

L'Appennino ricopre una vasta area del nostro territorio provinciale, una realtà fatta di storia, cultura, tradizioni, agricoltura e turismo. L'economia in questa parte della Romagna si sviluppa dal mare ai monti e in rigogliose valli come quella del Bidente, la vallata del Bidente, una delle più suggestive del comprensorio forlivese, si allunga sull'alveo del fiume da cui prende il nome, da Meldola fino a Santa Sofia, passando per Cuscercoli, Civitella e Galeata. Disseminata di rocce, castelli e torri medievali è ricca di attività artigiane, che hanno tramandato antiche abilità, coniugandole spesso con innovazioni tecnologiche. Degne di menzione sono la zootecnia, l'agricoltura biologica in espansione, l'allevamento biologico che si differenzia da quello tradizionale nel trattamento delle patologie. Fra le attività artigianali: le tele stampate a ruggine, la produzione di mobili rustici, la lavorazione della pietra serena, del ferro battuto, la produzione dei rosari esportati in tutto il mondo e l'intreccio dei vimini per manufatti artistici e souvenirs. Terra di sagre, feste paesane, ottimi vini, prelibata gastronomia e fra i preziosi gioielli di questa valle: il tartufo. Già noto ed apprezzato ai tempi dei Romani, è un prodotto costoso e molto ricercato, dal profumo penetrante e dal caratteristico sapore. Il tartufo spontaneo che si raccoglie nella valle del Bidente rientra nel contesto territoriale dell'Appennino Romagnolo. La sua qualità, riconosciuta da autorevoli esperti del settore, merita di introdurre a pieno titolo fra i prodotti tipici della Romagna. In questa zona viene estratto quello bianco, considerato il più pregiato della famiglia delle Tuberaceae. L'area interessata (Volte, zona Bonaldi e lungo il crinale che sale verso la Toscana) ha un terreno di natura calcareo-argillosa. Il tartufo raccolto è informale e più profumato; la sua conservazione ha una durata superiore nel tempo e si estrae da settembre a dicembre. La gastronomia bidentina si ricolle alla promozione del tubero e ha come riferimento non solo le sagre, ma negozi di alimentari e ristoranti locali.



IN APPENNINO: ALLA RICERCA DI UN TARTUFO SOSTO

TARTUFO BIANCO PREGIATO DI ROMAGNA



È il più prezioso fra i cosiddetti funghi ipogei (cioè sotterranei), cresce solo in Italia e

con il sopraggiungere dell'autunno, crea intorno a sé un gran clamore di sagre, cani, cercatori, buongustai e commercianti. Tocca il suo apice qualitativo nel mese di novembre. Il più pregiato è considerato il Tuber magnatum, ossia quello bianco il cui periodo di raccolta va da ottobre a dicembre, con un costo da due a quattro milioni il chilo (nelle annate normali). Seguono: il tartufo nero di Norcia (novembre-marzo) altrettanto prelibato e che ha un valore commerciale rispetto al bianco della metà; il Bianchetto (gennaio-aprile), buono solo se appena raccolto; quello di Bagnoli (settembre-gennaio), che ha un fortissimo sentore di acido fenico e cavolo marcio; il tartufo d'inverno (novembre-marzo), utilizzato nei ripieni, nelle salse e nei patè, il cui rapporto qualità-prezzo è ottimo; lo Scarzone e tartufo nero di Fragno (maggio-dicembre), che si esalta tirato nel burro; il tartufo nero liscio (settembre-dicembre), ottimo a crudo o su piatti caldi, considerato un degno sostituto del bianco pregiato. Per ottenere i migliori risultati, questo fungo dovrebbe essere di stagione e ben maturo: la corretta maturazione non si deduce dal colore che dipende dall'albero con cui convive, ma dal disegno dell'interno che deve mostrare venature differenziate in maniera netta. Anche il profumo è importante, ma non è una discriminante attendibile. Al momento dell'acquisto è necessario tener presente che il valore commerciale si alza all'aumentare delle dimensioni: quelli con forma globosa regolare valgono di più. Nell'Appennino Romagnolo si raccoglie quello bianco che in cucina è un violento sopraffattore. A differenza di quello nero, infatti, non entra in sintonia con gli altri ingredienti della ricetta, ma li domina con il suo aroma.

L'Appennino Romagnolo dove si estrae il pregiato tartufo bianco fa parte di un progetto denominato "Leader II". Il GAL (Gruppo di Azione Locale) e "l'Altra Romagna" sono i soggetti promotori di questa iniziativa. Costituito nel 1994 fra soggetti privati (Soc. Promoappennino, Confescentri di Cesena, CIA di Forlì, A.G.C.I. di Forlì) e pubblici (Provincia di Forlì-Cesena, Comunità Montane Cesenate e Forlivese), il GAL svolge la funzione di "agenzia di sviluppo", erogando servizi di animazione socio-economica, di promozione territoriale e della piccola-media imprenditoriale, di qualificazione delle attività economiche esistenti nel territorio. Il programma "Leader II" (Liasion Entre Action de Development de l'Economie Rurale), nato dal Regolamento CEE 2052/88 sulla riforma dei Fondi Strutturali, ha tra i principali obiettivi quello di attivare una serie di iniziative dimostrative dello sviluppo rurale in aree limitate, mediante l'erogazione di finanziamenti provenienti dai tre Fondi Comunitari; promuovere la creazione di Gruppi di Azione Locale come soggetti attuatori dello sviluppo; individuare e sperimentare soluzioni innovative; incentivare lo sviluppo di iniziative nei diversi settori economici e sollecitare lo scambio di informazioni a vari livelli. In questo contesto innovativo: il rilancio del prodotto turistico, valorizzazione e commercializzazione delle produzioni agroalimentari tipiche e di qualità, promozione e sostegno delle imprese artigiane che operano per il recupero di particolari prodotti di artigianato artistico tradizionale e formazione delle risorse umane.



La valle del Bidente è ricca non solo di ritrovamenti archeologici, castelli e prodotti tipici dell'artigianato locale, ma di tradizioni legate alla gastronomia: un viaggio goloso fra pasta, dolci, vino, salumi e formaggi. Oltre al tartufo bianco pregiato, funghi porcini e grugnoli, si possono gustare: piadina classica, frittata o con ripieni, crescioni di zucca e patate, di erbe e ricotta; tagliatelle con gli stridoli (erba selvatica raccolta nella zona, dal sapore amarognolo simile allo spinacio), quadrettini in brodo con salsiccia e stridoli, polpettine e tortellini ripieni sempre utilizzando questa erbeta selvatica; il ravioglio, formaggio tipico maturato con foglie di felce (a Cuscercoli lo si propone con la piadina e scaglie di tartufo); salsiccia nostrana, salsiccia matta con aglio e spezie, il lombetto di Cuscercoli; pane casereccio montanaro impastato come da antica tradizione e cotto nei forni a legna; dolci profumati come le cialde del Corniolo, la panina di Santa Sofia, la mantovana di Galeata, la penza e i tortellini fritti ripieni di marmellata di Civitella, il sanguinaccio o migliaoio (sangue di maiale, cioccolato fondente, latte, canditi, pinoli e uvetta) di Meldola. E' possibile sorseggiare, con una piadina farcita o una fetta di ciambella, dell'Albana dolce, del Pagadebit, Cagnina, Sangiovese, Trebbiano e grappe profumate come i frutti del sottobosco; polenta con cacciagione, con funghi porcini, con salsiccia, con formaggi della valle bidentina. Per non parlare poi delle marmellate: le più pregiate sono quelle di ciliegie (ottime nella zona di Civitella), di frutti di bosco, di sambuco, fichi e noci, marroni con cacao, confettura con bacche di rosa canina, e il tipico savor (preparato con pezzi di frutta autunnale, noci e mosto d'uva).

Il Piccolo borgo medievale, sulla destra del fiume Bidente, fra Meldola e Civitella di Romagna, la romana Cuscercoli (Clusum Herculis) è il fiore all'occhiello di questa rigogliosa valle. Il castello che troneggia sul paese fu sede, fino al 1790, di governatori. Di origine incerta, appartenne agli abati di S. Ellero, poi al Conte Ubaldo di Giaggiolo, passando in seguito a Paolo Malatesta. I forlivesi dell'Ordellaffi tentarono più volte di impadronirsi, ma fu contro Caterina Sforza che Cuscercoli conobbe il trionfo travolgente, sostenendo vittoriosamente l'urto di mezza Romagna. Nel 1501 il castello passò al Valente, nel 1527 fu devastato dal Borbone e finalmente nel 1569 fu venduto ai marchesi Guidi di Bagno. Le ultime vicende di guerra si attribuiscono alla dominazione napoleonica, durante la quale il paese prese più volte posizione contro i francesi che, per rappresaglia, nella notte del 19 luglio 1800 lo misero a sacco. L'acquisto da parte del comune è avvenuto nel 1973. Suggestiva la Chiesa di San Bonifacio racchiusa entro le mura medievali, nonostante la sua origine risalga al tardo settecento dopo la distruzione della chiesa di Santa Maria del Sasso, avvenuta nel 1750 ad opera di una devastante alluvione. Perla dell'archeologia industriale in Val Bidente è la Carriera, la più antica di Romagna. Costruita dai Conti Guidi di Bagno nel 1637 ha continuato la sua attività fino all'inizio del 1900. Famosa per la sua produzione di pietre e rosari, Cuscercoli ne confeziona migliaia ogni anno con vari materiali (perle, legno, plastica fluorescente o semi di piante) e li esporta in tutto il mondo. Da non sottovalutare la cucina, ricca di tradizioni e antichi sapori, riproposta con maestria dalle "azzore" anche in occasione delle sagre.



Deliziosa cittadina che dista 19 Km da Forlì, "Duo Vador" di origine latina (due guadi) si trova fra due passaggi del fiume Montone: Ponte dell'Annunziata a valle e della Badia a monte. Pregevole esempio di architettura militare medievale, rappresenta il nucleo fortificato di un ampio sistema difensivo disseminato nel territorio circostante. Del Castello dei Conti Guidi non restano che le cerchia murarie, integrate nelle nuove urbanizzazioni. Il maschio e costituito da una imponente torre a sezione quadrata, alta 30 metri, all'interno della quale sono ricavate sei stanze sovrapposte servite da una scala a chiocciola in anneria. Si eleva 47 metri dal piano stradale e consente di dominare l'intera valle. Nel 1405 diventò proprietà della Repubblica fiorentina. Ma Dovadola non è riconosciuta solo per la Sagra del tartufo, infatti è possibile visitare: l'Abbazia di S. Andrea fondata nel XII secolo dai Cluniacensi, con festi della scuola fiorentina (sec. XV) e bolognese (sec. XVII) nonché il sarcofago di Benedetto Bianchi Porro (1936-1964) morta in concetto di santità; la Chiesa della S. Annunziata (voluta dai Domenicani nel 1318) dove riposano le ceneri del celebre gergologo Antonio Raineri Biscia ed è possibile ammirare un pregevole crocifisso ligneo del trecento; restaurato a Grenoble con particolare trattamento, utilizzando l'energia nucleare; l'Oratorio di S. Antonio e di S. Gennaro, esempio di architettura sacra del settecento, con all'interno dipinti di Giacomo Zanpa; l'Eremo di Montepolo, che ricorda la permanenza di S. Antonio dove si preparò al suo prodigioso apostolato in solitario ritiro, dopo aver conosciuto S. Francesco al Capitolo Generale dei frati alla Porziuncola di Assisi, nel 1221.



SAPORI E PROFUMI DI ROMAGNA

Alla raccolta dei funghi e del tartufo bianco sono legate anche le attività gastronomiche di Cuscercoli. In occasione dell'estrazione di questi tesori del sottobosco, la Pro Loco "Chiusa D'Ercole" organizza due Sagre, quella del Prugnolo e Porcini, e quella del Tartufo Bianco pregiato di Romagna; negli anni sono diventate punto di ritrovo per cercatori, acquirenti e buongustai. La prima, che si svolge a metà maggio, è dedicata a questi particolari funghi primaverili. Possono essere prezioso condimento nei ragù, ad impreziosire qualsiasi pasta asciutta o risotto, mentre crudi esaltano il sapore di un'insalata e, se fritti, possono sublimarsi in un'originale frittata. La seconda Sagra invece si svolge in novembre ed è interamente dedicata al tartufo. Per mantenere intatto il caratteristico profumo lo si utilizza principalmente a crudo su piatti caldi, il cui vapore porta alle narici tutto il suo inebriante aroma. Il modo migliore di apprezzarlo è affettarlo con l'apposito strumento, rigorosamente al momento di mangiarlo. Gli abbinamenti ideali sono: con l'uovo al tegamino, sulla pasta o sui ravioli con burro e formaggio, sul risotto, sui crostini, sul nodino di vitello, sul filetto di bue, sul petto di fagiano in salsa di vino. Gustoso sui nudi di tagliatelle in bianco e utilizzato anche nei ripieni, nelle cotture o nelle salse. Alla Sagra cuscercolense si può assaggiare in felice spopolazione con il ravioglio (formaggio molle macinato in foglie di felce) per farcire la piada alla lastra. Prelibato all'interno del pecorino tenero e dolce: ogni fetta sprigiona un aroma pungente e una persistenza d'ineguagliabile sapore. I rivenditori presenti alla Sagra sanno ben consigliare anche gli acquirenti occasionali: il tartufo, infatti, perde peso e profumo con grande velocità, per cui è opportuno che si utilizzi tempestivo. Ma se proprio lo si deve conservare, lo si potrà tenere in frigorifero per una settimana al massimo, avvolto in un foglio messo in ermetica; i a di vetro sciolto a maria (con questa tecnica si può conservare in frigorifero per circa tre mesi).

SAGRE E PROFUMI DI ROMAGNA

CUSERCOLI - Protagonista della Sagra che si svolge la seconda e la terza domenica del mese di novembre è senza dubbio il "Tartufo pregiato" della Valle del Bidente, anche perché la specie bianca Tuber magnatum in questa stagione è nel suo momento migliore. Migliaia di buongustai e di turisti si danno appuntamento per celebrare questo prezioso fungo. Nei due fine settimana, la cittadina medievale è invasa dalle bancarelle dei tartufai che espongono i loro "gioielli", il programma prevede l'esposizione di prodotti tipici agroalimentari, di oggetti di artigianato artistico locale legato ai vecchi mestieri della Valle del Bidente; conferenze, proiezioni e spettacoli musicali. Ma il momento più atteso è sicuramente quello della premiazione: fra gli espositori e commercianti presenti viene incoronato chi ha raccolto il tartufo più grosso, quello più profumato e chi ne ha estratto la maggiore quantità.

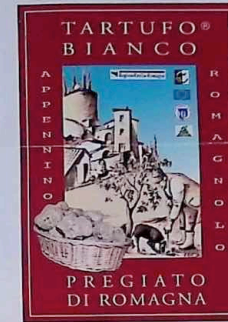




IN APPENNINO: ALLA SCOPERTA DI UN TESORO NASCOSTO



LA BUONA TAVOLA NEI COMUNI DELL'APPENNINO ROMAGNOLO



RISTORANTI

BAGNO DI ROMAGNA

- RISTORANTE PIZZERIA "GIARDINO" - P.zza Martiri XXV Luglio, 14 - Tel. 0543-917383
- RISTORANTE PIZZERIA "FONTECHIARA" - Via Crocianta, 2 - Tel. 0543-903385
- RISTORANTE "VITANOVA" - Loc. Valgianna, 38 - Tel. 0543-918729
- RISTORANTE PIZZERIA HOTEL "PIE DI COMERO" - Via Valgianna Fontanone, 150 - Tel. 0543-903392
- HOTEL "MIRAMONTI" 4 STELLE - Loc. Acquapartita - Bagno di Romagna - Tel. 0543-903640
- HOTEL RISTORANTE "CACCIATORE" - Via Acquapartita, 124 - Bagno di Romagna - Tel. 0543-903401
- HOTEL ALBERGO "BAR BOLOGNA" - Via Della Speranza, 3 - S. Piero in B. - Tel. 0543-903388

BRISIGHELLA

- RISTORANTE "GIGIOLE" - P.zza Carducci, 5 - Tel. 0546-81209 - Chiuso il lunedì
- RISTORANTE TRE COLLI - Via Gramsci, 9 - Tel. 0546-81147 - Chiuso il lunedì
- RISTORANTE IL TARTUFO - Via Marteno, 84 - Tel. 0546-40204 - Chiuso il mercoledì
- TRATTORIA LA CASETTA - Via Ugonia, 6 - Tel. 0546-80250 - Chiuso il martedì
- CANTINA DEL BONSIGNORE - Via Recuperati, 4 - Tel. 0546-81889 - Chiuso il giovedì
- TRATTORIA DI STRADA CASALE - Via Statale, 22 - Tel. 0546-88054 - Chiuso il lunedì
- TRATTORIA GIACOMELA - Via S. Martino in Gattara, 22 - Tel. 0546-87016 - Chiuso il lunedì
- RISTORANTE ZATTAGLIA - Via Valletta - Tel. 0546-84419 - Chiuso il lunedì
- TRATTORIA BINI - Via Castellaccio, 1 - S. Cassiano - Tel. 0546-86001 - Chiuso il giovedì
- VECCHIA OSTERIA DA TONINO - Via Pontenono, 51 - Tel. 0546-80076 - Chiuso il lunedì
- TRATTORIA GHETERENA - P.zza Garibaldi - Fagnano - Tel. 0546-85008 - Chiuso il mercoledì
- RISTORANTE LA ROCCA - Via delle Volte, 10 - Tel. 0546-81180 - Chiuso il mercoledì

CIVITELLA DI ROMAGNA

- RISTORANTE "LOSTERIACCIA" - Via S.S. 310 del Bidente - Casertoli - Tel. 0543-98852
- RISTORANTE "IL POSTO DELLE BRICIOLE" - Via A. Costa, 12 - Tel. 0543-982016 - Chiuso il martedì
- RISTORANTE "LIDIA E RENATO" - P.zza Frati, 21 - Tel. 0543-983207
- RISTORANTE "CIVORIO" - P.zza Rocca, 49 - Tel. 0543-980524
- "CA' BIONDA" - Via S. Giovanni, 42 - Casertoli - Tel. 0543-989101
- AGRITURISMO "ACERO ROSSO" - Via Seggio - Tel. 0543-984035
- TRATTORIA "BULGARELLI" - P.le G. Matteotti, 1 - Volte - Tel. 0543-989394
- RISTORANTE "GIOVANNINO" - P.zza Matteotti, 16 - Volte - Tel. 0543-989299
- RISTORANTE "L'ANGOLO" - Via A. Costa, 88 - Casertoli - Tel. 0543-989245
- RISTORANTE OSTERIA "MUCCIOLINI" - Via Seguno, 3 - Seguno - Tel. 0543-980523
- HOTEL RISTORANTE "AL CANTON" - Via Largo Matteotti, 3/5 - Casertoli

DOVADOLA

- RISTORANTE "CENTRALE" - P.zza C. Battisti - Tel. 0543-934644 - Chiuso il lunedì
- RISTORANTE "LA SCALETTA" - Via Enrico Mattei, 7 - Tel. 0543-934735 - Chiuso il martedì
- AGRITURISMO "LA LOCANDA DEI FONDI" - Via Nazionale, 26 - Tel. 0543-934475

GALEATA

- PIZZERIA TRATTORIA "LA RUPE" - P.zza A. Gramsci, 1 - Tel. 0543-981774
- RISTORANTE LOCANDA "ROMAGNA" - Via F. Zanetti, 19 - Tel. 0543-981695
- TRATTORIA "LA BIONDA" - Via F. Zanetti, 2 - Tel. 0543-981063

MELDOLA

- RISTORANTE "GUALDO" - Via Nazionale, 12 - Guadolo di Meldola (FC) - Tel. 0543-494526
- RISTORANTE "LA BUGA" DA SAVINO - Via Guadolo Interno, 10 - Tel. 0543-494412
- RISTORANTE - PIZZERIA "IL BIDENTINO" - S. S. Colombano, 18/C - MELDOLA - Tel. 0543-494051
- PIZZERIA LAGO "LE ROVERI" - Strada Prov. Todeorano - Tel. 0543-497121

MERCATO SARACENO

- RISTORANTE "BARBOTTO" - Passo Barbotto, 4632 - Tel. 0547/96004
- RISTORANTE "PASA L'OS" - Via Convento, 60 - Linaro - Tel. 0547/693160 - Chiuso il martedì
- RISTORANTE PIZZERIA "DALLA PADELLA ALLA BRACE" - Via Mentana, 22 - Tel. 0547/91462 - Chiuso il mercoledì
- RISTORANTE "PONTE GIORGI" - Via Tigliati, 1945 - Cella - (Via S. Maria Montepi) - Tel. 0547/96581
- RISTORANTE "DA ELENA" - Via XXX Aprile, 104 - Montecastello - Tel. 0547/91565 - Chiuso il lunedì
- RISTORANTE "LA MENTANA" - Via Valzania, 17 - Tel. 0547/690345

PREDAPPIO ALTA

- RISTORANTE "I RAGAZZI DEL CAFFE' ANNI 30" - P.zza Cavour, 10 - Tel. 0543-921125 - Chiuso il lunedì
- RISTORANTE "ANTICO RITROVO" - Via Piccinini, 11 - Tel. 0543-921139 - Chiuso il martedì
- RISTORANTE "BIONDI IOLE" - Via Colmano - Tel. 0543-922491 - Chiuso il lunedì
- RISTORANTE "AL PARATAI" - Via Montemaggiore, 59 - Tel. 0543-921135 - Chiuso il lunedì
- RISTORANTE ENOTECA "CA' DE SANZVES" - P.zza Cavour, 18 - Tel. 0543-921095 - Chiuso il mercoledì
- RISTORANTE "E GALET" - Via Colmano, 40 - Tel. 0543-921136 - Chiuso il lunedì
- AGRITURISTICA "PIAN DEI GOTTI" - Via Monte Mirabello, 1 - Tel. 0543-921118

PREDAPPIO

- RISTORANTE "APPENNINO" - Via S. Cassiano, 47 - Tel. 0543-921137 - Chiuso il giovedì
- RISTORANTE "HOSTERIA MARTINELLE" - Via delle Caminate, 18 - Tel. 0543-940031 - Chiuso il mercoledì
- RISTORANTE "IMMATIMENTO ANNI TRENTA" - Ple. Ionno, 10 - Tel. 0543-921144
- RISTORANTE "PINETA" - Via Montemirabello, 8 - Tel. 0543-945364 - Chiuso il martedì
- RISTORANTE "OSTERIA LA CASETTA" - Via Provinciale, 111 - Fiumana - Tel. 0543-940747
- RISTORANTE "PINK PANTER" - Via Parisani, 2 - Fiumana - Tel. 0543-940349 - Chiuso il martedì
- RISTORANTE "LA VEZIA" - Via S. Cristoforo, 19 - Fiumana - Tel. 0543-940067 - Chiuso il lunedì
- RISTORANTE "STORIA DEL MORO" - Via Roma, 8 - Predappio - Tel. 0543-922257 - Chiuso il lunedì
- RISTORANTE "ATTORIO DEGLI ARTISTI" - Via S. Pietro, 15 - Tontola - Tel. 0543-945030 - Chiuso il lunedì

RONCOFEDDO

- RISTORANTE "CINQUEPAGLIA" - P.zza Garibaldi, 12 - Montiano - Tel. 0547-51347
- RISTORANTE "MONTELEONE" - Via Fratte, 4075 - Loc. Monteleone - Tel. 0541-949410 - Chiuso il lunedì

SANTA SOFIA

- RISTORANTE PIZZERIA "LA CONTESSA" - Via Neferti, 5 - Tel. 0543-970137
- ALBERGO RISTORANTE "LO SCIOIATTOLO" - Tel. e Fax 0543-980052 - Loc. Campigna
- ALBERGO - RISTORANTE "GRANDUCA" - Loc. Campigna - Tel. 0543-980.051
- RISTORANTE "LAGO" - Loc. Corniolo - Tel. 0543-980082
- RISTORANTE "LA VERA ROMAGNA" - Loc. Biserno - Tel. 0543-970160

SARSINA

- RISTORANTE "LE MASCHERE" - Via Cesio Sabino, 33 - Tel. 0547-95079
- RISTORANTE "ANTICA OSTERIA" - Via Cesio Sabino, 34 - Tel. 0547-94365

VERGHERETO

- RISTORANTE "IL PENTAGONO" - Loc. Balze - Tel. 0543-906637
- RISTORANTE "LANZI" - Via Don Babini, 10 - Tel. 0543/910024 - Alfero
- RISTORANTE "PICCOLO HOTEL" - Via Aldo Moro, 9/A - Alfero - Tel. 0543-910151
- RISTORANTE "LA ROTONDA" - Via Circonvallazione, 107 - Balle - Tel. 0543-906606

Elenco Ristoranti in continuo aggiornamento

