

Festa del grano e Sagra del Buongustaio, come chiudere la domenica in campagna

A Bastia e Reda un tuffo nel passato con ottima gastronomia



22 Agosto 2021 Ultima giornata oggi, domenica 22 agosto, della Festa del grano di Bastia che rievoca gli antichi mestieri, innanzitutto quello della mietitura. Ma non solo, anche quelli della lavorazione del ferro e della tela. E ancora la preparazione e la cottura del pane con forno a legna con farine di grano antico. Ci sono cavalli da tiro e da sella, mucche romagnole e pecore, capre, poni e asini. Per i più piccoli il trenino che farà il giro panoramico del podere. Infine, la lotteria con premi gastronomici (estrazione domenica sera).

Esposti auto e moto d'epoca e attrezzi agricoli di un tempo.

Tutte le sere stand gastronomico.

Il programma di domenica 22 agosto prevede alle 9.30 spazio alla produzione di formaggio e ricotta; alle 10 aratura del campo con mezzi d'epoca; alle 11 si caricano i covoni di grano con cavalli e buoi e si trebbia; alle 15 aratura del campo con mezzi d'epoca; alle 18 si caricano i covoni di grano con cavalli e buoi e si trebbia; alle 21 aratura in notturna; dalle 15 alle 23 musica con i Cantastorie di Romagna.

Termina, invece, domani, lunedì 23 agosto la Sagra del Buongustaio di Reda. Sei giorni di festa all'insegna della buona cucina e dello spettacolo, con una particolare attenzione al prezzo. Il clou della festa è il ristorante con cucina romagnola.

Non fatevi spaventare dalla fila, è velocissima.

Tante sono le specialità in menù, a partire dai primi piatti, tutti di pasta fatta a mano come una volta e tirata sul tagliere. Si possono gustare al ragù o conditi in vari modi. Si spazia dalle pappardelle alla lepre per gli amanti della cacciagione, ai raffinati orecchioni burro e salvia, senza dimenticare le ricette classiche come i cappelletti pasticciati.

Da segnalare, sempre fra i primi, anche la gustosa polenta al ragù o al sugo di carne di capriolo. Scorrendo il menù si giunge quindi ai secondi, dove un posto di rilievo è assegnato alla grigliata di carne con salame ai ferri, salsiccia e spiedini. Specialità caratteristica della sagra è il Piatto del Buongustaio, che consiste in un pane esclusivo ripieno di ottima carne di castrato. Senza dimenticare piadine farcite con salsiccia o prosciutto oppure semplici.

[↓ FESTA DEL GRANO PROGRAMMA](#)

[↓ SAGRA DEL BUONGUSTAIO PROGRAMMA](#)

© *copyright la Cronaca di Ravenna*