

L'Appennino tra Romagna e Toscana sulle tracce del sommo poeta

BRISIGHELLA



Le Vie di Dante



www.viedidante.it







BRISIGHELLA

Visitare Brisighella significa scoprire un borgo e una terra immersi in uno scenario naturale ancora intatto, un piacere per gli occhi, un luogo da amare in ogni stagione.

Dall'alto, una Fortezza, una Chiesa, ed una Torre merlata la guardano come fossero custodi.

Brisighella è un antico borgo medievale e termale della Valle del Lamone, nell'Appennino Tosco-Romagnolo, fra Firenze e Ravenna... Lo caratterizzano tre pinnacoli

rocciosi, i famosi tre colli, su cui poggiano la rocca manfrediana (sec. XIV), il santuario del Monticino (secolo XVIII), la torre detta dell'Orologio (sec. XIX). E' una terra ospitale, ricca di tradizioni, sapori, bellezze architettoniche e naturalistiche, insignita delle più prestigiose certificazioni (Borghi più Belli d'Italia, Cittaslow, Bandiera Arancione del Touring Club Italiano), a testimonianza delle sue eccellenze e della sua qualità di vita.





PUNTI DI INTERESSE

Le origini del borgo risalgono alla fine del Duecento quando Maghinardo Pagani, considerato il più grande condottiero medioevale della Romagna (citato anche da Dante nella Divina Commedia) edificò su uno dei tre colli quella che divenne la torre fortificata più importante della vallata, ai cui piedi si sviluppò il Borgo.

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. Famosa in virtù della sua architettura particolarissima, è nota come "Via degli Asini" per il ricovero che offriva agli animali dei birocciai che l'abitavano.

A Brisighella, che ha dato i natali ad otto cardinali, gli edifici sacri sono numerosi: su tutti 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



PUNTI DI INTERESSE

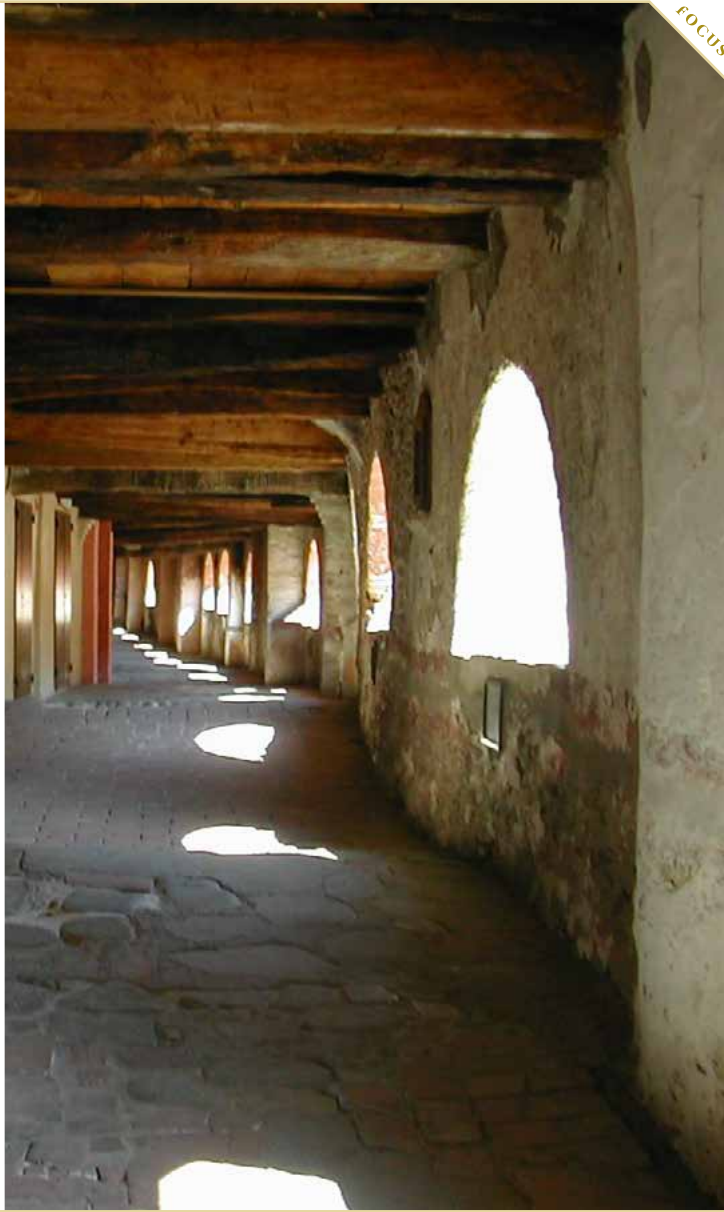
miglio dell'antica via romana che da Faenza portava in Toscana.

Sullo sfondo, i tre colli, La Rocca, la Torre dell'Orologio ed il Santuario del Monticino, caratterizzano il paesaggio per cui Brisighella è famosa. All'interno della Rocca Manfrediana e Veneziana è stato allestito il Museo l'Uomo e il Gesso è un percorso che attraversa la lunga storia del rapporto dell'uomo con questo territorio e con il minerale che lo caratterizza. La scala di accesso alla Torre Manfrediana, sulla destra, è una passeggiata nella storia che parte dalla frequentazione in età

protostorica delle grotte della Vena del Gesso per motivi funerari e di culto, attraversa l'età Romana con lo sviluppo dell'attività estrattiva del prezioso lapis specularis (vetro di pietra) ed arriva al Medioevo e al Rinascimento, con il fenomeno dell'incastellamento che ha visto le creste gessose protagoniste della costruzione di rocche e castelli.

Alla sezione specificamente dedicata al rapporto tra l'Uomo e il Gesso, nella Torre Veneziana è stata affiancata una seconda sezione didattica legata al Medioevo e al Rinascimento riguardante l'edificio della Rocca.









BRISIGHELLA

Brisighella è un ricco giacimento gastronomico che si inserisce nella tradizione della cucina romagnola. Il prodotto principe è rappresentato dall'olio extravergine di oliva "Brisighello" che si fregia della Dop europea. In questa zona la coltivazione dell'ulivo risale a tempi antichissimi, si sono infatti trovate tracce della sua produzione fin dai tempi dei Romani. Di colore verde smeraldo con riflessi e tonalità dorati, quest'olio ha un sapore piccante e piacevolmente

amarognolo. Ottimo se usato crudo per insaporire verdure, pesci e per preparare salse. L'area interessata dalla denominazione "Brisighella" presenta alcune caratteristiche del tutto peculiari rispetto al resto della regione. In particolare il panorama varietale risulta costituito in maggior parte da una sola varietà: la "Nostrana di Brisighella", caratteristica che non si riscontra in altre regioni. Non possiamo dimenticare il formaggio conciato con stagionatura nelle grotte





BRISIGHELLA

di gesso, la carne di Mora Romagnola (un'antica razza suina autoctona), le carni di razza Bovina Romagnola, i frutti dimenticati (tra cui primeggia La Pera Volpina), le Pesche, le Nettarine e le Albicocche I.G.P. di Romagna ed, infine, il carciofo Moretto, tipico della zona dei calanchi.

Eccellenze della produzione vitivinicola sono i tipici vitigni autoctoni della Romagna, in particolare il Sangiovese D.O.C. e l'Albana di Romagna D.O.C.G. (eccellente la versione

Passita) che danno luogo a produzioni di altissima qualità.

Da non dimenticare la "pasta". Si confeziona tradizionalmente a Brisighella la "spoja lorda" che è una pasta fatta a mano con i medesimi ingredienti delle altre paste tradizionali di Romagna (cappelletti, tagliatelle, tagliolini...), ma viene tagliata in forme piccole, piccoli quadrati, riempiti con formaggio squaquarone, parmigiano e lasciati quasi uniti tra di loro, non separati come i cappelletti o i ravioli.

L'Appennino tra Romagna e Toscana sulle tracce del sommo poeta



Le Vie di Dante

UFFICIO INFORMAZIONI TURISTICHE BRISIGHELLA

Via Naldi 2 - 48013 - Brisighella (RA)

tel. 0546.81166

iat.brisighella@racine.ra.it

www.brisighella.org

www.viedidante.it