ppnè

le chiavi della città di faenza

n°48 aprile 2008



comitato feste& sagre®

FAENZA

EDITORIALE

Speciale Feste e Sagre



Imerio Calderoni e Lorenzo Giunchedi

Sede legale Comitato Feste e Sagre:
Via Tuliero, 148
48018 Faenza (RA)
Recapito organizzazione:
c/o Calderoni Imerio
Via Accarisi, 183 - 48018 Faenza
Cell. 338 2333669
Magazzino:
Giunchedi Lorenzo
Cell. 335 6005563

www.festeesagre.it
e-mail: info@festeesagre.it

SOMMARIO

Il Comitato Feste e Sagre 3
Tutti gli appuntamenti 4
Calendario manifestazioni 2008 8
Appuntamento del mese 15

PPNÈ sul web:
www.pipine.info
e puoi scaricarlo anche su www.faenzanet.it

PPnè <n°48> aprile 2008
direttore responsabile: *giordano sangiorgi*
la redazione: *valter dal pane - siro lusa - antonietta innocenti - francesco tassi - nino drei - carlo naldi - simona sangiorgi - monica donati - alessandra donati - milena spadola - silvia bertoni - tiziano conti - fabio villa - tiziano zaccaria - alberto visani*
amministrazione: *roberta barberini*
organizzazione e distribuzione: *daniele bosi*
progetto grafico e impaginazione: *caterweb*
stampa: *Carta Bianca - Faenza*
redazione: *tel. 0546 26304*
infoppnè e-mail: *pipine@caterweb.net*
Si ringraziano quanti hanno collaborato alla realizzazione di questo numero, tutti gli sponsor che ci sostengono e gli edicolanti di Faenza.

Si ringraziano per la collaborazione
Tipografia
Carta Bianca



agenzia di
comunicazione integrata



con il patrocinio
del Comune di Faenza

con il sostegno di
Banca di Credito Cooperativo
e Unione Cooperative

Iscriviti per essere sempre informato GRATIS sulle ultime notizie dalla tua città
FAENZANET
www.faenzanet.it

CISL
Piazza XI Febbraio, 4
48018 Faenza (RA)
Tel. 0546 670911
Fax 0546 670927



Il Comitato Feste e Sagre

CHI SIAMO

Il "Comitato FESTE e SAGRE" nasce nel febbraio del 1992 da un'idea di alcuni responsabili di Associazioni organizzatrici di Feste e Sagre paesane nel comprensorio faentino. A seguito di riunioni intercorse nell'anno precedente, all'inizio del 1992 viene costituita la libera associazione denominata *"Comitato Feste e Sagre"* di cui inizialmente fanno parte 13 organismi (parrocchie, gruppi sportivi, associazioni) che svolgono manifestazioni nel territorio faentino-brisighellese. Il Comitato nasce con lo scopo di "unire le forze" delle associazioni aderenti, per meglio affrontare i problemi legati all'allestimento e allo svolgimento delle proprie manifestazioni e di "abbattere le incomprensioni e gli egoistici campanilismi" che avevano portato per anni a "farsi la guerra" a suon di musica e… cappelletti" e continuare a organizzare e migliorare le Feste e le Sagre paesane: iniziative atte alla conservazione delle tradizioni popolari, tramite il recupero della cultura della terra di Romagna, attraverso la gastronomia, la musica, il folklore, i giochi e le mostre. Si è iniziato con l'acquisto di materiale da gestire in comune, in particolare stands e attrezzature idonee per l'allestimento delle cucine.

Grazie al contributo dell'allora Cassa Rurale ed Artigiana di Faenza, si è acquistato un primo stand: un piccolo passo questo che ha portato poi all'ampliamento delle strutture, per arrivare oggi a poter gestire materiale per tutte le feste in programma.

Il confrontarsi su problematiche comuni a tante feste e la collaborazione instaurata tra le associazioni del Comitato (come per esempio lo scambio di "manodopera" o attrezzature) non ha però portato ad un appiattimento delle iniziative portate aventi: ogni manifestazione ha conservato intatte certe prerogative e certe caratteristiche che le contraddistinguono nel panorama generale delle sagre.

Senza scendere sullo specifico ci preme sottolineare come tutte le feste del Comitato abbiano sviluppato, in questi anni, una propria identità sia dal punto di vista gastronomico che da quello culturale e dell'intrattenimento folkloristico-musicale.

Nell'organizzare Feste e sagre paesane ci si rende conto di come queste possano essere "sani momenti di aggregazione" e di ritrovo, sia per le persone (centinaia) che dedicano il proprio tempo libero a queste iniziative, sia per coloro che, partecipando alle manifestazioni, possono trascorrere alcune ore in vera allegria.

Per noi questo è un motivo di soddisfazione: vedere come in questi anni giovani, adulti, ma anche a bambini e ragazzi abbiano abbracciato e seguito le nostre iniziative e trovato in questi momenti di festa qualcosa per cui valesse la pena anche "faticare….. divertendosi". Il segreto del successo delle nostre Feste? Il volontariato e la possibilità di "vedere" concretamente investiti i "risultati" (utili) della propria fatica.

Nel corso dei primi 16 anni di vita il Comitato è stato d'aiuto a tante associazioni che, entrando a farne parte, hanno iniziato o ricevuto impulso nell'organizzare questi tipi di eventi. Con la collaborazione prestata dal Comitato alle singole associazioni si è contribuito in qualche modo ad aiutare organismi come parrocchie, società sportive, culturali, enti benefici, che hanno utilizzato il ricavato delle feste per investimenti secondo i loro fini istituzionali. Si pensi infatti che l'utilizzo del ricavato delle Feste è stato investito da Parrocchie per migliorie strutturali, da organizzazioni sportive o culturali per finanziare la propria attività e per gli enti benefici per poter sviluppare le proprie iniziative.

LE INIZIATIVE PROMOSSE

Adeguare sempre le strutture alle Leggi in materia sanitaria e di sicurezza pubblica. Così facendo il Comitato ha organizzato: Corsi di Formazione per Addetti alla sicurezza antincendio e corsi di aggiornamento con il personale dell'ASL.

E ancora: un'assicurazione RCT annuale per le manifestazioni in programma, contratti tv e radio locali, e con giornali, l'adesione al progetto provinciale delle ECO FESTE, la pubblicazione di un calendarietto tascabile (molto richiesto dagli amanti delle nostre manifestazioni), e di un sito internet (www.festeesagre.it) apprezzato e visitato da molti amanti di queste manifestazioni

Alcune manifestazioni del passato hanno "cementato" ancor di più la collaborazione da parte di tutte le associazioni. In ordine di tempo: le 2 edizioni della FESTA DELLE SAGRE (a Reda 1997 e 1998), il cui utile è stato interamente devoluto in beneficenza.

ROCK FEST, festival per gruppi Rock giovanili, in collaborazione con il MEI. Un punto di ristoro presso il Centro Fieristico di Faenza, (Ballo in Fiera 2000, Dimensione Sposi, e MEI), Cotignola per la 1° edizione del Festival della commedia dell'Arte

Cena di gala in Piazza del Popolo per i 600 cavalieri partecipanti al 30° Equiraduno nazionale, organizzato dalla FITEC ANTE a Faenza nel luglio 2001. Veglione mascherato "Un grosso grasso giovedì in festa" presso il Dancing Le Cupole.

Indimenticabili le 2 giornate (2004 e 2006) presso l'Aeroporto Militare di RIMINI per il PRANZO celebrativo per il 1° e 2° RADUNO del 102° GRUPPO dell'AEREONAUTICA MILITARE. Notevole lo sforzo organizzativo per poter allestire una struttura efficace in una zona distante parecchi chilometri dalla nostra sede. Presenti al raduno 500 commensali provenienti da varie parti d'Italia, che hanno apprezzato l'ottima "cucina" (tipica romagnola), l'organizzazione logistica e la cordialità mostrata dal personale impegnato (presenti più di 100 volontari delle nostre associazioni).

Ultima iniziativa comune, il CAMPIONATO DI ZACHEGN (antico gioco popolare romagnolo) incentrato su un calendario di tornei disputati durante le feste del Comitato. Quest'anno si darà vita alla 3a edizione su

un circuito di 11 tappe.

IL FUTURO

Pensiamo oramai che le nostre feste possano, con tutti i diritti, rappresentare veri eventi turistici per la provincia di Ravenna. Manifestazioni dove il visitatore può gustare la semplicità, la veridicità e la genuinità della terra di Romagna, attraverso l'ottima gastronomia proposta, il folklore in programma ogni giorno di festa, il recupero culturale delle tradizioni delle nostre zone (presentato nelle mostre, nei mercatini) o magari attraverso la visita ai monumenti (antiche Pievi, palazzi) delle nostre località o godere le bellezze paesaggistiche della vallata del Lamone. Tutte cose che vengono apprezzate da un numero sempre crescente di persone che con entusiasmo partecipa alle nostre feste.

Oggi le associazioni-socie del Comitato feste e Sagre sono 30 (parrocchie, gruppi sportivi, circoli, pro loco …) che aderiscono ed organizzano circa 40 Feste nei comuni di Faenza, Brisighella, Russi, Cotignola, Bagnacavallo, Casola Valsenio, Marradi, Ravenna, Solarolo

Le feste e le sagre paesane sono una vera "vetrina" dei nostri paesi: Il turismo passa anche attraverso queste manifestazioni.

Le manifestazioni del Comitato Feste e Sagre hanno raggiunto insieme un'organizzazione e una qualità che oggi, in Romagna, è garanzia di *divertimento e buona cucina.*



L'antico gioco dello "Zachegn"

Tutti gli appuntamenti

IL CARNEVALE DEI RAGAZZI DI GRANAROLO FAENTINO

Il Carnevale dei Ragazzi di Granarolo Faentino …. raddoppia sempre. E' una doppia esplosione di divertimento e colori che accende d'allegria i pomeriggi dell'ultima domenica di Carnevale e del martedì grasso con carri, maschere, musica, cascate di coriandoli e stelle filanti, scher-



zi e tante leccornie. Nato dalla fantasia dei giovani dell'Oratorio Parrocchiale San Giovanni Bosco, Il Carnevale di Granarolo Faentino è una festa di antica origine ma capace di mantenersi sempre giovane e frizzante. Con la sua carica di allegria esplode ogni anno nel mezzo dell'inverno portando in dote colori, musica e divertimento. Il desiderio di creare occasioni speciali ha dato vita ad una tradizione di artisti e scenografi esperti nelle allegorie di cartapesta che poi sfilano per le vie del paese.

Si costruiscono veri capolavori utilizzando materie prime semplici come il fil di ferro, legno, carta di giornale e colori, che devono essere facili da usare, perchè nelle varie fasi e operazioni, tutti, dai più grandi ai più piccoli, si devono poter esprimere. La maestria dei costruttori fa si che ne risultino delle costruzioni mascherate di grandi dimensioni, azionate da congegni e meccanismi che ne potenziano la spettacolarità.

Ogni carnevale che si rispetta dedica un posto d'onore alle leccornie. Anche qui non mancano tante gustosissime sorprese gastronomiche come la piadina fritta, o romagnola con prosciutto, salsiccia, bisò e buon vino. Da non perdere poi "La sagra dello Spaghetto" nei locali dell'Oratorio parrocchiale, con un menù casereccio di ottima qualità

Il corteo invade di allegria le vie del paese. Al centro della scena sono maschere, gruppi e carri ai quali si aggiungono tutti i bambini e le persone che, indossati i costumi, si lanciano nella mischia. E poi c'è il pubblico sempre numeroso che, tra quintali di coriandoli, segue con entusiasmo gli spostamenti della parata.

LA SEGAVECCHIA A COTIGNOLA

E' convinzione popolare che l'ordine di festeggiare "La segavecchia" sia stato impartito dal duca di Milano Francesco Sforza durante la sua reggenza tra il 1450 e il 1466. A quell'epoca Cotignola faceva parte dei territori dominati dagli Sforza di Milano . Si sa per certo che, nel ducato di Milano, si festeggiava un "Carnevalone" a metà quaresima. Gaetano Somieri, storico Cotignolese di fine ottocento, ricorda a tale proposito, un episodio che riferisce di avere preso da un'opera letteraria del Filelfo, filologo e umanista vissuto alla corte sforzesca. Francesco mandò al rogo una vecchia strega sorpresa a piantare spilloni su una sua immagine di cera, con l'intento di recargli "malefizio." Poi, per festeggiare lo scampato pericolo, ordinò celebrazioni giubilanti nei territori da lui governati. La macabra iconografia del fantoccio di una vecchia decapitata e arsa si inserisce comunque nel contesto storico dell'epoca, dove si poteva essere torturati e condannati a morte per "stregoneria". Oggi questa festa, denominata per l'appunto "Segavecchia", ripete in forma allegorica quell'esecuzione capitale, assu-



mendo però un significato diverso. La vecchia infatti rappresenta le brutture stagionali o di altre natura che ci affliggono; la sua morte coincide quindi con una sorta di liberazione e di speranza in un domani migliore.
Un ricco menù integralmente prodotto in casa dai nostri volontari con primi piatti fatti a mano e con nostre ricette registrate dall'Accademia Italiana della Cucina, come cappelletti al ragù, tagliatelle ai fagioli di Cotignola. Una ricercata scelta di carni, agnellone, stufato di costa con fagioli, con specialità tipiche accompagnate da verdure al forno di prima qualità, bruschette, piadina, panna cotta al cucchiaio, il tutto annaffiato da ottimo vino prodotto e imbottigliato da produttori Cotignolesi solo e appositamente per la Pro Loco (Trebbiano, Ciliegiolo, Canena, Merlot e un vino creato in occasione della festa composto dalle uve di questi 4 vini) e allora gli ingredienti ci sono tutti, venite voi stessi a giudicare e buon appettito!

FESTA DI PRIMAVERA IN FIORE TRAVERSARA

Traversara, piccolo paese in provincia di Ravenna, Vi invita a trascorrere alcune giornate serene, tranquille e ricche di interessanti novità alla tradizionale Festa di Primavera in Fiore, giunta quest'anno alla sua 26ª edizione.
La prima edizione risale al 1983. Da allora la festa si è evoluta coinvolgendo man mano un sempre maggiore numero di



persone. A partire dal 2001 si è aperto un ciclo di mostre con filo conduttore: "storie di Traversara:...". Durante tutta la festa (che si svolge nei primi 2 week end di aprile) troverete spettacoli per grandi e piccoli, (musica, cabaret, spettacoli di animazione) occasioni di intrattenimento, raduni di moto e auto d'epoca, mostre e ritrovi musicali, cultura e svago, il tutto condito con le specialità del nostro fornitissimo e rinomato stand gastronomico.
Qui potrete ritrovare i sapori originali, gustando piatti tradizionali o lasciandovi tentare dalle proposte dell'angolo dei sapori (una menzione particolare al rinomato "Asado" – solo su prenotazione venerdì 4). Abbiamo riservato una particolare attenzione alle attrazioni e alle attività dei più piccoli: nel campo sportivo saranno attivi gruppi di animatori, truccatori e intrattenimenti espressamente riservati ai bambini, con tantissimo spazio libero a disposizione. E ancora: mostra dei fiori, la corsa campestre, … uno sguardo alle stelle di primavera e tante altre sorprese.

SAGRA DELLA PRIMAVERA A PIEVE CORLETO

In corrispondenza del 25 aprile si svolge a Pieve Corleto di Firenze "la Sagra di Primavera". Pieve Corleto si trova vicino alla via Emilia a metà strada tra Faenza e



Forlì , e la sagra si svolge presso il campo sportivo parrocchiale. Tre sono i punti di forza della sagra. La mostra gara del dolce che vede partecipazione di concorrenza da tutta la Romagna con oltre 160 dolci in passerella. Alto punto fondamentale è lo stand gastronomico dov'è possibile gustare pasta fatta a mano e carne alla brace, nel quale sono esalati i sapori tipici grazie alle numerose specialità proposte nel menù, il tutto annaffiato con ottimo vino locale gratis x tutti. Una serata è dedicata agli antichi sapori contadini, con le classiche portate e ricette locali di cui si stanno perdendo i sapori. La terza forza dalla sagra è la passeggiata di primavera, competitiva e organizzativa in associazione con "A.S. 100 km del passatore".
Collegata alla mostra dei dolci segue la lotteria che mette in palio tutti i dolci che hanno partecipato alla gara. Ad allietare la sagra si alternano gruppi con musica anni 60/70, orchestre di liscio, piano bar, e ballerini e per i più piccoli i laboratori kaleidos.

- QUI E NEI DINTORNI
Chiese parrochiale di S. Stefano in corleto realizzata nel 1778 su disegno dell' architetto Campidori, con la sottostante cripta del X° secolo, visitabile anche durante la sagra.

SAGRA DELLA CAMPAGNA PIEVE CESATO

Fedele alla tradizione, in corrispondenza del 1° maggio si svolge a Pieve Cesato di Faenza, la SAGRA DELLA CAMPAGNA, giunta quest'anno al traguardo della 50a EDIZIONE: appuntamento incancellabile per chi ama le cose semplici e genuine della terra di Romagna. La sagra conserva



elementi della tradizione popolare e culturale romagnola: il recupero di vecchi giochi (zachegn, barandell), i balli delle aie contadine, il falò del Lom a Maz (nella notte della vigilia), la musica folkloristica e la favolosa CORSA DEI SOMARI (pomeriggio del 1° maggio). Ogni anno sono proposte novità nell'ineguagliabile cartellone degli spettacoli: animazioni, artisti di strada, giocolieri, musica "giovane", giochi, podistica...in campagna (30 aprile). Curata la "cornice culturale": mostre d'artisti e mostra mercato di manufatti paesani dove è possibile ammirare e comprare i "pezzi unici" delle esperte ricamatrici locali. Un occhio di riguardo da anni è per gli spettacoli dei bambini (favole, giochi..) e per l'area a loro riservata: "l'angolo dei bambini" (truccabimbi, laboratori, giochi, palloncini, gonfiabili e tante sorprese).
Non si può lasciare la sagra senza aver gustato le pietanze preparate seguendo le più fedeli ricette della tipica cucina romagnola: Nel tripudio di sapori, tutto romagnolo, che per alcuni giorni anima il paese non esiste un piatto "principe" perché tutte le specialità sono preparate dalle esperte mani delle massaie e dei cuochi locali. A farla da padroni sono i piatti tipici come i primi ripieni (cappelletti e tortelloni) e quelli semplici (garganelli e i tipici "strozzapreti di Pieve Cesato" personalizzati con un nodo), tutti conditi con ragù alla campagnola. Ottime le stuzzicanti bruschette, la piadina, la pizza fritta, la polenta e le carni alla griglia: castrato, braciole, pollo, salsicce e spiedini. A concludere in dolcezza le torte alla frutta, la

crema della nonna (preparata alla vecchia maniera) e il richiestissimo latte brulè.
www.sagracampagna.it

SAGRA DEL CINGHIALE A ZATTAGLIA

Benvenuti a Zattaglia, la capitale del sapore "squisitissimo" della carne di cinghiale. Il piccolo villaggio della collina faentina mantiene alta questa fama con la sagra del secondo week end di maggio. L'invito è rivolto a tutti i buongustai che amano il gusto rustico di questa cacciagione e il divertimento genuino, nel verde della natura. Tre giorni, dal venerdì alla domenica, per un'esperienza indimenticabile. Il menù dello stand gastronomico porta in primo piano le specialità a base di cinghiale che vengono preparate sotto la direzione dei cuochi locali esperti nel modellare il difficile sapore di questa carne. Fra le varie ricette ricordiamo gli orecchioni al cinghiale, un primo realizzato con sfoglia lavorata a mano dentro la quale si pone un ripieno di Parmigiano Reggiano e ricotta, che viene servita in versione burro e salvia oppure condita con abbondante ragù di cinghiale o ragù. Nei medesimi assortimenti si possono gustare anche tagliatelle e polenta. Specialità esclusiva della sagra è il cinghiale in salmì. Secondo la migliore ricetta, la carne dell'ungulato viene tenuta per oltre un giorno in una infusione realizzata con vino e aromi vegetali, dopodiché inizia una lunga cottura a fuoco lento, prima in una teglia con cognac e poi immersa in sugo di pomodoro. Fra i secondi troviamo anche salsiccia e stinco di cinghiale e la tipica grigliata mista sulla brace. Il panorama si completa con i succulenti "rosticini" di carne di castrato. La manifestazione coinvolge i visitatori a suon di musica e giochi, arricchendo il programma con un mercatino di prodotti tipici.



CASTEL RANIERO IN FESTA LA MUSICA NELLE AIE

LA MUSICA NELLE AIE - Castel Raniero Folk Festival si svolge ogni anno il secondo fine settimana di maggio sulle prime colline di Faenza durante Castel Raniero in Festa, manifestazione in cui il contatto con la natura la fa da padrone grazie alla possibilità di camminare in tutta tranquillità lungo un percorso denominato "passeggiata faentina" oppure di partecipare a una gara podistica tra le più rinomate della zona, inoltre non bisogna dimenticare l'ampio spazio dato all' enogastroniomia locale attraverso un fornitissimo stand gastronomico e a una mostra mercato di prodotti tipici. In questi anni la festa ha riscontrato sempre maggior successo tra musicisti, addetti del mestiere e appassionati giunti da tutta Italia

LA MUSICA NELLE AIE-Castel Raniero Folk Festival, nato come semplice intrattenimento lungo il percorso della "passeggiata faentina" è diventato uno dei festival-concorso più caratteristici della scena folk italiana, grazie soprattutto alla formula e al contesto che lo rende unico. 3 giorni di musica folk nell' accezione più ampia del termine che ha il suo culmine alla domenica quando si svolge il vero e proprio Folk Festival, un circuito ad anello di 5 chilometri di strada tra aie e campi, più di 20 tra gruppi e solisti che suonano contemporaneamente per più di 4 ore davanti a un folto pubblico che passeggia, ascolta e balla, questi alcuni numeri che fanno LA MUSICA NELLE AIE.

In programma anche la 30° "CLASSICISSIMA di CASTEL RANIERO", podistica di 11 km competitiva e non. La festa sarà accompagnata da specialità enogastronomiche assolutamente locali.

RADUNO D'ESTATE – FOSSOLO

Correva l'anno 1973 e ad un gruppo di persone della Parrocchia di Fossolo brillò l'idea di organizzare una festa: una festa dal sapore genuino, capace di sprizzare allegria e di far ritrovare vecchi e nuovi amici. Nacque così il Raduno d'estate. In quel periodo era sorta da poco la Società del Passatore con l'obiettivo di valorizzare i vini locali, e così si pensò di proporre una collaborazione per organizzare la festa.
Una botte di vino venne allestita sopra un carro e giù: vino gratis per tutti!
Da allora è passato molto tempo, ma la festa è sempre accompagnata da grande attesa perché ha saputo rinnovarsi, mantenendo fede alla tradizione folcloristica e alle sue origini.

Per un intero week end, i sapori della campagna saranno i protagonisti della festa che anima l'area del campo sportivo di Fossolo. Il via al Raduno viene dato il venerdì sera con l'apertura dello stand gastronomico. Si parte alle ore 19 quando dalle cucine usciranno fumanti piatti di polenta, ottimi primi piatti, salsiccia e braciole ai ferri e tante altre bontà, tutte accompagnate dall'immancabile piadina e dal buon vino di Romagna. Oltre ad esaltare i piaceri della gola, la sagra dedica



un'attenzione speciale al divertimento con un carnet ricco di attrazioni e musica. Durante le serate del week end, il cartellone propone spettacoli di primo livello (orchestre e gruppi musicali) con il liscio che richiama i ballerini in pista e il lunedì con il gran finale di orchestre. Non mancano esposizioni e sorprese per i più piccoli mentre nel pomeriggio di sabato si svolge per tradizione la corsa campestre del Passatore. Gli organizzatori (la Polisportiva Circolo Acli di Fossolo) sono categorici: "Tutto deve essere fatto nel rispetto della tradizione per esaltare i sapori di campagna". Le massaie lavorano sodo per "tirare" la sfoglia e preparare piadina, mentre gli uomini sono addetti a grigliate e polenta. Un lavoro di squadra con tanti volontari che trova il giusto riconoscimento dalle migliaia di persone che ogni anno frequentano la festa..

PALIO DI ALBERIGO A BARBIANO

La festa è dedicata ad Alberico il Grande, celebre capitano di ventura della fine del 1300. Alberico si conquistò sul campo la fama di grande condottiero; con la sua "Compagnia di San Giorgio" ristabilì l'onore e il primato delle armi italiche, arruolando giovani volontari delle sue terre. L'apice della sua carriera fu la famosa battaglia di Marino nei pressi di Roma dove con il vessillo papale sbaragliò le

truppe avversarie. Dopo quella storica impresa Papa Urbano VI nominò Alberico "Cavaliere di Cristo" e a Barbiano si tennero giostre e tornei per festeggiare la straordinaria vittoria da cui prende il nome questa festa. I festeggiamenti prendono il via al venerdi sera e continuano fino al lunedì sera : gli organizzatori hanno voluto riprendere un'antica tradizione che si colleghi alla figura storica del grande condottiero Alberico da Barbiano. Le attrazioni più sentite sono alla domenica pomeriggio con una suggestiva sfilata storica di costumi d'epoca accompagnati da tamburini, sbandieratori musici e armati che accompagnano i quattro rioni: Alberico, Ballardini, Quercia, Rose al campo di gara per la coinvolgente sfida di tiro alla fune su un antico carro agricolo.
Numerosi gli eventi sempre in cartellone, da cantanti e cabarettisti di fama nazionale alle esposizioni artistiche, mostre di artigianato, mercatini tipici, teatro per bambini menestrelli e artisti da strada, senza dimenticare i cortili tirati a nuovo che ospitano angoli e spettacoli sempre suggestivi. Il piatto forte della festa sono i vari punti ristoro curati nei minimi particolari dai numerosi volontari in costume con grande passione e allegria. Si va dal ristorante romagnolo ai sapori del mare; dalla



piacevole usanza del "trebbo" con piadine e vino buono alle famose pizze; poi pizza fritta polenta e arrosticini; squisiti spaghetti e bruschette deliziose; dolci e loverie d'altri tempi; e infine …. bere bene e gustare un buon sigaro in compagnia. La manifestazione rappresenta un'importante occasione per i cittadini di Barbiano per far conoscere la propria città piena di ospitalità e con grande soddisfazione viene devoluto il ricavato in beneficenza per motivi umanitari.

FESTA DELLA PRIMAVERA e FESTA DEI LAMPONI - PIAN DI SOPRA (Marradi)

Il suggestivo scenario naturale che incornicia Pian di Sopra è l'ambiente ideale per le manifestazioni estive organizzate dalla Assoc. Arcea 2002 nelle prime domeniche di giugno (Festa della Primavera) e luglio (Festa dei Lamponi). Le feste hanno luogo nell'aia di una casa colonica del XVII secolo, adibita attualmente, con licenza di Rifugio escursionistico, a casa vacanze per gruppi organizzati e per comitive. La casa si trova a Bulbana di Lutirano, in comune di Marradi, sul crinale fra i fiumi Lamone ed Acerreta., in una bella posizione panoramica, base di partenza per escursioni a piedi lungo i sentieri dei crinali. (Sono mete interessanti Gamogna, Trebbana e, per i più duri, la Cascata dell'Acqua Cheta battendo i sentieri del



CAI.) Le Feste, all'aperto, sono un momento di allegria e spensieratezza per i convenuti, confortati dall'ottimo menù romagnolo fornito dal collaudato stand gastronomico. Le specialità sono gli orecchioni al burro e salvia, il castrato alla brace coi pomodori gratè, i lamponi di montagna alla panna e limone, ecc.; il vino è gratis!
Il programma base della giornata prevede al mattino una escursione a piedi nei dintorni per godere del panorama e stuzzicare l'appetito, nel pomeriggio vari intrattenimenti con musica e giochi sull'aia aperti a tutti; non manca l'angolo dei bambini. L'associazione Arcea di Faenza promuove oltre ad attività sociali per la famiglia, per i ragazzi e i bambini con una particolare attenzione al rapporto con la natura, importanti iniziative di beneficenza.
Pian di Sopra è il punto di forza dell'associazione e ospita numerose attività nel corso dell'anno: soggiorni per weekend, settimane verdi, campi scuola ed altro. Nei dintorni di Pian di Sopra esiste un suggestivo patrimonio naturalistico composto da boschi, castagneti, pascoli, allevamenti di bestiame, ovini e cinghiali.

FESTA DLA FAMEJA - PRADA

Ospitalità, buona cucina e sport sono di casa a Prada dove ogni anno ritorna la Festa d'la Fameja. Il Comitato promotore della festa è nato circa vent'anni orsono ed è tuttora formato da giovani e adulti della parrocchia di Prada. Il nome dialettale di Festa d'la Fameja (Festa della Famiglia) prende origine dalla volontà di accompagnare con un programma folcloristico le cerimonie religiose del Ringraziamento e della Pentecoste. Sei giorni a "misura di famiglia". E' questo lo spirito della manifestazione organizzata dall'Unione sportiva Prada e dal Circolo parrocchiale che si presenta come momento di festa dedicato in primo luogo alle persone. Si spazia dalla buona tavola alla buona musica con orchestre e gruppi di prim'ordine; senza dimenticare l'esposizione allestita in collaborazione con l'asilo parrocchiale. Grande protagonista è la gastronomia che, grazie all'esperienza dello staff di massaie e cuochi, propone specialità tipiche fra le quali i primi piatti con sfoglia "tirata" al mattarello, gustosissimi secondi di carne accompagnati da piadina romagnola e vino tipico. Ma soprattutto è il trionfo del Bigolo Pradese, la cui ricetta è tramandata in gran segreto e rappresenta un motivo di orgoglio paesano. Il bigolo Pradese è simile allo strozzaprete realizzato con un impasto di acqua e farina ma con forma allungata. La particolarità risiede nella lunghezza e nel condimento con un ragù ... speciale! Lo stand mette in tavola altre "chicche" gastronomiche: cappelletti al ragù e pasticciati, orecchioni burro e salvia, polenta e specialità di carne alla griglia come castrato, fiorentine, salsicce, spiedini, salame. E per finire c'è la possibilità di scegliere fra i dolci della casa.

SANT'ANDREA IN FESTA e FESTA PATRONALE DI SANT'ANDREA

Oggigiorno la piccola ma attiva comunità di S.Andrea si impegna per organizzare due appuntamenti di festa cui non si può mancare . Nel secondo fine settimana di giugno e nell'ultimo di novembre (in concomitanza con la festa di Sant'Andrea), si danno appuntamento i cultori della buona cucina , nonché gli sportivi e gli amanti delle mostre delle tradizioni e degli spettacoli semplici, alla romagnola , per fare festa insieme a …. S.Andrea..
L'abilità culinaria delle "azdore ", che dei menù casalinghi conoscono ogni segreto per stuzzicare l'appetito dei buongustai, fanno giungere numerosi assaggiatori da ogni parte. In Particolare si ricordano le

Calendario manifestazioni 2008

Località	Comune	Ediz.	Denominazione manifestazione
Granarolo Faentino	Faenza	55ª	Carnevale dei ragazzi
Cotignola	Cotignola	557ª	Segavecchia
Traversara	Bagnacavallo	26ª	Festa della primavera in fiore
Pieve Corleto	Faenza	36ª	Sagra della primavera
Pieve Cesato	Faenza	50ª	Sagra della campagna
Celle	Faenza		Festa della Famiglia (festa privata)
Zattaglia	Brisighella	20ª	Festa del cinghiale
Castel Raniero	Faenza	6ª	Castel Raniero in festa - Musica nelle aie
Fossolo	Faenza	35ª	Raduno d'estate
Barbiano	Cotignola	15ª	Palio di Alberico
Pian di sopra	Marradi	26ª	Festa della Primavera
Prada	Faenza	27ª	Festa dla fameja
Sant'Andrea	Faenza	8ª	Sant'Andrea in festa
Pezzolo	Russi	9ª	Festa de Mutor
Ronco	Faenza	9ª	Festa parrocchiale
S. Silvestro	Faenza	10ª	S. Silvestro in giugno
Rione Verde	Faenza		Settimana del palio - Corsa delle Bighe
Pieve Cesato	Faenza	2ª	Birra & salsiccia
Pian di sopra	Marradi	19ª	Festa dei lamponi
Albereto	Faenza	23ª	Sagra dell'estate e dla batdura
Fognano	Brisighella	27ª	A tutta festa
Errano	Faenza	18ª	Metti una sera a Errano
S. Martino in Gattara	Brisighella	21ª	Sagra della collina e del cinghiale
Filetto	Ravenna	5ª	Festa della Madonna di Sulo
Reda	Faenza	10ª	Sagra del buongustaio
Ronco	Faenza		Festa pro "Bimbi di Padre Daniele"
Lutirano	Marradi		Festa paesana
Barbiano	Cotignola		Festa parrocchiale
Felisio	Solarolo		Felisio in festa
Basiago	Faenza	28ª	Meeting di fine estate
Russi	Russi		Fira di 7 dulur - "Stand amici di Padre Giorgio - Fossolo
Sarna	Faenza	7ª	Festa dei sapori d'autunno
Pieve Cesato	Faenza	17ª	Festa d'autunno
Travesara	Bagnacavallo		Festa di San Michele - "Stand Asado"
Cotignola	Cotignola	46ª	Sagra del vino tipico romagnolo
San Cassiano	Brisighella	37ª	Sagra della polenta
San Pancrazio	Russi		Sagra paesana
Pieve Corleto	Faenza		Festa parrocchiale (festa privata)
Pezzolo	Russi		Sagra parrocchiale
Faenza (rione verde)	Faenza	11ª	Fiera di San Rocco
Granarolo Faentino	Faenza	27ª	Festa paesana di ambiente e caccia
Sant'Andrea	Faenza	7ª	Festa patronale di Sant'Andrea
Faenza	Faenza		Nott de Bisò - "Rione Verde"

	Periodo	Data festa 2008
	Dom. e mart. di Carnevale	3-5 febbraio
	4ª domenica di Quaresima	28-29 febbraio, 1-2 marzo
	1ª e 2ª domenica di aprile	4-5-6 e 11-12-13 aprile
	25 aprile	24-25-26-27 aprile
	1° Maggio	30 aprile 1-2-3-4-5 maggio
	1ª domenica di maggio	4 maggio
	2ª domenica di maggio	9-10-11 maggio
	2ª domenica di maggio	9-10-11 maggio
	3ª domenica di maggio	16-17-18-19 maggio
	Ultima domenica di maggio	23-24-25-26 maggio
	1ª domenica di giugno	1 giugno
	1ª domenica di giugno	30-31 maggio 1-2-3-4 giugno
	2ª domenica di giugno	6-7-8-9 giugno
		6-7-8-9 giugno
	2ª domenica di giugno	8 giugno
	3ª domenica di giugno	13-14-15-16 giugno
		16-21 giugno
	Ultimo weekend di giugno	26-27-28 giugno
	1ª domenica di luglio	6 luglio
	2ª domenica di luglio	11-12-13-14 luglio
	2ª e 3ª domenica di luglio	12-13 e 19-20 luglio
	Penultima domenica di luglio	17-18-19-20-21 luglio
	Ultima dom lug. 1ª dom ago.	26-27 luglio 2-3 agosto
	10-15 agosto	10-11-12-13-14-15 agosto
	Domenica dopo Ferragosto	20-21-22-23-24-25 agosto
	Ultima domenica di agosto	31 agosto
	Ultima domenica di agosto	31 agosto
	1ª domenica di settembre	5-6-7-8 settembre
	1ª domenica di settembre	5-6-7-8 settembre
	2ª domenica di settembre	12-13-14 settembre
"	3ª domenica di settembre	18-19-20-21-22 settembre
	3ª domenica di settembre	20-21-22 settembre
	3ª e 4ª domenica di settembre	26-27-28-29 settembre
		25-26-27-28-29 settembre
	1ª domenica di ottobre	2-3-4-5 ottobre
	1ª e 2ª domenica di ottobre	5-12-19 ottobre
		10-11-12-13 ottobre
		19 ottobre
	4ª domenica di ottobre	26 ottobre
	1ª domenica di novembre	2 novembre
	2ª settimana di novembre	11-12-13-14-15-16 novembre
	30 novembre	28-29-30 novembre
	Epifania	5 gennaio

comitato feste& sagre FAENZA

Sede legale:
Via Tuliero, 148 - 48018 Faenza (RA)
Sede amministrativa
e recapito organizzazione:
c/o Calderoni Imerio
Via Accarisi, 183 – 48018 Faenza (RA)
338 2333669
Magazzino:
GIUNCHEDI LORENZO
cell. 335 6005563

www.festeesagre.it
e-mail: info@feste-e-sagre.it

pietanze antiche che sono state sapientemente rivisitate, quali le mitiche tagliatelle, i deliziosi cappelletti romagnoli o gli inarrivabili tortelloni del curato . Ma non si possono dimenticare i bocconcini del buongustaio o la faraona ai ferri, e i dolci fatti in casa , o la sublime pizza del forno a legna .. insomma assaggiare per credere. Il felice abbinamento con contorni poveri ma sapientemente valorizzati, arricchisce la nostra proposta facendone la sagra dove: "B'SOGNA ANDE'I PARCHE' US MAGNA BE'". I dolci (curati nei minimi particolari) sono segrete elaborazioni delle tradizionali ricette dei dolci di Festa. Mostre, spettacoli, giochi, mercatini, accendono e stimolano la curiosità dei visitatori. S.Andrea è certamente la più antica Pieve della zona a Nord-Est di Faenza , infatti esisteva come centro abitato e adibito a culto già 1300 anni fa.



Risalgono al 700 infatti le prime testimonianze scritte di questa località che era chiamata S.andrea in Panigale poiché era situata nelle zone paludose ove si coltivava e si lavorava il riso ed il panigo ..

FESTA DE MUTOR – PEZZOLO (Russi)

A Pezzolo, località del comune di Russi, si svolge da 9 anni una "sagra" dove il "festeggiato" è : "E Mutor". La "Festa de Mutor" nasce dalla passione del Circolo di Pezzolo nel 2000: il sabato si praticava una gara di motocross ed la domenica una gara di pulling per trattori di serie.



Oggi la "Festa de Mutor" è un evento, il cui ricavato è devoluto in beneficienza, che inizia il venerdì sera, presso l'Area Motori con le evoluzioni acrobatiche di motocross "Freestyle", e nell'Area Spettacoli dove si svolge il "motoincontro de Mutor" (incontro di motociclisti … per fare due chiacchere, ascoltare musica rock e bere una birra fresca o le delizie della frutteria)

Il sabato sera nell'Area Motori i protagonisti sono i trattori agricoli che si cimentano in una disciplina inventata dal "Pezzolo Pulling Team",(la squadra che organizza gli eventi per le "quattro ruote artigliate") unica in Italia: si tratta di trainare un rimorchio zavvorrato appositamente costruito per un certo tragitto: una sorta di "gara di accelerazione" dalla quale nasce il nome "Fast Pulling". Nell'Area Spettacoli fa da protagonista la musica leggera suonata dal vivo. Ad iniziare dalla domenica mattina nella Pulling Arena ha inizio "l'evento principale": il "Gran Premio Rent – Trofeo SGR" di Tractor Pulling, valevole per il campionato italiano 2008. Questa disciplina, nata in America negli anni 30 è uno sport motoristico estremo derivato dalle "drag-race", dove i "puller" si sfidano a percorrere la distanza più lunga su di un nastro di terra battuta di 100mt. Le motorizzazioni impiegate (motori da camion, da carroarmato, da aereo) per le categorie "libere" ed il grado di "elaborazione", per le categorie derivate dalla serie, fanno sì che ci siano puller che arrivano a scatenare in pista oltre 6.000 cavalli!!! Domenica sera, nell'Area Spettacoli si balla e si danza con il "liscio". Il Lunedì sera nell'Area Motori sono di scena i fuoristrada con sorprese a non finire!!.. e musica nell'area Spettacoli. Alla "Festa de Mutor" il mangiare non è un problema: è sempre in funzione, un fornitissimo stand gastronomico con numerose specialità locali e, mentre si ascolta la musica al fresco della campagna, si possono gustare anche le specialità della frutteria. Il motto è "Festa de Mutor: se hai il motore "dentro" non puoi mancare"!

SAN SILVESTRO IN GIUGNO FESTE CON LE AZIENDE

San Silvestro è una parrocchia alla periferia di Faenza (vicino al casello dell'autostrada). Qui ogni anno, in occasione del terzo fine settimana di giugno, i parrocchiani organizzano una grande Sagra, con la partecipazione delle molteplici Aziende della zona. A San Silvestro "FESTA CON LE AZIENDE" è un momento d'incontro, un riconoscimento della laboriosità di questa gente e una vetrina per il mondo della produzione locale. All'interno dell'area vengono allestiti gli stands delle Aziende partecipanti alla manifestazione ed ogni anno alla presenza dei Titolari, Collaboratori delle varie Ditte e Autorità faentine viene trattato un tema sul lavoro. La festa inizia il venerdì con una serata dedicata ai giovani. Si possono gustare le magnifiche bruschette, gustosi crostini rustici, pizza cotta nel forno a legna, bevendo birra alla spina. Per tutta la durata della festa è in funzione lo stand gastronomico con ottima cucina romagnola; il menù è all'insegna della tradizione con cappelletti al ragù, orecchioni, grigliate di carne, piadina romagnola, dolci, il tutto accompagnato da buon vino. La festa continua in allegria fino al lunedì sera con un alternarsi di Gruppi di Ballerini romagnoli, orchestre per gli amanti del Liscio ed altre manifestazioni allo scopo di favorire la Tradizione e la Cultura Romagnola. E' possibile visitare la splendida Chiesa settecentesca di San Silvestro da poco ristrutturata. Non mancano nel circondario di San Silvestro, Laboratori, negozi e mostre di ceramiche artistiche e per ambienti di grande qualità



RIONE VERDE

Il rione Verde è entrato a far parte del Comitato Feste e Sagre e continua la sua attività svolgendo iniziative a Faenza; le principali manifestazioni gestite dal Rione di Porta Montanara nella nostra città sono:
NOTT DE' BISO' – 5 gennaio
SETTIMANE PALIO – mese di giugno
FIERA DI SAN ROCCO – 1ª domenica di novembre
FONTANONEARTE – visitabile tutto l'anno
La NOTT DE' BISO' chiude idealmente l'anno delle attività inerenti il Niballo – Palio di Faenza, è una manifestazione ormai consolidata che vede la presenza di



migliaia di faentini e non, per degustare le specialità tipiche romagnole negli stand rionali in attesa del falò che brucia il Niballo vestito coi colori del rione vincitore il Palio.
Le SETTIMANE PALIO si svolgono all'interno delle corti rionali. E' un momento di aggregazione per i rionali stessi che per i cittadini. Ogni rione a seconda delle proprie caratteristiche presenta menù particolari, spettacoli musicali, teatrali, ecc.
La FIERA DI SAN ROCCO, giunta alla sua XI edizione dell'era moderna, si riallaccia all'antica fiera esistente a Faenza nel XIII° secolo. La zona che gravita attorno alla Via Cavour si riempie di mercati, spettacoli, stand gastronomici all'interno dei circoli aderenti. La rievocazione della fiera medioevale nella Piazza Santa Maria Foris Portam attira migliaia di visitatori. Per l'anno 2008 il tema centrale delle Fiera è dedicato all'EXPO' 1908 – grande manifestazione che fu inaugurata da Re Vittorio Emanuele.
FONTANONEARTE - spazio espositivo inserito all'interno della "Prospettiva del pubblico passeggio" chiamato famigliarmente dai faentini "Fontanone". Per tutto l'anno a cadenza settimanale si alternano mostre nelle varie espressioni artistiche

SAGRA DELL'ESTATE E DLA BATDURA AD ALBERETO

La sagra di Albereto vuol far rivivere i mitici momenti della trebbiatura, così come avveniva nei tempi lontani per tener vivo



nella memoria il ricordo di quei giorni di fatica ma anche di gioia. E' un invito a non dimenticare il passato e a tener vivo nella memoria il ricordo di quei giorni di fatica ma anche di gioia. Soprattutto punta a essere una testimonianza per i giovani che non ne conoscono il valore e il significato. Per quattro giorni, nel secondo fine settimana di luglio, il paese ospita una rassegna ricca di eventi. Il giorno della "battitura" era un evento speciale per la vita della campagna, il momento conclusivo della mietitura. Fatica e sudore accompagnavano le fasi di questo rito agreste che si concludeva sempre con una festa con distribuzione della ciambella e del vino buono per salutare il granaio finalmente pieno e la fine del pagliaio eretto nell'aia. Oggi come un tempo la "badtura" è anche un'occasione di festa dedicata ai sapori di Romagna: la migliore tradizione culinaria prende forma nelle cucine degli stand che propongono un menù tipico con primi piatti alla romagnola, carne alla griglia e gustose pizze. E sull'aia (oggi "campo sportivo") riecheggiano le note delle migliori orchestre del folklore romagnolo e sulla pista ognuno riassapora il gusto del vero ballo liscio.

A TUTTAFESTA - FOGNANO

Ci sono tante feste nell'estate romagnola, ma a noi piace pensare che ATUTTA FESTA abbia qualcosa di speciale ….. ogni anno, verso la metà di luglio (2° e 3° weekend), migliaia di persone vengono a trovarci ed



a gustare la tradizionale ospitalità di Fognano, un'occasione per stare insieme e godere della nostra buona cucina romagnola - tutta rigorosamente preparata a mano dalle migliori cuoche del paese con prodotti del territorio - e della ampia cornice di eventi che accompagnano la festa. Ogni anno infatti nella grande e panoramica struttura della Parrocchia di S. Pietro, che si affaccia sulle rive del Lamone, ci sono nuove opportunità di interesse e di divertimento, dalla mostre di pittura all'esposizione di moto d'epoca, dall'allegra pesca della fortuna al mini-parco per i bambini con scivoli ed altalene. A Fognano è anche festa della musica, ogni sera si balla di liscio e di moderno con gli artisti romagnoli più amati, mentre allo scoccare della mezzanotte dell'ultima serata un grande spettacolo di fuochi artificiali ringrazia tutti i partecipanti e dà l'appuntamento per il prossimo anno. A Fognano vi sono ampi spazi per il parcheggio e l'ospitalità ed il sorriso sono il biglietto da visita di ATUTTAFESTA. Alla festa di Fognano si mangia ottimamente, perché le pietanze sono curate nei minimi particolari da esperte massaie e da collaudati cuochi.
Come primi piatti, lo stand propone: tagliolini allo scalogno; cappelletti o tortelli al ragù o al burro; strozzapreti e l'immancabile polenta. Per i secondi, la specialità è la carne alla griglia che spazia dal castrato alla fiorentina, dalla costola di maiale alla salsiccia e dai rosticcini di pecora agli spiedini. Da non dimenticare la bruschetta all'olio d'oliva ricoperta di prosciutto crudo. E, per finire, la buona ciambella "bagnata" in un bicchiere di buon vino locale.

METTI UNA SERA A… ERRANO

"Metti una sera a… Errano", nasce nell'omonima frazione a ridosso delle colline faentine 18 anni fa, sulle ceneri della Festa dell'Amicizia di Faenza e per volere delle associazioni Erranesi per il finanziamento delle loro attività sociali. La Festa si svolge nell'area parrocchiale nel penultimo week end di luglio. Ciò che è stato fatto in questi anni è sotto gli occhi di tutti e la festa è un "collante" importante per tutta la comunità, dai più piccoli ai più "attempati" che, anche grazie alla forte espansione degli ultimi anni, ha contribuito a farla crescere nel tempo. La sagra non è una sagra tradizionale vera e propria, ma si differenzia dalle altre per un target degli spettacoli per così dire più giovane e variegato: per fare uno esempio, sono passati sul nostro palco (ed alcuni di loro sono già stati contattati per la nuova edizione di quest'anno), i Joe DiBrutto, La Mettalurgica Viganò con Wanda la Carrellista, Ivano Marescotti, Alessandro Ristori, i Moka Club, ma anche Luana Babini, La Storia di Romagna, Sgabanaza, Genio e i Pierrot ed altri ancora. La sagra si fa ricordare anche per lo spazio importante dato a bimbi, con un'ampio settore dedicato proprio a loro con giochi ed attrazioni (Alice ed il Cappellaio Matto oramai sono dei nostri!) curati da volontarie (mamme!) della nostra frazione. Sotto lo stand gastronomico, la "comanda" reca un folto menù romagnolo, sul quale spiccano le minestre rigorosamente fatte in casa, i caratteristici rosticcini di pecora al cartoccio, ed anche le pizze di nostra produzione, il tutto poi

innaffiato da una ricca carta dei vini composta da produzioni di cantine della nostra zona. Per tutto ciò, mettete una (o anche più di una) sera a….Errano !

SAGRA DELLA COLLINA E DEL CINGHIALE SAN MARTINO IN GATTARA

Appuntamento da non perdere per gli amanti della buona tavola. Per due week end (l'ultimo di luglio e il primo di agosto) il campo parrocchiale di San Martino in Gattara si colora di stand in un'atmosfera animata dall'esibizione di orchestre folk. Organizzata dal 1988 dall'Associazione Sportiva "San Martino", la Sagra della Collina e del Cinghiale accende i riflettori sulla natura e sulla gastronomia rustica. Qui si mangia veramente bene e ci si diverte! Gli stand gastronomici propongono solo piatti tipici a cominciare dai primi caserecci conditi con ragù di cinghiale:



tortelli di erbe e ricotta, cappelletti e tagliatelle. Grande risalto spetta ovviamente alle specialità di carne che spaziano dal salmì alla coscia arrosto, dalla grigliata sulla brace di salsicce e braciole, fino ai salumi affettati. Tutto accompagnato da ottimo vino delle colline, piadina e, dulcis in fundo, dessert caratteristici della zona come il dolce a base di castagne.
Gli amanti del ballo potranno scatenarsi in pista grazie alle orchestre che, tutte le sere, si esibiranno sul palcoscenico con liscio, musica anni '60/70 e ritmi latinoamericani. La manifestazione vuole anche promuovere il patrimonio ambientale della zona per trascorrere momenti di sano divertimento. Inoltre, come di consueto, grande attenzione sarà riservata alle esposizioni di artigianato del legno, dell'antiquariato, a percorsi di pittura, ceramiche, fotografia e iniziative didattiche elaborate dalla locale scuola materna.

FESTA DELLA MADONNA DI SULO – FILETTO

Filetto è una piccola cittadina accogliente nell'entroterra ravennate a pochi minuti da Ravenna, Forlì e Faenza. Da alcuni anni assieme alla Festa Religiosa che si celebra nel Santuario di Filetto e che ha come culmine la giornata del 15 di agosto, i parrocchiani organizzano anche una Sagra paesana denominata lei stessa "FESTA DELLA MADONNA DI SULO". Si parte il 10 agosto con la nostra famosissima TAGLIATELLATA, una serata molto particolare dove ci si può letteralmente abbuffare di tagliatelle rigorosamente fatte a mano dalle nostre "Azdore" romagnole. Nelle serate dell'11, 12 e 13 agosto funzionerà lo stand con un menù di tradizione romagnola e con alcune pietanze a base di cinghiale (tra cui ci teniamo ricordare l'ormai famoso CINGHIALE AL LIMONE). La serata del 14 agosto se la volete passare un po' diversamente dalle altre, vi invitiamo a partecipare alla nostra BRACIOLATA SOTTO LE STELLE dove pagando un fisso a persona si può mangiare quanta carne si vuole, ma la particolarità consiste che la si cucina da soli, appunto sotto le stelle e sopra a dei bracieri sparsi per l'area della festa, e così fra 2 chiacchiere, del buon vino e un po' di fumo negl'occhi la serata è fatta e c'è proprio da divertirsi assaporando anche i sapori di una volta. Il 15 agosto lo stand funzionerà sia a mezzogiorno che alla sera con il suo menù tradizionale (non ci sarà il cinghiale per questo giorno). Il tutto "condito" dalle note di gruppi musicali o da intrattenimenti … per tutti i gusti.

SAGRA DEL BUONGUSTAIO REDA di Faenza

A Reda di Faenza, LA SAGRA DEL BUONGUSTAIO offre sei giorni di festa all'insegna della buona cucina e del divertimento. Il centro della festa resta il ristorante con cucina romagnola e la pasta fatta a mano, come hanno potuto verificare le migliaia di "clienti" che in questi anni sono venuti … alla nostra tavola. Dopo aver assaggiato le proposte del ristorante, gli amanti del ballo e della musica si possono recare all'area spettacoli per trascorrere una piacevole serata in compagnia di amici. La festa si svolge nel week end dopo ferragosto e nell'area spettacoli si alternano le più prestigiose orchestre di liscio e alcuni spettacoli di levatura nazionale. Appuntamento fisso sono per la serata del sabato sera la sfilata di moda e un grande spettacolo di FUOCHI ARTIFICIALI. La festa termina il Lunedì con un gran finale: in questi anni si sono alternati nell'area spettacoli artisti quali Riccardo Fogli, Al Bano, Toto Cotugno, Orietta Berti, …..e per i prossimi anni la direzione promette ancora altri artisti e altre sorprese.
Concerto gratuito per chi vuole stare in piedi, a pagamento per chi preferisce stare seduto in un posto numerato.(È possibile acquistare il biglietto in prevendita presso il Bar Del Borgo Vecchio o il Circolo CSI a Reda o alla Festa durante i giorni precedenti lo spettacolo.)



Vogliamo ricordare anche la presenza, da alcuni anni, dell'angolo di degustazione RUM. La buona cucina, l'ottimo vino e un'atmosfera accogliente permetteranno a tutti di passare una piacevole serata in tranquillità e relax (tutte le sere piano bar). Per restare sempre informati sulle novità :visitate il sito internet www.sagradelbuongustaio.net.
Saranno presenti inoltre innumerevoli espositori e giostre per bambini.

FELISIO IN FESTA

L'Associazione "Amici di Felisio" (Solarolo) organizza questa "festa …giovane" nel 1° fine settimana di settembre. Da pochi anni si è costituita questa associazione per promuovere una Festa per i parrocchiani di Felisio e per tutti coloro che hanno il piacere di trascorrere alcuni momenti in compagnia. Dopo pochi anni la festa ha già avuto importanti incrementi di visitatori che hanno apprezzato gli spettacoli proposti (si va dal folklore romagnolo a gruppi musicali per giovani …) e l'ottima cucina tradizionale romagnola. Da ricordare le ottime minestre casarecce, le carni, le bruschette e gli impareggiabili dolci della tradizione romagnola.

MEETING DI FINE ESTATE - BASIAGO

La miglior pubblicità alla festa viene direttamente dalle specialità in menù. Fra le proposte che si possono gustare, tutte

veramente squisite, spiccano primi piatti tipici come cappelletti, tortelloni e strozzapreti, e le grigliate: salame, cosce di pollo, spiedini e salsiccia cotti alla brace. Al cospetto di tanta bontà ... l'anno dopo si ritorna! Il "Meeting di fine estate", organizzato dal Circolo Anspi S.Giovanni Bosco di Basiago, chiude la bella stagione con un programma sfavillante che culmina in corrispondenza della seconda domenica di settembre. Centro della manifestazione è l'area della chiesa parrocchiale di Basiago, immersa nella campagna faentina fra frutteti, vigneti e filari di kiwi. Tre serate in allegria ricche di sorprese da gustare nella piacevole atmosfera delle notti settembrine fra musica, gare sportive e attrazioni. E' comunque importante ricordare che il Meeting deve il suo successo soprattutto all'ottima cucina dello stand gastronomico. Una bontà che nasce da anni di esperienza dietro i fornelli e dalla capacità di valorizzare la maestria delle numerose donne e ragazze che, per l'occasione, si trasformano in cuoche perfette e gentilissime cameriere. Nell'albo d'oro della festa figurano i grandi protagonisti del folclore romagnolo a cominciare dalle migliori orchestre, dalle esibizioni di ballerini e da spettacoli di grande effetto come quelli proposti dagli "sciucaren". Ogni anno c'è un momento di eccellenza pensato proprio per rendere questo appuntamento veramente speciale.
www.meetingbasiago.it

FESTA DEI SAPORI D'AUTUNNO - SARNA

Terzo week-end di settembre: ormai il caldo dell'estate ha ceduto il posto al tepore dell'autunno che si presenta ricco di frutti, colori, sapori. Con l'intento di



gustare i prodotti caratteristici di questa stagione è nata la "festa dei sapori d'autunno", ideata e portata avanti dalle famiglie della parrocchia, che si svolge presso il campo sportivo parrocchiale di Sarna.
La cornice è costituita dalla bella campagna faentina, ricca di campi coltivati a vigneti e frutteti, che si offre alla vista di chi percorre la strada che da Faenza a Brisighella va incontro alle prime colline.
E' una sagra "giovane", ma si è già affermata con successo, perché propone agli ospiti un menù invitante che nasce dalla tradizione rurale romagnola, rivitalizzata dall'abilità e dalla fantasia di capaci cuochi locali. Nella varietà dei piatti che si possono scegliere primeggiano gustosissimi e ricchi crostini e stufati speciali a base di carne di pecora o fagioli, cotiche e trippa alla contadina. Non mancano orecchioni e polenta conditi con ragù o funghi, tagliatelle ai funghi porcini, carne alla brace… il tutto accompagnato da generosi vini locali. Il programma della festa, oltre ad una allegra rimpatriata di ex parrocchiani, prevede, la domenica pomeriggio, una spassosa gara di pigiatura coi piedi. I visitatori troveranno inoltre una interessante mostra di funghi e frutti spontanei, un simpatico mercatino e serate con spettacoli musicali e attrazioni varie.

FESTA D'AUTUNNO – PIEVE CESATO

Senza far torto a nessuna delle altre ghiottonerie che scorrono sulle tavolate della FESTA D'AUTUNNO a Pieve Cesato di Faenza, è l'agnello allo spiedo l'indiscusso Re della sagra. Per 4 giorni, Pieve Cesato sfoggia il look delle grandi occasioni con



una sagra dedicata alla stagione più suggestiva dell'anno e ai suoi sapori. La festa si svolge nel cortile antistante il Circolo Campagnolo di Pieve Cesato, in via Accarisi, (strada che congiunge la Brisighellese alla Madrara).. Fin dalla prima edizione, l'agnello rosolato nei grandi spiedi e aromatizzato con spezie e aromi esclusivi, secondo una segreta ricetta ...pievecesatese, rappresenta il fiore all'occhiello della manifestazione organizzata dal locale Circolo Campagnolo, istituzione storica del territorio dal 1909, che ha fatto nascere nel 1992 la Festa d'Autunno. Per accompagnare questo "sovrano" gastronomico si muove una corte di altre specialità ad iniziare dagli inimitabili strozzapreti con il nodo, tipici del paese, fino ai dolci. Se il periodo di svolgimento della festa resta inalterato ogni anno (4° week end di settembre), il cartellone del programma, pur rimanendo nel solco della tradizione, si arricchisce e si rinnova: attrazioni, mostre, musica folkloristica e giochi. La festa si svolge anche in caso di maltempo: stand, pista e attrazioni sono al coperto per consentire lo svolgimento della manifestazione anche in caso di maltempo Per gli amanti del ballo non c'è che l'imbarazzo della scelta. Info: 0546/41365

SAGRA DEL VINO TIPICO ROMAGNOLO COTIGNOLA

Questa sagra è l'erede di una più vecchia tradizione, la fiera del Rosario, ma da allora, dal 1963, anno della prima Sagra del Vino a Cotignola, lo spirito non è cambiato. Venite ad "assaggiare" l'atmosfera di festa del periodo della vendemmia, del duro lavoro nei campi, l'allegria della pigiatura nei tini, vi sembrerà davvero di essere tornati indietro. Vi invitiamo a partecipare alla Sagra per ricordare o per imparare come si viveva una volta. Salutiamo insieme l'estate e brindiamo a lei con un buon bicchiere di vino! La sagra raggiunge il culmine la prima domenica di ottobre e prende il via dalla serata di giovedì. A far da cornice alla festa saranno le piazze e le vie del centro storico che ospiteranno stand, chioschi, mostre artistiche e di artigianato, giochi popolari. Per le tre serate sono previsti spettacoli musicali, mentre la domenica pomeriggio c'è la grande animazione degli artisti di strada, il mercatino e la mostatura in piazza ese-



guita alla vecchia maniera da belle ragazze che pigiano i grappoli a piedi nudi.
A completare il programma momenti culturali dedicati al vino. Lo stand "La Ca' di Met" rappresenta il principale punto di degustazione ed è aperto tutte le sere e per tutta la domenica. Fra le specialità alla carta spiccano invitanti polenta, ravioli burro e salvia, cappelletti al ragù, tagliatelle ai fagioli di Cotignola, ricette registrate dall'Accademia Italiana della Cucina, la grigliata di carne con braciole di castrato, pancetta di maiale, salsiccia e salame fresco, agnellone, stufato di costa con fagioli; bruschette e piadina romagnola, nonché dolci romagnoli realizzati con mosto d'uva come i "sabadoni" (farina, mosto d'uva bianca, castagne secche cotte, fagioli lessati, scorza di limone) e dei "sugali" (mosto bollito, anice, buccia di limone e mela cotogna). Il tutto annaffiato da ottimo vino prodotto e imbottigliato da produttori Cotignolesi solo e appositamente per la Pro Loco (Trebbiano, Ciliegiolo, Canena, Merlot e un vino creato in occasione della festa composto dalle uve di questi 4 vini) e allora gli ingredienti ci sono tutti, venite voi stessi a giudicare e buon appettito!
www.prolococotignola.com

SAGRA DELLA POLENTA
San Cassiano – Brisighella

Andare a San Cassiano è scoprire le bellezze della collina, i suoi colori, i suoi profumi: è gustare la buona cucina della tradizionale SAGRA DELLA POLENTA. La Festa si ripropone anche quest'anno nelle domeniche di ottobre per offrire ai visitatori un piatto che è parte integrante della storia locale.



La polenta: piatto contadino per eccellenza, alimento che ha nutrito le generazioni passate fino a tempi non molto lontani. La preparazione della polenta richiede una tecnica raffinata, unita a tempi piuttosto lunghi: il "mastro polentaio" non concede il suo tesoro biondo se non ha bollito almeno 3 ore. La Sagra è entrata nella quotidianità al punto che non si riesce ad immaginare la vita del paese ad ottobre senza le donne che preparano i sughi di selvaggina, di manzo, di baccalà. E' una manifestazione genuina, fatta di semplici proposte gastronomiche ed interessanti spunti culturali. La Sagra, organizzata dalla locale Società Polisportiva e Culturale, si svolge sulla strada del paese da mattina a sera ed è anche occasione per visitare il vecchio castello che dal 1292 sovrasta il paese, la centrale idroelettrica costruita nel 1906 e rinnovata completamente nel 1994 e la grande scultura lignea dell'artista Giorgio Palli posta nel prato antistante la Chiesa Arcipretale. Le varie mostre, il mercato dei prodotti locali, il mercatino dell'usato e del libero scambio e gli spettatori musicali fanno da cornice ad un fumante piatto di polenta e a un buon bicchiere di vino novello. La Sagra si svolge sulle vie della piccola frazione, dalla mattina alla sera. Per arrivare a San Cassiano si segue la SS 302 in direzione di Firenze: la frazione si trova a 25 km. da Faenza. Fateci una visita: avrete l'occasione di gustare un buon piatto di polenta, quella che nelle mostre case non si fa più!! Per info: 339/2227913

FESTA PAESANA DI AMBIENTE E CACCIA GRANAROLO FAENTINO

Torna puntuale a Granarolo nel mezzo dell' estate di San Martino (11 novembre) la "Festa Paesana di Ambiente e di Caccia". Anche questo autunno si ripete la straordinaria mobilitazione delle centinaia di persone impegnate volontariamente nell'allestimento degli stand, nella realizzazione di mostre e spettacoli, ma soprattutto nell'appassionata profusione della loro esperienza in cucina. Le vie del paese, pervase dall' aroma stuzzicante del "cinghiale alla Granarolese" delle tagliatelle ai funghi, dei tortelloni al ragù di lepre, si trasformeranno per sei giorni in un'unica grande galleria. L'appuntamento "goloso" si rinnova anche al Ristorantino "Antichi Sapori" che completa la gastronomia nel rispetto delle tradizioni delle nostre famiglie: dai nostri nonni ai nostri nipoti, ed al ristorantino "del Buongustaio" dove viene proposta una gastronomia giovane fatta di bruschette e spaghetti a completamento dell'offerta culinaria della Festa Paesana. Sul fronte culturale mostre artistiche, artigianali e della cultura locale fanno da cornice mostre dedicate alla cultura romagnola, agli usi e costumi campagnoli. L'organizzazione, curata da oltre 10 anni dalla Associazione di Volontariato Starinsieme, rivolge un grazie a tutti i Granarolesi e non che con passione ed impegno collaborano alla realizzazione della Festa, agli operatori economici locali ed alla Amministrazione Comunale di Faenza. Il gruppo non ha scopo di lucro e destina i proventi realizzati con le varie attività in favore di iniziative benefiche alle Scuole Materne del quartiere, ai gruppi sportivi giovanili e al finanziamento di diverse manifestazioni e con la festa punta a valorizzare la ricchezza umana e culturale della comunità e a promuovere il rispetto per le tradizioni popolari.
www.festapaesana.com

… ALTRI APPUNTAMENTI

Lo scopo del Comitato è anche quello di promuovere piccole iniziative, aiutare comunità parrocchiali o piccoli gruppi a realizzare le proprie feste locali. E' ciò che accade per esempio durante la Festa della Famiglia di Celle, dove la comunità si ritrova insieme in una domenica di maggio, o nella parrocchia di Ronco per le 2 feste organizzate: una festa parrocchiale (2° dom di Giugno) e la Festa Pro Bimbi di Padre Daniele Badiali (ultima dom Agosto). Non si può poi dimenticare la comunità di Lutirano che si ritrovano nella cornice delle splendide colline per la festa di fine agosto. Altre iniziative sono ormai un appuntamento fisso del calendario perché organizzate dalle associazioni socie del Comitato. Basti pensare alla Fiera di 7 dulur a Russi, dove si può gustare un ottimo "belacot " presso lo stand degli Amici di Padre Giorgio di Fossolo(missionario in Perù) o alla Festa di S.Michele di Bagnacavallo, dove la scelta deve cadere sullo stand degli amici di Traversara (presso il parco delle Cappuccine) per gustare l'ottimo Asado. Oppure si può fare una puntatina a Barbiano (1° dom settembre) o a Pezzolo (4° dom Ottobre) per le Feste parrocchiali, o a Pieve Cesato per la "nuova" "Birra & Salsiccia" (ultimo wwek end di Giugno): si troverà ottima cucina e cordialità. E infine perché non trascorrere una serata a San Pancrazio, per la Sagra Paesana (2° week end di ottobre) e lasciarsi guidare dai sapori dello stand gastronomico e dalle molteplici iniziative proposte. Ce n'è per tutti i gusti!!!

Festa della Liberazione

25 aprile a Cà di Malanca - Dalle ore 12.30 fino alle ore 17. 30

Si parte alle ore 12.30 con il Tradizionale Pranzo con gli Ex Partigiani a cura dell'Anpi e di Tavole sul Naviglio mentre dalle ore 13.30 esibizioni di musica dal vivo resistente a cura della Casa della Musica.

Durante la giornata sarà presentato il nuovo videoracconto sulla storia di Cà di Malanca.
Un pullman dello SPI porterà su le persone che hanno necessità di essere trasportate, il pranzo è aperto a tutti.

Per informazioni:
0546.28561
www.camalanca.it



AURORA
CASE PREZIOSE
TEL. 0546 25000
www.aurorafaenza.it

Via Seminario, 3 - Faenza
Tel. 0546 25163 Fax 0546 664328
www.gemos.it

GEMOS

IMM GEST
COSTRUZIONI IMMOBILIARI

sponsor del libro "Marco Pantani, mito e tragedia"

Via XX Settembre 25, Faenza (Ra) - Apertura Nuova Sede in Viale delle Ceramiche
www.immgest.com - info@immgest.com

CERCA PPNÈ PRESSO:
le principali edicole faentine, i più importanti luoghi di ritrovo e presso gli inserzionisti presenti in questo numero.

BCC CREDITO COOPERATIVO
ravennate & imolese

LA BANCA DELLE COMUNITÀ LOCALI

Faenza Brisighella, Cotignola, Granarolo Faentino, Modigliana, Tredozio • **Imola** Casalfiumanese, Castel del Rio, Medicina, Sasso Morelli, Sassoleone • **Lugo** Alfonsine, Bagnacavallo, Conselice, Fusignano, Massa Lombarda • **Ravenna** Classe, Godo, Lido Adriano, Lido di Classe, Marina di Ravenna, Mezzano, Russi, S. Pancrazio, S. Pietro in Trento, S. Pietro in Vincoli

www.inbanca.bcc.it • info@inbanca.bcc.it

Un servizio di:
CONFCOOPERATIVE
Unione Provinciale di Ravenna

Sportello impresa cooperativa
servizio di consulenza all'autoimpresa
www.confcooperative.ra.it

dove è sportello impresa ?
A Faenza:
Via Castellani, 25
tel 0546/26084
fax 0546/664479
e-mail: faenza@confcooperative.ra.it

ASCOM
Viale Ceramiche, 35 Faenza
tel. 0546.21355 fax 0546.661023
www.ascomfaenza.it

Confartigianato
Via Zaccagnini, 8 Faenza
tel. 0546.629711 fax 0546.629712
www.confartigianato.ra.it

CONFESERCENTI
Via Bettisi, 6 Faenza
tel. 0546.671611 fax 0546.25218
www.confesercentiravenna.it

CNA
Via S. G. Bosco, 15 Faenza
tel. 0546.21805 fax 0546.26314
www.ra.cna.it

Per gli articoli, lettere, informazioni, inserzioni, eventi e pubblicità telefonare:
Tel. 0546.24647
Cell. 349.4461825
E-mail:
pipine@caterweb.net

Dir. Resp.:
Giordano Sangiorgi
giordano.sangiorgi@lamiarete.com -
Suppl. al n. 88 de Il Grillo in Tasca, reg. al Tribunale di Ravenna