

BRISIGHELLA (RA)

Dai documenti antichi sono varie le grafie - da Braxeghella a Brissichella e dal 1550 Brisighella - così come diverse sono le interpretazioni del toponimo. Alcuni studiosi lo collegano alla base celtico longobarda Brix (luogo scosceso); altri propongono il tardo latino Brisca (terra spugnosa) e altri ancora ritengono che derivi da Brassica (cavolo), una pianta spontanea diffusa in passato nella zona.



Riepilogo ...

Le origini della città di **Brisighella** risalgono alla fine del 1200, quando il condottiero **Maghinardo Pagani da Susinana** edificò, su uno dei tre scogli di selenite, una roccaforte, oggi nota come **Torre dell'orologio**, la più importante della Valle del Lamone per controllare il castello di Baccagnano, sulla riva destra del fiume Lamone. Qui si erano rifugiati i Manfredi, signori di Faenza, dopo esserne stati da lui cacciati. Nel XIV secolo i Manfredi, signori di Faenza, fecero costruire sul picco adiacente una rocca.

Un piccolo borgo dalle caratteristiche scale di gesso incominciò a svilupparsi intorno a questa costruzione e lungo la Via del Borgo (nota anche come "Via degli Asini"), una strada coperta del XII secolo, sopraelevata

ed illuminata da mezzi archi, che aveva anche una funzione difensiva. Attualmente sono ancora visibili “Il Torretto”, un bastione della cinta muraria quattrocentesca, e un secondo bastione costituito dall’abside della chiesa di S. Croce.

La Rocca invece fu edificata nel 1310 dai Manfredi, signori di Faenza, rimase a questa famiglia fino al 1500, quindi passò per soli tre anni a Cesare Borgia. Dal 1503 al 1509 appartenne ai Veneziani che costruirono il grandioso maschio e due lati delle mura, poi fece parte dello Stato Pontificio. Alla fine del 1500 i due torrioni furono ricoperti da un tetto. Insieme alla Rocca, La Torre dell’Orologio fino al 1500 costituì il sistema difensivo del centro abitato.

Le mura cittadine erano interrotte da tre porte che consentivano l’ingresso in città: **Porta Buonfante**, **Porta Fiorentina** e **Porta Gabalo**, verso Faenza. Porta Buonfante abbattuta nell’Ottocento, conduceva verso i campi, sui fianchi della collina. Una lapide segnala che nelle vicinanze si trovava fin dal 1626 un piccolo pilastro con un’immagine della Madonna, in seguito trasferita nel santuario in cima al colle e venerata sotto il titolo del Monticino. La Porta delle Dame segnava invece l’ingresso dell’antico paese e della Via del Borgo o degli Asini. La denominazione sembra derivi dal fatto che qui le signore del paese accoglievano i forestieri.



La Storia

- 1290**, Maghinardo Pagani da Susinana erige a scopo difensivo, contro i Manfredi di Faenza, una piccola rocca su un pinnacolo di gesso all'imbocco della valle del Lamone.
- 1310**, i Manfredi, occupato il territorio, erigono una rocca, più ampia e munita, su un secondo vicino picco di gesso; ai piedi della rocca si forma il borgo che mezzo secolo dopo conta circa 200 abitanti.
- 1410**, la valle del Lamone è eletta contea con capoluogo Brisighella, che si dota di propri statuti.
- **1503**, dopo una breve occupazione da parte di Cesare Borgia, Brisighella cade sotto il potere dei Veneziani che rinforzano la rocca dotandola di un imponente torrione e di una forte guarnigione.
- 1509**, nonostante gli apparati di difesa, Brisighella nulla può contro le truppe del Papa che saccheggiano il borgo e la rocca. A parte la breve parentesi napoleonica, dal 1509 fino al 1860 Brisighella appartiene allo Stato Pontificio. Un lungo periodo senza grandi sconvolgimenti che consente un forte progresso economico e sociale grazie alla produzione di sete pregiate, carbone di legna, castagne (marroni) che attraverso i mercanti veneziani arrivano fino in Oriente. Anche i manufatti di lana, in particolare i berretti, molto richiesti sui mercati di Firenze e Bologna, e i prodotti della terra, come l'olio d'oliva, contribuiscono alla prosperità del borgo, che con il tempo si espande al di fuori delle mura.

- 1860**, con la sconfitta degli Austriaci, Brisighella, come tutta la Romagna, passa all'Italia.
- 1944-45**, il luogo è teatro di violenti scontri tra le truppe partigiane e i nazifascisti. Il 10 aprile 1945 lo sfondamento della linea difensiva tedesca sul fiume Senio apre alle forze alleate la strada verso la pianura padana.



Mezzelune di sguardi nell'antica via sopraelevata

Il borgo è addossato a una rupe gessosa e sovrastato da tre scogli di selenite sui quali si ergono la Rocca, la Torre dell'Orologio e il Santuario del Monticino.

Sul lato opposto era difeso da due linee concentriche di mura ancora percepibili nelle abitazioni che le hanno inglobate.

All'interno della parte storica, l'atmosfera medievale è conservata nei saliscendi di strade e viuzze, negli edifici maestosi come nelle case basse e arroccate, nei vicoli in ombra, negli angoli nascosti, nelle piazze e nei cortili animati nei giorni di festa e di mercato.

Il cuore del borgo, magico nella quiete notturna, è piazza Marconi, sulla quale si affacciano Palazzo Maghinardo, sede del municipio, e l'originalissima Via del Borgo, detta anche Via degli Asini. Si tratta di una strada sopraelevata, coperta, illuminata da archi a forma di mezzaluna di differente ampiezza, unica al mondo. Nata nei secoli XII e XIII come baluardo di difesa, in seguito fu utilizzata dai birocciai che abitavano nei locali sovrastanti per il trasporto del gesso a dorso d'asino dalle cave poste nella valle circostante. Questi lavoratori avevano i "cameroni", cioè le stalle per le bestie, di fronte agli archi, mentre le loro abitazioni erano poste nel piano superiore. I carri da trasporto (birocci) erano collocati invece nella piazza sottostante.

Sovrasta il borgo la Torre dell'Orologio, che fu il primo baluardo di difesa, risalente al 1290. Ricostruita nel 1548, venne danneggiata più volte e ridimensionata nella forma attuale nel 1850. Oggi è sede del Museo del Tempo.

Nel vicinissimo scoglio di selenite si erge la Rocca Manfrediana, sorta per il controllo della valle del Lamone. Il complesso di questa fortezza si compone del cosiddetto Torrione veneziano (inizi sec. XVI) e del trecentesco Torricino, edificato dai Manfredi di Faenza.

Oggi, riportata a nuovo splendore, la Rocca costituisce un pregevole esempio dell'arte militare del Medioevo. Attualmente è sede del Museo della Civiltà Contadina. Dagli spalti della fortezza si ammira un bellissimo paesaggio, così come dal Santuario del Monticino, risalente al XVIII secolo, posto sul terzo colle, un tempo noto come Calvario. Da lì, la vista spazia sul borgo sottostante e sull'intera valle, fino ai confini con la Toscana.

All'interno dell'abitato, appena fuori dell'antica linea delle mura, si trova la Collegiata dedicata a S. Michele Arcangelo e ultimata nel 1697. La facciata, modificata di recente, è impreziosita da un portale in bronzo, opera dello scultore Angelo Biancini. All'interno si possono ammirare il crocifisso scolpito in legno d'olivo del sec. XVI e l'altare in scagliola policroma di gusto neo-barocco dedicato alla Madonna delle Grazie, rappresentata in una tavola lignea del XV sec. La Collegiata conserva anche una magnifica adorazione dei Magi, tavola dagli squillanti colori del pittore forlivese Marco Palmezzano (sec. XVI) proveniente dall'antica Pieve di Rontana.

Al limitare dell'abitato, lungo la strada che porta a Firenze, sorge l'Osservanza, eretta nel 1525 in nome di Santa Maria degli Angeli. All'interno sono conservate ceramiche di validi artisti e una Pietà del brisighellese Giuseppe Rosetti, detto il Mutino (1864-1939). La chiesa è ricca di stucchi del 1634 e sopra l'altare maggiore esibisce una bella tavola del Palmezzano.

Proseguendo lungo la strada per Firenze, troviamo, poco fuori il paese, la Pieve del Tho. Le sue origini sono comprese tra VIII e X secolo. È dedicata a S. Giovanni Battista ed è detta in Ottavo, o più brevemente del Tho, perché collocata all'ottavo miglio della strada romana che congiungeva Faenza con la Toscana. È un affascinante edificio in stile romanico, a pianta basilicale, a tre navate, divise da archi che poggiano sopra undici colonne di marmo grigio e una di marmo di Verona, molto diverse fra loro come spessore e larghezza (forse di materiale di reimpiego di un preesistente tempio dedicato al dio Giove Ammone). Un miliare romano, un paliotto in arenaria del sec. VIII, affreschi dei secoli XIV-XV-XVI, un capitello corinzio (acquasantiera) del primo secolo d.C. testimoniano la complessa storia di questo importante luogo di culto.

I prodotti tipici

Se il prodotto principe è rappresentato dall'olio extravergine di oliva che si fregia della Dop europea, non possiamo dimenticare il formaggio conciato con stagionatura nelle grotte di gesso, la carne di Mora romagnola (un'antica razza suina autoctona) e il carciofo Moretto, tipico della zona dei calanchi.

Nella Valle del Lamone, in particolare a **Brisighella** e a **Fognano**, l'arte del ricamo è stata fiorente, con momenti d'oro all'inizio del novecento fino alla seconda guerra mondiale.



Le scuole più famose, che raccoglievano e preparavano ricamatrici abili e raffinate, erano gestite a Brisighella dalle sorelle Valvassori che servivano anche la Casa Reale su disegni del rinomatissimo litografo Giuseppe Ugonia e, a Fognano, dalle suore del Convitto Emiliani.

Le donne, una volta imparata l'"arte", si portavano il lavoro a casa dove lavoravano a lume di candela fino a tarda notte, per arrotondare il magro bilancio. E ne nacquero pezzi splendidi sia per corredi sia come arredi sacri.

Negli ultimi anni si è assistito a un vero e proprio risveglio di interesse per quest'antica tradizione, tanto che nel 1989 è nata l'Associazione "C'era una volta il ricamo" con l'obiettivo di promuovere e divulgarne le tecniche e le tipologie per la zona di Brisighella e di tutta la Valle del Lamone.

La ricerca storica è finalizzata alla continuità della tradizione, rispettando i canoni e le tecniche di base per adeguarli alle esigenze del mondo di oggi.

Le metodologie contemplano il ricamo a mano e a telaio; l'uso di tutti i punti di ornato, le sfilature, hardanger, i fili contati sia monocromati che policromi; il ricamo su tulle e velluto.

E' curata inoltre la rivalutazione e la realizzazione di trine ad ago: reticello ed Aemilia-ars, la rielaborazione e la creazione di motivi ornamentali o geometrici per la confezione di manufatti originali anche con l'utilizzo di pizzi antichi.

La produzione vanta la creazione di copriletto, lenzuola, asciugamani da corredo, tende, cuscini, centri, paralumi per arredamento, abiti da cerimonia e da battesimo, camicie da notte, piccoli pezzi per cerimonie. Recentemente sono realizzati anche costumi d'epoca medioevale su velluto.



I piatti tipici

E' una vera prelibatezza da cardinale: su una sfoglia di pasta fresca all'uovo viene steso un velo di ripieno - da qui il nome popolare di "spoja lorda" (foto sopra) - a base di ricotta, raveggiolo, parmigiano, uova, noce moscata. La sfoglia viene quindi ripiegata su se stessa, compressa e tagliata a quadrucci da cuocere nel brodo di manzo e gallina.

Se , invece, vogliamo “imbarterci” in una prelibata degustazione vi consigliamo di non perdere i **formaggi locali artigianali** sia stagionati che freschi nonché di salumi locali di **mora romagnola** e non solo...

In abbinamento con formaggi e carni bianche... **degustazione di sali** con olio di Brisighella...

Proseguite con crostini con **crema di lardo di cinta senese**...

Taglieri classici e particolari con **piadine artigianali**...

Non dimenticate di provare anche le **Zuppe rustiche** e primi piatti classici della **cucina romagnola** e piatti più particolari dettati, soprattutto, dalla natura e dalle stagioni e quello che la natura di offre...

Come secondi orientatevi sulla selvaggina come **cinghiale in salmi**, cervo, lepre, fagiano e carni più particolari come **stracotto d'asino**, coscia d'anatra, **trippa con la ricetta romagnola** e **maialino di cinta senese** che richiede tempi lunghi di cottura e di preparazione...

In autunno non lasciatevi scappare il **tartufo bianco** e le castagne locali.

Sagre e Manifestazioni da non perdere ...

Sagra della polenta - Nelle prime tre domeniche del mese di ottobre, si tiene a **San Cassiano di Brisighella**, località che si trova vicinissima al borgo, la **sagra della polenta**. La polenta è un piatto contadino per eccellenza, l' alimento che ha nutrito le generazioni passate fino ai tempi recenti. La preparazione dell'alimento necessita di una tecnica che si è affinata nel tempo, unita a tempi di cottura piuttosto lunghi. Si tratta di un piatto semplice e nello stesso tempo capace di abbinarsi a condimenti diversi e particolari come la selvaggina, i funghi, le carni e il baccalà per soddisfare tutti i palati, dai più semplici a quelli più raffinati. La sagra, organizzata dalla locale **società polisportiva e culturale**, si svolge **sulla strada del paese ed è anche l'occasione per visitare i ruderi del vecchio Castello che dal 1292 sovrasta il paese**, la centrale idroelettrica costruita nel 1906 e rinnovata completamente nel 1994, **la scultura lignea dell'artista G.Palli**, posta nel prato antistante la **Chiesa Arcipretale e la grande croce lignea di Montecolombo**, eretta nuovamente dalla società polisportiva nell'anno 1994. Ci sono anche varie mostre, il mercato dei prodotti tipici locali, il mercatino dell'usato e del libero scambio, che faranno da cornice alla polenta, il tutto accompagnato da un buon bicchiere di vino novello.



Gara di Canto degli Uccelli e Mostra Cinofila - Ad agosto, a Brisighella, al parco G.Ugonia, si tiene la **“Gara degli uccelli e la Mostra Cinofila”**. Si tratta di una gara di canto degli uccelli e di una mostra cinofila che si tiene a Brisighella, sulle colline faentine. Sarà assegnato un trofeo al miglior soggetto assoluto e al miglior soggetto per residenti. La gara di canto sarà riservata al tordo bottaccio, tordo tassello, merlo, cesena, passero, mattugia, allodola e altri traversi. E' in programma anche un'esposizione cinofila, le iscrizioni avranno luogo sul posto dalle ore 14 alle ore 15. L'inizio della valutazione dei partecipanti avverrà

alle ore 15.30. Alla mostra possono partecipare tutti i soggetti iscritti e non iscritti al Loi, i meticci saranno inseriti in un'apposita categoria.

L'Arca dei Savori – Ad agosto, si tiene a **Brisighella (Ra)**, l'evento **Arca dei Savori**. L'Arca dei Savori nasce nel 2001, quando il comune di Brisighella si ispirò al progetto Slow-food "dell'Arca del Gusto" per la tutela dei prodotti tipici. Nell'edizioni successive l'evento si è sempre più caratterizzato diventando appunto l'Arca dei Savori, intesi con un termine che si riferisce sia ai sapori antichi che alla cucina popolare. La parola savori, infatti, ricorre nei testi di cucina medievali ed è anche una libera traduzione del termine dialettale romagnolo Savur, che ricorda i sapori semplici e veri della cucina contadina. La manifestazione propone un programma pieno di gusti e sapori, tra cene e degustazioni a tema, mercato contadino e mercato artigianale degli antichi mestieri, musica e balli popolari che animeranno il centro storico della città. Inoltre, c'è anche un appuntamento itinerante alla scoperta di alcune aziende e dei prodotti del territorio delle terre di Faenza.

Calici sotto i Tre Colli - **Brisighella**, dedica la "sua" estate, alla scoperta dei sapori, della musica e dello spettacolo. Nella metà di agosto, si tiene l'evento, "**Calici sotto i tre colli, le stelle nel Borgo**", che si svolge fra le vie dell'incantevole centro storico.

Brisighella, cittadina in provincia di Ravenna, presenta questa iniziativa che va ad arricchire il novero delle iniziative e delle sagre che si svolgono nel suo territorio, volte a far conoscere a un pubblico più vasto l'intero territorio brisighellese e in particolare il suo borgo. La notte di San Lorenzo vedrà le vie del borgo di Brisighella, dedicate al buon vino, con degustazioni delle eccellenze enologiche della zona da scoprire guardando le stelle e ascoltando musica, per vivere alla grande una notte dedicata alle emozioni.



Sagra della collina e del cinghiale San Martino di Gattara – A luglio e poi ripetuta anche ad Agosto, si tiene a San Martino di Gattara, una frazione del comune di Brisighella, in provincia di Ravenna, la **sagra della collina e del cinghiale**. Si tratta di un appuntamento da non perdere per gli amanti della buona tavola. Per due week end, il campo della parrocchia di **San Martino di Gattara**, si trasformerà in uno stand gastronomico in una atmosfera animata da orchestre folk di musica romagnola. Organizzata a partire dal 1988, dall'associazione sportiva San Martino, la **sagra della collina e del cinghiale**, si basa sulla gastronomia

rustica e sul rispetto della natura. Gli stand gastronomici propongono solo piatti tipici a cominciare dai primi piatti casarecci conditi con ragù di cinghiale; tortelli di erbe e ricotta, cappelletti e tagliatelle. Grande risalto viene dato anche alle specialità di carne, che spaziano dai salmi alla coscia di arrosto, dalla grigliata sulla brace di salciccie e bracioline, fino ai salumi affettati. Il tutto è accompagnato da un ottimo vino delle colline, piadina e per finire, dessert caratteristici della zona a base di castagne. Non mancherà l'intrattenimento musicale, con il ballo liscio, musica anni 60/70, e ritmi latino-americani. La manifestazione ha lo scopo dichiarato di voler promuovere il patrimonio ambientale della zona, inoltre, come di consueto, ci saranno esposizioni di artigianato del legno, dell'antiquariato, poi ci saranno anche percorsi di pittura, ceramiche, fotografia e iniziative didattiche.

Sagra della pera volpina ed del formaggio stagionato - La Sagra che si svolge a **novembre**, è un originale mercato dei frutti autunnali e dei prodotti tipici della collina, dove la regina e il re delle kermesse, saranno rispettivamente la **pera volpina** ed il formaggio "**stagionato**". Le pere volpine, che sono un frutto tondo piccolo e duro, erano un prodotto tipico della valle del fiume Lamone, in cui si trova Brisighella. La sagra ha fortemente contribuito nel corso degli anni, a fare riscoprire le proprietà di questo frutto dimenticato, offrendo la possibilità di riassaporarlo ulteriormente. Le pere volpine vengono consumate bollite, cotte in acqua o vino, oppure al forno. Ideale è l'abbinamento con il formaggio stagionato di Brisighella, un pecorino che viene invecchiato in grotte di gesso, con un procedimento metodologico che risale all'antica tradizione locale.



Dove mangiamo ?

RISTORANTE LA GROTTA - *Via antonio metelli, 1 - 48013 - Brisighella (RA)* - cucina creativa, menù di pesce, menù di carne, porzioni abbondanti, prezzi adeguati, qualità, atmosfera piacevole, cucina romagnola rivisitata, pesce, romantico

TRATTORIA SANT'EUFEMIA - *Via rio cò, 7 - 48013 - Brisighella (RA)* - cucina romagnola

TORRE DEL MARINO - *Via torre del marino, 45 - 48013 - Brisighella (RA)* - villa vezzano, torre del marino, salumi, crescentine, tagliatelle, ragù, marmellate, formaggi, dolci

L'OSTERIA DI GUERCINORO - *Piazza guglielmo marconi, 7 - 48013 - Brisighella (RA)* - intimo, raffinato, cucina toscana, locale intimo

AGRITURISMO MONTE DEL SOL - *Via rontana, 54 - 48013 - Brisighella (RA)* - cucina romagnola, spiedo, pizza fritta

ANTICA TRATTORIA CHETERENA - *Piazza garibaldi, 7 - fognano - 48013 - Brisighella (RA)* - ambiente rustico, cucina romagnola, economico, cucina tradizionale romagnola, cucina toско-romagnola, tagliata, porcini.

TRATTORIA GIACOMELA - *Via del ponte, 1/a - 48013 - Brisighella (RA)* - carne allo spiedo, cacciagione, zuppa inglese, pasta fatta a mano, economico, gestione familiare, dolci fatti in casa, strozzapreti, tortelli.

STRADA CASALE - *Via statale, 22 - casale - 48013 - Brisighella (RA) italia.*

L'INFINITO - *Via trebbio, 10 - 48013 - Brisighella (RA) italia.*

RISTORANTE STRYX - *Piazza marconi, 11 - 48013 - Brisighella (RA) italia.*

RISTORANTE TRATTORIA LA CASETTA - *Via parco ugonia, 6 - 48013 - Brisighella (RA)* - cucina tipica romagnola, dolci, economico, primi piatti, cucina particolare, affettati speciali, pesce

AGRITURISMO CA BALBI - *Via mulino del rosso, 18 - 48013 - Brisighella (RA) italia.*

LOCANDA LA CAVALLINA - *Via masironi, 8 - 48013 - Brisighella (RA)* - cucina emiliana, prodotti tipici, vino



RISTORANTE DA MARIO - *Via provinciale monticino, 15 - rontana - 48013 - Brisighella (RA) italia.*

RISTORANTE LA ROCCA - *Via delle volte, 10 - 48013 - Brisighella (RA)* - cucina tipica regionale, pesce su prenotazione, centrale, familiare, parcheggio, cucina locale

VECCHIA OSTERIA PONTENONO - *Via pontenono, 51 - 48013 - Brisighella (RA)* - specialità pesce, osteria nascosta, alternativa, bravo cuoco, conduzione famigliare, pesce

TRATTORIA CROCE DANIELE - *Via monteromano, 43 - fornazzano - 48013 - Brisighella (RA)* - ottima cucina romagnola, buon prezzo

CANTINA DEL BONSIGNORE - *Via recuperati, 4/a - 48013 - Brisighella (RA)* - cucina romagnola, ambiente intimo, carne, selezione vini

RISTORANTE IL TARTUFO - *Via marzeno, 84/a - 48013 - Brisighella (RA) italia.*

L'OSTERIA DELLA LUNA - *Piazza marconi, 3 - 48013 - Brisighella (RA)* - salumi, formaggi, bruschette, ambiente piacevole, dolce, servizio, vino, birre estere, birre artigianali.

OSTERIA DELLA FONTE - *Via naldi, 20 - 48013 - Brisighella (RA)* - cucina tradizionale e innovativa, ambiente intimo, selezione vini, salumi selezionati, primi, cucina tipica romagnola, spazio esterno, secondi, formaggi artigianali freschi e stagionati, sala interna scavata nel gesso

RISTORANTE ALBERGO TRE COLLI - *Via gramsci, 9 - 48013 - Brisighella (RA)* .

RISTORANTE PIZZERIA COLORIDO - *Via lamone, 14 - 48013 - Brisighella (RA)*.

MAGNASÒ - *Via poggiale, 4 - castellina - 48013 - Brisighella (RA)* - cucina tipica toscana e romagnola, grigliata, fiorentina, menu euro 10, economico.

DA QUEI DUE - *Via campo sportivo, 18 - fognano - 48013 - Brisighella (RA)*.

RISTORANTE MONTI GIACOMO - *Via strada casale, 7 - 48013 - Brisighella (RA)*.

BAR CASALE - *Via casale, 13 - 48013 - Brisighella (RA)*.

Dove sostare ...

Aree Attrezzate – Punti Sosta – Camping Service :

AA – **BRISIGHELLA** - Area attrezzata in Piazza Donatori del Sangue, zona terme. A pagamento, camper service, elettricità'. GPS N 44° 13' 18.16" - E 11° 46' 43.43".



PS – **BRISIGHELLA** - Punto sosta in Via Fratelli Cardinali Cicognani

PS – **BRISIGHELLA** - Punto sosta Agriturismo Torre del Marino, Via Torre del Marino 45/47. Info 0546.89190. A pagamento: 3/4 mezzi, acqua, illuminazione, elettricità, servizi igienici, si cani, aperto da 01/02 a 06/01.

Camping/Agricampeggi/Agriturismi nel Borgo e dintorni :

Agriturismo Relais Varnello - Via Rontana 34 – Brisighella - Il casale è ubicato nelle colline di Brisighella nel cuore della Romagna a pochi Km dalla Toscana sull'antica via Etrusca. E' facilmente accessibile sulla provinciale panoramica Brisighella km 3 - Riolo Terme km 7. Il paesaggio è carsico, confina con il Parco Naturale Carnè, tra i gessi di Monte Rontana e i calanchi, tra vigneti e oliveti che producono il Sangiovese e il famoso olio Brisighello. Il casale composto da fabbricato con portici, antico forno a legna e residence indipendenti, offre alloggio in esclusive confortevoli camere doppie, suite e residence per complessivi 21 posti letto. Golf Club LA TORRE Riolo Terme km 5./ Strutture termali di Brisighella km. 3 e Riolo Terme km 7. Il fondo Varnello risale al 1099 dove la località Varnello è corte e distretto. Nel 1242 è Curia, nel 1371 una Villa con 37 fuochi divenuta poi chiesa di S. Antonio e poi Ospedale di S. Antonio.

Agriturismo Corte dei Mori - Via Valpiana 4 – Brisighella - L'azienda Agrituristica "Corte dei Mori" è situata nel comune di Brisighella (RA) a 9 km dal confine con la provincia di Firenze. Il paesaggio dunque è quello delle colline romagnole, della Valle del fiume Lamone, esattamente in quella parte del territorio ormai comunemente identificata come la Romagna-toscana. La vecchia casa contadina, ora ristrutturata, sorge su un podere di circa 10 ha in località Sant'Eufemia (fra le frazioni di San Cassiano e Strada Casale) a 500 mt dalla SS 302 Faenza-Firenze ad un'altitudine di 290 slm. La particolare collocazione dell'edificio rende possibile una visuale di oltre 10 km del panorama sottostante proprio in un punto in cui la vallata si restringe e compie un ampio tornante obbligando la strada e il fiume ad un'ansa larga in mezzo a ripide colline. E' davvero facile sul far del mattino scorgere un branco di caprioli che pascola sui campi antistanti la casa oppure appostarsi con pazienza per osservarli in tutte le ore della giornata; anche una "poiana" sta in paziente attesa alla ricerca di piccole prede. Con la ristrutturazione totale che è stata fatta degli edifici si è prestato grande attenzione alla cura dei particolari e dei materiali utilizzati. Pietre locali, mattoni e coppi fatti a mano, cotto toscano, soffitti con travature di legno, porte ed infissi in legno massello sono le materie prime di una ristrutturazione che ha avuto come fine principale il mantenimento degli elementi architettonici originali o tipici della tradizione locale. Anche quando cala la sera è facile ritrovare il gusto dei materiali antichi. Tutti i corpi illuminanti sono stati studiati infatti per rendere rilassante anche l'atmosfera serale. All'esterno sono stati installati lampioncini in ottone a corredo del viale d'accesso e delle aree verdi adiacenti. Fari a terra dalla bianca luce fanno risaltare i muri secolari, lampade ad incasso nei muri in sasso di fiume disegnano i percorsi dei viali e dei sentieri. Nell'illuminazione interna è prevalente l'uso di materiali quali ferro battuto, vetro scavo, rame, ceramica per dare ad ogni ambiente e ad ogni camera un tocco di originalità e allo stesso tempo un elemento di coerenza con il contesto in cui si trova.

Agriturismo Relais Torre Pratesi - Via Cavina, 11 - Brisighella (RA) - m 480 s.l.m. - In azienda di 18 ha con seminativi, vigneto, oliveto, frutteto, bosco e allevamento ovicaprino ed avicolo, offre ospitalità in quattro edifici, tutti recentemente ristrutturati. Corsi di cucina, parco giochi, palestra; equitazione e tennis (Km 3), laghetto di pesca e golf (Km 4), museo di cultura contadina di Brisighella (Km 6), fiume Lamone (Km 3) - Letizia Graneo - Tel. 0546/84545; fax 0546/84558.

Agriturismo Ovello - Azienda agricola Ginanni Fantuzzi - Via Cicognani, 37 – 48013 Brisighella (RA) – m 150 s.l.m. - Circondata dal tipico paesaggio della collina romagnola, azienda di 130 ha on seminativi, vigneto, oliveto e frutteti - Parco naturale della vena dei gessi Romagnola (Km 3), Faenza (Km 15), mare (Km 40) - Marco Mocenni – Tel. e fax 0546/81212; tel. 347/9608479.

Agriturismo Pedrosola - Via S. Cassiano, 95 - 48020 Brisighella (RA) - m 250 s.l.m. - Sarete ospitati in una casa in sasso con caratteristica forma a torretta, risalente al 1200, immersa nel verde dell'Appennino Tosco-Romagnolo. L'attività agricola (biologica) si svolge su una superficie di 9 ha con vigneto, piccoli frutti,

erba medica e alveari - Escursioni con guida, bosco; piscina equitazione e tennis (tutti a Km 10), sentieri C.A.I. - Andrea Malavolti - Tel. e fax 0546/86195; fax 1782252083

Agriturismo Il Palazzo - Loc. Baccagnano, 11 - 48013 Brisighella (RA) - m 150 s.l.m. - Azienda di 10 ha a conduzione biologica (A.I.A.B.) con indirizzo vitivinicolo, adagiata nel paesaggio collinare dell'Appennino Tosco-Romagnolo - Bosco, guida alle attività agricole, sentieri appenninici - Ettore Matarese - Tel. e fax 0546/80338.

Agriturismo Valpiana - Casale Brisighella - 48010 Brisighella (RA) - m 350/580 s.l.m. - Due casali del 1200-1800, in azienda ambientale - forestale - biologica olivicola e cerealicola di 1000 ha con lago, erbai e bosco di castagni; allevamenti di bovini, ovicaprini e selvaggina - Campo addestramento cani da presa, pesca, tiro con l'arco - Tel. e fax 0546/88050; tel. 0546/88067.

Agriturismo Rio Manzolo - Via Trieste 99 - Brisighella - L'Azienda agrituristica Rio Manzolo si trova nelle prime colline romagnole, vicino a Riolo Terme, nella valle del fiume Senio. L'antica casa padronale con corte dell'antica famiglia Rondinini deve il nome "Rio Manzolo" dall'omonimo rio che nasce accanto al complesso edificato e si riferisce alla presenza storica di allevamenti bovini. Il complesso - www.riomanzolo.it - tel. 054689084.



Info Turistiche ...

Uffici informazioni BRISIGHELLA - Piazzetta Porto Gabolo, 5 - 48013 Brisighella (RA) - Tel. +39 0546-81166 - Fax +39 0546-81166 - Apertura: Annuale.

Fonti ...

Borghi d'Italia – Camperweb – Comune Brisighella – Comuni d'Italia – Proloco Brisighella .

