



Il Viaggiatore Magazine –
Carciofo Moretto

Due dei Borghi più belli d'Italia, Dozza in provincia di Bologna e **Brisighella** in provincia di Ravenna (entrambi facenti parte del nuovo sistema turistico locale, gestito e promosso da IF – Imola Faenza Tourism Company) nel mese di maggio ospiteranno appuntamenti all'insegna del vino e del buon cibo.

A Dozza, nota anche per le case dei muri dipinti, il **5 e 6 maggio prenderà vita "Il vino è in festa"**. A Brisighella, invece, l'appuntamento è per il **6 e il 13 maggio con la sagra dedicata a uno dei prodotti autoctoni più apprezzati e ricercati, il "Carciofo Moretto"**.

"Dozza Il Vino è in Festa" è la tradizionale festa enologica del territorio. Il Borgo ospiterà diversi punti d'assaggio con i produttori locali, lungo un percorso enogastronomico che proporrà anche altre eccellenze del territorio: dal salumi ai formaggi, dalle carni all'olio. Tutti i prodotti potranno essere assaporati sostando nelle piazze e lungo le vie del paese, appositamente attrezzate per l'accoglienza dei visitatori. Durante le due giornate non potrà mancare la visita all'**Enoteca Regionale Emilia Romagna**, che ha la sede all'interno della splendida Rocca di Dozza, con la sua mostra permanente di oltre 1.000 etichette regionali.



Il Viaggiatore Magazine –
Carciofaia

Rocca che può anche essere visitata nel suo complesso.

Per informazioni: Fondazione Dozza Città d'Arte, tel. 0542 678240, www.imolafaenza.it

Il Carciofo Moretto potrebbe essere definito "autoctono"

dell'autoctono", infatti 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 www.parcovenadelgesso.it). In tali luoghi riesce a raggiungere le massime espressioni organolettiche, che ne fanno un prodotto inimitabile e dal sapore autentico e inconfondibile. **Durante l'intera giornata di Sagra ci saranno bancarelle di prodotti tipici e dell'artigianato, stand gastronomico, intrattenimenti musicali e animazioni.**

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.



Il Viaggiatore Magazine –
Pinzimonio di carciofo
moretto

Sono molte e gustose le ricette che si possono realizzare utilizzando il Carciofo Moretto: capesante arrostate 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, fine aprile e maggio. Il Moretto è una varietà rustica, sulla quale non sono stati fatti 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.



Il Viaggiatore Magazine -
Dozza, Bologna

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. Il Moretto si presenta violaceo con riflessi dorati, spine giallo nere ben formate e rigide. Il suo sapore è leggermente amaro, fresco, appetitoso.

Per informazioni: Pro Loco Brisighella, tel. 0546 81166
www.imolafaenza.it