

RIVIERA

EMILIA ROMAGNA

RIVIERA
EMILIA ROMAGNA

Il relax
più divertente
che c'è.

www.adriacoast.com

**Sulle strade
del gusto.**



*Soste gastronomiche,
prodotti tipici, produttori,
sagre e musei della
tradizione!*



SOMMARIO

- Riviera Adriatica dell'Emilia Romagna	1
- Le buone abitudini non invecchiano mai	3
- Da non perdere	
• Il pane e la piadina • I vini	4
• Le minestre • Come avventurarsi nei secondi	5
Provincia di Ferrara	6
- pane e anguilla, forme sinuose per sapori antichi	
- fra terra e acqua	
- brevi note per una visita in provincia	
Sapori da non perdere	8
- l'anguilla di Comacchio	
- il pane ferrarese	
Dove acquistare	9
• L'anguilla • Il pane	
Feste e sagre	10
I musei tipici e della tradizione	11
Provincia di Ravenna	12
- sale dolce e olio delicatissimo, le papille della storia	
- verde, azzurro, oro	
- brevi note per una visita in provincia	
Sapori da non perdere	14
- il sale dolce di Cervia	
- l'olio di Brisighella	
Dove acquistare	15
• Il sale dolce di Cervia • L'olio di Brisighella	
Feste e sagre	16
I musei tipici e della tradizione	17
Provincia di Forlì-Cesena	18
- pesce azzurro e formaggio di fossa, a ciascuno il suo gusto	
- il cuore verde della Romagna	
- brevi note per una visita in provincia	
Sapori da non perdere	20
- il pesce azzurro	
- il formaggio di fossa	
Dove acquistare	21
• Il pesce azzurro • Il formaggio di fossa	
Feste e sagre	22
I musei tipici e della tradizione	23
Provincia di Rimini	24
- olio e vino di collina, tra i piaceri della Signoria	
- luoghi di nobile storia	
- brevi note per una visita in provincia	
Sapori da non perdere	26
- il vino dei colli di Rimini	
- l'olio delle colline di Romagna	29
Dove acquistare	27
• Il vino • L'olio	
Feste e sagre	29
I musei tipici e della tradizione	30
Gli operatori enogastronomici	31





RIVIERA ADRIATICA DELL'EMILIA ROMAGNA

Il relax più divertente che c'è

"Una vacanza con più gusto" è la nuova guida dell'Unione Costa dedicata ai viaggiatori buongustai, con i consigli e le informazioni pratiche per scoprire l'anima più golosa della Riviera, e lasciarsi piacevolmente prendere per la gola. La guida si articola in cinque sezioni: la prima, le buone abitudini non invecchiamo mai, presenta i prodotti più noti e i sapori tipici dell'intero territorio, un viaggio culinario che si intreccia con la civiltà marinara, di valle, dei salinari e del mondo contadino.

I quattro capitoli successivi suggeriscono possibili itinerari culturali ed enogastronomici che attraversano le province di Ferrara, Ravenna, Forlì Cesena e Rimini, con un'attenzione particolare alle tipicità locali: quali sono, dove acquistarle, le feste e le sagre per "gourmet" e, infine, una scelta dei più interessanti musei etnografici che raccontano delle tradizioni di questa terra.

In Riviera c'è di più: un'incredibile varietà di proposte!

Messaggio per i navigatori del web: all'indirizzo www.adriacoast.com troverete gli aggiornamenti, le novità, le offerte vacanza, gli appuntamenti, i link alle località e agli operatori turistici della Riviera, insomma tutto quello che c'è da sapere prima di partire.

Che altro? Non ci resta che augurarvi una vacanza di grande gusto in Riviera!

Andrea Corsini
presidente

Antonio Carasso
coordinatore di programma





Wine Food Festival Emilia Romagna

Ogni anno, da settembre a dicembre, un ricco calendario di "eventi golosi", un viaggio nell'enogastronomia dell'Emilia Romagna alla scoperta dei piaceri di questa splendida terra, da Piacenza a Rimini.

Tante "Offerte Vacanza" per assaporare prodotti DOP e IGP e ricette della tradizione, circondati da città d'arte, castelli medievali e borghi marinari.

Per offerte di viaggio e pacchetti segui il gusto:
www.winefoodfestival.it



Prenota la tua vacanza su



www.visitemiliaromagna.com

Riviera Adriatica dell'Emilia Romagna.

Le buone abitudini non invecchiano mai.

È la Riviera del piacere, dei piaceri a dirla tutta; qui c'è tutto quello che uno desidera per le vacanze e anche di più.

Le **spiagge** più famose d'Europa, il **mare** pulito e sicuro, il **divertimento** più trendy, l'**ospitalità** impareggiabile, l'amore e il rispetto per la **natura**, e un grande patrimonio di **arte**, **cultura** ed **enogastronomia**, altro pezzo forte della storia di questa terra. Una terra, per chi la vuol scoprire, che racconta di civiltà, di tradizioni, del lavoro degli uomini, delle radici, dell'inventiva e della cordialità della gente.

È un viaggio da fare lentamente, un percorso tra **mare**, **pianura**, **collina** e **montagna**, passeggiando per **antichi paesini**, entrando nelle botteghe degli artigiani, fermandosi lungo la

strada ad assaggiare cibi e vini che, da queste parti, sono molto più di un nutrimento, arte e scienza, come scriveva Pellegrino Artusi, il celebre gastronomo, non a caso figlio di questa terra. Soste consigliate per lasciarsi sedurre dall'**arte culinaria** e dalle **tradizioni del territorio**: ristoranti tipici, trattorie, osterie, cantine, agriturismi, aziende agricole, mercati del pesce, caseifici, frantoi.

Moltissime anche le **sagre** e le **feste popolari** che cambiano profumi, colori e sapori al cambiare delle stagioni e dove il momento centrale è dedicato alla degustazione dei prodotti tipici, perché si sa a tavola le buone abitudini non invecchiano mai.

i Sigle di denominazione e identificazione

DOC ›

denominazione d'origine controllata

DOCG ›

denominazione d'origine controllata e garantita

DOP ›

denominazione d'origine protetta

IGP ›

identificazione geografica protetta





Da non perdere

Sorprese di pianura, profumi di bosco, dolci delicatezze

Tra mare e collina, quella fertile fascia di pianura che va da Ferrara a Rimini, passando per le province di Ravenna e Forlì Cesena, è tutt'un susseguirsi di campi coltivati, orti, vigneti e frutteti a perdita d'occhio, in primavera un tripudio di colori.

E in tavola un'alta qualità (molte delle produzioni ortofrutticole vantano il marchio Igp): **pesche, pere, nettarine, ciliegie, fragole, albicocche, kiwi, mele, susine, cocomeri, meloni, patate, pomodori, aglio, scalogno, asparagi, zucche e zucchine** e, tipico del ferrarese, anche un ottimo **riso**.

Le pinete e gli Appennini sono invece terre di funghi, di tartufi, di erbe spontanee e aromatiche che vengono impiegate nella cucina del territorio così come i frutti del bosco e del sottobosco: **pinoli, castagne, more, mirtilli e lamponi**.

L'ultima nota per i viaggiatori del gusto riguarda i dolci, grande impegno per i pasticceri, grande gioia per gli assaggiatori.

Dalla cucina ferrarese: il **pampegpato**, impreziosito da **mandorle** e **nocciole** e profumato di spezie; i **mandorlini del ponte**; la **torta ricciolina** e i **topini**: biscotti fatti con l'impasto della ciambella e con due chicchi di uva sultanina per definirne gli occhi; dalla cucina romagnola: la **ciambella**, gli **zuccherini**, la **zuppa inglese** (ma sarebbe meglio definirla alla romagnola), il **sugal**, dolce di mosto, il **savor** con mele e pere cotogne, il **miacetto**, il dolce natalizio di Cattolica, i **sabadoni**, le **mistochine** con farina di castagne, e il **bustreng** con miele e pezzi di frutta; insomma, un'infinità di delicatezze per le quali va ringraziata la benevolenza della natura e la mirabile abilità degli uomini.

Il pane e la piadina

Una menzione speciale va al prelibato **pane ferrarese**, la celebre coppia, in dialetto **ciupeta**; quale sia il segreto non è chiaro, alcuni l'attribuiscono all'acqua, altri alla particolare umidità dell'aria che ne condiziona la lievitazione, di certo è che la coppia ferrarese rientra a pieno titolo tra le specialità della gastronomia italiana.

In **Romagna** invece il pane è la fragrante **piadina**, sicuramente la più classica delle specialità romagnole. La piada conserva le caratteristiche di quel pane azzimo che, per decine di secoli, prima e dopo Cristo, è stato il piatto base dell'alimentazione dei popoli del Mediterraneo.

Pascoli l'ha definita: «il pane, anzi il cibo nazionale dei romagnoli». Ogni paese della Romagna ha la sua piada, con le tradizioni e le varianti locali, anche il nome varia da zona a zona: **piè, pjida, pida, pida**.

È una sfoglia rotonda di acqua, farina e sale, cotta sul testo di argilla o sulle piastre di ghisa; nei ristoranti viene servita per accompagnare le superbe grigliate di carne o di pesce, le verdure gratinate, gli umidi; i tipici chioschi a strisce colorate, diffusissimi in tutte le località della Riviera, la farciscono con salsiccia, salame, prosciutto, formaggio molle e da taglio, ed erbe cotte.

Non mancano le proposte più fantasiose che hanno conquistato la gola di molti appassionati che la gustano con marmellate, miele, nutella, squacquerone e fichi caramellati.

I vini

Grande invenzione dell'uomo, il vino gode in Romagna di un sacro rispetto. Protetta dall'Appennino e mitigata dal mare, l'ampia zona collinare, compresa tra le province di Ravenna, Forlì Cesena e Rimini, grazie alla varietà dei terreni e ai vitigni acclimatati da secoli, vanta una gloriosa tradizione vitivinicola che, negli ultimi anni, ha conquistato, meritatamente, la ribalta nazionale e internazionale.

I vitigni più famosi sono il rosso **Sangiovese** (Sunguis Jovis, Sangue di Giove, il suo nome antico) e il bianco **Trebbiano** (Trebulanos lo chiamavano i Romani che lo introdussero in Romagna nel II secolo a.C.), i più diffusi sul territorio nazionale, padri maggioritari di molti vini di grande pregio.

Gli altri vitigni peculiari del territorio sono l'**Albana**: il biondo nettare di Romagna, primo bianco in Italia ad ottenere la Docg; la **Cagnina**, vino rosso dolce o amabile, pronto da bere subito dopo la vendemmia e il Bombino Bianco, da cui si ricava il **Pagadebit** (paga debiti). Il nome curioso deriva dal fatto che, anche nelle annate sfavorevoli, i contadini roma-

gnoli riuscissero a far fronte ai debiti con la produzione di questo vitigno forte e tenace, che resiste a qualsiasi condizione climatica.

Tenaci e resistenti sono anche i vitigni del **Bosco Eliceo**, la zona costiera tra Ferrara e Ravenna. I terreni sui cui crescono le vigne sono caratterizzati da dune sabbiose, boschi di lecci, valli e saline. I vini prodotti sono noti col nome di vini delle sabbie, dal carattere unico e dal gusto sapido, come di mare.

Quattro sono i Doc del Bosco Eliceo, due bianchi: **Sauvignon** e **Bianco del Bosco**, e due rossi, **Fortana** e **Merlot**.

Una sintesi di tutta l'enologia del territorio si trova all'enoteca regionale di Dozza, nell'immolese; nelle stupende cantine della rocca sforzesca sono in mostra, in vendita e in degustazione le migliori etichette Doc e Docg.





Le minestre

Bandiere gastronomiche della cucina locale, per minestre si intendono tutti i primi piatti, in brodo o asciutti, rigorosamente **fatti a mano**: quei piccoli oggetti del desiderio che a volte si presentano ripieni di formaggio, erbe, zucca, pesce, ricotta.

Si ottengono da un impasto di uova e farina lavorato a mano e tirato col mattarello fino a quando non diventa una **morbida sfoglia rotonda**, dorata, fine, senza rotture e lievemente rugosa per assorbire, come si deve, i condimenti; ne esiste anche una versione verde, che viene usata per le lasagne al forno, in questo caso all'impasto si aggiungono gli spinaci o le ortiche.

La sfoglia viene tagliata in forme diverse a seconda della pasta che si vuole preparare: rombi,

losanghe, dischetti, rettangoli, striscioline... a formare un'enorme legione di primi piatti che non trova riscontro in altre cucine regionali: **tagliatelle, cappelletti, ravioli, tortelli, tagliolini, pappardelle, maltagliati, garganelli** conditi in tantissimi modi, decine di salse, intingoli e ragù, di terra e di mare, che ne esaltano in maniera superba la bontà.

A questa lunga lista di oggetti del desiderio vanno aggiunte altre due minestre, gli **strozzapreti**, che già nel nome rivelano il carattere anarchico dei romagnoli, striscioline di pasta fatta con acqua, farina e sale e poi arrotondate con le mani, e i **passatelli**: uova, parmigiano, pangrattato, odore di noce moscata e scorza di limone, che si lavorano con un apposito attrezzo; la tradizione li vuole in brodo di carne, meglio se capone, come i cappelletti, ma sono deliziosi anche col brodo di pesce.

Difficile decidere quale desiderio scegliere, anche perché gli chef mescolano con grande maestria il sapere tradizionale alle nuove tendenze gastronomiche, e allora si che diventa veramente un peccato di gola.



Come avventurarsi nei secondi

Per affrontare la ricchezza e la varietà dei **secondi piatti** caratteristici del territorio, si possono seguire tre differenti itinerari del gusto: quello di **valle**, di **terra** e di **mare**.

Molte delle abitudini della cucina di valle sono rimaste inalterate e la gente continua a preparare, secondo i modi della tradizione, autentiche delicatezze come le **rane**, l'**acquadella marinata** e l'**anguilla** che, nelle valli del Delta, è all'apice del suo trionfo.

Vera star della gastronomia, l'anguilla si presta a tantissime interpretazioni, una più buona dell'altra: in graticola, marinata, in brodetto, a becco d'asino o con le verze e insaporisce anche un delicato risotto.

Va assaggiato anche il risotto con la folaga, altro piatto tipico della valle.

Ma torniamo ai secondi, e imbocchiamo il **percorso culinario di terra**. Dai campi della pianura e dai prati dell'Appennino arrivano **carni pregiate** e genuine per le rinomate **grigliate**, un'autentica specialità della **gastronomia regionale**, per le quali si usano agnellone e castrato di Romagna, il **vitellone bianco** dell'Appennino centrale che ha ottenuto il marchio Igp e il **maiale della razza mora romagnola**.

Le carni, sempre tenere e di grande qualità, vengono poste con delicatezza sulla brace ardente su cui trovano posto anche gli insaccati freschi, come il **salame**, la **salsiccia** e la **pancetta** e sprigionano quell'aroma irresistibile per le papille gustative di ogni buongustaio. Sono così maestose e opulente le grigliate miste che vengono preparate in zona, da ricordare gli antichi banchetti dipinti da Arcimboldo, quando sulle tavole dei ricchi trionfavano le carni e il pane serviva da appoggio.

Anche la **grigliata di pesce** non scherza: quasi tutti i tipi di pesce pescati in Adriatico sono adatti alla griglia: **triglie, rombi, code di rospo, canocchie, sogliole, crostacei** - per ottenere un sapore più dolce - e una montagna di spiedini per i quali si impiegano **calamari, gamberi e seppioline**. La più classica delle grigliate è la "rustida" di sgombrì, sardoncini e sarde, ovvero il **pesce azzurro**, economico e squisito di cui questo mare è ricchissimo.

Di grande delicatezza le ricette al sale dolce di Cervia che protegge ed esalta i sapori di **branzini, rombi, sardoncini e gamberoni**. Vengono dalla tradizione anche le **seppie coi piselli**, le **seppie stufate**, le **fritture di calamaretti**, di **omini nudi** e di **paranza**, le **zuppe di cozze, vongole veraci e telline** e gli umidi di **lumachine**.

La chiusura dell'itinerario gastronomico di mare spetta al **brodetto di pesce**, secondo la tradizione marinara deve essere robusto, denso di pomodoro, forte di aceto e pepe nero, così lo preparavano i pescatori sulle barche, ma le varianti locali sono veramente tante, alcune molto saporite e altre più raffinate: zuppe di pesce gustosissime da accompagnare con pane tostato condito con olio buono e profumato di aglio. Ogni anno, nei mesi estivi, lungo la Riviera emiliano-romagnola si svolge il **Festival del Mare** dedicato alle **tradizioni e usanze marinare**.

Tra luglio e agosto oltre cento appuntamenti, dall'alba a notte fonda: spettacoli musicali, teatrali, cinematografici, eventi gastronomici, ambientali, letterari allestiti nelle spiagge, nei porti, nelle piazze e in altri affascinanti scenari naturali delle località della Riviera.



Ferrara

PANE E ANGUILLA, FORME SINUOSE PER SAPORI ANTICHI

Gastronomia e artigianato di buono

FRA TERRA E ACQUA COMPLETAMENTE PIANEGGIANTE, IL PAESAGGIO DELLA PROVINCIA FERRARESE È SEGNALE DALLE ACQUE: A NORD IL PO, A SUD IL RENO, A EST IL MARE ADRIATICO E DALL'AMPIA E FERTILE PIANURA, UN TEMPO RICOPERTA PER GRAN PARTE DALL'ACQUA.

SI DISTINGUONO, A OCCIDENTE, LE TERRE EMERSE IN EPOCA REMOTA E, A ORIENTE, LE TERRE NUOVE CREATE DALLE IMPONENTI OPERE DI BONIFICA.

VIAGGIANDO PER LA PROVINCIA SI COSTEGGIANO VALLI, CAMPI COLTIVATI, FIUMI, VIE D'ACQUA E CANALI NAVIGABILI, E SI INCONTRANO LE OPERE IDRAULICHE E LE IDROVORE CHE RICORDANO LE FATICOSE LOTTE DELL'UOMO PER SOTTRARRE LA TERRA ALL'ACQUA.

E POI ANCORA, CASE RURALI, VILLE NOBILI, DELIZIE, ROCHE E CASTELLI CHE PORTANO L'IMPRONTA DELLA FAMIGLIA D'ESTE, I SIGNORI DI FERRARA.

La cucina ferrarese è un felice connubio di consuetudini culinarie nobili e popolari.

Qui anche il **pane** è speciale, inconfondibile per la sua forma è chiamato "la coppia ferrarese", ed è protetto dal marchio Igp. Le bandiere gastronomiche sono l'**anguilla**, servita in tutte le maniere (va comprata almeno una confezione di anguilla marinata), e la salama da sugo, un particolare insaccato di origine rinascimentale.

Tra le paste fresche i **cappelacci di zucca** e il **pasticcio di maccheroni**; star della cucina

del territorio anche **cozze, vongole, ostriche e rane**. Abbinamento perfetto per i piatti della tradizione, grazie al loro gusto leggermente sapido, sono i "**vini delle sabbie**", i Doc del **Bosco Eliceo**.

Pregiati anche i frutti della terra, l'**asparago di Mesola**, l'**aglio di Voghiera**, le **pere**, il **riso di Jolanda di Savoia**, la **zucca**, le **fragole di Lagosanto**, e i **cocomeri ferraresi**, che sono tra i migliori del mondo. Gran finale con i dolci: il **pampepato**, i **mandorlini del ponte**, il **topino di Comacchio** e la **torta ricciolina** o di tagliatelle.



di bello

Degno di nota anche l'artigianato artistico, non si può tornare a casa senza avere acquistato almeno una **ceramica graffiata ferrarese**. Nata alla Corte Estense, tra il XV e il XVI secolo, è caratterizzata dalle incisioni e dall'uso di pochi colori primitivi. Un altro manufatto tipico è la **terracotta**: fischietti e bruciapropoli sono oggetti da collezione. Molto diffusa è la lavorazione di particolare bellezza della **paviera**, una **canna palustre** spontanea che viene usata per stuoie, ceste, mobili. Una menzione speciale va agli "**stampi**" ovvero i richiami, un tempo usati per la caccia e oggi deliziosi soprammobili, che riproducono nelle forme e nei colori le anatre e altri uccelli acquatici del Delta.



Brevi note per una visita in provincia

Il grande patrimonio ambientale di queste terre è il **Parco regionale del Delta del Po**: le Valli di Comacchio, la Valle Bertuzzi, il Gran Bosco della Mesola, le Oasi di Canneviè e Porticino, la Sacca di Goro, la Pineta di Volano, l'oasi di Campotto ad Argenta e le Valli di Ostellato sono alcune delle stupende realtà naturalistiche della zona, alle quali fa da contrappunto **Ferrara** che, insieme al Delta, è stata dichiarata **patrimonio dell'umanità**. Tra i suoi monumenti più famosi, il Castello

Estense, la Cattedrale, il Palazzo Schifanoia, il Palazzo Costabili e il Palazzo dei Diamanti, sede tutto l'anno di importantissime mostre di arte moderna e contemporanea.

Impossibile lasciare la capitale degli Estensi senza prima aver passeggiato lungo le sue imponenti mura.

Affascinanti anche i piccoli centri della provincia ferrarese ricchi di **tesori d'arte** e di storie.

Tra i tesori del territorio, a Codigoro l'**Abbazia di Pomposa**, un capolavoro dell'arte romanica e

bizantina; a **Mesola**, il **Castello**, affacciato sul fiume, è una delle "delizie estensi", le **residenze di villeggiatura dei Duchi**, protette dall'Unesco. E ancora, a Voghiera, il **Belriguardo**; a Bondeno la **Rocca Possente di Stellata**; a Portomaggiore il **Verginese**; ad Argenta la delizia di **Benvignante** e, a Copparo, il **Palazzo Comunale** costruito a metà dell'800 sui resti del fastoso castello. Altra opera d'arte è il **Trepponti**, il ponte dalla singolare struttura con cinque rampe di scale e archi, **simbolo di**



Comacchio, il centro storico più originale del Delta del Po. La città, patria gastronomica dell'anguilla, sorge su **tredici isolotti** con le case e i palazzi che si affacciano sull'acqua e deve il suo aspetto alle numerose opere monumentali edificate tra il Seicento e il Settecento. Meritano una visita il **Museo del Carico della Nave Romana**, accanto a Palazzo Bellini, il prestigioso **complesso della Manifattura dei Marinai** e Cento, una piccola città d'arte, rinomata per la sua gastronomia, dove si fondono armonicamente la tradizione ferrarese, bolognese e modenese. Tra le storie, oltre a quelle nobili di corte, quelle popolari raccontano della tradizione mari-

nara, di luoghi come **Porto Garibaldi**, con le barche colorate ormeggiate a pochi metri dal centro, e della vita del fiume, che caratterizza i porticcioli di **Goro** e **Gorino**.

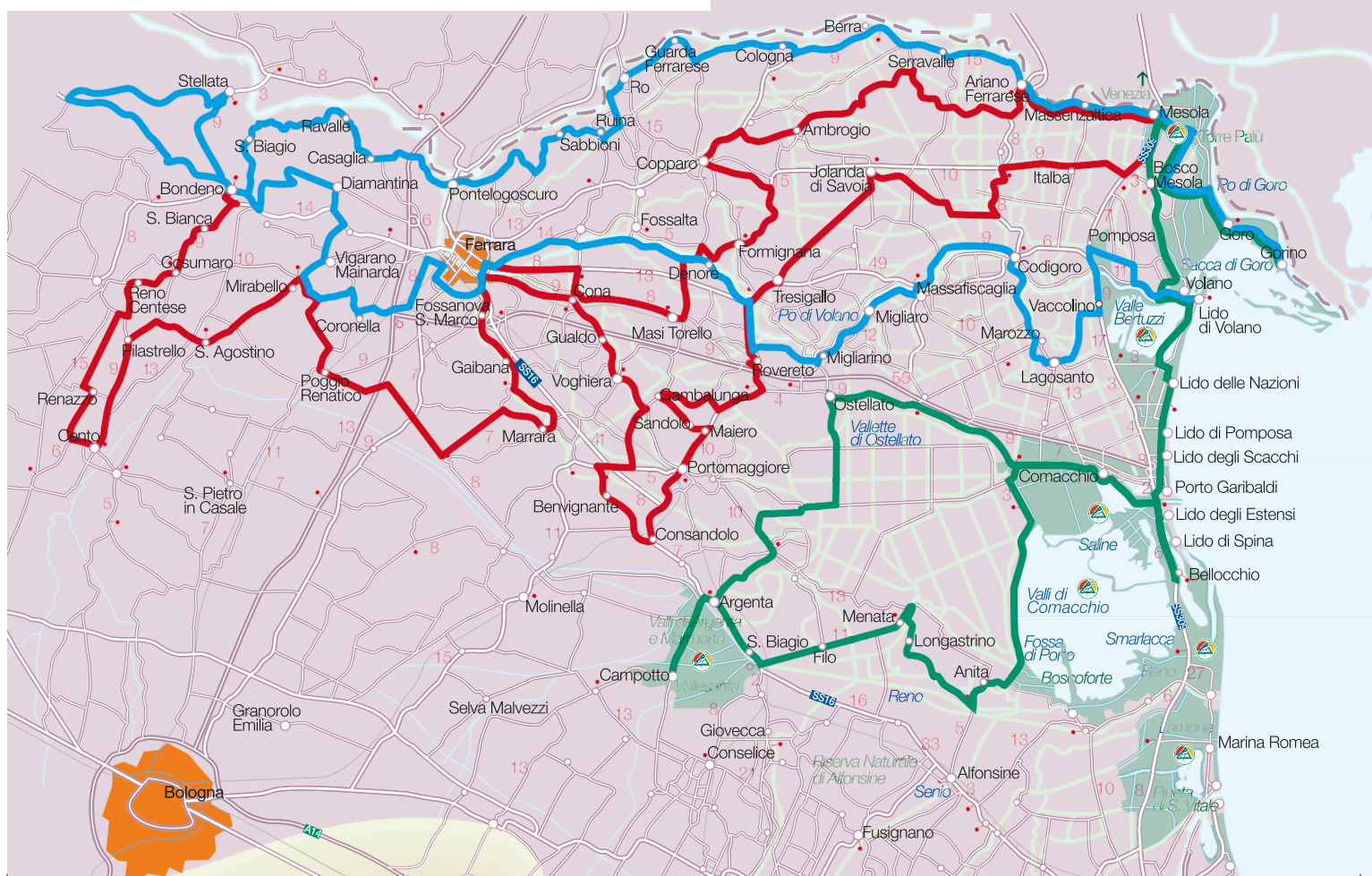
Da qui partono le imbarcazioni che scendono lungo il fiume fino al punto in cui l'acqua dolce si incontra con quella del mare. Sulla costa adriatica ferrarese si estendono **sette località balneari**, avvolte da pinete e grandi spazi verdi: Lido di Volano, delle Nazioni, di Pomposa, degli Scacchi, Porto Garibaldi, Lido degli Estensi e di Spina.

Gli itinerari della Strada dei Vini e dei Sapori

Con oltre settecento chilometri è una delle strade del gusto più lunghe d'Italia. Filo conduttore è ovviamente il Grande Fiume. La Strada è divisa in tre percorsi, il primo va alla scoperta del Po e dei suoi sapori, dall'anatra alla salama da taglio fino alla rana. Il secondo si addentra nelle antiche corti estensi, attraverso le capitali della salama da sugo, dell'aglio, del riso e dell'asparago. Il terzo, infine, si tuffa nelle terre basse del Parco del Delta, coperte di canneti ed aree boschive, regno incontrastato di numerose specie di uccelli, dove si producono i vini Doc delle sabbie: Fortana, Merlot, Sauvignon e Bianco del Bosco Eliceo, protagonisti insieme all'anguilla di questo itinerario.

Per saperne di più: www.stradaviniesaporiferrara.it

1. Ferrara, Castello Estense
2. Ferrara, Duomo
3. Comacchio, scorcio dai Trepponti





Sapori da non perdere - L'anguilla di Comacchio

Per Comacchio l'anguilla non è solo un prelibato primo attore in cucina ma è soprattutto un importante fattore economico e sociale, perché in questo paesaggio di ampi specchi vallivi l'anguilla trova da secoli il suo rifugio.

In questo ambiente, segnato dal delicato equilibrio tra la terra e l'acqua, tra la gente e il mare, l'anguilla rappresenta la vera regina della tavola, con il suo sapore deciso e salmastro, radicato profondamente nel territorio e nella sua cultura gastronomica.

A lungo contesa da vallanti e fiocinini, l'anguilla continua ad essere pescata seguendo le

tecniche che sfruttano le maree autunnali e il naturale richiamo che queste esercitano sulle anguille mature, che vengono catturate col sistema del "lavoriero", un intricato meccanismo di camere comunicanti.

Da qui sono poi selezionate e conservate, dapprima vive in vasche o in grossi cesti immersi (le *bòlaghe*), quindi tagliate, arrostiti e immerse in salamoia di aceto e sale per essere confezionate e commercializzate. Questa lavorazione artigianale, con la sua tradizione ricca di ricordi e di sapori familiari, rivive oggi nell'antica **Manifattura dei Marinati** a Comacchio, presso lo splendido loggiato dei Cap-

puccini, riaperta dopo un accurato restauro.

Luogo simbolo della città, la **Manifattura** ha riattivato il ciclo di produzione e sono stati riaccesi i fuochi nei grandi camini dove le anguille venivano cotte allo spiedo sul fuoco a legna, e poi messe a marinare.

Oltre che marinata, questa eccellenza gastronomica può essere gustata in innumerevoli modi, vi sono quarantotto differenti piatti, che vanno dal delicatissimo **risotto** fino alla **griglia**, sulla quale l'anguilla sprigiona tutto il suo intenso aroma che la rende un rito gastronomico a cui è impossibile resistere.



Il pane ferrarese

Mille anni fa il pane ferrarese veniva confezionato in forma di pagnotta e, già nel 1287, con gli Statuta Ferrariae, furono adottate norme severe per la sua preparazione.

Trecento anni dopo fa la sua comparsa il pane "ritorto od intorto", ovvero la **coppia**, di cui parla Cristoforo da Messisbugo, uno dei più fantasiosi gastronomi della corte degli Este. La coppia diventerà sempre più famosa tra i buongustai dell'epoca e, nel 1694, lo storico Antonio Frizzi, ricordando la raffinatezza raggiunta dai fornai ferraresi nella confezione del

pane, scriveva di vari tipi di farine e di varie specie di "forme" che, superando il monotono concetto di pagnotta, facevano dell'eleganza uno dei motivi che distingueva questo pane da ogni altro. La celebre coppia ferrarese, in dialetto *ciupèta*, ha un corpo centrale detto nodo o nastro, *grop*, da cui si dipartono due crostini arrotolati, i *cur-nit*, che terminano a punta.

Croccante o morbido, condito o privo di grassi, il **pane ferrarese** è un grande vanto della gastronomia italiana e ha ben meritato il prestigioso riconoscimento europeo di prodotto

IGP. Ma qual è il segreto del suo sapore? Soprattutto la qualità dell'acqua e delle materie prime utilizzate, il grado di umidità dell'aria, il sistema di lavorazione e di lievitazione e la giusta temperatura del forno.

Passando davanti ad un panificio ferrarese, non si può resistere al richiamo del pane appena sfornato: profumo intenso che penetra l'aria e solletica l'appetito, di lui annotò lo scrittore Riccardo Bacchelli: "È il **pane migliore del mondo**".



1



2

1. Abbazia di Pomposa, particolare facciata
2. Comacchio, Trepponti
3. Goro, Porto
4. Manifattura dei Marinati, Sala dei Fuochi



3



4

i Dove acquistare l'anguilla marinata

Manifattura dei Marinati

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

Pescheria Lidomar

Via delle Botteghe, 1 - 44022 Comacchio
Tel. 0533 81 190

Pescheria Trepponti

Via Trepponti, 34 - 44022 Comacchio
Tel. 0533 81 727

Salumeria Trepponti

Via Galleria E. Fogli, 2 - 44022 Comacchio

Pescheria Cavalieri Aldo

Via Caduti del Mare, 70 - 44029 Portogaribaldi
Tel. 0533 327 006

Pescheria Cavalieri Walter

Via Magnavacca, 27 - 44029 Portogaribaldi
Tel. 0533 327 252

i Dove acquistare il pane

Forni e panificatori della provincia di Ferrara

> per informazioni:

Consorzio di tutela della coppia ferrarese Igp

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





Feste e Sagre



APRILE › *Mesola* › Fiera dell'asparago

L'asparago verde ha trovato nei terreni sabbiosi del Delta del Po il proprio ambiente ideale, tanto da divenire una delle coltivazioni più diffuse e pregiate della zona. Degustazioni di asparagi sia freschi sia cucinati, in modo da esaltarne l'aroma e il gusto squisito.

MAGGIO › *Lagosanto* › Sagra della fragola

L'80% della produzione nazionale di fragole si coltiva in questa zona. In piazza, mostra e degustazione del succoso frutto, e anche degli altri buonissimi prodotti della terra ferrarese: pere, mele, pesche, albicocche, cocomeri, meloni.

GIUGNO › *Ro Ferrarese* › Festa della salama da taglio

È un po' la "sorella maggiore" della salama da sugo, ma si consuma fresca e non si cuoce. L'insaccato dal gusto ricco e dall'aroma caratteristico è ottimo tagliato a fette e accompagnato dal melone, anch'esso uno dei rinomati prodotti tipici ferraresi. La sagra si svolge in località Guarda Ferrarese.

LUGLIO › *Goro* › Sagra della vongola

Nel cuore del Delta del Po, all'estremo lembo orientale della provincia di Ferrara, si trova la Sacca di Goro, habitat ideale di numerose specie ittiche e di mitili, tra cui primeggia la vongola filippina (*Tapes philippinarum*), che si può assaporare in innumerevoli ricette, una più buona dell'altra. Porto di Goro.

LUGLIO › *Cento* › Salama da sugo

Simbolo incontrastato della gastronomia ferrarese, la salama da sugo vanta origini medievali e un inconfondibile sapore dovuto all'inusuale miscelanza di carni di maiale, spezie e vino rosso e alla lunga stagionatura. Fu molto apprezzata dagli Este, tanto che nel 1481 il duca Ercole I ne offrì a Lorenzo il Magnifico. Loc. Buonacompria.

AGOSTO › *Voghiera* › Festa dell'aglio

Nella cucina ferrarese l'aglio ha un posto da protagonista, viene usato con i piatti di pesce e di carne e come aromatizzante nella preparazione degli insaccati, quali salami e pancette. Tra i più rinomati, l'aglio di Voghiera che ha ottenuto il riconoscimento DOP.

AGOSTO › *San Giuseppe di Comacchio*

› Sagra della Vendemmia e del Vino di Bosco

Quando Renata di Francia, nel Cinquecento, sposò Ercole II d'Este, portò in dote un vitigno della Cote d'Or della Borgogna che trovò il perfetto habitat nelle dune sabbiose del Delta. L'ambiente particolarmente umido, l'aria e il terreno salmastri, la vicinanza costante del mare contribuiscono a formare il carattere particolarissimo di quest'uva, da cui nascono i vini Doc del Bosco Eliceo: Fortana, Merlot, Sauvignon e Bianco del Bosco.

AGOSTO › *Jolanda di Savoia* › Le giornate del Riso

Manifestazione per la valorizzazione della coltivazione del riso del Delta del Po. Ospita importanti iniziative dedicate sia ai risicoltori che a tutti gli amanti di questo prodotto. Le quattro varietà del Riso del Delta, il Carnaroli, il Baldo, il Volano e l'Arborio svelano tutti i loro segreti ai visitatori.

OTTOBRE › *Bondeno, Panarea* › La festa del pane

Panarea svela le origini e i segreti del pane ferrarese: quella squisita delicatezza che nasce dal frumento, dal lievito e dalla maestria dei fornai. Laboratori, spettacoli, convegni.

OTTOBRE › *Comacchio* › Sagra dell'anguilla

Si festeggia la "regina" dei prodotti tipici del Delta del Po: l'anguilla, che viene pescata due volte all'anno, da ottobre a dicembre, e in quaresima. A Palazzo Bellini le degustazioni e, per le stradine di Comacchio, bancarelle e spettacoli musicali.

NOVEMBRE › *Ostellato* › Zucca in festa

Nella patria degli Estensi l'uso della zucca tocca vette altissime. Quella sua polpa arancione, compatta, dolce e soda viene usata un po' ovunque: nel ripieno dei cappellacci, in zuppa, a condire la pasta, nei dolci, col pesce, al forno, nel risotto e, in purea, che accompagna l'altra star della gastronomia ferrarese, la salama da sugo.

1. Comacchio, Museo delle Valli
2. Campagna ferrarese
3. Comacchio, mercato del pesce

Per informazioni sugli eventi:

Tel. 0532 299 303

www.ferrarainfo.com



I musei tipici e della tradizione

Ferrara › Centro documentazione mondo agricolo

Il centro documenta il lavoro e la vita rurale dalla fine dell'800 alla prima metà del '900. Una sezione è dedicata alle attrezzature agricole, arricchita da pezzi rari provenienti da paesi d'oltreoceano. Di notevole interesse le documentazioni relative ai lavori di bonifica, alla frutticoltura, alle attività ambulanti che gravitavano intorno al mondo agricolo. Una seconda sezione presenta la casa e le attività del borgo contadino: l'osteria, i vecchi negozi, le botteghe artigiane, la chiesa, la scuola. Molto bella la raccolta di burattini.

Via Imperiale, 265 - San Bartolomeo in Bosco - Tel. 0532 725 294
www.ferrarainfo.com - www.mondoagricoloferrarese.it

Comacchio › Manifattura dei Marinati

La grandiosa fabbrica della marinatura dell'anguilla è un pezzo di storia del Delta del Po. Dopo un attento restauro tutto è stato riportato a ciò che era: la Sala dei Fuochi, con i suoi dodici camini funzionanti, le antiche strutture, le barche, i barili e gli odori. Un Museo che non è solo un luogo da visitare, ma è un simbolo per comprendere a fondo l'identità e la cultura di questa terra.

Via Mazzini, 20a - Tel. 0533 81 742
www.ferrarainfo.com

Comacchio › Percorso storico naturalistico delle Valli di Comacchio

Le valli di Comacchio sono il luogo privilegiato per scoprire la ricca e singolare cultura del Delta del Po, e questo è il museo più ricco e suggestivo di questa cultura. Un museo dinamico, aperto, al di fuori di muri ed espositori. Bellissimo il percorso ai "casoni", alle "tabarre", alle "cavanne", le antiche abitazioni dei vallanti, intatte nel mobilio e negli attrezzi.

Località Casone Foce - Tel. 340 253 42 67
www.ferrarainfo.com

Argenta › Ecomuseo

Situato nel casino di caccia di Campotto, il museo è articolato in diverse sezioni: una sezione archeologica, una sezione naturalistica con terrari e acquari, una sala suoni con il "concerto della Valle", che riproduce i suoni della natura e un modello che mostra il sistema di regimazione delle acque. All'interno del Museo sono stati ricreati percorsi espositivi che favoriscono l'approccio emotivo ed evocativo, oltre che cognitivo, attraverso anche la realizzazione di e una sezione naturalistica con la sala multisensoriale.

Via Cardinale, 1/c Località Campotto - Tel. 0532 808 058
www.ferrarainfo.com

Copparo › La tratta

Il museo, situato in una casa colonica settecentesca con fienile, offre una vasta raccolta di materiali della civiltà contadina. Particolare attenzione ai cicli produttivi del grano, del vino e della canapa.

Via Goito, 4 - Tel. 0532 864 633
www.ferrarainfo.com

Ostellato › Museo del Territorio

Il Museo illustra l'evoluzione della terra e dell'uomo nella storia. Partendo dalle origini dell'universo e dalla nascita della terra arrivando sino ai giorni nostri. Una sezione di eccellenza viene riservata al periodo etrusco e alla città di Spina, a cui si è cercato di dare una "scenografia" che ne evochi la vita quotidiana.

Strada del Mezzano, 14 - Tel. 0533 681 368
www.ferrarainfo.com



1



2



3





Ravenna

SALE DOLCE E DELICATISSIMO OLIO, LE PAPILLE DELLA STORIA

Gastronomia e artigianato di buono

VERDE, AZZURRO, ORO SONO I COLORI DELLA PROVINCIA RAVENNATE. AZZURRO PER INDICARE UNA DELLE RICCHEZZE DEL TERRITORIO: L'ACQUA, QUELLA DEL PLACIDO ADRIATICO, QUELLA PURA DELLE FONTI TERMALI E QUELLA PREZIOSA DEI FIUMI CHE RENDONO LA TERRA TANTO FERTILE. VERDE È IL COLORE DEL PAESAGGIO, COSÌ VARIO NEL GIRO DI POCHI CHILOMETRI. DALLA FASCIA COSTIERA FATTA DI PINETE, DUNE, VALLI SALMASTRE, CHE COSTITUISCE LA PARTE MERIDIONALE DEL PARCO DEL DELTA DEL PO, SI PASSA ALLA PIANURA SEGNATA DA ORTI, VIGNETI E FRUTTETI CHE CIRCONDANO PICCOLE CITTÀ D'ARTE. POI SI SALE VERSO LE PRIME COLLINE, PUNTEGGIATE DA BORGHİ MEDIEVALI, FINO AD ARRIVARE AI CRINALI, AL PARCO DELLA VENA DEL GESSO ROMANGOLO, AI CALANCHI, E AI BOSCHI DEI RILIEVI PIÙ ASPRI. L'ORO INFINE, PER I TESORI RARI CHE CUSTODISCE, RAVENNA IN PRIMO LUOGO, CHE TRATTIENE NEI SUOI MOSAICI LA LUCE DELL'ANTICA BISANZIO E FAENZA, CHE PURE È SINONIMO D'ARTE, QUELLA DELLE MAIOLICHE, CHE L'HANNO RESA FAMOSA NEL MONDO.

Divisa tra terra e mare la cucina ravennate è fatta di succulente **grigliate** di agnellone, maiale, di saporite **"rustide"** di **pesce**, di cappelletti e tagliatelle tirati al mattarello, di tagliolini e frittiture di mare, dell'immane piadina coi salumi, i formaggi freschi e i pecorini. Per esaltare il gusto dei formaggi è bene accompagnarli col miele, di bosco o di pineta. Boschi e pinete danno anche ottimi tartufi. Terra e mare qui sono parecchio generosi e i loro frutti sono stati utilizzati nel corso dei secoli per cucinare, conservare, condire. Tra i prodotti eccellenti il **sale dolce di Cervia**, estratto secondo l'originale sistema millenario; l'olio extravergine di oliva

di Brisighella, una delizia per il palato; lo scalogno Igp di Rio- lo Terme da gustare crudo o sott'olio e nei soffritti è una prelibatezza; le erbe aromatiche del Giardino di Casola Valsenio, luogo di salvaguardia di frutti dimenticati come le corniole, le giuggiole, le pere volpine, le mele della rosa, i corbezzoli.

La carta dei vini è ottima, a cominciare dall'Albana Docg, apprezzata soprattutto nella versione passito, a poi i vini Doc: **Sangiovese**, **Trebbiano**, **Cagnina** e **Pagadebit**. Nel paniere anche **grappe** e **distillati**, ortaggi, albicocche, pere e ciliegie e dolcissime pesche nettarine.



di bello

A Ravenna è vivissima l'**arte del mosaico**, insegnata in scuole di prestigio. I mosaicisti della città propongono pezzi moderni originali o riproduzioni di mosaici antichi; altro manufatto prezioso è il **ricamo bizantino**, laboratori di maestre ricamatrici si trovano anche a Russi e Brisighella.

A Cervia, il sale, viene confezionato in sacchetti di **juta**, in vasi di ceramica o nelle **panierine di abete** che riproducono i contenitori che utilizzavano i salinari per la raccolta manuale.

Nelle numerose botteghe artigiane di Faenza si possono acquistare le ceramiche della tradizione e quelle contemporanee e frequentare corsi per imparare l'arte della argilla.

A Villanova di Bagnacavallo molto particolare è la lavorazione delle **erbe palustri** e del **legno nostrano**.

Tipico, sia in pianura che nella zone collinari, l'artigianato delle **tele stampate a mano** con i caratteristici disegni color rugine che appartengono all'arte popolare decorativa della Romagna.

Brevi note per una visita in provincia

Per la suprema maestria artistica dell'**arte musiva**, ben otto dei monumenti di Ravenna sono stati dichiarati patrimonio dell'umanità: **San Vitale**, il **Mausoleo di Galla Placidia**, i **Battisteri**, **Sant'Apollinare Nuovo** e in Classe, la **Cappella di Sant'Andrea** e il **Mausoleo di Teodorico**.

Insieme raccontano lo splendore di milleseicento anni di storia. Tra i monumenti che vanno visti anche la **Domus dei Tappeti di Pietra**, il **Complesso di San Nicolò**,

la **Tomba di Dante Alighieri** e la **Loggetta Lombardesca**, sede del **MAR-Museo d'Arte della città**. Oltre al grande patrimonio d'arte, la città bizantina offre ai suoi visitatori nove accoglienti località balneari: **Casalborsetti**, **Marina Romea**, **Porto Corsini**, **Marina di Ravenna**, **Punta Marina Terme**, **Lido Adriano**, **Lido di Dante**, **Lido di Classe** e **Lido di Savio** che si snodano su trentacinque chilometri di spiagge ampie e dorate.

Altra meta da non mancare è Cervia, con la sua piacevole at-

mosfera di mare e il suo tesoro millenario, il sale.

L'itinerario sulla **"via dell'oro bianco"** passa dai Magazzini del Sale, dal Museo del Sale M.U.S.A., dalla Torre di San Michele, dalle Case dei Salinari per arrivare alle Saline, dove un tempo sorgeva la città antica, demolita alla fine del Seicento e ricostruita in riva al mare.

Dal centro visite delle **Saline** partono le escursioni e le passeggiate lungo i percorsi storico, botanico e avifaunistico.



4

Oggi Cervia è una raffinata città delle vacanze con i suoi nove chilometri di litorale sabbioso su cui si affacciano Milano Marittima, Pinarella e Tagliata. Lasciata la riviera si può esplorare la ricca pianura che svela i suoi gioielli d'arte: **Bagnacavallo, Lugo, Russi e Bagnara di Romagna.**

Doverosa una sosta a **Faenza**, per ammirare la Cattedrale, il Palazzo del Podestà, quello dei Manfredi, Palazzo Milzetti, il Teatro Masini e naturalmente il Museo internazionale delle Ceramiche. Poi, salendo verso le colline, si incontrano il borgo di **Brisighella**, sovrastato da tre picchi rocciosi e attraversato dalla suggestiva Via degli Asini; **Riolo Terme** con la sua poded-

rosa Rocca quattrocentesca e, al centro della vallata del Senio, Casola Valsenio che ospita una singolare "fabbrica" di erbe aromatiche, medicamentose e cosmetiche: il Giardino delle erbe officinali.

Una volta a tavola, ancor prima di decidere tra terra e mare, le due anime della gastronomia locale, aprite secondo l'usanza con **piada fichi caramellati e squacquerone** (il più buono è quello lavorato col sale dolce di Cervia), o piada radicchio e bruciattini.

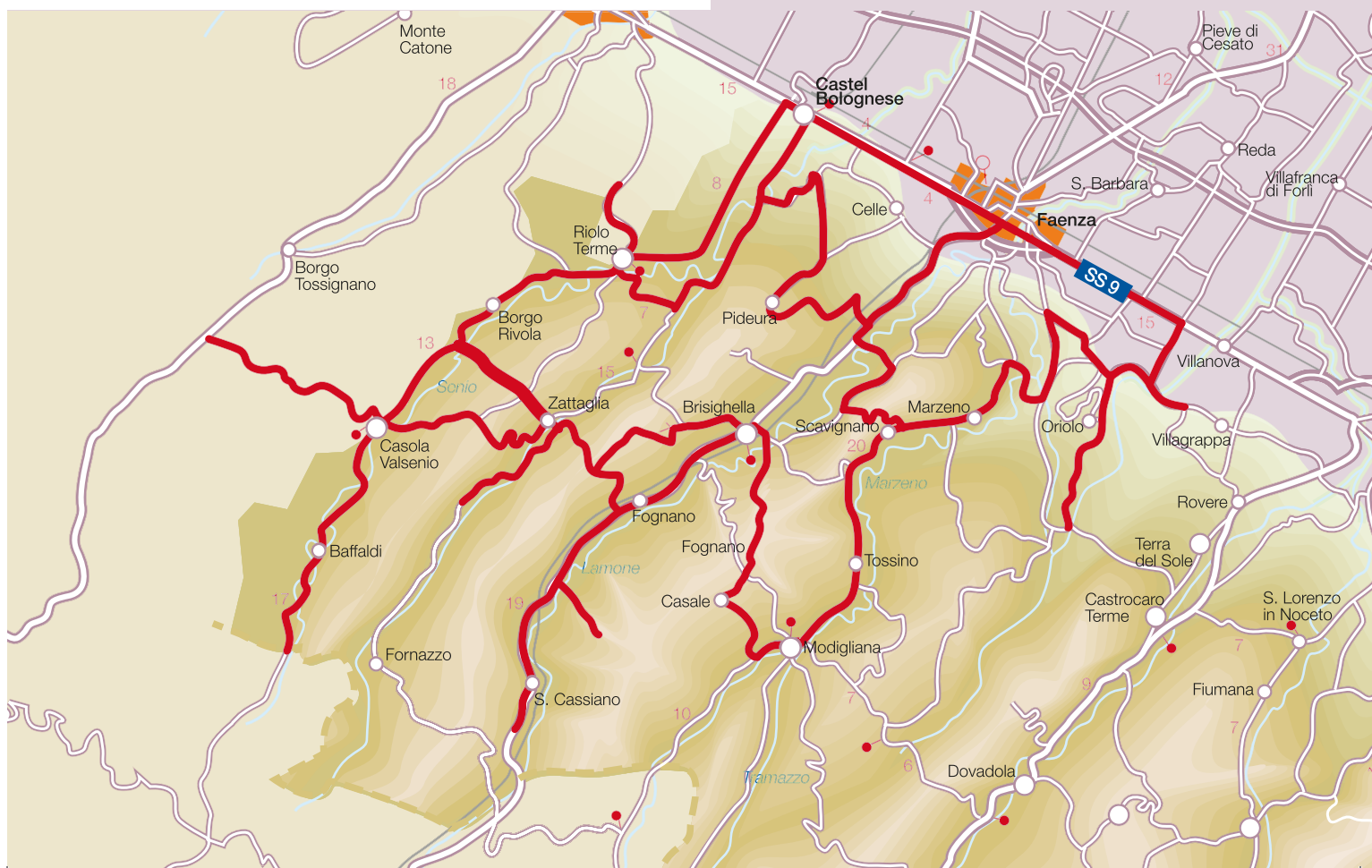
Gli itinerari della Strada dei Vini e dei Sapori

La Strada del Sangiovese, Strada dei Vini e dei Sapori delle Colline di Faenza percorre il territorio collinare ravennate disegnato dalle valli dei fiumi Senio, Lamone e Marzeno.

Un itinerario enogastronomico, culturale e naturalistico di circa centocinquanta chilometri che si spinge fino ai confini della Romagna Toscana. La cornice è quella di un ambiente naturale dove forte è il contrasto tra l'aspra Vena del Gesso: lunga cresta rocciosa chiamata "pietra di luna" per i suoi riflessi, e i profili dolci delle colline, lussureggianti di vigneti e uliveti, dai quali si ricavano i vini Doc di Romagna e dei Colli di Faenza, e l'olio extravergine di Brisighella Dop.

Per saperne di più: www.stradadelsangiovese.it

1. Ravenna, Mausoleo di Galla Placidia
2. Cervia, raccolta sale
3. Basilica di Sant'Apollinare in Classe, Mosaici abside
4. Ravenna, Mausoleo di Teodorico





Sapori da non perdere - Il sale dolce di Cervia



1

Per oltre un millennio l'economia cervese è stata determinata dalla produzione delle sue saline. Oggi, la "cava d'oro bianco", porta sud di accesso al Parco del Delta del Po, copre un territorio di ottocento ettari, di grande pregio naturalistico.

Tra gli ospiti più frequenti in salina, i **fenicotteri rosa**, i **cavalieri d'Italia**, le **avocette**, gli **aironi**. Sarà per l'ambiente stupendo, sarà per la pratica secolare, fatto è che il sale di Cervia è unico.

Fleur du sel lo chiamano i francesi per la sua dolcezza; è dolce, non perché sali meno, ma per la limitata presenza di sali amari. Per l'eccellente qualità del sale che viene prodotto, la Salina Camillone, ultimo esempio di conduzio-

ne artigianale a raccolta multipla, è diventata presidio Slow Food.

Il **sale marino integrale** di Cervia viene raccolto e confezionato secondo tradizione: non viene essiccato artificialmente, né trattato con additivi e presenta la naturale umidità del sale non raffinato, conservando tutti i minerali presenti nell'acqua di mare. Oltre al sale marino integrale grosso, e a quello della Salina Camillone, vengono anche prodotti il **Salfiore di Romagna**, sale medio fine integrale e il **Salfiore di Cervia**, la vera eccellenza del sale, raccolto in piccole quantità sulla superficie dell'acqua dei bacini salanti. Per le sue caratteristiche è particolarmente apprezzato nella gastronomia e nella produzione

di salumi e formaggi, perfino la cioccolateria ha scoperto la prelibatezza del **cioccolato al sale dolce di Cervia**. Ed è proprio il sale che, secondo un'antica usanza e con un preciso cerimoniale, ogni anno viene donato al **Papa**. Il sale di Cervia entra così a far parte dei prodotti usati alla mensa del Santo Padre.

Molto gustosi anche i sali aromatizzati con le erbe del giardino di **Casola Valsenio** per condire carni, pesci e verdure. Numerose le preparazioni al sale nei ristoranti cervesi, dal branzino in crosta di sale ai filetti di sarduncino al sale dolce. Dalle saline arrivano anche i "buratel", le piccole anguille, per uno squisito brodetto alla moda locale.



L'olio di Brisighella

Fra le valli del Lamone e del Senio la coltivazione dell'ulivo e la produzione dell'olio risalgono all'epoca romana. A testimoniare, il **frantoio familiare** del II secolo d.C., rinvenuto a Brisighella nella cripta della Pieve del Thò.

Sulla straordinaria qualità dell'olio incidono il microclima temperato, dovuto alla cordigliera gessosa che protegge le coltivazioni dai venti freddi del nord, e la particolare conformazione geologica dei terreni. Il periodo della raccolta e produzione dell'ottimo extravergine va dai primi di novembre alla metà di dicembre. La raccolta, definita

brucatura, è eseguita a mano accarezzando i rami con l'aiuto di "pettinini" e facendo cadere le olive in reti sotto la chioma.

L'olio che se ne ricava, estratto a freddo per sgocciolamento, è così tipico e caratteristico da conseguire, primo in Italia, il **marchio europeo di Denominazione di origine protetta**, applicato all'olio "Brisighella" e "Brisighello". La produzione deriva principalmente da due cultivar tipiche locali: **Nostrana di Brisighella** e **Ghiacciola**.

Dalla varietà Nostrana di Brisighella si ottengono gli oli Brisighella Dop: sentore di fiori, sapore deciso, eccellente su

ortaggi, cereali e zuppe, e il Cru Brisighello: profumo ampio, dal sapore di mandorle che si sposa magnificamente con i piatti di pesce.

La produzione media annua si aggira attorno alle 5.000 bottiglie. Dalla più rara e preziosa varietà Ghiacciola si produce il **Nobil Drupa**, profumo fruttato e un sapore sottile e amarognolo, che si abbina pienamente alla cucina mediterranea e rustica. La sua produzione è limitata. Utilizzato da grandi chef, l'olio di Brisighella rappresenta un segno distintivo nelle più ricercate cucine italiane.



2

1. Ravenna, Basilica di San Vitale
2. Sant'Apollinare in Classe
3. Cervia, raccolta sale



3

i Dove acquistare il sale dolce di Cervia

Salina di Cervia

Sede e Stabilimento in Via Salara, 6 - 48015 Cervia
Tel. 0544 971 765
info@salinadicervia.it

Museo del Sale (M.U.S.A.)

Magazzino del Sale Torre - 48015 Cervia
Tel. e Fax 0544 977 592
scuolamb@cerviaambiente.it

Centro Visite

Via Bova, 61 - 48015 Cervia
Tel. 0544 973 040
salinadicervia@atlantide.net

i Dove acquistare l'Olio di Brisighella

Azienda produttrice CAB

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





Feste e Sagre



MARZO › *Cervia* › Fiera di San Giuseppe

Sagra della seppia a Pinarella con stand gastronomici di cucina marinara, animazione, spettacoli della tradizione romagnola, musica e mercatini. Sulla spiaggia libera di Cervia appuntamento con la tradizionale "focarina" e fuochi d'artificio sul mare.
Tel. 0544 993 435 - www.turismo.comunecervia.it

MARZO / APRILE › *Ravenna*

› Sagra del tartufo bianchetto di pineta › Sagra del Pinolo

Le manifestazioni prevedono, nel contesto naturalistico della pineta di Classe (Fosso Chiaia), stand gastronomici, degustazioni, mercatini, mostre, conferenze, camminate, gare sportive non competitive, escursioni in mountain-bike, giochi tradizionali.
Tel. 339 3546640 - 0544 470 452

MAGGIO / AGOSTO › *Cervia*

› Borgo marina vetrina di Romagna

A passeggio per il caratteristico borgo di pescatori alla scoperta di sapori e tradizioni del mare e dell'entroterra: esposizioni enogastronomiche, artigianato artistico, degustazioni, mostre e spettacoli. Tutti i giovedì.
Tel. 0544 993 435 - www.turismo.comunecervia.it

GIUGNO › *Ravenna* › Sagra della Fragola

A Santo Stefano. Ottimi piatti della tradizione romagnola conditi di buon vino, musica e tanta allegria. La sagra propone fragolizia: stand dedicato esclusivamente alla fragola con macedonie, gelati, spiedini di frutta, torte, crostate e risotti.
Tel. 347 5223611

GIUGNO › *Bagnacavallo* › Figli di un bacco minore?

Nel bellissimo chiostro dell'antico convento di San Francesco si svolge la rassegna nazionale dei vitigni autoctoni, di tradizione e delle doc minori, a cura di Slow Food.
Tel. 0545 280 898 - www.romagnadeste.it

LUGLIO › *Riolo Terme*

› Fiera dello scalogno di Romagna

Un'occasione per scoprire le delicatezze dello scalogno di Romagna: prodotto tipico con marchio IGP europeo. Mostra mercato e stand gastronomici.
Tel. 0546 71 044 - www.terredifaenza.it

SETTEMBRE › *Cervia* › Settembre Sapore di Sale

Un mese intero dedicato alle origini e alla tradizione salinara della città, con un ricco programma di spettacoli, mostre, meeting, incontri culturali e mercatini a tema. E si rinnova l'antica tradizione della rimessa del sale, trasportato con la "burchiella" dalle saline fino ai magazzini.
Tel. 0544 993 435 - www.turismo.comunecervia.it

SETTEMBRE › *Sant'Alberto (Ravenna)*

› Settembre Santalbertese

Un mese tra natura e tradizione. Bird watching nel parco, mostre, storia, cultura, gastronomia.
Tel. 0544 528 101 - www.santalbertoweb.it

OTTOBRE › *Casola Valsenio*

› Festa dei frutti dimenticati

Gli agricoltori casolani espongono e vendono nespole, corbezzoli, azzerruole e tutti gli altri piccoli frutti autunnali dimenticati nel passaggio dalla società agricola a quella industriale. Conferenze, spettacoli e concorso di marmellate.
Tel. 0546 73033 - www.terredifaenza.it

NOVEMBRE › *Brisighella* › 4 sagre per 3 colli

Gustosa rassegna enogastronomica che dedica ogni domenica di novembre ad un prodotto tipico locale: il porcello, la pera volpina e il formaggio stagionato, il tartufo, l'olio.
Tel. 0546 81 166 - www.terredifaenza.it

NOVEMBRE › *Faenza*

› Enologica e salone del prodotto tipico

Esposizione e vendita di vini pregiati e distillati del territorio di Faenza e dei Comuni vicini. Mostra mercato di prodotti tipici della Romagna con degustazioni guidate e visite a cantine.
Tel. 0546 621 111 - www.terredifaenza.it

1. Casola Valsenio, festa dei frutti dimenticati
2. Brisighella



I musei tipici e della tradizione

Bagnacavallo

› Ecomuseo della civiltà palustre Etnografico "Villanova delle Capanne"

Siamo a Villanova di Bagnacavallo, nella patria delle erbe palustri. Il bel museo recupera e conserva un patrimonio tradizionale fatto di incastri, intrecci, trame, torsioni e filature e accompagna il visitatore alla conoscenza della cultura di valle. Il centro organizza laboratori didattici e ogni anno, nel mese di settembre, la Sagra della civiltà delle erbe palustri.

Largo Tre Giunchi, 3 - Tel. 0545 47 122 - 0545 49 191
www.racine.ra.it/erbepalustri

Brisighella

› Museo all'aperto dell'olio

Percorso museale realizzato per valorizzare la coltivazione dell'olivo e la produzione dell'olio in Romagna. L'itinerario si sviluppa all'interno dell'areale di coltivazione dell'olio di Brisighella, con soste nelle insolite "sale museali all'aperto" per godere di un paesaggio naturale di grande bellezza.

Cooperativa Agricola Brisighellese (CAB)
Via Strada, 2 - Tel. 0546 81 103
www.brisighello.net

Brisighella

› Museo del lavoro contadino (temporaneamente chiuso)

Pezzi preziosi sia per antichità che per originalità raccontano la civiltà contadina nelle vallate dei fiumi Lamone, Marzeno e Senio. Possibilità di percorsi didattici.

Via Monticino, 2 - Tel. 0546 83 129 - 0546 994 419
www.terredifaenza.it

Casola Valsenio

› Giardino delle erbe officinali "Augusto Rinaldi Ceroni"

Nel cuore del verde spontaneo, un verde gioiello coltivato, è il Giardino di Casola Valsenio: quattro ettari di terreno sistemati a terrazze, su cui crescono quattrocento specie botaniche dall'impiego vastissimo, che spazia dal campo medico al biologico, dal cosmetico all'alimentare. In Italia, è la più grande mostra permanente di erbe.

Via del Corso, S. P. Prugno - Tel. 0546 73 158
www.ilgiardinodelleerbe.it

Cervia

› MUSA - Museo del Sale

Il museo testimonia, con antichi attrezzi, reperti archeologici e documenti, gli aspetti storici e culturali della civiltà salinara e le fasi della raccolta del sale prima della meccanizzazione del processo estrattivo, avvenuta intorno al 1960.

Magazzini del Sale, via Nazario Sauro
Tel. 0544 979 239 - 0544 977 592 - 338 9507741
www.turismo.comunecervia.it

Cervia

› Museo della civiltà contadina

Nato dal restauro di una vecchia stalla, conserva una bella collezione di oggetti e testimonianze della vita contadina nelle campagne cervesi ai primi del Novecento.

S.S. Adriatica, 170 - Tel. 0544 994 501
www.leghiaine.it

Massa Lombarda

› Museo della frutticoltura "Adolfo Bonvicini"

La coltivazione della frutta qui è economia e storia. Il museo ricostruisce la rivoluzione agricola iniziata a Massa Lombarda tra '800 e '900: la bonifica, l'unità podereale, la famiglia, la società contadina, i patti agrari e le lotte sociali.

Via Amendola, 40 - Tel. 0545 985 832 - 0545 985 833
www.romagnadeste.it

Russi

› Museo della vita contadina in Romagna

In mostra gli strumenti del lavoro quotidiano dei contadini e degli artigiani con un ampio spazio dedicato alla tessitura. Il Museo, che si trova in località San Pancrazio, è il risultato di lunghi anni di raccolta di oggetti e di ricerca storica.

Via XVII Novembre, 2 - Tel. 0544 535 033 - 349 7881929
www.racine.ra.it/russi/vitacontadina



1



2



Forlì-Cesena

PESCE AZZURRO E FORMAGGIO DI FOSSA, A CIASCUNO IL SUO GUSTO

Gastronomia e artigianato
di buono

IL CUORE VERDE DELLA ROMAGNA
LA PROVINCIA DI FORLÌ-CESENA È SITUATA NELLA PARTE CENTRALE DELLA ROMAGNA. PIÙ PROPRIAMENTE NE È IL CUORE. UN TERRITORIO VASTO, DALL'ANTICA VOCAZIONE TERMALE, CHE NASCE DAI PICCHI ASPRI DELL'APPENNINO, SCENDE VERSO LE COLLINE "MADRI" DI ALBANA E SANGIOVESE, PASSA DALLA PIANURA RIGOGLIOSA DI COLTURE, PER SPINGERSI FINO AL MARE, ALLE SPIAGGE DI CESENATICO, SAN MAURO E GATTEO. OVUNQUE UNA NATURA GENEROSA, A VOLTE GUIDATA DALLA MANO RISPETTOSA DELL'UOMO, A VOLTE INTATTA, COME NEL CASO DEL PARCO NAZIONALE DELLE FORESTE CASENTINESI, MONTE FALTERONA E CAMPIGNA, CON LE FORESTE PIÙ ANTICHE D'EUROPA CHE, DALL'ALTO DELLA DORSALE APPENNINICA, INCORONANO TUTTA LA PROVINCIA. DAL RISPETTO DELLA NATURA, E DEI SUOI TEMPI, PRENDONO VITA PRODOTTI GASTRONOMICI DI ALTO LIVELLO QUALITATIVO, DI SINCERA FATTURA E DAI SAPORI INEGUAGLIABILI. UN VIAGGIO NELLA PROVINCIA DI FORLÌ-CESENA È L'OCCASIONE PER IMMERGERSI IN UNA TERRA DAL FASCINO AVVOLGENTE E DALLE EMOZIONI SINCERE, PER VIVERE PIENAMENTE IL CUORE VERDE DELLA ROMAGNA. ANCHE QUANDO SI È SEDUTI A TAVOLA.

Innanzitutto la **piadina**, dal gusto inimitabile, servita ovunque al posto del pane. Meritano più di un assaggio anche "le minestre" tirate col mattarello, come l'Artusi comanda: cappelletti, strozzapreti, ravioli, senza dimenticare i famosi passatelli, squisiti anche in brodo di pesce. Tra i piatti forti della cucina locale le grigliate di pesce azzurro, le frittiture, i brodetti di pesce e crostacei.

Un sapore molto particolare è quello del **formaggio di fossa**, stagionato appunto nelle "fosse" secondo un'usanza che risale al 1400. Buonissimi anche i **formaggi freschi**: il ravviogio, lo squacquerone e la ricotta. Le colline offrono ottimo **olio di oliva**, **pesche** e **ciliegie** e, più in alto, verso l'Appennino, crescono **funghi** e **tartufi**. Semplici, ma molto gustosi i dolci: il **bustreng**, impastato

con miele e pezzi di frutta; il **savor**, marmellata a base di mosto d'uva, a cui vengono aggiunti frutta di stagione, mandorle e noci; i **bracciatelli** (o "brazadél") e gli **scroccadenti**.

E il vino? Ricordiamoci che qui siamo in Romagna, e se uno dice di aver sete, gli viene offerto un bicchiere di vino, l'**Albana Docg** e i **Doc di Romagna**: Sangiovese, Cagnina, Trebbiano e Pagadebit.



di bello

Tra i manufatti artigianali più pregiati di Romagna un posto di rilievo spetta alle **tele stampate a ruggine**.

Tra Castrocaro, Gambettola, Forlì e Santarcangelo ci sono ancora parecchi artigiani che stampano a mano tovaglie, tende, grembiuli, seguendo gesti antichi di centinaia di anni.

Da Montetiffi, un borgo sopra Sogliano, provengono le uniche **teglie d'argilla** per cuocere la piada. Un'attività storica, tant'è che il primo documento che parla dei tegliai di Montetiffi è del 1527 e porta la firma di Sigismondo Malatesta.

Tradizionale anche la produzione di **calzature di pregio**, soprattutto nella zona di San Mauro Pascoli.

1. Collina forlivese
2. Tele stampate
3. Bertinoro, Piazza di notte

Brevi note per una visita in provincia

È una terra che racconta di storie, piaceri e tradizioni. Sul mare, **Cesenatico**, secoli di pesca e di traffici marittimi, col **porto canale leonardesco**, scenario del Museo della Marineria, la casa natale del poeta **Marino Moretti** e la caratteristica **piazzetta delle Conserve**, ossia i contenitori per conservare il pesce, usati fino agli anni '30. In pianura le città di **Forlì**, **Cesena**, **Forlimpopoli** con accanto la collina di **Bertinoro**, **San Mauro Pascoli**, **Gambettola**, **Gatteo** e **Savignano sul Rubicone**. Forlì accoglie il visitatore con l'**Abbazia di San Mercuriale**, di cui si hanno memorie fin dal IV secolo, e il suo campanile, che sfiora i 76 metri, finito di costruire nel 1180. La città fu presidio degli **Ordelaiffi** che vi edificarono l'imponente **Roc-**

ca di Ravalдино, teatro anche delle vicende legate a Caterina Sforza, Signora della Romagna. Cesena fu governata dai **Malatesta** che lasciarono segni indelebili come la poderosa **Rocca** fortificata e la biblioteca pubblica, preziosa testimonianza della cultura umanista; la **Biblioteca Malatestiana** è fra le più belle e meglio conservate d'Europa e nel 2005 è stata dichiarata dall'UNESCO "Memoria del Mondo". Particolarmente cara ai buongustai è **Forlimpopoli**, perché diede i natali a **Pellegrino Artusi**, autore de "La scienza in cucina e l'arte del mangiare bene", e ciò aiuta a comprendere le attitudini al piacere della gente di Romagna. Spicca nel paesaggio la collina di **Bertinoro**, "il balcone della Romagna",

famosa per i suoi vini e per la **Colonna delle anella**, simbolo della naturale ospitalità dei romagnoli. A **San Mauro Pascoli** si può visitare la **casa natale di Giovanni Pascoli**, poeta delle piccole cose, malinconico e impressionista. Verso le colline, sulle strade che percorrono le sei vallate della provincia, si ammirano vigneti, uliveti e panorami a perdita d'occhio. La **valle del Tramazzo** si apre sugli abitati di Tredozio e Modigliana, nella natura del Parco Nazionale le tracce della dominazione fiorentina e dei Conti Guidi. Percorrendo la **valle del Montone** si incontrano **Castrocaro Terme**, elegante e rinomato centro termale; a pochi chilometri, **Terra del Sole**, la città fortezza voluta da Cosimo de' Medici e **Dovadola** con il vecchio borgo



3

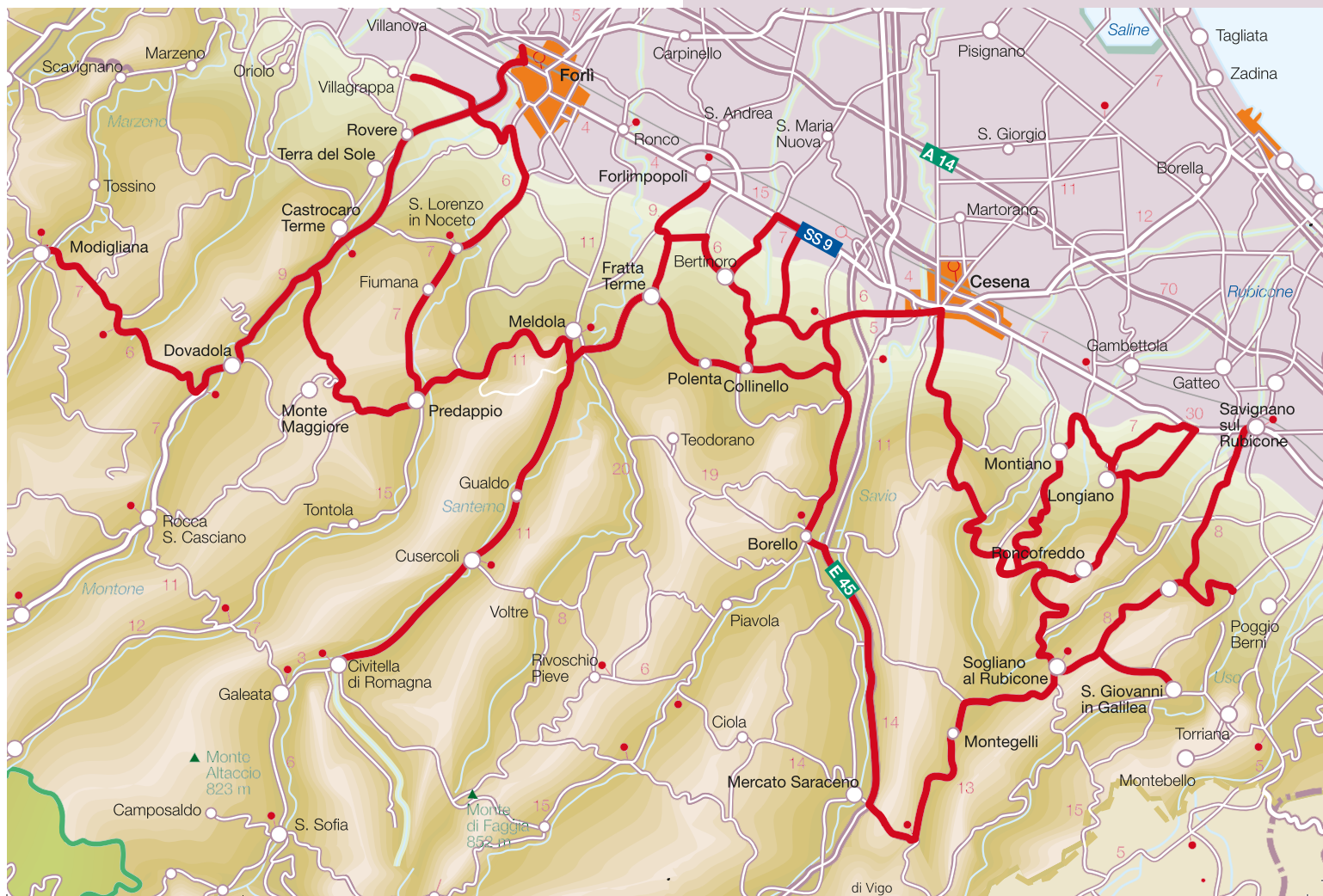
Gli itinerari della Strada dei Vini e dei Sapori

fiorentino, che in autunno profuma di pregiato tartufo bianco; poi **Rocca San Casciano** e infine **Portico** e **San Benedetto** con gli splendidi panorami del Parco Nazionale. Nella **valle del Rabbi**, **Predappio**, dalla tradizione agricola che la fa eccellere nella produzione di vini pregiati e **Premilcuore** immerso nella natura protetta del Parco Nazionale. Nella **valle del Bidente** altri piacevoli incontri: **Meldola** difesa dalla Rocca in posizione strategica tra i due fiumi; **Cusercoli** con l'imponente castello; **Civitella** e **Galeata** sulla strada per **Santa Sofia**, porta di accesso per la millenaria **Foresta di Campigna**.

Nella **valle del Savio**, **Sarsina**, città natale del commediografo latino **Plauto**, **Mercato Saraceno**, poi **Bagno di Romagna**, dalle calde acque termali tanto amate dagli antichi Romani e **San Piero in Bagno** dove la buona tavola è cultura consolidata. Infine, ma non ultima, **Verghereto** immersa nel silenzio della montagna dalla quale nasce il fiume Tevere. Nella **valle del Rubicone**, **Longiano**, baluardo dei Malatesta e **Sogliano al Rubicone** nota al popolo dei gourmet per il formaggio di fossa; disseminati sui crinali **Montiano**, **Roncofreddo** e **Borghi**.

Un viaggio per i buongustai nel cuore della Romagna, tra la via Emilia e l'Appennino. Il percorso, duecentottanta chilometri di gusto, collega le sei vallate della provincia. Terra di consuetudini e lavoro contadino - dove regnano i migliori vini di Romagna, Sangiovese e Albana su tutti - e che offre olio, frutta e ortaggi, e prelibate minestre a pasta sfoglia tirata a mano, teneri carni bovine di razza romagnola, gustosi formaggi e salumi con la piadina a fare da vessillo gastronomico.

Per saperne di più: www.stradavinisaporific.it





Sapori da non perdere - Il pesce azzurro

A **Cesenatico** l'aria salda di mare si mescola ai profumi intensi che provengono dalle cucine, e dai fuochi di ristoranti e trattorie.

È profumo di pesce, ed è così da sempre. **Pesce dell'Adriatico**: canocchie, calamari, sogliole, rombi, vongole, triglie e, su tutti, prevale il **pesce azzurro**, quello che la gente di mare sulle due rive del porto canale ha sempre chiamato e' pès turchin (il pesce turchino). Per troppo tempo, e ingiustamente, è stato considerato un pesce povero, lo consumavano soprattutto i pescatori, che certo ricchi non erano. Quando rientravano dal mare, i pesca-

tori avevano l'abitudine di mangiare, direttamente sulla banchina, il pesce azzurro appena pescato (il pesce più pregiato era destinato alla vendita), cotto in graticola su fuochi improvvisati: "i **foconi**".

Indispensabili ancora oggi per preparare una "rustida" autentica: pesce azzurro grigliato con una panatura dorata, da mangiare ancora bollente con le mani, "a scottadito", come si usa dire sulla riviera romagnola.

Sarde, alici, sgombri, sardoncini se ne pescano in abbondanza in questo tratto di Adriatico, hanno carni gustose e di grande valore nutrizionale.

Se per i piatti a base di pesce azzurro esiste un patrimonio vastissimo di ricette locali, una migliore dell'altra e alcune raffinatissime, lo si deve all'inesauribile fantasia culinaria dei ristoratori di Cesenatico che oggi reinterpretono la tradizione inventando una cucina di grande piacere.

Vero è che la vocazione gastronomica dell'antico porto di mare è sempre stata nota, lo scriveva già nel I secolo avanti Cristo il greco Polibio nella sua *Historia*: l'**arte del mangiare bene** qui è una storia vecchia di almeno duemila anni.



Il formaggio di fossa

Proviene esclusivamente dalle valli del **Rubicone** e del **Marecchia**, a cavallo fra Romagna e Marche, è un formaggio pecorino, o misto, stagionato per circa tre mesi "in fossa".

Le fosse sono depositi sotterranei, scavati nel tufo, di origine medievale, generalmente a forma di fiasco, alti tre metri e larghi due.

A **Sogliano** l'usanza di "seppellire" il formaggio si ripete da centinaia d'anni: ad agosto si aprono le fosse, che vengono preparate con paglia, canne e legno per accogliere i formaggi

avvolti in sacchi di tela bianca, accatastati l'uno sull'altro fino all'imboccatura, che viene sigillata con tavole e gesso in attesa della riapertura di novembre, quando finalmente il formaggio ha acquistato tutto il suo sapore. Il microclima delle fosse dà al formaggio un gusto e un profumo del tutto particolari, con venature amarognole e fragranze di sottobosco, di fungo, di tartufo.

La **forma** è spesso irregolare dovuta alla pressione in fossa; crosta e pasta sono indistinguibili, compatte e friabili di colore

bianco ambrato o leggermente paglierino, con un'elevata digeribilità, e questo lo rende ancor più prezioso.

È un formaggio da meditazione che va assaporato poco per volta, masticandolo lentamente, si accompagna splendidamente con **savor, saba, miele, confetture di frutta, fichi caramellati, aceto balsamico** ed è ottimo nella preparazione delle **minestre romagnole**.



1 e 2. Sogliano, formaggio di fossa



2

Dove acquistare il pesce azzurro

Pescheria Comunale

Corso Garibaldi - 47042 Cesenatico

Tosi e Raggini - La marischeria del porto

Via Canale Bonificazione, 47 - 47042 Cesenatico

Tel. 0547 82 570 - Fax 0547 674 224

info@tosieraggini.com

www.tosieraggini.com

Dove acquistare il formaggio di fossa

Infossatori:

Formaggio di Fossa "Antiche Fosse" di Rossini Dr. Gianfranco & C.

Via Pascoli, 8 - 47030 Sogliano al Rubicone

Tel. 0541 948 687 - Fax 0541 817 056

info@formaggiodifossa.net - www.formaggiodifossa.net

www.formaggiodifossadisoglianoalrubicone.it

Fosse Brandinelli

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

Tel. 0541 948 068 - Fax 0541 940 407

silvano@fossebrandinelli.it - marino@fossebrandinelli.it

ilformaggiol@fossebrandinelli.it - www.fossebrandinelli.it

Fossa Pellegrini

Via Le Greppe, 14 - 47030 Sogliano al Rubicone

Tel. 0541 948 542 - Fax 0541 948 409

mpellegrini@rimini.com - www.formaggiodifossa.it

Fosse Tera S.a.s.

Via XX Settembre, 14 - 47030 Sogliano al Rubicone

Tel. 0541 948 601

ilfossaditera@libero.it

Fosse Venturi S.a.s

Via Roma, 67 - 47030 Sogliano al Rubicone

Tel. 0541 948 521 - Fax 0541 817 070

info@fosseventuri.it - www.fosseventuri.it

Casa del Formaggio di Fossa

Via XX Settembre, 2 - 47030 Sogliano al Rubicone

Tel./Fax 0541 948 556





2

Feste e Sagre



1

MARZO › *Cesenatico* › **Azzurro come il pesce**
Rassegna gastronomica per la valorizzazione del "pesce povero". Un'occasione da gourmet per assaporare i piatti della tradizione come i sardoncini olio e limone, la zuppa di fagioli e poverazze (le vongole), il tortino di sardoncini e patate, i monfettini in brodo di seppie, la pasta con lo sgombero. A cura dell'Arice, l'associazione dei ristoratori di Cesenatico.
Ufficio turistico Tel. 0547 673 287 - Fax 0547 673 288
www.cesenatico.it/turismo

MAGGIO › *Borghi* › **Sagra "de Bustrengh"**
Protagonista della festa è il Bustreng, dolce tradizionale delle vallate del Rubicone e Uso, la cui ricetta viene custodita gelosamente.
Pro Loco Tel. 340 7798 528 - 0541 947 730
Fax 0541 947 730

GIUGNO › *Bertinoro* › **Vini e Saperi in strada**
La piazza centrale della cittadina medievale si trasforma in un ghiotto salotto con gli stand delle aziende agricole del territorio. Presentazioni, degustazioni e vendita di prodotti tipici.
Associazione Strada dei Vini e dei Saperi dei Colli di Forlì e Cesena
Tel. 0543 469 213 - Fax 0543 444 588
www.stradavinisaporific.it

GIUGNO › *Forlimpopoli* › **Festa Artusiana**
La città rende omaggio ad uno dei suoi figli più illustri: Pellegrino Artusi, il codificatore della cucina italiana e si trasforma in Artusopoli una città da assaggiare. Il ristorante "Casa Artusi", allestito nella piazza centrale, e i ristoranti cittadini propongono i prodotti del territorio cucinati secondo le ricette del "maestro".
Ufficio Cultura Tel. 0543 749 234 - Fax 0543 749 214
www.pellegrinoartusi.it

GIUGNO › *Civitella* › **Sagra mostra mercato della ciliegia**
Protagoniste della festa sono le Morette, le Morandine, i Duroni e le Cornine, ossia le squisite varietà di ciliegie di Civitella. Esposizione e vendita anche di prodotti agricoli locali, con assaggi gratuiti, spettacoli e animazione.
Pro Loco Tel. 0543 983 083
www.turismoforlivese.it

AGOSTO › *Cesenatico* › **Grande "rustida" dei pescatori**
Cesenatico e la pesca sono legati da una storia secolare, ed è proprio per ricordare questa importante attività economica che i pescatori, la vigilia di Ferragosto, offrono ai turisti una degustazione del genuino pesce azzurro dell'Adriatico.
Ufficio turistico Tel. 0547 673 287 - Fax 0547 673 288
www.cesenatico.it/turismo

OTTOBRE › *Dovadola* › **Fiera e sagra del tartufo**
Profumo di tartufo bianco, il migliore. Tutti gli anni, la terza e la quarta domenica di ottobre, Dovadola celebra questa "pepita" con una grande festa durante la quale i visitatori possono annusare e gustare le delicatezze del tartufo.
Pro Loco Tel./Fax 0543 933 200

OTTOBRE/NOVEMBRE › *Cesenatico* › **Autunno a Cesenatico il pesce fa festa**
Sull'antico porto canale un lungo week end gastronomico per celebrare il pesce, uno degli alimenti più sani della nostra tavola, preparato secondo le consuetudini marinare.
Ufficio turistico Tel. 0547 673 287 - Fax 0547 673 288
www.cesenatico.it/turismo

NOVEMBRE › *Longiano* › **Sagra dell'olio e dell'olivo**
Si festeggia l'olio nuovo con spettacoli folcloristici e stand gastronomici con piatti tipici, e un gustosissimo baccalà all'olio d'oliva.
Ufficio Cultura Tel. 0543 666 411 - Fax 0547 665 860
www.comune.longiano.fc.it

NOVEMBRE/DICEMBRE › *Sogliano* › **Fiera del formaggio di fossa**
Il formaggio di fossa è la star prelibata della fiera, ma è possibile acquistare e degustare molti altri prodotti enogastronomici.
Ufficio turistico Tel. 0541 827 339 - Fax 0541 948 866
www.comune.sogliano.fc.it

1. Sant'Agata Feltria, Sagra del tartufo
2. Forlimpopoli, Festa Artusiana
3. Cesena, Museo di storia dell'agricoltura
4. Longiano, Museo del territorio
5. San Mauro Pascoli, interno casa Pascoli



I musei tipici e della tradizione

Forlì › Museo etnografico romagnolo “Benedetto Pergoli”

È uno dei musei fondamentali per conoscere l'identità romagnola. I pezzi sono straordinari, grazie anche al fatto che la raccolta è stata messa insieme dal 1921; ambientazioni, attrezzi e mobili molto belli: una visita obbligatoria.

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

Cesena › Museo di storia dell'agricoltura

Situato all'interno del torrione femmina della Rocca Malatestiana, il museo presenta una delle più ricche raccolte della regione di attrezzi agricoli e di elementi di vita contadina. Il tutto ordinato per argomento e cicli produttivi: vino, canapa, grano, trasporto. Rocca Malatestiana

Via Pia degli Ordelaffi, 8 - Tel. 0547 355 727 - Fax 0547 355 721
www.comune.cesena.fc.it

Cesenatico › Museo della marineria del medio e alto Adriatico

Il museo è costituito da una sezione galleggiante, nel tratto più antico del porto canale dove sono ormeggiate: bragozzi, trabaccoli, lance, paranze, topi e battane, le barche tradizionali dell'Adriatico tra '800 e '900. Nel periodo natalizio sulle barche viene allestito un presepe di grande effetto. La sezione a terra, con l'aiuto di audiovisivi, accompagna il visitatore alla scoperta della navigazione a vela: la costruzione di barche, le attrezzature, la pesca.

Via Armellini, 18 - Tel. 0547 79 264 - Fax 0547 674 094
www.museomarineria.eu

Longiano › Museo del territorio

La raccolta è suddivisa in undici ambienti. In mostra strumenti e materiali legati alle attività artigianali tradizionali, dal falegname al fabbro, dal meccanico al muratore. Accurate le ricostruzioni della cucina tipica romagnola e della camera da letto anni Trenta. Sparsi nel giardino, gli attrezzi per la semina, l'aratura e altri lavori agricoli.

Via Giannini - Tel. 0547 665 484 - Fax 0547 665 860
www.comune.longiano.fc.it

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

L'allestimento è distribuito in tredici sale: gli usi e costumi sono al centro del percorso espositivo, dall'arredamento della casa al lavoro domestico, dal lavoro artigianale ai cicli del grano e del vino, agli attrezzi usati in campagna. Il museo è collocato nel rinascimentale Palazzo Pretorio e ha un'interessante collezione di fossili.

Piazza Garibaldi, 1 - Tel. 0543 766 766
www.terradelssole.org

San Mauro Pascoli › Casa Pascoli

La casa natale di Giovanni Pascoli, monumento nazionale dal 1924, è il luogo che ha profondamente segnato l'infanzia del Poeta. Si tratta di un piccolo, ma interessante museo che conserva intatti gli ambienti dove Pascoli trascorse la prima giovinezza, come l'antica travatura in legno del soffitto, il grande focolare domestico, l'acquajo in pietra ed è arricchita con utensili e mobili d'epoca.

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



Rimini

OLIO E VINO DI COLLINA, TRA I PIACERI DEI MALATESTA E MONTEFELTRO

Gastronomia e artigianato di buono

Ai vertici della cucina marinara, il brodetto alla riminese: denso di pomodoro e nero di pepe, le seppie stufate e le grigliate di pesce; tra i secondi di carne, la porchetta, la trippa e le grigliate miste. Per tutti vale un consiglio, le pietanze esaltano il loro sapore se accompagnate dai vini di produzione locale, i selezionatissimi Doc dei Colli di Rimini.

Un posto di rilievo è riservato alla piadina da farcire con pecorino, ricotta, squacquerone e salumi, tra i pani tipici anche il casereccio Bizulà.

Dalla terra arrivano la patata di Montescudo e dell'Alta Valmarecchia, i tartufi di Sant'Agata



Feltria, le castagne, il buonissimo olio extravergine Dop delle Colline di Romagna e, dalle abili mani delle "sfogline", escono passatelli, tagliatelle, gnocchi, cappelletti e strozzapreti. La produzione di formaggi comprende vette d'eccellenza come il formaggio di fossa di Talamello.

Un'ultima cosa, non si dovrebbe mai abbandonare la tavola senza prima avere assaggiato i dolci: Miacetto di Cattolica, Ciambella, Bustrengo, Sanguinaccio, Saba, Savor, Piada dei Morti (in autunno) e sorseggiato un bicchiere di nocino.



di bello

L'acquisto più tipico è quello delle tele stampate a ruggine. Tralci di vite, spighe di grano, grappoli d'uva, galli e colombe sono i disegni tradizionali delle tovaglie romagnole.

Il colore più antico è il ruggine, a cui si sono aggiunti nei secoli il blu cobalto e il verde.

Per scoprire i segreti di quest'arte è possibile visitare alcuni laboratori, che assomigliano un po' a dei musei, come la Stamperia Marchi di Santarcangelo che conserva un mangano del Seicento.

Ancora artigiani al lavoro a Montefiore, Montescudo e Montecolombo dove si producono le terrecotte tradizionali, mentre per il ferro battuto bisogna recarsi a Mondaino e Montegridolfo.

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

LUOGHI DI NOBILE STORIA
LE TERRE DELLA PROVINCIA RIMINESE SI SNODANO LUNGO IL LEMBO MERIDIONALE DELLA COSTA ROMAGNOLA, FI NO A DOVE L'APPENNINO SI PROTENDE A TOCCARE IL MARE. IL MARE E LA FAMOSA COSTA SABBIOSA ACCOLGONO RIMINI, RICCIONE, CATTOLICA, MISANO, BELLARIA E IGEA MARINA, COSÌ DIVERSE DA ACCONTENTARE TUTTO IL POPOLO DEI VACANZIERI E, AL VIAGGIATORE ATTENTO, ANCHE L'ENTROTERRA RISERVA AUTENTICHE SORPRESE. IL PAESAGGIO È CARATTERIZZATO DALLE VALLI DEI FI UMI MARECCHIA E CONCA. LA PRIMA, TESTIMONE DELLA CIVILTÀ DEI VILLANOVIANI, SI PRESENTA ASPRA E ROCCIOSA, LA SECONDA È PIÙ MORBIDA E SOLO AL CONFINE CON LE MARCHE COMPAIONO I PRIMI CALANCHI. TERRA DI CONFINE, LA VALCONCA, FU TEATRO DELLE CONTINUE BATTAGLIE TRA I MALATESTA SIGNORI DI RIMINI E I MONTEFELTRO DUCHI DI URBINO. OGGI LA PROVINCIA DI RIMINI COMPRENDE ANCHE I CENTRI DELL'ALTA VALMARECCHIA, TERRE DI CONFINE TRA I DUE CASATI. TRA MEDIOEVO E RINASCIMENTO, LA CASATA DEI MALATESTA È UNA DELLE PIÙ IMPORTANTI D'ITALIA, CON IL NUCLEO PIÙ POTENTE, FAMOSO E AGGUERRITO NELLE TERRE RIMINESI, CHE CONSERVANO UN PO' OVUNQUE LE TESTIMONIANZE DEL LORO SPLENORE. SU OGNI ALTEZZA SORGONO LE ROCCHE, I CASTELLI E I BORGHETTI FORTIFICATI DELL'ANTICA SIGNORIA A DOMINARE, ANCORA OGGI, L'ADRIATICO.

Brevi note per una visita in provincia

Si va a Rimini per il mare, e si va a Rimini per sognare. Esistono tante anime della città: quella fantastica, sui passi di Federico Fellini, lungo le stradine del Borgo San Giuliano, al Grand Hotel, sul lungomare; l'anima romana con l'Arco d'Augusto e il Ponte di Tiberio, e l'anima rinascimentale, di quando Rimini era la capitale della Signoria; tra le architetture più belle, il Tempio Malatestiano e il Castello di Sismondo. Alle spalle di Rimini si aprono i territori dei Malatesta e dei Montefeltro, luoghi di nobile storia, dove la vita è dolce e la

cucina gode di un sacro rispetto, e le campagne sono floride con i campi di grano che si alternano ai vigneti e agli uliveti. Per seguire le tracce dei Malatesta, si prendono a guida la Valmarecchia e la Valconca. In Valmarecchia i castelli e le torri hanno una caratteristica comune, sorgono su aspri speroni di roccia che si innalzano netti sul territorio, e permettono una vista completa verso il mare e i monti. L'itinerario passa da Santarcangelo, per godersi il bel centro storico arrampicato sul colle, Poggio Berni dove esiste una singolare concentrazione di palazzi nobiliari e mulini, poi la fortezza di

Torriana, vero e proprio sbarramento sulla valle e Montebello, il borgo silenzioso sovrastato dalla rocca piena di mistero. Sulla sponda opposta della valle, ultima tappa in Valmarecchia, la rocca di Verucchio, una delle più grandi, dove nacque il Mastin Vecchio. Da Verucchio si prende la strada per San Leo, che offre ai visitatori la maestosità del forte, e le bellezze romaniche del duomo e della pieve. Proseguendo invece lungo la statale marechiese, si raggiungono i caratteristici borghi di Talamello e di Sant'Agata Feltria.



4

Gli itinerari della Strada dei Vini e dei Sapori

La Valconca è più dolce, il mare è sempre presente e le colline si avvicinano lentamente all'Appennino; ai piedi delle prime alture, i possedimenti di pianura dei Malatesta: **Coriano**, **San Clemente**, **Morciano**, **San Giovanni in Marignano**.

Ai confini col Montefeltro, sulla linea difensiva della Signoria, i castelli di **Saludecio**, **Monte-
gridolfo**, **Mondaino** con i centri storici armoniosamente rac-
chiusi dalle mura.

Tra le residenze preferite dai

Malatesta, la rocca di **Monte-
fiore**, quasi una reggia, ador-
nata di affreschi.

A **Gemmano**, è la natura incontaminata ad offrire emozioni: spettacolare il percorso delle **Grotte di Onferno**. Chiudono l'itinerario della Valconca i castelli di **Montescudo** e **Monte-
colombo**, in posizione strategica per il controllo del territorio.

Centocinquanta chilometri consacrati alla cultura enogastronomica, che si snodano nelle colline dell'entroterra Riminese, fra le vallate del Conca e del Marecchia, fino a toccare il Montefeltro Marchigiano. Una strada da percorrere a passo lento per scovare le ricchezze della terra e anche i gioielli della storia. Il vino e l'olio sono i prodotti di punta della strada dei Colli di Rimini, nel paniere altre golosità: formaggi, carni, salumi, miele, frutta e le minestre della tradizione.

Per saperne di più: www.stradadeivinidirimini.it





Sapori da non perdere - Il vino dei colli di Rimini

Sono antichissime le origini della **viticoltura nel Riminese**, lo testimonia la vasta documentazione storica ricca di informazioni sulle tecniche e gli strumenti di vinificazione usati nel corso dei secoli. Ancora oggi, dalla costa Adriatica sino alle colline delle **vallate del Marecchia e del Conca**, continua la produzione di ottimi vini, che sono l'espressione del patrimonio viticolo autoctono.

Dalle uve coltivate in quest'area nascono i **Doc Colli di Rimini**: Bianco, Rosso, Biancame, Cabernet Sauvignon e Rebola.

Fra le uve a bacca rossa indubbiamente è il **Sangiovese** ad oc-

cupare un posto di primo piano, perché consente di ottenere in purezza ottimi vini fruttati e idonei all'invecchiamento, ma anche perché viene utilizzato congiuntamente con il **Cabernet Sauvignon**, capace di migliorarne i caratteri e, in misura più limitata, con uve di antichi vitigni come il Verucchiese e il Marzabino.

Tra i vitigni con uva a bacca bianca troviamo il tradizionale **Trebbiano Romagnolo**, la **Rebola** e il **Bombino Bianco** (noto come Pagadebit), le cui vinificazioni avvengono sia in purezza che insieme ad altri vitigni come lo Chardonnay e il Sauvignon.

A tavola, i matrimoni sono molto

interessanti, i rossi si sposano bene con le carni alla griglia, i salumi, le tagliatelle al ragù, il formaggio di fossa; i bianchi hanno un debole per i piatti di mare, i passatelli in brodo, le piade.

Unioni di grande gusto, in una terra dove tutto parla di arte, anche l'enogastronomia.



L'olio delle colline di Romagna

Le prime tracce sulla coltivazione dell'olivo nel Riminese risalgono all'età Villanoviana e, a partire dal Medioevo fino all'inizio del '900, si moltiplicano le fonti archivistiche, ecclesiastiche e notarili che attestano l'importanza dell'olio d'oliva nell'economia della zona. Anche i **Malatesta** ne conservavano ingenti scorte in ogni castello e numerosi erano i mulini da olio nei domini della Signoria.

Sono passati moltissimi secoli, ma a tutt'oggi, vite e ulivo rappresentano i caratteri distintivi del paesaggio rurale e un impulso notevole all'economia.

Colline di Romagna, che per le

sue qualità ha ottenuto il riconoscimento **Dop**, è l'**olio extravergine** che viene prodotto nei territori collinari della provincia di Rimini. La produzione deriva principalmente dalla **varietà Correggiolo**, la più diffusa sul territorio, che imprime caratteristiche di tipicità e di pregio all'olio, che presenta note aromatiche di foglia fresca e mandorla verde, e ne fa prediligere l'uso su piatti di una certa consistenza, come grigliate di carne, insalatine selvatiche, verdure bollite, legumi e primi piatti. Nella tradizione gastronomica locale lo ritroviamo non solo nei primi piatti e nelle pietanze, ma anche nella prepa-

razione di antichi dolci, come il "miacetto" e il "bustrengho".

Oltre all'olio, anche le olive vengono utilizzate con maestria in cucina: in padella con le salsicce per il piacere del palato, oppure marinate con quel buon profumo di aglio, finocchio selvatico, scorza di arancia.

Nei frantoi, presso i quali è possibile acquistare l'extravergine, l'attività di molitura delle olive si svolge da fine ottobre a metà dicembre. Numerose le iniziative per la valorizzazione dell'olio di oliva locale, tra cui **Frantoi Aperti** nel mese di Novembre per scoprire tutti i segreti della spremitura fatta secondo metodi naturali che rende l'olio inimitabile.



1. Montefiore Conca
2. Valmarecchia



i Dove acquistare il vino produttori - imbottiglieri

Coriano

Podere Vecciano

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

Terre Riminesi

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

Az. Agricola Bianchi Roberto

Via Campo, 9 Passano - Tel. 0541 656 459

Le Terre di Berni

Via Levata, 40 Cerasolo Mulazzano - Tel. 335 6353712
info@leterrediberni.it - www.leterrediberni.it

Az. Agricola Pagnoni

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

Coop. San Patrignano

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

Tenuta Santini

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

Valle Delle Lepri

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

Montecolombo

Fattoria del Piccione

Via Roma, 1185 San Savino - Tel. 0541 985 664 - Fax 0541 986 091
fattoria@fattoriadelpiccione.it - www.fattoriadelpiccione.it

Fiammetta

Via Provinciale, 909 Croce - Tel. 0541 28 983
agriturismofiammetta@libero.it - www.agriturismofiammetta.it

Il Capannino

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

Il Mio Casale

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

Morciano di Romagna

Az. Agricola Monaldini Antonio

Via Moscolo, 5 - Tel. 0541 988 569

Le Rocche Malatestiane

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

Poggio Berni

Az. Agricola Antoniacci

Via Chiesa Camerano, 369 - Tel. 0541 626 306

Saludecio

Az. Agriturstica La Torre del Poggio

Via dei Poggi, 2064 - Tel. 0541 857 190
torredelpoggio@libero.it

San Clemente

Az. Agricola Grossi Agostino

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

Rimini

Az. Agricola Bianchi Angelo

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

Az. Agricola Cretaia

Via Cà Torsani, 17 - Tel./Fax 0541 752 251 - 338 5913406

Vini Faggioli

Via Marecchiese, 348 Spadarolo
Tel./Fax 0541 727 125 - 0541 727 376

Az. Agricola F.lli Gessaroli

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

Le Rocche Malatestiane

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

Az. Agricola Lucchi Sergio

Via San Martino in Venti, 7 - Tel. 0541 767 044

Az. Agricola Marchesi

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

Az. Agricola Pastocchi Balduino

Via del Montale, 9 Santa Cristina - Tel. 0541 767 212

Az. Agricola San Martino

Via Gragnano, 8 San Martino in Venti
Tel. 0541 772 069 - 0541 767 209

Az. Agricola San Valentino

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

Vini Spada

Via Gragnano, 8 San Martino in Venti - Tel. 0541 767 209

San Giovanni in Marignano

Ottaviani Enio

Via Panoramica, 199 - Tel. 0541 952 608
cantinaenioottaviani@libero.it

Ottaviani Enzo

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

Fattoria Poggio San Martino

Via Pianventena 763 - Tel./Fax 0541 956 057
gallisilvia@interfree.it

Tenuta del Monsignore

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

Tenuta del Tempio Antico

Via Tempio Antico, 875 - Tel. 0541 955 558

Torre del Poggio

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

Santarcangelo di Romagna

Casa Vinicola Battistini

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

Verucchio

Casa Vinicola F.lli Bernardi

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

Casa Zanni

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



i Dove acquistare l'olio...in oleificio

*partecipa all'iniziativa Frantoi Aperti, in novembre

Coriano

Oleificio Angelini *

Via G. di Vittorio, 80 - Tel. 0541 657 177

Oleificio Fabbri

Via Garibaldi, 167 - Tel. 0541 657 126

Oleificio e Az. Agricola Pasquinoni *

Via T. Tasso, 3 Cerasolo Ausa
Tel. 0541 759 225 - Fax 0541 756 544
oleificio@pasquinoni.com - www.pasquinoni.com

Oleificio Vasconi *

Via Giovagnoli, 44 - Tel. 0541 657 104 - oleificivasconi@libero.it

Misano Adriatico

Oleificio e Az. Agricola Baffoni *

Via San Giovanni, 53 Misano Monte - Tel. 0541 612 002
info@oleificiobaffoni.it - www.oleificiobaffoni.it

Montecolombo

Oleificio Ripa

Via Roma, 18 San Savino
Tel./Fax 0541 985 650 - Tel. 0541 600 717 - 333 5900407

Montefiore Conca

Oleificio Cavalli

Via S. Maria della Neve, 44 Serra di Sotto
Tel./Fax 0541 988 618

Oleificio Ciuffoli *

Via Bottrigo, 78 loc. Falda - Tel. 0541 988 666

Montegridolfo

Oleificio F.lli Renzi

Via Giovanni XXIII, 24 loc. S. Pietro
Tel. 0541 855 382 ab. 0541 855 063

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

Via Giovanni XXIII, 16 - Tel. 0541 855 005
info@oliorenzigiorganni.com - www.oliorenzigiorganni.com

Montescudo

Coop. Olivicoltori dei Colli Riminesi

Vendita presso Oleificio Pasquinoni (Coriano), cantine Terre Riminesi (Coriano) e Le Rocche Malatestiane (Rimini e Morciano)
Tel. 0541 983 119

Oleificio Ripa *

Via Cà Pazzaglia, 38 Trarivi
Tel. 0541 984 395 - 0541 600 717 - Cell. 333 5900407

Morciano Di Romagna

Oleificio Simonazzi

Via Carducci, 8/10 - Tel./Fax 0541 988 238

Rimini

Oleificio e Az. Agricola Corazza *

Via Barattona, 36 Loc. Grottarossa
Tel. 0541 751 105 - Fax 0541 751 961
info@oliocorazza.it - www.oliocorazza.it

Oleificio Vasconi *

Via Flaminia, 116 - Tel./Fax 0541 386 239 - oleificivasconi@libero.it

Saludecio

Oleificio Ciuffoli *

Via Sant'Ansovino - Tel./Fax 0541 850 249

San Giovanni In Marignano

Oleificio Bigucci *

Via Planventena, 972 - Tel. 0541 955196
bigucci@bigucci.it - www.bigucci.it

Santarcangelo di Romagna

Oleificio Montanari

Via Montanari, 101 Montalbano - Tel. 0541 627116 ab. 0541 785864

Oleificio e Az. Agricola Paganelli *

Via Felsine, 369 Stradone Gessi - Tel./Fax 0541 629720
info@oliopaganelli.it - www.oliopaganelli.it

Verucchio

Oleificio e Az. Agricola Carlini *

Via Peschiera, 33 Villa Verucchio
Tel./Fax 0541 678221 0541 678290

Oleificio e Az. Agricola Sapigni *

Via Statale Marecchia, 39 Villa Verucchio
Tel. 0541 679094 - 0541 23841 Fax 0541 678254
sapigni@sapigni.com - www.sapigni.com

i ...nell'azienda agricola

Coriano

Podere Vecciano

Via Vecciano, 23 Vecciano - Tel./Fax 0541 658 388 - 335 256039
poderevecciano@libero.it - www.poderevecciano.it

Valle delle Lepri

Via Cà Rigetti, 17 - Tel. 0541 656 464
info@valledellelepri.it - www.valledellelepri.it

Mondaino

Forlani Natale

Via Roma, 86 - Tel. 0541 869 061 - fabioforlani@libero.it

Montecolombo

Il Capannino

Via Belarda, 494 Croce - Tel. 0541 985 487 - pietro.allevi@libero.it

Montefiore Conca

San Simeone

Via Provinciale, 3230 Serbadone - Tel. 0541 989 971

Poggio Berni

Barducci Giuliano

Via San Rocco, 9 - Tel. 0541 621 127

Morciano Di Romagna

Vaselli Natalia

Via A. Fratti, 24 - Tel. 0541 988 439

Rimini

Frontali Gualtiero

Via Le Fonti Romane, 5 - Tel. 0541 751 285
gualtierofrontali@libero.it

Az. Agricola Marchesi

Via Delle Selve, 11 Santa Cristina - Tel. 0541 52 601 - 335 5424838
vin@aziendagricolamarchesi.it - www.aziendagricolamarchesi.it

San Giovanni In Marignano

Tenuta del Monsignore

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

Tenuta del Tempio Antico

Via Tempio Antico, 875 - Tel. 0541 955 558

Torre Del Poggio

Via Pianventena, 681 - Tel. 0541 955 195- 0541 857 190
torredelpoggio@libero.it



Feste e Sagre

MAGGIO › *San Clemente* › Sagra del vino

Grande appuntamento con il sangiovese, il vino romagnolo per eccellenza. Una sezione concorso e la proclamazione del miglior vino sangiovese della zona.

Tel. 0541 980 573 - 0541 980 700

www.sanclemente.it

MAGGIO › *San Patrignano* › Squisito!

Festival dell'enogastronomia italiana.

Tel. 0541 362 111

www.sanpatrignano.org

GIUGNO › *Rimini* › Gradisca...l'estate

Festa di inizio estate con quindici chilometri di tentazioni culinarie: una grande tavolata sulla spiaggia da Torre Pedrera a Miramare.

Tel. 0541 56 902

www.riminiturismo.it

GIUGNO › *Maiolo* › Festa del Pane

LUGLIO › *Cattolica* › La notte magica delle vongole

Manifestazione all'insegna della tradizione gastronomica marinara di Cattolica.

Tel. 0541 963 341

www.cattolica.net

LUGLIO › *Montecolombo*

› Sagra della trippa e dello strozzaprete

Stand gastronomici, mercatino dei prodotti dell'agricoltura e mostra della civiltà contadina con esposizione di macchine ed utensili.

Tel. 0541 98 459

LUGLIO › *Torriana* › Scorticata - la collina dei piaceri

La gastronomia di Romagna proposta con creatività e innovazione, per i palati più curiosi.

Tel. 0541 675 220

www.vallemarecchia.it

AGOSTO › *Gemmano*

› Sagra della pappardella al cinghiale

Un tripudio della gastronomia, in vetta ad uno dei più bei colli dell'entroterra riminese. Tra le iniziative: mostre fotografiche, mercatino, giochi popolari.

Tel. 0541 985 645 - 0541 854 135

www.comune.gemmano.rn.it

AGOSTO › *Montescudo* › Sagra della patata

La patata, cucinata in diversi modi, è la protagonista della festa, animata dal mercatino e dalla mostra di animali d'allevamento.

Tel. 0541 984 273

www.comune.montescudo.rn.it

SETTEMBRE › *Torriana* › Festa del miele

A Montebello per un dolce convegno col miele. Mercatini di prodotti tipici, degustazioni e smielatura in diretta.

Tel. 0541 675 402

www.vallemarecchia.it

SETTEMBRE › *Bellaria Igea Marina*

› Sagra della piadina e del pesce azzurro

"La pis un pò ma tot". Appuntamento che festeggia la tradizione romagnola del cibo e degli antichi mestieri, con mercatino di artigianato, antiquariato, collezionismo e prodotti gastronomici.

Tel. 0541 343 808

www.comune.bellaria-igea-marina.rn.it

OTTOBRE › *Sant'Agata Feltria*

› Sagra del tartufo bianco

Grande festa per il pregiatissimo tubero con una sagra che propone tutti i prodotti dell'autunno, dell'agricoltura e dell'artigianato locale.

Tel. 0541 848 022

www.santagatainfiera.com

OTTOBRE › *Montefiore Conca*

› Sagra della castagna

Un appuntamento autunnale con il prelibato frutto dei boschi.

Musica, spettacoli, gastronomia, castagne e vino in quantità.

Tel. 0541 980 035

www.comune.montefiore-conca.rn.it

NOVEMBRE › *Talamello* › L'Ambra di Talamello

Grande festa del prelibato formaggio stagionato nelle fosse scavate nella roccia arenaria.

Tel. 0541 920 036

www.altavalmarecchia.it

NOVEMBRE › *Coriano*

› Fiera dell'oliva e dei prodotti autunnali

Mostra mercato dei prodotti del bosco, dell'agricoltura e della pastorizia. Artigianato tipico, conferenze, degustazioni olearie, vinicole e di piatti autunnali; mostre sulla civiltà contadina.

Tel. 0541 656 255

www.prolococoriano.it

NOVEMBRE/DICEMBRE › *Mondaino*

› Fiera di Santa Bibiana

Fiera con mercato di prodotti tipici: formaggi, olio, miele, polenta, castagne; la sfossatura del formaggio pecorino, che ha riposato per tre mesi sotto terra, diventa l'occasione per incontrarsi, scoprire sapori, ascoltare buona musica.

Tel. 0541 981 674

www.mondaino.com

DICEMBRE › *Montegrolfo* › L'olio novello a tavola

È l'estratto più goloso della storia. Un concorso regionale per gli oli extra vergine d'oliva e assegnazione del premio "Il Novello di Romagna".

Degustazione di prodotti tipici.

Tel. 0541 855 320

www.signoriadeimalatesta.it/montegrolfo/

DICEMBRE › *Santarcangelo di Romagna*

› Profumo di sangiovese

Il sangiovese ambasciatore del territorio. Degustazione di vino sangiovese, pane, formaggi, salumi, nelle aziende della Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Rimini.

Tel. 0541 624 270

www.comune.santarcangelo.rn.it



I musei tipici e della tradizione



Cattolica > Museo della Regina

Il Museo è ubicato in un edificio che nel XIV secolo sorse come "Ospitale" dei pellegrini da e per Roma. Al primo piano, la sezione archeologica presenta testimonianze del periodo romano di Cattolica, dal I al II secolo d.C. Al secondo piano, nella sezione della marineria sono documentate le tecniche e la storia della cultura marinara che a Cattolica è molto radicata e significativa.

Via Pascoli, 23 - Tel. 0541 831 464
www.cattolica.net

Santarcangelo di Romagna

> Museo etnografico usi e costumi della gente di Romagna

Un museo di rilievo nazionale sia per i pezzi custoditi sia per l'organizzazione espositiva delle sezioni: il campo, il ciclo del grano, il mulino, il ciclo della canapa, la stampa su tela, l'abbigliamento popolare, il fabbro ferraio, i mestieri del borgo, il ciclo del vino, la casa rurale, i trasporti, la liuteria, i burattini. All'esterno, "l'orto delle tradizioni popolari".

Via Montecchi, 41 - Tel. 0541 624 703
 Fax 0541 622 074
met@metweb.org - www.metweb.org

Santarcangelo di Romagna > Stamperia Marchi

Dal 1600 in questa bottega si stampa la tela con gli stessi colori, metodi e cliché di legno, patrimonio dell'arte popolare decorativa della Romagna antica. Alla tela viene dato poi il lustro con il mangano a ruota, di legno e pietre del '600, l'unico per peso e dimensione ancora esistente al mondo.

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

Montescudo > Museo etnografico

Ospitato presso la Canonica della Chiesa parrocchiale di Valliano, il Museo espone una raccolta di oggetti e attrezzi legati alla cultura agricola del territorio. Accurate le ricostruzioni degli ambienti contadini del primo '900, un reparto tessitura con stamperia, e mostra di tele stampate a mano. Inoltre, botti e giare, terrecotte antiche e giochi.

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

Poggio Berni > Molino Moroni

È il più integro dei numerosi mulini della zona di Poggio Berni. Ha smesso di funzionare nel 1955 ma i suoi macchinari sono ancora perfettamente funzionanti. La struttura esterna è molto bella, l'interno può essere visitato con la guida e costituisce un pezzo importante nella conoscenza della cultura e della economia locale.

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

Sant'Agata Feltria > Museo delle Arti Rurali

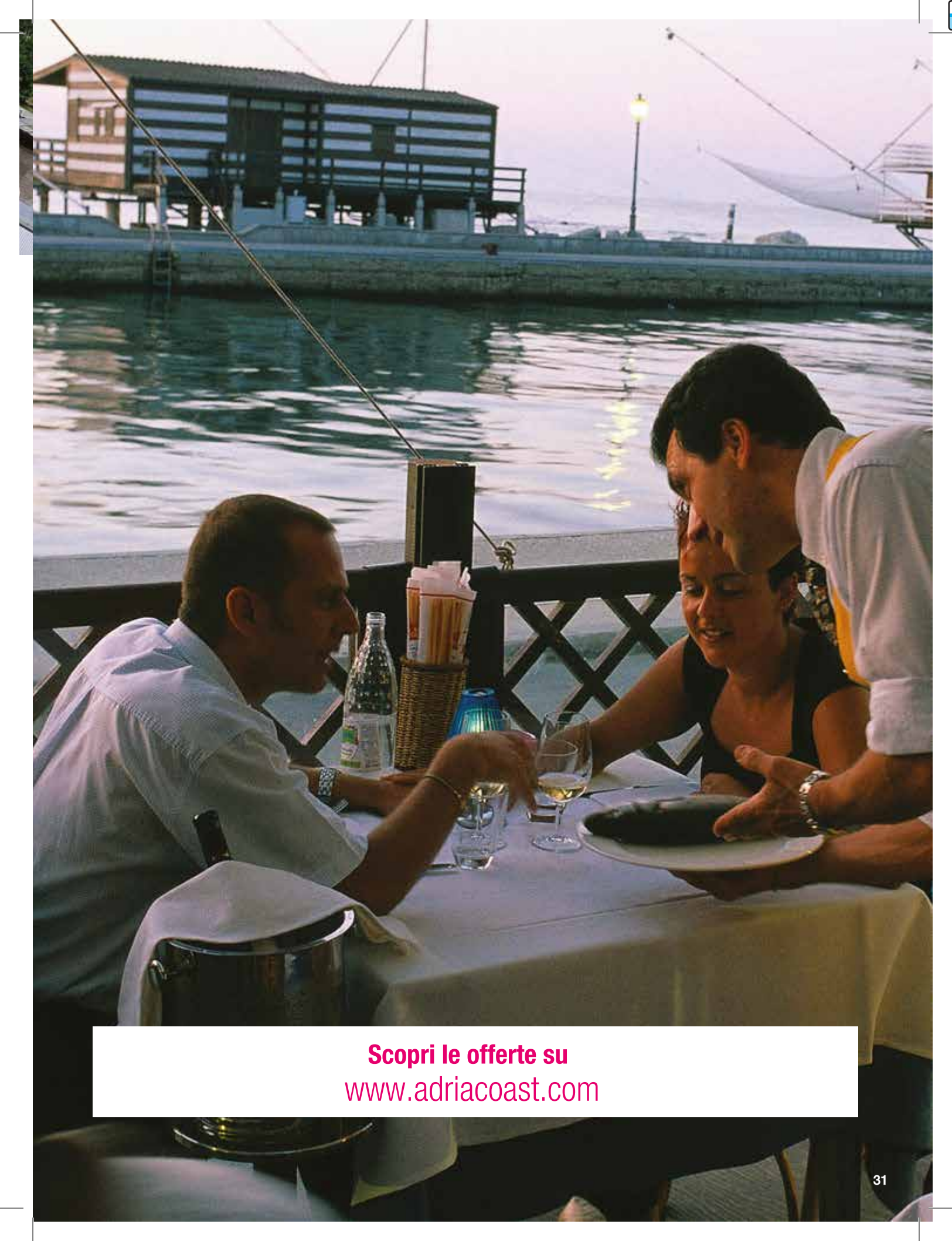
Nato grazie all'iniziativa di un gruppo di santagatesi desiderosi di riscoprire le proprie origini, il Museo si compone di due sezioni: la sezione di arte sacra, che riunisce le suppellettili e i paramenti, di notevole pregio artistico, provenienti dalla chiesa e dal convento di San Girolamo, e la sezione di arte rurale, che ha finalità sociali e rieducative.

Tel. 0541 929 613
www.museialtavalmarecchia.it

Maiolo > Museo del Pane

Il Museo del Pane è uno speciale museo diffuso, costituito dal territorio di Maiolo (definito dall'Unione Europea "zona BioItaly" per la sua valenza floristica), dai suoi campi di grano e, soprattutto, dai suoi numerosi forni, più di cinquanta, utilizzati per la cottura del caratteristico pane locale e delle tipicità ad esso collegate.

Tel. 0541 920 012
www.museialtavalmarecchia.it

A photograph of a man and a woman sitting at a table on a boat, dining at dusk. A waiter in a white shirt and yellow sash is serving them. The table is set with a white tablecloth, glasses of wine, a water bottle, and a basket of cutlery. In the background, there is a body of water, a concrete pier, and a building with a wooden structure. The sky is a mix of purple and blue, and a street lamp is visible on the pier.

Scopri le offerte su
www.adriacoast.com

LA NOTTE ROSA

Il Capodanno dell'estate

Appuntamento a Luglio

atmosfera

emozioni

incontri

divertimento

concerti

fuochi d'artificio

sguardi



www.lanotterosa.it



Chiamaci.

Un solo numero per la tua vacanza in Riviera.

CALL CENTER RIVIERA ADRIATICA TEL. 0541 183 2 183

Unione Prodotto Costa

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

Fotografie:

M. Antonelli, G. Beccari,
L. Bottaro, D. Castellucci,
C. Contin, 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

Grafica:

Studio Pleiadi - Cesena

Copy:

Elisabetta Antognoni,
Loriana Massi

Coordinamento editoriale:

Luigi Barberini

Hanno collaborato:

Daniela Aguzzoni,
Silvia Giuliadori

Stampato in ottobre 2014

La Pieve Poligrafica s.r.l.
Villa Verucchio

Si ringrazia per la collaborazione:

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

Uffici IAT annuali

In provincia di **Ferrara**

Ferrara

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

Comacchio

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

In provincia di **Ravenna**

Ravenna

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

IAT Teodorico

Tel. 0544 451 539
iatteodorico@ravennareservation.it

IAT Classe

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

Cervia

Tel. 0544 974 400 - Fax 0544 977 194
iatcervia@cerviaturismo.it
www.turismo.comunecervia.it

In provincia di **Forlì-Cesena**

Forlì

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

Cesena

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

Cesenatico

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

Gatteo a Mare

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

San Mauro Mare

Tel. 0541 346 392 - Fax 0541 324111
Numero Verde 800 589 021
info@sanmauromare.net
www.sanmauromare.net

In provincia di **Rimini**

Bellaria Igea Marina

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

Rimini Marina Centro

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

Rimini FS

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

Riccione

Tel. 0541 426 050 - Fax 0541 426 080
iat@comune.riccione.rn.it
www.riccione.it

Misano Adriatico

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

Cattolica

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

Prenota le tue vacanze su:

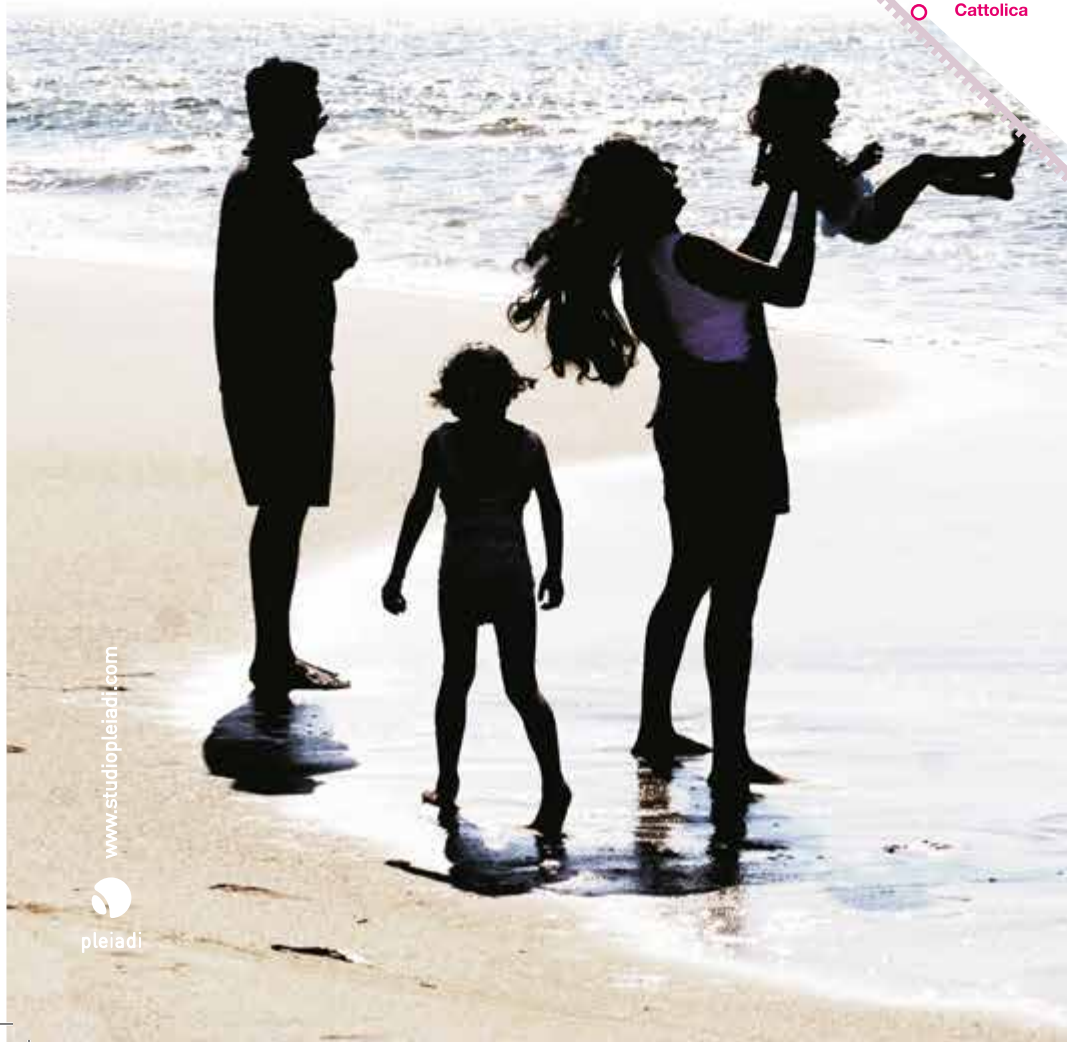
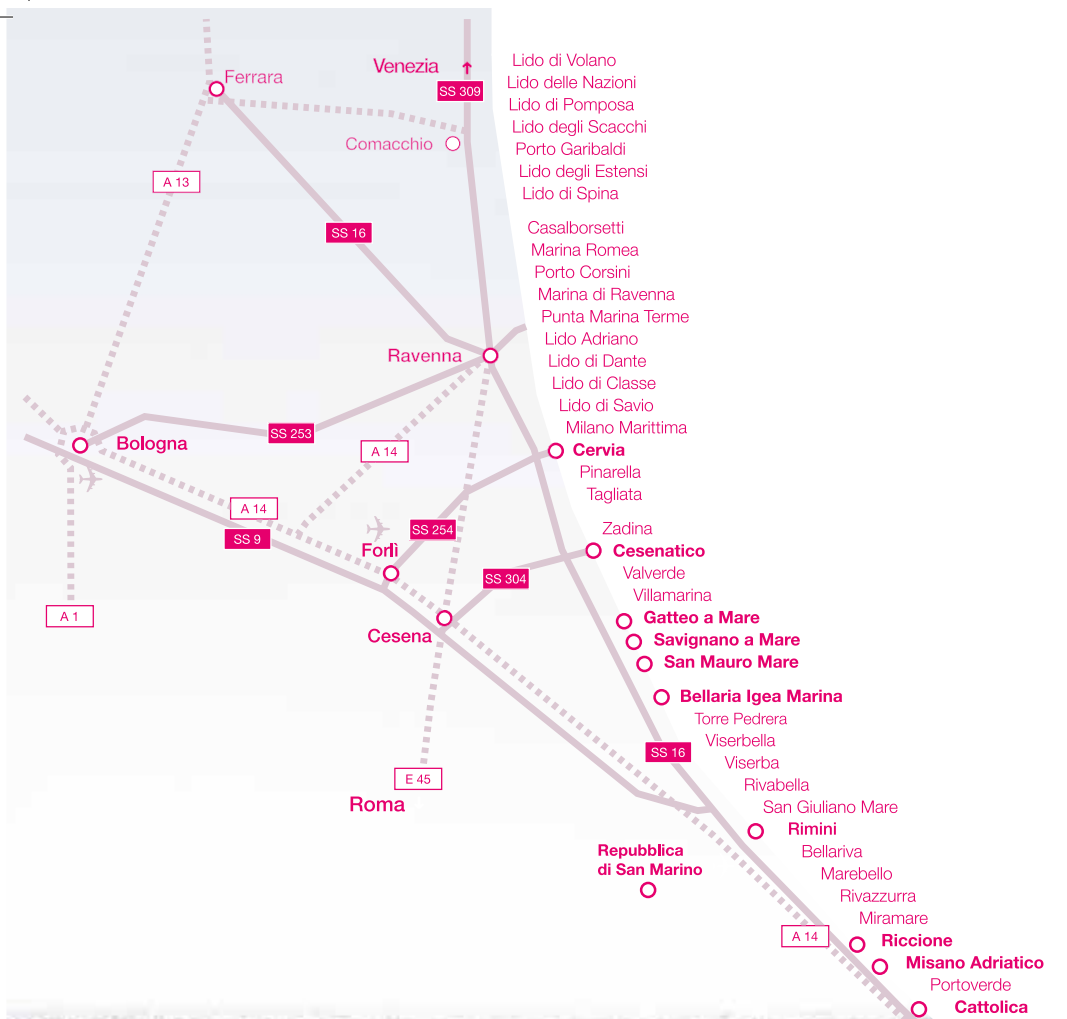


www.visitemiliaromagna.com

Le offerte vacanza
sono consultabili su:

WWW.ADRIACOST.COM





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