

Brisighella su Telespace nello speciale “Di paese in paese”

SABATO 1 NOVEMBRE 2014 ORE 20,30 CON REPLICHE NEI GIORNI SUCCESSIVI.

La trasmissione è un viaggio negli ambienti più belli dello “stivale” per incontrare le genti, le tradizioni, la storia di un'Italia dai mille volti. “Di paese in paese” continua il suo viaggio cercando di mostrare angoli conosciuti e paesi sconosciuti del nostro grande patrimonio. Tra storia e natura, arte e paesaggio, il programma rinnova la proposta per tutti a scoprire cosa si cela dietro le tante comunità che compongono il paese più bello del mondo.

Sabato tocca al paese dei tre colli, della via degli asini e della Pieve del Thò ma anche dell'olio, della mora romagnola e del carciofo moretto.

Si parte con il nucleo più antico di Brisighella: La Via del Borgo o Via degli Asini è una strada sopraelevata che riceve luce dalle caratteristiche finestre ad arco, di diversa ampiezza. Costruita probabilmente nel sec. XIV, rappresenta il più antico baluardo difensivo a protezione del borgo. In un primo tempo scoperta, la strada era camminamento di ronda e via di comunicazione. La strada poi fu coperta e inglobata nelle abitazioni quando perdettero la sua funzione di difesa, diventando il quartiere dove abitavano i birocciai, che trasportavano il gesso dalle cave sovrastanti il paese, servendosi di asinelli, da cui il nome “Via degli Asini”.

I tre colli, sui quali il Santuario del Monticino, la Rocca e la Torre dell'Orologio materializzano allegoricamente i tre poteri (religioso, militare e politico) che da sempre sovrintendono alla vita sociale dell'uomo.

Poi si vedrà la Basilica romanica di Pieve in Ottavo (perché sorgeva all'ottavo miglio dalla Via Emilia, lungo la via romana verso Firenze), detta Pieve del Tho. Chiesa in stile romanico, eretta attorno al quinto secolo e ricostruita in forma più ampia tra l'XI e il XII, è ornata di archetti pensili ai lati, di una bifora nell'abside e di un rosone sulla facciata: un chiesa bellissima nella sua semplicità. Inoltre è anche la “chiesa matrice” della valle da cui dipendevano tutte le altre, perché è l'unica dotata di fonte battesimale.

Oltre le opere del Palmezzano presenti nella Collegiata di San Michele Arcangelo e nella Chiesa dell'Osservanza.

Dopo l'arte ci sarà spazio per la cultura del territorio, campo in cui Brisighella eccelle.

Primo fra tutti, di rilevanza tanto culturale quanto gastronomica, è la coltura dell'olivo e dell'olio: caratteristica delle colline di questa vallata, la pianta d'olivo ha trovato, in particolare nell'area che corona la cittadina protetta dai venti freddi grazie alla conformazione della valle e alla barriera naturale di gesso a nord, il microclima ideale per lo sviluppo migliore.

Protagonista della trasmissione sarà anche la Mora Romagnola oggi recuperata come razza suina autoctona e da sempre molto apprezzata per la produzione di carne di ottima qualità, utilizzata prevalentemente per la produzione di salumi di pregio.



Non poteva mancare un riferimento al "Moretto" è una varietà rustica di carciofo, che predilige i terreni siliceo-argillosi tipici dei calanchi romagnoli, ben esposti al sole. Diversamente da altre varietà, largamente coltivate nel bacino del Mediterraneo, sul "Moretto" non sono stati realizzati interventi di miglioramento genetico e ciò ha consentito di mantenere inalterate nel tempo le caratteristiche e gli aromi originari.

E ci sarà tanto altro... tutto questo in anteprima delle 4 sagre per tre colli che si terranno le 4 domeniche di novembre a partire dal 09 novembre con la sagra del porcello.

PROGRAMMA REPLICHE

- *SABATO 01 NOVEMBRE ore 20,30*
- *LUNEDÌ 03 NOVEMBRE ore 23,05*
- *MARTEDÌ 04 NOVEMBRE ore 17,30*
- *MERCOLEDÌ 05 NOVEMBRE ore 20,05*