

Sagra del vino tipico romagnolo

09 Ottobre 2022

orari vari



Dove

Cotignola - Piazza Vittorio Emanuele II

www.comune.cotignola.ra.it

Descrizione

Una volta, raccontano i nonni, la vendemmia era un appuntamento atteso e nello stesso tempo un po' temuto. Temuto, perché la resa del raccolto era determinante per l'economia familiare, e atteso per quell'aria di festa che si respirava tra i filari. Si riunivano tutti: parenti, amici e vicini di casa, per darsi una mano o ricambiare un favore. Giovani e meno giovani pigiavano il raccolto, in quella che era una pratica indispensabile e al contempo una danza liberatoria.

Sono proprio quelle atmosfere che ispirarono e ispirano oggi la Sagra, una festa ormai storica di Cotignola giunta alla sessantesima edizione e mai sospesa, nonostante la recente emergenza sanitaria. Erede della Fiera della Madonna del Rosario, venne trasformata in Sagra del vino tipico romagnolo, maggiormente in grado di raccontare usi e costumi tipici del periodo preindustriale: la prima edizione, infatti, risale a quasi sessant'anni fa, al 1963.

Nel corso delle edizioni tanti cambiamenti e innovazioni ma anche molti punti fissi come quello che ormai è diventato il simbolo della Sagra: la mitica Fontana di Bacco.

Attorno a essa si snoderanno diverse iniziative organizzate dalla Pro Loco in collaborazione con la Rete d'Impresa CotignolaInvita: musica, spettacoli e iniziative culturali.

Non mancheranno le delizie culinarie presso lo stand gastronomico "La Cà di mètt": pasta fatta a mano, salsiccia, castrato, piadina e pizza frita, dolci tipici come ciambella, sugali e sabadonì.

La Sagra mantiene uno sguardo rivolto al passato, ma da sempre è anche un momento per accogliere e festeggiare insieme l'inizio di una nuova stagione: l'autunno alle porte, la ripresa delle consuete attività dopo la pausa estiva, un nuovo ciclo per la campagna, un futuro che ci si augura possa essere allegro quanto un bicchiere di vino buono bevuto insieme agli amici di una vita.

Il menù

Cappelletti "fatti da noi" al ragù di carne; orecchioni verdi "fatti da noi" burro e salvia; garganelli alla zingara; tris di minestre (cappelletti, orecchioni, garganelli); curzul con scalogno; polenta al ragù; salsiccia; stufato di pecora con patate; cosciotto di castrato; patatine fritte; verdure gratinate; tagliere misto di affettati con pizza frita e formaggi; tagliere vegetariano; piadina; piadina salame/prosciutto salsiccia e cipolla; pizza frita; pizza frita salame/prosciutto salsiccia e cipolla; ciambella, sugali, sabadoni, torta della nonna.

Il programma

Giovedì 6 ottobre

- ore 17 - Inaugurazione mostra "Gemmazioni". Varoli tra storia e contemporaneità (mostra permanente allestita negli spazi del Municipio);
- ore 18.30 - Accensione della Fontana di Bacco e brindisi beneaugurale per l'inizio della 60° edizione della Sagra del Vino tipico romagnolo (Piazza Vittorio Emanuele II);
- ore 18:30 - Inaugurazione mostra "Un quasi censimento" del maestro ravennate Daniele Casadio (Palazzo Sforza);
- ore 19 - Tutti a mangiare allo stand gastronomico "La Cà Di Mèt";
- ore 19 - "Degusto con gusto" vi aspetta con la baracchina e le sue specialità;
- ore 21 - Spettacolo dei "Onde radio" (Piazza Vittorio Emanuele II).

redazione Ravenna eventi