

## Festa dei frutti dimenticati

Casola Valsenio - Fino al 17 Ottobre 2021

orari vari



### Dove

Centro storico - Casola Valsenio

Tel. 0546 976511

[casolaromatica.it](http://casolaromatica.it)

### Descrizione

La Festa si svolgerà nel secondo e terzo fine settimana di ottobre: sabato 9 e domenica 10, sabato 16 e domenica 17.

La manifestazione, giunta alla sua trentesima edizione, propone spettacoli, mostre, degustazioni, laboratori per bambini, stand gastronomici e soprattutto il grande mercato dei contadini, che porteranno sui propri banchi le varietà di frutta perdute nel tempo e riscoperte grazie a un duro e appassionato lavoro di recupero.

Su oltre cinquanta bancarelle addobbate con i colori dell'autunno e composizioni con oggetti domestici e da lavoro che rimandano al mondo delle campagne romagnole del passato, si troveranno mele rosa, mele limoncelle, pere volpine, pere angeliche, nespole, cotogni, sorbe, corbezzole, giuggiole, mele gelate, pere more, prugnoli, e così via. Frutti proposti direttamente dagli agricoltori casolani al naturale o cotti nelle tante maniere sollecitate dalla fame e anche lavorati, come il brodo di giuggiole, la salsa di prugnoli, la confettura di rosa canina o la gelatina di melograno.

Protagonista della Festa sarà anche il Marrone di Casola, che si potrà acquistare direttamente dagli stessi produttori, appena colto dal castagneto, in un autentico percorso kilometro zero.

Oltre ai frutti saranno in esposizione e in vendita le piante che offrono la possibilità di raccogliere direttamente i loro frutti nel proprio orto o giardino. Sono piante che un tempo si trovavano presso le case coloniche o sparse nei campi. Piante che producevano frutti consumati al momento o conservati nei solai per l'inverno: pere scipione, uva albana, pere volpine, mele durrelle, nespole e pere broccoline. Frutti che sono stati spazzati via nell'ultimo dopoguerra dall'affermarsi di un consumo di massa e "dimenticati" dagli stessi contadini perché ricordavano i tempi della fame e della fatica.

Il regolamento della Festa prevede la partecipazione esclusivamente di produttori locali e permette l'esposizione sui banchi solamente di varietà antiche e autoctone, coltivate nel territorio e spesso e volentieri raccolte dagli alberi poco prima dell'evento.

Particolare attenzione verrà dedicata agli intrattenimenti per i bambini, con laboratori di piccola falegnameria, preparazione di biscotti, attività ludiche di svariato genere e numerosi artisti di strada e musicisti provenienti da tutta Italia.

*redazione Ravenna eventi*