



# PRODOTTI TIPICI DI CASOLA VALESENIO

## PIANTE OFFICINALI, SCALOGNO e FRUTTI DIMENTICATI

Le erbe officinali del Giardino delle Erbe "Augusto Rinaldi Ceroni" di Casola Valsenio, opportunamente essiccate, sono utilizzate per la preparazione di tisane e infusi e per aromatizzare marmellate e confetture, che si possono acquistare direttamente nel Giardino delle Erbe oppure nei negozi di Casola Valsenio inseriti nel "Circuito delle Erbe officinali".

L'esperienza e la tradizione nell'uso delle **erbe officinali** ha poi ispirato la creazione di una **gastronomia alle erbe** che, nelle diverse stagioni dell'anno, sa proporre una ricca varietà di menu realizzati con l'uso di erbe, fiori e "frutti dimenticati".

Per "**frutti dimenticati**" si intendono quei frutti come nespola, sorba, pera volpina, mela della rosa, mela cotogna, corbezzolo, corniolo, melograno ed altri, prodotti dalle piante domestiche o spontanee che un tempo crescevano vicino alle case coloniche, nei campi o nei boschi.

Lo **scalogno di Romagna IGP** viene coltivato secondo modalità e entro un confine stabilito dal relativo disciplinare.

I **formaggi** più genuini di mucca, di pecora e di capra sono prodotti da aziende condotte a regime biologico; e spesso ai formaggi si aggiungono gli aromi delle erbe officinali.

## MARRONI E CASTAGNE

In una vasta zona, compresa tra la media e l'alta valle del Senio, del Sintria e del Lamone si trovano oltre 450 ettari di castagneti. Sono il luogo di produzione del "Marrone di Casola Valsenio".

Il Marrone di Casola Valsenio, poi, è il protagonista della Festa dei Frutti Dimenticati e del Marrone che si tiene in Piazza A. Oriani nel secondo e terzo fine settimana di ottobre.

Le sue caratteristiche sono un colore avana scuro, forma ellittica e striature evidenti. Le dimensioni sono importanti ed occorrono circa 70 castagne per ottenere 1 chilogrammo. Il marrone è particolarmente apprezzato per il sapore intenso e dolce. I castagneti, che caratterizzano i boschi nei dintorni di Casola, sono formati da piante di media grandezza con rami penduli e tronchi importanti; la raccolta dei frutti comincia i primi di ottobre.

## PRODOTTI TIPICI DELL'APPENNINO FAENTINO

I prodotti tipici dell'Appennino Faentino crescono tra colline e valli, esposti al sole o nel folto dei boschi, prodotti e sapori che allietano i conviti e impreziosiscono le mense con l'impronta della storia e delle tradizioni locali.

Sono rinomati in tutto il mondo l'olio di Brisighella, i vini dei colli faentini, i formaggi prodotti con ottimo latte degli allevamenti locali, i salumi della razza "mora romagnola", i frutti dimenticati e le erbe aromatiche e le innumerevoli tipologie di conserve e marmellate.

### Vini Rossi



**Sangiovese di Romagna:** (DOC) Vitigno Principe che secondo una vecchia tradizione locale deriverebbe da Sanctus Zeus, il dio Giove dei Romani.

Vino rosso rubino con accenti violacei, sviluppa un profumo che ricorda vagamente le viole.

Retrogusto amarognolo, si adatta ad antipasti saporiti, arrosti, cacciagione e grigliate.

**Cagnina:** (DOCG) Vino di colore rosso violaceo, dolce e corposo, leggermente acidulo. Si accompagna a pasticceria secca e caldarroste.

### Vini Bianchi

**Albana di Romagna:** primo DOCG bianco in Italia (1987), tipico delle terre di Romagna, di colore giallo paglierino, nelle versioni secco, dolce, passito e riserva.

Il secco risulta asciutto e tannico ed è indicato con carni bianche e formaggi, l'amabile e dolce è consigliato con pasticceria da forno.

Il passito pur abbinandosi bene a frutta e dolci, ben si adatta anche ai formaggi piccanti come ad esempio il formaggio di fossa.

**Trebbiano:** (DOCG) Colore giallo tenue, profumo delicato e sapore asciutto, consigliato in abbinamento con antipasti delicati e formaggi freschi. Utilizzato anche come aperitivo.

**Pagadebit:** (DOCG) Vino bianco, sapore asciutto e delicato, profumo caratteristico che ricorda il biancospino. Si abbina a minestre in brodo, verdure e crostacei.

## OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA DOP di Brisighella



Olio Brisighello - Denominazione di origine protetta del 01/07/96  
Zona di produzione: Comuni di Brisighella, Faenza, Riolo Terme, Casola Valsenio, Modigliana. Piccola produzione di altissima qualità e immagine ottenuta da olive di varietà Nostrana di Brisighella per almeno il 90%.

Caratteristiche del prodotto: colore verde smeraldo con riflessi dorati, profumo di frutto con sensazioni di erbe e ortaggi, sapore piacevolmente amarognolo e piccante.

Altre tipologie di Olio di Brisighella: Pieve Tho e Nobil Drupa.

## CARNI



**Mora romagnola** : Razza di Suino locale di colore nero. Il basso ventre è fulvo. Si ottengono salumi (Salame della Ghianda) e carni di ottima qualità. Il nome deriva dal colore del suo mantello, marrone scuro tendente al nero.

Di crescita lenta, agli inizi degli anni 90 ha rischiato l'estinzione causa il diffondersi di altre razze non autoctone.

Inserito tra i presidi Slow Food.



**Razza Bovina Romagnola:** Vitelli probabilmente di origine Longobarda, dal mantello grigio chiaro tendente al bianco, caratterizzati da corna abbastanza lunghe e appuntite a forma di mezzaluna nei maschi e di lira nelle femmine. Dotate di arti possenti e masse muscolari molto sviluppate.

La razza Romagnola è una delle poche che ha ottenuto il marchio di qualità Igp per carni bovine fresche allevate e macellate nella zona

tipica di produzione.

La zona di allevamento è limitata alle provincie di Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini, oltre ai comuni della Provincia di Firenze che ricadono geograficamente nell'alto appennino Romagnolo (Firenzuola, Marradi e Palazzuolo).



**Agnellone:** carni di agnelli con peso vivo tra i 25 e i 50 Kg e un massimo di 6 mesi di vita.

**Castrato:** carni di ovini con peso vivo tra i 40 e i 100 Kg e un massimo di 12 mesi di vita. Si tratta di carni fresche ovine con marchio di Qualità Controllata: animali identificati alla produzione e seguiti fino al banco vendita con certificato di garanzia sulle modalità di allevamento e sul tipo di alimentazione.

## FORMAGGI



**Pecorino tipico romagnolo:** prodotto secondo uno specifico disciplinare di produzione. Formaggio a pasta tenera o semi dura di sapore dolce o leggermente piccante prodotto con latte di pecora intero.

**Raveggiolo:** Formaggio tipico delle zone appenniniche, generalmente presentato in un canestro ricoperto di felci. A pasta bianca, tenera, leggermente burroso e dal sapore delicato. Di forma circolare, altezza fra i 2 e i 4 centimetri, viene prodotto utilizzando latte di vaccino crudo, oppure latte di pecora. Si conserva al massimo cinque giorni e la produzione va da ottobre a marzo.

**Formaggio di Fossa:** Formaggio di latte intero ovino, oppure con aggiunta di latte intero vaccino caseificato con o senza pastorizzazione. Forme di peso minimo 600 gr. e massimo 1,800 Kg, maturate per almeno 30 giorni, e successivamente "infossato" per almeno 80-100 giorni.

Si caratterizza per un elevato contenuto proteico, buon equilibrio di sostanze grasse e sali minerali, facilmente digeribile. Contiene elevate concentrazioni di fermenti lattici vivi.

Di sapore piccante deciso, si può degustare da solo, oppure in abbinamento con miele, confetture di frutta o aceto balsamico. Il nome deriva dalla antica tecnica dell'infossatura.

**Formaggi Freschi:** Casatella, Ricotta



**Squacquerone :** E' fra i formaggi freschi più conosciuti e comuni della Romagna.

Formaggio vaccino a pasta molle, di forma non ben definita.

Di sapore leggermente acidulo, ricorda il gusto del latte.

Si presta egregiamente ad essere abbinato con rucola e piadina romagnola. Ottimo anche abbinato con fichi caramellati o miele di acacia.

# SCALOGNO DI ROMAGNA

Indicazione geografica tipica del 24/11/97. Bulbi commestibili della liliacea *Allium ascalonicum*, di antichissima coltivazione.

Una vera e propria prelibatezza gastronomica, impiegata in una vastissima gamma di piatti e condimenti tipici della collina faentina.

Ha notevoli proprietà dietetiche e medicamentose.

Sono utilizzabili i bulbi freschi o sott'olio oppure le foglie tagliate finemente.

Zona di produzione: alta pianura e colline di Faenza: areale con centro a Riolo Terme.

## FRUTTA

Marrone, Albicocca, Kiwi e

**Nettarina I.G.P.** :E' conosciuta per la sua consistenza polposa e per l'elevato contenuto di succo. Il pesco appartiene alla famiglia delle rosacee.

Dalla specie *Prunus persica* hanno avuto origine le nettarine, la sua presenza nel nostro territorio è molto antica: la sua diffusione in Italia è dovuta ai Crociati che l'importarono in quantità dall'Oriente.

## PIADINA ROMAGNOLA



Simbolo della Romagna, disco alto da pochi millimetri fino ad un centimetro (varia a seconda delle zone), l'impasto è ottenuto con farina di grano, acqua o latte, strutto, sale e bicarbonato.

Cotta da ambo i lati sul testo o teglia, piastra rotonda in pietra di origine refrattaria o in terracotta.

Di sapore "neutro" si abbina a qualsiasi cibo, ma rende il meglio di se stessa con affettati e formaggi freschi.

## SABA

Salsa densa di colore scuro ottenuta dalla bollitura del mosto d'uva.

Si abbina a formaggi saporiti e viene utilizzata come condimento per ceci, castagne, fagioli, bolliti e verdure.



## SAVÒR

Composta di frutta dal sapore leggermente aspro, ottenuta dalla bollitura del mosto d'uva assieme a bucce di anguria o melone seccate, carote, polpa di zucca, bucce di agrumi, frutta secca, pinoli o noci e altra frutta di stagione.

Si consuma con pane, piadine, oppure utilizzata nella preparazione di dolci o crostate o come ripieno di tortelli.

## DOLCI

Migliaccio, Tagliatelle fritte, Ravioli ripieni alla castagna



## NOCINO

Il nocino è un liquore ottenuto dal mallo della noce, a mezzo di infusione in alcool.

Il nocino mantiene sempre un alone di leggenda, legato alla presenza di streghe e incantesimi, che si comunicò alla preparazione del liquore.

Tradizionalmente, infatti, le noci venivano raccolte nella notte di San Giovanni dalla donna più esperta nella preparazione che, salita sull'albero a piedi scalzi, staccava solo le noci migliori a mano e senza intaccarne la buccia. Lasciate alla rugiada notturna per l'intera nottata, si mettevano in infusione il giorno dopo.

La loro preparazione terminava la vigilia di Ognissanti, cioè la notte di Halloween

## E PER FINIRE...

Pasta fatta a mano



Miele



Funghi



Tartufo



Carciofo Moretto



[HOME PAGE](#)