



va alla medicina di sintesi; difese la montagna, la cultura popolare, le tradizioni e la cucina locale. Quando l'Italia correva all'omologazione massificata e consumistica, e si preferiva il tavolo da cucina americana col piano in formica e si gettava via il vecchio tavolo in noce massiccio, parlò di recupero e salvaguardia dei piccoli animali domestici di un tempo, dei frutti dimenticati, di recupero e salvaguardia del patrimonio storico, culturale e ambientale del territorio.

Grazie alla lezione del professor Rinaldi Ceroni, Càsola Valsenio e la Valle del Senio possono oggi essere considerate la piccola Provenza italiana e la lavanda ne è un po' il simbolo.

Mercatino delle erbe e menù alle erbe

Per tutta l'estate ogni venerdì sera, dalle ore 18 alle 24, il centro storico di Càsola Valsenio ospita il **Mercatino delle Erbe**, giunto alla sua 24ª edizione. Si tratta di una mostra-mercato di piante officinali e di estratti utilizzati nella cosmesi, nella medicina e nella gastronomia, con incontri, dibattiti, dimostrazioni sul riconoscimento delle erbe per uso alimentare, l'uso delle erbe spontanee per l'arredo, la fitoterapia, la lavorazione delle erbe: come la distillazione della lavanda o della salvia, la preparazione di rocche/mazzi di lavanda o di sgranato di lavanda.

Già negli anni '30 da questi luoghi partivano erbe officinali essiccate per il resto d'Italia e per alcuni Paesi europei, e nel dopoguerra Rinaldi Ceroni avviò vaste coltivazioni di lavanda.

Durante il Mercatino i ristoranti casolani propongono interessanti e gustosi menù e assaggi a base di

erbe, sulla scia di quella tradizione contadina che potremmo definire **"mangiare alle erbe"**, cioè usare con sapienza le erbe officinali, coltivate nell'orto o reperite in natura. È una cucina leggera, salutare, talvolta insolita per i nostri palati, ma che soddisfa gli occhi e il gusto per lo sfoggio di colori e la creatività e digeribilità. Per questo i ristoratori del luogo offrono menù alle erbe, non solo per il Mercatino, ma in tutto l'anno, e spesso hanno l'orto dietro il locale, dove si procurano sul momento le erbe di stagione. Da anni il concorso *Il piatto verde*, pensato dalla Terre di Faenza e aperto ai ristoratori e agli istituti alberghieri d'Italia, porta all'attenzione del pubblico questa particolare cucina.

Festa dei frutti dimenticati

Sabato 15 e domenica 16 ottobre si terrà a Casola Valsenio la 14ª edizione della **Festa dei Frutti Dimenticati** (info: Pro Loco Casola Valsenio, tel 0546/73033), ossia quei frutti, selvatici o coltivati, esclusi dai mercati perché non adatti alla produzione industriale: giuggole, pere spadone, corniole, nespole, mele cotogne, corbezzoli, azzerruole, sorbe, pere volpine, prugnoli, uva spina, ecc.

In molti posti questo ha significato la loro scomparsa, ma qui sono stati salvaguardati insieme alle antiche tradizioni locali di coltivazione. Si pensi che il Comune di Casola Valsenio ha realizzato una *Strada dei frutti dimenticati*, un percorso panoramico di alcuni chilometri. Nel corso della festa svolgono: un concorso di marmellate e uno di liquori, un mercato dei frutti e prodotti collegati, dimostrazioni



Il Cardello

di antichi mestieri e spettacoli di artisti di strada e cantastorie, mentre i ristoranti della zona propongono per tutto l'autunno la *Cucina ai frutti dimenticati* utilizzando i prodotti tradizionali del territorio sia secondo la consuetudine sia in modo moderno, salutistico e inventivo.

Ma ora passiamo ai vini, che sono di tutto rispetto: per quanto riguarda i Doc si segnalano il Sangiovese di Romagna (rosso) nelle versioni corrente, superiore, riserva, il Trebbiano (bianco), il Pagadebit di Romagna (bianco) e la Cagnina di Romagna (rosso), insieme all'Albana di Romagna Docg (bianco) nelle versioni secco, dolce e passito (molto apprezzata). Dal 1997 si sono aggiunte le nuove Doc Colli di Faenza: Sangiovese, Trebbiano, Pinot, Colli di Faenza bianco e rosso. Una produzione di pregio è quella dell'Azienda Agricola Renzuno di Luigi Poggi (tel 0546/73774).

Brisighella e la Via degli Asini

Centro termale e di villeggiatura della valle del Lamone, Brisighella è nota per le **fieste medioevali** (info: www.festemedioevali.org), che in giugno e luglio, ripropongono le rappresentazioni sacre e profane del Medioevo con spettacoli, mostre, mercati, convegni e banchetti

(quella di quest'anno, la 26ª edizione, porta il titolo "Santi e profani"), oltre che per i tipici appuntamenti gastronomici, come la sagra dell'agnellone e del castrato "qc" (domenica 23 ottobre), o quella della pera volpina e del formaggio "conciato" (11-13 novembre) o la sagra dell'Ulivo (domenica 27 novembre) dove si celebrano gli olii extravergine locali "Brisighello" e "Brisighella", cui è stata assegnata la DOP, e il raffinato "Nobil Drupa" ricavato da una varietà rara di olive (ghiaccio).

Merita una visita la Cooperativa Agricola Brisighellese, (tel 0546/81103, www.brisighello.net) che raggruppa il 90% dei produttori di olio e di vino della zona e garantisce la rintracciabilità di filiera per l'olio, certificata pochi mesi fa. Qui è possibile visitare il moderno frantoio e la cantina, e acquistare direttamente i prodotti tra cui ricordiamo lo scalogno di Romagna IGP che si consuma fresco o sott'olio o sotto aceto, una vera chicca gastronomica.

Il profilo di Brisighella è caratterizzato dai tre colli di gesso (selenite) su cui svettano rispettivamente la Rocca, la Torre dell'orologio e il Santuario del Monticino. Il borgo, di intatto stampo medioevale, si sviluppa in un dedalo di viuzze, mura e contrafforti e scale scolpite nel gesso. Vi domina l'antica "Via degli Asini", un porticato sopraelevato dove transitavano le carovane degli asini diretti alle cave di gesso. Vicino c'è la casa detta Boschi-Raggi, scavata nella roccia, come i Sassi di Matera. In questi dintorni, nell'Ottocento, operò un noto brigante, il Passator Cortese, al secolo Stefano Pelloni. (*segue a pag. 54*)



La bicicletta di Alfredo Oriani