



Ottobre in Romagna

Alla castagna, frutto autunnale per antonomasia, sono dedicati diversi appuntamenti sparsi per tutta la Romagna.

Borghi e città celebrano le eccellenze enogastronomiche: tartufo, Sangiovese e tanto altro

Sapori autunnali, eccellenze enogastronomiche, prodotti tipici di qualità, ricette indimenticabili: **in autunno la Romagna si trasforma nel paradiso dei buongustai**, con tanti eventi, sagre che faranno la felicità del palato, per andare alla scoperta della buona tavola e dei suoi tesori e regalarsi momenti di degustazione nelle grandi piazze o nei piccoli borghi.

Alla castagna, frutto autunnale per antonomasia, sono dedicati diversi appuntamenti.

Si comincia l'8 ottobre a **Ranchio, nel comune di Sarsina**. Fin dal mattino sarà possibile visitare la mostra mercato dei prodotti tipici di stagione e gli stand gastronomici che proporranno, anche funghi, tartufi, miele, formaggi e salumi, e ancora ciccioli appena cotti e fragranti dolci di castagne freschi

di forno.

Nella provincia di Rimini, a **Montefiore Conca**, torna il tradizionale appuntamento autunnale con il prelibato frutto del bosco, che si svolge nelle domeniche di ottobre (dall'8 al 29) con spettacoli, punti ristoro, mercatino di prodotti enogastronomici, castagne, giochi in piazza e musica folcloristica con orchestra. Caldarroste, bollite e innaffiate da ottimo Sangiovese con il contorno del variopinto paesaggio autunnale.

A **Premilcuore (Forlì-Cesena)** caldarroste e castagnaccio la faranno da padroni l'8 e il 15 ottobre. Sempre il 15 ottobre, la Pro loco di **Pieve di Rivoschio, frazione del Comune di Sarsina**, organizza la **Sagra dedicata al Marrone Dolce**. E poi l'**"Ottobre Selvapianese"** a **Bagno di Romagna**, dove tutte le domeniche di ottobre dal 1° al 29 si tengono le tradizionali sagre autunnali dedicate al territorio con stand gastronomici e pranzo presso la sede della Pro loco locale. Menù a base di prodotti tipici locali di stagione (castagne, cinghiale, funghi e tartufi).

Il 15 ottobre **Talamello** ospita la festa dedicata al marrone del Montefeltro, una varietà pregiata tipica della zona, già inserita nell'elenco nazionale dei prodotti tradizionali. In vendita alla sagra le "ballotte" (lessate in acqua) e le "caldarroste" (cotte utilizzando la padella bucherellata sulla brace), ma anche dolci e focacce, primi e secondi piatti di cui sono ingredienti basilari.

Dalle colline al mare, dai prodotti della terra a quelli marinati, la Romagna è da sempre un viaggio nel gusto.

Nella **provincia di Ferrara, a Comacchio** è già ripartita la **Sagra dell'anguilla**: tutti i fine settimana fino al 15 ottobre in compagnia di spettacoli, mercatini, escursioni e l'immane degustazione di prelibati piatti a base di anguilla e di pesce di mare e di valle. Una festa diffusa che si estenderà per tutto il centro storico, dal monumentale Trepponti alla Manifattura dei Marinati, luogo simbolico che accoglie al suo interno la Sala Fuochi dove ancora oggi vengono arrostate le anguille.

A **Poggio Renatico** il 13, 14, 20, 21, 27 e 28 ottobre ritorna l'appuntamento con la festa della birra: con **PoggiOktoberFest** il divertimento è assicurato, tanta musica ma soprattutto la regina della serata, la birra, presente in sei diverse tipologie che verranno spillate per 'placare' la sete del pubblico.

Dal 28 ottobre al 1° novembre i buongustai faranno rotta su **San Carlo, frazione del comune di Sant'Agostino** per la **Sagra della Zucca e del suo Cappellaccio IGP**: un evento gastronomico dedicato alla zucca violina tipica delle zone di Ferrara, con stand e un ricco menù tutto da scoprire.

Nel territorio ravennate, "Il vino dal bosco alla cantina" è il titolo del percorso esperienziale in programma a **Bagnacavallo** il 1°, 7 e 8 ottobre: visite guidate nell'Oasi Podere Pantaleone sulle tracce delle storiche coltivazioni della vite.

In alto i calici anche a **Cotignola** con la **Sagra del Vino Tipico Romagnolo**, dal 5 all'8 ottobre, per ricordare o per capire come si viveva una volta e come veniva accolto il momento della vendemmia e della pigiatura dell'uva.

Nelle serate del 6-7-8 ottobre la rassegna **"Borgo DiVino in tour"**, farà tappa a **Brisighella**, splendido borgo medievale. Il percorso di degustazione si svolgerà tra le suggestive viuzze e scale scolpite nel gesso dove i visitatori andranno alla scoperta dei vini tipici come il Romagna DOC Sangiovese e l'albana di Romagna DOP, oltre ad altre eccellenze del panorama nazionale.

Nel secondo e terzo week-end di ottobre **Casola Valsenio** celebra la **Festa dei Frutti dimenticati**, quest'anno 7 e 8 e 14 e 15 ottobre. Un tuffo nel passato per riscoprire quei frutti che un tempo non mancavano mai nelle case dei nostri nonni: nespole, corbezzoli, giuggiole, sorbi, mele rosa, mele limoncelle, pere volpine, pere more ed anche brodo di giuggiole e gelatina di melograno.

Dal 27 al 29 ottobre torna nelle piazze di **Ravenna** **"Giovinbacco. Sangiovese in festa"**, la più grande manifestazione enologica del Romagna Sangiovese e degli altri vini del territorio, trasformando per tre giorni la città nel capoluogo dei vini di Romagna. Il pubblico potrà gustare i vini – Sangiovese, Albana e tutti gli altri dei produttori locali – grazie alla presenza di oltre 50 cantine, pronte a dare il via alla 21a edizione di una manifestazione ormai tradizionale di Ravenna.

Nelle domeniche di ottobre **Sant'Agata Feltria (Rimini)** festeggia il **tartufo bianco pregiato con l'omonima sagra**. La piazza sarà affollata di tante bancherelle dove si potranno acquistare sia il tartufo bianco che il nero, mentre lungo le vie saranno presenti tutti gli altri prodotti tipici autunnali come le castagne, i funghi, il miele e non mancheranno gli artigiani che proporranno le proprie opere d'arte.

Per festeggiare la stagione più colorata, la Pro Loco di **Novafeltria**, con il patrocinio del Comune, organizza il 7 e l'8 ottobre la **Festa della Vendemmia e dei Frutti d'Autunno**, quest'anno alla sua 5° edizione. Ce ne sarà per tutti i gusti, fra stand gastronomici, botteghe artigianali e cantine storiche.

A **Riccione** nel weekend 13-15 ottobre va in scena **CiocoPaese**, appuntamento imperdibile per i golosi e gli amanti del cacao con musica, intrattenimento e show cooking.

Lo 'street food' di qualità dal mondo e dalle diverse regioni italiane saranno i protagonisti assoluti del **Festival Internazionale del Cibo di Strada, a Cesena** dal 6 all'8 ottobre. L'evento, organizzato da Confesercenti Ravenna-Cesena e Slow Food Cesena con altri partner e in collaborazione con il Comune di Cesena, propone un viaggio attraverso sapori e piatti tipici internazionali, ma anche approfondimenti culturali, come gli **"Incontri di**

Gusto”, ad ingresso gratuito. Sarà organizzata, inoltre, la terza edizione del *“Premio Gianpiero Giordani”*, in memoria dell’ideatore del Festival scomparso prematuramente.

Domenica 8 ottobre a **Portico di Romagna** si tiene la **41esima edizione della Sagra dei Frutti del Sottobosco e dell’artigianato artistico** con stand gastronomici e mostre.

Il tartufo sarà l’ingrediente principale anche a **Dovadola** nelle domeniche del 15 e 22 ottobre. La manifestazione è nata per promuovere la valorizzazione dei prodotti tipici del territorio, dal tartufo bianco pregiato ai funghi, dal miele ai formaggi, dal vino ai salumi, ecc., nonché per far conoscere ai numerosi visitatori le bellezze del territorio.

Dal 20 al 22 ottobre da non perdere il **“Festival del Fall Foliage”** di **Bagno di Romagna**, evento dedicato ai colori e ai sapori dell’autunno e allo spettacolo della natura nel periodo autunnale. Un appuntamento ormai imperdibile, per il territorio dell’Alta Valle del Savio, volto a promuovere il territorio e la rigogliosa natura che circonda Bagno di Romagna, che in questa stagione diventa una meravigliosa tavolozza di colori mozzafiato.



