

Con la Sagra del Carciofo Moretto di Brisighella, si celebra una specialità locale

scritto da Redazione | 05/04/2017



Il 7 e il 14 maggio, a Brisighella, si svolge la Sagra del Carciofo Moretto 2017 per celebrare questo prodotto autoctono, che raggiunge le massime espressioni organolettiche nei tipici calanchi gessosi.

Il comune di **Brisighella** (sulle prime colline in provincia di Ravenna) può vantare numerosi prodotti tipici, vere e proprie eccellenze a livello nazionale. Sicuramente il più famoso e rinomato di tali prodotti è l'**Olio extra vergine d'oliva**, ma merita una menzione di tutto rispetto anche il piccolo **Carciofo Moretto**.

Il Moretto potrebbe essere definito "**autoctono dell'autoctono**" in quanto quello vero si trova solamente nel comune di Brisighella e, ancor più con precisione, soprattutto nei tipici calanchi gessosi con una buona esposizione al sole (Brisighella si trova al centro del Parco Regionale della Vena del Gesso Romagnola). In tali luoghi riesce a raggiungere le massime espressioni organolettiche, che ne fanno un prodotto inimitabile e dal sapore autentico e inconfondibile.

Per celebrare questo prodotto nel mese di **maggio** prende vita la “**Sagra del Carciofo Moretto**”, in programma nelle **domeniche 7 e 14** al Parco Ugonia, dalle ore 9 alle ore 20. La giornata offrirà bancarelle di prodotti tipici e dell’artigianato, stand gastronomico, intrattenimenti musicali e animazioni e il trenino panoramico per visitare il borgo e i colli di Brisighella.

Il carciofo Moretto di Brisighella: caratteristiche e ricette.



Il Moretto si mangia crudo e leggermente lessato, condito con sale e olio, preferibilmente con il rinomato “Brisighello”, col quale si sposa molto bene in quanto i due prodotti hanno una base aromatica comune.

Sono molte e gustose **le ricette che si possono realizzare** utilizzando il carciofo Moretto: capesante arrostiti su crudità di Moretto e Olio di Brisighella, tagliolini calamari e Moretto, mezzelune con Moretto a formaggio di fossa, insalatina di Moretto con caprino in parmigiano croccante, tagliatelle al ragù di agnello sul Moretto all’aceto balsamico, strudel al moretto, crespelle ripiene di cuori di Moretto, cappelli di prete con ripieno di Moretto e ricotta.

Il carciofo non è altro che il bocciolo dell’infiorescenza che si raccoglie immaturo, cioè prima che sbocci, a fine aprile e maggio. **Il Moretto è una varietà rustica**, sulla quale non sono stati eseguiti interventi genetici e ciò ha consentito di mantenere inalterate nel tempo le caratteristiche e gli aromi originari, diversamente da altre varietà largamente coltivate nel bacino del Mediterraneo.

La pianta del Moretto si presenta come un cespuglio che può raggiungere un’altezza di 150 centimetri, il fusto è eretto con getti basali chiamati “carducci” che vengono usati per la riproduzione. Dal punto di vista agronomico predilige i terreni siliceo-argillosi, tipici dei calanchi romagnoli, ben esposti al sole. Le foglie, verdi-grigiastre, sono grandi e spinose, pendenti all’infuori. Si presenta violaceo con riflessi dorati, spine giallo nere ben formate e rigide. Il suo sapore è leggermente amaro, fresco, appetitoso.

Questa varietà è attualmente coltivata da una trentina di produttori, per un totale di circa 5 ettari, di cui 10 sono stati insigniti del titolo di “Custode del Carciofo Moretto”: un progetto che vuole preservare il passato pensando al futuro. Assieme all’Azienda Agraria Sperimentale “M. Marani” di Ravenna si è, infatti, avviato un progetto comprensoriale per il recupero storico di questo prodotto

(coltivato a Brisighella già negli anni '40 e '50 del Novecento) e per la sua valorizzazione.

È disponibile un dossier sulle caratteristiche del carciofo Moretto e un ricettario con le ricette sopra riportate.

Per informazioni: Pro Loco Brisighella tel. 0546 81166 (iat.brisighella@racine.ra.it
www.brisighella.org).