



# I frutti dimenticati e altri incontri

Sarà un ottobre pieno di sapori, quello delle colline delle **Terre di Faenza** (RA), dove a Casola Valsenio protagonisti saranno i frutti dimenticati, a Riolo Terme le erbe, e a Brisighella la Mora romagnola e l'agnellone.

**Casola Valsenio**, dedica a quei frutti nati da piante spontanee o coltivate negli orti e nei frutteti di casa per il consumo domestico fin dal tardo Medioevo, la Festa dei "Frutti Dimenticati e del Marrone", giunta alla 26esima edizione, dall'8 al 9 e dal 15 al 16 ottobre. I frutti dimenticati sono perlopiù caratteristici della stagione autunnale, rappresentando una preziosa scorta di cibo da conservare con cura per l'inverno. Si potranno così trovare giuggiole, pere spadone, corniole, nespole, mele cotogne, corbezzoli, azzeruole, sorbe, pere volpine, uva spina, oltre a noci, nocciole, melagrane e ovviamente i Marroni. Nel corso della festa si svolgerà un concorso di marmellate e uno di dolci al Marrone, mentre i ristoranti della zona proporranno, per tutto l'autunno, la "Cucina ai frutti dimenticati".

A **Riolo Terme**, invece si inaugura la prima edizione de "Le Erbe degli Sforza", il 15 e 16 ottobre. Il programma prevede spettacoli, laboratori, mercatino e stand gastronomico con menù a base di erbe del territorio e una cena rinascimentale all'interno della Rocca trecentesca.

Infine a **Brisighella**, ci saranno la Sagra della porchetta di Mora Romagnola con la Fiera delle Biodiversità il 23 ottobre, e la Sagra C.O.P.A.F. dell'Agnellone e del Castrato QC il 30 ottobre. La Mora Romagnola è il pregiato suino autoctono che fino a pochi anni fa rischiava l'estinzione, ma il cui fascino e ricordo della gran qualità e gusto degli insaccati da essa ricavati, non ha mai cessato di battere nel cuore degli uomini

di Romagna. Uno di questi, Mario Lazzari di Faenza, all'alba degli anni '80 si mise in testa di recuperare questa razza e quindi iniziò con passione la ricerca degli ultimi esemplari sperduti. Oggi, grazie a lui, all'APA di Ravenna, al Copaf e agli altri allevatori che hanno saputo apprezzare il valore delle carni e la sua ragione di vita nel contesto territoriale e culturale, la Mora Romagnola è salva e comincia ad essere conosciuta e diffusa. A Brisighella, il 23 ottobre, sarà possibile degustare i pregiati salumi e le saporite carni di Mora e fare acquisti nel mercatino dei prodotti tipici, mentre il 30 ottobre le carni e i prodotti che si potranno assaporare saranno quelli dell'Agnellone e del Castrato, anche queste considerate prodotti tipici della tradizione contadina locale.

Info per Casola Valsenio: tel. 0546 73033

Info per Riolo Terme: tel. 0546 71044

Info per Brisighella: 0546 81166

**Lucilla Meneghelli**