

Quattro Sagre per Tre Colli



7 novembre Le delizie del Porcello

La festa ricorda l'antico rito che si svolgeva in ogni casa colonica con l'uccisione del maiale e la lavorazione della carne da parte di abilissimi norcini. Ogni parte del maiale veniva utilizzata. I prodotti ottenuti, consumati al momento o conservati mediante l'essiccazione e la salatura, erano essenziali per le famiglie, garantendo il fabbisogno alimentare per molti mesi.

Ore 8,00

Apertura mercato con vendita delle pregiate carni suine locali insieme ai prodotti tipici dell'Appennino Faentino e al mercato creativo.

Ore 11,00

Via Fossa, apertura stand gastronomico dove si potranno gustare le "delizie del porcello" e altre prelibatezze fino alle ore 20,00.

La Manifestazione sarà allietata da complessi di musica folk, giochi e attrazioni varie.



14 novembre Sagra della Pera Volpina e del Formaggio Stagionato

Le pere volpine, piccole, tonde e dure, sono un prodotto tipico delle nostre colline. La sagra contribuisce alla riscoperta della proprietà di questo frutto dimenticato. Le pere volpine vengono consumate sempre cotte, in acqua o vino, oppure al forno. I ristoranti proporranno per i cultori della buona cucina specialità a base di pere volpine e di altri prodotti tipici.

Ore 8,00

Mostra mercato allestita dai produttori dell'Appennino Faentino. Sono in vendita pere volpine, formaggi stagionati e altri prodotti tipici locali. Troverai inoltre il mercato creativo.

Ore 11,00

In via Fossa, apertura stand gastronomico con menù a tema della sagra fino alle ore 20,00

La Manifestazione sarà allietata da complessi di musica folk, giochi e attrazioni varie.



21 novembre Sua Maestà il Tartufo

Il tartufo è il prodotto più nobile e ricercato della collina faentina. I tartufai della Valle del Lamone sono abili ricercatori di questo prezioso prodotto del sottosuolo. Durante la sagra è in vendita il caratteristico tubero nella varietà del bianco autunnale, che emana un profumo particolarmente intenso, e del tartufo nero, solo un pò meno profumato, ma ugualmente apprezzabile. Si potranno poi assaggiare nei ristoranti, ricette raffinate a base di tartufo preparate da esperti chef.

Ore 8,00

Tradizionale mostra mercato del tartufo a cura della Pro Loco. Esposizione e vendita di altri prodotti tipici autunnali, presentata dai produttori dell'appennino Faentino e mercato tradizionale.

Ore 11,00

In via Fossa, apertura stand gastronomico con specialità locali a base di Tartufo che si potranno gustare fino alle ore 20,00.

La Manifestazione sarà allietata da complessi di musica folk, giochi e attrazioni varie.



28 novembre Sagra dell'Ulivo e dell'Olio

62^a edizione

25^o anno
della DOP

Tradizione antichissima quella della coltivazione dell'Ulivo nelle Terre di Brisighella: già in epoca romana l'ulivo e i suoi frutti erano apprezzati e valorizzati nella vallata del Lamone. La Cooperativa Agricola Brisighellese si occupa da oltre 50 anni della produzione e valorizzazione degli ottimi oli Extra Vergini di Oliva spremuti a freddo da varietà autoctone tipiche del nostro territorio quali la Nostrana di Brisighella, la Ghiacciola e l'Orfana. Dalla prima si ottiene mediante spremitura a freddo il ricercato Olio extra vergine di oliva Brisighella Dop Brisighello.

Domenica 28 in occasione della Festa in PIAZZA MARCONI con la spremitura dal vivo dell'Olio, gli assaggi degli ottimi e blasonati Oli Nobildrupa, Orfanello, Pieve tho e Brisighella DOP Brisighello.

Ore 8,00

Esposizione e vendita dell'olio Extravergine d'Oliva della Terra di Brisighella® a cura della CAB. Mostra mercato di prodotti tipici nostrani presentati dai produttori dell'appennino Faentino e mercato tradizionale.

Ore 11,00

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

La manifestazione sarà allietata dalla esibizione pomeridiana della Banda del Passatore da complessi folk e attrazioni varie.

Novembre a Brisighella

Per info Pro loco: tel. 0546 81166 - iat.brisighella@racine.ra.it - www.brisighella.org