

Società di Area “TERRE di FAENZA” www.terredifaenza.it

LA FIERA DELLO SCALOGNO DI ROMAGNA HA FATTO 13! A Riolo Terme una quattro giorni dedicata al pregiato prodotto IGP E poi nelle “Terre di Faenza” anche la Sagra del Melone e quella del Cinghiale

Buongustai di tutta Italia unitevi e marciate sulle “Terre di Faenza”, nelle colline in provincia di Ravenna. In questo spicchio di Romagna, infatti, il buongusto è di casa e nel corso dell'estate sono numerose le feste, le sagre e gli eventi dedicati alla buona cucina ed al buon vino. Ne sono tre esempi: la Sagra del Melone, la Fiera dello Scalogno IGP di Romagna, la Sagra della Collina e del Cinghiale.

La **Sagra del Melone** prenderà vita sabato 9 e domenica 10 luglio nella frazione di **Borgo Rivola** (comune di Riolo Terme). Gastronomia, spettacoli comici e musicali, appuntamenti sportivi, mostre ed esposizioni d'arte e di artigianato artistico il tutto con l'obiettivo di valorizzare i meloni prodotti nella Valle del Senio.

Per informazioni: tel. 0546 70052 www.terredifaenza.it

La **Fiera dello Scalogno di Romagna** è giunta alla sua 13° edizione ed in questo 2005 prenderà vita dal 14 al 17 luglio nel centro storico di **Riolo Terme**.

Talvolta gli occhi lacrimano ed una ventata pungente invade le narici, poi al palato lo scalogno (*Allium Ascalonicum*) è un'autentica prelibatezza, capace di donare ai cibi un sapore che ne esalta il gusto. Lo scalogno, che non è un aglio né una cipolla, è un piccolo bulbo che appartiene sempre della famiglia delle Liliacee. Dal colore bianco violaceo è avvolto da una pellicola esterna di diverso colore, dal ramato al rossastro.

Molteplici sono gli usi dello Scalogno di Romagna in cucina: le foglie, raccolte ancora verdi e tagliate finemente, sono ottime per insaporire le insalate (pomodoro, lattuga, cicoria, patate lessate, ecc...). I bulbi freschi ripuliti dalla loro pellicola esterna si tagliano a fettine per aromatizzare le pietanze, conferendo a queste un sapore leggermente piccante. Inoltre con i bulbi, sempre finemente tagliati, cubetti di prosciutto e pomodoro fresco si prepara un gustoso ragù. Lo scalogno è ottimo anche come contorno delle pietanze nelle versioni sottolio e sottaceto.

Da sempre coltivato in Romagna, la Pro Loco di Riolo Terme nel 1992 decise di organizzare una festa ad hoc per promuovere questo prodotto tipico della tradizione locale, che nel 1997 ha anche ottenuto il riconoscimento IGP (Indicazione Geografica Protetta).

La Fiera sarà inaugurata giovedì 14 alle ore 18 presso il cortile della Rocca con un importante **convegno su coltivazione e produzione dello Scalogno**. In questa occasione verranno presentate anche nuove ed originali ricette. Contemporaneamente nelle vie centrali del paese aprirà la **mostra mercato dello Scalogno di Romagna** dove, per tutte e quattro le giornate, saranno presenti i produttori di questa prelibatezza. I ristoratori del paese non mancheranno di proporre pietanze a base di Scalogno mentre al parcheggio I Maggio sarà allestito uno stand gastronomico tutto dedicato al piccolo bulbo, con **ricchi menù a tema**. Si potrà mangiare: fiori di cipolline e salsa di scalogno, tagliolini allo scalogno, polenta al ragù di scalogno, fiorentina di struzzo con tartare allo scalogno, salsiccia di castrato allo scalogno, frittate di scalogno, per citare solo alcune delle pietanze. E poi tutte le sere, musica, spettacoli ed intrattenimento.

Per informazioni: tel. 0546 71330 – 0546 74243 www.terredifaenza.it

Sabato 30 e domenica 31 luglio e poi anche nel weekend successivo, 6 e 7 agosto, a San Martino in Gattara (frazione di Brisighella) l'appuntamento è con la **Sagra della Collina e del Cinghiale** che festeggia la maggiore età essendo questa la diciottesima edizione.

Lo scopo della Sagra è quello di far conoscere ad un sempre maggior numero di persone l'ambiente agricolo-boschivo tipico di questa zona e l'enogastronomia ne rappresenta un formidabile biglietto da visita. Durante tutto il periodo della Sagra, infatti, sono in funzione stand gastronomici per **gustare i piatti tipici ed in particolare quelli a base di cinghiale nostrano**: tortelli di ricotta e erbe, cappelletti, tagliatelle (tutti rigorosamente fatte col matterello) con ragù di cinghiale, cinghiale in salmì con polenta, cinghiale arrosto, ecc. Il tutto accompagnato dall'ottimo vino della zona. Ogni sera, poi, musica ed esposizioni dedicate ai lavori di artigianato locale, antiquariato, pittura, ceramica artistica, hobbistica, fotografia. Per informazioni: tel. 333 3155699 www.terredifaenza.it

Per informazioni generali: www.terredifaenza.it, tel. 0546 71044

Terre di Faenza: è una Società di Area mista al 51% privata, nata per incentivare lo sviluppo del turismo nel territorio dei Comuni di Faenza, Brisighella, Casola Valsenio, Riolo Terme, Castel Bolognese e Solarolo (tutti in provincia di Ravenna, nel cuore della Romagna, a metà strada tra Bologna e Rimini ed a circa 50 chilometri dalla riviera adriatica). Si propone, in collaborazione con i numerosi operatori presenti, di fornire supporto alle azioni turistiche sviluppate, attuare una politica unitaria di promozione e incentivare e facilitare la commercializzazione del prodotto turistico, in particolare nei diversi "turismi" presenti in questa interessante area dell'entroterra: enogastronomia, termalismo e benessere, arte ceramica ed ecoturismo.

Ufficio stampa Società di Area "TERRE di FAENZA"

Coop Aleph rif. Pierluigi Papi tel. 338 3648766 ppapi@racine.ra.it fax aut. 02700414712