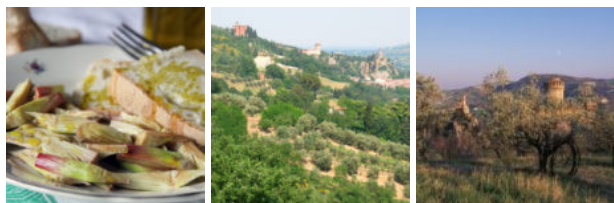


LE CITTÀ DELL'OLIO

Brisighella (RA)

La millenaria coltivazione dell'olivo a Brisighella, sui bei poggi esposti e protetti dai venti freddi fanno di questa zona, posta ai limiti dell'aerale della coltivazione dell'olivo sul versante Adriatico, un unicum estremamente interessante. La varietà predominante coltivata è la "Nostrana di Brisighella". Gli oliveti, in predominanza a coltura promiscua, coprono una superficie di circa 300 ettari con 70.000 piante d'olivo. Brisighella, borgo medievale al centro dell'areale dell'olivo brisighellese il cui microclima specifico e la natura del suolo hanno favorito la selezione di alcune cultivar autoctone che conferiscono caratteristiche di tipicità all'olio extravergine qui prodotto.



Come raggiungere

🚗 IN AUTO

Strade statali SS 9 Emilia / Provinciale 302 in direzione Firenze
Autostrade Uscita casello di FAENZA o IMOLA dell'Autostrada A14

🚆 IN TRENO

Stazione di Brisighella (linea Faenza-Firenze via Marradi)
Stazione di Faenza (linea Milano-Lecce/Bologna-Ancona)

✈️ IN AEREO

Aeroporti MARCONI: Via Triunvirato, 84 - Bologna tel. 051.647961 L. RIDOLFI: Via Seganti, 103 - Forlì tel. 0543.780049 AERADRIA Aeroporto civile - Miramare di Rimini tel. 0541.373132

In questa città trovi

🌿 PRODUTTORI DI OLIO: 300

🏠 AZIENDE OLIVICOLE: 13

● FRANTOI: 3

📅 EVENTI DEDICATI ALL'OLIO:
20

🔥 RICETTA TIPICA CON OLIO
EVO

Testina di vitello con lenticchie ed olio



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

extra vergine di oliva 'Brisighello'
(Ricetta di Chef Pier Luigi Raccagni)