



## Visite enogastronomiche di "Sei di Rimini se..."

L'Emilia Romagna offre ai turisti luoghi incantevoli da scoprire, tesori d'arte e sapori rari. In particolare il viaggio in Riviera Romagnola è arricchito dalla possibilità di assaporare gusti unici, il cibo, infatti, è determinante per il successo di una vacanza.

In Romagna sono solitamente organizzati eventi che permettono la degustazione di specialità enogastronomiche locali, fatte di prodotti locali genuini con ricette tradizionali.

Turismo ed enogastronomia sono un'accoppiata vincente, ciò lo dimostra il fatto che molti sono i turisti che al ritorno da una vacanza portando con sé un prodotto tipico del luogo.

Molti sono i prodotti tipici Italiani di Alta Qualità, che sono realizzati con metodi tradizionali e artigianali, in cima alla classifica si sono i prodotti della cucina italiana e quella Romagnola vanta una certa nomea.

Il Made in Italy alla portata di chi ama mangiare Italiano.

In vacanza Rimini e in Romagna, gli amanti dell'enogastronomia potranno partecipare a fiere, sagre e itinerari enogastronomici dedicati pienamente al gusto e alle tradizioni locali.

Con la fiera dell'Oliva e dei prodotti autunnali di Coriano assisterete a una vera e propria festa di sapori, con degustazioni dell'olio extravergine d'oliva, del vino novello, il famoso formaggio di fossa, il miele, i funghi e il tartufo di stagione.

Prodotti locali e frutti autunnali, come le castagne, accompagnati dai tipici vini locali come il Trebbiano (vino bianco fermo), il Sangiovese (vino Rosso), l'Albana (vino bianco da dessert), la Cagnina (corposo vino rosso) e il Pagadebit (amabile o secco).

Alla “Fira di Bec” (in italiano Fiera dei Becchi) di Santarcangelo di Romagna, che si tiene nel centro del paese, in Novembre, non manca la tradizione di passare sotto all’Arco di Papa Clemente XIV in piazza Ganganelli, corredato di un paio di corna appese, emblematiche di tradimento in caso di movimento durante il passaggio.

La tradizione dice che se le corna dondolano mentre si passa sotto all’arco significa che si ha subito un tradimento d’amore, per questo motivo la fiera è chiamata dei becchi, o cornuti. Durante la sagra la pietanza per eccellenza è la piadina con salsiccia e cipolla. Prendetevi un periodo di pausa per sperimentare i tour enogastronomici.

Per gli amanti della storia, dei prodotti tradizionali da assaporare e degli itinerari enogastronomici, San Leo A.D. 1469 è una rievocazione storica, che racconta delle truppe feltresche che si prepararono all’attacco nemico, si tratta di un’ottima occasione per unire la curiosità per la storia alla curiosità per i sapori romagnoli.

A Talamello il principale attore è il formaggio di fossa ambra e la fiera dedicata racconta tutta l’antica tradizione delle tavole romagnole. Il formaggio di fossa fu denominato da Tonino Guerra ambra di Talamello e mantiene un metodo di preparazione antico, che prevede una sola infossatura annuale in Agosto, si tratta di un prodotto gastronomico che nel tempo è diventato di nicchia, conosciuto a livello nazionale e non solo.

A Ottobre la Fiera Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato ha luogo a Sant’Agata Feltria e gli amanti della “trifola”, potranno degustare tutte le specialità basate sul tartufo e sui funghi.

Tra le altre manifestazioni enogastronomiche romagnole troviamo “Gemmano e sapori, Festa dell’Agricoltura” e “l’Antica Fiera di San Gregorio” a Morciano di Romagna, dedicata alla MORA Romagnola è la sagra di Bellaria che celebra le giornate gastronomiche permettendo di conoscere e degustare la carne del pregiato suino.

[Read More](#)

---