



Informazioni Turistiche

A 19 km. da Forlì sulle prime colline dell'Appennino tosco-romagnolo, lungo la Valle del Montone, sorge la cittadina di **Dovadola**, il cui nome, di origine latina, deriva da "Duo vadora", ovvero due guadi, per la sua posizione tra due passaggi del fiume Montone.

Nel borgo spicca la Rocca dei Conti Guidi, pregevole esempio di architettura militare medievale di cui si hanno notizie dal 1021, oggi in fase di restauro e perciò non visitabile, che domina ancora il paese come un tempo dominava il passaggio sulla via per Firenze.



Monumenti importanti: l'Abbazia di S. Andrea (XII° secolo), in cui riposano le spoglie della venerabile Benedetta Bianchi Porro, morta in concetto di santità, l'Oratorio di S. Antonio e San Gennaro, la Fondazione Benedetta Bianchi Porro in Piazza Battisti, l'Eremo di Montepaolo (a 7 km) oasi di pace e di serenità in cui visse verso il 1221, per oltre 15 mesi, S. Antonio da Padova per prepararsi alla missione di apostolo evangelico e dove oggi si può venerare una reliquia del grande Santo.

LA FIERA E SAGRA DEL TARTUFO

Dovadola deve parte della sua notorietà alla **Fiera e Sagra del Tartufo** divenuta ormai un'istituzione: da 44 anni, infatti, la terza e la quarta domenica di ottobre è dedicata al tartufo bianco, pregiatissimo tubero che abbonda nelle colline circostanti, che richiama migliaia di estimatori e buongustai, che possono fare acquisti ai banchi dei tartufai e degustarlo agli stands gastronomici, allestiti dalla Pro loco, nelle numerose specialità gastronomiche al tartufo.



Oltre alle numerose specialità gastronomiche al tartufo (tagliatelle tirate a mano col matterello come una volta, polenta, uova, crostini, calzoni fritti ripieni) agli stand si possono assaggiare la famosa piadina romagnola, salsiccia, salumi, vini tipici locali:

I venditori di tartufi, con i loro banchi da cui emana l'intenso profumo del tartufo bianco, espongono anche funghi porcini e prodotti confezionati a base di tartufo; i produttori presentano il meglio dell'agricoltura locale (miele, olio, castagne, formaggi, ecc.)



La manifestazione presenta, poi, il tradizionale scenario delle Sagre paesane: un grandissimo mercato ambulante con bancarelle di ogni tipo di merce, musica folk, giochi, esposizioni artistiche ecc.

E la peculiarità di questa Sagra è proprio la genuinità dei suoi prodotti (che in passato è valsa alla manifestazione il patrocinio dell'Accademia Italiana della Cucina) e la spontaneità della gente che presta la propria opera gratuitamente, per diversi giorni, tutti uniti per un solo obiettivo: quello di far conoscere ed apprezzare, anche sul piano gastronomico, questo piccolo angolo di Romagna.

Alberghi, Ristoranti e Agriturismi:

- **Albergo Ristorante "Rosa Bianca" – Via Marzano – tel. 0543.933344**
- **Caffè Antica Osteria – Piazza Battisti 5/b – tel. 0543.933055**
- **Trattoria Montepaolo – Località Montepaolo 55 – tel. 0543.934406**
- **Ristorante "La Scaletta" – Via E. Mattei 7 – tel. 0543.934405**
- **"La Locanda dei Fondi" – Via Nazionale – tel. 0543.932021**
- **Agriturismo "Villa Renosa" – tel. 0543.934499**
- **Agriturismo "Cà di Rico" – Via Canova Schiavina 39 – tel. 347.5709216**

Dovadola è anche patria di artisti che si sono riuniti in una Associazione ed espongono le loro opere anche durante il periodo della Sagra nel bellissimo Oratorio di Sant'Antonio e San Gennaro.

Questi i loro nomi:

- *Paola Babini*
 - *Paola Campidelli*
 - *Corrado Catani*
 - *Elio Giammarchi*
 - *Flaviana Guidi*
 - *Aldo Gurioli*
 - *Liliana Lefebre*
 - *Foscolo Lombardi*
 - *Giovanni Bombardini*
- Andrea Mauro*
 - Anna Mini*
 - Walter Mini*
 - Vito Montanari*
 - Tonino Valmori*
 - Sandra Vaudano*
 - Serena Venturelli*
 - Gabriella Vespignani*
 - Anna Zamperini*

Fra le botteghe artigiane vanno ricordate quella del **liutaio Foscolo Lombardi** e la **lavorazione del peltro di Luigi Savini**.

*ASSOCIAZIONE PRO LOCO – DOVADOLA Via del Canale 13/b – 47013 DOVADOLA
tel. e fax 0543.933200
e-mail:prolocodovadola@libero.it*