

Le delizie del Porcello



Centro Storico

La festa ripropone l'antico rito che si svolgeva in ogni casa colonica con l'uccisione del maiale e la lavorazione della carne da parte di abilissimi norcini. Ogni parte del maiale veniva utilizzata.

I prodotti ottenuti, consumati al momento o conservati mediante l'essiccazione e la salatura, erano essenziali per le famiglie, garantendo il fabbisogno alimentare per molti mesi. Durante la sagra è possibile assistere alla preparazione dei ciccioli lavorati come una volta in capaci paioli, alla fiamma del fuoco. L'appuntamento offre ai buongustai la possibilità di assaggiare, presso i ristoranti, e i macellai gustose specialità.

Durante la sagra ci sarà una dimostrazione della lavorazione delle carni da parte di un esperto norcino dalle 10,30 alle 11,30 e dalle 15,00 alle 16,00 in Piazza Carducci.



Domenica 6 novembre

programma

Ore 8,00

Apertura stand ove avverrà la vendita delle pregiate carni suine locali preparate da alcuni norcini del paese. Mostra mercato allestita dai produttori dell'Appennino Faentino... con prodotti tipici autunnali.

Ore 11,00

In via Fossa, apertura dello stand gastronomico, dove si potranno gustare "le delizie del Porcello" e altre prelibatezze, fino alle ore 20,00.

La manifestazione sarà allietata da complessi di musica folk, giochi e attrazioni varie. Nella giornata, per le vie del centro storico, sarà presente un trenino turistico.



Sagra della Pera Volpina e del Formaggio stagionato



Centro Storico

Le pere volpine, piccole, tonde e dure, erano un prodotto tipico delle nostre colline. La sagra contribuisce alla riscoperta della proprietà di questo frutto dimenticato. Le pere volpine vengono consumate sempre cotte, in acqua o vino, oppure al forno. Sorbe, nespole, giuggiole,

melagrane, pere, more e supione saranno esposte nelle bancarelle assieme ai prodotti del nostro territorio: miele, marmellate e il formaggio stagionato. I ristoranti proporranno per i cultori della buona cucina specialità a base di pere volpine e di altri prodotti tipici.

Domenica 13 novembre

programma

Ore 8,00

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

Ore 11,00

In via Fossa, apertura dello stand gastronomico, dove saranno serviti dei mangiari attinenti alla sagra, fino alle ore 20,00.

La manifestazione sarà allietata da complessi di musica folk, giochi e attrazioni varie. Anche in questa giornata, per le vie del centro storico, sarà presente un trenino turistico.



Sua maestà il Tartufo



Piazzetta Porta Gabolo

Il tartufo è il prodotto più nobile e ricercato della collina faentina. I tartufai della Valle del Lamone sono abili ricercatori di questo prezioso prodotto del sottosuolo. Durante la

sagra è in vendita il caratteristico tubero nella varietà del bianco autunnale, che emana un profumo particolarmente intenso, e del tartufo nero, solo un pò meno profumato, ma ugualmente apprezzabile. Si potranno poi assaggiare nei ristoranti, ricette raffinate a base di tartufo preparate da esperti chef.



Domenica 20 novembre

programma

Ore 8,00

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

Ore 11,00

Apertura dello stand gastronomico con specialità locali a base di tartufo, che si potranno gustare fino alle ore 20,00.

La manifestazione sarà allietata da complessi di musica folk e attrazioni varie. Per le vie del centro storico sarà presente, anche per questa sagra, un trenino turistico.



Sagra dell'Ulivo 57ª edizione

Centro Storico



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 che

festeggia quest'anno il 20° anniversario dal riconoscimento della Denominazione di origine Protetta. Le celebrazioni partiranno Sabato 26 Novembre con il Convegno "1996-2016 - 20 anni DOP Brisighella" c/o il foyer del Teatro Pedrini, proseguiranno Domenica 27 in occasione della Festa per le vie del borgo antico di Brisighella con la spremitura dal vivo dell'Olio, gli assaggi degli ottimi e blasonati Oli Nobildrupa, Orfanello, Pieve tho e Brisighella DOP Brisighello, ed il brindisi in onore del 20° anniversario della certificazione Brisighella DOP.

Domenica 27 novembre

programma

Ore 8,00

Esposizione e vendita dell'olio Extra Vergine d'Oliva della "Terra di Brisighella", a cura della CAB. Sulle bancarelle mostra mercato di prodotti tipici nostrani presentati dai produttori dell'Appennino Faentino.

Ore 11,00

Festeggiamenti 20° anniversario DOP - premiazioni e brindisi augurale. Apertura dello stand gastronomico dove potrete gustare piatti tipici, accompagnati dal nostro olio novello. Lo stand funzionerà fino alle ore 20,00.

PIAZZA MARCONI

Per tutta la giornata, in piazza Marconi dimostrazione in diretta di spremitura d'olive.

Esibizione pomeridiana della Banda del Passatore

La manifestazione sarà allietata da complessi musicali



I ristoranti delle Sagre

Menù a tema proposti nei giorni di festa:

RISTORANTE TRE COLLI

Via Gramsci, 9 - Tel. 0546 81147 - Tradizionale e Creativa

RISTORANTE TRATTORIA LA CASSETTA

Via G. Ugonia, 6 - Tel. 0546 80250 - Tradizionale Territoriale

RISTORANTE CANTINA DEL BONSIGNORE

Via Recuperati, 4 - Tel. 0546 81889 - Tradizionale Rivisitata

RISTORANTE LA GROTTA

Via Metelli, 1 - Tel. 0546 81488 - Specialità pesce e brodetto

L'OSTERIA DELLA LUNA

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

RISTORANTE DA MARIO

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

RISTORANTINO FRAMBOISE

Via Porta Fiorentina, 16 - Cell. 329 0740862

RISTORANTE LA ROCCA

Via delle Volte, 10 - Tradizionale Regionale e

RISTORANTE PIZZERIA VALVERDE

Via Lamone, 14 - Pizzeria con forno a legna e ristorante Romagnolo.

Nel corso delle Quattro Sagre per Tre Colli

MOSTRE:

Nelle domeniche delle sagre, presso la Galleria d'Arte Comunale, l'Associazione "C'era una volta il ricamo" espone gli elaborati del concorso di ricami per beneficenza.

Nelle domeniche delle sagre, in via Fossa mostra "Le nostre creazioni artistiche" delle ceramiche Pia Tomba e Camilla Vassura.

NELLE QUATTRO DOMENICHE DELLE SAGRE

la Rocca sarà aperta dalle ore 10,00, in orario continuato, fino alle ore 17,00. Biglietto unico d'ingresso Rocca e Museo Civico Giuseppe Ugonia € 3,00

STAND GASTRONOMICI FUNZIONANTI DURANTE LE SAGRE E PUNTI DI RISTORO CON PRODOTTI ATTINENTI AL TEMA DEL GIORNO. STAND GASTRONOMICO IN VIA FOSSA COPERTO E RISCALDATO.

AMPI PARCHEGGI DISPONIBILI CON BUS E NAVETTA - AREA ATTREZZATA SOSTA CAMPER IN PIAZZALE DONATORI DEL SANGUE