

## Fiere &amp; Sagre

testo di Eleonora Della Ratta

È la stagione propizia per trascorrere qualche giornata alla scoperta delle tradizioni e di succulenti piatti locali

# LUCE DI PRIMAVERA

## FESTA DEI FALÒ A ROCCA SAN CASCIANO

**10** e 11. La festa dei falò a Rocca San Casciano, in provincia di Forlì-Cesena, si perde nella notte dei tempi, tanto che c'è chi la fa risalire ai riti celtici. Dall'inizio dell'anno i ragazzi raccolgono gli spini, che andranno a costituire i cosiddetti pagliai. Il 10 e 11 aprile due rioni, il Borgo e il Mercato, si sfidano innalzando sulle rive del fiume Montone due pagliai di ginestre. La festa comincia il sabato pomeriggio con il tuffo nel corso d'acqua, seguito al tramonto dalla costruzione di due pagliai accesi tra fuochi d'artificio. Gli incaricati dai rioni, i tedofori, vanno nella chiesa di Santa Maria per la benedizione delle fiaccole portate nel greto del fiume. I due rioni gareggiano con una sfilata di carri e maschere. In piazza si balla fino a notte fonda e la domenica tornano i carri. ● Per informazioni: [festadelfalo@gmail.com](mailto:festadelfalo@gmail.com), [www.festadelfalo.it](http://www.festadelfalo.it)

### GARESSIO (CN) Il mortorio di Garesio

**2** È una delle sacre rappresentazioni più antiche della Provincia e si svolge dalla metà del '700, quando fu introdotta dalla confraternita di San Giovanni Battista. Ricorda i giorni della Passione fino alla Resurrezione. Tra i momenti più suggestivi c'è la sera del Venerdì Santo: nel borgo illuminato da fiaccole si snoda la processione "dell'interro".

La mattina di Pasqua si svolge la processione della Resurrezione.  
Tel. 0174/80.31.45  
[www.garesio.net](http://www.garesio.net)



### VALDOBBIADENE (TV) Fiera del vino Prosecco

**3** A San Pietro di Barbozza, nel comune di Valdobbiadene, per due fine settimana sono protagonisti i vini, in particolare i Doc Cartizze e Valdobbiadene, accompagnati dai piatti della cucina trevigiana. Fiore all'occhiello dell'evento è il "vin del Prete": si tratta di un vin santo preparato dal parroco del paese. Tel. 0423/97.69.75  
[www.sanpietrodibarbozza.it](http://www.sanpietrodibarbozza.it)

### FONTANELICE (BO) Sagra della Piè frita

**5** Fin dal mattino per le vie del paese sono distribuite le piadine fritte

accompagnate dal vino Sangiovese. Durante la giornata si esibiscono gruppi folcloristici e si trovano bancarelle con prodotti tipici. All'asnodromo sono ospitati i somari, mentre nel primo pomeriggio i "s'ciucarèn" (frustatori) e la banda musicale Città di Russi accompagnano le bestie lungo le vie del paese. Infine, all'asnodromo si svolge la corsa dei somari tra gli otto rioni cittadini.  
[www.associazionesagrapiefritta.it](http://www.associazionesagrapiefritta.it)

### FENIS (AO) Batailles de Reines

**5** In Valle d'Aosta le "reines" sono mucche pezzate nere e castane, gli animali più battaglieri all'interno delle mandrie. Si riconoscono facilmente per la corporatura possente e le corna robuste. Nella fiera dei combattimenti tra reines, l'alleatore non forza gli animali a lottare e la competizione non ha lo scopo di eliminare l'avversario, ma di ottenere la sottomissione, come avviene in natura all'interno della mandria. Sono loro stesse a scegliere l'avversario e il momento più propizio

## BREVI

**2 SAVONA**  
**Processione delle casse**  
 Tel. 019/84.02.321  
[www.provincia.savona.it](http://www.provincia.savona.it)

**3 MONTE PORZIO CATONE (RM)**  
**Orchidee in centro**  
[orchideeincentro@gmail.com](mailto:orchideeincentro@gmail.com)  
[www.nonsoloorchidee.it](http://www.nonsoloorchidee.it)

**11 FRASCARO (AL)**  
**Frascaro in fiore**  
 Tel. 329/65.04.708,  
 329/65.04.708 oppure  
 339/49.46.478  
[www.frascaroinfiore](http://www.frascaroinfiore)

**25 RIOMAGGIORE (LA SPEZIA)**  
**Volastra**  
 Tel. 338/86.27.921  
[icanini@gmail.com](mailto:icanini@gmail.com)

**NAZZANO (RM)**  
**Sagra delle pappardelle al cinghiale**  
**25** Le pappardelle sono fatte a mano e tirate sul tagliere usando pasta all'uovo condita con ragù di cinghiale, seguita da carni alla brace, dolci e vino rosso. La sagra è l'occasione per scoprire i prodotti

## zona Viaggi



gastronomici locali e visitare Nazzano. Vengono organizzate visite guidate in zona.  
 Tel. 0765/33.20.02  
[www.comune.nazzano.rm.it](http://www.comune.nazzano.rm.it)

**COMACCHIO (FE)**  
**Fiera Internazionale del Birdwatching**

**30** Le lezioni di *birdwatching* nelle valli di Comacchio sono l'attrazione della fiera. Nell'edizione 2010 si dà risalto soprattutto al turismo lento, quello lungo i fiumi basato sull'arte dell'attesa.  
 Tel. 0533/57.693  
[www.podeltabirdfair.it](http://www.podeltabirdfair.it)

**VERCELLI**  
**Maratona del riso**  
**30** Il Festival del riso è una fiera enogastronomica, con aziende locali che propongono le proprie eccellenze. Tre giorni di spettacolo e sport con la maratona. Il riso è servito con piatti locali.  
 Tel 011/85.91.97 - 347/27.87.024  
[www.maratonadelriso.it](http://www.maratonadelriso.it)



per il confronto. Le "batailles programmées" sono invece organizzate dall'Association Régionale Amis des Batailles de Reines mediante concorsi pubblici a eliminazione diretta, su un'area appositamente scelta e contro un'avversaria assegnata con il sistema del sorteggio.  
 Tel. 0165/26.10.37  
[www.amisdesreines.it](http://www.amisdesreines.it)

**ITTIRI (SS)**  
**Prendas de Ittiri**

**10** Questa fiera dell'artigianato è arrivata alla sua quinta edizione ed è un modo per scoprire l'enogastronomia sarda. Gli espositori, infatti, sono della zona e offrono i prodotti locali, dal carciofo spinoso all'olio d'oliva, dalla ricotta fresca alle lavorazioni del maiale. Spazio anche all'artigianato, come la lavorazione della trachite e la produzione dei coltelli.  
 Tel. 079/44.52.04  
[www.prendasdeittiri.it](http://www.prendasdeittiri.it)

**LAGNASCO (CN)**  
**Fruttinfiore**

**16** Frutta sana, bella e buona: per tre giorni il mondo della frutticoltura si apre ai golosi, con assaggi, ma anche con momenti formativi. La fiera mette in mostra la strumentazione tecnologica nel settore agricolo, convegni, dimostrazioni e visite nelle maggiori aziende frutticole locali. Una manifestazione per acquistare e degustare frutta sana e per ammirare le piante ancora in fiore.  
 Tel. 0172/71.71.85  
[www.fruttinfiore.it](http://www.fruttinfiore.it)

