

COME D'AUTUNNO A RICCIONE L'ENOGASTRONOMIA

*Nella stagione dei colori e dei sapori un tour culinario e naturalistico
per scoprire lati curiosi nell'entroterra della Perla Verde.
In calendario alcuni appuntamenti gustosi.*

Riccione, 20 ottobre 2011 - In Romagna, da sempre nota per la sua cucina, da generazioni si tramanda il sapiente uso del matterello per ottenere la tradizionale pasta all'uovo di tagliatelle, strozzapreti e tortellini. Se poi uniamo i tesori dell'entroterra a quelli della costa ecco in tavola uno squisito connubio di sapori tipici e genuini, certificati dall'utilizzo di materie prime di qualità e soprattutto a *Km Zero*.

Non solo la tradizione la fa da padrona, a Riccione la proposta culinaria è vasta e in grado di aggiungere innovazione e accostamenti inattesi: perché non gustare il tocco minimal del sushi accanto alla popolare piadina? Complici di questo affascinante mondo enogastronomico i 90 ristoranti e i 25 tra bar-caffetterie, pub, birrerie ed enoteche della Perla Verde capaci di stuzzicare tutti i palati, senza lasciare a bocca asciutta gli appassionati del buon vino, con cinque varietà di vitigni da degustare: Albana, Cagnina, Pagadebit, Sangiovese e Trebbiano.

Per concludere in bellezza un ottimo pranzo, non c'è nulla di meglio di una passeggiata digestiva tra i percorsi naturalistici che nel periodo autunnale si colorano di calde sfumature e nuovi colori. Numerosi infatti sono gli **appuntamenti dedicati ai piaceri della tavola e alla scoperta del ricco patrimonio paesaggistico**:

Fiera Nazionale del Tartufo Bianco (ogni domenica di ottobre)

A Sant'Agata Feltria, la fiera dedicata agli amanti della pregiatissima trifola che, alle classiche degustazioni, unisce tanti spettacoli per le vie del centro.

La Sagra della Castagna (ogni domenica di ottobre)

Nell'incantevole contesto del Castello di Montefiore Conca, la Sagra costituisce un valido motivo per assaggiare le caldarroste in tutte le sue declinazioni e al contempo per conoscere l'entroterra riccinese che, oltre a Montefiore, comprende anche Montescudo, Gemmano, Mondaino e Coriano; luoghi interessanti sia per la loro antica storia Malatestiana sia per i prodotti enogastronomici, in particolare oli e salumi.

Fiera di San Martino e il Palio della Piadina a Santarcangelo di Romagna (11 - 13 novembre)

Oltre ai cibi tipici della tradizione romagnola, la Fiera di San Martino si contraddistingue per la presenza dei **cantastorie**, che si danno appuntamento ogni anno in occasione della Sagra Nazionale a loro dedicata, e le **"corna"** appese sotto l'Arco della centralissima piazza Ganganelli

che, oscillando, dovrebbero segnalare se la persona che vi passa sotto in quel momento è stata vittima del tradimento dell'amata/o.

Fiera del formaggio di Fossa (12-13 e 19-20 novembre)

A Talamello si tiene la XXVI edizione della festa dedicata al delizioso formaggio stagionato nelle fosse scavate nella roccia arenaria. Una prelibatezza unica, definita dal poeta Tonino Guerra come *"l'ambra di Talamello"* per via dello straordinario colore che assumono le arenarie alla riapertura delle fosse.

Fossa Tartufo e Cerere (20-27 novembre)

Mondaino si trasforma in una mostra mercato dedicata sia al tartufo bianco delle colline riminesi sia al formaggio e alla relativa festa della "sfiosatura". Sarà inoltre possibile esplorare il mercato dell'artigianato artistico, capace di racchiudere tutto il folklore locale.

25° Fiera dell'oliva e dei prodotti autunnali (20-27 novembre)

A **Coriano** si terrà la mostra mercato dei prodotti agro-silvo-pastorali e dell'artigianato tipico, con dibattiti e conferenze, mostre sulla civiltà contadina romagnola, passando per le degustazioni olearie e vinicole, stand gastronomici tipici con piatti autunnali di antica origine, il tutto condito da musica folcloristica, giochi popolari, cantastorie per i bambini e improvvisazioni.

La Fiera dei Golosi a Morciano di Romagna (23-25 novembre)

Ottima l'occasione per assaggiare le specialità proposte dalle tante aziende locali presenti: oli, funghi, tartufi, salumi, formaggi, salse, condimenti, conserve, sott'oli, confetture, prodotti da forno dolci e salati, pasticceria, paste alimentari, prodotti delle api, vini, liquori, distillati. Nei pressi della fiera, osterie allestite per l'evento e punti ristoro renderanno al meglio l'atmosfera delle antiche sagre di paese.

Di seguito alcune opportunità per vivere l'entroterra romagnolo trascorrendo un weekend tra buon cibo e natura:

A Riccione 365 giorni gustosi

Per tutti gli eventi legati all'enogastronomia il Consorzio Costa Hotels propone pacchetti turistici con escursioni, degustazioni e pernottamento inclusi con prezzi a partire da 115 euro a persona. Riccione Costa Hotels è, infatti, il consorzio specializzato nell'organizzazione di soggiorni per turisti, sia gruppi che singoli, interessati a scoprire le bellezze storico-artistiche e le bontà enogastronomiche del territorio emiliano-romagnolo. Per info e prenotazioni: **Consorzio Costa Hotels**, www.costahotels.it, info@costahotels.it

Pedalando con gusto

Le sagre e l'entroterra riccionele possono essere visitate e scoperte anche in bicicletta. Riccione Bike Hotels è il consorzio di alberghi specializzati nell'accoglienza per biker e amanti delle passeggiate in bicicletta, i quali propongono soggiorni in pensione completa, escursioni in bicicletta nei borghi dell'entroterra, soste in agriturismo o nelle tipiche trattorie romagnole, serate a tema, degustazioni i prodotti ed i vini locali, hotel con palestra, centro benessere e massaggi post escursione. Per maggiori informazioni: **Consorzio Riccione Bike Hotels**, www.riccionebikehotels.it, info@riccionebikehotels.it

Il sapore delle vacanze in famiglia a Riccione

I Riccione Family Hotels, invece, propongono soluzioni su misura per famiglie con bambini, proponendo intrattenimenti, animazione e mini club, feste a tema, pranzo in un agriturismo e degustazione di prodotti tipici.

Per maggiori informazioni: **Consorzio Riccione Family Hotels**, www.riccionefamilyhotels.it, business@riccionefamilyhotels.it

Media Relations Comune di Riccione

Omnia Relations T./F. +39 051 5873602 _5870818 www.omniarelations.com

Chiara Caliceti chiara.caliceti@omniarelations.com

Angelo Pecci angelo.pecci@omniarelations.com

Valentina Malossi valentina.malossi@omniarelations.com

Gestione Area Press - Giacomo Dondi giacomo.dondi@omniarelations.com