



Città di Russi

Fira di Sett Dular

11-19 settembre 2011

tradizione, spettacolo, cantastorie, sport, artigianato, gastronomia
eccezionale LUNAPARK, tipicità e grande mercato per le vie del centro



Provincia di Ravenna



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Regione Emilia-Romagna



b e n v e n u t i a l l a

Fira di Sett Dular



Pro Loco Russi

ad enti, associazioni, imprenditori, sostenitori e a tutti i russiani che con entusiasmo e impegno sostengono la manifestazione grazie



Città di Russi







L'estate ci lascia e arriva la Fira. Non più le onde del mare e le spiagge affollate della nostra riviera ma un'ondata di gente che arriva ad animare la nostra Città. Si potrebbe riassumere anche così la nostra secolare Fira di Sett Dului.

Dopo le vacanze il clima di Festa continua e di scena c'è la Fira in grado di calamitare migliaia di genti vicine e lontane pronte a mescolarsi in un andirivieni per le vie della Città. Per molti è rivivere un appuntamento ormai fisso negli anni, per altri è la scoperta delle tradizioni che l'hanno reso famoso. E nessuno anche quest'anno, condizioni meteorologiche permettendo, rimarrà deluso.

La festa conferma la stessa estensione della scorsa edizione inglobando tutto il centro storico. Per le vie e le piazze sarà un susseguirsi di bancarelle, giostre, spettacoli fra i più vari, stand gastronomici e mostre.

I ristoranti e i bar serviranno il vino e i piatti della tradizione: Canéna, Caplèt e Bèl e Còt. La frenesia della festa tenderà a so-

pirsi nei magici cortili di vicolo Farini e nelle mostre allestite nei vari punti della Città per poi riprendere dopo pochi istanti, all'uscita da un cortile e da un portone. Potremo rivivere nella piazza gremita gli oh! di stupore alla bellezza delle nostre girandole, in una sorta di magica poesia. Lo spettacolo pirotecnico anche quest'anno sarà eccezionale. La rocca sarà animata dai giovani di Russi che con le loro band potranno scatenarsi. A fianco nel cortile del Comune e su via Trieste saranno di scena esponenti delle nostre Città gemelle con i loro prodotti tipici. Piazza Farini come sempre sarà il cuore della Festa e ospiterà gli spettacoli più importanti.

Insomma, anche quest'anno ci sono tutti gli ingredienti per non mancare e sono sicuro che saremo in tanti a farci travolgere dalla frenesia della Fira di Sett Dului, ad apprezzare i momenti culturali e a degustare Canéna e Bèl e Còt.

Sergio Retini
Sindaco

ross zetar d'rumâgna





La nostra festa ha le sue radici nella meditazione dei dolori di Maria, i "sette dolori". Dobbiamo scusarci per questo? Forse che non sta bene tra persone civili e desiderose di fare festa, di mangiare il bël-e-còt annaffiato di abbondante canéna dopo un giro sulle giostre, forse che non è educato parlare di sofferenza? Uffa... 'sti preti, vabbè che sono vestiti di nero come dei corvacci, ma devono proprio sempre fare di questi discorsi...

Io non mi scuso se per parlare della nostra festa parlo di dolore. Il dolore che fa parte della vita di ogni madre che partorisce e pensa con preoccupazione al futuro dei figli. Di ogni famiglia esule, emigrante, trapiantata in ambienti spesso ostili. La sofferenza di ogni genitore che smarrisce i figli, nel momento in cui li "perde" perché devono fare la loro strada. O che li incrocia nei momenti della vita in cui stanno male, e preferiresti stare male tu, piuttosto che quelli che ami. O infine la sofferenza straziante che ho incontrato a volte e non avrei voluto, sul volto e nel cuore di quei genitori sopravvissuti ai propri cari...

Credo che tutto questo sia (purtroppo) parte della vita.

Ma credo anche che fare festa sia necessario, se crediamo che Dio non ci lascia soli in questi momenti. Anzi, che ci ha donato Maria come madre e compagna che ci sostiene proprio e soprattutto quando più ne abbiamo bisogno.

Per questo non sto a dire che dobbiamo essere contenti, che dobbiamo ringraziare per ciò che ci fa penare... tutt'altro! Ma che dobbiamo e possiamo fare festa perché crediamo che tutto questo un giorno lascerà il posto ad una gioia senza fine. Possiamo e dobbiamo fare festa perché Dio non ci lascia soli nelle nostre fatiche. Perché ci ha donato fratelli e sorelle - e una Madre nei cieli - da cui lasciarci amare e con cui fare festa - perché no? - la festa "di sett dulur".

*don Claudio
Parroco*

perchè no?

... e non chiamatelo cotechino!

A Russi, da tempo, la terza domenica di settembre si tiene la "Fira di set dulur", una fiera paesana nata per il commercio di prodotti e utensili agricoli (oggi la mercanzia è cambiata) che si affianca al culto dell'Addolorata, ufficialmente istituito da papa Innocenzo XI nel 1688.

Alla fiera partecipavano persone che arrivavano anche da molto lontano, quindi necessitavano di ristoro: qualcosa di nutriente, gustoso e veloce. Per questo veniva proposto il Bël-e-cöt (già cotto), un insaccato cucinato in enormi paioli d'acqua calda (da cui il nome) che veniva affettato al momento e servito con purea di patate o fagioli stufati o semplicemente messo tra due fette di pane. Si potrebbe dire un cibo di strada, che veniva accompagnato da un bel bicchiere di Canèna nova, un vino semplice e poco alcolico appena realizzato.

L'esatta "data di nascita" del Bël-e-cöt non è nota, ma deriva da un'antica e consolidata tradizione dei macellai russiani, eccellenti nell'arte della "beccheria". Alcuni studiosi ed esperti della tradizione enogastronomia locale ricordano che sul finire dell'ottocento uno dei migliori salumieri della Romagna, Felice Cantimori, mandò a Modena alcuni suoi collaboratori perché si perfezionassero nell'arte del fare il "cotechino da Bël-e-cöt". Si può quindi affermare che esista una somiglianza di fondo fra Bël-e-cöt e cotechino, ma

il prodotto russo si differenzia per la scelta delle carni utilizzate e per l'involucro che conferiscono all'impasto un sapore caratteristico e decisamente meno unto.

Proprio a seguito della confusione sempre più frequente tra cotechino e Bël-e-cöt, il Comune di Russi e la Delegazione di Ravenna della Accademia Italiana della Cucina hanno deciso di intraprendere uno studio sulle modalità di produzione di questo insaccato così strenuamente difeso dagli ultimi baluardi della norcineria locale. Si sono così definite le parti anatomiche del maiale da utilizzare per la produzione del Bël-e-cöt e le "ricette" con cui i macellai di Russi elaborano queste componenti: il disciplinare di produzione è stato decretato pubblicamente il 14 marzo 2009.



Bël-e-Cöt
di Russi



Comune di Russi



Il vero Bël-e-Cöt di Russi lo trovi negli esercizi e negli stand che espongono questo marchio.



Il progetto "Circuito enogastronomico del Delta: antichi sapori tra la terra ed il mare" finanziato con i fondi del Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013, per un totale di 270.000 euro, si propone di mettere in rete, organizzandole in una sorta di "circuit del gusto" alcune tra le più significative manifestazioni del territorio dedicate alle eccellenze enogastronomiche del Delta.

Ogni sagra aderente al progetto, che nasce come "celebrazone" di un certo prodotto tipico, e quindi con caratteristiche uniche, condivide con le altre l'obiettivo di valorizzare e promuovere un territorio ricchissimo, quello delle province di Ferrara e di Ravenna, non solo dal punto di vista dei prodotti enogastronomici, ma anche dal punto di vista ambientale e naturalistico.

Si tratta di un progetto nato con lo scopo di permettere alle sagre, già caratterizzate da alti livelli di qualità, di migliorare nel tempo, qualificandosi ulteriormente e configurandosi come veri e propri eventi turistici; l'obiettivo è quello di attrarre un numero di visitatori sempre maggiore, attratti, oltre che dal gusto e dalla passione



il circuito enogastronomico del delta...



Bèl-e-Còt di Russi

Preparazione

Per la preparazione dell'impasto prima si macina la cotenna da sola, a crudo, con una trafilatura a fori larghi (del diametro di 8 mm); poi la si aggiunge agli altri tagli di carne e si macina il tutto con una trafilatura a fori più piccoli (diametro 6 mm). Successivamente la massa viene spianata sul tavolo, integrata dei condimenti (sale, pepe, conservanti) e del vino, ed impastata fino a perfetta omogeneità. Per l'insacco si utilizzano budella naturali (diritto di bovino), salate, del diametro di 60/65 mm.

Cottura

La cottura riveste, per questo salume, una particolare importanza. L'insaccato va preventivamente forato con uno spillone o con apposito strumento, per agevolare la fuoriuscita di grasso e prevenire la rottura della pelle. Va poi immerso in abbondante acqua fredda e posto a cuocere per almeno 3,5/4 ore dall'inizio dell'ebollizione, al fine di esaltarne la collosità (inciac). Il risultato finale all'assaggio deve far avvertire la consistenza della cotica e non trasmettere eccessiva untuosità.

Caratteristiche del prodotto cotto

Colore: rosso chiaro

Grana: media

Collosità (inciac): ben percepibile

Speziatura: non eccessiva

Sapore: tipico

Nota

La dolce morbidezza del bél e còt, servito in fette che mantengono comunque una buona consistenza, si accompagna tradizionalmente con una purea di patate delicata o con fagioli stufati. La giusta acidità per equilibrare il piatto viene riservata ad un vino rosso vivace. L'abbinamento con la Canéna di Russi, vino semplice e poco alcolico, vivace o ferma che sia, è un classico imperdibile.



per la buona cucina, anche dalle iniziative culturali, visite e attività per ragazzi previste durante le varie iniziative. Il profumato Tar-tufo del Delta del Po, la gustosa Vongola, la prelibata Anguilla, il pregiato Vino Burson sono alcuni tra i prodotti enogastronomici protagonisti delle iniziative e, tra queste produzioni di eccellenza, il "Bèl e còt", insaccato espressione di quella tradizione romagnola che ancora oggi si tramanda di generazione in generazione come simbolo di una cultura fatta di tradizioni e sapori delle terre dove l'acqua e le bonifiche hanno segnato la storia.

La realizzazione di un circuito enogastronomico del Delta si configura pertanto come un'occasione di grande valore per lo sviluppo turistico del territorio, considerato il crescente successo delle offerte che abbinano tipicità, genuinità, e scoperta delle antiche tradizioni in cui l'enogastronomia gioca un ruolo di primaria importanza.

*Giancarlo Malacarne
Presidente GAL DELTA 2000*



...antichi sapori tra la terra e il mare





domenica 11 settembre

- ◆ piazzale conad, via faentina sud - ore 14.00/19.00
SORRISI E CANZONI
con cascio babini e sgabanaza
- ◆ chiesa dei servi, via trieste - ore 16.30
SANTA MESSA DEL MALATO
- ◆ ex chiesa in albis, piazza farini - ore 18.00
FRATELLI IN ITALIA
artisti emiliano romagnoli
per i 150 anni dell'unità d'italia
inaugurazione mostra
- ◆ vie del centro storico - ore 20.30
SOLENNE PROCESSIONE
con l'immagine della beata vergine addolorata

lunedì 12 settembre

- ◆ via dei martiri - ore 14.00
GARA CICLISTICA AMATORIALE
19° trofeo fira di sett dulur
- ◆ giardino della rocca t. melandri - ore 21.00
CONCERTO DI MUSICA MODERNA
allievi e docenti della scuola di musica a. contarini di russi

martedì 13 settembre

- ◆ palazzetto dello sport, via calderana - ore 20.00
QUADRANGOLARE DI PALLAVOLO FEMMINILE
1° trofeo art e parquet
- ◆ chiesa dei servi, via trieste - ore 20.45
VOCI DI CONCENTUS NOVUS
concerto di musica barocca

programma





mercoledì 14 settembre

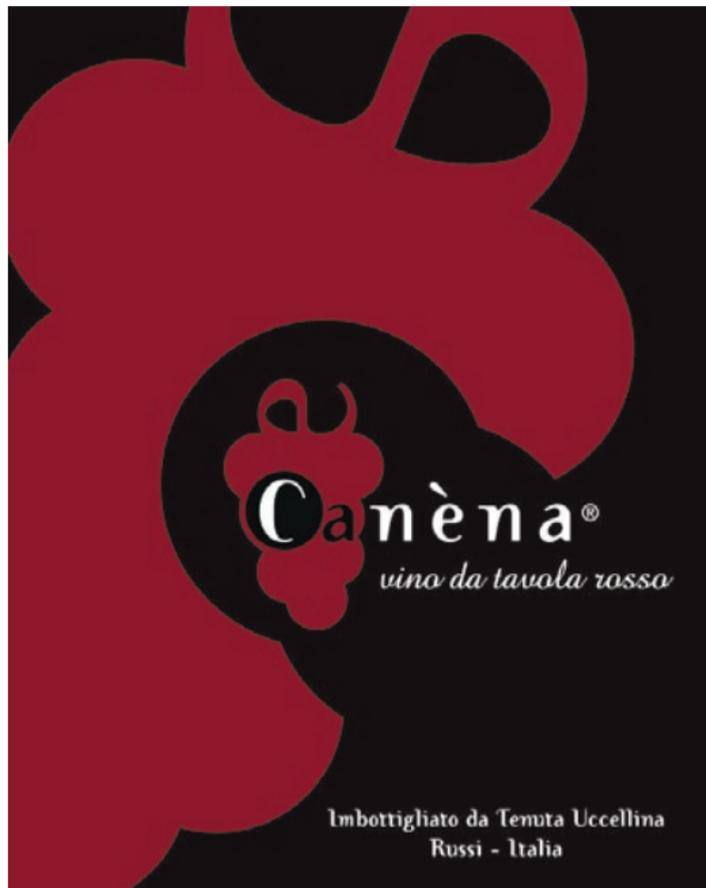
- ◆ piazza farini - ore 19.10
GARA PODISTICA NON COMPETITIVA
aperta a tutti
- ◆ via d'azeglio - ore 20.00
TIRO ALLA FUNE, CONCERTO DI CAMPANE &...
a cura di tino babini e degli abitanti di via d'azeglio
- ◆ oratorio don bosco, ingresso via roma - ore 20.00
MERCATINO DELLA SOLIDARIETÀ
a scopo benefico
- ◆ piazza farini - ore 20.30
ZUG E ZUGATLÖN
serata dello sport - note musicali di enrico balducci
- ◆ centro culturale, via cavour - ore 21.00
COLORI SENZA CONFINI
aspetti molteplici della fira
inaugurazione mostra

programma

giovedì 15 settembre

- ◆ centro culturale, via cavour - ore 11.00
PICCOLI TESORI DELL'ARTIGIANATO VENATORIO
inaugurazione mostra
- ◆ palazzetto dello sport, via calderana - dalle ore 19.30
QUADRANGOLARE DI PALLAVOLO FEMMINILE
1° trofeo art e parquet - finali
- ◆ via trieste - ore 19.30
IL GUSTO DELL'OSPITALITÀ
specialità da beaumont e saluggia
- ◆ cortile della residenza municipale - ore 19.30
A TUTTA BIRRA...
birra e specialità tedesche da bopfingen



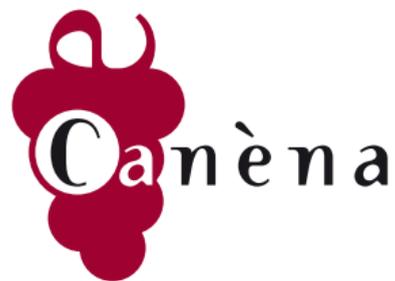


vino della tradizione di russi

Ottenuto da vendemmia scalare e a maturazione anticipata, nell'annata 2008, di uve Canina nera, unitamente a vitigni minori di antica coltivazione nel territorio di Russi. La tradizione lo vuole pronto per la presentazione in abbinamento al bél e còt nel corso dell'annuale Fira di Sett Dular. È un vino che racchiude in sé i colori, i sapori e i profumi della sua terra e dell'autunno. Come tutte le cose belle dell'autunno è destinato ad una vita breve ma intensa. Va consumato preferibilmente entro la primavera successiva alla sua nascita in abbinamento con i piatti di stagione, tipici della tradizione culinaria romagnola.

ITALIA 75 cl e  

9% vol L 21/08 CN



giovedì 15 settembre

- ◆ corso farini - ore 19.30
ESIBIZIONE DI PATTINAGGIO ARTISTICO
con la partecipazione del campione del mondo andrea poli
- ◆ vie del centro storico - ore 20.00
LA BANDA CITTÀ DI RUSSI APRE LA FIRA
- ◆ residenza municipale, piazza farini - ore 20.00
1881-1981: COME CI VESTIVAMO
mostra fotografica
IL SAPORE DEI RICORDI
sculture di piero strada
INVESTIAMO IN SICUREZZA
mostra di disegni sulla sicurezza stradale
dei ragazzi dell'istituto comprensivo baccarini di russi
- ◆ centro culturale, via cavour - ore 20.30
IL GIARDINO DELLE ARTI fra disegno e poesia

- ◆ torrioni di piazza baccarini e via babini - ore 20.30
FEDERICO CAPITANI sculture fortificate
- ◆ rocca del castello, via don minzoni - ore 20.30
MUSEO CIVICO
apertura straordinaria
- ◆ teatro comunale, via cavour - ore 20.30
LE UNITÀ DEGLI ITALIANI
STAGIONE TEATRALE 2011/2012
informazioni utili
- ◆ confartigianato, via trieste - ore 20.30
MOSTRA DELL'ARTIGIANATO



programma



Disciplinare di produzione per accedere all'utilizzo del marchio Canèna e Piano dei controlli

Definizione

L'utilizzo del marchio "Canèna" è riservata al vino da tavola rosso che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare. Sono previste 2 tipologie: Canèna "nova", Canèna "fata".

"nova" - La tipologia "nova" è un vino con caratteristiche sensoriali fresche ed acerbe, ottenuto con uve rosse precoci e/o a maturazione scalare e pronto al consumo entro la terza domenica di settembre, come vuole la tradizione.

"fata" - La tipologia "fata", ottenuta con la medesima base ampelografica portata a maturazione tecnologica perfezionata o leggermente sopravanzata nel caso delle varietà più precoci, è un vino rosso con caratteristiche sensoriali di maggior spessore destinato ad una più lunga durata nel tempo. Questa tipologia viene immessa al consumo a partire dalla primavera dell'anno successivo a quello della vendemmia.

Base ampelografica

Vitigni ammessi e limiti di presenza %

- Canina nera 45-50%
- Marzemino (Barzamè) 20-25%
- Ancellotta e altre uve precoci da colore (tinturie e/o colorini) 15-20%
- Altre vecchie varietà a maturazione precoce (es.: Romanino) e/o scalare (es.: Cornacchia) qualora disponibili fino al 15%

È onere del produttore dimostrare la disponibilità delle uve richieste per la produzione. Le uve possono essere di proprietà od acquistate, in presenza di regolare documento. È altresì possibile conferire uve in conto lavorazione ad un vinificatore.

Il rispetto delle indicazioni sulle uve da utilizzare garantisce il mantenimento delle caratteristiche organolettiche tipiche.

L'utilizzo anche di alcune uve come Ancellotta e "tinturie" garantisce intensità e tonalità di colore altrimenti non ottenibili solo con la Canina nera.

Zona di produzione uve

I territori dei comuni di: Russi, Bagnacavallo, Cotignola, Lugo, Ravenna.

Tecniche culturali e caratteristiche delle uve

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare nel complesso dell'uvaggio un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 8,7%, nel caso della tipologia "nova", e di 10% per la tipologia "fata". Considerata la necessità di avere il prodotto Canèna "nova" pronto per la terza domenica di settembre, e per procedere ad una corretta vinificazione, si individua la data di raccolta delle uve nel giorno 1 settembre. Per l'ottenimento della tipologia Canèna "fata", la maturazione tecnologica può essere individuata attraverso la realizzazione di curve di maturazione. Per la tipologia Canèna "nova", l'andamento stagionale può essere determinante per il rispetto di questi vincoli, e solo in annate particolarmente favorevoli è possibile ottenere il titolo alcolometrico volumico richiesto alla data indicata senza intervenire sul vigneto.

Maturazione

Per ottenere questo livello di maturazione in tempi anticipati è normalmente necessario intervenire con la pratica del diradamento all'inviatura.

A seconda dell'andamento stagionale si può rendere necessario ridurre la produzione pendente dal 30 al 50%, riconducendola a circa 3-4 kg per metro di tralcio produttivo o cordone permanente. Considerata la scalarità di maturazione tipica della Canina nera, si può procedere anche ad una cernita in vigneto al momento della raccolta, per il rispetto dei parametri indicati, procedimento valido anche per le altre varietà se si evidenzia disformità nella maturazione. Per la tipologia Canèna "fata", un leggero diradamento delle uve può essere utile, soprattutto per il vitigno Canina nera, che è soggetto ad alternanza di produzione e presenta maturazione fortemente scalare. In annate di moderata produzione, le uve si avvantaggiano degli effetti della vendemmia anticipata dei grappoli più pronti impiegati per la produzione della tipologia "nova".



giovedì 15 settembre

- ◆ sala don gordini, piazza farini - ore 20.30
PIZZI E MERLETTI fatti da noi
mostra pro missioni
- ◆ piazza dante 9 - ore 20.30
ASCOLTARE IL MONDO
i suoni e i silenzi delle diverse culture
strumenti musicali dalla collezione di michele carnevali

ESPRESSIONI MUSICALI NELL'ARTE
mostra di pittura di carla civale
- ◆ sala banca popolare di lodi, piazza farini - ore 20.30
IMMAGINI DALL'AFRICA
mostra fotografica e mercatino della solidarietà
- ◆ piazza farini - ore 21.00
TOMBOLA IN PIAZZA

SUITE da LE LAC... niente è come appare
spettacolo di ideadanza

programma

- ◆ ex macello, via godo vecchia - ore 21.00
ARTI E MESTIERI ALLA FIRA
artigianato artistico e prodotti tipici locali

SORSI DI STORIA LOCALE:
presentazione del volume
RUSSI VOCI DEL RISORGIMENTO

LE PÈSCHE E LE NETTARINE IGP DI ROMAGNA
degustiamole per conoscerle

GO-KART A RUSSI
dagli anni '50 ai giorni nostri

- ◆ giardino della rocca t. melandri - ore 21.30
VETRINA DELLE BAND RUSSIANE concerto





Pratiche enologiche

Resa massima di uva in vino non superiore al 70%. Per l'ottenimento del vino Canèna "nova", è ammesso l'utilizzo di MCR fino ai limiti di legge (aumento titolo alcolometrico volumico massimo 2%, compatibilmente con l'autorizzazione all'arricchimento concessa da ministero) per arrivare a un titolo alcolometrico volumico effettivo pari al 9% e presenza di residuo zuccherino.

Per l'ottenimento del vino Canèna "fata" non è previsto l'impiego di MCR.

Nova - Vista la particolarità e la precocità del vino Canèna "nova", si riportano delle date indicative per un programma di vinificazione atto a rispettare le scadenze

indicate.

1 settembre	vendemmia e pigiatura
2-7 settembre	macerazione/fermentazione
8 settembre	svinatura/pressatura
9-10 settembre	pulizia a freddo
11 settembre	filtrazione sgrassante
12 settembre	eventuali elaborazioni
13-14 settembre	stabilizzazione a freddo
14-15 settembre	imbottigliamento

Nel caso della tipologia "nova" per una fermentazione sollecita si consiglia l'uso di lieviti selezionati, predisponendo un valido inoculo, eventualmente anche a partire da una aliquota di uve raccolte qualche giorno prima. Per una veloce chiarifica possono essere utili enzimi pectolitici. Le eventuali elaborazioni sul vino si dovrebbero limitare alla correzione del residuo zuccherino, per un corretto equilibrio gustativo acido/dolce. Un'altra necessità potrebbe essere costituita dal rafforzamento del colore, anche se la presenza nell'uvaggio di uve idonee dovrebbe rendere non necessarie correzioni successive. Non si dovrebbe invece intervenire su note erbacee e astringenti che sono parte della tipicità del prodotto Canèna "nova", proposto appunto come vino nuovo, non affinato, al limite dell'acerbo.

Fata - Il vino Canèna "fata" si ottiene secondo una normale procedura di vinificazione in rosso. Anche in questo caso si consiglia l'uso di lieviti selezionati, per una più regolare e sollecita fermentazione. La vinificazione è seguita da un periodo di affinamento in acciaio che si conclude nella primavera successiva alla vendemmia con l'imbottigliamento.

Caratteristiche al consumo

Il vino al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Nova - *Colore*: rosso violetto *Odore*: tipico di bacche con note erbacee *Sapore*: acido con presenza di residuo zuccherino percepibile al gusto. *Titolo alcolometrico volumico effettivo*: 9%

Fata - *Colore*: rosso granato *Odore*: perde le note erbacee presenti nella tipologia "nova" per assumere le caratteristiche di un vino più maturo. Al vinoso si associano note di frutti rossi maturi. *Sapore*: mantiene una certa ruvidezza data dalla presenza dei tannini della varietà Canina nera e da una certa acidità. *Titolo alcolometrico volumico effettivo*: 10%

Canèna "nova"

Non si pongono limiti di acidità o di zucchero, ma si richiede equilibrio zuccheri/acidità al gusto, espresso come "presenza di residuo zuccherino percepibile al gusto". Con questi termini si intende descrivere un vino in cui la presenza di zucchero non si limita ad arrotondare le spigolosità determinate dall'acidità, ma prevale leggermente diventando nettamente percepibile, pur senza eccedere in note dolci eccessivamente marcate. Si tratta tendenzialmente di un vino con titolo alcolometrico volumico al limite minimo ammesso (9%vol), con acidità sostenuta (superiore a 6 g/l) e residuo zuccherino percepibile (5-15 g/l). Il livello zuccherino più idoneo può essere definito in maniera ottimale solo a fine fermentazione, in funzione del tenore acido e delle caratteristiche gustative del vino. L'eventuale dosaggio di ulteriore sostanza zuccherina per il rispetto delle indicazioni di "residuo zuccherino percepibile" è consigliabile venga effettuato su vino a fine fermentazione. A tal fine conviene conservare una parte del mosto (filtrato o a freddo) da utilizzare come materia zuccherina. Un 10% di mosto dovrebbe consentire la disponibilità di sostanza zuccherina sufficiente anche in annate tardive con maturazione arretrata e acidità sostenuta.

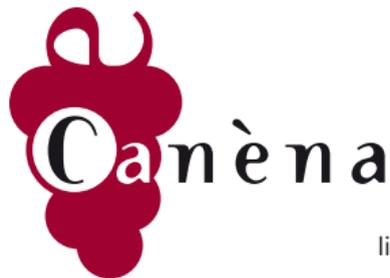
venerdì 16 settembre

- ◆ via cairolì e via babini - ore 18.00
HOBBISTI IN FIERA fra bël e cõt e colori
- ◆ centro commerciale i portici - ore 18.00
ARTISTI IN COLLETTIVA
- ◆ via trieste - ore 19.30
IL GUSTO DELL'OSPITALITÀ
specialità da beaumont e saluggia
- ◆ cortile della residenza municipale - ore 19.30
A TUTTA BIRRA...
birra e specialità tedesche da bopfingen
- ◆ corso farini - ore 19.30
FIAT 500 CLUB ITALIA
mostra statica

- ◆ ex macello, via godo vecchia - ore 21.00
RUSSI CITTÀ CHE CAMBIA: PROGETTI INNOVATIVI E QUALITÀ
presentazione guida
gemelli artigiani: progetti a confronto
- IL MIGLIOR BËL E CÕT 2011**
selezione finale con giuria popolare
- ◆ piazza farini - ore 21.30
RECITAL DI GIUSEPPE GIACOBazzi e ANDREA DI MARCO
con il sostegno di raccagni escavazioni e art e parquet
- ◆ giardino della rocca t. melandri - ore 23.00
VETRINA DELLE BAND RUSSIANE concerto



programma



Canèna "fata"

È un vino secco, con note di astringenza evidenti e che mantiene una certa freschezza.

La fermentazione malolattica tende a mitigare l'acidità normalmente conferita dalle uve di Canina nera a questo vino. A parte il raggiungimento di un titolo alcolometrico minimo di almeno 10%vol., non si impongono limitazioni su altri parametri.

Designazione

Nella presentazione del vino riportante il marchio "Canèna" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva quali gli aggettivi extra, superiore, fine e similari. Nel rispetto della normativa vigente è possibile vendere all'ingrosso vino con diritto al marchio "Canèna", che può essere immesso al consumo con l'etichetta di ciascun acquirente.

Prescrizioni per l'uso della denominazione

Il marchio viene concesso dal Comune di Russi su richiesta del produttore e a seguito di verifica del possesso dei requisiti, effettuata dal detentore del marchio così come indicato nel piano dei controlli.

Piano dei controlli inerenti il Disciplinare di produzione per accedere all'utilizzo del marchio "Canèna"

Il detentore del marchio (Comune di Russi) effettua, direttamente od incaricando un ente terzo, controlli per verificare il rispetto del Disciplinare di produzione per accedere all'utilizzo del marchio "Canèna".

In particolare i controlli riguardano:

- disponibilità delle uve
- caratteristiche delle uve
- caratteristiche del vino

Il controllo si effettua quindi mediante:

- verifica tecnica in vigneto
- prelievo di campioni di mosti e vini
- analisi chimiche su mosti e vini
- analisi sensoriali sui vini.

Quando	Cosa	Perchè
A seguito di richiesta da parte di un produttore di poter accedere all'utilizzo del marchio. Successivamente a seguito di comunicazione per l'aggiornamento delle superfici vitate da destinare alla produzione di "Canèna".	Controllo uve UNA TANTUM Verifica della possibilità produttiva (in base a superficie, numero piante, caratteristiche vigneto, ecc.).	In base ad un principio di contingentamento viene attribuita la quantità massima producibile. Per annate particolari in cui la produzione si preveda particolarmente abbondante è possibile, a richiesta del produttore, aumentare la quantità massima producibile definita all'atto della verifica sui vigneti.
Alla vendemmia	Controllo uve ANNUALE Verifica del rispetto del tenore zuccherino minimo e della quantità di uva lavorata.	Attribuzione della quantità di vino producibile nell'anno.
A stabilizzazione pre - imbottigliamento.	Controllo vino ANNUALE Verifica rispondenza caratteristiche chimiche e sensoriali del vino.	Attestazione del diritto ad utilizzare il marchio per la quantità di prodotto precedentemente definita.

Regolamento per la concessione dell'utilizzo del marchio "Canèna"

I soggetti interessati all'utilizzo del marchio "Canèna" devono fare richiesta al Comune di Russi, Ufficio attività produttive, entro il 15 luglio di ogni anno. Il Comune di Russi incaricherà un soggetto terzo per le verifiche della base ampelografica e delle condizioni dei vigneti dei richiedenti al fine di impostare gli interventi agronomici necessari all'ottenimento delle tipologie di prodotto previste dal disciplinare entro i primi giorni di agosto. Il soggetto terzo incaricato si preoccuperà di verificare anche le caratteristiche del vino finito prima dell'imbottigliamento al fine di attestare il diritto all'impiego del marchio.

sabato 17 settembre

- ◆ piazza farini - ore 8.30
1° RADUNO M.T.B. di SETT DULUR
premiazione ore 16.00
- ◆ piazza farini - ore 8.30
61° RADUNO CICLOTURISTICO fira di sett dulur
premiazione ore 16.30
- ◆ laghi le buche di granarolo - ore 9.00
20° TROFEO AMO D'ORO CITTÀ DI RUSSI
gara di pesca al colpo individuale tecnica libera
- ◆ via cairoli e via babini - ore 16.00
HOBBISTI IN FIERA fra bël e còt e colori
- ◆ corso farini - dalle ore 16.00
SAPORI IN CORSO
mostra mercato di prodotti tipici enogastronomici

- ◆ via trieste - ore 19.30
IL GUSTO DELL'OSPITALITÀ
specialità da beaumont e saluggia
- ◆ cortile della residenza municipale - ore 19.30
A TUTTA BIRRA...
birra e specialità tedesche da bopfingen
- ◆ vicolo farini - dalle ore 20.45 con repliche ogni 20 minuti
TREPPINFIRA... cantastorie e dintorni...
- ◆ piazza farini - ore 21.00
10° RADUNO DELLE FRUSTE
- ◆ giardino della rocca t. melandri - ore 21.30
VETRINA DELLE BAND RUSSIANE concerto



programma

Zuzizina stila

Notizie di costume

Non ci sono notizie storiche sulla data di nascita di questo salume. Ciò nonostante la salsiccia è citata come unica specialità di Russi nella 1° edizione della Guida Gastronomica d'Italia edita dal TCI già nel 1931. Elaborata dai rinomati norcini russiani, la salsiccia sottile era prodotta ed apprezzata anche nei comuni limitrofi di Cotignola e Bagnacavallo, dove però i salsicciotti erano più lunghi. Il fatto di essere stata progettata per essere cotta in padella veniva certamente incontro a chi non poteva disporre di un camino dove cucinare ai ferri e voleva fare una cottura più veloce e con minor dispersione dei grassi di cottura.

Metodo di lavoro

Per la definizione di questa ricetta, sono stati riuniti i tre macellai che operano da anni nella città di Russi (Cappelli Riziero, Ettore Fiorentini e Bruno Renzi) ed altri macellai del territorio non più in attività (Michele Graziani e Roberto Montanari). Dopo un confronto dialettico, sono state identificate nella carcassa dal Dott. Alvaro Tattini, medico veterinario specialista di anatomia suina, le parti anatomiche che essi utilizzano solitamente per la preparazione dell'impasto. Alla data della presente ricerca sono state utilizzate, come del resto avviene da oltre mezzo secolo, carni di suini bianchi, puri o meticci, ma il recupero della antica razza Mora Romagnola ha già mostrato come sia possibile ottenere salumi impareggiabili dal sapore antico rimasto nella memoria dei più anziani. Dalla mezzena, ancora a caldo, si asporta prima il lombo con il costato, quindi la spalla con la testa ed infine il prosciutto. La parte restante, corrispondente al tronco del maiale (dorso, fianco e ventre) e comprensiva di cotta, tessuti adiposo e muscolare, viene stesa sul tavolo, quindi si procede alla separazione dei vari muscoli, conservando per l'impasto della salsiccia solo le parti carnose e scartando le parti aponeurotiche. I muscoli devono quindi essere privati accuratamente anche delle guaine muscolari in modo che la carne che ne risulta non sia tiglosa.

Oltre a questi muscoli del torace ed addome si utilizzano pure altre parti magre della coscia (traculo) provenienti dalla rifilatura del prosciutto.

Parti utilizzate per la preparazione della "zuzizina stila"

Muscoli del dorso: trapezio; grande dorsale; piccolo dentato craniale e caudale.

Muscoli del fianco: grande dorsale (parte ventrale): grande dentato, obliquo esterno, obliquo trasverso.

Muscoli dell'addome (ventre): pettorale ascendente; obliquo esterno dell'addome, obliquo interno dell'addome, retto dell'addome.

Muscoli della coscia: glutei, iliaci e sacro-iliaci; parte caudale del longissimus dorsi (rifilature del prosciutto).

Proporzioni:

Muscoli: nel medesimo rapporto in cui si ricavano dalla sezionatura della carcassa del suino. Speziatura: sale dolce di Cervia schiacciato fino gr. 20/Kg.; pepe nero macinato (tanto da imbiondire il sale) circa 1,5 gr/Kg.

Vino: bianco, secco, quanto basta per amalgamare l'impasto.

Preparazione

Per la preparazione dell'impasto si macinano le parti selezionate dalla carcassa del suino con un tritacarne con trafilatura a fori del diametro di 6 mm. Successivamente la massa viene spianata sul tavolo ed addizionata uniformemente con i condimenti (sale di Cervia, pepe nero macinato e vino) per essere impastata fino a perfetta omogeneità. In questa ricetta non si usano conservanti. Per l'insacco si utilizzano budella di pecora salate del diametro di 24/26 mm. che vengono intrecciate a tre file ottenendo salsicciotti lunghi 12/13 cm.

Nota

Queste salsicce si consumano cotte, preferibilmente al tegame, oppure ai ferri.

E' d'uso accompagnarle con patate fritte oppure con il sugo di pomodoro con o senza patate.

Con queste salsicce si preparano piatti appetitosi ed anche veloci che solitamente vengono abbinati a vini locali bianche secchi quali il trebbiano ed il lanzes, oppure con vini rossi giovani, vivaci o fermi che siano, quali la canena ed il sangiovese.

domenica 18 settembre

- ◆ piazza farini - ore 9.30
MOSTRA di AUTOVETTURE
- ◆ teatro comunale, via cavour - ore 9.30
ARTORAN A ROSS incontro con i russiani lontani
- ◆ corso farini - dalle ore 10.00
SAPORI IN CORSO
mostra mercato di prodotti tipici enogastronomici
- ◆ via cairolì e via babini - dalle ore 10.00
HOBBISTI IN FIERA fra bël e cõt e colori
- ◆ piazza farini - ore 10.30
TREPPINFIRA... cantastorie e dintorni...
- ◆ villa romana, via fiumazzo - ore 15.00
VISITA GUIDATA alla VILLA ROMANA
- ◆ palazzo san giacomo, via carrarone rasponi - ore 15.00
VISITA GUIDATA a PALAZZO SAN GIACOMO
- ◆ vie del centro storico - ore 16.00
TREPPINFIRA... cantastorie e dintorni...
- ◆ via trieste - ore 16.00
IL GUSTO DELL'OSPITALITÀ
specialità da beaumont e saluggia
- ◆ cortile della residenza municipale - ore 16.00
A TUTTA BIRRA...
birra e specialità tedesche da bopfingen



programma



PICET CUN AL PATET (per 6 persone)

Ingredienti

Un pollo romagnolo giovane del peso di 1,2 – 1,5 kg.

Pomodori maturi tagliati a pezzi e privati dei semi, un bicchiere di vino bianco secco, sale, pepe, aglio e rosmarino quanto basta.

Preparazione

Tagliare il pollo in piccoli pezzi, salarli, peparli e condirli con olio d'oliva, quindi farli soffriggere in una padella (meglio se di rame) senza grassi aggiunti, finché si scioglie il grasso del pollo. A cottura quasi ultimata aggiungere il vino e lasciarlo sfumare poi aggiungere il pomodoro e le patate, fritte a parte.

Continuare la cottura fino al perfetto addensamento del sugo.

Le patate possono anche essere cotte nel sugo addizionato di acqua.

In questo caso risulteranno, a fine cottura, più morbide.

Il piatto si abbina bene con un vino locale rosso, giovane e secco, frizzante o non. Ideali la canena, l'uvadora ed il sangiovese.

Notizie storiche e di costume

Questo piatto, sicuramente di origine antica, è da considerarsi una primizia dell'Aia dei contadini. Infatti i giovani pollastri, nati dalla prima cova di fine inverno, raggiungevano il peso per la macellazione (oltre il chilogrammo) in tempo per essere consumati durante della trebbiatura, quando era costume offrire un generoso banchetto ai lavoratori che vi avevano preso parte.

Cotto così, o in altra maniera, veniva anche chiamato "Galletto di San Pietro" (festività che ricorre appunto il 29 giugno).

I giovani galletti, non prescelti per diventare capponi, venivano poi consumati durante tutta l'estate con i pomodori dell'orto e le patate novelle.

E' un piatto prelibato, soprattutto se prodotto con materie prime eccellenti, quali i giovani galletti di razza romagnola, i pomodori freschi e le patate novelle.

Il pollo romagnolo

L'allevamento dei polli è da sempre radicato in Romagna dove è stata definita, nel tempo, la razza cosiddetta "Romagnola" allevata anche nelle aree limitrofe.

La sua caratteristica di ottimo pascolatore e di elevata ovideposizione ne ha fatto per lungo tempo un animale insostituibile in tutte le aie, anche nelle regioni limitrofe.

La livrea, molto varia, va dall'argentato al dorato, dal bianco al perniciato, con infinite varianti. E' un pollo a lento accrescimento e raggiunge il peso di kg. 2 per le galline e kg.2,3/2,5 per i galli.

La gallina depone mediamente oltre 150 uova all'anno del peso medio di 60 gr., con il guscio di colore bianco.

Di particolare interesse il rapporto tuorlo-albume a tutto vantaggio del primo.

Nel 2007 la Delegazione di Ravenna dell'Accademia Italiana della Cucina assieme al Comune di Russi ha organizzato il 1° Convegno e Sagra del Pollo Romagnolo, esponendo alcuni capi ed allestendo uno stand gastronomico.

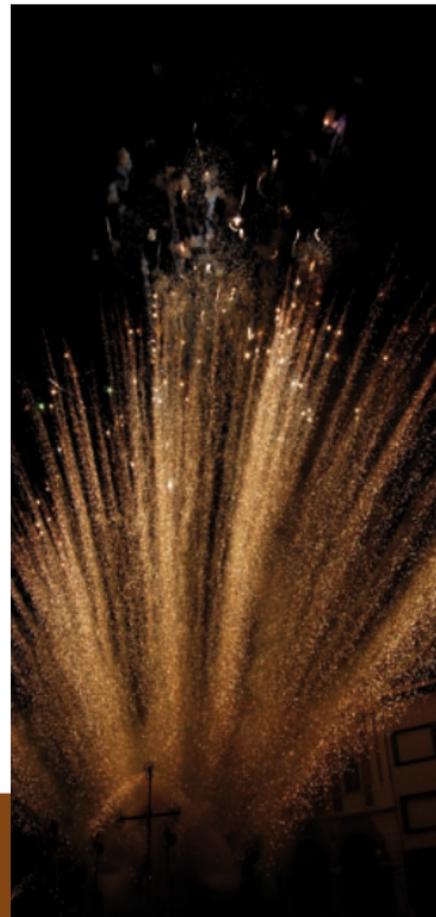
Riporta M.Marani nel 1° Convegno Nazionale dell'Avicoltura Rurale tenutosi a Litoria nel maggio 1937, che "In tutti i poderi della Romagna si allevano galline per la produzione di uova, pollastri, capponi e tacchini per la produzione della carne e in alcuni centri, e particolarmente a Russi, Bagnacavallo, Faenza, Lugo e Cotignola si fa un redditizio ed esteso allevamento di anatre, oche romagnole e faraone".

Attualmente tutte queste specie sono soggette a programmi di recupero delle biodiversità.



- ◆ piazza farini - ore 16.00
ORCHESTRA CASTELLINA PASI
- ◆ rocca del castello, via don minzoni - ore 17.00
MUSEO CIVICO
visita guidata
- ◆ centro commerciale i portici - ore 17.00
ALICE NEL PAESE DELLE MERAVIGLIE
esibizione di ginnastica artistica
- ◆ vicolo farini - dalle ore 20.45 con repliche ogni 20 minuti
TREPPINFIRA... cantastorie e dintorni...
- ◆ piazza farini - ore 20.45
ORCHESTRA CASTELLINA PASI
- ◆ giardino della rocca t. melandri - ore 21.30
VETRINA DELLE BAND RUSSIANE concerto
- ◆ piazza farini - ore 23.00
SPETTACOLO PIROTECNICO

programma







lunedì 19 settembre

- ◆ piazza farini - ore 16.00
ORCHESTRA LUCA BERGAMINI
- ◆ via trieste - ore 16.00
IL GUSTO DELL'OSPITALITÀ
specialità da beaumont e saluggia
- ◆ vie del centro storico - ore 16.00
TREPPINFIRA... cantastorie e dintorni...
- ◆ cortile della residenza municipale - ore 16.00
A TUTTA BIRRA...
birra e specialità tedesche da bopfingen
- ◆ corso farini - dalle ore 16.00
SAPORI IN CORSO
mostra mercato di prodotti tipici enogastronomici
- ◆ piazza farini - ore 20.45
ORCHESTRA LUCA BERGAMINI

programma

- ◆ vicolo farini - dalle ore 20.45 con repliche ogni 20 minuti
TREPPINFIRA... cantastorie e dintorni...
- ◆ giardino della rocca t. melandri - ore 21.30
VETRINA DELLE BAND RUSSIANE concerto

- ◆ piazza farini - ore 22.30

GRAN FINALE PIROTECNICO



Una Fiera da sportivi

La Fira di Sett Dulur è da sempre sinonimo di sport, e soprattutto una vetrina per le associazioni sportive locali, numerose, appassionate e originali.

Già sabato 10, quindi nei giorni che precedono la Fira, parte il prestigioso Torneo Nazionale di Tennis di Terza Categoria – Trofeo Credito Cooperativo Ravennate e Imolese, che si animerà in tutte le giornate calde della Fira per concludersi nel pomeriggio di domenica 18 settembre. Sempre il 10 sui terrà, al parco Berlinguer, il tradizionale torneo bocciolo a coppie, quest'anno alle 37° edizione.

Di fatto è però il ciclismo, con la 55° Coppa Città di Russi, ad avere introdotto la Fira il 4 settembre, mentre la gara ciclistica amatoriale per Allievi su percorso cittadino (19° Trofeo Fira di Sett Dulur) si terrà lunedì 12 dalle 14 in iva dei Martiri.

Il giorno seguente il palazzetto dello sport di via Calderana ospiterà un quadrangolare di pallavolo femminile, mentre per mercoledì 14 sono

previste la gara podistica non competitiva (dalle 19 in piazza Farini), e la serata sportivo-ludica Zug e Zugatlon, in piazza Farini, con gare di tiro alla fune in via D'Azeglio.

Giovedì 15 ancora un quadrangolare di pallavolo al palazzetto (alle 19.30), mentre corso Farini sarà teatro, alla stessa ora, di un'esibizione di pattinaggio artistico.

Sabato 17 piazza Farini ospiterà, in mattinata, per la prima volta un raduno di Mountain Bike, con premiazione alle 16, mentre mezz'ora più tardi saranno premiati i partecipanti del 61° raduno cicloturistico Fira di Sett Dulur.

Nei laghi "Le buche di Granarolo" per tutta la giornata si svolgerà il 20° trofeo di pesca "Amo d'oro Città di Russi".

Domenica 18, alle 17 al centro commerciale "I Portici", sarà infine protagonista la ginnastica artistica con l'esibizione "Alice nel Paese delle Meraviglie".



domenica 4 settembre

- ◆ percorso cittadino - ore 14.30
GARA CICLISTICA cat. allievi
55ª coppa città di russi 25° g.p. mercatone uno

sabato 10 settembre

- ◆ parco berlinguer - ore 20.00
37° TORNEO BOCCIOFILO A COPPIE CITTÀ DI RUSSI
finale

10/18 settembre

- ◆ campi da tennis, via calderana - dalle 14.30
TORNEO NAZIONALE DI TENNIS 3ª cat. maschile e femminile
trofeo credito cooperativo ravennate e imolese

lunedì 12 settembre

- ◆ via dei martiri - ore 14.00
GARA CICLISTICA AMATORIALE
19° trofeo fira di sett dudur

martedì 13 settembre

- ◆ palazzetto dello sport, via calderana - ore 20.00
QUADRANGOLARE DI PALLAVOLO FEMMINILE

mercoledì 14 settembre

- ◆ piazza farini - ore 19.10
GARA PODISTICA NON COMPETITIVA
aperta a tutti
- ◆ via d'azeglio - ore 20.00
TIRO ALLA FUNE
- ◆ piazza farini - ore 20.30
ZUG E ZUGATLÔN
serata dello sport



...lo sport alla fira



giovedì 15 settembre

- ◆ palazzetto dello sport, via calderana - dalle ore 19.30
QUADRANGOLARE DI PALLAVOLO FEMMINILE
finali
- ◆ corso farini - ore 19.30
ESIBIZIONE DI PATTINAGGIO ARTISTICO
con la partecipazione del campione del mondo andrea poli

sabato 17 settembre

- ◆ piazza farini - ore 8.30
1° RADUNO M.T.B. di SETT DULUR
premiazione ore 16.00
- ◆ piazza farini - ore 8.30
61° RADUNO CICLOTURISTICO fira di sett dulur
premiazione ore 16.30
- ◆ laghi le buche di granarolo - ore 9.00
20° TROFEO AMO D'ORO CITTÀ DI RUSSI
gara di pesca al colpo individuale tecnica libera

domenica 18 settembre

- ◆ centro commerciale i portici - ore 17.00
ALICE NEL PAESE DELLE MERAVIGLIE
esibizione di ginnastica artistica



...lo sport alla fira





10/19 settembre

via mazzini 4

- ◆ **"DIECI" A CASA DI MARLA**
dipinti e sculture

10 settembre	18.00 inaugurazione
festivi	10.00 - 22.00
feriali	18.00 - 22.00

chiesa arcipretale - piazza farini

- ◆ **GIOVANNI PAOLO II**
PELLEGRINO DELL'ASSOLUTO
a 25 anni dal viaggio del papa in romagna

10 settembre	19.30 inaugurazione
10/16 settembre	20.30 - 23.00
17/19 settembre	15.30 - 23.00

10/25 settembre

piazza dante 10

- ◆ **WALTER REGGIANI**
visioni gotico rurali

10 settembre	18.30 inaugurazione
prefestivi e festivi	10.00 - 12.30 16.00 - 20.00
feriali	19.00 - 23.00
17/18 settembre	10.00 - 12.30 15.00 - 23.00
19 settembre	15.00 - 23.00

sala banca popolare di lodi - piazza farini 24

- ◆ **ADRIANO FAVA & ANNA MARIA BOGHI**
mostra di pittura e ceramica

10 settembre	21.00 inaugurazione
feriali	17.00 - 23.30
festivi	10.00 - 12.30 17.00 - 23.30
martedì e venerdì	10.00 - 12.30 17.00 - 23.30

...le mostre della fira



11/25 settembre

ex chiesa in albis - piazza farini

- ◆ **FRATELLI IN ITALIA**
artisti emiliano romagnoli
per i 150 anni dell'unità d'italia

11 settembre	18.00 inaugurazione
12/16 settembre	20.30 - 23.00
17/19 settembre	10.00 - 12.00 15.30 - 23.00
20/25 settembre	18.30 - 21.00

14/19 settembre

oratorio don bosco - ingresso via roma

- ◆ **MERCATINO DELLA SOLIDARIETÀ**
a scopo benefico

14/19 settembre	20.00 - 23.00
-----------------	---------------

15/19 settembre

centro culturale - via cavour

- ◆ **COLORI SENZA CONFINI**
aspetti molteplici della fira
14 settembre 21.00 inaugurazione
- ◆ **PICCOLI TESORI DELL'ARTIGIANATO VENATORIO**
15 settembre 11.00 inaugurazione
- ◆ **IL GIARDINO DELLE ARTI**
fra disegno e poesia

15/16 settembre	20.30 - 23.00
17/19 settembre	15.30 - 23.00



...le mostre della fira

15/19 settembre

residenza municipale - piazza farini

◆ 1881-1981: COME CI VESTIVAMO

mostra fotografica

◆ IL SAPORE DEI RICORDI

sculture di piero strada

◆ INVESTIAMO IN SICUREZZA

mostra di disegni sulla sicurezza stradale
dei ragazzi dell'istituto comprensivo baccarini di russi

15/16 settembre 20.30 - 23.00

17/19 settembre 15.30 - 23.00

rocca del castello - via don minzoni

◆ MUSEO CIVICO

15/16 settembre 20.30 - 23.00

17/19 settembre 15.30 - 23.00

18 settembre 17.00 visita guidata

torrioni di piazza baccarini e via babini

◆ FEDERICO CAPITANI sculture fortificate

15/16 settembre 20.30 - 23.00

17/19 settembre 15.30 - 23.00

teatro comunale - via cavour

◆ LE UNITÀ DEGLI ITALIANI

15/16 settembre 20.30 - 23.00

17/19 settembre 15.30 - 23.00



...le mostre della fira



15/19 settembre

ex macello - via godo vecchia

- ◆ **ARTI E MESTIERI ALLA FIRA**
artigianato artistico e prodotti tipici locali
- ◆ **GO-KART A RUSSI**
dagli anni '50 ai giorni nostri
esposizione e mostra fotografica

15/16 settembre 21.00 - 23.30

17/19 settembre 16.00 - 23.30

piazza dante 9

- ◆ **ASCOLTARE IL MONDO**
i suoni e i silenzi delle diverse culture
strumenti musicali dalla collezione di michele carnevali
- ◆ **ESPRESSIONI MUSICALI NELL'ARTE**
mostra di pittura di carla civale

15/16 settembre 20.30 - 23.00

17/19 settembre 15.30 - 23.00



...le mostre della fira



15/19 settembre

confartigianato - via trieste

◆ MOSTRA DELL'ARTIGIANATO

15/16 settembre	20.30 - 23.00
17 settembre	19.00 - 23.00
18/19 settembre	16.00 - 23.00

sala don gordini - piazza farini

◆ PIZZI E MERLETTI fatti da noi mostra pro missioni

15/16 settembre	20.30 - 23.00
17/19 settembre	15.30 - 23.00

sala banca popolare di lodi - piazza farini

◆ IMMAGINI DALL'AFRICA mostra fotografica e mercatino della solidarietà

15/16 settembre	20.30 - 23.00
17/19 settembre	15.30 - 23.00

...le mostre della fira

16/19 settembre

centro commerciale i portici

◆ ARTISTI IN COLLETTIVA

esposizione a cura di stelio fiorentini

16/17 settembre	18.00 - 24.00
18/19 settembre	10.00 - 12.00 15.30 - 24.00



sabato 17 settembre

- ◆ vie del centro, ore 18.00
...apparizioni...
- ◆ vicolo farini - dalle ore 20.45 con repliche ogni 20 minuti
ugo sanchez jr.
teatro schabernack
piccolo teatro la fenice
alessandra casali
duo alarch



domenica 18 settembre

- ◆ piazza farini - ore 10.30
liscio romantico con folclore cesenate
- ◆ corso farini - ore 16.00
piccolo teatro la fenice
nando e maila
- ◆ vie del centro - ore 16.00
chris channing
scisciòshow
- ◆ vicolo farini - dalle ore 20.45 con repliche ogni 20 minuti
ugo sanchez jr.
nando e maila
piccolo teatro la fenice
duo alarch
l'angelo
andrea brugnera

treppinfira...LUNONICA...



lunedì 19 settembre

- ◆ corso farini - ore 16.00
benjamin a.j. delmas
chris channing
nando e maila
- ◆ vie del centro - ore 16.00
jeco il cercapersone
- ◆ vicolo farini - dalle ore 20.45 con repliche ogni 20 minuti
nando e maila
andrea brugnera
chris channing
mr. bang
duo alarc
ugo sanchez jr.



treppinfira...LUNONICA...



CHE COSA NE PENSI?

questionario sulla fira,
suggerimenti e pareri

punti compilazione on line:
biblioteca comunale
informagiovani
museo civico
residenza municipale
teatro comunale

15/16 settembre 20.30 - 23.00

17/19 settembre 15.30 - 23.00

via trieste angolo via don minzoni
**PUNTO INFORMATIVO
SULLA SICUREZZA STRADALE**
prove gratuite con etilometro
17/19 settembre 20.00 - 24.00

...non solo festa...

campagna per la sensibilizzazione alla sicurezza stradale



immagini e slogan realizzati
dagli alunni dell'istituto
comprensivo baccarini
di russi



Istituto Scolastico
Comprensivo
"A. BACCARINI"



centro culturale - via cavour 21
ufficio cultura e turismo

INFOFIRA

15/16 settembre	10.00 - 12.00	20.00 - 23.00
17 settembre	9.00 - 12.00	16.00 - 24.00
18 settembre	16.00 - 24.00	
19 settembre	10.00 - 12.00	16.00 - 24.00

programma definito al momento di andare in stampa
ci scusiamo anticipatamente per eventuali omissioni,
imprecisioni ed errori. L'amministrazione comunale si riserva
il diritto di apportare al programma quelle modifiche che,
per motivi contingenti, dovessero rendersi necessarie.

tel. 0544 587641/587642

e-mail: cultura@comune.russi.ra.it

www.comune.russi.ra.it/citta/fira2011

www.firadisettdulur.net

coordinamento, pubblicità:



direzione: Gabriele Amadio

coordinamento produzione: Linda Tagliaferri

produzione commerciale: Giampiero Zanelli

realizzazione grafica: Claudia Peroni

stampa:



info e...a rivederci al prossimo anno!

percorsi, parcheggi e luoghi

stand gastronomici con menù tipico

- A** Baseball Godo **B** Oratorio Don Bosco **C** Circolo Anspi Jolly **D** Italia Cuba **E** Amici di Padre Giorgio

punti di ristoro con menù tipico

- 1** La Delizia **2** Rosticceria del Corso **3** Insolito Ristorante
4 Osteria al Torrione **5** Pasta Fresca La Fontana **6** Ristorante Morelli
7 Pizzeria da Pino **8** Bar Città di Russi **9** Locanda Tibitina

punti di ristoro

- 10** Bar Centrale **11** Osteria della Giga **12** Bar Pasticceria Babini **13** Caffè Latino
14 Teriyaki Boy **15** Bar Porta Nuova **16** Arlecchino 2 **17** Momy's Bar **18** Caffetteria I Folletti
19 Blue'n Green Pub **20** Roxi Bar **21** Chiosco Nutrie Hockey **22** Chiosco pesce fritto **23** Caffè My Thai
24 Nuovo Bar **25** Blue Bar **26** Pizzeria al 152 **27** Chiosco piadina **28** Karica Cafè
29 Pizzeria Pizza Più **30** Bar della Stazione

Menù tipico

Fira

di Sett Dular

Cappelletti al ragù

Bël e còt con purè

Ciambella

Canena Nova



Legenda
Percorso Fira

Presso gli stand e gli esercizi
che espongono questo marchio

**Bèl e Còt
di Russi**

si può gustare il Bèl e Còt di Russi



Dove sono:



1 Municipio



2 Rocca



3 Chiesa dei Servi



4 Ex Chiesa in Albis



5 Teatro Comunale



6 Centro Culturale



7 Torrioni



8 Ex macello

come arrivare

Russi dista: 16 Km da Ravenna, 72 km da Bologna, 23 km da Forlì, 17 Km da Faenza

Auto

Russi è posta sulla strada provinciale 302 Brisighellese – Ravennate (che nell'abitato di Russi viene indicata – da nord a sud – come: via Faentina Nord, via Garibaldi e via Faentina Sud) e all'incrocio con la strada provinciale 302 San Vitale (che congiunge Bologna a Ravenna)

Autostrada

A 14 uscita Faenza (km 16)

A 14 DIR uscita Bagnacavallo (km 11)

A 14 uscita Forlì (km 22)

Autobus

Autolinee ATM Ravenna

Autolinee ATC Bologna

Treno

La stazione ferroviaria è posta sulla linea Bologna/Ravenna

parcheggi

dalla S.P. 302 – Brisighellese Ravennate (Lugo/Ravenna)



Via della Repubblica (vicino alla stazione ferroviaria)
Dalla SP 302 superare il sottopasso, girare a dx via della Repubblica e, mantenendo la dx, raggiungere la stazione

dalla S.P. 302 – Brisighellese Ravennate (Faenza/Lugo)



Via Salvo d'Acquisto angolo via Faentina Sud
Dalla SP 302 raggiunto l'abitato di Russi sulla sx vicino al supermercato



Piazza Secondo Casadei
Dalla SP 302 girare a dx in via Corelli, svoltare a sx in via Donizetti e proseguire fino a piazza Casadei

dalla S.S. 67 – via Ravennana (Forlì/Cervia)



Largo Bersaglieri
Dalla SS 67 raggiunto l'abitato di Russi gire a dx via Calderana, in angolo Largo Bersaglieri



Largo Vincenzo Patuelli (scuola secondaria Baccarini)
Dalla SS 67 raggiunto l'abitato di Russi girare a dx in via Calderana proseguire mantenendo la sx poi via Ungaretti e a dx largo Patuelli

...fuori porta...

- Admiral Cafè via Faentina Nord 83 Russi
- Ristorante La Villa via Godo Vecchia 35 Russi
- Trattoria Primo Fenati via Carrarone 12 Russi
- Agriturismo Artemisia via Traversa 16 Godo
- Osteria e locanda del Viaggiatore via Rivalona 1 Godo
- Ristorante Il Sociale via Faentina Nord 137 Godo
- Rotterdam Pub via Faentina Nord 206 Godo
- Trattoria Cucoma via Molinaccio 175 San Pancrazio
- Agriturismo Lincaran d'la Cà Vecia via Vico 13 Chiesuola
- Ristorante Trattoria da Luciano via Fiume Montone 1 Ponte Vico
- Ristorante Elfo delle Rose via Palazza 11 Cortina
- Ristorante La Mascotte s.p San Vitale 5/1 Cortina

