

La Rocca Manfrediana domina l'antico borgo di Brisighella.  
The Manfredian fortress dominates the ancient hamlet of Brisighella.

# Brisighella

Come ha più volte ricordato il ministro del Mibact, Dario Franceschini, quest'anno è l'anno dei borghi e il 2018 sarà quello del cibo. Una doppia occasione, quindi, per visitare Brisighella, borgo medievale che vanta antiche tradizioni culinarie e ricco di spunti per un'originale esperienza Mice e luxury bleisure

👉 Tiziana Conte

La caratteristica  
Via degli Asini.  
The picturesque  
Via degli Asini

I colori pastello delle dimore del centro storico, così come i curiosi nomi delle strade che conducono ai tre pinnacoli rocciosi che dominano il borgo su cui poggiano la **Rocca Manfrediana**, la **Torre dell'Orologio** e il **Santuario del Monticino**, ci riempiono lo sguardo di

stupore stimolando ricordi di antiche fiabe. A Brisighella il tempo sembra essersi fermato ma ogni stagione regala l'emozione di farsi coinvolgere in feste, sagre e appuntamenti culturali che animano l'antico borgo medievale e termale (certificato tra i più Belli d'Italia) della **Valle del Lamone** nell'Appennino Tosco-Romagnolo, fra Firenze e Ravenna. A testimonianza delle sue eccellenze e della sua qualità di vita, Brisighella è stata anche insignita delle certificazioni Cittaslow e Bandiera Arancione del Touring Club Italiano. L'area vanta origini antichissime ma fu l'occupazione romana a valorizzarla con la costruzione della **Via Faentina** (in origine Via Antonina) percorsa dalle carovane che portavano il sale dalle Saline di Cervia a Roma. La storia di Brisighella, invece, affonda le sue radici alla fine del Duecento, quando il condottiero Maghinardo Pagani edificò la torre fortificata più importante della vallata ai cui piedi si sviluppò il Borgo il cui accesso principale, la **Porta delle Dame** pare derivi il suo nome dalle signore che qui, un tem-



po, accoglievano i forestieri. Così iniziamo la nostra passeggiata percorrendo l'Antica via del Borgo, risalente al XII secolo e nota come "Via degli Asini" per il ricovero, che nei secoli successivi, quando fu coperta, offriva agli animali dei birocciai che trasportavano il materiale dalle vicine cave di gesso. La sua originale architettura è unica: sopraelevata e coperta, è caratterizzata da mezzi archi dove la luce crea suggestivi chiaroscuri. Scarpinando in quel dedalo di antiche viuzze caratterizzate da tratti di cinta muraria e scale scolpite nel gesso, potrebbe venire anche un certo appetito soprattutto sbirciando nelle botteghe che mettono in mostra le specialità del luogo. Come **L'Arte Del Matterello** a Via Alberto Baccharini 21, guidata da Beatrice Guaducci che ci accoglie con un vassoio di spoja lorda – piccoli quadrati di pasta fresca riempiti con formaggio squacquerone e parmigiano – pronti per essere venduti insieme alle tante specialità di pasta fresca, pane, pizze e dolci lavorati dalle sue abili mani, seguendo antiche ricette tramandate da generazioni. Qui, oltre a fare la scorta di prelibatezze da portare agli amici al ritorno dal nostro soggiorno, apprendiamo che la spoja lorda veniva confezionata dalle massaie quando non avevano il tempo per preparare i cappelletti, che richiedevano un ripieno più elaborato, o per utilizzare i resti della sfoglia.

La gastronomia brisighellese si inserisce nella buona tradizione della cucina romagnola dove la sfoglia tirata a mano è la base per la preparazione di tutti i primi piatti, in brodo e asciutti: passatelli, tagliatelle, pappardelle, tortellini, garganelli, cappelletti, per citare qualche esempio. E sono gli ingredienti a fare la differenza, i prodotti genuini come l'olio extravergine di oliva "Brisighello" che si fregia della Dop europea, il formaggio conciato con stagionatura nelle grotte di gesso, la carne suina di mora romagnola (un'antica razza autoctona), le carni di razza bovina autoctona, il carciofo moretto, tipico della zona dei calanchi, dove la buona esposizione al sole gli consente di raggiungere le massime proprietà organolettiche, che si consuma crudo o leggermente lessato, condito con olio e sale. Ma ci sono pure i frutti "dimenticati" (tra cui primeggia la pera volpina), la cui col-



tivazione era praticata già nel tardo Medioevo: azzerruole, corbezzoli, giuggiole, sorbe, nectarine, ed eccellenze come le albicocche I.G.P. Tutti prodotti che si possono trovare anche nelle sagre che si organizzano durante l'arco dell'anno e che animano le vie del borgo. Una vera e propria gioia per il palato. A maggio, per esempio, si celebra il carciofo moretto, al **Parco Ugonia**, con stand gastronomici, intrattenimenti musicali animazione e trenino panoramico lungo le vie del paese per arrivare fino ai tre colli. Inoltre, ristoranti e osterie propongono menù a tema. Alle pere volpine, piccole, tonde e dure, (prodotto tipico della Valle del Lamone) che si consumano cotte in acqua e vino o al forno, è dedicata la seconda domenica di novembre.

### Andar per Sagre

Ogni stagione è buona per un soggiorno in questo piccolo borgo che offre numerosi spunti per un viaggio all'insegna della cultura, del buon cibo e del benessere. Se d'estate il centro storico si anima di eventi musicali, serate a tema fino a tarda sera e sagre, l'autunno non è da meno: offre un ricco calendario di appuntamenti da non perdere, soprattutto se amate la buona cucina. Ad ottobre, per esempio, c'è la "Sagra della porchetta di mora romagnola e Fiera delle biodiversità" e quella dell'agnellone e del castrato Q.C., alla sua 21ª edizione, con stand gastronomici, convegni ed esposizioni ovine. L'ultimo giorno del mese, invece, atmosfere magiche riempiono le vie del borgo tra misteri, scherzi e spettacoli trainati dalle brillanti idee dei giovani e dai tamburi medioevali di Brisighella, si festeggia la notte di Halloween. A novembre, fra i tan-

Nei colorati mercati anche molti prodotti Igp.  
*Igp products in colorful markets*



**Brisighella offre numerosi spunti per un viaggio all'insegna della cultura, del buon cibo e del benessere.**

***Brisighella offers many tips for a journey of culture, good food and well-being.***

ti eventi, da non perdere la Sagra del Porcello: ripropone l'antico rito che si svolgeva nell'aia di ogni casa colonica con l'uccisione del maiale e la lavorazione della carne. Si potranno assaggiare tante specialità. A "Sua Maestà il "Tartufo" è dedicata la sagra che si svolge fra le vie del borgo il 19. Si potranno gustare il pregiato tubero "bianco autunnale" e il tartufo nero abbinati ai piatti tipici della tradizione. Il 26 è fissato l'appuntamento della 55ª edizione della "Sagra dell'ulivo e dell'olio". Si celebrano i ricercati oli extra-vergine, il "Brisighello" e il "Brisighella" (ai quali è stata assegnata la D.O.P.) e il raffinato "Nobil Drupa". Un'occasione, la sagra, per una visita alla **Cooperativa Agricola Brisighellese** a 800 metri dal paese, a Via Strada 2, facilmente raggiungibile anche a piedi o in bicicletta per meglio godere del paesaggio. La "C.A.B." S.C. Agricola si occupa da decenni della valorizzazione dell'olio extra vergine di oliva della Vallata del Lamone, (selezioni monocultivar ed olivaggi tra i quali il noto e pluripremiato Brisighella D.O.P). Nei periodi di raccolta delle olive, da metà ottobre a fine novembre, è possibile visitare il frantoio in funzione, durante gli altri mesi un video illustra la raccolta e la lavorazione. Anche i piccoli gruppi sono i benvenuti. L'azienda dispone, infatti, di locali in grado di ospitare fino a 40 persone sedute. Ogni degustazione è preceduta da una breve introduzione esplicativa circa la zona di produzione dell'olio extra vergine e del suo microclima esclusivo, delle varie tipologie di olio prodotte e delle proprietà organolettiche che li differenziano. La Cooperativa organizza, su richiesta, un itinerario in una sorta di museo en plein air dell'olio, percorribile a

piedi, in bicicletta o in automobile; visite presso gli uliveti secolari o i vigneti dei soci e tre differenti tour con l'ausilio di guide. Il primo tour include il centro storico di Brisighella, la **Pieve di San Giovanni in Ottavo** detta anche del Thò (datata fra l'VIII e il X sec.) nella valle del Lamone, a 1,5 km dal paese; una sosta al **Museo Giuseppe Ugonia** che raccoglie, nell'ottocentesco Palazzo della Pretura, quattrocento opere dell'illustre litografo e l'archivio delle sue memorie; la visita di **Casa Boschi Raggi**, la singolare abitazione scavata nel gesso, forse di origine preistorica, ospita una collezione di reperti archeologici. Il secondo itinerario propone le "Ville padronali con giardini storici del territorio", mentre il terzo prevede il **Parco della Vena del Gesso** e degustazione in rifugio. La "C.A.B." S.C. Agricola di Brisighella è anche il luogo giusto per meglio comprendere la tradizione vitivinicola che vanta eccellenze come, per citare qualche esempio, il Sangiovese Doc e l'Albana di Romagna Docg. Qui potremmo concederci una pausa per una degustazione accompagnando l'ottimo vino ai salumi che in questa zona vantano antiche tradizioni. A ricordarlo anche una sagra che si svolge ad aprile invitando a gustare i salumi stagionati nelle vecchie cantine, prodotti e lavorati dai famosi norcini brisighellesi, insieme a l'oro nero del sottosuolo: il tartufo marzolino.

### Natura e benessere

Brisighella e il suo territorio offrono paesaggi in alcuni tratti unici, da godere appieno praticando il nordic walking attraverso appositi circuiti, in bicicletta o a piedi, per gli amanti della vacanza slow. Il **Parco Regionale della Vena del Gesso Romagnolo**, costituisce uno degli elementi geografici e geologici più caratteristici dell'Appennino romagnolo. L'area protetta si estende dalla vallata del fiume Lamone a quella del torrente Sillaro e interessa il territorio di sei comuni: **Brisighella, Borgo Tossignano, Casalfumane, Casola Valsenio, Fontanelice, Riolo Terme**. Si tratta di una delle maggiori zone carsiche gessose d'Europa. Meritano una visita la **Grotta Tanaccia** (Brisighella) e la **Grotta di Re Tiberio** (Riolo Terme). Dopo tanto camminare o pedalare si potrà trascorrere qualche ora di re-

lax nello storico centro termale, distante soltanto 300 metri a piedi dal centro di Brisighella e dove si praticano cure con acque sulfuree e salsobromiodiche.

### Luxury bleisure a Villa Abbondazi

Facilmente raggiungibile da Brisighella, in una ventina di minuti d'automobile e nei pressi di Faenza, si trova il Relais Villa Abbondanzi: meta bleisure di lusso, luogo ideale per una fuga romantica o per chi volesse trascorrere qualche giorno all'insegna del relax, del benessere e della buona cucina. Circondato da un ampio parco, il Relais nasce dall'idea della attuale proprietà, la famiglia Bucci, di trasformare l'antica dimora ottocentesca e i limitrofi locali – utilizzati in passato per la conduzione dei terreni agricoli – in elegante ed accogliente luogo dove rigenerare mente e corpo. Così, nel 2006, la Villa diventa un albergo 4 stelle sup. dopo un certosino restauro che aveva interessato anche il vecchio fienile adibendolo a dependance. Quindici in totale le camere: 3 Executive Suite, 2 Deluxe Suite, 2 Junior Suite e 8 Standard Deluxe, vista sul campo da golf a 9 buche e ognuna con un proprio carattere distintivo conferitole da arredi curati nei minimi dettagli, nel rispetto dello stile raffinato di questo hotel di charme. Sotto la secolare quercia, che domina incontrastata il parco, si trascorrono piacevoli ore sorseggiando un aperitivo e godendosi il paesaggio, regno di cicogne, fenicotteri rosa e scoiattoli. All'ombra dei suoi grandi rami il ristorante Cinque Cucchiari, in stile provenzale, è una vera e propria tentazione. Il bravo chef Alessandro Giraldi propone una cucina regionale, rivisitata, in grado di soddisfare anche i palati più raffinati. Un luogo ideale anche per il business lunch, incontri di lavoro e cene a lume di candela. Tanto relax e buon cibo da alternare a momenti di business grazie anche agli spazi dedicati: dalla piccola sala Peonia, per incontri di lavoro ristretti (fino a 10 persone) e con vista sui roseti del giardino, alla più ampia Sala Magnolia per un massimo di 50 persone disposte a platea, dove le ampie vetrate scorrevoli, con vista sul parco, rendono più piacevole un meeting di lavoro. Nel 2018 Villa Abbondanzi inaugurerà la Sala delle Ninfee all'interno di un parco di 2,5 ettari, con par-



cheggio gratuito ad uso esclusivo. In ben 250 metri quadrati con una capacità di 200 posti a sedere si potranno organizzare convention, esposizione di prodotti, meeting pranzi e cene aziendali. Non solo business, in questo luogo vocato all'ospitalità di charme, ma anche benessere e sport nella palestra, con personal trainer; in piscina, nel Thermarium con vasca idromassaggio, sauna, bagno turco e zona relax; con i trattamenti al Cottage & Spa in stile orientale, eseguiti dalle mani esperte di Elisa Mancini e Paola Vannacci. E si organizzano anche serate a tema con aperitivi musica e massaggi. Il Relais è in posizione privilegiata, consentendo escursioni in un territorio di straordinaria bellezza con i borghi storici di Brisighella, **Casola Valsenio, Riolo Terme, Castel Bolognese, Solarolo. Faenza**, poi, famosa per le sue ceramiche come testimonia il Museo Internazionale ad esse dedicato, conserva il carattere di città d'arte e antichi mestieri con 60 botteghe ceramiche e atelier. ■

**Il Relais Villa Abbondanzi è dotato di spazi multifunzionali, immersi nel verde, in grado di ospitare banchetti, conferenze e meeting. The Relais Villa Abbondanzi is equipped with multifunctional spaces, surrounded by greenery, which can accommodate banquets, conferences and meetings**

**La bella piscina del Relais Villa Abbondanzi immersa nel parco. The beautiful swimming pool in the park of Relais Villa Abbondanzi**



HEAVENS AROUND THE CORNER

# Brisighella

As reminded a few times by the Mibact minister, Dario Franceschini, this year focus is on the villages and 2018 focus will be on food. So, there's a double reason to visit Brisighella, a Mediaeval village boasting ancient food traditions and offering a lot of ideas for a unique Mice and luxury bleisure experience

Tiziana Conte

Pastel colors of the houses in the old town, as well as curious names of the streets that lead to the three rocky pinnacles which dominate the village where the **Rocca Manfrediana**, the **Torre dell'Orologio** and the **Santuario del Monticino** fill our sight in surprise reminding the memories of old fairy tales. Time looks to have stopped in Brisighella, but in every season the visitor is kept by the emotion of engaging celebrations, festivals and cultural dates that animates the

ancient Mediaeval and thermal village (certified as one of the most Beautiful of Italy) in the **Valle del Lamone** in the Tosco-Romagnolo Appennine, between Florence and Ravenna. Brisighella also obtained the certificate of Cittaslow and the Orange Flag by the Italian Touring Club, testifying its excellence and its quality of life. The territory has very ancient origins but the Roman occupation firstly began to enhance it with the building of the **Via Faentina** (former Via Antonina)

**La Torre dell'Orologio**  
domina il borgo  
di Brisighella.  
*The Clock Tower overlooks  
the village of Brisighella*



which was travelled by caravans bringing the salt from the Cervia Salinas to Rome. Brisighella history, indeed, is rooted in the end of the thirteenth century, when the leader Maghinardo Pagani built the most important fortified tower of the valley at whose end the Village put its principal access, the Porta delle Dame, named after the ladies who welcomed travellers in the past. So, we start our walk through the **Antica via del Borgo**, built in the XII century and known as "*Via degli Asini*" because, when it was covered, it offered a shelter for the carters' animals who transported the material of the near chalk pits. Its original architecture is unique: raised and covered, it is characterised by half arcs where the light creates suggestive chiaroscuro effects. Trekking in that maze of old alleys dotted by pieces of town walls and stairs in carved plaster, you could get a little hungry especially if you peek in the little stores displaying typical specialties. An example is **L'Arte Del Materello** in Via Alberto Baccarini 21, led by Beatrice Guaducci who welcomes us with a trayful of spoja lorda – little squares of fresh pasta filled in with squacquerone and parmesan cheese – ready to be sold, together with a lot of fresh handmade pasta specialties, bread, pizza and pastries, prepared by her following old recipes handed down from generation to generation. Here, not only you may stock up delicacies to take for friends when you come back from your stay, but you may also learn that the *spoja lorda* was formerly made by housewives when they didn't have the time to prepare cappelletti, which require a more elaborate filling, or to use the remains of the sheet of pasta. Brisighella cuisine is part of the good tradition of Romagna cuisine where the handmade sheet of pasta is the base for preparation for all entrées, in broth and dry: such as passatelli, tagliatelle, papardelle, tortellini, garganelli and cappelletti. Ingredients are what makes the difference, genuine products such as the extra-virgin oil "*Brisighello*", certificated European Dop, the conciato cheese, aged in the chalk pits, the pig meat of the mora romagnola (an ancient local breed), the meat of the local cattle breed, the moretto artichoke, typical of the badlands area, where the good exposure to the sun al-



**Beatrice Guaducci con un vassoio di spoja lorda. Beatrice Guaducci with a tray of spoja lorda**

lows it to develop the maximum of its organoleptic properties, which can be eaten raw or mildly poached, seasoned in oil and salt. But there also are the "forgotten" fruits (among them there primarily is the pear fox), whose cultivation has been performed since the Middle Ages: azarolus, arbutus, jujube, sorb, nectarine, and excellences such as the I.G.P. apricots. All these products can be also found in the festivals that are organised during the year and that animates the streets of the village. An authentic pleasure for the palate. For example, in May there is the celebration of the moretto artichoke, at Parco Ugonia, with food stands, musical performances, entertainment and a panoramic small train going along the streets of the village and up to the three hills. Moreover, restaurants and osterias offer a thematic menu. On the second Sunday of November there is the celebration of the hard, little and round pear foxes (typical product from the Valle del Lamone) which are consumed in water and wine or cooked in the oven.

### Going from festival to festival

Every season is good for a stay in this little village offering lots of ideas for a journey in the spirit of culture, good food and wellness. If during summer the historic center is animated by music events, thematic evenings till late night and festivals, in autumn you won't be disappointed: it offers a wide range of quality events not to miss, mostly if you love good cuisine. For example, in October there is the "*Sagra della porchetta di mora romagnola e Fiera delle biodiversità*" and the festival of the adult lamb and of the castrated lamb Q.C., at its 21<sup>st</sup> edition, with food stand, congresses and ovine displays. On



**Relais Villa Abbondanzi** circondato da un grande parco è un luogo ideale per una fuga romantica all'insegna del relax, del benessere e della buona cucina.

*Relais Villa Abbondanzi surrounded by a big park, is the ideal place for a romantic escape in the spirit of relaxing, wellness and good food.*

A destra: l'Antica via del Borgo, risalente al XII secolo e nota come "Via degli Asini".

*Right: the Antica via del Borgo, built in the XII century and known as "Via degli Asini"*

the last day of the month, indeed, magic atmospheres fill in the streets of the village between mysteries, jokes and spectacles led by the bright ideas of young people and by the Mediaeval drums of Brisighella, celebrating Halloween night. In November, among a lot of events, you shouldn't miss the Sagra del Porcello: it repeats the ancient rite that took place in the barnyard of every farmhouse with the killing of the pig and the meat processing. You could taste a lot of specialties. The festival dedicated to "Sua Maestà il Tartufo" takes place on the 19<sup>th</sup> among the streets of the village. You may taste the prestigious "autumn white" tuber and the black truffle matched with typical traditional dishes. On the 26<sup>th</sup> there is the fixed appointment with the 55<sup>th</sup> edition of the "Sagra dell'ulivo e dell'olio". It is the celebration of the prestigious extra-virgin oils, the "Brisighello" and the "Brisighella" (both D.O.P. certified) and the refined "Nobil Drupa". This festival is a chance to visit the **Cooperativa Agricola Brisighellese** at 800 meters from the village, in Via Strada 2, easily reachable on foot or by bike to fully enjoy the landscape. The "C.A.B." S.C. Agricola has been working for decades to the valorisation of the extra virgin oil of the Vallata del Lamone, (monocultivar selections and olivaggi, among which there's the renowned and award-winning Brisighella D.O.P). During the olive gathering, from half October till November, it is possible visiting the functioning oil mill, while during the other months a video shows the gathering and the processing. Even small groups of visitors are welcomed. As a matter of fact, the company has rooms able to host up to 40 seated people. Every tasting



is anticipated by a brief introduction explaining the area of the extra virgin oil production and of its unique microclimate, of the varied types of oil and of the organoleptic properties that characterise them. On demand, the Cooperativa organises an itinerary in some oil museum en plein air, accessible on foot, by bike or car; tours to the centuries-old olive trees or to the associates' vineyards and three different tours with guides. The first tour includes the Brisighella historic center, the **Pieve di San Giovanni in Ottavo** also called del Thò (built between the VII and the X century) in the valle del Lamone, at 1,5 kilometres from the village; a stop at the **Museo Giuseppe Ugonia** which has four hundred works of art of the illustrious lithographer and the archive of his memoirs in the **Palazzo della Pretura**, built in the nineteenth century; the visit to **Casa Boschi Raggi**, a singular house carved in chalk, maybe of pre-historic origin, hosting a collection of archeological artifacts. The second itinerary shows the "Ville padronali con giardini storici del territorio" (Local aristocratic mansions with historic gardens), while the third includes the **Parco della Vena del Gesso** and a sampling in a shelter. Moreover, the "C.A.B." S.C. Agricola di Brisighella is the right place to better understand the wine tradition, boasting excellences such as the Sangiovese Doc and the Albana di Romagna Docg. Here, we could take a break and stop for a tasting of very good wine and cold cuts which boast ancient traditions in this territory. As reminded by a festival that takes place in april and that invites to taste the aged cold cuts in the old cellars, where they are produced and processed by the famous norcini brisighellesi, together with the underground black gold: the marzolino truffle.

### Nature and wellness

Brisighella and the area nearby offer landscapes with unique panoramas, to fully

enjoy practising Nordic walking through designated trails, by bicycle or on foot, for the slow vacation lovers. The **Parco Regionale della Vena del Gesso Romagnola** is one of the most characteristic geographical and geological elements of the Romagnolo Apennines. The protected area extends from the valley of the river Lamone to the one of the stream Sillaro and it involves six commons: **Brisighella, Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Casola Valsenio, Fontanelice, Riolo Terme**. It is one of the major chalky krast areas of Europe. You recommend you to visit especially the **Grotta Tanaccia** (Brisighella) and the **Grotta di Re Tiberio** (Riolo Terme). After a long walk or bike ride you could pass a few hours relaxing in the thermal historic center, accessible on foot at just 300 meters far from Brisighella town center and where cures with sulfuric and salsobromiodic waters are practised.

### Luxury bleisure in Villa Abbondazi

The Relais Villa Abbondanzi is easily reachable from Brisighella in twenty minutes by car and it is situated near Faenza: luxury bleisure destination, the ideal place for a romantic escape or for those who would like to spend some day in the spirit of relaxing, wellness and good food. Surrounded by a big park, the Relais is inspired by a dream of the owners, the Bucci family, to transform an ancient mansion of the nineteenth century and the near buildings – used in the past for the work on the agricultural lands – into an elegant and cosy place where the visitors may refresh mind and body. So, in 2006, the Villa became a 4 stars hotel after a detail-oriented restoration which involved even the old barn transforming it into a dependence. There are fifteen rooms: 3 Executive Suite, 2 Deluxe Suite, 2 Junior Suite and 8 Standard Deluxe, with a view on the nine-holes golf course and each one with a distinctive choice in the furnishing which is cured in every detail, respecting the refined style of this charming hotel. You could pass pleasant hours under the centuries-old oak, which undisputedly dominates the park, sipping an aperitif or enjoying the landscape, the kingdom of doves, pink flamingos and squirrels. In the shadow of its big branches the Provencal



style restaurant Cinque Cucchiari is an authentic temptation. The good chef Alessandro Giraldi proposes a revisited regional cuisine, able to satisfy even the most refined palates. An ideal place even for business lunch, conference meetings and candle lighted dinners.

So much relax and good food to interchange with business moments also thanking to dedicated areas: from the small Sala Peonia, for little business meetings (up to 10 people) with a view on the rose garden, to the wider theatre-like shaped Sala Magnolia for a maximum capacity of 50 people, where big sliding glass doors, with a view of the park, make a job meeting more pleasant. In 2018 Villa Abbondanzi will inaugurate the Sala delle Ninfee inside a 2,5 hectares big park, with free parking just for its guests. In 250 square meters with a capacity of 200 seats there will be organised conventions, products show, corporate meetings, lunches and dinners. In this place dedicated to a charming hospitality there is not only attention for business, but also for wellness and sport in the gym, with a personal trainer; in the pool, in the Thermarium with the jacuzzi, the sauna, the Turkish bath and the relaxing area; with the oriental style treatments in the Cottage & Spa, performed by Elisa Mancini and Paola Vannacci's expert hands. They also organise thematic evenings with aperitives, music and massages. The Relais is in a privileged position, allowing excursions into the extraordinary beautiful territory of the historic villages of Brisighella, **Casola Valsenio, Riolo Terme, Castel Bolognese, Solarolo**. Finally, **Faenza**, renowned for ceramics as testified by the Museo Internazionale dedicated to them, keeps the appeal of an artistic town of ancient crafts with 60 ceramics shops and ateliers. ■

**Relais Villa Abbondanzi: nella Sala Magnolia le ampie vetrate scorrevoli, con vista sul parco, rendono più piacevole un meeting di lavoro.**

**Relais Villa Abbondanzi: in the Sala Magnolia the big sliding glass doors, with a view of the park, make a job meeting more pleasant.**