

L'autunno in Romagna, 4 fiere 2019 da non perdere

Pubblicato: Martedì 1 Ottobre 2019



(Foto Stefano Rossini)

Archiviata la pratica dell'estate, la Romagna si prepara ad accogliere in modo degno l'ingresso dell'autunno e lo fa con una serie di **fiere dedicate ai migliori prodotti del territorio**: dal mare alla campagna. Abbiamo raccolto per voi alcune delle proposte più interessanti, adatte a chi ama il buon cibo e le domeniche fuori porta!

Le manifestazioni sono **tutte ad ingresso gratuito**, spesso partecipare può essere un pretesto per conoscere meglio i borghi più belli della Romagna, piccoli scrigni di storia e bellezza. Per avere più informazioni su questo territorio che abbraccia ben tre Province (Rimini, Ravenna, Forlì-Cesena) vi consigliamo di visitare questo sito <https://www.romagna.net/>

E adesso cominciamo il nostro viaggio del gusto...

Fiera del Tartufo Bianco Pregiato di Sant'Agata Feltria



(Foto Stefano Rossini)

In Italia ci sono diverse fiere dedicate al Tartufo Bianco, questa è quella di riferimento per l'Italia centrale che, a Sant'Agata Feltria, trova un prodotto molto profumato, di altissima qualità e dal sapore inconfondibile. Tutto merito dei boschi e dell'habitat circostante.

In occasione della manifestazione, a Sant'Agata Feltria si possono acquistare i **prodotti autunnali direttamente dai produttori**. Non solo tartufo, ma anche castagne, salumi, formaggi, olio e vino. Accanto agli stand del cibo anche artigianato locale e momenti d'intrattenimento come le gare dei cani da tartufo. Per l'occasione tutti i luoghi d'interesse della città saranno aperti al pubblico e ci sarà spazio per parate in abiti medievali e dimostrazioni di antichi mestieri.

Si svolgerà **tutte le domeniche di ottobre (6, 13, 20, 27)** a Sant'Agata Feltria (Rimini).

Sagra della castagna di Montefiore Conca

Stand gastronomici, artigianato locale, musica e festa, castagne in tutte le salse ma soprattutto una vera fontana di vino!

Montefiore Conca poi, è uno tra i borghi meglio conservati dell'entroterra riminese, cornice perfetta per questa manifestazione che vuole celebrare le eccellenze delle campagne circostanti. La manifestazione si svolgerà nelle domeniche di ottobre con programmi sempre diversi; si partirà il 6 ottobre con "Mangiarsano 2019" dedicato alle tavole del Medioevo europeo, per l'occasione sono stati organizzati convegni e mostre e si potrà partecipare anche ad un banchetto medievale (evento a pagamento: 30 euro per gli adulti, 15 euro per i bambini fino a 10 anni).

Si svolgerà **tutte le domeniche di ottobre (6, 13, 20, 27)** a Montefiore Conca.

Fiera del Formaggio di Fossa

Insignito del riconoscimento “DOP”, il Formaggio di Fossa di Sogliano al Rubicone è una vera eccellenza regionale. Questo formaggio viene interrato, in fosse antichissime, in estate e rimane a riposare sino all’autunno. La Fiera del Formaggio di Fossa coincide con l’apertura delle fosse e l’assaggio del formaggio nuovo, perfetto in abbinamento con i fichi caramellati e il miele. Degustazioni di vini, stand di prodotti tipici in arrivo da altre regioni italiane e tantissimi momenti di festa e intrattenimento, sono gli ingredienti principali di questa manifestazione.

Nelle giornate della fiera sarà possibile visitare gratuitamente il Museo dedicato al rapporto tra Leonardo da Vinci e la Romagna, il Museo del disco d’Epoca e altri musei presenti nel piccolo borgo.

La manifestazione si svolgerà a Sogliano al Rubicone (Forlì-Cesena) **tra novembre e dicembre (17 e 24 novembre, 1 dicembre).**

Il Pesce fa festa a Cesenatico

Contrariamente alle classiche manifestazioni autunnali che si svolgono in Romagna, il Pesce fa Festa non è dedicato a un prodotto della campagna ma al re del mare: il pesce fresco dell’Adriatico. Nel centro storico (Porto Leonardesco, Piazza delle Conserve e le vie limitrofe) verranno sistemati gli stand dei volontari, delle associazioni dei pescatori e dei ristoratori con i piatti della tradizione gastronomica romagnola e alcune sue rivisitazioni.

In particolare: nel centro storico verrà dato spazio agli spiedini, al fritto misto e ai passatelli in brodo di pesce; mentre nella zona del porto canale spazio a vongole, cozze, grigliate e primi. Sarà possibile mangiare anche a bordo delle motonavi turistiche oppure assaporare le proposte degli chef stellati di Cesenatico (Chef to chef).

La manifestazione si svolgerà a Cesenatico (Forlì-Cesena) **dal 31 ottobre al 3 novembre.**

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it