

agenda

La *spoja lorda*, la pasta ripiena tipica della tradizione romagnola. Negli inserti, la Torre dell'Orologio a Brisighella, dove si produce un olio extravergine di oliva DOP.

Enogastronomia




## La minestra imbottita

A Brisighella la Festa della Spoja Lorda e delle Primizie di Primavera è un invito a riscoprire le più antiche ricette della tradizione romagnola

La signora Gisella dispone sulla spianatoia infarinata un cilindretto di pasta: ci spiega che il panetto viene steso poco per volta con il matterello fino a ridurlo a una sfoglia sottile sulla quale viene spalmato un composto a base di formaggio fresco, parmigiano, uova e noce moscata. Si prepara così la *spoja lorda*, la sfoglia sporca dell'intingolo che le *azdore* preparavano se avanzava il ripieno dei cappelletti. Con una rotella taglia tanti minuscoli quadrati che poi verranno cotti nel brodo di gallina o conditi con il ragù di carne. «Ho imparato a tirare la sfoglia con lo *sciaddur* quando ero una bambina», continua Gisella. Per vedere le *sfogline* all'opera basta fare un salto al parco Ugonia di Brisighella il 28 aprile e il 1° maggio, quando la città festeggia la gustosa minestra (in dialetto

*mnēstra imbutida*) con bancarelle e stand che espongono anche legumi e ortaggi di stagione. Girovagando tra strade, viuzze, vicoli e cortili si approda in Piazza Marconi, sulla quale affacciano Palazzo Maghinardo e l'originale Via degli Asini, una strada sopraelevata coperta e illuminata da archi a forma di mezzaluna. Sovrastano il borgo la Torre dell'Orologio e la Rocca Manfrediana, ma per godersi una vista mozzafiato sul paesaggio bisogna salire fino al Santuario del Monticino (Pro Loco, tel. 0546 81166, iat.brisighella@racine.ra.it). Per la sosta c'è la comoda area in Piazza Donatori del Sangue, in zona terme. Dista una ventina di chilometri l'agriturismo **Ca' de' Gatti** a Faenza (tel. 0546 642202 o 339 2848391, www.cadegatti.it, info@cadegatti.it).

 **5% sulla ristorazione**

12/14 aprile



► **Cremona**

**Cheese & Friends Festival** Se ne vedranno delle belle durante la prima edizione della manifestazione dedicata alle prelibatezze casearie del territorio con showcooking, degustazioni, sfide tra gli agriturismi, laboratori e visite guidate (www.comune.cremona.it).

25/28 aprile



► **Cavour (TO)**

**Sagra della carne di razza piemontese** Rassegna che promuove la filiera dell'oro rosso con un fitto programma tra degustazioni, visite guidate, tour nelle campagne, escursioni e mostre (ProCavour, tel. 0121 68194, www.cavour.info, procavour@cavour.info).