



Città di Russi

fira di Sett Dulur

9-17 settembre 2012

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



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



Città di Russi

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



Pro Loco Russi







E a dir la verità l'aspettiamo ogni anno con piacere cercando di rendere sempre più viva la nostra tradizione secolare. La processione con la Madonna Addolorata per le vie della Città, le manifestazioni culturali, le zone di mercato, il chiasso giocoso dei luna park, lo spettacolo pirotecnico, l'orchestra in piazza, le fiumane di gente per le vie del centro, la gastronomia con i caplèt, la canéna e il bël e còt, rappresentano un tratto identitario importante del nostro territorio. In questi anni abbiamo cercato di dare maggior impulso alla Fira allargandone il perimetro, coinvolgendo i giovani con le band musicali locali, riservando maggior attenzione alle nostre Città gemelle, valorizzando i temi del sociale sottolineando l'impegno delle tante

associazioni che operano sul territorio. Abbiamo voluto dare un'idea di una Comunità orgogliosa di presentarsi in piazza con solidarietà e impegno sociale. Facendo leva su questi aspetti quest'anno abbiamo deciso di dedicare la festa alle popolazioni colpite dal terremoto della nostra regione continuando le raccolte di fondi per il Comune di Mirandola e, per il tramite della Protezione Civile di Russi, per il Comune di San Possidonio di Modena. Coinvolgeremo in tutto questo gli stand gastronomici e tutte le attività e i soggetti che vorranno aderire. Saranno dislocati in vari punti della festa i volontari delle Protezioni Civili di Russi e di San Possidonio che offriranno testimonianze dirette sul loro impegno nei luoghi del terremoto.

L'iniziativa "Russi per Mirandola" assume, in occasione di questa Fira, anche la dimensione della collaborazione culturale; verranno ospitati, in alcuni degli spazi pubblici storicamente destinati a mostre d'arte, artisti provenienti dalle zone terremotate. Le opere saranno esposte nei torrioni, negli spazi del centro culturale polivalente e nella residenza comunale. Sono certo che la Fira di Sett Dular saprà distinguersi anche in questa occasione offrendo una festa con manifestazioni culturali, gastronomiche, pirotecniche e di svago in grado di coinvolgere come sempre tanta gente e che l'appello per i terremotati non cadrà nel vuoto.

sergio retini
sindaco





Un amico ci faceva notare ieri sera quello “spirito romagnolo” che identifica i sette dolori della nostra festa con la fatica, non so quanto gloriosa, di ingurgitare cappelletti e bël e còt. Posto che, se esageriamo, di dolori ce ne potrebbero effettivamente essere anche di più di sette: notturni, a breve scadenza, in bagno; con gli esami del sangue e le eventuali conseguenze a medio lungo termine... Ma no, sappiamo che le buone cose che mangiamo alla festa sono tutte sane, sono un dono di Dio, per cui ringraziamo di essere nati italiani e romagnoli e in più i nostri cuochi sono bravissimi. Ecco... ringraziamo Dio. E gli chiediamo di aiutarci a ricordare e a vivere che la Sagra, come ogni festa, per essere vera ha bisogno che conosciamo anche il

tempo della feria, della quotidianità. Se fosse sempre domenica, non ci sarebbe più la domenica. Se fosse sempre Sagra, la Sagra non ci sarebbe più. Veniamo da anni in cui forse ci eravamo un po’ illusi; tanti di noi stavano proprio bene come quel contadino del vangelo che dopo un bel raccolto sedeva all’ombra, accarezzandosi la pancia ed illudendosi di poter stare sereno e tranquillo... illuso! E forse un po’ illusi anche noi. Per questo sono contento che cerchiamo in questi giorni di ricordare chi soffre. Tutti gli anni ci sono iniziative caritative (e gli stand gastronomici in fondo sono proprio questo: espressione delle associazioni che fanno educazione, sport, volontariato caritativo...) e quest’anno aggiungiamo un’attenzione

ai terremotati vicino a noi. Ma non ci togliamo i sensi di colpa mangiando a crepapanza con la scusa che il ricavato andrà in opere di bene. Divertiamoci, stiamo insieme, mangiamo cose buone. Sì, quello che rimarrà verrà usato per il bene. Ma la serenità e la gioia della festa reinvestiamola nella nostra vita di tutti i giorni. Reinvestiamola in qualità nelle relazioni personali. Facciamola diventare solidarietà e volontà di condivisione nel quotidiano. Buona festa, e che ci sia nel nostro futuro (e in quello dei nostri amici) sempre un robusto piatto di cappelletti e qualche bella fetta di bël e còt.

don claudio
parroco

... 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’Ad-dolorata, 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



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



sabato 8 settembre

- chiesa arcipretale, piazza farini - ore 19.30
BEATA VERGINE DELLE GRAZIE
da faenza al kenia
- parco berlinguer - ore 20.00
38° TORNEO BOCCIOFILO A COPPIE
CITTÀ DI RUSSI
gare finali e premiazione vincitori
- sala banca popolare di lodi, piazza farini 24 - ore 21.00
MOSTRA DI PITTURA E CERAMICA
di adriano fava e anna maria boghi
- casa della giovane, via saffi 4 - ore 21.00
OMAGGIO AD ANDRES SEGOVIA
nel **25° anniversario della morte**
concerto di chitarra classica
con margherita emiliani e leonardo bonetti





Běl-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 (inciacc). 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 (inciacc): 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.



domenica 9 settembre

- via dei martiri - ore 8.00
GARA CICLISTICA AMATORIALE
20° trofeo fra di sett dulur
- chiesa dei servi, via trieste - ore 16.30
SANTA MESSA DEL MALATO
- ex chiesa in albis, piazza farini - ore 18.00
SILVIO GORDINI
tra arte e insegnamento
inaugurazione mostra
- vie del centro storico - ore 20.30
SOLENNE PROCESSIONE
con l'immagine della beata vergine addolorata

lunedì 10 settembre

- chiesa dei servi - ore 21.00
CONCERTO D'ORGANO
del maestro riccardo tanesini
- centro commerciale i portici - ore 21.00
OLD N. 6 in concerto
esibizione **FITNESS TIME** e **CSI**





martedì 11 settembre

- case bucci, via faentina nord 2 - ore 19.30 e 22.30
SONHOS N.2
...azioni, parole, musica, pensieri...
le belle bandiere 93 13 - info 393 9535376
- giardino della rocca t. melandri - ore 21.00
SCRITTORI RUSSIANI A CONFRONTO
licia zannoni e elio pezzi



mercoledì 12 settembre

- piazza farini - ore 19.20
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 ZUGATLÔN
serata dello sport con note musicali di enrico balducci
- corso farini - ore 21.00
ESIBIZIONE DI PATTINAGGIO ARTISTICO





giovedì 13 settembre

- corso farini - ore 16.00
INGEGNOSAMENTE
artigianato creativo
- 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
- vie del centro storico - ore 20.00
LA BANDA CITTÀ DI RUSSI APRE LA FIRA
- residenza municipale, piazza farini - ore 20.00
BARBA, BAFFI E CAPELLI
mostra fotografica

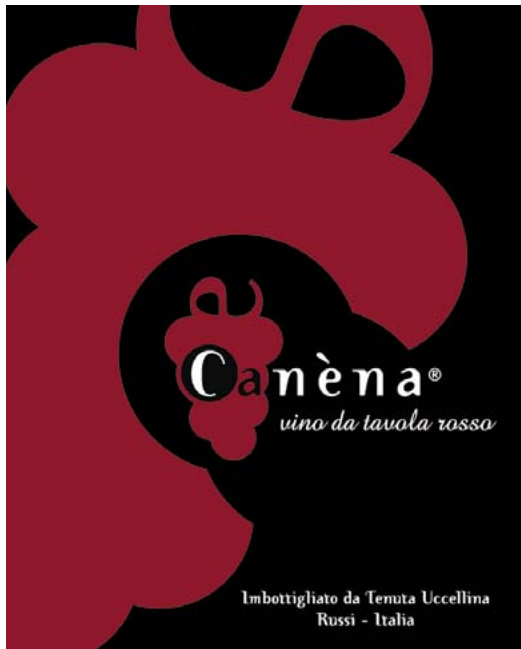
- residenza municipale, piazza farini - ore 20.00
...IN SCENA
massimo secchi circolo fotografico mirandolese

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



DOMENICO DIFILIPPO
metamorfosi della materia

RAMIRANDOLARTE
collettiva di artisti mirandolesi

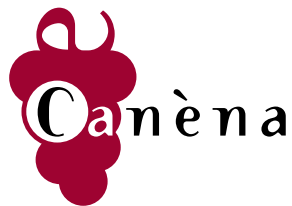


vino della tradizione di russi

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 b el e c ot nel corso dell'annuale Fira di Sett Dular.   un vino che racchiude in s e i colori, i sapori e i profumi della sua terra e dell'autunno. Come tutte le cose belle dell'autunno   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 13 settembre

- torrioni di piazza baccarini e via babini - ore 20.30
DOMENICO DIFILIPPO
metamorfosi della materia

- teatro comunale, via cavour - ore 20.30
18 ANNI DI LIBRI MAI MAI VISTI
storia, documenti, meraviglie a russi e nel mondo

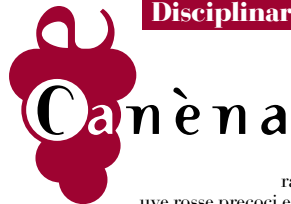
STAGIONE TEATRALE 2012/2013
informazioni utili

- rocca del castello, via don minzoni - ore 20.30
MUSEO CIVICO
apertura straordinaria

- casa della giovane, via saffi 4 - ore 20.30
DIPINGERE LA MUSICA
mostra d'arte e ... musica dal vivo

- sala don gordini, piazza farini - ore 20.30
PIZZI E MERLETTI
mostra pro missioni





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 colturali 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'invaiaitura.

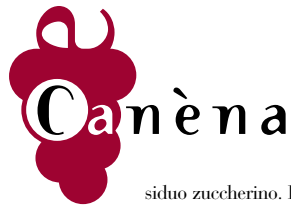
A seconda dell'andamento stagionale si può rendere necessario ridurre la produzione pendente dal 30 al 50%, riconducendola a circa 3-4 kg per metro di tralcio produttivo o cordone permanente. Considerata la scalarità di maturazione tipica della Canina nera, si può procedere anche ad una cernita in vigneto 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 13 settembre

- piazza farini - ore 20.30
LUCA ROTONDI pastelli
mostra artistica
- sala banca popolare di lodi, piazza farini - ore 20.30
IMMAGINI DALL'AFRICA
mostra fotografica e mercatino della solidarietà
- cineteatro jolly, via cavour - ore 20.30
C'ERA UNA VOLTA...emozioni in favole
attività e laboratori dei nostri bambini
- piazza farini - ore 21.00
TOMBOLA IN PIAZZA
e ESIBIZIONE ARS GYMNICA

- ex macello, via godò vecchia - ore 21.00
ARTI E MESTIERI ALLA FIRA
artigianato artistico e prodotti tipici locali
- MANGIARE IN DIALETTO**
progetto dell'accademia italiana della cucina per russi
- IL MIGLIOR BĚL E CŌT 2012**
selezione finale con giuria popolare
- giardino della rocca t. melandri - ore 21.30
VETRINA DELLE BAND RUSSIANE





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 re-

siduo 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:** acidulo 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 acidico 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.

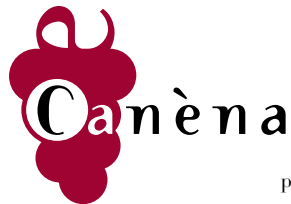


venerdì 14 settembre

- corso farini - ore 16.00
INGEGNOSAMENTE
artigianato creativo
- 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
- piazza farini - ore 21.00
11° RADUNO DELLE FRUSTE

- ex macello, via godò vecchia - ore 21.00
SORSI DI STORIA LOCALE:
presentazione del volume
SILVIO GORDINI (1849/1937)
tra arte e insegnamento
- giardino della rocca t. melandri - ore 21.30
VETRINA DELLE BAND RUSSIANE





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 pongono 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 15 settembre

- piazza farini - ore 8.00
2° RADUNO M.T.B. di SETT DULUR
premiazione ore 16.00
- piazza farini - ore 8.30
19° RADUNO CICLOTURISTICO
premiazione ore 16.15
- laghi le buche di granarolo - ore 9.00
21° TROFEO AMO D'ORO CITTÀ DI RUSSI
gara di pesca al colpo individuale tecnica libera
- corso farini - ore 16.00
INGEGNOSAMENTE
artigianato creativo
- vie del centro - ore 18.00
GRANDE MERCATO AMBULANTE
- 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
- piazza farini - ore 20.00
...ANABASI...
- vicolo farini - dalle ore 20.45 con repliche ogni 30 minuti
TREPPINFIRA... cantastorie e dintorni...
- piazza farini - ore 21.30
THE COCKERS e GIL'Ò
- giardino della rocca t. melandri - ore 21.30
VETRINA DELLE BAND RUSSIANE

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 cotenna, 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 tigliosa. 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 16 settembre

- corso farini - ore 9.00
INGEGNOSAMENTE
artigianato creativo
- vie del centro - ore 9.00
GRANDE MERCATO AMBULANTE
- piazza farini - ore 9.30
MOSTRA di AUTOVETTURE
- teatro comunale, via cavour - ore 10.00
ARTORAN A ROSS
incontro con i russiani lontani
- piazza farini - ore 10.30
TREPPINFIRA... cantastorie e dintorni...
- villa romana, via fiumazzo - ore 15.30
VISITA GUIDATA alla VILLA ROMANA

- palazzo san giacomo, via carrarone rasponi - ore 15.30
VISITA GUIDATA a PALAZZO SAN GIACOMO
- 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
- piazza farini - ore 16.00
ORCHESTRA MARIANNA LANTERI
con il sostegno di raccagni escavazioni, bassi carrozzeria,
carpenterie paganelli
- vie del centro storico - ore 16.30
TREPPINFIRA... cantastorie e dintorni...

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 I° Convegno e Sagra del Pollo Romagnolo, esponendo alcuni capi ed allestendo uno stand gastronomico.

Riporta M.Marani nel I° 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.



domenica 16 settembre

- campo sportivo parrocchiale ingresso via roma - ore 17.00

OLIMPIADI

esibizione di ginnastica artistica

- rocca del castello, via don minzoni - ore 18.00

MUSEO CIVICO

visita guidata

- vicolo farini - dalle ore 20.45 con repliche ogni 30 minuti

TREPPINFIRA... cantastorie e dintorni...

- piazza farini - ore 20.45

ORCHESTRA MARIANNA LANTERI

con il sostegno di raccagni escavazioni, bassi carrozzeria, carpenterie paganelli

- giardino della rocca t. melandri - ore 21.30

VETRINA DELLE BAND RUSSIANE

- piazza farini - ore 23.00

SPETTACOLO PIROTECNICO







lunedì 17 settembre

- vie del centro - ore 15.00
GRANDE MERCATO AMBULANTE
- 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
- corso farini - ore 16.00
INGEGNOSAMENTE
artigianato creativo
- vie del centro storico - ore 16.30
TREPPINFIRA... cantastorie e dintorni...

- piazza farini - ore 17.00
SCONCERTO D'AMORE
nando e maila
- piazza farini - ore 19.30
ORCHESTRA
LA STORIA DI ROMAGNA
con il sostegno di dmo macchine movimento terra
- vicolo farini - dalle ore 20.45 con repliche ogni 30 minuti
TREPPINFIRA... cantastorie e dintorni...
- giardino della rocca t. melandri - ore 21.30
VETRINA DELLE BAND RUSSIANE
- piazza farini - ore 22.30
GRAN FINALE PIROTECNICO

Una Fiera da sportivi

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

Già mercoledì 5, 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 16 settembre. Sabato 8 si terrà, al parco Berlinguer, il tradizionale torneo bocciolo a coppie, quest'anno alla 38° edizione. Di fatto è però il ciclismo, con la 56° Coppa Città di Russi, ad avere introdotto la Fira il 2 settembre, mentre la gara ciclistica amatoriale per Allievi su percorso cittadino (20° Trofeo Fira di Sett Dular) si terrà domenica 9 settembre alle ore 8.00 in via dei Martiri.

Mercoledì 12 sono previste in piazza Farini: alle ore 19.30 la gara podistica non competitiva ed alle ore 20.30 la serata ludico – sportiva Zug e Zugatlon, si svolgeranno nell'adiacente via d'Azeglio gare di tiro alla fune ed in corso Farini una esibizione di pattinaggio artistico.

Sabato 15 piazza Farini in mattinata ospiterà il 2° raduno di Mountain Bike, con premiazione alle 16, mentre mezz'ora più tardi saranno premiati i partecipanti del 62° raduno cicloturistico Fira di Sett Dular. Nei laghi “Le buche di Granarolo” per tutta la giornata si svolgerà il 21° trofeo di pesca “Amo d'oro Città di Russi”.

Domenica 16, alle ore 17, presso il campo sportivo parrocchiale, sarà infine protagonista la ginnastica artistica con l'esibizione “Olimpiadi”.



domenica 2 settembre

- percorso cittadino - ore 14.30
GARA CICLISTICA cat. allievi
56^a coppa città di russi 26^o g.p. mercatone uno

5/16 settembre

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

sabato 8 settembre

- parco berlinguer - ore 20.00
38^o TORNEO BOCCIOFILO A COPPIE
CITTÀ DI RUSSI
gare finali e premiazioni vincitori

domenica 9 settembre

- via dei martiri - ore 8.00
GARA CICLISTICA AMATORIALE
20^o trofeo fira di sett dudur

lunedì 10 settembre

- centro commerciale i portici - ore 21.00
esibizione **FITNESS TIME** e **CSI**



mercoledì 12 settembre

- piazza farini - ore 19.20
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
- corso farini - ore 21.00
ESIBIZIONE DI PATTINAGGIO ARTISTICO



sabato 15 settembre

- piazza farini - ore 8.00
2° RADUNO M.T.B. di SETT DULUR
premiazione ore 16.00
- piazza farini - ore 8.30
19° RADUNO CICLOTURISTICO
premiazione ore 16.15
- laghi le buche di granarolo - ore 9.00
21° TROFEO AMO D'ORO CITTÀ DI RUSSI
gara di pesca al colpo individuale tecnica libera

domenica 16 settembre

- campo sportivo parrocchiale ingresso via roma - ore 17.00
OLIMPIADI
esibizione di ginnastica artistica

...lo sport alla fira





8/17 settembre

chiesa arcipretale - piazza farini

- **BEATA VERGINE DELLE GRAZIE**

da faenza al kenia

8 settembre 19.30 inaugurazione

8/14 settembre 20.30 - 23.00

15/17 settembre 15.30 - 23.00

sala banca popolare di lodi - piazza farini 24

- **ADRIANO FAVA & ANNA MARIA BOGHI**

mostra di pittura e ceramica

8 settembre 21.00 inaugurazione

feriali 17.00 - 23.30

festivi 10.00 - 12.30

martedì e venerdì 10.00 - 12.30 17.00 - 23.30

9/23 settembre

ex chiesa in albis - piazza farini

- **SILVIO GORDINI**

tra arte e insegnamento

9 settembre 18.00 inaugurazione

10/14 settembre 20.30 - 23.00

15/17 settembre 10.00 - 12.00 15.30 - 23.00

18/23 settembre 18.30 - 21.00

12/17 settembre

oratorio don bosco - ingresso via roma

- **MERCATINO DELLA SOLIDARIETÀ**

12/17 settembre 20.00 - 23.00



13/17 settembre

residenza municipale, piazza farini

- **BARBA, BAFFI E CAPELLI**
mostra fotografica
- **...IN SCENA**
massimo secchi circolo fotografico mirandolese
- **INVESTIAMO IN SICUREZZA**
mostra di disegni sulla sicurezza stradale
dei ragazzi dell'istituto comprensivo baccarini di russi

13/14 settembre 20.30 - 23.00

15/17 settembre 15.30 - 23.00

centro culturale, via cavour

- **IL GIARDINO DELLE ARTI**
- **DOMENICO DIFILIPPO**
metamorfosi della materia
- **MIRANDOLARTE**
collettiva di artisti mirandolesi

13/14 settembre 20.30 - 23.00

15/17 settembre 15.30 - 23.00



13/17 settembre

torrioni di piazza baccarini e via babini

- **DOMENICO DIFILIPPO**
metamorfosi della materia

rocca del castello, via don minzoni

- **MUSEO CIVICO**
apertura straordinaria
13/14 settembre 20.30 - 23.00
15/17 settembre 15.30 - 23.00
16 settembre 18.00 visita guidata

teatro comunale, via cavour

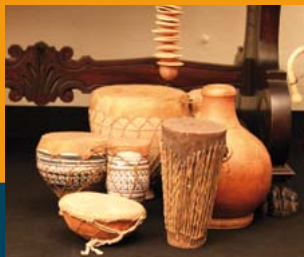
- **18 ANNI DI LIBRI MAI MAI VISTI**
storia, documenti, meraviglie a russi e nel mondo
STAGIONE TEATRALE 2012/2013
informazioni utili
13/14 settembre 20.30 - 23.00
15/17 settembre 15.30 - 23.00

ex macello, via godò vecchia

- **ARTI E MESTIERI ALLA FIRA**
artigianato artistico e prodotti tipici locali
13/14 settembre 20.30 - 23.00
15/17 settembre 15.30 - 23.00

casa della giovane, via saffi 4

- **DIPINGERE LA MUSICA**
mostra d'arte e ... musica dal vivo
13/14 settembre 20.30 - 23.00
15/17 settembre 15.30 - 23.00



13/17 settembre

sala don gordini, piazza farini

- **PIZZI E MERLETTI**

mostra pro missioni

13/14 settembre 20.30 - 23.00

15/17 settembre 15.30 - 23.00

vicolo della chiesa

- **SONO STATO PIANTATO E NE SONO FIERO**

mostra di pittura di danielle cristofori

13/14 settembre 20.30 - 23.00

15/17 settembre 15.30 - 23.00

piazza farini

- **LUCA ROTONDI pastelli**

mostra artistica

13/14 settembre 20.30 - 23.00

15/17 settembre 15.30 - 23.00



...le mostre della fira

13/17 settembre

sala banca popolare di lodi, piazza farini

- **IMMAGINI DALL'AFRICA**

mostra fotografica e mercatino della solidarietà

13/14 settembre 20.30 - 23.00

15/17 settembre 15.30 - 23.00

cineteatro jolly, via cavour

- **C'ERA UNA VOLTA...EMOZIONI IN FAVOLE**

attività e laboratori dei nostri bambini

13/14 settembre 20.30 - 23.00

15/17 settembre 15.30 - 23.00



14/17 settembre

centro commerciale i portici

- **ARTISTI IN COLLETTIVA**

esposizione a cura di stelio fiorentini

14/15 settembre 18.00 - 24.00

16/17 settembre 10.00 - 12.00 15.30 - 24.00



...le mostre della fira

sabato 15 settembre

- piazza farini - ore 20.00
...anabasi...
- vicolo farini - dalle ore 20.45 con repliche ogni 30 minuti
circo squilibrato
magico chico
ciapa cialdini
teatro lunatico
il circo di pulci
felice e celina



domenica 16 settembre

- piazza farini - ore 10.30
felice e celina
- vie del centro - ore 16.30
tithe appearance
- vicolo farini - dalle ore 20.45 con repliche ogni 30 minuti
circo squilibrato
magico chico
contrada lamierone
teatro lunatico
il circo di pulci
laura kibel e....





lunedì 17 settembre

- vie del centro - ore 16.30
tithe appearance
- piazza farini - ore 17.00
sconcerto d'amore
- vicolo farini - dalle ore 20.45 con repliche ogni 30 minuti
nando e maila
circo squilibrato
contrada lamierone
mago chico
teatro lunatico
laura kibel e...





COSA NE PENSI?

**questionario sulla fira
suggerimenti e pareri**

punti compilazione on line:
biblioteca comunale
museo civico
teatro comunale

13/14 settembre 20.30 - 23.00
15/17 settembre 15.30 - 23.00

via trieste angolo via don minzoni
**PUNTO INFORMATIVO
SULLA SICUREZZA STRADALE**

prove gratuite con etilometro

15/17 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

13/14 settembre	10.00 - 12.00	20.00 - 23.00
15 settembre	9.00 - 12.00	16.00 - 24.00
16 settembre	16.00 - 24.00	
17 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.

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** Osteria della Giga **3** Rosticceria del Corso
4 Insolito Ristorante **5** Ristorante Il Torrione **6** Pasta Fresca La Fontana
7 Ristorante Morelli **8** Accademia della Cucina **9** Pizzeria da Pino
10 Bar Città di Russi **11** Locanda Tibitina

punti di ristoro

- 12** Bar Centrale **13** Bar Pasticceria Babini **14** Caffè Latino **15** Teriyaki Boy
16 Bar Porta Nuova **17** Arlecchino 2 **18** Caffetteria I Folletti **19** Antica Domizia - Europa design **20** Blue'n Green Pub
21 Roxi Bar **22** Chiosco pesce fritto **23** Bar Piazza Farini **24** Chiosco della Rocca **25** Caffè My Thai
26 Nuovo Bar **27** La Coccinella **28** Blue Bar **29** Pizzeria al 152 **30** Chiosco piadina
31 Karica Café **32** Pizzeria Pizza Più **33** Bar della Stazione **34** Baretto delle Bocce

Menù tipico

Fira

di Sett Dulur

Cappelletti al ragù

Bël e còt con purè

Ciambella

Canena Nova



P5

VIA UNGARETTI

30

21

9

20

8

8

PIAZZA SABA

FORLÌ

19

P4

18

VIA GODO VECCHIA

VIA TRENTO

VIA ROMA

PIAZZA BACCARINI

3

22

5

6

17

7

B

PIAZZA GRAMSCI

C

5

VIA DON MINZONI

A

VIA TRIESTE

1

23

4

VIA CAVOUR

4

15

16

CORSO FARINI

3

RINI

VIA BABINI

7

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:



Municipio



Rocca



Chiesa
dei Servi



Ex Chiesa
in Albis



Teatro
Comunale



Centro
Culturale



Torrioni



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 Ravegnana (Forlì/Cervia)



Largo Bersaglieri
Dalla SS 67 raggiunto l'abitato di Russi girare 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
- **Trattoria Primo Fenati** via Carrarone 12 Russi
- **Agriturismo Artemisia** via Traversa 16 Russi
- **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 Panerazio
- **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

