

# A Brisighella è in arrivo un'arca carica di sapori

In agosto quattro serate all'insegna della tipicità alimentare nel cuore della Romagna

di PIERLUIGI PAPI

Il Borgo medioevale e termale di Brisighella (Ra) negli anni ha ottenuto prestigiosi riconoscimenti, tra i quali *Borghi più Belli d'Italia nel 2004*, *Città Slow* e *Bandiera Arancione del Touring Club Italiano nel 2005*. Riconoscimenti che non rappresentano semplicemente "marchi" a carattere promozionale e turistico. Sono le modalità operative attraverso le quali si può implementare la filosofia alla base dell'alta qualità che contraddistingue questo territorio romagnolo, anche dal punto di vista delle produzioni tipiche e dell'offerta enogastronomica.

Grazie al prezioso patrimonio agro-alimentare presente nel territorio brisighellese (in particolare l'*Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Brisighello*) si è partiti nel 2001 dal progetto Slow Food dell'*Arca del Gusto* per approdare poi, già dal 2002, con l'**Arca dei Savori**, cioè l'Arca dei Sapori, qui intesi con un termine che rimanda ai sapori antichi della cucina popolare. Il termine *savori* ricorre nei testi di cucina medievale, una cucina recuperata proprio a Brisighella. *Savori* è anche un'interpretazione "italianeggiante" del termine dialettale romagnolo *savur*, che ricorda i sapori semplici della cucina

