



COMUNE DI RUSSI
PROVINCIA DI RAVENNA
CAP 48026 – Piazza D.A. Farini, 1
P. iva 002466880397
PEC. pg.comune.russi.ra.it@legalmail.it

Russi, 16 settembre 2025

COMUNICATO STAMPA

Con preghiera di pubblicazione

Incontri divulgativi, degustazioni, spettacoli, laboratori all'insegna del gusto e non solo

Fira di sett Dultur 2025: tradizioni e tipicità culinarie

Tradizione, gusto e identità tornano protagonisti alla storica Fira di Sett Dultur, con un ricco calendario di eventi dedicati alla cultura contadina e alla riscoperta delle eccellenze locali. Dai sapori delle “lovarie” russe alla degustazione del novellino di canèna, dalle antiche ricette di famiglia alle produzioni frutticole e vitivinicole con la premiazione del concorso regionale dedicato al poliedrico vitigno Romanino, fino alle fruste degli sciucarèn e alla immancabile Fira contadina: un viaggio unico tra memoria, saper fare e convivialità.

Incontri divulgativi, degustazioni, spettacoli e laboratori animeranno i luoghi simbolo di Russi, raccontando un territorio che custodisce con orgoglio le proprie radici, ma sa guardare al futuro, valorizzando i suoi prodotti e le sue tradizioni come patrimonio culturale, economico e sociale.

GLI EVENTI

giovedì 18 settembre

RECUPERO E VALORIZZAZIONE DELLA CUCINA RUSSIANA: LE LOVARIE

incontro divulgativo e degustazioni

ore 18.30 | Biblioteca Comunale | via Godo Vecchia 10

Un viaggio tra memoria, sapori e tradizione: la serata sarà dedicata al patrimonio eno-gastronomico russo, con la presentazione della nuova De.C.O. comunale (Denominazione Comunale di Origine) e la riscoperta delle vecchie e nuove “loverie” della tradizione russa, dai dolci delle nonne alle specialità delle vecchie osterie romagnole.

Il programma della serata, ideata dal giornalista e storico del cibo Lamberto Mazzotti, prevede una serie di contributi con protagonista la cultura gastronomica russa:

Eno-gastronomia della tradizione: Russi crede e investe in questo patrimonio di grande valore culturale ed economico - Gianluca Zannoni, assessore alle attività produttive, commercio, turismo e valorizzazione del territorio;

I dolci della nonna nella produzione artigianale russiana - Marco Giuliani, Forno/pasticceria dell'Artista di Russi;



COMUNE DI RUSSI

PROVINCIA DI RAVENNA

CAP 48026 – Piazza D.A. Farini, 1

P. iva 002466880397

PEC. pg.comune.russi.ra.it@legalmail.it

Presenza e innovazione del dessert nella ristorazione russiana di qualità - Daniele Baruzzi, patron e cuoco del ristorante Insolito di Russi;

Le produzioni frutticole locali: dalla frutta estiva a quella secca, fino ai frutti dimenticati - Luigi Rusticali, presidente della Pro Loco di Russi;

Le uve “dolci” e i vini da dessert nel territorio russo - Hermes Rusticali, enologo e dir. commerciale di Tenuta Uccellina di Russi;

Dalla cucina di casa alle “lovarie” delle vecchie osterie romagnole: il dolce era un piacevole fine pasto o un di più? - Lamberto Mazzotti.

A seguire, degustazione di Bäl-e-cöt, offerto dalla macelleria russiana “Il Diavolo delle Carni” e di dolci del Panificio dell’Artista, insieme all’assaggio di un’altra eccellenza enologica russiana: la Canèna “nova” della Tenuta Uccellina.

Evento realizzato in collaborazione con Chef to Chef – Emilia-Romagna Cuochi, Il Diavolo delle Carni, Insolito Ristorante, Panificio dell’Artista, Tenuta Uccellina, Pro Loco Russi APS.

venerdì 19 settembre

DEGUSTAZIONE DEL NOVELLINO DI RUSSI: LA CANÈNA

con assaggio di Bäl-e-cöt

ore 19.30 | Tenuta Uccellina | via Aldo Moro 23/1

Appuntamento imperdibile con i sapori della tradizione: una degustazione del novellino di Russi, la canèna, accompagnata dall’assaggio del tipico bäl-e-cöt. Un’occasione speciale per scoprire e riscoprire i gusti autentici del territorio in una cornice suggestiva.

La partecipazione è su prenotazione obbligatoria. Per prenotare chiamare il numero 333 8915140.

Qualche info sul luogo: Tenuta Uccellina, con vigneti in proprietà nell’areale di Bertinoro e vigneti in affitto e cantina a Russi, ha cercato di cogliere fin dalla sua nascita, nel 1985, la quintessenza della “Romagna dei vini”. L’avventura di Tenuta Uccellina è iniziata con Sangiovese, Albana e Cagnina, per poi arricchirsi di altri prodotti ottenuti da vecchi vitigni della tradizione locale: Canina nera, Famoso, Lanzesa.

sabato 20 settembre

E PENSARE CHE ERI PICCOLA... IL ROMANINO IERI, OGGI E DOMANI

incontro divulgativo e degustazione

a seguire premiazione del concorso omonimo

ore 20.30 | Biblioteca Comunale | via Godo Vecchia 10

Sabato sera dedicato al Romanino: un incontro divulgativo con l’intervento della dott.ssa Marisa Fontana, ricercatrice, appassionata, enologa ed esperta di vigneti e vini locali, e la premiazione del concorso “E pensare che eri piccola... il Romanino ieri, oggi e domani”.

A seguire sarà offerta una degustazione di spritz a base di Romanino, marmellata di Romanino e formaggi.

Evento su prenotazione, contattando l’Ufficio Cultura al numero 0544 587641 o mandando una mail a cultura@comune.russi.ra.it.

Qualche info sul **concorso regionale “E PENSARE CHE ERI PICCOLA... IL ROMANINO IERI, OGGI E DOMANI”**

Qualcuno la chiama “uva dei Puffi”, ma per chi ha ormai 70-80 anni era “l’uva dei bimbi”, quando la merenda non era fatta di merendine conservate, ma di pane e frutta fresca o marmellate. Stiamo



COMUNE DI RUSSI

PROVINCIA DI RAVENNA

CAP 48026 – Piazza D.A. Farini, 1

P. iva 002466880397

PEC. pg.comune.russi.ra.it@legalmail.it

parlando del Romanino (o Termarina), ingrediente omeopatico della canèna (qualche grappolo di finiva anche nella variegata ricetta del vino della festa di Russi per eccellenza, quella della Madonna dei Sette Dolori). Un vitigno poliedrico, ottimo da usare come frutta fresca, celebrato da Artusi come uva passa e dal passato ricco di storie e tradizioni. Diffuso da Rimini a Piacenza, è sempre stato coltivato più negli orti che nelle vigne. Perché non valorizzarlo anche in usi alternativi al vino?

Il concorso “E pensare che eri piccola... il Romanino ieri, oggi e domani” si svolge sotto l’egida del Comune di Russi ed è rivolto a tutti coloro che hanno anche solo una pianta di Termarina/Romanino. Possono partecipare agricoltori ed estimatori del vitigno di tutta la Regione.

I primi 40 iscritti al concorso (l’età del vigneto sposta l’ordine di arrivo) avranno l’opportunità di presentare un grappolo della loro produzione alla **mostra ampelografica** che si terrà **sabato 20 settembre 2025** presso la Biblioteca Comunale di Russi.

I grappoli verranno raccolti presso l’Agenzia di Russi del Consorzio Agrario di Ravenna dalle ore 8.30 alle ore 12.00 del 20 settembre 2025 (per informazioni sulla consegna contattare il sig. Claudio Valmori al 349 7605818) e registrati con un numero progressivo per essere sottoposti ad una giuria di esperti.

Premiazione: primi tre classificati verranno annunciati al termine dell’incontro divulgativo, a cura dell’enologa Marisa Fontana, che si terrà presso la Biblioteca Comunale di Russi nella serata di sabato 20 settembre. Tutti i partecipanti riceveranno un attestato, quale ringraziamento da parte dell’Amministrazione Comunale. La serata si concluderà con una degustazione in abbinamento a prodotti locali.

Inoltre:

sabato 20 settembre
23° RADUNO DELLE FRUSTE E... NON SOLO
ore 20.30 | piazza Farini

Piazza Farini si accende di energia e tradizione con i vivaci schiocchi delle fruste e tanta buona musica. La serata, organizzata da Giuseppe&Friends A.S.D., porterà sul palco i migliori gruppi della regione e non solo, protagonisti di spettacolari esibizioni di fruste e di ballo. Le fruste, simbolo della tradizione romagnola degli sciucaren, raccontano con il loro ritmo antico la forza e l’identità del territorio, mentre il ballo, con la sua allegria e capacità di unire le generazioni, rimane uno dei linguaggi più autentici della nostra cultura popolare.

A condurre l’evento non poteva mancare il volto iconico del palco di piazza Farini: Lucia Sassi.

Qualche info in più:
Giuseppe Ricevuto si appassiona al ballo e alla frusta nel 1991, fino a diventare maestro di ballo nel 1997. Nel ‘lontano’ 2002 organizza il primo Raduno, che mira a far conoscere ad un ampio pubblico il meglio del nostro folklore senza dimenticare generi più classici o moderni.

domenica 21 settembre
LA FIRA CONTADINA

mostra macchine agricole, mercato del cibo giusto di Campagna Amica-Coldiretti, giochi e animazione per bambini
dalle ore 9.00 | piazza Farini

Una mattina speciale tra tradizione, giochi e sapori autentici: torna in piazza Farini “La Fira Contadina”, con tante attività che uniscono cultura rurale, giochi di una volta e nuove discipline sportive.



COMUNE DI RUSSI

PROVINCIA DI RAVENNA

CAP 48026 – Piazza D.A. Farini, 1

P. iva 002466880397

PEC. pg.comune.russi.ra.it@legalmail.it

Protagonista della giornata sarà “Tractormania: alla scoperta dei trattori”, una mostra di macchine agricole e gara-gimkana con trattori a pedali. Un tuffo nella tradizione contadina che affascinerà grandi e piccini.

Accanto alle macchine agricole, il mercato del cibo giusto, promosso da Coldiretti e Campagna Amica Ravenna, sarà un’occasione unica per acquistare prodotti locali direttamente dalle mani dei produttori e scoprire la biodiversità che rende preziosa la nostra agricoltura e il nostro territorio.

Grande spazio anche ai bambini, che potranno vivere in prima persona l’esperienza della pigiatura dell’uva grazie al laboratorio “Tradizione e divertimento”, curato dall’Azienda Agricola Ravagli: un rito antico trasformato in gioco educativo e coinvolgente.

Novità assoluta alla Fira: il **raduno di cavalli a dondolo e hobby horses**, ideato e curato dall’artista ravennate Luigi Berardi, da sempre impegnato nel rapporto fra arte, gioco e didattica. I partecipanti (3-7 anni) potranno divertirsi con i cavallini messi a disposizione dalla scuderia “Tante Lune”, tra cui pezzi vintage degli anni ’60 e ’70, o partecipare portando il proprio. Non mancherà un cavallo a dondolo speciale, inclusivo, pensato per tutti. Per i giovani cavalieri che vorranno cimentarsi nella sfida, è prevista una gara di hobby horses (cavalli a bastone), una disciplina sportiva, nata in Scandinavia e poco conosciuta in Italia, che unisce fantasia, movimento e spirito di squadra.

Una giornata all’insegna della tradizione agricola, di sapori genuini e del fascino senza tempo del gioco. La Fira Contadina è festa, scoperta e divertimento per tutta la famiglia!

Per informazioni:
Comune di Russi
Ufficio Cultura
0544 587642-641

Ufficio Comunicazione Comune di Russi
0544 587619

* Siamo coscienti che e-mail indesiderate sono oggetto di disturbo, quindi la preghiamo di accettare le nostre scuse se questo messaggio non è di suo interesse. Ai sensi della normativa in vigore la informiamo che il suo indirizzo e-mail è stato reperito attraverso fonti di pubblico dominio, o da e-mail ricevute, o perché lei è iscritto alla Mailing List del Comune di Russi. Tutti i destinatari di questo messaggio sono in copia nascosta (D.Lgs. 196/2003). Questo messaggio non può essere considerato SPAM poiché include la possibilità di essere rimosso da futuri invii. Qualora non intendesse ricevere ulteriori comunicazioni, la preghiamo di cancellarsi inviando una e-mail a addeftostampa@comune.russi.ra.it con oggetto CANCELLAMI.