Associazione il Lavoro dei Contadini

FUOCHI MAGICI NELLE ROMAGNE

LÒM A MÊRZ 2014

UNA TRADIZIONE ARCAICA, SEMPLICE, SIMBOLICA, INEBRIANTE

Da mercoledì 26 febbraio a lunedì 3 marzo

illavorodeicontadini@libero.it
www.illavorodeicontadini.org
3314428484

I LUNGHI VIAGGI VICINO A CASA

RIPRISTINARE RESTAURARE RISTABILIRE REINTEGRARE
RIATTIVARE RIPRENDERE RICOSTITUIRE RICOMPORRE
RIORDINARE RINNOVARE RIPARARE RISISTEMARE RIATTARE

… il periodo dei rosari è maggio, finita la cena si accendeva una candela davanti ad una immagine della Madonna, si girava la sedia, leggermente inclinata vi si appoggiava un ginocchio…
iniziava la litania del Rosario dove "orapronobis" era una risposta che con correttezza si doveva condividere con tutti… un residuo di credenze e usanze arcaiche un ricordo di bambino che viene "rispolverato" in occasione di un rito.

Le tredici parole del sottotitolo hanno lo spirito dei nostri avi!
Mai come oggi vi è il necessità per "costruire" il futuro di sapere e cogliere la profondità del nostro passato
Un invito per mettersi in viaggio in queste terre, dove si trova ancora un amore per il cibo succulento e copioso, dove viene a galla l'intima civiltà della campagna e l'appartenenza al mondo di piante, animali, insetti, uomini, riti, usanze, tradizioni… e in questi momenti che è possibile viverli, toccarli, respirarli… farsi ammaliare da una scintilla, da una fiammata e ritrovare la speranza.

Associazione Il Lavoro dei Contadini
Via Volta, 5/7 – 48018 Faenza (Ra)
Cell. 331. 4428484
E-mail: illavorodeicontadini@libero.it
www.illavorodeicontadini.org
Il Lavoro Dei Contadini

Con il contributo di:

COMUNI DI:
Argenta
Brisighella
Casola Valsenio
Imola
Riolo Terme

Con il Patrocinio di:
Provincia di Ravenna
Comune di Faenza

Si ringraziano:

Coordinamento: Italo Graziani – **Segreteria:** info@caridolfi.it
In collaborazione con **Comune di Imola**
Progetto grafico: Marilena Benini
Illustrazioni: Egidio Miserocchi
Stampa: Carta Bianca Editore – Faenza

mercoledì 26 febbraio 2014

Sant'Alessandro

9 Serata di apertura "lumi a Marzo 2014"
Palazzo Tozzoni, via Giuseppe Garibaldi, 18 **Imola**

ORE 16: *visita guidata a* ***Palazzo Tozzoni*** *a cura dei* ***Musei civici di Imola***
ORE 17: *inaugurazione mostra* ***"Devozione popolare: i Santi protettori"****. I Santi della tradizione; interpretati da abili artigiani /artisti con diverse tecniche: xilografie, terrecotte, ferro battuto, stampe romagnole… con visita guidata a cura di* ***Vanda Budini*** *esperta di cultura delle tradizioni, Associazione* ***"Istituto Friedrich Schurr"***
ORE 18.30: ***"Il linguaggio della cultura nel turismo"****, relatore* ***Salvatore Giannella****, scrittore, giornalista.* ***Riflessioni di Tonino Guerra****, raccolte dal prof.* ***Luigi Mattei Gentili.***
ORE 20: *Accensione del fuoco a marzo nel cortile di Palazzo Tozzoni nel* ***"Fiore del Fuoco"*** *realizzazione del fabbro-artista* ***Aurelio Brunelli***
Note musicali: la fisarmonica di ***Fabiana Monti***
Sarà possibile visitare la mostra sabato 1 e 8 marzo dalle 15.00 alle19.00, domenica 2 e 9 marzo dalle 10.00 alle13.00 e dalle 15.00 alle 19.00
Per informazioni: 331.4428484-339.4939961
Con la collaborazione del ***Comune di Imola***
*e dell'Associazione****"Nel giardino, nella natura"***

Garganelli, strozzapreti

giovedì 27 febbraio 2014

San Giuliano

12 Agriturismo Palazzo Baldini
Società Agricola SABA Via Boncellino 170, 48012 **Bagnacavallo (Ra)**
Tel./fax: 0545 61610 www.palazzobaldini.it

ORE 19,30 CIRCA
- *Verrà acceso un fuoco propiziatorio nel campo.*
- *La serata proseguirà al ristorante con il menu tradizionale ed una proposta creata per l'occasione:*
  Sformatino di zucca
  Maltagliati integrali al ragù bianco di vitella
  Filetto di maiale rosticciato alla salvia con tortino di patate al tartufo
  Millefoglie con crema chantilly, scaglie di cioccolata e saba

È gradita la prenotazione.
- *Saranno presenti alcuni* ***produttori di vino*** *che spiegheranno e faranno degustare i loro prodotti.*
- *In cascina verrà inaugurata la mostra della pittrice* ***Daniela Alboni.***
- *La serata sarà allietata da* ***musica romagnola dal vivo.***

6 Agriturismo Fattoria La Rondine
Via Boncellino, 178 – **Bagnacavallo (Ra)**
Cell. 348. 5641071 Debora
www.fattorialarondine.it
e-mail: sauro.rossini2013@libero.it

EVENTO DALLE 15 IN POI
Durante tutta la giornata sarà possibile visitare e accarezzare tutti gli animali della fattoria: capre, pecore, asini, cavalla, vacca romagnola, conigli, polli e pollaio sugli alberi, colombi...
Per tutta la serata sarà disponibile la cena con menu di Lòm a Mêrz euro 25,00 (antipasti, una minestra, grigliata di maiale, patate al forno, vino, piadina, acqua, caffè, digestivo) oppure menu alla carta dell'Agriturismo
- *Oppure menu da passeggio con piadina farcita di affettati, formaggi, salsiccia alla griglia;*
- *Vin brulè della casa*
- *Fegato con cipolla*
- *Spezzatino di bovino con patate*
- *Cotoletta della Rondine*

Per pranzare e cenare è gradita la prenotazione 348.5641071 Debora
- *All'imbrunire accensione del fuoco*
- *Animazione della Rondine*

13 Il "Poderino"
Famiglia Guazzolini
Via Muraglione, 3 – 48012 **Bagnacavallo**
Valentina 328.8085213 – Stefania 347.8302729.
oasi in campagna, ambiente e ospitalità

ORE 18
- *Trebbo attorno al fuoco, canti e balli inventati, storie da raccontare e giochi, vino brulè, stuzzicherie e loverie di carnevale (telefonare in caso di maltempo)*

34 M.D.T. (Museo Didattico del Territorio)
Via del Sale, 88, **S. P. in Campiano (Ra)**
Per info: 340.3458101

DALLE ORE 18.30:
Per celebrare fra giochi e polenta un antico rito fra gli antichi segni delle genti di Romagna
Con la collaborazione di Comitato Cittadino S.P. in Campiano e Fondazione Ravennantica

5 Azienda Agrituristica Ca' de' Gatti
Via Roncona, 1 **Brisighella**
Tel. 0546.642202 339-2848391
www.cadegatti.it - info@cadegatti.it

Agriturismo Ca' de' Gatti presenta:
Sulle colline dell'olio
L'extravergine e "l'antico mangiare"
Cena dedicata ad un'eccellenza del nostro territorio in abbinamento alle ricette di una volta. In collaborazione con Slow Food, ***Vincenzo Tronconi*** *della Condotta di Brisighella e Faenza, illustrerà le caratteristiche di questo prezioso condimento.*
MENU
- *Degustazione olio extra vergine Nostrano e Toscano*
- *Focaccia coi ciccioli e schiacciata allo scalogno*
- *Sucialestar*
- *Costine di maiale con cardi in umido*
- *Passato di patate alle erbe del casolare e olio Nostrano*
- *Spinaci al burro*
- *Loverie di carnevale*

Prezzo soci Slow Food: 22.00 € non soci 25.00 €
PROGRAMMA:
ORE 19.00 *accensione del fuoco con menu da passeggio: degustazione dell'olio, piadina con salsiccia alla griglia, un bicchiere di sangiovese e ciambella: 6 €*
ORE 20.15 *cena ispirata ad antiche ricette accompagnate dall'olio di Ca' de' Gatti e dal pane realizzato con farina di Gentil Rosso dell'azienda San Biagio Vecchio.*
Esposizione di quadri e manufatti dell'artista Leo Farinelli.
È gradita la prenotazione per la cena. Aggiornamenti e maggiori informazioni sulla pagina f *e sul sito aziendale.*
La serata è garantita anche in caso di maltempo.

8 Agriturismo "Il contadino telamone" dell'Az. Agr. Manuela Palombi
Via Sacramora 12,
48018 **Reda di Faenza (Ra)**
Cell. 338.4689855 o 339.7242643
info@ilcontadinotelamone.it
www.ilcontadinotelamone.it

"Il Carnevale incontra i fuochi di marzo" con la Condotta di Slow Food di Ravenna
ORE 20 *accensione del fuoco propiziatorio*
ORE 20.30 *cena con cibi coltivati e prodotti nell'azienda*
MENU:
- *antipasto: frittatine, pane (fatto col lievito madre) e fegatini; uova sode*
- *primi: quadrucci di ricotta in brodo di gallina; tagliatelle al ragù*
- *secondo: cacciatora di pollo e coniglio*
- *dolci: loverie di Carnevale*

Prenotazione obbligatoria entro il 21 febbraio, chiamando 0544.62443; oppure 347.9564551 Angela; oppure scrivendo a slowfoodravenna@gmail.com
- *Durante la cena: Manuela Palombi presenterà l'azienda, le pietanze della cena e parlerà della tradizione dei fuochi di marzo;* ***Gilberto Casadio,*** *dell'Istituto "F. Schürr" per la valorizzazione del dialetto romagnolo, ci racconterà le tradizioni legate al periodo di Carnevale del nostro territorio.*

A fine serata sarà possibile acquistare prodotti dell'azienda

venerdì 28 febbraio 2014

San Romano, abate di Condat

6 Agriturismo Fattoria La Rondine
Via Boncellino, 178 – **Bagnacavallo (Ra)**
Cell. 348. 5641071 Debora
www.fattorialarondine.it
e-mail: sauro.rossini2013@libero.it

EVENTO DALLE 15 IN POI
Durante tutta la giornata sarà possibile visitare e accarezzare tutti gli animali della fattoria: capre, pecore, asini, cavalla, vacca romagnola, conigli, polli e pollaio sugli alberi, colombi...
Per tutta la serata sarà disponibile la cena con menu di Lòm a Mêrz euro 25,00 (antipasti, una minestra, grigliata di maiale, patate al forno, vino, piadina, acqua, caffè, digestivo) oppure menu alla carta dell'Agriturismo
- *Oppure menu da passeggio con piadina farcita di affettati, formaggi, salsiccia alla griglia;*
- *Vin brulè della casa*
- *Fegato con cipolla*
- *Spezzatino di bovino con patate*
- *Cotoletta della Rondine*

Per pranzare e cenare è gradita la prenotazione 348.5641071 Debora
- *All'imbrunire accensione del fuoco*
- *Animazione della Rondine*

34 M.D.T. (Museo Didattico del Territorio)
Via del Sale, 88, **S. P. in Campiano (Ra)**
Per info: 340.3458101

DALLE ORE 18.30:
Per celebrare fra giochi e polenta un antico rito fra gli antichi segni delle genti di Romagna
Con la collaborazione di Comitato Cittadino S.P. in Campiano e Fondazione Ravennantica

Pesca nettarina di Romagna

11 Celti Centurioni
Azienda Biologica Agrituristica
Via Crocetta, 10 – **Bagnacavallo (Ra)**
Tel. 0545.937382 Cell 338.3328996
www.celticenturioni.it

DALLE 19.00
- *Apertura dell'Osteria dei Celti Centurioni con i piatti tradizionali della cucina romagnola accompagnati dai pregiati vini autoctoni biologici dell'azienda.*
- *Accensione dei fuochi all'imbrunire.*

DALLE ORE 20.00
- *Balli attorno al falò e all'interno dell'agriturismo con* ***Battilani e Palmieri e la loro musica tradizionale romagnola e forestiera.***
- *Azienda agricola ospitata* ***Mora del Munio*** *con i salumi di mora romagnola.*
- ***Mostra Fotografica*** *ai Celti Centurioni*

In occasione dell'importante manifestazione Lòm a Mêrz, ogni anno l'azienda propone percorsi sulla fotografia, da mostre a concorsi, a carattere locale e con tematiche legate alla cultura del territorio. Quest'anno la proposta, si arricchisce in qualità e partecipazione. Un gruppo di appassionati fotografi, coordinati dal fotografo Giampaolo Ossani, propone uno sguardo sulle fabbricazioni rurali. È una mostra dove si uniscono fotografia e architettura, vecchio e nuovo, dove convivono, stili di costruzione diversi, armonie e dissonanze architettoniche, capace di suscitare nel visitatore curiosità e pensieri su questo interessante aspetto della nostra cultura.

30 Azienda agricola "La Mora a Purocielo"
di Donegaglia Rita, Via Purocielo 39
Brisighella (Ra) Tel. 320.0246504

ORE 19.30
- *Accensione del falò nell'aia;*
- *Piadina con salumi di Mora Romagnola, biscotti, crostate e vin brulè! (ci saranno anche piatti senza carne)*
- *Accompagnamento musicale e balli popolari con* ***"l'orchestrina del ciak";***
- *La serata proseguirà fino alle 22, la partecipazione è ad offerta libera. Per info: Rita 320.0246504 Elettra 335.1604546*

AZIENDE OSPITATE:
- Azienda Agrituristica "I monti di Salecchio" di Palazzuolo sul Senio, *prodotti da agricoltura biologica e ceramiche realizzate da Natasha Mouzicheva;*
- Fattoria "Rio Stella" di Monte Mauro, *formaggi biologici, preparazione della ricotta fresca e degustazione gratuita;*

31 Azienda agricola Bartolini Alvaro
Via Roncona, 4 – **Brisighella**
Tel. 0546.642294 Cell. 333.5303686
Produttore di peperoncini e florovivaista "Habanero in salsa"

EVENTI ORE 18
- *Musica dal vivo*
- *Degustazioni prodotti della casa*
- *Vimini intrecciati di Bombardini – Terra del sole*
- ***"quànd ch'u s'faséva lom a mêrz"*** *a cura di* ***Mario Gurioli***
- *Gara mangiatori di peperoncino (Habanero, nagamorich, trinidad, skorpion) per info chiamare Alvaro.*
- *Ultimo venerdì di carnevale, fra le persone che saranno mascherate, verrà premiata la più bella!!!*

ORE 20: *Accensione falò*
AZIENDE OSPITI
- Casamerlo
  Soc. Agr. Az. Agr. e Agrituristica Nannini Stefano e Carla
  Via Scavignano 50 Marzeno, Brisighella Tel. 0546-81352
  Email: bifferoc@libero.it www.casamerlo.com
  Produzione e vendita frutta e verdure, conserve, olio, scalogno e carciofo moretto.
- Az. Agr. Montepiano di Nino Tini
  Via San Mamante 126 Oriolo dei fichi, Faenza Tel. 0546.642075
  Produttore di Zafferano e vino
- Az. Agrituristica fratelli Lecca
  Via Casale 28 Modigliana (FC) Tel. 0546.942122
  Formaggio Pecorino
- Az. Agr. Collina Eliseo podere Pioletto
  Via Rio Quinto 56 Brisighella Tel. 0546.81694
  Produttore di vino e confetture
- Az. Agr. Tarroni Claudio Via Modigliana 137 Faenza
  "La campagna in tavola" Vendita carne fresca di castrato, pecora, maiale, vitello su prenotazione.

Nella serata il sign. ***Tarroni*** *farà salsiccia cotta e mangiata.*

35 Museo delle Valli
via Cardinala 1/C, **Campotto** – Argenta (Fe)
Info: Segreteria Ecomuseo Tel. 0532.808058
mail info@vallidiargenta.org

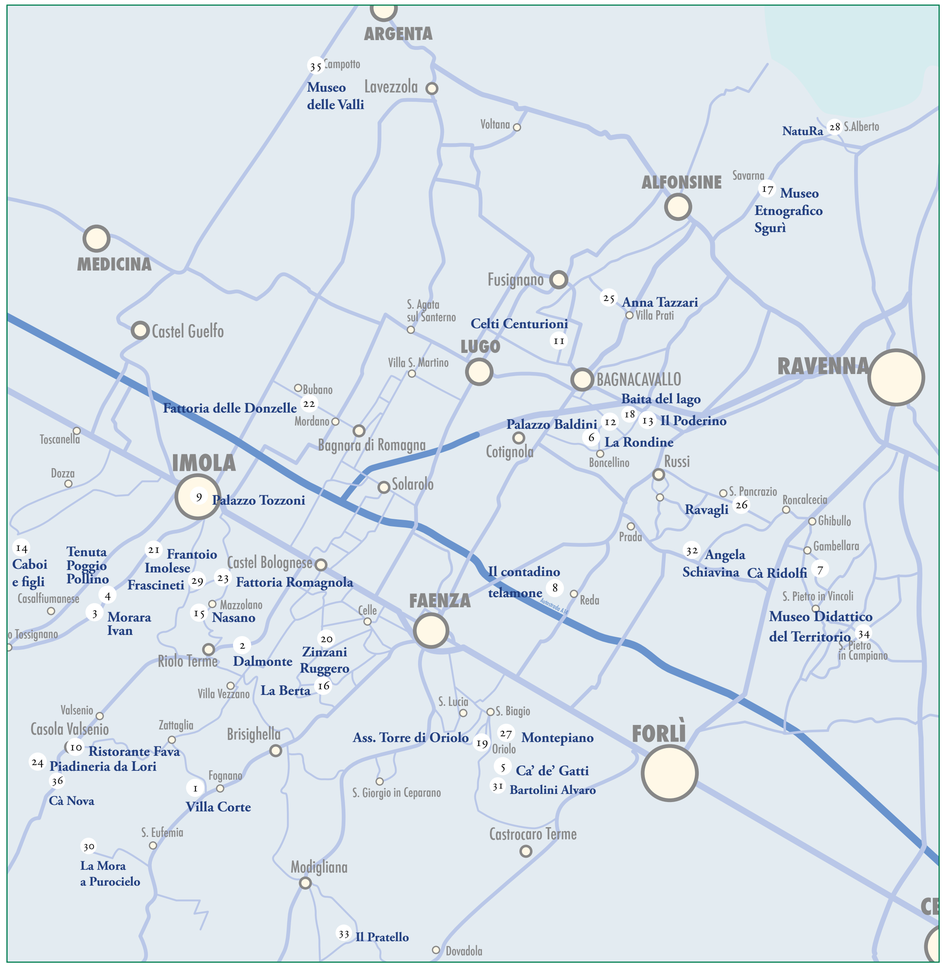
ORE 20.30
- *Accensione del fuoco propiziatorio, rito tipico del mondo magico del contadino.*
- *Degustazione di vin brulè e ciambella*
- *Presentazione del libro* ***"Siamo tutte d'un sentimento"*** *a cura di Cristina Ghirardini e Susanna Venturi.*

Con interventi musicali del ***Coro delle Mondine di Medicina*** *e della* ***Corale G. Verdi di Argenta.***
- *Degustazione dei vini tipici dell'****Azienda Agricola Aleotti***

L'ingresso è gratuito

14 Società Agricola Caboi e figli
Via Casette 3, **Casalfiumanese** (Loc. Valsellustra)
Per info: 0542.681342 - 340.6906514
L'azienda partecipa al "Mercato della Terra" di Imola
EVENTO DALLE ORE 17:
- *Visita guidata all'azienda agricola e distribuzione del cibo ai suoi animali (pecore, cavalli e pollame)*
- *Presentazione delle aziende ospitate.*
- *A seguire cena con Menu da passeggio:*
  Piadina romagnola con salumi e formaggi di nostra produzione;
  Pecora bollita con verdure;
  Antiche pentoline di patate e pecorino di casa Caboi.
- *La serata sarà allietata dalla fisarmonica di Nicola con musica romagnola attorno al falò.*

AZIENDE OSPITI:
- Apicoltura Rivola della Soc. Agr. Serianello
  Via Pineta 8 - Casalfiumanese (Bo)
- Tenuta Colle degli Angeli vini tipici romagnoli
  Via Valsellustra, 47/A - Casalfiumanese (Bo)
- Fattoria Romagnola - az. Agr. fattoria didattica agriturismo
  Via Lola (ingresso adiacente n°4) - Imola (Bo)
- Az. Agr. biologica Minardi Antonella
  Via Cestina, 14 Casola Valsenio (Ra)
- Az. agrituristica Cà Monti
  Via Montemorosino, 4 - Loc Sassoleone (Bo)



10 Ristorante Fava
via Giuseppe Cenni, 70, **Casola Valsenio**
Tel. 0546.73908
ristorantefava@ristorantefava.it
www.ristorantefava.it

EVENTO:
I 4 elementi alle erbe del menu magico.
ORE 20.00 *accensione del fuoco con pere volpine rito propiziatorio del fuoco*
ORE 20.30 *cena con le erbe della magia:*
- *Zuppa stregata con dente di leone, lingua di cane, coda cavallina, artiglio di drago, fagottino antimagia e chiaroveggenza.*
- *Maialino antimalocchio, patate dell'amore lussurioso, dolce incantesimo d'amore*
- *Caffè ed elisir, bevande incluse € 25 (menu bimbi € 10) prenotazione obbligatoria.*
- *Dopo il rito del fuoco, durante la cena le nostre streghe vi guideranno attraverso i riti della terra, dell'aria e dell'acqua. In omaggio ad ogni coppia un seme dell'erba voglio con le istruzioni per la coltivazione.*
- *Ospite della serata la cantina* ***Quadalti*** *di Riolo Terme.*

7 Az. Agrituristica "Cà Ridolfi" di Ridolfi Bruno e Gianna Giani
Via del dottore, 33 **Gambellara (Ra)**
Tel. 0544.551051 Cell. 338.9779804
www.caridolfi.it E-mail: info@caridolfi.it

Non c'è cultura,non c'è futuro senza solide e forti radici nelle tradizioni del territorio in cui si vive
ORE 19: ACCENSIONE DEL FUOCO PROPIZIATORIO
- *Conversazione a cura di* ***Rita Giannini*** *giornalista, scrittrice :*
- ***"Amarcord con Federico e Tonino"*** *biografie e ricordi di due grandi maestri e del loro magico mondo.*

Seguirà cena - degustazione a buffet con piatti tratti dal libro di Maddalena Fellini "A tavola con Fellini, le grandi ricette della cucina romagnola"
IN ESPOSIZIONE:
- ***"la signora Maria"*** *un personaggio dalle suggestioni felliniane in terracotta smaltata, creazioni dell'artista* ***Anna Tazzari***
- ***Ceramiche fischianti*** *creazioni artistiche di* ***Fabiano Sportelli***

3 Azienda Agricola Morara Ivan
Via Piovego, 2 - 40026 **Imola** (BO) tel. 0542 665024, cell. 347 3545929 www.vini-morara.it
Viticultori e frutticultori

DALLE ORE 19.00
Assaggi dei vini della nostra azienda, accompagnati da formaggi e ricotta biologici dell'Azienda Bordona, salumi e marmellate. Venite a degustare da Morara accanto al calore del fuoco di Lòm a Mêrz!!! Costo: 5 €uro a persona. È gradita la prenotazione.

4 Società Agricola Tenuta Poggio Pollino
Via Monte Meldola, 2/t - 40026 **Imola (Bo)**
tel. e fax 0542 667121 marino.pasquali@libero.it

ORE 19.00 *visita guidata alla cantina ed alla barricaia con illustrazione delle fasi di lavorazione dalla terra al bicchiere;*
DALLE ORE 20.00 *accensione del falò nella corte rurale.*
A seguire degustazione dei piatti invernali della tradizione contadina comodamente seduti all'interno dei locali dell'azienda.
La serata sarà allietata dai canti e dagli stornelli della tradizione del solista ***Regolo Zuppiroli***
Costo della serata € 15,00
Gradita la prenotazione
La serata si svolgerà con qualsiasi condizioni metereologiche

33 Il Pratello di Placci Emilio Agriturismo e Cantina
Via Morana, 14 **Modigliana (Fc)**
Tel. 0546.942038, Cell. 335.1358728/335.1358729
www.ilpratello.net, E-mail: info@ilpratello.net

- *Luce alla primavera che arriva*
- *Accensione del Fuoco al tramonto*
- *Visita alla cantina*
- *Proposta gastronomica:*

Polenta e salmì di capriolo con un calice di Calenzone € 10,00
- *Proposta vegetariana:*

Biozuppa di farro e fagioli con un calice di Calenzone € 7,00
prodotti del territorio, farro e fagioli dal nostro campo e dall'orto
Vi aspettiamo numerosi, gradita la prenotazione!!!

8 Agriturismo "Il contadino telamone" dell'Az. Agr. Manuela Palombi
Via Sacramora 12, 48018 **Reda di Faenza (Ra)**
Cell. 338.4689855 o 339.7242643
info@ilcontadinotelamone.it
www.ilcontadinotelamone.it

ORE 19.30 *accensione del fuoco propiziatorio*
ORE 20 *cena a menu fisso con cibi coltivati e prodotti nell'azienda (prenotazione obbligatoria al 338.4689855 Manuela)*
DOPO CENA
- ***Romagna garden***
- ***DialetCabaret di e con Giovanni Nadiani***

Da un articolo de La Repubblica "…il libro presenta il meglio dell'ironica "bassa società" disegnata dalla penna pungente dello scrittore romagnolo: storie da dirsi ad alta voce dal tono cabarettistico interpretate dall'autore steso, incentrate su una variegata galleria di common people. Satira di costume su persone di tutte le età e di tutte le estrazioni sociali nella Romagna- Italia di oggi, perché la "low society" è una condizione diffusa. In effetti, 'low' è assonante con 'lov', parola dialettale che sta per 'lupo', inteso come goloso. La situazione morale, emotiva, esistenziale di chi vorrebbe essere ciò che non è.
- *A fine serata sarà possibile acquistare prodotti dell'azienda.*

2 Azienda Agricola Dalmonte Cesare Giuseppe e Francesco
Via Bologna 76 – **Riolo Terme** (Ra) Tel. 0546.71390
Viticultori e allevatori di bovini

- *L'associazione culturale FAT AGRI in collaborazione con Ippoverde e Biblioteca Comunale organizza "il lume a marzo" presso la Cantina Dalmonte Cesare e Francesco.*
- *Dalle ore 19.00 accensione del falò e a seguire giochi nell'aia, polenta al ragù per tutti ad offerta libera.*

15 Azienda agrituristica "Nasano" di Gardi, Bertoni e Poggiali
Via Rilone 2, località Mazzolano,
48025 – **Riolo Terme (Ra)**
Tel/fax: 0546.70715 – Cell. 339.4939961 Lea
E-mail: gardi.fabio@libero.it – www.tenutanasano.it
L'azienda partecipa al "Mercato della Terra" di Imola

EVENTO DALLE ORE 19:
- *Visita alla cantina: possibilità di degustazione e acquisto dei vini da noi prodotti*
- *All'imbrunire verrà acceso il fuoco con le note musicali della fisarmonica di* ***Fabiana Monti***

A seguire cena in agriturismo su prenotazione – piatto unico: cordonetti allo scoglio cucinati dal gruppo di Mordano
€ 25,00 dolci inclusi, bevande, caffè, liquori

Zuppa inglese, ciambella

LÒM A MÊRZ 2014 APPUNTAMENTI

Le "focarine" nei campi vicino alle case nel circondario dei comuni di: Argenta, Bagnacavallo, Brisighella, Casola Valsenio, Faenza, Imola, Modigliana, Ravenna (Gambellara, Ragone, San Pietro in Campiano, Sant'Alberto, Savarna), Riolo Terme, Russi.

mercoledì 26 febbraio
Palazzo Tozzoni – Imola *Serata inaugurale*

giovedì 27 febbraio
M.D.T. (Museo Didattico del Territorio) – San Pietro in Campiano
La Rondine – Bagnacavallo
Palazzo Baldini – Bagnacavallo
Il contadino telamone – Faenza
Ca' de' Gatti – Faenza

venerdì 28 febbraio
Celti Centurioni – Bagnacavallo
La Rondine – Bagnacavallo
Il "Poderino" Famiglia Guazzolini – Bagnacavallo
Alvaro Bartolini – Brisighella
La Mora a Purocielo – Brisighella
Museo delle Valli – Campotto di Argenta
Caboi e figli – Casalfiumanese
Ristorante Fava – Casola Valsenio
Il contadino telamone – Faenza
Cà Ridolfi – Gambellara
Morara Ivan – Imola
Tenuta Poggio Pollino – Imola
Il Pratello – Modigliana
Nasano – Riolo Terme
Dalmonte – Riolo Terme

sabato 1 marzo
Celti Centurioni – Bagnacavallo
La Rondine – Bagnacavallo
Alla Baita del lago – Bagnacavallo
Podere La Berta – Brisighella
Piadineria da Lori – Casola Valsenio
Cà Nova – Casola Valsenio
Il contadino telamone – Faenza
Torre di Oriolo dei Fichi – Faenza
Zinzani Ruggero – Faenza
Frantoio Imolese – Imola
Fattoria delle Donzelle – Imola
Fattoria Romagnola – Imola
Frascineti – Imola
Il Pratello – Modigliana
Nasano – Riolo Terme
NatuRa – Sant'Alberto
Museo Etnografico "Sguri" – Savarna

domenica 2 marzo
La Rondine – Bagnacavallo
Alla Baita del lago – Bagnacavallo
A casa di Anna, Martina e Massimo – Bagnacavallo
Podere Angela Schiavina – Filetto di Ravenna
Cà Ridolfi – Gambellara
Il Pratello – Modigliana
Montepiano di Nino Tini – Oriolo dei Fichi Faenza
Nasano – Riolo Terme
Ravagli – Russi
Museo Etnografico "Sguri" – Savarna

lunedì 3 marzo
Tradizioni contadine a Villa Corte – Brisighella

CON LA POESIA DEL PASCOLI LA ROMAGNA ARRIVA IN AMERICA

Il New Yorker è il settimanale più sofisticato del mondo, famoso per le interviste (da Hemingway a John Huston), i reportage e le pagine letterarie, in cui pubblica il meglio della narrativa e della poesia. E' il tipo di rivista che si trova nei salotti dei newyorchesi liberal: pensate a quegli intellettuali di sinistra di certi film di Woody Allen. Eppure, in uno degli ultimi numeri del settimanale metropolitano, due poesie concentrano l' attenzione su un piccolo mondo antico, quello della Romagna di inizio Novecento: gente di campagna, lavandaie, un passaggio a livello, un treno che corre lungo una ferrovia locale. Sono due famose poesie di Giovanni Pascoli, «In capannello» e «Lavandare», tradotte in inglese da Seamus Heaney, il grande poeta irlandese, premio Nobel per la letteratura nel 1995, scomparso proprio quest' anno. David Remnick, il direttore della rivista (che conobbi a Mosca, dove eravamo entrambi corrispondenti, lui per il Washington Post), le ha probabilmente scelte come duplice omaggio, a Heaney che se n' è appena andato, e a Pascoli, di cui è ricorso da poco il centenario della morte: un poeta talvolta considerato obsoleto o locale, in realtà uno dei primi modernisti e portatore di un linguaggio universale. La sua poesia, evocando immagini di un passato arcaico, contadino, provinciale, parla dunque anche ai raffinati americani di Manhattan: «Nel campo mezzo grigio e mezzo nero resta un aratro senza buoi che pare dimenticato, tra il vapor leggero. Il vento soffia e nevica la frasca, e tu non torni ancora al tuo paese! Quando partisti, come son rimasta! Come l'aratro in mezzo alla maggese». Un' emozione che da San Mauro di Romagna arriva fino a New York.

Enrico Franceschini – La Repubblica.it

LAVANDARE

Nel campo mezzo grigio e mezzo nero
resta un aratro senza buoi che pare
dimenticato, tra il vapor leggero.

E cadenzato dalla gora viene
lo sciabordare delle lavandare
con tonfi spessi e lunghe cantilene:

Il vento soffia e nevica la frasca,
e tu non torni ancora al tuo paese,
quando partisti, come son rimasta,
come l'aratro in mezzo alla maggese.

sabato 1 marzo 2014

San Felice III, papa

11 Celti Centurioni
Azienda Biologica Agrituristica
Via Crocetta, 10 – **Bagnacavallo (Ra)**
Tel. 0545.937382 Cell 338.3328996
www.celticenturioni.it

Dalle 19.00
• Apertura dell'Osteria dei Celti Centurioni con i piatti tradizionali della cucina romagnola accompagnati dai pregiati vini autoctoni biologici dell'azienda.
• Accensione dei fuochi all'imbrunire.
Dalle ore 20.00
*Balli e musica attorno al falò e all'interno dell'agriturismo con il gruppo musicale **"Il duo trabadel"**.*
• Azienda agricola ospitata Mora del Munio con i salumi di mora romagnola.
*• **Mostra Fotografica** ai Celti Centurioni*
In occasione dell'importante manifestazione Lòm a Mèrz, ogni anno l'azienda propone percorsi sulla fotografia, da mostre a concorsi, a carattere locale e con tematiche legate alla cultura del territorio.
Quest'anno la proposta si arricchisce in qualità e partecipazione. Un gruppo di appassionati fotografi, coordinati dal fotografo Giampaolo Ossani, propone uno sguardo sulle fabbricazioni rurali. È una mostra dove si uniscono fotografia e architettura, vecchio e nuovo, dove convivono, stili di costruzione diversi, armonie e dissonanze architettoniche, capace di suscitare nel visitatore curiosità e pensieri su questo interessante aspetto della nostra cultura.

6 Agriturismo Fattoria La Rondine
Via Boncellino, 178 – **Bagnacavallo (Ra)**
Cell. 348. 5641071 Debora
www.fattorialarondine.it
e-mail: sauro.rossini2013@libero.it

Evento dalle 15 in poi
Durante tutta la giornata sarà possibile visitare e accarezzare tutti gli animali della fattoria: capre, pecore, asini, cavalla, vacca romagnola, conigli, polli e pollaio sugli alberi, colombi…
• Per tutta la serata sarà disponibile la cena con menu di Lòm a Mèrz € 25 (antipasti, una minestra, grigliata maiale, patate al forno, vino, piadina, acqua caffè digestivo) oppure menu alla carta dell'Agriturismo
• Oppure menù da passeggio con piadina farcita di affettati, formaggi, salsiccia alla griglia;
• Vin brulé della casa
• Fegato con cipolla
• Spezzatino di bovino con patate
• Cotoletta della rondine
Per pranzare e cenare è gradita la prenotazione 348.5641071 Debora
• All'imbrunire accensione del fuoco
• Animazione della Rondine
Ore 20.30
*Intrattenimento coi **Coristi per caso***

18 Az. Alla Baita del lago
presso i Laghi di San Gervasio
Via San Gervasio 18/A – **Bagnacavallo** (Ra)
Tel. 0545 63517 – Cell. 333 2015751
nicolettadesimoni@gmail.com
Lago San Gervasio

Evento a partire dalle ore 18.30
*ore 19.00 **"La Barca del Fuoco"** - l'Artista **Luigi Berardi**, in questo tempo traghettatore di auspici ancestrali, ci porterà all'altra sponda di un lago attraversandolo con il rito del fuoco su una grande barca di ferro. Questo evento ci accompagnerà a una simbolica rinascita di buona vita, coinvolgendo le persone che vorranno affidare speranza al "rito", in un tempo in cui gli uomini hanno perso la comunione con gli elementi della natura terrena.*
• A seguire cena tipica romagnola su prenotazione con prodotti a km 0 per tutta la manifestazione sarà proposto un piatto speciale a base di trota e piante aromatiche del territorio
Per informazioni: Nicoletta 333 2015751

Loto di Romagna

24 Ass. per la valorizzazione delle erbe e dei frutti dimenticati,
in collaborazione con **Piadineria da Lori**
Via Cantone (presso parcheggio campo sportivo "Enea Nannini") **Casola Valsenio** (Ra)
Tel. 339.1782830 daloripiadineria@gmail.com
ass.erbefruttidimenticati@gmail.com

Ore 15:
Mercatino dei prodotti di aziende agricole di Casola Valsenio:
*• **Rose Rosse** azienda agricola biologica*
*• **Colinelle** azienda agricola di Angelo Anselmo*
*• **Malavolti Roberto** azienda agricola*
Ore 19.30
• Accensione fuoco
• Durante tutta la giornata piadina con salsiccia cotta alla brace e vin brulè (tutto € 5)
Specialità: piadine alle ortiche, all'erba cipollina, naturella senza olio nè grassi.

36 Agriturismo "La Ca' Nova"
Via Breta, 29 – 48010 **Casola Valsenio (Ra)**
Tel. 0546 75177 Cell. 339 4413702

Ore 20:
• Accensione del Fuoco Propiziatorio
Ore 20,30 cena:
*• Serata dedicata al Sangiovese per solennizzare la recente scoperta di un documento della fine del '600 relativo ad una vigna in parrocchia di Pagnano (Casola Valsenio) nel quale per la prima volta si trova il nome " Sangiovese", il vitigno più diffuso in Italia e presente in molte parti del mondo. Ne parlerà **Beppe Sangiorgi.***
• Menu
Radicchio e bruciatini al Sangiovese
Chitarrini con pancetta e Sangiovese
Filetto di maiale al Sangiovese con patate ubriache
Ciambelline al Sangiovese
Acqua, vino della casa, caffè
€ 25,00 a persona

20 Az. Agr. Zinzani Ruggero
Via Casale, 23 (Zona campo cross/Monte Coralli)
Faenza (Ra) Tel. 0546.47015
Cell. 333.7040543 Ruggero, 347.9458249 Anna
zinzanivini@alice.it – Vini Zinzani
Un'azienda vitivinicola, sui colli faentini, produttrice e venditrice di vini sfusi ed imbottigliati, saba, confetture, prodotti agricoli.
In caso di maltempo sarà rinviato al sabato successivo

Evento gratuito inizio ore 18:
*• **Tiziano Gatta** con Daniela e Leonardo Vallicelli barzellette e musica*
*• Gruppo **Astrofili "Antares"** di Romagna: osservazioni astronomiche con telescopio*
*• **Vini e Dolci gratis**.*
Ore 21.30: *Accensione **falò** "Lòm a Mèrz"*
Aziende ospiti:
• Apicoltura Lombardi
Via Mercanta, 11/b – Faenza (Ra) Tel. 0546 47155
Miele e prodotti dell'alveare, fattoria didattica e asineria.
• Soc. Agr. Mora del Munio
Via Sbiaggia, 4 – Bagnacavallo (Ra) Cell. 349 4103149
Salumi di mora di Romagna.
• Az. Zootecnica "Scania di Settefonti" di Stefania Malavolti
Via Settefonti, 3 – Casola Valsenio (Ra) Cell. 339 2172282
Formaggi di mucca, pecora, capra.
• "Giardino Aromatico" di Antonietta Tirro
Via Dei Raggi, 17 – Modigliana (Fc) Cell. 347 9613654
Erbe aromatiche, elisir, confetture.
• Az. Agr. Pompignoli Romano e Conti Carla
Via Tebano, 22 -Brisighella (Ra) Tel. 0546 89163 Cell. 333 9800053
Agriturismo, olio.
• Az.Agr.Bartolini Alvaro
Via Roncona, 4 Brisighella (Ra) Tel. 0546 642294 Cell.333 5303686
Produttore di peperoncini e florovivaista "Habanero in salsa"
• Associazione Nazionale Partigiani d'Italia "ANPI"
(sezione di Brisighella) *vendita libri per beneficenza.*

19 Associazione Torre di Oriolo dei Fichi
Via di Oriolo – **Faenza (Ra)**
Cell. 333.3814000
www.torredioriolo.it
E-mail: info@torredioriolo.it
Nell'affascinante cornice del parco della Torre, accenderemo un grande falò per bruciare l'inverno e propiziare l'arrivo della primavera. Vi aspetteremo numerosi per partecipare ad un momento emozionante e per condividere una tradizione secolare.

Ore 17.30:
Apertura della torre, possibilità di visita guidata per piccoli gruppi. Accesso alla mostra di illustrazioni e manufatti dell'artista faentina Raffaella Di Vaio.
Ore 18.00: *accensione del fuoco propiziatorio.*
Ore 18.30:
Apertura del chiosco con piccola ristorazione e selezione dei vini dei produttori dell'Associazione per la Torre di Oriolo; nel menù troverete piadina, salsiccia alla griglia, crostoni, salumi di mora romagnola, polenta col ragù, patatine fritte e biò di vino Centesimino con ciambella!
Ore 18.45:
Girotondo dei bimbi attorno al fuoco e declamazione dello scongiuro tipico del lòm a mèrz.
Ore 19.30:
"Fiabe al castello - una magica esperienza per occhi, mani e orecchie": un laboratorio giocoso a cura di Francesca Pozzuto, animatrice e maestra d'arte, che intratterrà i più piccini con racconti interattivi.
Ore 20.30:
Quinzan in concerto: la torre è folk!
Animazione musicale a cura di Quinzàn per l'intera serata.
Gli orari potrebbero subire leggere variazioni.
Aggiornamenti in caso di maltempo e ulteriori informazioni saranno reperibili sul sito e sulla nostra pagina .

22 Fattoria delle Donzelle s.s. Agricola
Via Valentonia, 1 - **Imola (Bo)** cell. 349 0553023
info@fattoriadelledonzelle.it
FattoriaD

Evento dalle 17:
• Accoglienza degli ospiti, visita all'azienda agricola, ai suoi animali (pony, capre, galline e oche) e agli stand delle aziende ospitate
• All'imbrunire: rito dell'accensione del fuoco
• Durante la serata: intrattenimento del giocoliere Fabio Zaganelli con gag, acrobazie e spettacolo con il fuoco
• In caso di maltempo sarà comunque possibile cenare e intrattenersi nel salone interno.
• Ristorazione da passeggio a pagamento (con tavoli e panche per mangiare):
salsiccia e costine ai ferri di "Nero di Parma"
• Panini caldi con gli eccezionali salumi del "Nero di Parma"
Scunvèrt, l'antica frittella di casa Baldisserri
Aziende ospiti:
• Podere Casa Schizzati
Via Remitaggio, 1 - Sala Baganza (PR) www.casaschizzati.it
(vincitore "miglior salame" al campionato nazionale 2012)
Salumi di Nero di Parma, allevamento e produzione diretta
• Birrificio Valsenio
Via Breta, 15 - Casola Valsenio (RA) www.birrificiovalsenio.it
Birre artigianali con certificazione biologica
• Azienda Agricola Casile Francesco
Via delle Mura, 9 - Imola (BO) tel. 0542 614323
Formaggi caprini e pecorini
• Apicoltura Maccarelli Vittorio
Via Emilia Levante, 2273 - Ca'Ed. S.Pietro (BO) Tel. 051.940196
Produzione e vendita prodotti dell'alveare

21 Società Agricola Rossi Frantoio Imolese
Via di Nola, 1/L - 40026 **Imola (Bo)**
Tel. 0542.657272 info@frantoioimolese.it

Ore 16
• Accoglienza dei partecipanti presso il Frantoio con visita agli oliveti presenti in azienda; il laboratorio di trasformazione; e la possibilità di acquistare olio presso il punto vendita
Ore 17
"Pane e Olio": degustazione di extravergine con il pane messo a disposizione dal Forno Savelli
Ore 17.30
Accensione del Fuoco. In caso di maltempo (pioggia o forte vento), la serata non verrà svolta. Per info: 0542657272

23 Fattoria Romagnola
Az. Agricola, fattoria didattica, allevamento
Via Lola (ingresso adiacente al numero 4)
Imola (Bo) Tel. 0542 34901, cell. 334 1934492
E-mail: fattoriaromagnola@gmail.com
sito www.fattoriaromagnola.it

Programma:
• Ore 16.30 *visita alla fattoria ed a tutti i suoi animali*
• Ore 17.30 *giochi di una volta nell'aia della casa*
All'imbrunire accensione del grande fuoco del Lòm a Mèrz
A seguire cena nella casa del contadino con menù romagnolo da passeggio a pagamento
• Ore 20.30 *racconti di vita contadina attorno al grande camino della stalla*
• Ore 21.30 *le "luvarie" di carnevale e vin brulè per tutti*
Aziende ospiti:
• Bassi Franco *Vini Doc e Frizzanti*
Via Carlo Pisacane, 71/A
• Az. Agr. Biologica Antonella Antonella
Via Cestina, 14 - Casola Valsenio Tel. 347.5216893
• Società Agricola Càboi e figli *produzione formaggi ovini*
Val Sellustra (Casalfiumanese)

33 Il Pratello di Placci Emilio Agriturismo e Cantina
Via Morana, 14 **Modigliana (Fc)**
Tel. 0546.942038, Cell. 335.1358728/335.1358729
www.ilpratello.net, E-mail: info@ilpratello.net

• Luce alla primavera che arriva
• Accensione del Fuoco al tramonto
• Visita alla cantina
• Proposta gastronomica:
Polenta e salmi di capriolo con un calice di Calenzone € 10,00
• Proposta vegetariana: Biozuppa di farro e fagioli con un calice di Calenzone € 7,00
prodotti del territorio, farro e fagioli dal nostro campo e dall'orto
Vi aspettiamo numerosi, gradita la prenotazione!!!

Carciofo moretto

Asparagina, strigolo, rosolaccio

29 Azienda Agricola Agrituristica Vitivinicola di Frascineti Maurizio
Via Chiesa di Pediano, 2 – 40026 **Imola (Bo)**
Tel. 0542 657016 E-mail: frascineti@virgilio.it

Menu da passeggio dalle ore 18.30
Polenta al ragù, salsiccia e fagioli, piadina con prosciutto e salame, garganelli al ragù e vin brulè.
Cena con menu della casa dalle ore 20
• Primi Piatti: Tagliatelle al ragù di prosciutto
• Secondi piatti: Pancetta, costola e salsiccia alla griglia con patate fritte.
• Dessert: semifreddo mascarpone e cioccolato.
Euro 22 a persona.
Il menu comprende acqua vino e caffè, i posti sono limitati
è obbligatoria la prenotazione Tel. 0542 657016.
Eventi:
• Degustazione vini di nostra produzione
• Il fuoco sarà acceso al calar del sole
• La serata sarà allietata da musica dal vivo
• Museo della civiltà contadina
Aziende ospitate
• Soc. Agr. Mora del Munio
Via Sbiaggia, 4 Bagnacavallo (Ra) Cell. 349 4103149
Salumi di Mora di Romagna
• Azienda Agricola Biologica Bordona
Via Bordona, 14, 40020 Casalfiumanese, Tel. 0542 95997
Produzione formaggi, ricotta e yogurt.

8 Agriturismo "Il contadino telamone" dell'Az. Agr. Manuela Palombi
Via Sacramora 12, 48018 **Reda di Faenza (Ra)**
Cell. 338.4689855 o 339. 7242643
ilcontadinotelamone@alice.it
www.ilcontadinotelamone.it

Ore 19,30
Accensione del fuoco propiziatorio
Ore 20
*• **Cena a menù fisso** con cibi coltivati e prodotti nell'azienda **(prenotazione obbligatoria al 338.4689855 Manuela)***
*• Ospite dell'agriturismo: **Cristiano Cavina** che parlerà del suo ultimo libro **"Inutile Tentare Imprigionare Sogni"**. Scrive di lui Martino Chieffo: "…col piercing sul sopracciglio, Cristiano è il babba di Giovanni, a cui il libro è dedicato. Creonti è il cognome della bisnonna…Verso la fine del racconto una perla, di una tenerezza disarmante: «Uno non si immagina neanche tutto quello che c'è prima della sua nascita. Crede sempre che al mondo gli diano corrente solo dopo che è nato. Come se prima non girasse nemmeno». Un altro Made in Casola che vale la pena di leggere".*
• A fine serata sarà possibile acquistare prodotti dell'azienda.

15 Azienda agrituristica "Nasano" di Gardi, Bertoni e Poggiali
Via Rilone 2, località Mazzolano,
48025 – **Riolo Terme (Ra)**
Tel./fax: 0546.70715
Cell. 339.4939961 Lea
E-mail: gardi.fabio@libero.it
www.tenutanasano.it
L'azienda partecipa al "Mercato della Terra" di Imola

Produzione e vendita vino sfuso ed in bottiglia, saba, conserve di frutta e altri prodotti agricoli
Evento dalle ore 19:
• Visita alla cantina: possibilità di degustazione e acquisto dei vini
• All'imbrunire verrà acceso il fuoco propiziatorio
• Cena in agriturismo su prenotazione:
antipasto contadino con crescentine fritte
lasagne al forno
capricci pasticciati
spiedino alla griglia
patate arrosto
cubetti di semolino fritti
degustazione di formaggio pecorino
dolci di carnevale
€ 25,00 bevande, caffè, liquori inclusi
A fine cena
*• **'E' viaz. La Romagna dialettale da Olindo Guerrini a Raffaello Baldini" Recital di Giuseppe Bellosi***

28 NatuRa
Museo Ravennate di Scienze Naturali
e del Parco Delta Po
Via Rivaletto 25, 48123 **Sant'Alberto (Ra)**
Tel. 0544.528710 – 529260
natura@atlantide.net
infonatura@comune.ra.it
www.atlantide.net/natura
www.natura.ra.it

Ore 15
***Un Carnevale secondo NatuRa**, laboratorio ludico-didattico dedicato alle maschere di Romagna*
Costo a partecipante: 4,50 €, prenotazione consigliata
Ore 16.30
***Tramonto letterario in Valle** speciale escursione guidata alla scoperta dei colori e dei suoni del tramonto nella Valle Furlana con letture di brani di Francesco Talanti a cura delle Donne di Parola di Sant'Alberto*
Costo a partecipante: 5,00 euro, prenotazione obbligatoria
Info e prenotazioni: Museo NatuRa,
tel. 0544 529260 natura@atlantide.net

17 Museo Etnografico "Sguri"
di Romano Segurini – Via degli Orsini, 4
Savarna – Ravenna Tel. 0544.533609
E-mail: r.segurini@email.it www.museoetnosguri.it

Comitato Cittadino di Savarna – Grattacoppa – Conventello, Percorsi – Associazione Culturale di Volontariato, Associazione Il Lavoro dei Contadini, Comune di Ravenna – Assessorato Decentramento
Ore 13.45: *Iscrizioni alla **gara di zachegn***
Per informazioni: sig. Pellegrini Angelo – Tel. 335.6045195
Ore 14: *Visita al museo e alla mostra della Caveja Cantarena e del Saltarel*
Ore 15: *Laboratorio per bambini condotto da **Roberto Papetti** "**mastro giocattolaio**": incontro con esposizione e animazione di giocattoli di tradizione, in collaborazione con **Vera Giunchedi***
Ore 15.30: *Esibizione degli **s-ciucaren del Milleluci***
Ore 16.30:
*• Presentazione del libro: "Aqua e tèra, tèra e aqua – Vivere e lavorare a S.Alberto, un paese tra Primaro e Lamone" di **Osiride Guerrini***
*• Musica e cante di **Graziella Pagani e Gigi Tartaull***
*• Mostra di pittura di **Felletti Maria***
*• Esposizione di attrezzi in miniatura di **Mario Capucci***

16 Podere La Berta
Società Agricola - Via Berta,13
48013 **Brisighella**
Tel. 0546 84998 info@laberta.it
"Luce a marzo" quindi alla primavera, per facilitarne la venuta e per scacciare l'inverno.
Ore 18 *Apertura dell'evento*
• Visita alla cantina del Podere La Berta
• All'imbrunire accensione del fuoco propiziatorio
• Possibilità di cenare in azienda con le nostre aziende ospitate – formaggi e porchetta – vino doc e vin brulè di Podere La Berta
*• **Anna Tazzari** esposizione di ceramiche artistiche*
*• **Animazione Musicale** con Lucio e Andrea chitarra e violino antichi balli della tradizione romagnola*
Ore 18,30
*• **'Castel Raniero, Errano, Olmatello**, tre itinerari sulle colline faentine tra storia, arte e natura". La conversazione con **Patrizia Capitanio - Carta Bianca** (supportata dalla proiezione di immagini) avrà come protagonista il territorio e la sua storia, le sue curiosità e la sua natura.*
Un territorio che ancora oggi riesce ad esprimere la giusta proporzione fra le esigenze abitative e l'armonia del vivere sociale.
Aziende ospitate
Az. Agr. Rio Stella Alberto Ghetti Zattaglia/Brisighella
Formaggi - Tomino da cuocere e altro
Az. Agr. Laura Farolfi Brisighella - www.icoloridellafrutta.it
I colori della Frutta – Marmellate
Az. Agr. Lara Testa Villanova di Bagnacavallo – www.testalara.it
produttori di carne fresca di suino – stagionati – arrosti

Piadina

domenica 2 marzo 2014

San Troadio, martire

6 Agriturismo Fattoria La Rondine
Via Boncellino, 178 – **Bagnacavallo (Ra)**
Cell. 348. 5641071 Debora
www.fattorialarondine.it sauro.rossini2013@libero.it

Evento dalle 15 in poi
Durante tutta la giornata sarà possibile visitare e accarezzare tutti gli animali della fattoria: capre, pecore, asini, cavalla, vacca romagnola, conigli, polli e pollaio sugli alberi, colombi…
• Per tutta la serata sarà disponibile la cena con menu di Lòm a Mèrz € 25 (antipasti, una minestra, grigliata maiale, patate al forno, vino, piadina, acqua caffè digestivo) oppure menu alla carta dell'Agriturismo
• Oppure menù da passeggio con piadina farcita di affettati, formaggi, salsiccia alla griglia;
• Vin brulé della casa
• Fegato con cipolla
• Spezzatino di bovino con patate
• Cotoletta della rondine
Per pranzare e cenare è gradita la prenotazione 348.5641071 Debora
• All'imbrunire accensione del fuoco
• Animazione della Rondine
Ore 20.30: *Intrattenimento coi **Coristi per caso***

18 Az. "Alla Baita del lago"
presso i Laghi di San Gervasio
Via San Gervasio 18/A – **Bagnacavallo** (Ra)
Tel. 0545 63517 – Cell. 333 2015751
nicolettadesimoni@gmail.com
Lago San Gervasio

Evento a partire dalle ore 16
• Durante la giornata sarà possibile passeggiare attorno al lago, ove si potranno osservare animali in libertà.
• Degustazione prodotti tipici delle Aziende ospitate
• menù da passeggio con piadine farcite e vin brulè
dalle ore 20.30
*• L'Artista **Luigi Berardi** rinnoverà la "magia della Barca del Fuoco" e del suo rito.*
• A seguire cena tipica romagnola su prenotazione con prodotti a km 0 per tutta la manifestazione sarà proposto un piatto speciale a base di trota e piante aromatiche del territorio
Per informazioni: Nicoletta 333.2015751

25 A casa di Anna, Martina e Massimo
Via Baccano 5 – **Bagnacavallo (Ra)**
Tel. 0545 52870 Cell. 340 2254699
www.annatazzari.altervista.org
massimo.anna1@alice.it

Dalle 16
*• **"Peccati di gioventù"**:*
brani d'opera e divagazioni letterarie sulla vita di Rossini
***Elisabetta Sangiorgi** flauto*
***Maurizio Sangiorgi** chitarra*
***Nicoletta Bassetti** violino*
***Michele Antonellini** voce narrante*
*• Durante il pomeriggio mostra di ceramiche di **Anna Tazzari***
• A seguire sfrappole e vino

32 Podere Angela Schiavina
via Roncalceci 203
Filetto di Ravenna (Ra) Tel. 337.606572

Ore 19
Accensione del fuoco, letture di poesie e fisarmonica degustazione a buffet di antiche ricette romagnole € 20 in collaborazione con l'associazione "Come Eravamo"

7 Az. Agrituristica "Cà Ridolfi" di Ridolfi Bruno e Gianna Giani
Via del dottore, 33 **Gambellara (Ra)**
Tel. 0544.551051 Cell. 338.9779804
www.caridolfi.it E-mail: info@caridolfi.it

Non c'è cultura,non c'è futuro senza solide e forti radici nelle tradizioni del territorio in cui si vive
Ore 12.30
Pranzo della Domenica in agriturismo
su prenotazione – maggiori informazioni sul sito dell'azienda e
Ore 15
Laboratori ludico creativi per bambini e adulti
*• **"D'argilla e d'altro..."**, a cura di **Alice Iaquinta** per Selvatica Associazione Culturale.*
Laboratorio di manipolazione e decorazione per costruire maschere e animali straordinari con argilla e materiali naturali
*• **"Trama e ordito"** tessitura su antichi telai a cura di **Maria Grazia Tonani** tessitrice umbra. Laboratorio di tessitura e mostra di manufatti realizzati a telai con filati naturali.*
*• **"Stampa romagnola"** a cura dell'artista **Egidio Miserocchi** Laboratorio di stampa ruggine su bandierine di carta*
*• **"Dimensione mosaico"** a cura di **Elisa Brighi** e **Evelina Garoni**, laboratorio dimostrativo di mosaico per bambini e adulti*
La partecipazione ai laboratori è gratuita
Ore 17:
*• **Io leggo a te tu leggi a me**: letture a cura delle lettrici e lettori volontari di **Nati per leggere** per genitori con bambini 3-5 anni in collaborazione con **Istituzione Biblioteca Classense***
Artigianato… e altro in mostra:
*• **Ceramiche Fischianti** creazioni artistiche a cura di **Fabiano Sportelli**.*
*• **L'arte del ferro battuto** a cura del **maestro Aurelio Brunelli***
*• **Vivaio Les Collettes**, rose antiche di **Roberta Pasi** via cella San Bartolo*
*• **Dimensione Mosaico** a cura di **Elisa Brighi** e **Evelina Garoni**: mostra di produzioni artigianali e artistiche di materiale musivo e ceramiche Raku (Ravenna via Centofanti Tel.0544 200101)*
• Dalla cucina: nel pomeriggio si potranno gustare: piadine farcite, crescioni… e "Lovarie"di Carnevale
*• **Accensione del fuoco all'imbrunire***

27 Az. Agr. Montepiano di Nino Tini
Via san Mamante, 126, Oriolo dei Fichi – **Faenza**
Tel. 0546.642075 Cell. 338.6370955
www.ninotini.com

Produttore di vino e zafferano cucina artusiana su prenotazione
Ore 12.30 Pranzo
Taglierino romagnolo
Tagliatelle all'uso di Romagna
Stinco di maiale con patate al forno
Semifreddo di mascarpone
Vini, caffè, acqua
€ 23,00 gradita la prenotazione
*Ad allietare il pranzo ci sarà il dialettale **Mario Gurioli***

33 Il Pratello di Placci Emilio Agriturismo e Cantina
Via Morana, 14 **Modigliana (Fc)**
Tel. 0546.942038, Cell. 335.1358728/335.1358729
www.ilpratello.net, E-mail: info@ilpratello.net

• Luce alla primavera che arriva
• Accensione del Fuoco al tramonto
• Visita alla cantina
• Proposta gastronomica:
Polenta e salmi di capriolo con un calice di Calenzone € 10,00
• Proposta vegetariana: Biozuppa di farro e fagioli con un calice di Calenzone € 7,00
prodotti del territorio, farro e fagioli dal nostro campo e dall'orto
Vi aspettiamo numerosi, gradita la prenotazione!!!

17 Museo Etnografico "Sguri"
di Romano Segurini – Via degli Orsini, 4
Savarna – Ravenna Tel. 0544.533609
E-mail: r.segurini@email.it www.museoetnosguri.it

Comitato Cittadino di Savarna – Grattacoppa – Conventello, Percorsi – Associazione Culturale di Volontariato, Associazione Il Lavoro dei Contadini, Comune di Ravenna – Assessorato Decentramento
Ore 10:
Visita al museo e alla mostra della Caveja Cantarena e del Saltarel
Ore 11: *Laboratorio per bambini: storie, leggende, poesie, filastrocche del gruppo di **Edda Lippi** e compagne*
Ore 14.30: *Canti e musica del passato del gruppo folk **"I Maggiaioli" di Povlo'***
Ore 15.30:
*• Presentazione del catalogo **"La caveja cantarena"** a cura dell'autrice **Vanda Budini***
• All'imbrunire accensione di fuochi.
• Per tutta la giornata …salumi in graticola e tanto buon vino!

26 Az. Agr. Ravagli
Via Argine dx Montone 220 **Ragone – (Ra)**
Cell 347.8884547 E-mail ale.ravagli@libero.it
Azienda vitivinicola
Vini dalla tradizione e confetture
Vendita diretta

Evento ore 15.30
*• Laboratorio **"I Dolci Della Tradizione"** con Angela Schiavina.*
Dolci che, una volta cotti, degusteremo tutti assieme
• Menù dell'aia con piadina salsiccia e sangiovese
*• All'imbrunire saremo tutti attorno al fuoco propiziatorio e ci faranno compagnia gli **s'ciucaren** con le loro fruste e avremo il piacere di ascoltare **Rudy Gatta**.*
*• Recital e presentazione del libro **"E mond"** poesie di **Raffaello Baldini.***
*Il ricavato della vendita di questo libro sarà interamente devoluto all'associazione **"Dopo di noi"** di Torri di Mezzano che si occupa di ragazzi disabili.*

15 Azienda agrituristica "Nasano" di Gardi, Bertoni e Poggiali
Via Rilone 2, località Mazzolano,
48025 – **Riolo Terme (Ra)**
Tel./fax: 0546.70715
Cell. 339.4939961 Lea
E-mail: gardi.fabio@libero.it
www.tenutanasano.it
L'azienda partecipa al "Mercato della Terra" di Imola

L'agriturismo: un ambiente dove scoprite l'accoglienza, i piatti della cucina di casa, i prodotti del territorio
Eventi dalle ore 15:
• "I cantastorie" cantori romagnoli d'osteria (cell. 329 9170372)
• Visita alla cantina: possibilità di degustazione e acquisto dei vini di nostra produzione
• Il gioco della pentolaccia per tutti i bambini
• I profumi dei dolci della tradizione fatti e cotti nel forno a legna da Tonino
• Nel paiolo la coppa di testa. Cotta e mangiata
• Fabio vi farà vedere e partecipare all'insaccatura della salsiccia
• Antonella Minardi realizzerà caramelle per i bambini
• Luigi Franzoni, l'artigiano del fare per i bisogni della casa
• Giuseppe Neri, lavorazione vimini
• "Arcord dla Campagna" (ricordi di campagna), lavorazione del ferro battuto in diretta. Mario Scalorbi 333 4399953
• Il fuoco verrà acceso all'imbrunire
Aziende ospitate:
• "Apicoltura faentina" di Paolo Ferri,
via Cassanigo 6 Faenza (Ra) Tel. 0546-46300
Miele e derivati
• Soc. agr. "Caboi Claudia e figli"
via Casetta 3 Casalfiumanese – Valsellustra (Bo) Cell. 3392172282
Formaggi di pecora
• Az. Agr. "Le Vigne di Sopra"
di Franzoni Luigi e Montefiori Irma,
via Tebano 75 – Faenza – Tel. 0546-47043
Orzo mondo
• Az. Agr. biologica Minardi Antonella,
via Cestina 14 – Casola Valsenio – Tel. 347-5216893
Confetture di frutti dimenticati
• Az. Agricola Alvaro Bartolini
via Oriolo spaderna 4 Brisighella (Ra) Cell. 333-5303686
peperoncino e florovivaistica "Habanero in salsa"
Menu da gustare al caldo
Polenta con ragù
Salsiccia ai ferri, affettati e formaggi con piadina romagnola

lunedì 3 marzo 2014

Santi Marino, soldato, e Asterio, senatore, martiri

1 Tradizioni contadine a Villa Corte
Via Corte, 9 **Castellina di Brisighella (Ra)**
Tel. 0546.85789 – info@villacorte.it

ore 16.30:
• Accoglienza e merenda con "lovarie" di Carnevale
*• **"La memoria dei Gessi"** documentario del parco della vena dei gessi romagnola. Regia: **Thomas Cicognani**, curatore scientifico **Stefano Piastra**, professore di geografia all'Università Bologna. Sarà presente **Massimiliano Costa**, biologo e direttore ente gestione parchi e biodiversità Romagna*
ore 18:
*• **"Il Poeta e il Contadino"** copione a due per quattro stagioni, alcune canzoni e un grano di sale. Spettacolo di narrazione di e con **Daniele De Leo** e **Sergio Diotti***
*• Le "Maschere di Carnevale" di **Mauro Platani***
• Cena a cura delle azdore del Lavoro dei Contadini
• Con la partecipazione degli alunni della classe prima della Scuola Secondaria di Primo grado dell'Istituto Comprensivo "G. Ugonia" di Brisighella
Per informazioni e prenotazioni
cell 331.4428484-339.4939961

Cotogna e pera volpina