



Link: <http://www.emiliaromagnaturismo.it/it/le-sagre-di-funghi-e-tartufi-in-emilia-romagna-ottobre-e-novembre-2015>

10 Novembre 2015

Le sagre di funghi e tartufi in Emilia Romagna. Ottobre e novembre 2015

L'autunno cambia il colore delle foglie così come gli odori e i sapori della tavola. Il sottosuolo si arricchisce di funghi e tartufi che, portati in cucina, si abbinano a ricette sfiziose e delicate mentre nei luoghi di produzione diventano l'anima di numerose **sagre e feste**, che si prestano quale momento lieto di incontro fra appassionati, intenditori o semplicemente golosi e buongustai.



Uno degli appuntamenti più tradizionali dell'Appennino è con la **"Tartufesta 2015"**, la classica sagra itinerante fra i sapori dei **colli bolognesi**, in corso **tutti i fine settimana di ottobre e a novembre fino a domenica 15**. La manifestazione, che accoglie ogni anno migliaia di visitatori da tutta Italia, permette di conoscere i territori e la tradizione enogastronomica emiliana. Anche quest'anno sono numerosi e tutti da scoprire i TartuLibri, i TartuMenù e i TartuMercati. Non mancano le TartuVisite, escursioni guidate nel bosco alla ricerca di funghi e tartufi e in giro per i più suggestivi borghi del territorio, e i TartuEventi, fra cui momenti di informazione e degustazione a cura dei produttori, mostre micologiche e fotografiche, stand gastronomici, gare di cani da tartufo, convegni e incontri a tema.

Tutte le domeniche di ottobre vi attende anche la **"Fiera Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato"** a **Sant'Agata Feltria**, in provincia di Rimini, dove potrete trovare, oltre al ricercato tubero, anche tutti gli altri prodotti autunnali che questa terra appenninica offre, funghi, castagne, miele, erbe officinali, prodotti della pastorizia e

dell'agricoltura. Il borgo sarà costellato anche di punti ristoro, mercatini di artigianato rurale ed artistico, aziende vitivinicole, mostre e spettacoli. La gara dei cani da tartufo vi permetterà di conoscere dal vivo l'entusiasmante momento della ricerca del prezioso tartufo in compagnia del cane fedele. **4, 11, 18, 25 ottobre.**

La **"49° Fiera e sagra del tartufo"** richiede invece una visita le ultime due domeniche di ottobre. Raccolti nelle verdi colline attorno alla cittadina di **Dovadola**, nel forlivese, tartufi di ogni pezzatura vengono presentati sui banchi del mercato del borgo insieme agli altri prodotti tipici della fredda stagione. In centro, le "sfogline" volontarie saranno all'opera per "tirare col matterello" almeno 2.000 uova di tagliatelle, condite poi con oltre 3 quintali di ragu di carne e con l'aggiunta, ovviamente, del tartufo. **18 e 25 ottobre.**

Tutte le domeniche da metà ottobre a metà novembre a **Calestano**, nel parmense, potrete scoprire la bontà del **tartufo nero di Fragno** alla **fiera nazionale** in suo onore. Prenderete parte a visite guidate in tartufaia, vi delizierete il palato con le proposte degli stand gastronomici della Strada del Prosciutto e dei vini dei Colli, gusterete un pranzo a tema nei ristoranti locali, passeggerete fra le bancherelle dei mercatini lungo le vie del borgo. Fra le iniziative più attese sono confermati il trofeo per il tartufo più grosso (domenica 15 novembre) e la Gara Nazionale dei cani da Tartufo (domenica 8 novembre). **11, 17-18, 25 ottobre e 1, 8, 15 novembre.**

Il mese di novembre vi attende anche nella cittadina medievale di **Cusercoli** di Civitella di Romagna, nel forlivese, quando il **tartufo bianco pregiato della Valle del Bidente** tocca il suo apice qualitativo. Oltre alle tante prelibatezze per il palato, per gli appassionati raccoglitori sono diversi i premi in palio e tanta è l'attesa per la "Finale di Campionato Italiano di ricerca su ring per cani da tartufo". In occasione della sagra potrete anche visitare il castello in compagnia di una guida e ammirare la mostra di Suiseki. **8 e 15 novembre.**

A **Sant'Agostino**, nel ferrarese, appuntamento con la 9° edizione della **"Sagra del Tartufo Autunnale – Tuber Magnatum Pico"**. Il tartufo bianco è presente in abbondanza nel Bosco della Panfilia, ricercato speciale dagli chef di tutto il mondo. Alla sagra sarà proposto all'interno delle ricette più tradizionali del territorio. Chi vuole abbinare la buona cucina con un'esperienza a contatto con la natura, può partecipare alle escursioni guidate nel vicino bosco, che hanno a capo guide speciali come i tartufai locali, esperti conoscitori del bosco e del tartufo bianco di qualità. **6-8, 13-15, 20-22 novembre.**

Mondaino (Rn) celebra il tartufo assieme al formaggio di fossa e ai frutti stagionali con la sagra **"Fossa, Tartufo e Venere"**. Il formaggio di fossa viene prodotto fin dai tempi antichi nelle fosse del castello di Mondaino e, insieme al tartufo bianco e nero, è un prodotto di vanto del territorio delle colline riminesi. L'occasione è giusta per aggirarsi fra le varie esposizioni, il mercato dei prodotti agro-alimentari, i punti ristoro, le osterie e gli agriturismi, gli artigiani mondainesi e le sale del Museo Paleontologico. **15 e 22 novembre.**

Funghi e tartufi sono fra le delizie che si possono trovare anche alla **"29° Fiera dell'oliva e dei prodotti autunnali"** a **Coriano**, località nell'entroterra di Rimini situata nella Valle del fiume Conca, nota per la qualità del suo olio extravergine e per i suoi frantoi ancora in funzione e visitabili. L'olio e le ricchezze del sottobosco sono proposti in abbondanza assieme a vini romagnoli, miele e derivati, formaggi, prodotti naturali e macrobiotici, frutta, piante e fiori e persino artigianato, attrezzatura da giardino e per lo sport. Mostre a tema, la rievocazione degli antichi mestieri romagnoli, convegni e degustazioni completano l'appuntamento autunnale. **15 e 22 novembre.**

Nell'antico borgo medioevale di **Brisighella** (Ra), classificato fra i "Borghi più belli d'Italia", **"Sua Maestà il Tartufo"**, accompagnato da altri prodotti autunnali, è abbinato ai piatti tipici della tradizione preparati da abili chef, da gustare nei ristoranti e nei punti gastronomici. **22 novembre.**

Tutte le sagre e feste autunnali in Emilia Romagna

Le nostre ricette a base di funghi e tartufi

[Consommè con bignolini al parmigiano reggiano e tartufi dei colli](#)

[Crema di zucca gialla con porcini di Borgotaro](#)

[Fritto alla Garisenda](#)

[Funghi porcini di Borgotaro fritti](#)

[Funghi sott'olio](#)

[Pasticcio di maccheroni alla ferrarese](#)

[Patate al forno con tartufi](#)

[Tagliatelle con i funghi porcini](#)

Informazioni

[La raccolta dei funghi](#)

[La raccolta dei tartufi](#)

[Flora spontanea e prodotti del sottobosco](#)

