

Sagra dei salumi stagionati e del tartufo marzolino di Brisighella (RA)

scritto da Enzo Radunanza | 17/03/2016



Nel borgo medievale di Brisighella (RA), il 28 marzo si gustano i salumi stagionati e il tartufo marzolino.

Brisighella non è solo un incantevole borgo antico adagiato sulle colline romagnole, ma è un vero giacimento gastronomico da cui, in ogni stagione dell'anno, provengono prodotti tipici e tradizionali di rara bontà che stuzzicano il palato nel corso di molte sagre e nei ristoranti della zona.

Uno degli appuntamenti primaverili più attesi è la “**Sagra dei salumi stagionati e del tartufo marzolino**” che torna il 28 marzo, giorno di Pasquetta, sotto l'Antica via degli Asini simbolo di Brisighella. Dalle 9 alle 18, il borgo medievale ravennate si animerà con bancarelle di prodotti tipici, stand gastronomico e intrattenimenti vari.

I visitatori potranno degustare gli squisiti **salumi** preparati dalle sapienti mani dei norcini brisighellesi e offerti alla giusta stagionatura che esalta le caratteristiche di prosciutti, salami, coppe, salsicce e altre prelibatezze. Accanto ai salumi, l'aria della festa sarà inebriata dal profumo del “**tartufo marzolino**”, detto anche bianchetto, altro prodotto tipico locale di cui il sottosuolo

brisighellese è molto ricco e che si raccoglie in questo periodo (da cui il nome Marzuolo o Marzolino). Durante la sagra, il tartufo si potrà acquistare o degustare nei piatti preparati allo stand o nei ristoranti di Brisighella.

Il tartufo bianchetto, della specie *Tuber Albidum Pico*, potrebbe essere confuso col tartufo bianco "*Tuber Magnatum Pico*", più pregiato, anche se i periodi di raccolta sono differenti.

Per una buona riuscita dei salumi un aspetto fondamentale da curare è la stagionatura, i cui procedimenti tradizionali stanno tornando in voga, dopo essere stati abbandonati per molti anni a favore delle attività industrializzate.

Si torna quindi ad una lavorazione più artigianale, con metodi naturali e senza conservanti, nel ricordo dell'antica arte dei norcini. Storicamente, affinché i salumi si stagionassero correttamente, senza però asciugarsi eccessivamente, si provvedeva prima a sistemarli nelle soffitte con le finestre aperte nelle piene giornate di sole e, successivamente, nelle cantine dove il livello di umidità era maggiore.

Gli unici accorgimenti erano quelli dettati dall'esperienza, secondo cui con la nebbia o con le giornate nuvolose e ventose si doveva provvedere a chiudere le finestre, perchè l'eccessiva umidità poteva "bucare" i salumi, ossia creare fermentazioni indesiderate che avrebbero potuto portare a una non corretta maturazione.

Il periodo migliore per una stagionatura naturale era quello autunnale e invernale con una temperatura il più possibile costante e con un range compreso fra i 10 e 14° C. Così a primavera si potevano gustare i primi salumi.

SAGRA DEI SALUMI STAGIONATI E DEL TARTUFO MARZOLINO

Dove: Brisighella (RA)

Quando: lunedì 28 marzo

Orario: dalle 9.00 alle 18.00

Organizzazione: Pro Loco Brisighella

Informazioni: tel. 0546 81166

E-mail: iat.brisighella@racine.ra.it

Sito web: www.brisighella.org

[mappress mapid="131"]