la Rassegna.it
Fondata nel 1906

21 Settembre 2016

Nel borgo di Ogna di scena i piatti e le tradizioni di Romagna

Sabato 24 e domenica 25 settembre la manifestazione che fa conoscere le specialità e l'artigianato delle regioni italiane. Quest'anno riflettori puntati sui sapori della riviera e dell'entroterra, protagonisti assoluti del pranzo di domenica

Sono i sapori della Romagna i protagonisti della nuova edizione della Festa della Natura di Villa d’Ogna, l’originale idea di sagra del C’entro parrocchiale di Ogna che, anziché replicare il clichè casoncelli-grigliata-liscio, va ogni anno alla scoperta di un territorio e seleziona con cura prodotti e ospiti che siano autentica espressione di tipicità.

L’appuntamento 2016 è nella bella piazza di Ogna il 24 e 25 settembre. Ci saranno le specialità gastronomiche, gruppi folkloristici e una nutrita schiera di artigiani che rappresenteranno lavori tradizionali e coinvolgeranno i visitatori con laboratori: il mosaico artistico con una scuola di Ravenna, le ceramiche dei maestri di Faenza, l’arte dimenticata degli intrecci d’erba palustre, il ricamo dell’ottocento di Savignano, fino al torniante che realizza le teglie terra di fuoco su cui in certe zone si cuoce ancora la piadina, ai piadinari e all’antica stampa su tela.

Il momento più atteso è quello del pranzo della domenica, con un menù interamente a base di prodotti e piatti della regione ospite. Si comincia con Capocollo e noce di prosciutto di rustichello, salame in filzetta di Mora romagnola (Presidio Slow Food), piadina, pecorino stagionato in foglia di noce e saranghina gratinata. I primi sono Risotto di Romagna con seppie e piselli e tortelli di patate al burro bianco, mentre per secondo sarà servito Coniglio in porchetta al Sangiovese con scalogno di Romagna Igp accompagnato da purè di marroni casolari e fagioli in giubba lunga. Per finire in dolcezza Mandorlato al cioccolato di Modigliana, biscotti di Romagna e pere in brodo di giuggiole.

Il rispetto delle provenienze è tale che anche acqua (Galvanina fonte antica) e pane arrivano dalla Romagna. Il costo è di 25 euro e comprende il caffè ma non i i vini che si possono acquistare allo stand espositivo in buona selezione, come Albana Docg Cantine Cadisopra consigliato per l’antipasto, Ceperano Docg Fattoria Zerbina indicato per i primi, Cadisopra Romagna Sangiovese Marzeno Cantina Cadisopra per il secondo e Arrocco Romagna Docg Albana passito Cantina Fattoria Zerbina per il dolce.

L’apertura della sala è alle ore 12.15. Info: centroparrocchialeogna@virgilio.it

Festa della NATURA

7° Edizione - Organizzata dal C'Entro Parrochiale Ogna

24 e 25 settembre 2016

Piazza di Ogna - Villa d'Ogna

STANDS CON PRODOTTI ENOGASTRONOMICI ED ANTICHI MESTIERI ROMAGNOLI

SABATO 24

Ore 15:00-15:30	Avvio presentazione manifestazione
Ore 15:30-19:00	Visita Stands - laboratori
Ore 18:00-19:00	S. Messa
Ore 19:00	Aperitivo e tagliere con prodotti tipici romagnoli
Ore 20:30	Tributo cantautori romagnoli con Giorgio e Ghila con letture a cura dell'Associazione teatrale COMICI E COSMETICI

DOMENICA 25

Ore 9:30	Apertura e visita Stands - laboratori
Ore 10:00	S. Messa
Ore 10:45	Presentazione Gruppo Folkloristico Canterini e Danzerini Romagnoli "TURIBIO BARUZZI"
Ore 11:30-15:00	Aperitivo e pranzo su prenotazione con prodotti tipici romagnoli (max 150 posti) in luogo coperto in collaborazione con la scuola Alberghiera ABF Clusone
Ore 15:00	Spettacoli e balli con gruppo Folkloristico
Ore 17:30	Degustazione piadina romagnola

Per informazioni e prenotazioni contattare: **Maurella** - telefono **348.4372246** (telefonare ore pasti), email: **centroparrocchialeogna@virgilio.it** - **Biblioteca di Villa d'Ogna**

RegioneLombardia · Fondazione Pio Legato Bettoncelli di Ogna ONLUS · Comune di Villa d'Ogna · PromoSerio · CARPENFER · PACCANI · Fondazione Credito Bergamasco

La Rassegna

https://www.larassegna.it/nel-borgo-di-ogna-di-scena-i-piatti-e-le-tradizioni-di-romagna/