

Nerio e Tarcisio Raccagni hanno fatto la storia di Brisighella

L'Accademia Italiana della Cucina ha celebrato i due fratelli che hanno portato la località collinare al centro della ristorazione italiana



19 Aprile 2024 I vignaioli di Brisighella riuniti nell'Associazione "Brisighella anima dei tre colli" protagonisti al convegno sui fratelli Nerio e Tarcisio Raccagni organizzato dalla delegazione di Faenza dell'Accademia Italiana della Cucina. Le parole del presidente Cesare Gallegati raccontano lo spirito della giovanissima associazione.

Nei giorni scorsi Brisighella ha celebrato due suoi eroi, Nerio e Tarcisio Raccagni, che fecero brillare nel cielo della piccola cittadina ben due stelle Michelin per diversi anni. La loro è una storia incredibile che portò Brisighella al centro della ristorazione italiana. Al lavoro del ristorante si affiancò quello della valorizzazione del territorio, tra tutti l'invenzione dell'olio extravergine Brisighello da parte di Nerio che portò poi alla DOP Brisighella e quella della valorizzazione del carciofo moretto di Brisighella.

In una chiesa dell'Osservanza stipata di gente sono intervenuti lo storico Massimo Montanari, il sommelier Andrea Spada, il giornalista Beppe Sangiorgi, Gian Matteo Baldi, conosciuto per aver fondato la cantina "Ronchi dei Baldi di Castelluccio", e il giornalista Giorgio Melandri. Con un video hanno portato la loro testimonianza i cuochi Bruno Barbieri, Vincenzo Cammerucci, Paolo Teverini e il sommelier Federico Graziani.

"Una giornata memorabile, un omaggio doveroso a due personaggi geniali che hanno fatto la storia della ristorazione in Italia. Abbiamo anche pubblicato un piccolo libro sulla loro storia con diverse foto inedite dall'archivio di Velda Raccagni che abbiamo regalato a tutti i presenti", le parole di Leonardo Colafoglio, delegato faentino dell'Accademia, sottolineano il grande successo della giornata.

«Il territorio è ispirazione e comunità, la storia dei Raccagni continua con noi!». Le parole del presidente Cesare Gallegati raccontano il lavoro della giovanissima associazione impegnata a portare avanti quel lavoro di valorizzazione della collina in generale e della valle del Lamone che ha visto i vini protagonisti sin dal principio. Nel chiostro del convento sono stati allestiti due banchi d'assaggio dove i produttori stessi hanno servito le loro migliori bottiglie.

“Un momento molto bello che ha evidenziato la continuità tra la stagione segnata dai Raccagni e quella di oggi che vede protagonisti 19 produttori impegnati tutti insieme nel racconto del loro territorio.”, Andrea Spada sottolinea le radici comuni di tutte queste esperienze.

L'Associazione “Brisighella, Anima dei 3 Colli” nasce nell'aprile 2023 su iniziativa di 5 aziende vitivinicole: Vigne dei Boschi (Paolo Babini), Gallegati Soc. Agr. (che esprime anche il presidente Cesare Gallegati), Vigne di San Lorenzo (Filippo Manetti), Az. Agr. Baccagnano (Marco Ghezzi) e Fondo San Giuseppe (Stefano Bariani).

Il sodalizio, che nel frattempo si è allargato e conta oggi 19 cantine, si pone l'obiettivo fondamentale di valorizzare la produzione vitivinicola del territorio delimitato all'interno della MGA del Sangiovese Brisighella. L'areale interessato quindi comprende l'intero comune di Brisighella e parte delle zone vitate dei comuni di Faenza e Casola Valsenio.

Tra i vari progetti dell'associazione si segnala quello sul vitigno albana che ha portato alla creazione di una etichetta condivisa con una formula realmente innovativa e classica nei contenuti. L'etichetta sarà presentata ufficialmente durante l'evento che si svolgerà il primo fine settimana di settembre 2024 presso il Convento Emiliani di Brisighella. 