LE CITTÀ DELL'OLIO

Brisighella (RA)

Brisighella è un borgo medievale che si adagia ai piedi degli inconfondibili tre colli, La Rocca, la Torre dell'Orologio ed il Santuario del Monticino, che caratterizzano il paesaggio per è famosa. Nel centro storico domina l'Antica Via del Borgo, una strada coperta del XII secolo, sopraelevata ed illuminata da mezzi archi di differente ampiezza, baluardo di difesa per la retrostante cittadella medioevale. È nota anche come "Via degli Asini" per il ricovero che offriva agli animali dei birocciai che l'abitavano. Fra i numerosi edifici sacri, spicca la Pieve di S. Giovanni in Ottavo, (o Pieve del Thò), eretta attorno al quinto secolo e ricostruita in forma più ampia tra l'XI e il XII, all'ottavo miglio dell'antica via romana che da Faenza portava in Toscana. Il territorio, compreso tra l'Appennino settentrionale e la pianura romagnola, fino ad arrivare al confine con la Toscana, evidenzia certamente ambienti e paesaggi molto particolari e dal punto di vista geologico-naturalistico. Tappa obbligata per ammirare le bellezze naturali è il Parco Regionale della Vena del Gesso Romagnola; tra i paesaggi unici spiccano per la loro particolare conformazione i Calanchi, rilievi di rocce argillose e impermeabili di colore grigio-azzurro, modellati nel tempo dall'azione erosiva degli agenti atmosferici. Alla bassa altitudine (115 m.) che caratterizza i borghi della collina dell'Appennino Tosco-Romagnolo, la coltura dell'olivo, protetta dai venti freddi di levante, grazie alla conformazione ad anfiteatro della valle, e da quelli del nord da una barriera naturale di gesso, ha trovato un microclima temperato ideale, dando vita ad un prodotto di grande qualità divenuto oggi molto famoso. In questa zona la coltivazione dell'ulivo risale a tempi antichissimi, si sono infatti trovate tracce della sua produzione fin dai tempi dei Romani. Nell'areale dell'olivo brisighellese, il 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. La varietà predominante coltivata è la "Nostrana di Brisighella", da cui si produce il prestigioso olio extravergine, che è stato il primo in Italia ad ottenere, nel 1996, la Denominazione di origine protetta (Dop). Gli oliveti, in predominanza a coltura promiscua, coprono una superficie di circa 300 ettari con 70.000 piante d'olivo.

Info: Pro Loco di Brisighella

Via Naldi, 2 – Brisighella (RA)

tel. 0546 81166 – iat.brisighella@racine.ra.it – www.brisighella.org

Come raggiungere

IN AUTO
Strade statali: SS 9 Emilia / Statale 302 in direzione Firenze SS 3 bis 71-309 Internazionale E/45 Autostrade: Uscita casello di FAENZA o IMOLA dell'Autostrada A14

IN AUTOBUS
Da Stazione Autocorriere Faenza

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

IN AEREO
Aeroporto G. Marconi - Bologna

In questa città trovi

PRODUTTORI DI OLIO: 300

AZIENDE OLIVICOLE: 13

FRANTOI: 3

EVENTI DEDICATI ALL'OLIO:
Sentiero dell'Olio (giugno-agosto) Escursione sulle colline del borgo medievale con visita guidata tra gli olivi secolari e degustazione di Olio di Brisighella D.O.P. e prodotti tipici. Durata 2/3h – Difficoltà: media –

Lunghezza: 7km ca. – Altitudine: 396m Novembre – "Trail dell'ulivo" ULTRA TRAIL: Km. 50: partenza da Marradi e arrivo a Brisighella. TRAIL : Km. 25: Partenza da San Cassiano arrivo a Brisighella. Novembre – "Sagra dell'ulivo e dell'olio" La sagra celebra e promuove i ricercati oli extravergine "Brisighello" e "Nobil Drupa" con degustazione. Stand gastronomico, musica, prodotti tipici e mercati. Durante tutto l'anno si tengono circa una ventina di eventi del settore enogastronomico in cui vengono esaltati i sapori del territorio e dell'olio extravergine di Brisighella. Fra gli altri: Carciofo Moretto, carni di Mora Romagnola e suoi salumi, carni di Agnellone e Castrato, Tartufo, formaggi a pasta molle (Squacquerone DOC e Raviggiolo), formaggi stagionati (in particolare Pecorino), Vini di Romagna DOC e DOCG (in particolare Sangiovese di Romagna e Albana di Romagna).

RICETTA TIPICA CON OLIO EVO

Testina di vitello con lenticchie ed olio extra vergine di oliva 'Brisighello' (Ricetta dello Chef Pier Luigi Raccagni) Ingredienti per 4 persone: 80 gr. di lenticchie, 100 gr. di zucca gialla, 50 gr. di pancetta, ½ testina disossata, 1 cipolla, Odori (sedano, carota, ecc.). Lessare le lenticchie in acqua con sedano e carota. Lessare la testina. Tagliare a cubetti la zucca e saltarla in padella con un poco di olio extra vergine di oliva "BRISIGHELLO". Tritare la cipolla insieme alla pancetta e saltarla in padella, unire poi le lenticchie, salare e pepare. Disporre in un piatto molto caldo le lenticchie, la testina tagliata a losanghe, disporre con gusto i cubetti di zucca e condire con olio

extra vergine di oliva “BRISIGHELLO”. Insalata di porcini, rucola e scaglie di grana Ingredienti. 4 funghi Porcini misura media, 2 mazzi di rucola, q.b. parmigiano in scaglie, olio extra vergine di oliva “BRISIGHELLO”, pepe nero in grani, sale dolce di Cervia. Lavare la rucola in abbondante acqua fresca e lavare anche i funghi con delicatezza. Tagliare i funghi a fettine sottili e tagliare anche il grana in scaglie sottili. Comporre il piatto ponendo al centro la rucola, appoggiare le fettine di porcini e le scaglie di grana. Spolverare con del sale e del pepe macinato a mulino. Completare con un filo d’olio extravergine di oliva “BRISIGHELLO”.