

52ª SAGRA DELLA CAMPAGNA



**PIEVE  
CESATO**  
F A E N Z A

### **UNA SAGRA ... A "MISURA D'UOMO"**

*E' sempre più difficile trascorrere una bella giornata all'aria aperta, in allegria con amici, magari all'insegna della buona cucina e del divertimento in un'atmosfera familiare. Un'occasione da non perdere è sicuramente partecipare a una Sagra Paesana nel cuore della Romagna. Per questo dovete recarvi a Pieve Cesato di Faenza, **tra il 29 aprile e il 3 maggio alla 52ª SAGRA DELLA CAMPAGNA**. Pieve Cesato, una frazione a circa otto chilometri da Faenza, sulla "Via Faentina" (SS 253) che da Faenza porta a Ravenna. Qui si respira ancora il gusto della vera "festa genuina", "pensata" e realizzata per tutti: adulti, giovani, ragazzi e bambini. La sagra, una delle più vecchie della Romagna, conserva ancora lo spirito delle "origini", quello che anima tutti i volontari: **far trascorrere momenti di serenità e allegria ad ogni ospite della festa**. Con questo scopo si snoda l'ampio programma dei 5 giorni di sagra: ognuno può trovare un'attrazione o uno spettacolo che lo soddisfi. Già trovare ampi parcheggi è sinonimo di cordialità! Si può poi apprezzare la cornice culturale della festa (mostre, lavori o la visita all'antica Pieve), gli spettacoli, i giochi, la gastronomia. La Sagra, cresciuta in questi 52 anni, anche con le migliaia di presenze che conta ogni anno, ha rimasto però una "dimensione familiare", lasciando spazi per gli incontri e le "chiacchiere" tra amici, tempo e cordialità per sedersi a tavola in compagnia.*

*L'attaccamento ai valori della tradizione e le "novità" proposte ogni anno ispirano ancora gli organizzatori della sagra, siano essi adulti, giovani o bambini. Ed è proprio nel vedere i "più piccoli" prodigarsi già in alcuni "lavoretti" (molto utili e importanti) che si intravede un "futuro roseo" per la nostra festa, un futuro che considera ogni edizione passata come un punto di partenza e non di arrivo.*

*E in cucina? E' un tripudio di sapori, tutto romagnolo, quello che per alcuni giorni (sempre in occasione del 1° maggio) anima il paese: non esiste un piatto "principe" della Sagra, perché tutte le specialità sono preparate dalle esperte mani delle massaie e dei cuochi locali. A farla da padroni sono i piatti tipici e fatti "a mano", come i primi ripieni (cappelletti e tortelloni) e quelli semplici (garganelli e i tipici "strozzapreti di Pieve Cesato" personalizzati con un nodo": da non credere !! ma vengono veramente annodati ad uno ad uno dalle abili mani delle cuoche locali), tutti conditi con ragù alla campagnola. Ottime le stuzzicanti bruschette, la piadina, la polenta e le carni alla griglia: castrato, braciolo, pollo, salsicce e spiedini. A concludere in dolcezza torte alla frutta, la crema della nonna (preparata alla vecchia maniera) e il richiestissimo latte brulé. Per chi desidera invece un "menù da passeggio" è possibile gustare durante i pomeriggi della Sagra anche l'ottima pizza frita o la piadina romagnola magari ripiena con il prosciutto nostrano.*

*La Sagra conserva elementi della tradizione popolare come i giochi antichi (zachégn o barandell) e i balli fatti dai contadini nelle aie, riproposti, con sempre crescente partecipazione e successo, attorno al falò con il "Lom a maz" (nella notte della vigilia). Nel pomeriggio del 1° maggio si svolge la favolosa Corsa coi Somari. Il tutto accompagnato da musica folk o per i giovani, dall'animazione per i più piccoli con "L'Angolo dei bambini" (da non perdere il laboratorio di aquiloni), dagli spettacoli proposti dagli "artisti di strada" e da tante incredibili sorprese. In programma anche una gara podistica (30 aprile), un raduno di auto d'epoca, l'allestimento di spazi culturali con mostre di artisti, il laboratorio di ceramica d'arte faentina all'aperto ed il mercatino, dove è possibile ammirare e comprare i "pezzi unici" delle esperte ricamatrici locali. E tante altre novità. Il programma è molto ricco ( si può consultare il sito: [www.sagracampagna.it](http://www.sagracampagna.it)) e, per chi non ha ancora conosciuto la Sagra, ...non c'è che "fare un salto" a Pieve Cesato.*