



ASSOCIAZIONE AMBIENTALISTA

L'UMANA DIMORA

SEDE LOCALE DI FORLÌ - CESENA
Via Maldenti, n. 7 – 47121 Forlì
Via Fratelli Cairoli, n. 168 – 47521 Cesena
www.umanadimora.fc.it

La sede locale dell'Associazione propone per

DOMENICA 11 NOVEMBRE 2018

un percorso di visita sul tema

TRA GLI ULIVI DI BRISIGHELLA

Nel territorio di Brisighella (RA), la natura del suolo ed il particolare microclima, dovuti alla presenza della Vena del Gesso, hanno favorito la coltivazione dell'olivo, in particolare di alcune sue cultivar autoctone che conferiscono caratteristiche di tipicità all'olio extravergine qui prodotto: la "Nostrana di Brisighella", la "Ghiacciola", l'"Orfana" e la "Colombina", la cui raccolta, nel mese di Novembre, avviene ancora tradizionalmente con il metodo manuale (brucatura). Accanto agli impianti più recenti, caratterizzati da un sistema di coltura specializzata, sono riconoscibili quelli più antichi, nei quali l'olivo è sempre promiscuo con la vite.

L'itinerario ad anello proposto percorre nella sua interezza il "Sentiero dell'olio", denominato ufficialmente "Museo all'aperto dell'olio di Brisighella", in quanto attrezzato con segnaletica e pannelli informativi. **La partenza è dal parcheggio antistante il frantoio sociale della Cooperativa Agricola Brisighellese (C.A.B.)**, dotato anche di punto vendita; da qui si raggiunge in breve l'abitato di Brisighella (m 116), di cui è prevista la visita di alcuni edifici e ambienti urbani (Chiesa dell'Osservanza, via degli Asini, ecc.). Chi vuole può anche fermarsi tra gli stand della "Sagra della Pera volpina e del formaggio stagionato", che vi si svolge. Al termine si raggiungeranno in successione le tre emergenze che dominano l'abitato: la Torre dell'Orologio, la Rocca e il Santuario della B. V. del Monticino. Proseguendo, con percorso di crinale, si attraverserà l'area dell'omonima ex cava ora diventata Museo geologico, per giungere alla ricostruita Pieve di Santa Maria in Rontana (m 354), dove è prevista la sosta per il pranzo al sacco. Nel pomeriggio, percorrendo un'area intensamente coltivata ad olivo, si scenderà alla romanica Pieve del Tho (m 116), una del più antiche della Romagna, da cui si raggiungerà in breve il frantoio sociale della C.A.B., dove, a conclusione della giornata (ore 16:00 circa), è prevista, per chi vuole, una **degustazione** con assaggi di diversi tipi di olio, formaggi, salumi, creme salate, confetture, mieli e vini locali, al costo di € 10,00 a persona.

L'itinerario, della durata complessiva di circa ore 2:30 di cammino escluso le soste, si svolge su viabilità urbana, minore extraurbana e sentieri; richiede l'uso di scarpe da camminata con suola scolpita, nonché di un abbigliamento adeguato alla stagione.

In caso di maltempo l'uscita è rimandata a domenica 18 Novembre 2018.

Il ritrovo è fissato alle ore 8:15 nel parcheggio dietro la sede INPS di Forlì, con partenza alle ore 8:30, oppure alle ore 9:15 circa direttamente al punto di partenza, situato circa un km oltre il centro di Brisighella lungo la strada di fondovalle per Marradi.

Chi intende partecipare alla degustazione deve obbligatoriamente prenotarsi entro giovedì 8 Novembre.

Per ulteriori informazioni e per le iscrizioni telefonare a Roberto Zannoni (328.9056653) oppure a Renzo Tani (0543.540250 o 348.3124803).



Brema Contabilità s.r.l.

Anita Garibaldi, 12 – 47100 Forlì
Tel. 0543-29721 Fax 0543 Via -30402



VERNICI FORLÌ

Viale Bologna n. 296 – 47122 Forlì (FC)
Tel. 0543.754424 – Fax 0543.756834