfestival.it



Côte Adriatique de l'Émilie-Romagne.

Les bonnes habitudes ne vieillissent jamais.

C'est la **Côte Adriatique du plaisir**, des plaisirs en vérité; ici, il y a tout ce que l'on désire pour ses vacances et même plus.

Les **plages** les plus célèbres d'Europe, la **mer** limpide et sûre, les **divertissements** les plus à la mode, l'**hospitalité** incomparable, l'amour et le respect de la **nature** ainsi qu'un grand patrimoine d'**art**, de **culture** et d'**œnogastronomie**, autre morceau de bravoure de l'histoire de cette terre. Une terre, pour celui qui souhaite la découvrir, qui raconte la civilisation, les traditions, le travail des hommes, les racines, l'imagination et la cordialité des personnes.

C'est un voyage à faire lentement, un parcours entre **la mer, la plaine, la colline et la montagne**, en se promenant par **les anciens petits villages**, en entrant dans les ateliers des artisans, en s'arrêtant le long de la route pour

déguster des mets et des vins qui, par ici, sont beaucoup plus que nourriture, art et science comme l'écrivait Pellegrino Artusi, le gastronome célèbre et, comme par hasard, fils de cette terre. Certains arrêts sont conseillés afin de se laisser séduire par l'**art culinaire** et par **les traditions du terroir**: restaurants typiques, trattorias, auberges, caves, agritourismes, exploitations agricoles, marchés du poisson, fromageries et pressoirs. **Les foires et les fêtes populaires** sont nombreuses, elles permettent l'échange d'odeurs, de couleurs et de saveurs suivant les saisons et dont le moment clou est consacré à la dégustation des produits typiques car, s'est bien connu, **à table les bonnes habitudes ne vieillissent jamais.**

i Sigles d'appellation et d'identification:

DOC ›

appellation d'origine contrôlée

DOCG ›

appellation d'origine contrôlée et garantie

DOP ›

appellation d'origine protégée

IGP ›

identification géographique protégée





À ne pas manquer

Surprises de plaine, odeurs des bois, tendres délices

Entre la mer et la colline, cette bande fertile de plaine qui s'étend de Ferrare à Rimini, en passant par les provinces de Ravenne et Forlì Cesena, est toute une succession de champs cultivés, de potagers, de vignobles et de vergers à perte de vue, qui crée, au printemps, une fête de couleurs et qui porte sur la table une tout autre qualité (de nombreuses productions de fruits et légumes vantent la marque IGP): pêches, poires, nectarines, cerises, fraises, abricots, kiwis, pommes, prunes, pastèques, melons, pommes de terre, tomates, ail, échalotes, asperges, citrouilles et courgettes et un riz excellent, également, typique du Ferrareis. Les pinèdes et les Apennins sont, au contraire, terres de champignons, de truffes, d'herbes spontanées et de fines herbes qui sont employées dans la cuisine du terroir tout comme les fruits des bois et du sous-bois: pignons, châtaignes, mûres, myrtilles et framboises. La dernière note pour les voyageurs du goût concerne les desserts: grande occupation pour les pâtisseries, grande joie pour les dégustateurs.

De la cuisine Ferrareise: le "pam-pepato", enrichi d'amandes et de noisettes et parfumé aux épices; les "mandorlini" del ponte; le gâteau "ricciolina" (frisé) et les "topini" (souris): biscuits fait avec la même pâte que celle du savarin et avec de raisins secs en guise d'yeux; de la cuisine romagnole: la "ciambella" (gâteau typique), les "zuccherini" (biscuits secs), la "zuppa inglese" (genre de crème anglaise mais il vaudrait mieux la définir romagnole), le "sugal", gâteau de moût, le "savor" aux pommes et aux coings, le "miacetto", gâteau de Noël de Catolica, les "sabadoni", les "misto-chine" à la farine de châtaignes et le "bustreng" au miel et aux morceaux de fruits; bref, une infinité de délices pour lesquelles on doit remercier la bienveillance de la nature et l'admirable habileté des hommes.

Le pain et la piadina

Une mention particulière va au délicieux pain Ferrareis, la fameuse "coppia", appelé "ciupe-ta" en dialecte; son secret reste encore inconnu, certains pensent que c'est l'eau, d'autres l'humidité particulière de l'air qui en conditionne le levage, ce qui est certain c'est que la coppia Ferrareise fait partie, à juste titre, des spécialités de la gastronomie italienne. En Romagne, au contraire, le pain est la bonne "piadina", certainement la spécialité romagnole la plus classique. La piada conserve les caractéristiques du pain azyme qui, pendant des dizaines de siècles, avant et après J.-C., a été le plat de base de l'alimentation des peuples de la Méditerranée. Pascoli l'a défini: «le pain, ou plutôt l'alimentation nationale des romagnols». Tous les villages de la Romagne a sa piada, avec les traditions et les variantes locales, même le nom change d'une zone à l'autre: piè, pjida, piedi, pida. C'est une crêpe ronde faite d'eau, de farine et de sel, cuite sur des plaques en argile ou en fonte; dans les restaurants, elle se sert pour accompagner les superbes grillades de viande ou de poisson, les légumes au gratin, les ragoûts; les kiosques à rayures colorées typiques sont très répandus sur toute la Côte Adriatique, ils la farcissent de saucisse, saucisson, jambon, fromage à pâte molle ou en tranches et d'herbes cuites. Les propositions les plus fantasistes ne manquent pas et elles ont su donner envie à de nombreux amateurs qui la dégustent à la confiture, au miel, au nutella, au squacquerone et aux figues caramélisées.

Les vins

Grande invention de l'homme, le vin jouit, en Romagne, d'un respect sacré. La vaste zone de collines, protégée par les Apennins et tempérée par la mer, comprise entre les provinces de Ravenne, Forlì Cesena et Rimini, grâce à la variété de ses sols et à ses cépages acclimatés depuis des siècles, revendique une tradition vitivinicole glorieuse qui, durant ces dernières années, a su gagner, de façon méritée, la scène nationale et internationale. Les cépages les plus connus sont le rouge Sangiovese (Sunguis Jovis, Sang de Jupiter, son ancien nom) et le blanc Trebbiano (Trebullanos, nom donné par les Romains qui l'introduisirent au II^e siècle av. J.-C.), les plus répandus sur le territoire national, pères majoritaires de nombreux vins fins. Les autres cépages caractéristiques du terroirs sont l'Albana: le nectar blond de la Romagne, premier blanc d'Italie qui obtient la Docg; la Cagnina, vin rouge doux et moelleux, prêt à boire de suite après les vendanges et le Bombino Blanc, dont on obtient le Pagadebit («payer ses dettes»). Son nom curieux dérive des années défavorables durant lesquelles les paysans romagnols parvinrent à

s'acquitter des dettes grâce à la production de ce cépage fort et tenace, qui résiste à toutes les conditions climatiques. Tenaces et forts sont deux adjectifs qui s'adaptent bien aussi aux cépages du Bosco Eliceo, la zone côtière entre Ferrare et Ravenne. Les sols sur lesquels les vignes poussent sont caractérisés par des dunes sableuses, des forêts de chênes verts, des marais et des salines. Les vins produits sont connus sous le nom de vins des sables, au caractère unique et au bouquet sapide comme de mer. Quatre sont les Doc du Bosco Eliceo, deux blancs: Sauvignon et Bianco del Bosco et deux rouges Fortana et Merlot. Une synthèse de toute l'œnologie du terroir se trouve à l'œnothèque régionale de Dozza, province d'Imola; les magnifiques caves du château fort des Sforza accueillent l'exposition pour la vente et la dégustation des meilleures étiquettes Doc et Docg.





Les pâtes

Phares gastronomiques de la cuisine locale, par pâtes on entend toutes les entrées, en potage ou telles quelles, strictement **étirées à la main**: ces petites confections du désir sont parfois farcies au fromage, aux herbes, à la citrouille, au poisson ou à la ricotta (genre de fromage blanc). On obtient une pâte faite d'œufs et de farine, travaillée à la main et étirée au rouleau jusqu'à obtention d'une **abaisse ronde et souple**, dorée, fine, sans craquellement et légèrement rugueuse pour absorber, comme il se doit, l'assaisonnement; il en existe une version verte, que l'on utilise pour les lasagnes au four, dans ce cas on ajoute à la pâte des épinards ou des orties. L'abaisse est coupée en formes différentes suivant le type de pâtes que l'on sou-



haite obtenir: losanges, disques, rectangles, bandelettes? pour former une énorme légion d'entrées qui n'a pas sa pareille dans aucune autre cuisine régionale: **tagliatelle, cappelletti, ravioli, tortelli, tagliolini, papardelle, maltagliati, garganelli** assaisonnées de nombreuses façons, des dizaines de sauces, à base de viande ou de poisson, qui en exalte superbement le goût. À cette longue liste de confections du désir, s'ajoutent deux autres types de pâtes, **les strozzapreti** qui, déjà par leur nom, révèlent le caractère anarchique des romagnols, bandelettes de pâte faites avec de l'eau, de la farine et du sel et ensuite arrondies manuellement, et **les passatelli**: œufs, parmesan, panure, une pincée de noix muscade et des zestes de citron, qui se travaillent à l'aide d'un outil spécial; la tradition veut qu'on les mange au bouillon de viande, ou mieux de volaille, comme les cappelletti, mais ils sont aussi délicieux au fumet de poisson. Difficile de décider quel désir choisir, car les chefs mélangent avec "maestria" le savoir traditionnel aux nouvelles tendances gastronomiques, et alors oui que ce désir devient un vrai péché de gourmandise.



Comment s'aventurer parmi les plats de résistance

Pour être en mesure d'affronter la richesse et la **variété des plats de résistance** caractéristiques du terroir, on peut suivre trois différents **itinéraires du goût**: celui du marais, celui de la terre et celui de la mer.

De nombreuses habitudes de la cuisine du marais sont restées intactes et les gens continuent de préparer, selon les modes de la tradition, de vrais délices comme **les grenouilles, le faux-éperlan mariné et l'anguille** qui, dans les marais du Delta, est à l'apogée de son triomphe.

Vraie star de la gastronomie, l'anguille se prête à de nombreuses interprétations, les unes plus bonnes que les autres: au grill, marinée, en soupe, "vite fait bien fait" ou avec du chou frisé ou encore pour accompagner un délicat risotto. À goûter également le risotto à la foulque, autre plat typique du marais. Mais revenons aux plats de résistance et prenons **le parcours culinaire de terre**. Des champs de la plaine et des prés des Apennins arrivent **des viandes de grande qualité** et naturelles pour **les grillades** renommées, une spécialité authentique de la **gastronomie régionale** pour lesquelles on utilise, de préférence, du mouton de Romagne, du **veau blanc** de l'Apennin central qui a obtenu la marque "IGP" et **le porc de la race brune romagnole**. Les viandes, toujours tendres et de grande qualité, sont placées délicatement sur la braise ardente sur laquelle se trouve déjà de la charcuterie fraîche, comme le **saucisson, la saucisse et la poitrine** qui dégagent cette odeur irrésistible pour les papilles gustatives de tous les gourmets. Les grillades variées, préparées dans cette région, sont si majestueuses et opulentes qu'elles rappellent les antiques banquets peints par Arcimboldo, lorsque, sur la table des riches, triomphaient les

viandes et que le pain servait d'encas.

La grillade de poisson ne badine pas: presque tous les types de poissons pêchés dans la mer Adriatique se prêtent à la grillade: **rougets, turbots, baudroies, cigales de mer, soles, crustacés** - pour un goût plus délicat - et une montagne de brochettes de **calmars, crevettes et supions**. La grillade la plus classique est la "rustida" de maquereaux, d'anchois et de sardines, ou bien de **pesce azzurro**, économique et délicieux de cette mer très riche. Les recettes au sel doux de Cervia sont d'une grande délicatesse car il protège et exalte les saveurs **des bars, turbots, sardines et homards**. **Les seiches aux petits pois, les seiches à l'étouffée, les fritures de petits calmars, de blanchaille et friture mixte, les soupes aux moules, palourdes et tellines** sans oublier les bigorneaux en sauce nous viennent aussi de la tradition. La clôture de l'itinéraire gastronomique de mer revient à **la soupe de poisson** qui, selon la tradition maritime doit être relevée, avec beaucoup de tomates, au goût très prononcé de vinaigre et de poivre noir, c'est ainsi que la préparaient les pêcheurs sur les bateaux mais les variantes locales sont vraiment nombreuses, certaines très épicées et d'autres plus raffinées: soupes de poisson très savoureuses à accompagner avec du pain grillé assaisonné d'une bonne huile parfumée à l'ail. Entre le mois de juillet et le mois d'août, plus de cent rendez-vous sont au programme du lever du soleil jusque tard dans la nuit: des spectacles de musique, de théâtre, de cinéma, des événements gastronomiques, environnementaux, littéraires organisés sur les plages, les ports, les places et dans d'autres endroits naturels fascinants des localités de la Côte Adriatique.



Ferrare

PAIN ET ANGUILE, FORMES SINUEUSES POUR D'ANCIENNES SAVEURS

Gastronomie et artisanat

À savourer

La cuisine Ferraraise est un heureux mariage des coutumes culinaires nobles et populaires. Ici, même le pain est spécial, incomparable par sa forme, il est appelé "la coppia ferrarese" et est protégé par la marque IGP. Les produits phares de la gastronomie sont l'anguille, servie de toutes les façons (il faut acheter une confection d'anguille marinée au moins) et la salama da sugo, un saucisson particulier dont son origine remonte à la Renaissance. Parmi les pâtes fraîches, cappellacci di zucca et pasticcio di maccheroni; star de la cuisine du terroir également

les moules, palourdes, huîtres et grenouilles. Assortiment parfait pour les plats de la tradition grâce à leur goût légèrement relevé, il s'agit des "vins des sables", les Doc du Bosco Eliceo. Les fruits de la terre sont aussi de grande qualité comme l'asperge de Mesola, l'ail de Voghiera, les poires, le riz de Jolanda di Savoia, la citrouille, les fraises de Lagosanto et les pastèques Ferraraises qui comptent au nombre des meilleures au monde. Finissons par les desserts: le pampepato, les mandorlini del ponte, le topino de Comacchio et le gâteau ricciolina ou de tagliatelle.



À découvrir

L'artisanat artistique est également digne d'attention et on ne peut pas rentrer chez soi sans avoir acheté au moins une céramique gravée Ferraraise. Née à la Cour Estense, entre le XVème et le XVIème siècle, elle est caractérisée par des gravures et par l'utilisation de couleurs primaires. Un autre ouvrage typique est la terre cuite: sifflets et brûle-parfums sont des objets de collection. Le travail de la très belle paviera est très diffusé, il s'agit d'une canne palustre spontanée qui est utilisée pour les nattes, les paniers et les meubles. Une mention spéciale est attribuée aux "stampi" véritables appeaux qui étaient utilisés autrefois pour la chasse et qui sont devenus, aujourd'hui, de mignons petits bibelots qui reproduisent fidèlement, dans les formes et les couleurs, les canards et autres oiseaux aquatiques du Delta.



ENTRE TERRE ET EAU TOUT À FAIT PLAT, LE PAYSAGE DE LA PROVINCE DE FERRARE EST JALONNÉ PAR LES EAUX: LE PÔ AU NORD, LE RHIN AU SUD, LA MER ADRIATIQUE À EST, AINSI QUE PAR LA VASTE PLAINE FERTILE RECOUVERTE, AUTREFOIS, PAR L'EAU EN GRANDE PARTIE. LES TERRES ÉMERGÉES AUTREFOIS SE DISTINGUENT À OUEST ET, À EST, LES NOUVELLES TERRES CRÉÉES PAR LES GRANDS TRAVAUX D'ASSAINISSEMENT. EN VOYAGEANT DANS CETTE PROVINCE, ON LONGE LES MARAIS, LES CHAMPS CULTIVÉS, LES FLEUVES, LES VOIES D'EAU ET LES CANAUX NAVIGABLES ET ON APERÇOIT LES TRAVAUX HYDRAULIQUES ET LES POMPES DE DRAINAGE QUI RAPPELLENT LES DIFFICILES LUTTES DE L'HOMME POUR SOUSTRAIRE LA TERRE À L'EAU. ET PUIS ENCORE, LES FERMES, LES DEMEURES DES NOBLES, LES JOYAUX, LES FORTERESSES ET LES CHÂTEAUX QUI PORTENT L'EMPREINTE DE LA FAMILLE D'ESTE, LES SEIGNEURS DE FERRARE.

Indications brèves pour visiter la province

Le grand patrimoine environnemental de ces terres est le Parc régional du Delta du Pô: les Marais de Comacchio, la Vallée Bertuzzi, le Grand Bois de Mesola, les Réserves naturelles de Canneviè et Porticino, la Sacca di Goro, la Pinède de Volano, l'Oasis de Campotto à Argenta et les Marais d'Ostellato sont quelques-unes des superbes réalités naturalistes de la zone auxquelles Ferrare sert d'opposition et qui, avec le Delta, a été déclarée patrimoine de l'humanité. Parmi ses monuments les plus connus,

on trouve le Château d'Este, les Remparts, la Cathédrale, le Palazzo Schifanoia, le Palazzo Costabili et le Palazzo dei Diamanti, lieu d'exposition d'art moderne et contemporain très importantes durant tout l'année. Il est impossible de quitter la capitale des Estensi sans s'être promené le long de ses imposants murs d'enceinte. Les petites cités de la province de Ferrare sont toutes aussi fascinantes, riches de trésors d'art et d'histoires. Parmi les trésors de cette terre, à Codigoro l'Abbaye de Pom-

posa, un chef d'œuvre de l'art romantique et byzantin; à Mesola, le Château, qui donne sur le fleuve, est une des "Delizie estensi", les maisons secondaires des Ducs, sont protégées par l'Unesco. Et encore, à Voghiera, le Belriguardo; à Bondeno l'imposante Rocca Posente Stellata; à Portomaggiore le Verginese; à Argenta la delizia de Benvignante et, à Copparo, l'Hôtel de ville construit sur la moitié du XIXème sur les ruines du fastueux château. Une autre œuvre d'art est le Trepponti,



Les itinéraires de la Route des Vins et des Saveurs

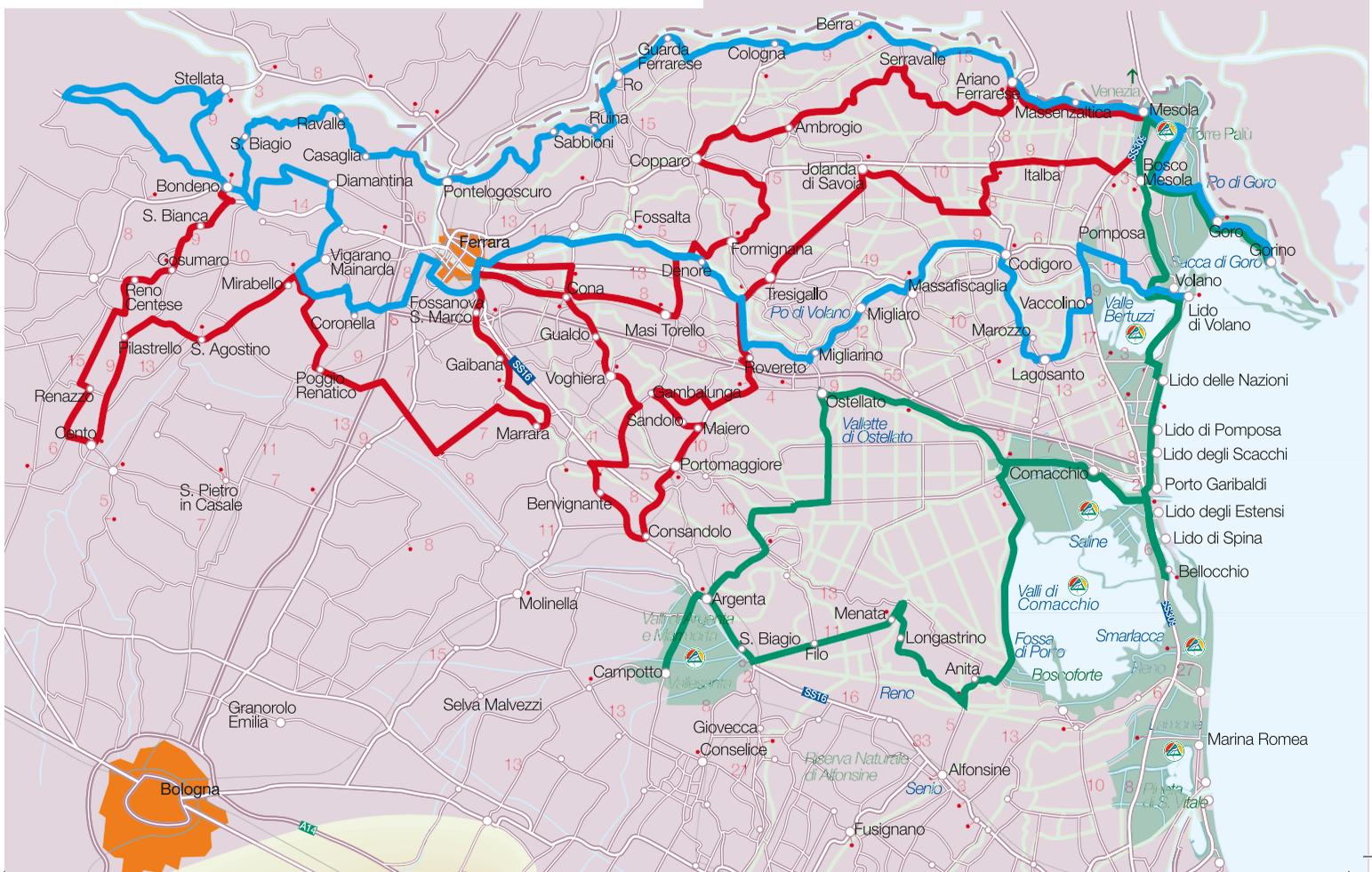
le pont à la structure singulière faite de cinq volées d'escaliers et d'arcs, symbole de Comacchio, le centre historique le plus original du Delta du Pô. La ville, patrie gastronomique de l'anguille, se dresse sur treize îlots de maisons et les hôtels particuliers donnent sur l'eau, il doit son aspect à de nombreuses œuvres monumentales édifiées entre le XVIIème et XVIIIème siècle. Méritent une visite le Musée du Navire Romain, près de Palazzo Bellini et le prestigieux complexe de la Manifattura dei Marinati et Cento, une petite ville d'art, renommée pour sa gastronomie, dans laquelle se mélange harmonieusement la tradition de Ferrare, de Bologne et de Modène. Parmi les histoires, outre les nobles de

la Cour, les populaires racontent la tradition maritime des endroits comme Porto Garibaldi, avec les bateaux colorés amarrés à quelques mètres du centre ainsi que la vie du fleuve, caractérisée par les petits ports de Goro et Gorino. C'est d'ici que partent les embarcations qui descendent le fleuve jusqu'au point de rencontre entre l'eau douce et l'eau de mer. On compte sept localités balnéaires sur la côte adriatique Ferraraise, entourées de pinèdes et de grands espaces verts: Lido di Volano, Lido delle Nazioni, Lido di Pomposa, Lido degli Scacchi, Porto Garibaldi, Lido degli Estensi et Lido di Spina.

1. Ferrara, Château d'Este
2. Ferrara, Cathédrale
3. Comacchio, Pont Trepponti

Avec plus de sept cent kilomètres, c'est l'une des plus longues routes gastronomiques d'Italie. Le fil conducteur est bien sûr le Grand Fleuve. La route se divise en trois parcours, le premier vous fait partir à la découverte du Pô et de ses saveurs, du canard au saucisson typique appelé salama da taglio sans oublier la grenouille. Le second vous fait pénétrer dans les antiques cours de la famille des Estense et traverser les capitales de la salama da sugo, un saucisson particulier dont l'origine remonte à la Renaissance, de l'ail, du riz et de l'asperge. Le troisième vous plonge dans les basses terres du Parc du Delta, recouvertes de roseaux et de bosquets, règne incontesté de nombreuses espèces d'oiseaux, où sont produits les vins Doc des sables : Fortana, Merlot, Sauvignon et Bianco del Bosco Eliceo, protagonistes avec l'anguille de cet itinéraire.

Pour en savoir plus: www.stradaviniesaporiferrara.it





Les Saveurs à ne pas manquer - L'anguille de Comacchio

Pour Comacchio, l'anguille n'est pas seulement une protagoniste de choix en cuisine mais elle est surtout un facteur économique et social important car, dans ce paysage faits de vastes miroirs d'eau marécageux, l'anguille y trouve son refuge depuis des siècles. Dans ce milieu, marqué par l'équilibre délicat entre la terre et l'eau, entre le sec et l'humide, entre les gens et la mer, l'anguille représente la véritable reine de la table par son goût affirmé et saumâtre, enraciné profondément dans le terroir et dans sa culture gastronomique. Longtemps disputée par aquiculteurs et braconniers, l'anguille est toujours pêchée selon les techniques qui exploi-

tent les marées automnales et le naturel rappel que ces dernières exercent sur les anguilles mûres qui sont capturées à l'aide du système du "lavoriero", un mécanisme complexe de chambres communicantes d'où elles sont ensuite sélectionnées et conservées. Tout d'abord, elles sont conservées vivantes dans des bassins ou dans de gros paniers immergés (appelés *bòlaghe*), puis elles sont coupées, grillées et mises dans la saumure de vinaigre et de sel pour être confectionnées et commercialisées. Ce travail artisanal, avec sa tradition riche de souvenirs et de goûts familiaux, revit, aujourd'hui, dans l'ancienne *Manifattura dei Marinati* à

Comacchio, dans la magnifique galerie des Capucins, recouverte après une restauration méthodique. Lieu symbole de la ville, la Manufacture a réactivé le cycle de production et les feux ont été rallumés dans les grandes cheminées où l'anguille était, autrefois, cuite à la broche au feu de bois et, ensuite, mise à mariner. Outre la marinade, ce délice gastronomique peut être dégusté de nombreuses façons, il existe quarante-huit plats différents, qui partent du délicat *risotto* jusqu'à la *grillade*, façon qui dégage tout son arôme intense et qui fait d'elle un rite gastronomique auquel il est impossible de résister.



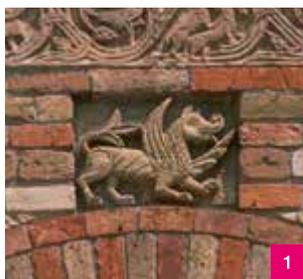
Le pain Ferrareis

Il y a mille ans, le pain Ferrareis était confectionné en forme de miche et, déjà en 1287, avec les "Statuta Ferrariae", on adopta des normes sévères pour sa préparation. Trois cents ans plus tard, on voit apparaître le pain "tordu", c'est-à-dire la *coppia*, dont parlait Cristoforo Messisbugo, un des gastronomes les plus fantaisistes de la Cour des Ducs d'Este. La *coppia* deviendra toujours plus célèbre parmi les fins gourmets de l'époque et, en 1694, l'historien Antonio Frizzi, en se rappelant du raffinement atteint par les boulangers Ferrareis dans la confection du pain,

parlait de différents types de farine et de différentes espèces de "formes" qui, dépassant le concept monotone de la miche, faisaient de l'élégance une des raisons qui distinguaient ce pain de tous les autres. La célèbre *coppia* Ferrareise, en dialecte "ciupeta", a son corps central appelé nœud ou ruban, grop, d'où partent deux croûtons enroulés, i curnit, qui se terminent en pointe. Croquant ou moelleux, du type commun ou à l'italienne avec l'huile d'olive, le pain Ferrareis est une grande fierté de la gastronomie italienne qui a bien mérité sa reconnaissance européenne

de produit IGP.

Mais quel est le secret de son goût? Avant tout la qualité de l'eau et des matières premières utilisées, le degré d'humidité de l'air, le système de travail et de levage ainsi que la bonne température du four. En passant devant une boulangerie Ferrareise, on ne peut pas résister à l'appel du pain encore chaud: odeur intense qui pénètre l'air et sollicite l'appétit, l'écrivain Riccardo Bacchelli spécifia: "C'est le meilleur pain au monde".



1. Abbaye de Pomposa
2. Comacchio, Pont Trepponti
3. Goro, port
4. Manifattura dei Marinati



3



4

i OÙ acheter l'anguille

Manifattura dei Marinati

Via Mazzini, 200 - 44022 Comacchio
Tél. +39 0533 81 742
manifatturadeimarinati@parcodeltapo.it
www.parcodeltapo.it

Pescheria Lidomar

Via delle Botteghe, 1 - 44022 Comacchio
Tél. +39 0533 81 190

Pescheria Trepponti

Via Trepponti, 34 - 44022 Comacchio
Tél. +39 0533 81 727

Salumeria Trepponti

Via Galleria E. Fogli, 2 - 44022 Comacchio

Pescheria Cavalieri Aldo

Via Caduti del Mare, 70 - 44029 Portogaroibaldi
Tél. +39 0533 327 006

Pescheria Cavalieri Walter

Via Magnavacca, 27 - 44029 Portogaroibaldi
Tél. +39 0533 327 252

i OÙ acheter le pain

Boulangeries et boulangers de la province de Ferrare

> pour plus d'informations:

Consorzio di tutela della coppia ferrarese Igp

c/o Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Ferrara
Via Bologna, 534 - 44100 Ferrara
Tél. +39 0532 299 771/91 - Fax +39 0532 299 143





Fêtes & Foires



AVRIL › Mesola › Foire de l'asperge

L'asperge verte a trouvé, dans les terres sableuses du Delta du Pô, son milieu idéal, à tel quel point qu'elle est devenue l'une des cultures les plus répandues et appréciées de la région. Dégustations d'asperges fraîches ou cuisinées de façon à en exalter son arôme et son goût délicieux.

MAI › Lagosanto › Foire de la fraise

Les 80% de la production nationale de fraises se cultivent dans cette région. Sur la place, exposition et dégustation de ce fruit juteux ainsi que d'autres très bons produits du terroir de Ferrare comme les poires, pommes, pêches, abricots, pastèques et melons.

JUIN › Ro Ferrarese

› Fête de la salama da taglio

C'est un peu la "grande soeur" de la salama da sugo, mais elle se mange fraîche sans cuisson. Cette charcuterie au goût riche et à l'arôme caractéristique est excellente coupée en tranches et accompagnée d'un bon melon, lui aussi produit renommé typiquement Ferrareis. La foire a lieu à Guarda Ferrarese.

JUILLET › Goro › Foire de la palourde

Au cœur du Delta du Pô, à l'extrême pointe orientale de la province de Ferrare, on trouve la "Sacca di Goro", habitat idéal de nombreuses espèces et de moules parmi lesquelles la palourde philippine (*Tapes philippinarum*) se distingue, elle peut se déguster dans de nombreuses recettes, les unes plus bonnes que les autres.

JUILLET › Cento › Salama da sugo

Symbole incontesté de la gastronomie Ferrareise, la salama da sugo revendique des origines médiévales ainsi qu'un goût unique provenant du mélange inusuel de viandes de porc, d'épices et de vin rouge et de sa longue maturation. Elle fut très appréciée par les Ducs d'Este, à tel point qu'en 1481, le Duc Hercule I en offrit à Laurent le Magnifique. Localité Buonacompra.

AOÛT › Voghiera › Fête de l'ail

Dans la cuisine Ferrareise, l'ail tient une grande place, il est employé dans les plats de poisson et de viande et comme condiment dans la préparation des charcuteries, comme saucissons et poitrines. Parmi les plus renommés, l'ail de Voghiera qui a reçu l'appellation DOP.

AOÛT › San Giuseppe di Comacchio

› Fête des vendanges et du Vino del Bosco

Lorsque Renée de France, au XVIème siècle, épousa Hercule II d'Este, elle apporta en dot un cépage de la Côte d'Or de la Bourgogne qui s'acclimata parfaitement dans les dunes sableuses du Delta. Le milieu, particulièrement humide, l'air et le terrain saumâtres, la proximité constante de la mer contribuèrent à former le caractère très particulier de ce raisin duquel naissent les vins Doc du Bosco Eliceo: Fortana, Merlot, Sauvignon et Bianco del Bosco.

AOÛT › Jolanda di Savoia › Les journées du riz

Manifestation organisée pour la valorisation de la culture du riz du Delta du Pô. Elle accueille d'importantes initiatives consacrées aux riziculteurs et à tous les amoureux de ce produit. Les quatre variétés de riz du Delta, le Carnaroli, le Baldo, le Volano et l'Arborio, dévoilent tous leurs secrets aux visiteurs.

OCTOBRE › Bondeno, Panarea › La fête du pain

Panarea dévoile les origines et les secrets du pain Ferrareis: ce délice exquis qui naît de la farine de blé, de la levure et de la maîtrise des boulangers. Laboratoires, spectacles et congrès.

OCTOBRE › Comacchio › Foire de l'anguille

Moment où l'on fête la "reine" des produits typiques du Delta du Pô: l'anguille, qui est pêchée deux fois dans l'année, d'octobre à décembre et au Carême. Au Palais Bellini: les dégustations et dans les rues de Comacchio: les étals et spectacles musicaux.

NOVEMBRE › Ostellato › Citrouille en fête

Dans la patrie de la Maison d'Este, les préparations à base de citrouille atteignent des sommets. Sa pulpe orange, ferme et sucrée est utilisée pour d'innombrables spécialités: pour farcir les cappellacci, dans des soupes, pour assaisonner les pâtes, pour des gâteaux, avec le poisson, au four, pour des risottos et en purée pour accompagner l'autre star de la gastronomie Ferrareise, la salama da sugo.

1. Comacchio, Museo delle Valli
2. Campagne Ferrareis
3. Comacchio, marché au poisson

Pour toute information sur les manifestations:

Tél. +39 0532 299303

www.ferrarainfo.com



Musées typiques et de la tradition

Ferrare - Centro documentazione mondo agricolo

Le centre documente le travail et la vie paysanne de la fin du XIXème à la première moitié du XXème. Une section est consacrée à l'outillage agricole, enrichie de pièces rares provenant des pays d'outre-Atlantique. Les documentations relatives aux travaux d'assainissement, à la culture fruitière, aux activités des marchands ambulants qui gravitent autour du monde agricole sont de très grand intérêt. Une deuxième section présente la maison et les activités du bourg rural: l'auberge, les anciens magasins, les boutiques d'artisans, l'église et l'école. La collection de marionnettes est très belle. Via Imperiale, 265 - San Bartolomeo in Bosco - Tél. +39 0532 725 294 www.ferrarainfo.com - www.mondoagricoloferrarese.it

Comacchio - Manifattura dei Marinati

L'usine grandiose du marinage de l'anguille est un morceau d'histoire du Delta du Pô. Après une restauration méticuleuse, tout a été recréé comme avant: la Salle des Feux, avec ses douze cheminées en fonction, les structures antiques, les bateaux, les caques et les odeurs. Un Musée qui n'est pas uniquement un lieu à visiter mais qui est aussi un symbole pour mieux comprendre l'identité et la culture de cette terre.

Via Mazzini, 20a - Tél. +39 0533 81 742 www.ferrarainfo.com

Comacchio - Parcours historique et naturel des Marais de Comacchio

Les marais de Comacchio sont l'endroit privilégié pour découvrir la culture riche et singulière du Delta du Pô, et c'est le musée le plus riche et évocateur de cette culture qui puisse exister. Un musée dynamique, en plein air, sans murs et présentoirs. Très beau parcours allant des "casoni", aux "tabarre" et aux "cavanne", les anciennes habitations des aquiculteurs, avec le mobilier et l'outillage en parfait état.

Localité Casone Foce - Tél. +39 340 253 42 67 www.ferrarainfo.com

Argenta - Ecomuseo

Situé dans le pavillon de chasse de Campotto, le musée est articulé en différentes sections: une section archéologique, une section naturaliste avec des terrariums et des aquariums, une salle audio avec le "concert des Marais", qui reproduit les sons de la nature et un modèle qui montre le système de régularisation des cours d'eau. Au sein du musée, ont été aménagés des parcours qui contribuent à une approche didactique mais également émotive et évocatrice, entre autres à travers la réalisation d'une section dédiée à la nature avec une salle multi-sensorielle.

Via Cardinala, 1/c Localité Campotto - Tél. +39 0532 808 058 www.ferrarainfo.com

Copparo - La tratta

Le musée, situé dans une métairie datant du XVIIIème avec une grange, offre une grande collection de matériaux de la civilisation paysanne. Une attention particulière a été apportée aux cycles de production du blé, du vin et du chanvre.

Via Goito, 4 - Tél. +39 0532 864 633 www.ferrarainfo.com

Ostellato - Musée du terroir

Le Musée illustre l'évolution de la terre et de l'homme tout au long de l'histoire. Des origines de l'univers à la naissance de la terre jusqu'à nos jours. Une section spéciale est consacrée à la période étrusque et à la cité de Spina, dont l'aménagement a été pensé pour évoquer la vie quotidienne d'alors. Strada del Mezzano, 14 - Tél. +39 0533 681 368 www.ferrarainfo.com



Ravenne

SEL DOUX ET HUILE DÉLICATE; LES PAPILLES DE L'HISTOIRE

Gastronomie et artisanat

À savourer

Divisée entre terre et mer, la cuisine de Ravenne est faite de succulentes **grillades** d'agneau, de porc et de mouton, de savoureuses "rustide" de poisson, de cappelletti et tagliatelle étirées à la main, de tagliolini et de fritures de poisson, de l'inévitable piadina avec de la charcuterie, les fromages frais et fromages de brebis. Pour exalter le goût des fromages, il est conseillé de les accompagner de miel, des bois ou de pinède. Les bois et les pinèdes donnent aussi d'excellentes truffes. Terre et mer sont ici assez généreuses et leurs fruits ont été utilisés durant les siècles pour cuisiner, conserver et assaisonner. Parmi les produits excellents, on peut citer le sel doux de Cervia, ex-



2



3

À découvrir

À Ravenne, l'art de la mosaïque est très vivant, enseigné dans de prestigieuses écoles. Les mosaïstes de la ville proposent des pièces modernes originales ou des reproductions de mosaïques antiques; la **broderie byzantine** est un autre ouvrage précieux, les laboratoires des brodeuses professionnelles se trouvent aussi à Russi et Brisighella. À Cervia, le sel est conditionné dans des sachets de **jute**, en pots de céramique ou dans des **petites panières de pin** qui reproduisent les récipients qu'utilisaient les saliniers pour la récolte manuelle. Dans de nombreux ateliers artisanaux de Faenza, on peut acheter les céramiques traditionnelles et contemporaines et suivre des cours pour apprendre l'art de l'argile. À Villanova di Bagnacavallo, le travail des **herbes palustres** et du **bois du pays** est très particulier. L'artisanat typique des **estampes à la main** avec des dessins couleur rouille caractéristiques appartient, dans la plaine comme dans les collines, à l'art populaire décoratif de la Romagne.

VERT, BLEU, OR
CE SONT LES COULEURS DE LA PROVINCE DE RAVENNE. BLEU POUR INDIQUER UNE DES RICHESSES DU TERROIR: L'EAU, CELLE CALME DE LA MER ADRIATIQUE, CELLE PURE DES SOURCES THERMALES ET CELLE PRÉCIEUSE DES FLEUVES QUI RENDENT LA TERRE SI FERTILE. VERT EST LA COULEUR DU PAYSAGE, SI VARIÉ SUR QUELQUES KILOMÈTRES. DE LA BANDE CÔTIÈRE FAITE DE PINÈDES, DUNES, MARAIS SAUMÂTRES, QUI CONSTITUE LA PARTIE MÉRIDIONALE DU PARC DU DELTA DU PÔ, ON PASSE À LA PLAINE MARQUÉE PAR DES POTAGERS, VIGNOBLES ET VERGERS QUI ENTOURENT LES PETITES VILLES D'ART. PUIS, ON MONTE VERS LES PREMIÈRES COLLINES, PONCTUÉES DE BOURGS MÉDIÉVAUX, JUSQU'À ARRIVER AUX CRÊTES, AUX CALANQUES ET AUX FORÊTS DES RELIEFS PLUS ESCARPÉS. L'OR, ENFIN, POUR LES TRÉSORS RARES QU'ABRIT RAVENNE, EN PREMIER LIEU, QUI RENFERME, DANS SES MOSAÏQUES, LA LUMIÈRE DE L'ANTIQUE BYZANCE ET FAENZA, QUI MÊME ÉTANT SYNONYME D'ART, EST CELLE DES FAÏENCES QUI L'ONT RENDUE CÉLÈBRE DANS LE MONDE ENTIER.

Indications brèves pour visiter la province.

Pour la maîtrise artistique suprême de l'art des mosaïques, huit monuments de Ravenne ont été déclarés patrimoine de l'humanité: San Vitale, le Mausolée de Galla Placidia, les Baptistères, Sant'Apollinare Nuovo et Sant'Apollinare in Classe, la Chapelle Sant'Andrea et le Mausolée de Théodoric. Ils racontent, ensemble, la splendeur de mille six cent ans d'histoire. Parmi les monuments à visiter, la Domus dei Tappeti di Pietra (mosaïques), le complexe de San Nicolò, le Tombeau de

Dante Alighieri et la Loggetta Lombardesca qui abrite le MAR – Musée d'Art de la ville. Outre le grand patrimoine d'art, la ville byzantine offre à ses visiteurs neuf localités balnéaires accueillantes: Casalboretto, Marina Romea, Porto Corsini, Marina di Ravenne, Punta Marina Terme, Lido Adriano, Lido di Dante, Lido di Classe et Lido di Savio qui s'articulent sur trente cinq kilomètres de vastes plages dorées. Une autre destination à ne pas manquer est Cervia, avec son

agréable atmosphère de mer et son trésor millénaire: le sel. L'itinéraire sur la "route de l'or blanc" passe par les Magazzini del Sale (Entrepôts du Sel), par le Musée du Sel M.U.S.A., de la Tour de San Michele, des Maisons des Saliniers pour arriver enfin aux marais salants où, à une époque, se dressait l'antique cité démolie à la fin du XVIIème et reconstruite au bord de la mer. Des excursions et des promenades peuvent se faire le long des parcours historiques, botaniques et avifauniques.



4

Les itinéraires de la Route des Vins et des Saveurs

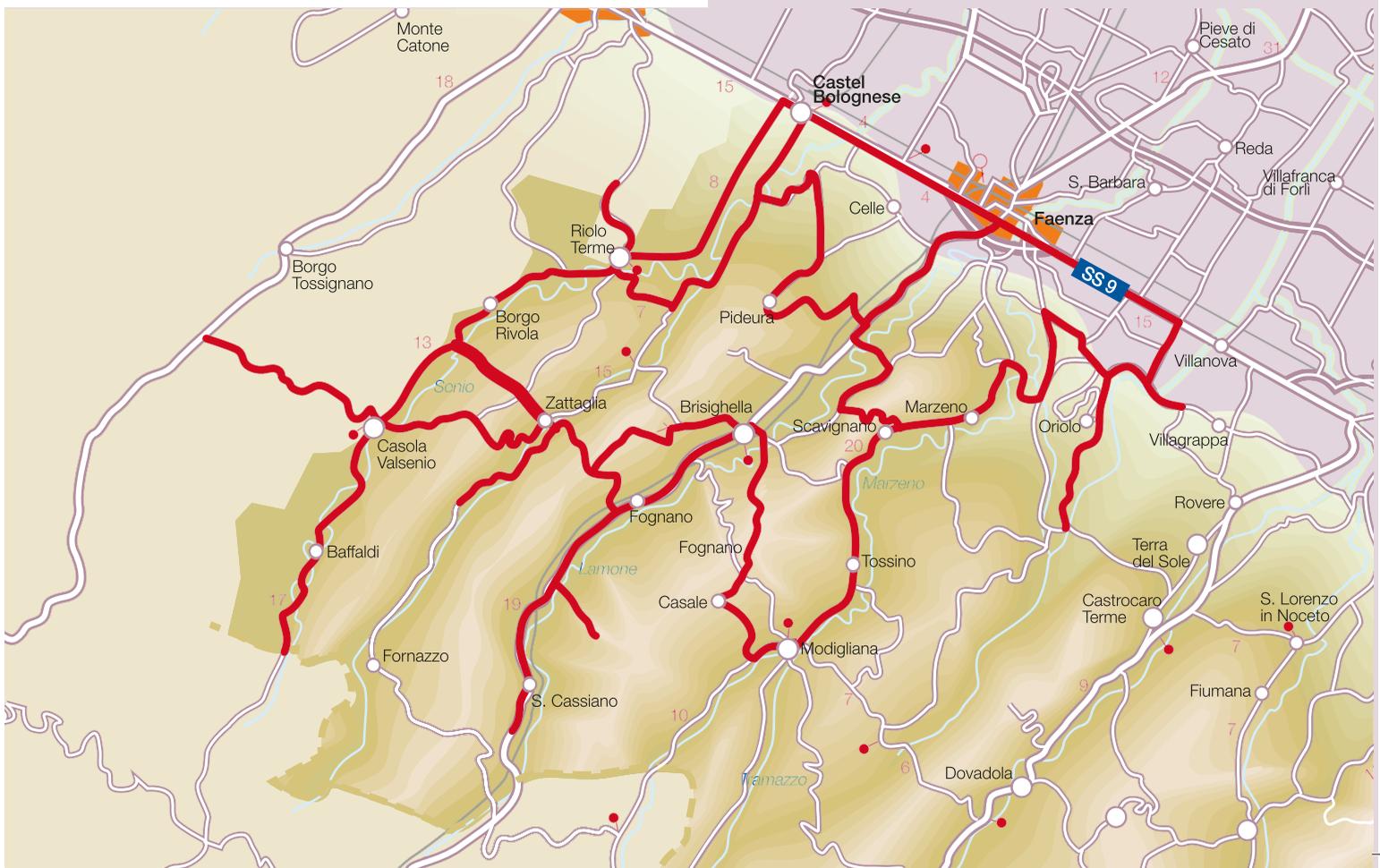
tiques au départ du centre des visites des Marais Salants. Aujourd'hui, Cervia est une ville raffinée comme destination touristique avec ses neuf kilomètres de littoral sableux sur lequel apparaissent Milano Marittima, Pinarella et Tagliata. Après avoir quitté le littoral, on peut explorer la riche plaine qui dévoile ses joyaux d'art: **Bagnacavallo**, **Lugo**, **Russi** et **Bagnara di Romagna**. Un arrêt à **Faenza** est obligatoire afin d'admirer la Cathédrale, le Palais du Podestat, celui des Manfredi, des Milzetti, le Théâtre Masini et, bien entendu, le Musée international des Céramiques. Puis, en montant vers les collines, on rencontre le bourg de **Brisighella**, surmonté par trois pics rocheux

et traversé par l'évocatrice Via degli Asini; **Riolo Terme** avec son puissant Château fort du XVème siècle et, au centre de la vallée du Senio, **Casola Valsenio** qui abrite une "usine" singulière de fines herbes, d'herbes médicinales et cosmétiques: le Jardin des herbes officinales. Une fois à table, avant même de se décider entre terre et mer, les deux âmes de la gastronomie locale, il est coutume de commencer avec la **piada aux figues caramélisées** et **squacquerone** (le meilleur est celui travaillé avec le sel doux de Cervia), ou par la **piada radicchio e bruciatini** (à la chicorée rouge et aux lardons).

La route du Sangiovese, Route des Vins et des Saveurs des Collines de Faenza parcourt le territoire des collines de Ravenne sillonnées par les rivières Senio, Lamone et Marzeno. Un itinéraire oenogastronomique, culturel et naturaliste d'environ cent cinquante kilomètres qui s'étend jusqu'aux confins de la Romagne toscane. En toile de fond, le fort contraste du paysage entre la Vena del Gesso, («La Source du Gypse») longue crête rocheuse surnommée «Pierre de lune» pour ses beaux reflets et le doux profil des collines riches d'oliveraies et de vignes qui produisent respectivement l'huile d'olive vierge extra de **Brisighella Dop** et les vins **Doc de Romagne** et des collines de Faenza.

Pour en savoir plus, consultez le site: www.stradadelsangiovese.it

1. Ravenna, Le Mausolée de Galla Placidia
2. Cervia, ramassage du sel
3. La Basilique de Sant'Apollinare in Classe
4. Ravenna, Le Mausolée de Teodorico





Les Saveurs à ne pas manquer - Le sel doux de Cervia

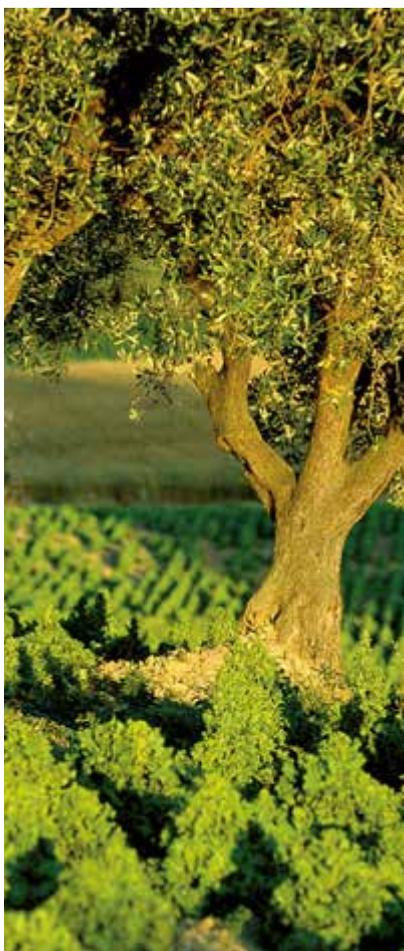


1

Pendant plus d'un millénaire, l'économie de Cervia a été déterminée par la production de ses marais salants. Aujourd'hui, la "carrière d'or blanc", accès porte sud au Parc du Delta du Pô, couvre un territoire de huit cent hectares, de grande valeur d'un point de vue naturaliste. Parmi les hôtes les plus fréquents dans le marais salant, nous comptons **les flamands roses, les échasses blanches, les avocettes et les hérons**. Ce sera pour le magnifique milieu ou pour l'expérience séculaire mais ce qui est certain c'est que le sel de Cervia est unique. "Fleur du sel" l'appellent les Français pour sa douceur; il est doux, non parce qu'il salé moins mais par la présence limitée en sels amers. Pour la qualité exceptionnelle du

sel qui est produit, la Saline Camillone, dernier exemple de conduction artisanale à ramassage multiple, est devenu défense Slow Food. Le sel marin intégral de Cervia est ramassé et conditionné selon la tradition: il n'est pas séché artificiellement ni traité avec des additifs et il présente l'humidité naturelle du sel non raffiné tout en conservant tous les minéraux présents dans l'eau de mer. Outre le sel marin intégral gros et celui de la Saline Camillone, on produit également le "Salfiore" (fleur de sel) de Romagna, sel moyen fin intégral et le "Salfiore" de Cervia, la véritable excellence du sel, ramassé en petites quantités à la surface de l'eau des bassins salants. Pour ses caractéristiques, il est particulièrement apprécié dans la gastronomie et dans la production de charcuterie et de fromages,

même les maîtres chocolatiers ont découvert le goût exquis du **chocolat au sel doux de Cervia**. Et c'est justement le sel qui, selon une antique coutume et un protocole précis, chaque année, est offert au Pape. Le sel de Cervia fait ainsi partie des produits utilisés au repas du Saint Père. Les sels aromatisés sont également très savoureux avec les herbes du jardin de Casola Valsenio pour assaisonner les viandes, les poissons et les légumes. De nombreuses préparations au sel sont proposées dans les restaurants de Cervia, en partant du bar en croûte de sel jusqu'aux filets des sardines au sel doux. Les petites anguilles appelées "buratel" arrivent des marais salants pour une soupe délicieuse typique.



L'huile de Brisighella

Dans les vallées du Lamone et du Senio, la culture de l'olive et la production de l'huile remontent à l'époque romaine. Le **pressoir familial** du IIème siècle apr. J.-C., trouvé à Brisighella dans la crypte de la Pieve del Thò, en témoigne. Le microclimat tempéré, dû à la cordillère plâtrée qui protège les cultures des vents froids du nord ainsi que la conformation géologique particulière des terrains, influent sur l'extraordinaire qualité de l'huile. La période de la récolte et de production de l'excellente extra vierge com-

mence dès les premiers jours du mois de novembre jusqu'à la mi-décembre. La récolte, définie **brucatura**, est effectuée à la main en caressant les branches à l'aide de "peignes" et en faisant tomber les olives dans des filets sous la chevelure. L'huile qu'on en tire, obtenue à froid par égouttement, est si typique et caractéristique qu'on lui a conféré, première en Italie, la **marque européenne d'Appellation d'origine protégée**, appliquée à l'huile "Brisighella" et "Brisighello". La production dérive principalement de deux

variétés de plantes typiques locales: **Nostrana de Brisighella** et **Ghiacciola**. Depuis la variété Nostrana de Brisighella, on obtient les huiles Brisighella Dop: parfum de fleurs, goût franc, excellente sur les légumes, les céréales et les soupes, et le Cru Brisighello: grand parfum, à goût d'amandes qui se marie magnifiquement avec les plats de poisson. La production moyenne annuelle tourne autour de 5000 bouteilles. De la plus rare à la plus précieuse variété Ghiacciola, on produit le **Nobil Drupa**, parfum fuité et goût délicat et légèrement amer qui se marie tout à fait à la cuisine méditerranéenne et rustique. Sa production est limitée. Utilisée par les grands chefs, l'huile de Brisighella représente une marque distinctive dans les cuisines italiennes les plus recherchées.



2

1. Ravenne, la Basilique de San Vitale
2. Sant'Apollinare in Classe
3. Cervia, ramassage du sel



3

i Où acheter le sel doux de Cervia

Salina di Cervia

Siège et usine in Via Salara, 6 - 48015 Cervia
Tél. +39 0544 971 765
info@salinadicervia.it

Musée du Sel (M.U.S.A.)

Magazzino del Sale Torre - 48015 Cervia
Tél. et Fax +39 0544 977 592
scuolamb@cerviaambiente.it

Centre de Visites

Via Bova, 61 - 48015 Cervia
Tél. +39 0544 973 040
salinadicervia@atlantide.net

i Où acheter l'huile de Brisighella

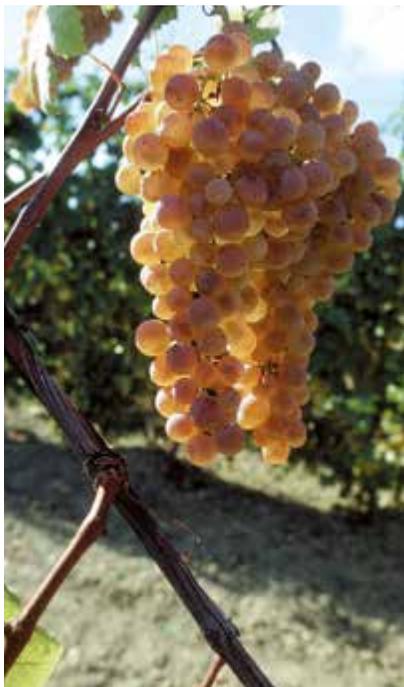
Azienda produttrice CAB

(Cooperativa Agricola Brisighellese)
Via Strada, 2- 48013 Brisighella (RA)
Tél. +39 0546 81 103
www.brisighello.net





Fêtes & Foires



MARS › *Cervia* › Foire de San Giuseppe
Foire de la seiche à Pinarella avec étals gastronomiques de cuisine maritime, animation, spectacles de la tradition romagnole, musique et petits marchés. Sur la plage libre de Cervia, rendez-vous avec la traditionnelle «focarina» et feux d'artifice sur la mer.
Tél. +39 0544 993 435
www.turismo.comunecervia.it

MARS / AVRIL › *Ravenne*
› Foire de la truffe blanchâtre de pinède
› Fête de pignon de pin
Les manifestations prévoient, dans le cadre naturel de la pinède de Classe (Fosso Ghiaia) des stands gastronomiques, des dégustations, des marchés, des expositions, des conférences, des promenades à pied, des tournois sportifs amateurs, des excursions en VTT, des jeux traditionnels.
Tél. +39 339 3546640 - 0544 470 452

MAI / AOÛT › *Cervia*
› Borgo marina vitrine de la Romagne
En se promenant dans le bourg caractéristique de pêcheurs à la découverte de saveurs et de traditions de la mer et de l'arrière-pays: expositions œnogastronomiques, artisanat artistique, dégustations, expositions et spectacles. Tous les jeudis.
Tél. +39 0544 993 435
www.turismo.comunecervia.it

JUIN › *Ravenne* › La fraise en fête
A Santo Stefano. Succulents plats de la tradition romagnole accompagnés de bons vins, de musique et joie à gogo. La fête propose des "fraisandises": stands consacrés exclusivement à la fraise c'est-à-dire salades de fraises ainsi que glaces, brochettes, gâteaux, tartes et risotti à la fraise.
Tél. +39 347 5223611

JUIN › *Bagnacavallo* › Fils d'un Bacchus mineur?
Dans le magnifique cloître de l'ancien couvent de San Francesco, se déroule l'exposition nationale des cépages autochtones, de tradition et des Doc mineures par Slow Food.
Tél. +39 0545 280 898 - www.romagnadeste.it

JUILLET › *Riolo Terme*
› Foire de l'échalote de Romagne
Une occasion pour découvrir les délicatesses de l'échalote de Romagne: produit typique avec marque IGP européenne.
Exposition marché et stands gastronomiques.
Tél. +39 0546 71 044 - www.terredifaenza.it

SEPTEMBRE › *Cervia* › Septembre Saveur de sel
Un mois entier dédié aux origines et à la tradition salinière de la ville, avec un programme riche en spectacles, expositions, meeting, rencontres culturelles et petits marchés à thème. Et la tradition du dépôt du sel se renouvelle, transporté à l'aide de la «burchiella» des marais salants jusqu'aux entrepôts.
Tél. +39 0544 993 435
www.turismo.comunecervia.it

SEPTEMBRE › *Sant'Alberto (Ravenne)*
› Settembre Santalbertese
Un mois à l'enseigne de la nature et des traditions. Observation des oiseaux dans le parc, expositions, histoire, culture et gastronomie.
Tél. +39 0544 528 101 - www.santalbertoweb.it

OCTOBRE › *Casola Valsenio*
› Fête des fruits oubliés
Les agriculteurs de Casola exposent et vendent des nèfles, des arbouses et des azeroles ainsi que tous les autres petits fruits de l'automne oubliés durant le passage de la société agricole à celle industrielle. Conférences, spectacles et concours de confitures.
Tél. +39 0546 73033 - www.terredifaenza.it

NOVEMBRE › *Brisighella* › 4 fêtes pour 3 collines
Succulent festival œnogastronomique où chaque dimanche est consacré à un produit typique local: le porcelet, la poire de la région à déguster avec le fromage de saison, la truffe, l'huile.
Tél. +39 0546 81 166 - www.terredifaenza.it

NOVEMBRE › *Faenza*
› «Enologica» et salon du produit typique
Exposition et vente de vins fins et distillés du terroir de Faenza et des Communes voisines. Exposition marché de produits typiques de la Romagne avec dégustations guidées et visites des caves.
Tél. +39 0546 621 111 - www.terredifaenza.it

1. Casola Valsenio, fête des fruits oubliés
2. Brisighella



Musées typiques et de la tradition

Bagnacavallo

› Ecomuseo della civiltà palustre Etnografico "Villanova delle Capanne"

Nous sommes à Villanova de Bagnacavallo, dans la partie des herpes palustres. Le beau musée récupère et conserve un patrimoine traditionnel fait d'assemblages, d'entrelacements, de cordes, de torsions et de filetages qui accompagnent le visiteur sur le chemin de la connaissance de la culture du marais. Le centre organise des laboratoires didactiques et, tous les ans au mois de septembre, la Foire de la civilisation des herbes palustres.

Largo Tre Giunchi, 3 - Tél. +39 0545 47 122 - 0545 49 191

www.racine.ra.it/erbepalustri

Brisighella › Museo all'aperto dell'olio

Parcours des musées réalisé afin de mettre en valeur la culture de l'olive et la production de l'huile en Romagne. L'itinéraire se développe dans la zone de culture de l'huile de Brisighella, avec des arrêts dans les insolites «sales musées en plein air» pour profiter d'un paysage naturel de grande beauté.

Coopérative Agricole de Brisighella (CAB)

Via Strada, 2 - Tél. +39 0546 81 103

www.brisighello.net

Brisighella › Museo del lavoro contadino (fermé provisoirement)

Des morceaux précieux pour l'antiquité tout comme pour l'originalité racontent la civilisation paysanne dans les vallées des fleuves Lamone, Marzeno et Senio. Possibilités de parcours didactiques.

Via Monticino, 2 - Tél. +39 0546 83 129 - 0546 994 419

www.terredifaenza.it

Casola Valsenio › Giardino delle erbe officinali "Augusto Rinaldi Ceroni"

Dans le cœur vert spontané, un vert joyau cultivé, se trouve le jardin de Casola Valsenio: quatre hectares de terrain arrangé en terrasse sur lesquelles poussent quatre cents espèces botaniques à l'emploi très vaste qui embrasse les secteurs médical, biologique, cosmétique et alimentaire. En Italie, c'est la plus grande exposition permanente d'herbes.

Via del Corso, S. P. Prugno - Tél. +39 0546 73 158

www.ilgiardinodelleerbe.it

Cervia › MUSA - Musée du Sel

Le musée témoigne, par des anciens outils, pièces archéologiques et documents, les aspects historiques et culturels de la civilisation salinière et des phases du ramassage du sel avant la mécanisation du procédé d'extraction survenu aux alentours de 1960.

Entrepôts du Sel, via Nazario Sauro

Tél. +39 0544 979 239 - 0544 977 592 - 338 9507741

www.turismo.comunecervia.it

Cervia › Museo della civiltà contadina

Né de la restauration d'une vieille étable, il conserve une belle collection d'objets et de témoignages de la vie paysanne dans les campagnes de Cervia du début du XXème siècle.

S.S. Adriatica, 170 - Tél. +39 0544 994 501

www.leghiaine.it

Massa Lombarda › Museo della frutticoltura "Adolfo Bonvicini"

La culture des fruits, ici, est économie et histoire. Le musée reconstruit la révolution agricole commencée à Massa Lombarda entre XIXème et XXème siècles: la bonification, l'unité de la ferme, la famille, la société paysanne, les pactes agrariens et les luttes sociales.

Via Amendola, 40 - Tél. +39 0545 985 832 - 0545 985 833

www.romagnadeste.it

Russi › Museo della vita contadina in Romagna

En exposition les outils du travail quotidien des paysans et des artisans avec un grand espace dédié au tissage. Le Musée, qui se trouve à San Pancrazio, est le résultat de longues années de rassemblement d'objets et de recherche historique.

Via XVII Novembre, 2 - Tél. +39 0544 535 033 - 349 7881929

www.racine.ra.it/russi/vitacontadina



1



2



1

Forlì-Cesena

“PESCE AZZURRO”, “FORMAGGIO DI FOSSA”, À CHACUN SON GOÛT

Gastronomie et artisanat

À savourer

Tout d'abord, la **piadina**, au goût inimitable, servie partout à la place du pain. Les pâtes “éti-rées à la main” méritent d'être goûtées comme Artusi le suggère: cappelletti, strozzapreti, ravioli, sans oublier les célèbres passatelli, délicieux en fumet de poisson également. Parmi les plats forts de la cuisine locale: les grillades de **pesce azzurro**, les fritures, les fumets de poissons et de crustacés. Le **formaggio di fossa** a un goût très particulier, affiné justement dans les “fosses” selon une coutume qui remonte à 1400. Les **fromages frais** sont aussi très bons: le **raviggiolo**, le **squacquerone** et la **ricotta**. Les collines offrent une **huile d'olive** excellente, des **pêches** et des **cerises** et, plus haut, vers les Apennins, c'est le royaume des **champignons** et des **truffes**. Les gâteaux sont simples mais très savoureux: le **bustreng**, pâte faite de miel et

de morceaux de fruits; la **saveur**, confiture à base de moût de raisins, auxquels on ajoute des fruits de saison, des amandes et des noix; les **bracciatelli** (ou “**brazadél**”) et les **scroccadenti**. Et le vin? Souvenez-vous que vous êtes en Romagne et qu'il suffit de dire que vous avez soif pour qu'on vous offre un verre de vin: l'**Albana Docg** et les **Doc de Romagne**: **Sangiovese**, **Cagnina**, **Trebbiano** et **Pagadebit**.



2

À découvrir

Parmi les produits artisanaux les plus appréciés de Romagne, une place de choix revient aux **estampes à la rouille**. Entre **Castrocaro**, **Gambettola**, **Forlì** et **Santarcangelo** il existe encore pas mal d'artisans qui estampent à la main des nappes, des rideaux, des tabliers en suivant les gestes antiques de centaines d'années. Les **moules d'argile** uniques (disque en terre cuite et appelé « teglia ») servant à faire cuire la **piada** proviennent de **Montetiffi**, un bourg au-dessus de **Sogliano**. Une activité historique, à tel point que le premier document qui parle des «tegliai di Montetiffi» date de 1527 et porte la signature de **Sigismondo Malatesta**. La production de **chaussures de grande qualité** est aussi traditionnelle, surtout dans la zone de **San Mauro Pascoli**.

1. Colline de Romagne
2. Toiles imprimées
3. Bertinoro

LE POU MON VERT DE LA ROMAGNE
LA PROVINCE DE FORLÌ CESENA EST SITUÉE DANS LA PARTIE CENTRALE DE LA ROMAGNE. PLUS EXACTEMENT, ELLE EN EST LE CŒUR. UN VASTE TERRITOIRE À L'ANTIQUE VOCATION THERMALE QUI NAÎT DES PICS ESCARPÉS DES APENNINS, QUI DESCEND VERS LES COLLINES «MÈRES» D'ALBANA ET SANGIOVESE, QUI PASSÉ PAR LA PLAINE REGORGEANTE DE CULTURES, POUR FINIR DANS LA MER, SUR LES PLAGES DE CESENATICO, SAN MAURO ET GATTEO. PARTOUT, UNE NATURE GÉNÉREUSE, QUELQUEFOIS GUIDÉE PAR LA MAIN RESPECTUEUSE DE L'HOMME, PARFOIS INTACTE COMME POUR LE PARC NATIONAL DES FORÊTS CASENTINESI, DU MONT FALTERONA ET CAMPIGNA, LE PLUS ANCIENNE D'EUROPE QUI, DU HAUT DE L'ARÊTE DES APENNINS, COURONNENT TOUTE LA PROVINCE. LES PRODUITS GASTRONOMIQUES D'UN HAUT NIVEAU QUALITATIF, D'UNE AUTHENTIQUE FACTURE ET D'UNE SAVEUR INÉGALABLE, PRENNENT VIE DU RESPECT DE LA NATURE ET DE SES RYTHMES. UN VOYAGE DANS LA PROVINCE DE FORLÌ ET CESENA EST L'OCCASION DE PLONGER AU CŒUR D'UNE TERRE AU CHARME DÉBORDANT ET AUX ÉMOTIONS SINCÈRES POUR SENTIR PLEINEMENT LE POU MON VERT DE LA ROMAGNE. MÊME ASSIS À TABLE.

Indications brèves pour visiter la province

C'est une terre qui raconte des histoires, des plaisirs et des traditions. Sur la mer, **Cesenatico**, siècles de pêche et de trafics maritimes, un **chenal dessiné** par **Léonard de Vinci**, qui abrite le **Musée de la Marine**, maison natale du **poète Marino Moretti** et la caractéristique **piazzetta delle Conserve**, c'est-à-dire les récipients qui conservaient le poisson, utilisés jusqu'aux années 30. Au milieu des plaines, les villes de **Forlì**, **Cesena**, **Forlimpopoli**, et tout près les collines de **Bertinoro**, **San Mauro Pascoli**, **Gambettola**, **Gatteo** et **Savignano sul Rubicone**. Forlì accueille ses visiteurs avec l'**Abbaye de San Mercuriale**, dont les tout premiers témoignages remontent au IV^e siècle; son clocher qui culmine à près de 76 mètres fut achevé en 1180. La ville fut le fief des **Ordelaffi** qui

bâtirent l'imposant **Château fort de Ravaldino**, théâtre de la vie mouvementée de **Caterina Sforza**, **Signora della Romagna**. La cité de **Cesena** fut gouvernée par les **Malatesta** qui y ont laissé des marques indélébiles telles que le **Château fort** et la bibliothèque publique, précieux témoignage de la culture humaniste; la **Bibliothèque des Malatesta** est une des plus belles et des mieux conservées d'Europe et en 2005, elle a été déclarée “Mémoire du Monde” par l'UNESCO. **Forlimpopoli** tient particulièrement à cœur aux fins gourmets, pour avoir donné le jour à **Pellegrino Artusi**, auteur de “La scienza in cucina e l'arte del mangiare bene” (la science en cuisine et l'art de bien manger), ce qui nous aide à comprendre les dispositions au plaisir des gens de la Romagne. La colline

de **Bertinoro**, “balcon de la Romagne” domine le paysage, elle est célèbre pour ses vins et pour la **Colonna delle Anella**, symbole de l'hospitalité innée des Romagnols. À **San Mauro Pascoli**, on peut visiter la **maison natale de Giovanni Pascoli**, poète des petites choses, mélancolique et impressionniste. Vers les collines, sur les routes qui parcourent les six vallées de la province, on peut admirer les vignobles, les oliviers et les panoramas à perte de vue. La **vallée du Tramazzo** s'ouvre sur les localités de **Tredozio** et de **Modigliana**, dans la nature du Parc National, où l'on trouve des traces de la domination florentine et des Comtes **Guidi**. En parcourant la **vallée du Montone**, on découvre **Castrocaro Terme**, station thermale élégante et renommée; à quelques kilomètres,



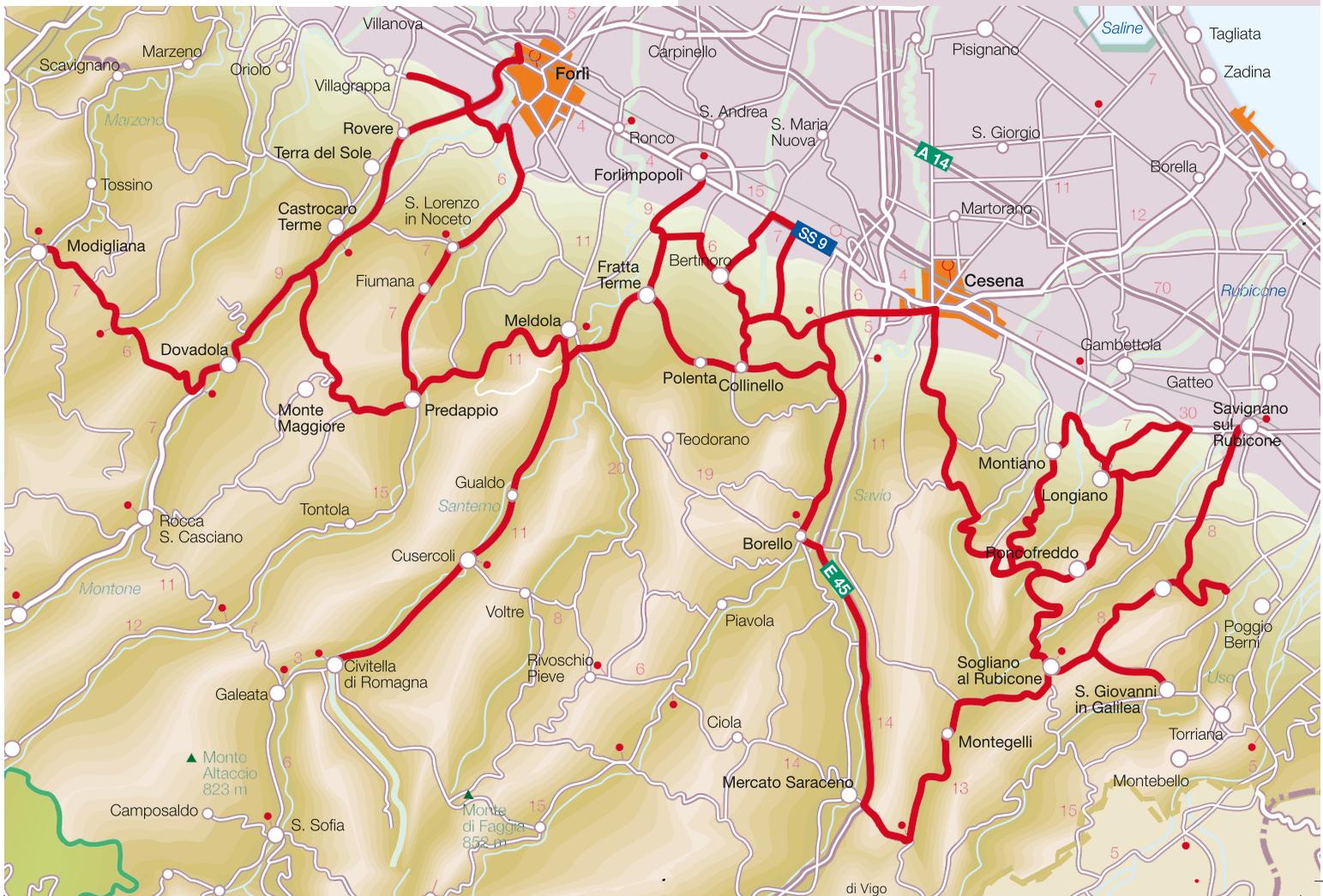
Les itinéraires de la Route des Vins et des Saveurs. 3

Terra del Sole, la cité forteresse voulue par Cosimo de' Medici, et Dovadola avec son vieux bourg florentin, qui en automne fleurit bon la prestigieuse truffe blanche; enfin, Rocca San Casciano, Portico et San Benedetto et les splendides panoramas offerts par le Parc National. Dans la vallée du Rabbi Predappio, avec une tradition agricole du terroir qui excelle dans la viticulture de grande qualité, et Premilcuore immergé dans la nature protégée du Parc National. Dans la vallée du Bidente, d'autres localités méritent le détour: Meldola défendue par son château fort dans une position stratégique entre deux cours d'eau; Cusercoli et son imposant

château; Civitella et Galeata sur la route de Santa Sofia, voie d'accès à la forêt millénaire de Campigna. Dans la vallée du Savio, Sarsina, ville natale de Plaute, le dramaturge latin, Mercato Saraceno, Bagno di Romagna, et ses eaux thermales chaudes que les Romains appréciaient tant et San Piero in Bagno où la bonne table appartient à une solide tradition. Enfin, last but not least, Verghe-reto immergé dans le silence de la montagne d'où descend la rivière Tevere. Dans la vallée du Rubicon, Longiano, rempart des Malatesta, et Sogliano al Rubicone connu des gourmets pour son fromage de fosse; et sur les crêtes Montiano, Roncofreddo et Borghi.

Un voyage pour les amateurs des bonnes choses au cœur de la Romagne, entre la via Emilienne et les Apennins. Le parcours, deux cent quatre-vingts kilomètres gourmands, relie les six vallées de la province. Terre de la tradition et du travail paysan où règnent les meilleurs vins de Romagne, entre tous le Sangiovese et l'Albana. Son huile, ses fruits et légumes, ses bonnes soupes traditionnelles aux légumes et aux petites pâtes fraîches étirées à la main, sa viande tendre de bœuf de race romagnole, ses fromages savoureux et sa charcuterie délicieuse à accompagner de la piadine, sont les stars de la gastronomie romagnole.

Pour en savoir plus, consultez le site: www.stradavinisaporific.it





Les saveurs à ne pas manquer - Le pesce azzurro

À Cesenatico, l'air de la mer se mélange aux odeurs intenses qui proviennent de la cuisine et des feux de restaurants et trattorias. C'est l'odeur du poisson et c'est comme ça depuis toujours. Le poisson de l'Adriatique: cigales de mer, calmars, soles, turbots, palourdes, rougets et, sur tous, prime le **pesce azzurro**, celui que les gens de la mer sur les deux rives du port canal a toujours appelé "e' pès turchin" (le poisson turquoise). Pendant trop longtemps, et injustement, il a été considéré comme un poisson pauvre, c'était surtout les pêcheurs qui le consommaient et qui, riches, ne l'étaient certainement pas. Lorsqu'ils rentraient de la

pêche en mer, ils avaient l'habitude de manger directement sur le quai, le pesce azzurro fraîchement pêché (le poisson le plus prisé était destiné à la vente), cuit sur le grill sur un feu improvisé: "i foconi" (les grands feux). Il est indispensable, encore aujourd'hui, de préparer une authentique "rustida": pesce azzurro grillé dans une panure dorée, à manger encore brûlant avec les mains, "a scotadito" (à manger chaud à s'en brûler les doigts), comme on dit sur la Côte Adriatique romagnole. Sardines, maquereaux, anchois se pêchent en quantité sur cette portion d'Adriatique, ils ont la chair savoureuse et sont de grande valeur nutrition-

nelle. S'il existe un très grand patrimoine de recettes locales pour les plats à base de pesce azzurro, toutes plus bonnes les unes que les autres et d'autres extrêmement raffinées, on lui doit la fantaisie culinaire inépuisable des restaurateurs de Cesenatico qui, aujourd'hui, réinterprètent la tradition en inventant une cuisine de grand plaisir. Il est vrai que la vocation gastronomique de l'ancien port de mer a toujours été connue, Polibe, historien grec l'écrivait déjà au I^{er} siècle av. J.-C.: l'art de bien manger est ici une vieille histoire d'au moins deux mille ans.



Le formaggio di fossa

Il provient exclusivement des vallées du Rubicon et du Marecchia, à cheval entre la Romagne et les Marches, c'est un fromage de brebis, ou mélangé, affiné pendant environ trois mois "en fossa". Les fosses sont des dépôts souterrains, creusés dans le tuf, d'origine médiévale, généralement en forme de fiasques, mesurant trois mètres de haut et deux de large. À Sogliano, la costume d'"enterrer" le fromage se répète depuis des centaines d'années: les fosses s'ouvrent au mois d'août, elles sont préparées avec de la paille,

des roseaux et du bois pour accueillir les fromages entourés de sacs de toile blanche, empilés les uns sur les autres jusqu'à l'entrée qui est scellée avec des planches et du plâtre en attendant sa réouverture au mois de novembre lorsque, enfin, le fromage a acquis toute sa saveur. Le microclimat des fosses donne au fromage un goût et un parfum tout à fait particulier, avec des veines légèrement amères et des fragrances de sous-bois, de champignons et de truffe. La forme est souvent irrégulière à cause de la pression dans la fosse; la croûte

et la pâte sont indiscernables, compactes et friables de couleur blanc ambré ou légèrement paillé, en plus, elles acquièrent une grande digestibilité et cela rend, ce fromage, encore plus précieux. C'est un fromage de méditation qui se déguste un peu à la fois en le mâchant lentement. Il accompagne merveilleusement bien la saveur, le saba, le miel, les confitures de fruits, les figues caramélisées, le vinaigre balsamique et il est excellent dans la préparation de pâtes romagnoles.



1

1 et 2. Sogliano, formaggio di fossa



i OÙ acheter le pesce azzurro

Pescheria Comunale

Corso Garibaldi - 47042 Cesenatico

Tosi e Raggini - La marisceria del porto

Via Canale Bonificazione, 47 - 47042 Cesenatico

Tél. +39 0547 82 570 - Fax +39 0547 674 224

info@tosieraggini.com

www.tosieraggini.com

i OÙ acheter le formaggio di fossa

Près des «placeurs en fosses»:

Formaggio di Fossa "Antiche Fosse"

di Rossini Dr. Gianfranco & C.

Via Pascoli, 8 - 47030 Sogliano al Rubicone

Tél. +39 0541 948 687 - Fax +39 0541 817 056

info@formaggiodefossa.net - www.formaggiodefossa.net

www.formaggiodefossadisoglianoalrubicone.it

Fosse Brandinelli

Via XX Settembre, 2/b - 47030 Sogliano al Rubicone

Tél. +39 0541 948 068 - Fax +39 0541 940 407

silvano@fossebrandinelli.it - marino@fossebrandinelli.it

ilformaggiodi@fossebrandinelli.it - www.fossebrandinelli.it

Fossa Pellegrini

Via Le Greppe, 14 - 47030 Sogliano al Rubicone

Tél. +39 0541 948 542 - Fax +39 0541 948 409

mpellegrini@rimini.com - www.formaggiodefossa.it

Fosse Tera S.a.s.

Via XX Settembre, 14 - 47030 Sogliano al Rubicone

Tél. +39 0541 948 601

ilfossaditera@libero.it

Fosse Venturi S.a.s.

Via Roma, 67 - 47030 Sogliano al Rubicone

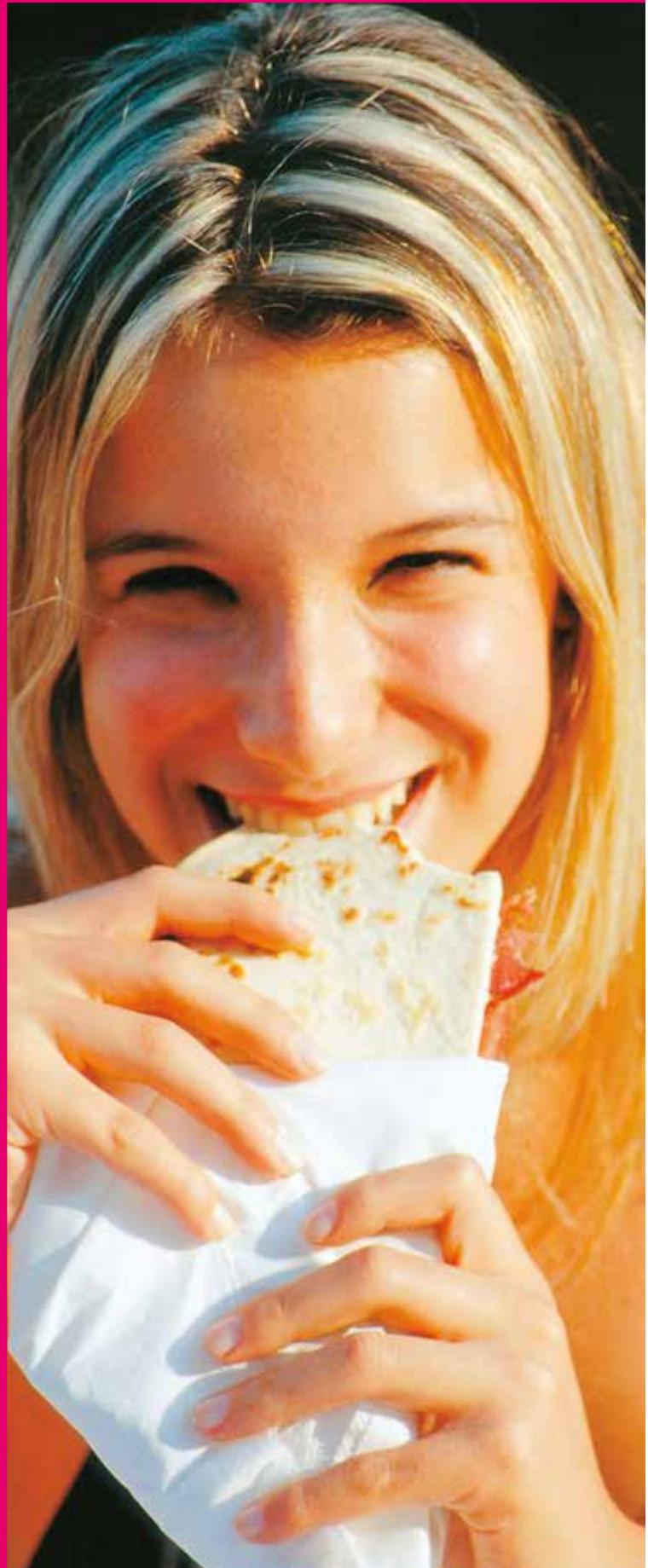
Tél. +39 0541 948 521 - Fax +39 0541 817 070

info@fosseventuri.it - www.fosseventuri.it

Casa del Formaggio di Fossa

Via XX Settembre, 2 - 47030 Sogliano al Rubicone

Tél. +39/Fax +39 0541 948 556





Fêtes & Foires



MARS › *Cesenatico* › *Azzurro come il pesce*
Festival gastronomique pour la valorisation du "poisson pauvre". Une occasion pour les gourmets de déguster les plats de la tradition comme les anchois à l'huile et au citron, la soupe de haricots et palourdes, la tourte aux anchois et pommes de terre, les "monfettini" en soupe aux seiches, les pâtes aux maquereaux. Par l'Arice, l'association des restaurants de Cesenatico.
Office du tourisme
Tél. +39 0547 673 287 - Fax +39 0547 673 288
www.cesenatico.it/turismo

MAI › *Borghi* › *Foire "de Bustreng"*
Le protagoniste de la fête est le Bustreng, gâteau traditionnel des vallées du Rubicon et Uso, dont la recette est conservée jalousement.
Pro Loco Tél. +39 340 7798 528 - 0541 947 730
Fax +39 0541 947 730

JUIN › *Bertinoro* › *Vins et saveurs de rue*
La place centrale de la petite ville médiévale se transforme en un salon gourmand avec des stands des exploitations agricoles du terroir. Présentations, dégustations et vente de produits typiques.
Associazione Strada dei Vini e dei Saperi dei Colli di Forlì e Cesena
Tél. +39 0543 469 213 - Fax +39 0543 444 588
www.stradavinisaporific.it

JUIN › *Forlimpopoli* › *Festa Artusiana*
La ville rend hommage à un de ses plus illustres fils: Pellegrino Artusi, le codificateur de la cuisine italienne et se transforme en Artusopoli une ville à déguster. Le restaurant "Casa Artusi", monté sur la place centrale, et les restaurants citadins proposent les produits typiques du terroir cuisinés selon les recettes du "maître".
Bureau des affaires culturelles
Tél. +39 0543 749234 Fax +39 0543 749214
www.pellegrinoartusi.it

JUIN › *Civitella*
› *Foire, exposition, marché de la cerise*
Les protagonistes de la fête sont les cerises "Morette", "Morandine", "Duronis" et "Cornine", c'est-à-dire les variétés délicieuses de cerises de Civitella. Exposition et vente de produits agricoles locaux également, avec dégustation gratuite, spectacles et animation.
Pro Loco Tél. +39 0543 983 083
www.turismoforlivese.it

AOÛT › *Cesenatico*
› *Grande "rustida" des pêcheurs*
Cesenatico et la pêche sont liés par une histoire séculaire et c'est justement pour rappeler cette importante activité économique que les pêcheurs, la veille du 15 août, offrent aux touristes une dégustation du pesce azzurro authentique de l'Adriatique.
Office du tourisme
Tél. +39 0547 673 287 - Fax +39 0547 673 288
www.cesenatico.it/turismo

OCTOBRE › *Dovadola* › *Foire et fête de la truffe*
Odeur de truffe blanche, la meilleure. Chaque année, le troisième et le quatrième dimanche d'octobre, Dovadola célèbre cette "pépite" par une grande fête durant laquelle les visiteurs peuvent sentir et déguster les délicatesses de la truffe.
Pro Loco Tél./Fax +39 0543 933 200

OCTOBRE/NOVEMBRE › *Cesenatico*
› *Autunno a Cesenatico il pesce fa festa*
Sur l'ancien port canal, un long week-end gastronomique pour célébrer le poisson, un des aliments les plus sains de notre table, préparé selon les coutumes maritimes.
Office du tourisme
Tél. +39 0547 673 287 - Fax +39 0547 673 288
www.cesenatico.it/turismo

NOVEMBRE › *Longiano* › *Foire de l'huile et de l'olive*
On fête la nouvelle huile par des spectacles folkloriques et des stands gastronomiques avec des plats typiques ainsi qu'une morue à l'huile d'olives succulente.
Bureau des affaires culturelles
Tél. +39 0543 666 411 - Fax +39 0547 666 860
www.comune.longiano.fc.it

NOVEMBRE/DÉCEMBRE › *Sogliano*
› *Foire du formaggio di fossa*
Le formaggio di fossa est la star exquise de la fête mais il est possible d'acheter et de déguster beaucoup d'autres produits œnogastronomiques.
Office du tourisme
Tél. +39 0541 827 339 - Fax +39 0541 948 866
www.comune.sogliano.fc.it

1. Dovadola, fête de la truffe
2. Forlimpopoli, Festa Artusiana
3. Cesena, Museo di storia dell'agricoltura
4. Longiano, Museo del territorio
5. San Mauro Pascoli, Casa Pascoli



Musées typiques et de la tradition

Forlì › Museo etnografico romagnolo "Benedetto Pergoli"

Organisé dans deux endroits: Palazzo Merenda et Palazzo Gaddi, c'est un des musées fondamentaux pour connaître l'identité romagnole. Les pièces sont extraordinaires, en partie grâce au fait que le ramassage s'effectue depuis 1921; reconstitutions, outils et meubles très beaux: une visite s'impose.

Palazzo Merenda,
Corso della Repubblica, 72
Tél. +39 0543 712 606 / 609 - Fax +39 0543 712 618
www.turismoforlivese.it

Cesena › Museo di storia dell'agricoltura

Situé dans le donjon du Château fort des Malatesta, le musée présente une des plus riches collections de la région d'outils agricoles et d'éléments de la vie paysanne. Le tout classé par argument et par cycles productifs: vin, chanvre, blé, transport.

Rocca Malatestiana
Via Pia degli Ordelaffi, 8 - Tél. +39 0547 355 727 - Fax +39 0547 355 721
www.comune.cesena.fc.it

Cesenatico › Museo della marineria del medio e alto Adriatico

Le musée est constitué d'une section flottante, dans la portion plus ancienne du port canal où sont amarrés les bateaux traditionnels de l'Adriatique entre les XIXème et XXème siècles: "bragozzi", "trabaccoli", "lance", "paranze", "topi" et "batane". Durant la période de Noël, une crèche, à grand effet, est montée sur les bateaux.

La section à terre, avec l'aide de moyens audiovisuels, accompagne le visiteur à la découverte de la navigation à voile: la construction de bateaux, les outils et la pêche.

Via Armellini, 18 - Tél. +39 0547 79 264 - Fax +39 0547 674 094
www.museomarineria.eu

Longiano › Museo del territorio

La collection est divisée en onze milieux. Des instruments et des matériaux liés aux activités artisanales traditionnelles sont en exposition, du menuisier au forgeron et du mécanicien au maçon. Les reconstitutions de la cuisine typique romagnole et de la chambre à coucher des années trente sont très soignées. Les outils des semailles, des labours et autres travaux agricoles sont exposés dans le jardin.

Via Giannini - Tél. +39 0547 665 484 - Fax +39 0547 665 860
www.comune.longiano.fc.it

Terra del Sole › Museo dell'uomo e dell'ambiente

L'organisation se fait sur treize salles: les us et coutumes sont au centre du parcours de l'exposition, de l'ameublement de la maison au travail domestique, du travail artisanal aux cycles du blé et du vin, aux outils utilisés pour la campagne. Le musée est situé dans le Palais Palazzo Pretorio de la Renaissance et possède une collection de fossiles intéressante.

Piazza Garibaldi, 1 - Tél. +39 0543 766 766
www.terradelsole.org

San Mauro Pascoli › Casa Pascoli

La maison natale de Giovanni Pascoli, monument national du 1924, est le lieu qui a profondément marqué l'enfance du Poète. Il s'agit d'un petit mais intéressant musée qui conserve intact les lieux où Pascoli a passé sa jeunesse, comme les anciennes poutres en bois du grenier, le grand âtre domestique, l'aquarium en pierre et il est enrichi d'outils et de meubles d'époque.

Via G. Pascoli, 46 - Tél. +39 0541 810 100 - Fax +39 0541 934 084
www.casapascoli.it



Rimini

HUILE ET VIN DE COLLINE, PARMI LES PLAISIRS DES MALATESTA ET DES MONTEFELTRO

Gastronomie et artisanat

À savourer

Au sommet de la cuisine maritime, la soupe de poisson de Rimini: dense de tomate et noire de poivre, les seiches à l'étouffée et les grillades de poisson; pour les plats de viande, la "porchetta" (Cochon de lait rôti), les tripes et les grillades. Le conseil donné est d'accompagner tous ces plats par des vins de production locale pour que les mets puissent exalter leur saveur comme les très sélectionnés **Doc dei Colli di Rimini**. Une place de choix est réservée à la piadina à farcir avec du fromage de brebis, de la ricotta, du squacquerone et de charcuterie, parmi les pains typiques le pain de ménage, le Bizulà, également. Entre autres produits du terroir, la pomme de terre de Montescudo et de



l'Alta Valmarecchia, les truffes de Sant'Agata Feltria, les châtaignes, l'excellente huile d'olive extra vierge Dop des Collines de Romagne, sans compter les passatelli, tagliatelle, gnocchi, cappelletti et autres strozzapreti confectionnés par d'habiles mains. La production de fromage propose des sommets d'excellence tels que le fromage de fosse de Talamello. Une dernière chose, on ne devrait jamais quitter la table sans avoir goûté aux desserts: **Miacetto de Cattolica**, **Ciambella**, **Bustrengo**, **Sanguinaccio**, **Saba**, **Savor**, **Piada dei Morti** (en automne) et siroter un verre d'Albana doux.



À découvrir

L'achat le plus typique est celui des estampes à la rouille. Sarments de vignes, épis de blé, grappes de raisins, coqs et colombines sont les dessins traditionnels des nappes romagnoles. La couleur la plus ancienne est la rouille, à laquelle on a ajouté, au cours des siècles, le bleu de cobalt et le vert. Pour découvrir les secrets de cet art, la visite de certains laboratoires est possible, certains d'entre eux ressemblent à des musées comme la **Stamperia Marchi de Santarcangelo** qui conserve une mangle du XVII^e siècle. D'autres artisans au travail à **Montefiore**, **Montescudo** et **Montecolombo** où l'on produit des objets traditionnels en terre cuite, alors que pour le fer forgé il faut se rendre à **Mondaino** et **Montegridolfo**.

1. San Leo
2. Santarcangelo, Rocca
3. Verucchio, Rocca del Sasso
4. Sant'Agata Feltria

LIEUX DE L'HISTOIRE NOBLE
LES TERRES DE LA PROVINCE DE RIMINI S'ARTICULENT LE LONG DE LA POINTE MÉRIDIIONALE DE LA CÔTE ROMAGNOLE JUSQU'OU LES APENNINS SE PENCHENT POUR TOUCHER LA MER. LA MER ET SA CÉLÈBRE CÔTE SABLEUSE ACCUEILLEN RIMINI, RICCIONE, CATTOLICA, MISANO, BELLARIA ET IGEA MARINA, TELLEMENT DIFFÉRENTES POUR CONTENTER TOUT LE PEUPLE VACANCIER ET, AU VOYAGEUR ATTENTIF, L'ARRIÈRE-PAYS RÉSERVE AUSSI D'AUTENTIQUES SURPRISES. LE PAYSAGE EST CARACTÉRISÉ PAR LES VALLÉES DES FLEUVES MARECCHIA ET CONCA. LA PREMIÈRE VALLÉE TÉMOIGNE DE LA CIVILISATION DES VILLANOVIANI, ELLE EST ESCARPÉE ET ROCHEUSE, QUANT À LA DEUXIÈME, ELLE EST PLUS SOUPLE ET LES PREMIÈRES CALANQUES APPARAISSENT SEULEMENT À LA FRONTIÈRE AVEC LES MARCHES. TERRE FRONTALIÈRE, LA VALLÉE VALCONCA, FUT LE THÉÂTRE DES BATAILLES INCESSANTES ENTRE LES MALATESTA, SEIGNEURS DE RIMINI, ET LES MONTEFELTRO, DUCS D'URBINO. AUJOURD'HUI LA PROVINCE DE RIMINI COMPREND ÉGALEMENT LES LOCALITÉS DE L'ALTA VALMARECCHIA, AUX CONFINES DE CES DEUX MAISONS DE LA NOBLESSE. ENTRE LE MOYEN-ÂGE ET LA RENAISSANCE, LA FAMILLE DES MALATESTA EST UNE DES PLUS IMPORTANTES D'ITALIE, AVEC LE NOYAU PLUS PUISSANT, CÉLÈBRE ET AGUERRI SUR LES TERRES DE RIMINI, QUI CONSERVENT, UN PEU PARTOUT, DES TÉMOIGNAGES DE LEUR SPLENDEUR. SUR CHAQUE HAUTEUR, SE DRESSENT LES CHÂTEAUX FORTS, LES CHÂTEAUX ET LES BOURGS FORTIFIÉS DE L'ANTIQUE SEIGNEURIE QUI DOMINE, ENCORE AUJOURD'HUI, L'ADRIATIQUE.

Indications brèves pour une visite dans la province

On va à Rimini pour la mer et on va à Rimini pour rêver. Il existe tellement d'âmes différentes de la ville: la fantastique, sur les traces de **Federico Fellini**, le long des petites sentiers du Bourg San Giuliano, au Grand Hôtel, au bord de mer; l'âme romaine avec l'Arc d'Auguste et le Pont de Tibère, et l'âme de la Renaissance, de lorsque Rimini était la capitale de la Seigneurie; entre les architectures plus belles, le Temple Malatestien et le Château de Sismondo. Derrière Rimini, les terres des **Malatesta** et des **Montefeltro** s'ouvrent, lieux d'histoire noble où la vie est douce et la cuisine

jouit d'un respect sacré et les campagnes sont florissantes avec les champs de blé qui s'alternent aux cépages et aux oliviers. Pour suivre les traces des Malatesta, on doit prendre la direction de la **Valmarecchia** et de la **Valconca**. Dans la **Valmarecchia**, les châteaux et les tours ont une caractéristique en commun: elles se dressent sur des éperons escarpés de roche qui se lèvent, fiers, sur le territoire, et qui permettent une vue complète vers la mer et les monts. L'itinéraire passe par **Santarcangelo**, pour admirer la belle cité située au sommet du col, **Poggio Berni** où se trou-

ve une concentration singulière de palais nobles et de moulins, puis la forteresse de **Torriana**, véritable barrage sur la vallée et **Montebello**, le bourg silencieux surplombé par le château fort plein de mystère. Sur le rivage opposé de la vallée, le château fort de **Verucchio**, un des plus grands, où **Mastin Vecchio** est né. De **Verucchio**, la route qui mène à **San Leo** offre aux visiteurs la majesté du fort et les beautés romanes de la cathédrale et de l'église. La Nationale «marechiese» mène aux bourgs caractéristiques de **Talamello** et de **Sant'Agata Feltria**. La **Valconca** est plus



4

Les itinéraires de la Route des Vins et des Saveurs

douce, la mer est toujours présente au loin et les collines s'approchent lentement des Apennins; aux pieds des premières hauteurs, les propriétés de plaine des Malatesta: Coriano, San Clemente, Morciano, San Giovanni in Marignano. À la frontière avec Montefeltro, sur la ligne défensive de la Seigneurie, les châteaux de Saludecio, Montegrolfo, Mondaino avec les cités enfermées, de façon harmonieuses, dans les remparts. Parmi les

résidences préférées des Malatesta, le château fort de Montefiore, presque un palais, orné de fresques. À Gemmano, c'est la nature intacte qui nous offre des émotions: le parcours spectaculaire des Grottes d'Onferno. Les châteaux de Montescudo et Montecolombo, position stratégique pour le contrôle du territoire, concluent l'itinéraire de la Valconca.

Cent cinquante kilomètres dédiés à la culture œnogastronomique qui se dénouent entre les vallées de la Conca et du Parecchia, jusqu'à atteindre le Montefeltro Marchigiano. Une route à parcourir lentement à la découverte des richesses de la terre et aussi des joyaux de l'histoire. Le vin et l'huile sont les produits phares de la route des Collines de Rimini, même si l'on pourra ajouter à son panier de nombreux autres mets délicieux: fromages, viandes, charcuterie, miel, fruits et les soupes traditionnelles.

Pour en savoir plus: www.stradadeivinidirimini.it





Les Saveurs à ne pas manquer - Le vins des cols de Rimini

Les origines de la viticulture de Rimini sont très anciennes, une vaste documentation historique, riche d'informations sur les techniques et les instruments de vinification au cours des siècles, en témoigne. Aujourd'hui encore, de la côte Adriatique jusqu'aux collines des vallées du Marecchia et du Conca, la production de vins excellents continue, vins qui sont l'expression du patrimoine viticole autochtone. Des raisins cultivés dans cette zone naissent les **Doc Colli di Rimini**: Bianco, Rosso, Biancame, Cabernet Sauvignon et Rebola. Parmi les raisins à grains rouges, c'est, sans ombre de doute, le

Sangiovese qui occupe la première place, car il permet d'ob-

tenir, en termes de pureté, des vins fruités excellents et adaptés au vieillissement mais aussi parce qu'il est utilisé avec le **Cabernet Sauvignon**, capable d'en améliorer les caractères et, en mesure plus limitée, avec des raisins d'anciens cépages comme le Verucchiese et le Marzabino. Parmi les cépages de raisins à grains blancs, nous trouvons le traditionnel **Trebbiano Romagnolo**, le **Rebola** et le **Bombino Bianco** (connu sous le nom de Pagadebit), dont les vinifications se font autant en pureté qu'en mélangeant à d'autres cépages comme le Chardonnay et le Sauvignon. À table, les mariages sont très intéressants, les rouges se marient bien avec les viandes

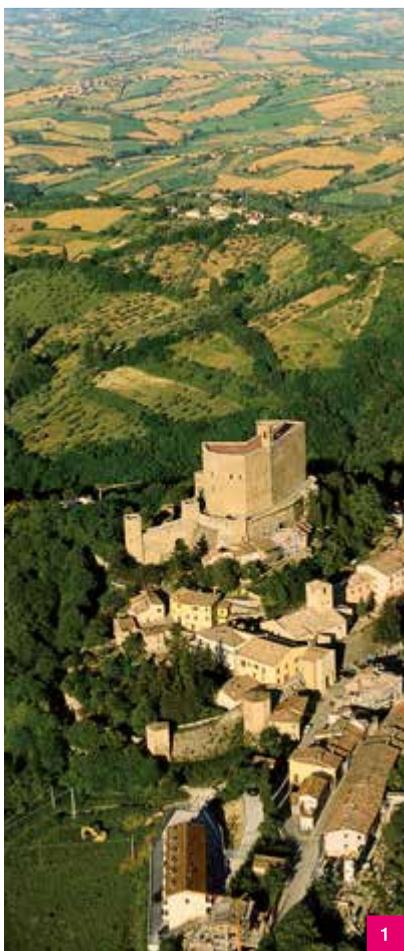
grillées, les charcuteries, les tagliatelle à la bolognaise, le formaggio di fossa; les blancs ont un faible pour les plats de poisson, les passatelli en bouillon, les piades. Des unions de grand goût sur une terre où tout parle d'art, même l'œnogastonomie.

L'huile des collines de Romagna

Les premières traces de la culture de l'olive autour de Rimini remontent à l'ère Villanoviana et, à partir du Moyen-Âge jusqu'au XX^{ème} siècle, les sources d'archives, ecclésiastiques et notariées se multiplient en attestant l'importance de l'huile d'olive pour l'économie de la zone. Même les **Malatesta** en conservaient des provisions considérables dans chaque château et les moulins à huile étaient nombreux dans les domaines de la Seigneurie. De nombreux siècles sont passés depuis, mais aujourd'hui encore, les vignes et les oliviers représentent les caractères distinctifs du paysage rural ainsi

qu'une poussée remarquable pour l'économie. **Colline di Romagna**, qui par leurs qualités ont obtenu la reconnaissance **Dop**, c'est l'huile extra vierge qui est produite dans les zones de collines de la province de Rimini. La production dérive principalement de la variété **Correggiolo**, la plus répandue sur le territoire, qui imprime les caractéristiques de typicité et de qualité à l'huile, qui présente des notes aromatiques de feuille fraîche et d'amande verte, et qui en fait préférer son utilisation sur les plats d'une certaine consistance comme les grillades de viande, les salades sauvages, les légumes vapeur,

les légumes secs et les entrées. Dans la tradition gastronomique locale, nous la retrouvons non seulement dans les entrées mais aussi dans les mets et dans la préparation d'anciens desserts comme le "miacetto" et le "bustrengo". Outre l'huile, les olives aussi sont utilisées avec grande maîtrise en cuisine: à la poêle avec des saucisses pour le ravissement du palais ou bien marinées avec ce beau parfum d'ail, de fenouil sauvage et de zestes d'orange. Dans les pressoirs, on peut acheter de l'huile extra vierge, l'activité de mouture des olives a lieu à partir de la fin du mois d'octobre jusqu'à la mi-décembre. De nombreuses initiatives pour la valorisation de l'huile d'olive locale sont organisées, parmi lesquelles les **pressoirs ouverts au public** en novembre afin de découvrir tous les secrets du pressurage fait selon les méthodes naturelles qui rendent l'huile inimitable.



1. Montefiore Conca
2. Valmarecchia



i **Où acheter le vin -
producteurs/embouteilleurs**

Coriano

Podere Vecciano

Via Vecciano, 23 Vecciano di Coriano
Tél. +39/Fax +39 0541 658 388 - 335 256039
poderevecciano@libero.it - www.poderevecciano.it

Terre Riminesi

Via Cella, 7 Ospedaletto - Tél. +39 0541 656 000
Fax +39 0541 657 452
info@terreriminesi.it

Az. Agricola Bianchi Roberto

Via Campo, 9 Passano - Tél. +39 0541 656 459

Le Terre di Berni

Via Levata, 40 Cerasolo Mulazzano - Tél. +39 335 6353712
info@leterrediberni.it - www.leterrediberni.it

Az. Agricola Pagnoni

Via Flaminia Conca, 60 Passano
Tél. +39 0541 657 071 - Fax +39 0541 652 298
pagnoni.adamo@libero.it

Coop. San Patrignano

Via San Patrignano, 136 Ospedaletto
Tél. +39 0541 362 362 - Fax +39 0541 756 718
comm2@sanpatrignano.org - www.sanpatrignano.org

Tenuta Santini

Via Campo, 33 Passano - Tél./Fax +39 0541 656 527
info@tenutasantini.com - www.tenutasantini.com

Valle Delle Lepri

Via Cà Rigetti, 17 - Tél. +39/Fax +39 0541 656 464
info@valledellelepri.it - www.valledellelepri.it

Montecolombo

Fattoria del Piccione

Via Roma, 1185 San Savino - Tél. +39 0541 985 664 - Fax +39 0541 986 091
fattoriadelpiccione.it - www.fattoriadelpiccione.it

Fiammetta

Via Provinciale, 909 Croce - Tél. +39 0541 28 983
agriturismofiammetta@libero.it - www.agriturismofiammetta.it

Il Capannino

Via Belarda, 494 San Marco - Tél. +39/Fax +39 0541 985 487
pietro.allevi@libero.it

Il Mio Casale

Via Canepa, 700 San Marco - Tél. +39 0541 985 164 -
Fax +39 0541 985 126
info@ilmiocasale.it - www.ilmiocasale.it

Morciano di Romagna

Az. Agricola Monaldini Antonio

Via Moscolo, 5 - Tél. +39 0541 988 569

Le Rocche Malatestiane

Via Abbazia, 83 - Tél. +39/Fax +39 0541 857 785
lerocche@lerocchemalatestiane.it - www.lerocchemalatestiane.it

Poggio Berni

Az. Agricola Antoniacci

Via Chiesa Camerano, 369 - Tél. +39 0541 626 306

Saludecio

Az. Agrituristica La Torre del Poggio

Via dei Poggi, 2064 - Tél. +39 0541 857 190
torredelpoggio@libero.it

San Clemente

Az. Agricola Grossi Agostino

Via Pian di Vaglia, 61 - S. Andrea in Casale
Tél./Fax +39 0541 988 610

Rimini

Az. Agricola Bianchi Angelo

Via Rodella, 40 Vergiano - Tél. +39/Fax +39 0541 727 332
vinidellangelo@libero.it

Az. Agricola Cretaia

Via Cà Torsani, 17 - Tél./Fax +39 0541 752 251 - 338 5913406

Vini Faggioli

Via Marecchiese, 348 Spadarolo
Tél./Fax +39 0541 727 125 - 0541 727 376

Az. Agricola F.lli Gessaroli

Via San Rocco, 6 San Paolo - Tél./Fax +39 0541 767 024
aziendagessaroli@libero.it

Le Rocche Malatestiane

Via Emilia, 104 Celle - Tél. +39 0541 743 079/80
Fax +39 0541 742 340
lerocche@lerocchemalatestiane.it - www.lerocchemalatestiane.it

Az. Agricola Lucchi Sergio

Via San Martino in Venti, 7 - Tél. +39 0541 767 044

Az. Agricola Marchesi

Via delle Selve, 11 Santa Cristina
Tél./Fax +39 0541 52 601 - 335 5424838
vini@aziendagricolamarchesi.it - www.aziendagricolamarchesi.it

Az. Agricola Pastocchi Balduino

Via del Montale, 9 Santa Cristina - Tél. +39 0541 767 212

Az. Agricola San Martino

Via Gragnano, 8 San Martino in Venti
Tél. +39 0541 772 069 - 0541 767 209

Az. Agricola San Valentino

Via Tomasetta, 11 San Martino in Venti - Tél./Fax +39 0541 752 231
info@vinisanvalentino.it - www.vinisanvalentino.it

Vini Spada

Via Gragnano, 8 San Martino in Venti - Tél. +39 0541 767 209

San Giovanni in Marignano

Ottaviani Enio

Via Panoramica, 199 - Tél. +39 0541 952 608
cantinaenioottaviani@libero.it

Ottaviani Enzo

Via Panoramica, 203/213 - Tél. +39 0541 952 565
Fax +39 0541 838 392
info@cantinaottavianienzo.com - www.cantinaottavianienzo.com

Fattoria Poggio San Martino

Via Pianventena 763 - Tél. +39/Fax +39 0541 956 057
gallisilvia@interfree.it

Tenuta del Monsignore

Via Patarino, 154 - Tél. +39 0541 955 128 - Fax +39 0541 957 949
bacco@tenutadelmonsignore.com
www.tenutadelmonsignore.com

Tenuta del Tempio Antico

Via Tempio Antico, 875 - Tél. +39 0541 955 558

Torre del Poggio

Via Pianventena, 681 - Tél. +39/Fax +39 0541 955 195
0541 857 190
torredelpoggio@libero.it

Santarcangelo di Romagna

Casa Vinicola Battistini

Via Emilia, 1145 - Tél./Fax +39 0541 621 353
info@battistinivini.it - www.battistinivini.it

Verucchio

Casa Vinicola F.lli Bernardi

Via Tenuta, 91 Villa Verucchio - Tél. +39 0541 678 622
Fax +39 0541 672 056
bernardi@vinibernardi.it - www.vinibernardi.it

Casa Zanni

Via Casale, 213 Villa Verucchio
Tél. +39 0541 678 449 - Fax +39 0541 679 454
info@casazanni.it - www.casazanni.it



i Où acheter l'huile...après d'une huilerie

* adhère à l'initiative Pressoirs Ouverts, au mois de novembre

Coriano

Oleificio Angelini *

Via G. di Vittorio, 80 - Tél. +39 0541 657 177

Oleificio Fabbri

Via Garibaldi, 167 - Tél. +39 0541 657 126

Oleificio e Az. Agricola Pasquinoni *

Via T. Tasso, 3 Cerasolo Ausa

Tél. +39 0541 759 225 - Fax +39 0541 756 544

oleificio@pasquinoni.com - www.pasquinoni.com

Oleificio Vasconi *

Via Giovagnoli, 44 - Tél. +39 0541 657 104 - oleificivasconi@libero.it

Misano Adriatico

Oleificio e Az. Agricola Baffoni *

Via San Giovanni, 53 Misano Monte - Tél. +39 0541 612 002

info@oleificiobaffoni.it - www.oleificiobaffoni.it

Montecolombo

Oleificio Ripa

Via Roma, 18 San Savino

Tél. +39/Fax +39 0541 985 650

Tél. +39 0541 600 717 - 333 5900407

Montefiore Conca

Oleificio Cavalli

Via S. Maria della Neve, 44 Serra di Sotto

Tél./Fax +39 0541 988 618

Oleificio Ciuffoli *

Via Bottrigo, 78 loc. Falda - Tél. +39 0541 988 666

Montegridolfo

Oleificio F.lli Renzi

Via Giovanni XXIII, 24 loc. S. Pietro

Tél. +39 0541 855 382 abit. 0541 855 063

Oleificio e Az. Agricola C.R.A. e G.R.A. Renzi *

Via Giovanni XXIII, 16 - Tél. +39 0541 855 005

info@oliorenzigiovanni.com - www.oliorenzigiovanni.com

Montescudo

Coop. Olivicoltori dei Colli Riminesi

Vendita presso Oleificio Pasquinoni (Coriano), cantine Terre Riminesi

(Coriano) e Le Rocche Malatestiane (Rimini e Morciano)

Tél. +39 0541 983 119

Oleificio Ripa *

Via Cà Pazzaglia, 38 Trarivi

Tél. +39 0541 984 395 - 0541 600 717 - Cell. 333 5900407

Morciano Di Romagna

Oleificio Simonazzi

Via Carducci, 8/10 - Tél./Fax +39 0541 988 238

Rimini

Oleificio e Az. Agricola Corazza *

Via Barattona, 36 Loc. Grottarossa

Tél. +39 0541 751 105 - Fax +39 0541 751 961

info@oliocorazza.it - www.oliocorazza.it

Oleificio Vasconi *

Via Flaminia, 116 - Tél. +39/Fax +39 0541 386 239

oleificivasconi@libero.it

Saludecio

Oleificio Ciuffoli *

Via Sant'Ansovino - Tél./Fax +39 0541 850 249

San Giovanni In Marignano

Oleificio Bigucci *

Via Pianventena, 972 - Tél. +39 0541 955196

bigucci@bigucci.it - www.bigucci.it

Santarcangelo di Romagna

Oleificio Montanari

Via Montanari, 101 Montalbano - Tél. +39 0541 627116 abit. 0541 785864

Oleificio e Az. Agricola Paganelli *

Via Felsine, 369 Stradone Gessi - Tél./Fax +39 0541 629720

info@oliopaganelli.it - www.oliopaganelli.it

Verucchio

Oleificio e Az. Agricola Carlini *

Via Peschiera, 33 Villa Verucchio

Tél./Fax +39 0541 678221 0541 678290

Oleificio e Az. Agricola Sapigni *

Via Statale Marecchia, 39 Villa Verucchio

Tél. +39 0541 679094 - 0541 23841 Fax +39 0541 678254

sapigni@sapigni.com - www.sapigni.com

i ...après d'une exploitation agricole

Coriano

Podere Vecciano

Via Vecciano, 23 Vecciano -

Tél. +39/Fax +39 0541 658 388 - 335 256039

poderevecciano@libero.it - www.poderevecciano.it

Valle delle Lepri

Via Cà Rigetti, 17 - Tél. +39 0541 656 464

info@valledellelepri.it - www.valledellelepri.it

Mondaino

Forlani Natale

Via Roma, 86 - Tél. +39 0541 869 061 - fabioforlani@libero.it

Montecolombo

Il Capannino

Via Belarda, 494 Croce - Tél. +39 0541 985 487 - pietro.allevi@libero.it

Montefiore Conca

San Simeone

Via Provinciale, 3230 Serbadone - Tél. +39 0541 989 971

Poggio Berni

Barducci Giuliano

Via San Rocco, 9 - Tél. +39 0541 621 127

Morciano Di Romagna

Vaselli Natalia

Via A. Fratti, 24 - Tél. +39 0541 988 439

Rimini

Frontali Gualtiero

Via Le Fonti Romane, 5 - Tél. +39 0541 751 285 - gualtierofrontali@libero.it

Az. Agricola Marchesi

Via Delle Selve, 11 Santa Cristina

Tél. +39 0541 52 601 - 335 5424838

vini@aziendagricolamarchesi.it - www.aziendagricolamarchesi.it

San Giovanni In Marignano

Tenuta del Monsignore

Via Patarino, 154 - Tél. +39 0541 955 128 - Fax +39 0541 957 949

bacco@tenutadelmonsignore.com - www.tenutadelmonsignore.com

Tenuta del Tempio Antico

Via Tempio Antico, 875 - Tél. +39 0541 955 558

Torre Del Poggio

Via Pianventena, 681 - Tél. +39 0541 955 195- 0541 857 190

torredelpoggio@libero.it



Fêtes & Foires

MAI › San Clemente › Foire du vin

Grand rendez-vous avec le sangiovese, le vin romagnol par excellence. Concours et proclamation du meilleur vin sangiovese de la zone.
Tél. +39 0541 980 573 - 0541 980 700
www.sanclemente.it

MAI › San Patrignano › Squisito!

Festival de l'œnogastronomie italienne.
Tél. +39 0541 362 111
www.sanpatrignano.org

JUIN › Rimini › Gradisca...l'estate

Fête de début d'été avec quinze kilomètres de tentations culinaires: une grande tablée sur la plage qui va de Torre Pedrera à Miramare.
Tél. +39 0541 56 902
www.riminiturismo.it

JUIN › Maiolo › Fête du pain

JUILLET › Cattolica › La nuit magique des palourdes

Manifestation sous l'enseigne de la tradition gastronomique et maritime de Cattolica.
Tél. +39 0541 963 341
www.cattolica.net

JUILLET › Montecolombo

› Foire aux tripes et aux strozzapreti

Stands gastronomiques, petit marché des produits de l'agriculture et de la civilisation paysanne avec exposition de machines et d'outils.
Tél. +39 0541 98 459

JUILLET › Torriana › Scorticata - la colline des plaisirs

La gastronomie de la Romagne proposée avec créativité et innovation pour les palais les plus curieux.
Tél. +39 0541 675 220
www.vallemarecchia.it

AOÛT › Gemmano

› Foire de la pappardella au sanglier

Une fête de la gastronomie au sommet d'un des plus beaux cols de l'arrière-pays de Rimini. Parmi les initiatives: expositions de photos, petit marché et jeux populaires.
Tél. +39 0541 985 645 - 0541 854 135
www.comune.gemmano.m.it

AOÛT › Montescudo › Foire de la pomme de terre

La pomme de terre, cuisinée de différentes façons, est la protagoniste de la fête, animée par un petit marché et par l'exposition d'animaux d'élevage.
Tél. +39 0541 984 273
www.comune.montescudo.m.it

SEPTEMBRE › Torriana › Fête du miel

À Montebello, pour un rendez-vous édulcoré avec le miel. Petits marchés de produits typiques, dégustations et extraction du miel en direct.
Tél. +39 0541 675 402
www.vallemarecchia.it

SEPTEMBRE › Bellaria Igea Marina

› Fête de la piadina et de la sardine

"La pis un pò ma tot". Manifestation qui honore la tradition culinaire de Romagne et les métiers du passé, avec son marché de l'artisanat, des antiquaires, des collectionneurs et des produits gastronomiques.
Tél. +39 0541 343 808
www.comune.bellaria-igea-marina.m.it

OCTOBRE › Sant'Agata Feltria

› Fête de la truffe blanche

Grande fête du plus prestigieux des tubercules qui propose tous les produits de l'automne, de l'agriculture et de l'artisanat local.
Tél. +39 0541 848 022
www.santagatainfiera.com

OCTOBRE › Montefiore Conca

› Foire de la châtaigne

Un rendez-vous automnal avec le fruit exquis des bois. Musique, spectacles, gastronomie, châtaignes et vin à volonté.
Tél. +39 0541 980 035
www.comune.montefiore-conca.m.it

NOVEMBRE › Talamello › L'Ambra di Talamello

Grande fête d'un succulent fromage affiné dans des fosses creusées dans le grès.
Tél. +39 0541 920 036
www.altavalmarecchia.it

NOVEMBRE › Coriano

› Foire de l'olive et des produits d'automne

Foire-exposition des produits du bois, de l'agriculture et de l'élevage des moutons. Artisanat typique, conférences, dégustations du vin et de l'huile et de plats d'automne; expositions sur la civilisation paysanne.
Tél. +39 0541 656 255
www.prolococoriano.it

NOVEMBRE/DÉCEMBRE › Mondaino

› Fiera di Santa Bibiana

Foire avec marché des produits typiques: fromages, huile, miel, polenta, châtaignes; le retrait du fromage de brebis des fosses, après avoir reposé pendant trois mois terre, cela devient l'occasion de se rencontrer, de découvrir des saveurs et d'écouter de la bonne musique.
Tél. +39 0541 981 674
www.mondaino.com

DÉCEMBRE › Montegrolfo › L'huile nouvelle à table

C'est l'extrait le plus gourmand de l'histoire. Un concours régional pour les huiles d'olives extra vierge et attribution du prix "Il Novello di Romagna".
Dégustation de produits typiques.
Tél. +39 0541 855 320
www.signoriadeimalatesta.it/montegrolfo/

DÉCEMBRE › Santarcangelo di Romagna

› Profumo di sangiovese

Le sangiovese ambassadeur du terroir. Dégustation de vin sangiovese, de pain, de fromages, de charcuterie dans les exploitations de la Route des Vins et des Saveurs des Cols de Rimini.
Tél. +39 0541 624 270
www.comune.santarcangelo.m.it



Musées typiques et de la tradition



Cattolica > Museo della Regina

Le Musée est situé dans un édifice qui était, au XIV^{ème} siècle, l' "Accueillant" des pèlerins qui venaient et allaient à Rome. Au premier étage, la section archéologique présente un témoignage de la période romaine de Cattolica, du I^{er} au II^{ème} siècle apr. J.-C.. Au deuxième étage, dans la section de la marine, les techniques et l'histoire de la culture maritime, qui à Cattolica est très profonde et significative, sont documentées.

Via Pascoli, 23 - Tél. +39 0541 831 464
www.cattolica.net

Santarcangelo di Romagna > Museo etnografico usi e costumi della gente di Romagna

Un musée d'importance nationale autant pour ses pièces conservées que pour l'organisation de l'exposition des sections: le champ, le cycle du blé, le moulin, le cycle du chanvre, l'estampage, l'habillement populaire, le forgeron, les métiers du bourg, le cycle du vin, l'exploitation agricole, les transports, la lutherie et les marionnettes.

À l'extérieur, "le potager des traditions populaires".
 Via Montevicchi, 41 - Tél. +39 0541 624 703
 Fax +39 0541 622 074
met@metweb.org - www.metweb.org

Santarcangelo di Romagna > Stamperia Marchi

Depuis 1600, dans cet atelier, on imprime la toile avec les mêmes couleurs, les mêmes méthodes et les mêmes clichés de bois; patrimoine de l'art populaire décoratif de la Romagne antique. On donne ensuite le brillant à la toile au moyen de la mangle sur roue, en bois et en pierre du XVII^{ème}, la seule existant encore au monde par son poids et ses dimensions.

Via C. Battisti, 15 - Tél. +39 0541 626 018
 Fax +39 0541 626 018
marchi@stamperiamarchi.it
www.stamperiamarchi.it

Montescudo > Museo etnografico

Accueilli auprès du Presbytère de l'église paroissiale de Valliano, le Musée expose une collection d'objets et d'outils liés à la culture agricole du terroir. Les reconstitutions des milieux paysans de la première moitié du XX^{ème} sont très soignées, une section pour le tissage avec imprimerie, et l'exposition des estampes faites à la main. En outre, des tonneaux et des jarres, des objets anciens en terre cuite et des jouets.

Via Valliano - Tél. +39 0541 984 078
 Fax +39 0541 984 455
info@comune.montescudo.rn.it
www.comune.montescudo.rn.it

Poggio Berni > Molino Moroni

C'est le plus intact des nombreux moulins de la zone de Poggio Berni. Il a arrêté de fonctionner en 1955 mais sa machinerie est encore parfaitement en état de marche. La structure extérieure est très belle, l'intérieur peut être visité avec le guide et constitue une pièce importante dans la connaissance de la culture et de l'économie locale.

Via Santarcangiolese, 3681
 Tél. +39 0541 629 515/629 540
 Fax +39 0541 688 098
www.comune.poggio-berni.rn.it

Sant'Agata Feltria > Musée des arts ruraux

Né de l'initiative d'un groupe de Sant'Agata désireux de redécouvrir ses propres racines, le Musée comprend deux sections: la section consacrée à l'art sacré, qui rassemble des objets et des parements, de grande valeur artistique, provenant de l'église et du couvent de San Girolamo, et la section d'art rural, dont les finalités sont sociales et éducatives.

Tél. +39 0541 929 613
www.museialtavalmarecchia.it

Maiolo > Musée du Pain

Le Musée du Pain est un musée disséminé, constitué du territoire de Maiolo (défini par l'Union Européenne comme "zone BioItaly" pour la valeur de sa flore), de ses champs de blé et, surtout, de ses innombrables fours, plus de cinquante, utilisés pour la cuisson du pain local typique et autres spécialités.

Tél. +39 0541 920 012
www.museialtavalmarecchia.it



Les offres vacances sont consultables sur:
www.adriacoast.com

LA NOTTE ROSA

Le Jour de l'An de l'été italien



ambiances

Rendez-vous pour Juillet

emotions

envie d'être ensemble



amusement

poésie

feux d'artifice



concerts



regards



www.lanotterosa.it



Contactez-nous.

Indicatif pour l'Italie

+39

Unione Prodotto Costa

Palazzo del Turismo
Viale Roma, 112
47042 Cesenatico (FC)
Tél. +39 0547 675 212
Fax +39 0547 675 192
info@adriacoast.com
www.adriacoast.com

Photographies:

M. Antonelli, G. Beccari,
L. Bottaro, D. Castellucci,
C. Contini, F. di Renzo,
P. Equisetto, G. Liverani,
N. Mascardi, I. Mingozzi,
M. Montanari, R. Pirini,
P. Righi, G. Senni,
N. Spadoni, A. Samaritani,
L. Tazzari, APT Servizi,
Assessorati al Turismo
delle Province di Ferrara,
Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini,
Assessorati al Turismo dei Comuni
costieri, Archivio Unione Costa,
Archivio fotografico Comune
di Forlimpopoli,
Archivio fotografico Atlante dei Sapori,
Archivio fotografico
Comune di Longiano

Art graphique:

Studio Pleiadi - Cesena

Textes:

Elisabetta Antognon,
Loriana Massi

Coordination éditoriale:

Luigi Barberini

Ont collaboré:

Daniela Aguzzoni,
Silvia Giuliadori

Imprimé in octobre 2014

La Pieve Poligrafica s.r.l.
Villa Verucchio

Un remerciement est adressé à:

Ufficio stampa APT Servizi,
Assessorato al Turismo delle Province
di Ferrare, Ravenne, Forlì-Cesena, Rimini.

Traduction:

Language Service, Ravenna.

IAT offices du tourisme ouverts toute l'année

Ferrara

Ferrara
Tél. 0532 209 370 - Fax 0532 212 266
infotour@provincia.fe.it
www.ferrarainfo.com

Comacchio

Tél. 0533 314 154 - Fax 0533 319 278
comacchio.iat@comune.comacchio.fe.it
www.turismocomacchio.it

Ravenna

Ravenna
Tél. 0544 35 404 - Fax 0544 546 108
turismo@comune.ra.it
www.turismo.ravenna.it

IAT Teodorico

Tél. 0544 451 539
iatteodorico@ravennareservation.it

IAT Classe

Tél./Fax 0544 473 661
iatclasse@ravennareservation.it

Cervia

Tél. 0544 974 400 - Fax 0544 977 194
iatcervia@cerviatiturismo.it
www.turismo.comunecervia.it

Forlì-Cesena

Forlì
Tél. 0543 712 435 - Fax 0543 712 755
iat@comune.forli.fc.it
www.turismoforlivese.it

Cesena

Tél. 0547 356 327 - Fax 0547 356 393
iat@comune.cesena.fc.it
www.comune.cesena.fc.it

Cesenatico

Tél. 0547 673 287 - Fax 0547 79 404
iat@cesenatico.it
www.cesenatico.it

Gatteo a Mare

Tél. 0547 86 083 - Fax 0547 85 393
iat@comune.gatteo.fo.it
www.comune.gatteo.fo.it/gatteomare

San Mauro Mare

Tél. 0541 346 392 - Fax 0541 324111
info@sanmauromare.net
www.sanmauromare.net

Rimini

Bellaria Igea Marina

Tél. 0541 343 808 - Fax 0541 345 491
iat@comune.bellaria-igea-marina.rn.it
www.comune.bellaria-igea-marina.rn.it

Rimini Marina Centro

Tél. 0541 56 902 - Fax 0541 56 598
marinacentro@riminireservation.it
www.riminiturismo.it

Rimini FS

Tél. 0541 51 331 - Fax 0541 27 927
stazione@riminireservation.it
www.riminiturismo.it

Riccione

Tél. 0541 426 050 - Fax 0541 426 080
iat@comune.riccione.mn.it
www.riccione.it

Misano Adriatico

Tél. 0541 615 520 - Fax 0541 613 295
iat@comune.misano-adriatico.mn.it
www.iat.misano.org

Cattolica

Tél. 0541 966 697 - 966 621
Fax 0541 966 695
info@visitcattolica.com
www.visitcattolica.com

Book your holiday on:

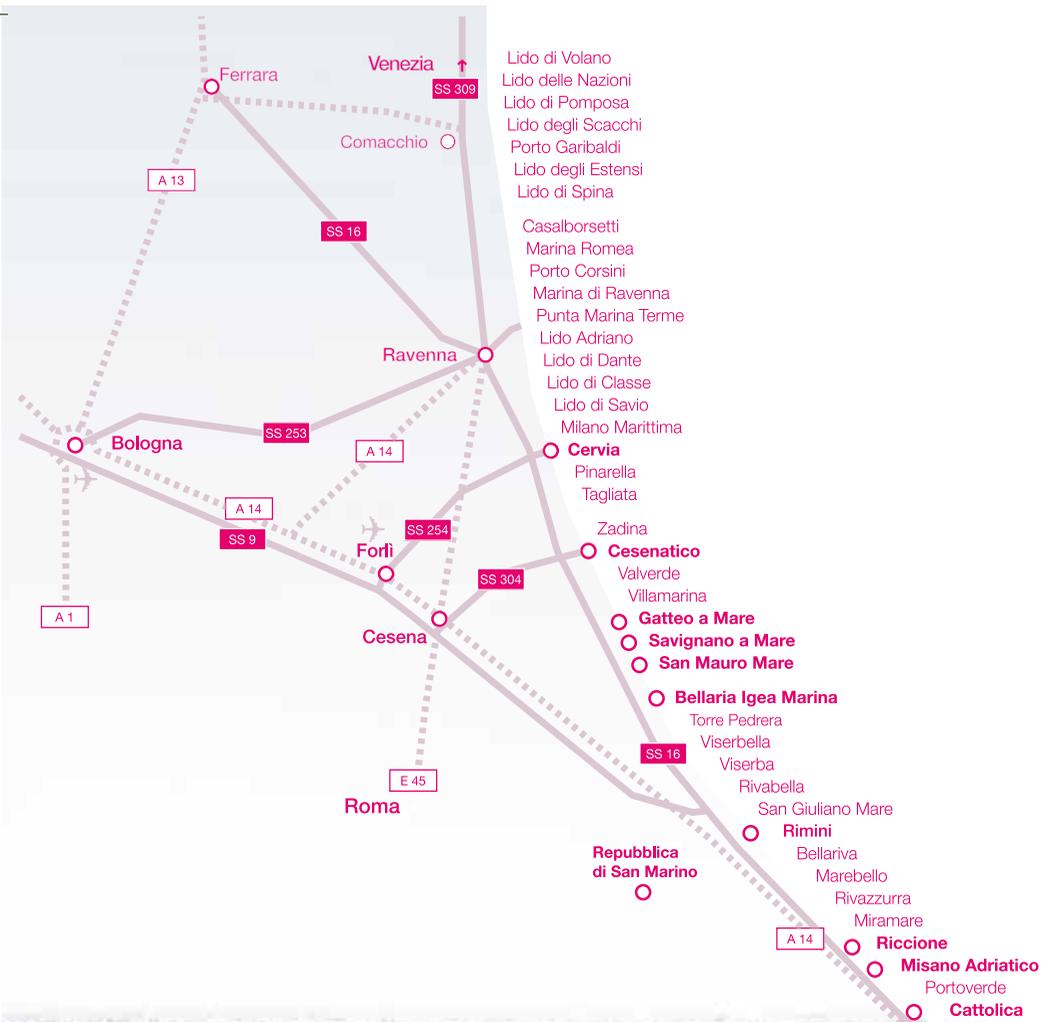


www.visitemiliaromagna.com

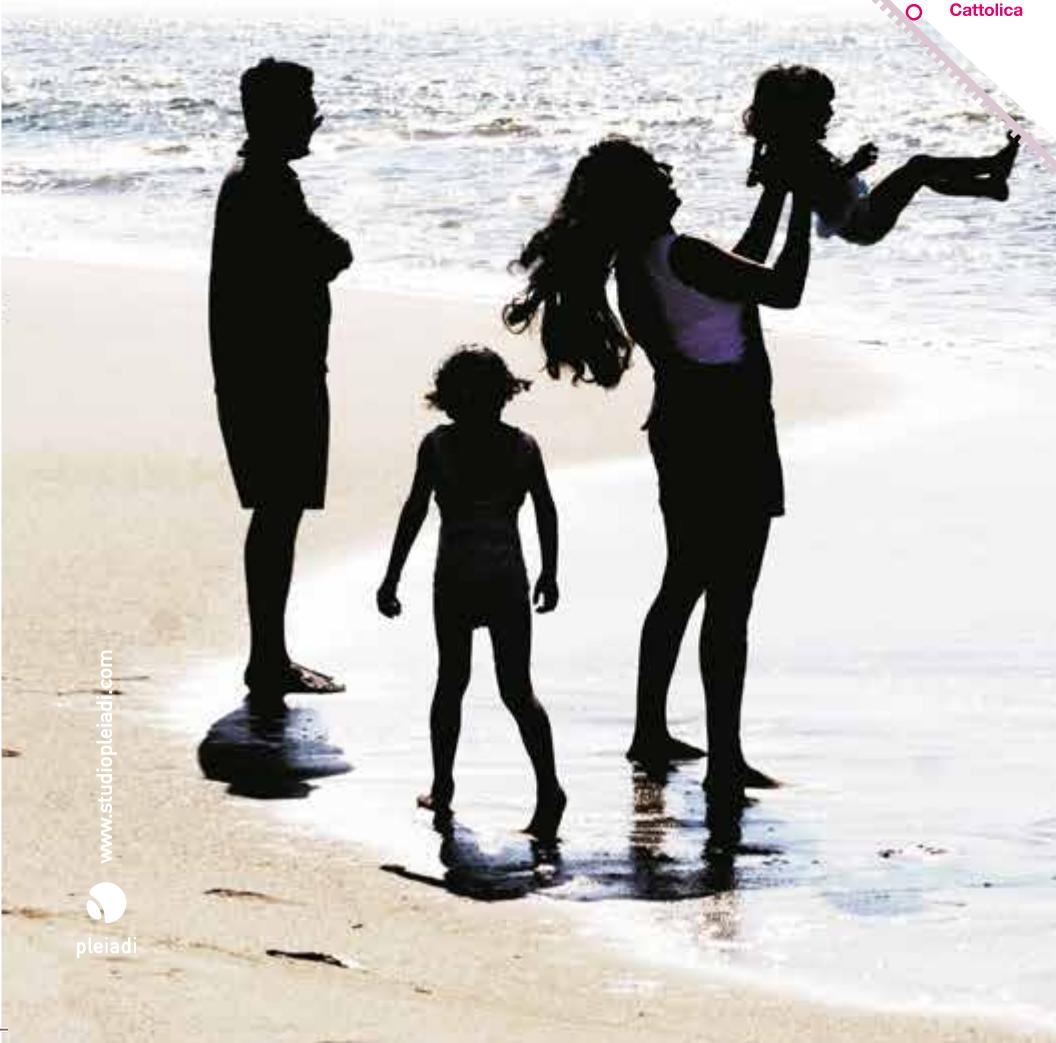
Les offres vacances
sont consultables sur:

WWW.ADRIACOAST.COM





FREE DOWNLOAD "ROMAGNAPP"



www.studiopleiadi.com



Unione Prodotto Costa
 Palazzo del Turismo
 Viale Roma, 112
 47042 Cesenatico (FC)
 Tel. +39 0547 675212
 Fax +39 0547 675192
 info@adriacoast.com
 www.adriacoast.com