

## Sagra del carciofo moretto

03 Maggio 2026

dalle 8 alle 20



### Dove

Brisighella - Parco Ugonia - Via Giuseppe Ugonia

Tel. 0546 81166

[www.brisighella.org](http://www.brisighella.org)

[iat.brisighella@racine.ra.it](mailto:iat.brisighella@racine.ra.it)

### Descrizione

Degustazioni, bancarelle, stand gastronomico, musica, animazioni e trenino panoramico per visitare il borgo e i colli di Brisighella.

Piccolo e gustoso, 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.

In questi luoghi riesce a raggiungere le massime espressioni organolettiche, che ne fanno un prodotto inimitabile e dal sapore autentico e inconfondibile.

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.

Sono molte e gustose le ricette che si possono realizzare utilizzando il Carciofo Moretto: capesante arrostiti su crudità di Moretto e Olio di Brisighella, tagliolini calamari e Moretto, mezzelune con Moretto e 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. E' violaceo con riflessi dorati, spine giallo nere ben formate e rigide. Il suo sapore è leggermente amaro, fresco, appetitoso. La pianta si presenta come un cespuglio che può raggiungere un'altezza di 150 centimetri.

*redazione Ravenna eventi*