

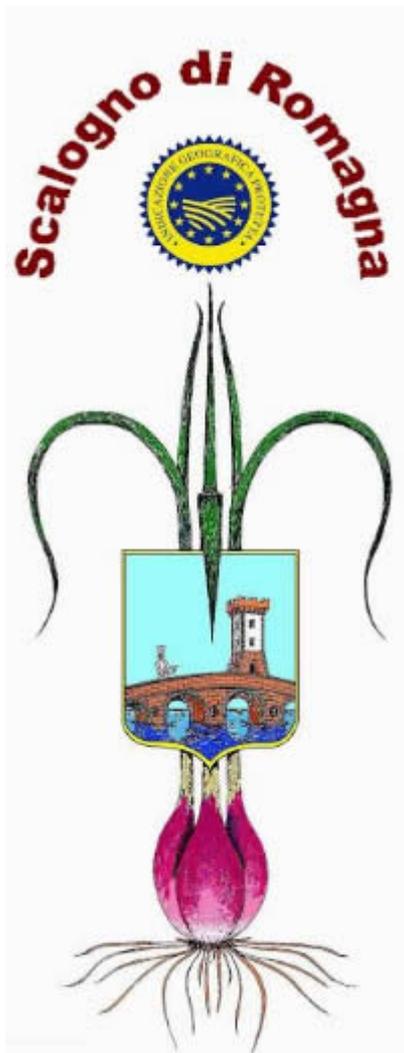
# Fiera dello Scalogno di Romagna | Riolo Terme (RA)

scritto da Enzo Radunanza | 07/07/2015



**Fiera dello Scalogno di Romagna a Riolo Terme (RA) dal 23 al 26 Luglio 2015.**

*Ci sono tutti gli ingredienti per un evento enogastronomico di successo: una pregiata eccellenza gastronomica, uno scenario suggestivo rappresentato dalla Rocca Sforzesca di Riolo Terme e quattro giorni densi di appuntamenti.*



In provincia di Ravenna, tra colline ricche di vigneti, dolci pianure e borghi antichi, c'è un comprensorio definito "**Terre di Faenza**" dove il buongusto è di casa e il culto delle tradizioni e dell'ospitalità si esprimono grazie a frequenti eventi enogastronomici, soprattutto d'estate. Sagre, feste, mostre-mercato e fiere diventano un mezzo di promozione turistica ed anche di aggregazione locale per divertirsi e degustare le eccellenze tipiche del posto.

Tra i prodotti tipici della Romagna, veri capolavori della natura, c'è lo **Scalogno di Romagna IGP** o "**Scalogna**" e in suo onore, nel centro storico di **Riolo Terme (RA) dal 23 al 26 luglio 2015**, si svolge la 24-esima edizione della "**Fiera dello Scalogno di Romagna IGP**", una quattro giorni densa di appuntamenti e degustazioni all'ombra dell'imponente Rocca Sforzesca. La scelta del mese di luglio non è casuale perchè la raccolta dello Scalogno avviene a metà giugno e, pertanto, in questo periodo il prodotto si presenta fresco e profumatissimo.

A partire dal tardo giovedì pomeriggio, e fino alla domenica sera, l'intero paese di Riolo Terme sarà coinvolto dalla festa: nelle strade centrali sarà attiva la mostra mercato dello Scalogno di Romagna animata dalle bancarelle dei produttori. I ristoratori locali proporranno piatti tipici, privilegiando l'uso dello Scalogno mentre, al Parco Pertini, la Pro-Loco allestirà uno stand gastronomico tutto dedicato al piccolo bulbo, con ricchi menù a tema. Ogni sera sarà animata da spettacoli, musica ed intrattenimento per ogni età.

## **Lo Scalogno di Romagna IGP**

Lo **Scalogno di Romagna IGP** (*Allium Ascalonicum*) è un piccolo bulbo che appartiene alla famiglia delle **Liliacee** come l'aglio e la cipolla anche se non è nè l'uno nè l'altra cosa. Sia che venga

adoperato crudo che cotto, lo Scalogno esalta il sapore di molte ricette rendendole raffinate e ricche di profumo. Il gusto è più dolce e deciso rispetto a quello della cipolla ma meno intenso dell'aglio. Caratterizzato da un colore bianco violaceo, è avvolto da una pellicola esterna di diversa cromatura, dal ramato al rossastro.



Dal punto di vista nutrizionale, sono state riscontrate **numerose proprietà benefiche dello Scalogno**. Si ritiene, infatti, che sia digestivo, ricostituente, disinfettante intestinale, battericida e vermifugo, disintossicante e addirittura afrodisiaco. La presenza di zolfo e disolfuro rende più elastici i vasi sanguigni e abbassa la pressione e la formazione di piastrine riducendo il rischio di malattie cardiovascolari. La componente di zolfo presente nello Scalogno è un ottimo antiradicalico e quindi contrasta l'invecchiamento.

Il contenuto di silicio che, nel nostro organismo, viene trasformato anche in calcio lo rende un ottimo prodotto naturale in casi di carenze di calcio (osteoporosi), nelle malattie polmonari e nelle infezioni della vescica (cistiti). Mangiato crudo è un integratore di vitamina C. Altre ed importanti sostanze contenute nello Scalogno sono la ricchezza di fibre, utili per aiutare un intestino pigro, il fosforo, le vitamine del gruppo B, la vitamina A e le antocianine, utilissime per i capillari e circolazione in generale.

---

## **FIERA DELLO SCALOGNO DI ROMAGNA 2015 - 24<sup>^</sup> EDIZIONE**

**Dove:** Riolo Terme (RA), centro storico

**Quando:** dal 23 al 26 luglio 2015

**Organizzazione:** Pro-Loco Riolo Terme

**Informazioni:** Ufficio Turistico di Riolo Terme (Tel: +39 0546.71044 - Fax: +39 0546.71932)

**E-mail:** [iat.rioloterme@racine.ra.it](mailto:iat.rioloterme@racine.ra.it)

**Sito web:** [www.comune.rioloterme.ra.it](http://www.comune.rioloterme.ra.it) - [www.terredifaenza.it](http://www.terredifaenza.it)

---

[mappress mapid="6"]