

giovedì 26 febbraio 2015

Da giovedì 26 febbraio a martedì 3 marzo

La fortuna di avere incontrato artigiani /artisti e la magia umana diventa una proposta culturale dove con paziente sequenza: aratura – semina – raccolta, la vita contadina e del territorio, dei suoi abitanti, si tocca e diventa un viaggio della memoria, una luce contemporanea che si accende in un tempo rituale dove la speranza diventa un momento di attesa e segnali illusori sono una forza da usare nel tempo...

I LUNGI VIAGGI VICINO A CASA

Con una cadenza dettata dal calendario l'interpretazione più lungimirante del tempo concordata tra gli uomini si ripete con una sua eterna tranquillità.

Fuochi magici... è un rito, un'ombra arcaica. Abbiamo la fortuna di avere incontrato artigiani /artisti e la magia umana diventa una proposta culturale dove con paziente sequenza: aratura – semina – raccolta, la vita contadina e del territorio, dei suoi abitanti, si tocca e diventa un viaggio della memoria, una luce contemporanea che si accende in un tempo rituale dove la speranza diventa un momento di attesa e segnali illusori sono una forza da usare nel tempo...

Con una dolce ingenuità e il labile gesto di sfogliare le pagine di internet, anno dopo anno continuiamo a crescere senza l'orgoglio di successi individuali e più condiviso che mai; anche quest'anno i lumi a marzo "fuochi magici" si faranno nelle case, nei coralli, nelle aie, per creare una speranza, per dare un sorriso, per un incontro speciale, per un ricordo, per non dimenticare...

Il presidente
 Italo Graziani
 Il Lavoro dei Contadini



Il Lavoro dei Contadini
 Via Volta, 5/7 – 48018 Faenza (Ra)
 Cell. 331. 4428484
 llavorodeicontadini@libero.it
 www.lavorodeicontadini.org

Il Lavoro dei Contadini
 Con il contributo di:

COMUNI DI:
 Brisighella, Casola Valsenio, Imola, Riolo Terme



Con il Patrocinio di:
 Provincia Ravenna – Comuni Faenza e Modigliana

In collaborazione con:

Si ringraziano:

Gli artigiani Egidio Miserochchi, Maurizio Camilletti e Stefano Rubboli e tutti quelli che contribuiscono con parole, musica ed altro ad arricchire l'evento

giovedì 26 febbraio 2015

1 Serata di apertura "Lumi a Marzo 2015"
 MIC Museo Internazionale delle Ceramiche
 Viale Baccarini, 19
 48018 Faenza (Ra)
 www.micfaenza.org

ORE 15:
Una grande opportunità per chi ancora non lo conosce, l'appuntamento è al MIC:

- Dimostrazione di attività artigianali con laboratori gratuiti:
- "Zug d'una volta" il legno di recupero prende vita dalle abili mani del falegname **Stefano e Sergio Rubboli**
- "Stampa Romagnola" creatività e tradizione, laboratorio a cura di **Egidio Miserochchi**
- "Argilla e Acqua" da materiali naturali prendono forma le teglie di Montetiffi modellate ad arte dal tagliaio **Maurizio Camilletti**
- Il cielo dipinto, tradizioni e credenze, feste e voglia di stare insieme, i colori dei fuochi pirotecnici illuminano il cielo in Europa: mostra fotografica di **Mirco Villa**

ORE 16: prima visita guidata ad alcune sale del museo
 ORE 17: seconda visita guidata ad alcune sale del museo
 ORE 18: Presentazione video Voci e Voli del Lavoro di Mirco Villa

ORE 18.30: *Lo scrittore e giornalista Giorgio Boatti, presenta Un Paese ben coltivato. Viaggio nell'Italia che torna alla terra o, forse, a se stessa, editori Laterza*
 ORE 19.30: *Accensione piccolo falo propiziatario nel "fiore del fuoco", creazione artistica di Aurelio Brunelli*
 • *Apertivo con degustazione di prodotti eno-gastronomici tipici a cura dei soci dell'Associazione Il Lavoro dei Contadini*
 Degustazione piatto salato con calice di vino o piatto dolce con passito 5 €

venerdì 27 febbraio 2015

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

DALLE 19
 • 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 20.30
 • Balli tipici e musica attorno al falo con la **Banda de Grel**.
 • Azienda agricola ospitata: **Mora del Manio** con i salumi di mora romagnola.
 • **Mostra Fotografica ai Celti Centurioni**
 In occasione dell'importante manifestazione Lòm a Mèrz, oggi anno l'artista **Giampaolo Ossani**, propone percorsi sulla fotografia, da mostre a concorsi, a carattere locale e con tematiche legate alla cultura del territorio.
 Quest'anno viene proposta la mostra fotografica dal titolo Il paesaggio rurale di ieri e di oggi. **Marcello Bezzi e Roberto Torricelli**, in collaborazione con il laboratorio di fotografia "Il forno" ed il Club Cine Foto Amatori Bagnacavallesi, hanno curato la ricerca, la riproduzione e la rielaborazione di vecchie fotografie che narrano di paesaggi rurali, di lavoratori e di vita nei campi di ieri affiancandole a immagini che raccontano il paesaggio rurale di oggi. È una testimonianza di cosa abbiamo lasciato e lasceremo alle future generazioni.

3 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 propiziatario nel campo.
 • La serata proseguirà al ristorante con il menù tradizionale ed una proposta creata per l'occasione.
 Invitarsi di ricetta, ravioli di patate con fonduta di parmigiano, ganascina di marzo bruciata al Burson e polenta bianca, semifreddo al croccantino.
 È gradita la prenotazione.
 • Saranno presenti alcuni produttori di vino che spiegheranno e faranno degustare i loro prodotti.
 • Verrà inaugurata la mostra della ceramista **Anna Tazzari** e la signora Maria...
 • La serata sarà allietata da musica romagnola dal vivo.



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

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 Menù di Lòm a Mèrz a euro 25 (antipasti, una minestra, grigliata di maiale, patate al forno, vino, piadina, acqua, caffè, digestivo) oppure Menù 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 Debona
 • All'imbrunire accensione del fuoco
 • Animazione della Rondine

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

DALLE 17.30
 • Animazione per bambini e costruzione di mandala di legno e lana che poi bruceremo nel falo!
 • Riffa e giochi d'intuito
 DALLE 18.30
 • Accensione del falo nell'aia
 • Piadina con salumi di Mora Romagnola, biscotti, crostata, vin brulé e prelibatezze senza carne!
 ESPOSIZIONE E MERCATINO DI PRODOTTI TIPICI E ARTIGIANATO CON
 • Fattoria biologica "**Rio Stella**" di Monte Mauro, Alberto Ghetti preparerà la ricetta fresca per deliziare i nostri palati
 • **Birrificio Valsenio**: ottima birra artigianale
 • Artigianato variegato.
 • Accompagnamento musicale e danzereccio con la **Pressapoco Band: musica & balli popolari**
 • **Mostra Fotografica ai Celti Centurioni**
 In occasione dell'importante manifestazione Lòm a Mèrz, oggi anno l'artista **Giampaolo Ossani**, propone percorsi sulla fotografia, da mostre a concorsi, a carattere locale e con tematiche legate alla cultura del territorio.
 Quest'anno viene proposta la mostra fotografica dal titolo Il paesaggio rurale di ieri e di oggi. **Marcello Bezzi e Roberto Torricelli**, in collaborazione con il laboratorio di fotografia "Il forno" ed il Club Cine Foto Amatori Bagnacavallesi, hanno curato la ricerca, la riproduzione e la rielaborazione di vecchie fotografie che narrano di paesaggi rurali, di lavoratori e di vita nei campi di ieri affiancandole a immagini che raccontano il paesaggio rurale di oggi. È una testimonianza di cosa abbiamo lasciato e lasceremo alle future generazioni.

6 Museo delle Valli
 via Cardinale 1/C, 44010 Campotto Argenta (Fe)
 Info: Segreteria Ecomuseo Tel. 0532 808058
 www.vallidiargenta.org info@vallidiargenta.org

ORE 20.30
 • Accensione del fuoco con musica dal vivo
 • **Laboratorio di ceramica raku** La terra e il fuoco a cura del Centro Artistico Argentano
 ORE 21
 • Presentazione del libro La cucina del Parco del Delta di **Graziano Pozzetto**. Converserà con l'autore **Nerina Baldi** (Direttore Ecomuseo di Argenta)
 • Laboratorio e degustazione di prodotti tipici - *Le Azzore di Argenta* e la scuola di cucina di Germana

7 Società agricola Caboi Claudia e figli
 Via casette, 3 Casalfumane localitá Valsellustra
 Tel. 0542 681342
 Cell. 334 9449642 – 3406906514
 az.valsellustra@libero.it

ORE 17
 • Visita guidata all'azienda agricola e distribuzione del cibo ai suoi animali: pecore, capre e cavalli
 • All'imbrunire accensione del fuoco come tradizione
 • A seguire cena con menù tradizionale sardo: Pane Frattau, Agnello arrosto con verdure
 Dolci tipici sardi, Piadina con salsiccia o pecorino



8 Azienda Agrituristica Ca' de' Gatti
 Via Roncona, 1 Faenza (Ra)
 Tel. 0546 642202 339 2848391
 www.cadegatti.it - info@cadegatti.it

ORE 18.30
 Riti e tradizioni sulle tavole dei Romagnoli
 La magia del fuoco, le emozioni del racconto, la cultura del cibo.
 Il professor **Mario Gurioli** illustrerà usanze e tradizioni in occasione di banchetti nuziali e altre ricorrenze.
 Menù
 • Focaccia coi ciccioli e pecorino con gelatina di melagrana
 • Cappelletti in brodo
 • Arrosti dell'aia e bolliti con crostini ai fegatini
 • Patate al forno con erbe
 • Radicchi di campo con aceto balsamico
 • Zuppa inglese
 • Bracciatelli
 • Loverie
 *La farina utilizzata per pane e pasta è di **Geniti Rosso** dell'azienda agricola San Biagio Vecchio
 Costo per persona: 25€
 Costo per soci Slow food: 22€
 Menù da passeggio: 6 €
 PROGRAMMA
 ORE 18.30 Accensione del falo
 DALLE 19 ALLE 20: Lettura delle ziradellí davanti al fuoco di **Roberto Annadio (Bagna)**
 Menù da passeggio: piadina con salsiccia, un bicchiere di sangiovese e ciambella.
 ORE 20 Cena ispirata ai menù nuziali.
 AZIENDE OSPITE
 • **Rio del Sal** con **Marika Servadei** che preparerà spremute fresche di melagrana ed esporrà i suoi prodotti.
 • Esposizione dei manufatti in legno di **Leo Furinelli** e creazioni artistiche di **Marinella Pisani**.
 • Piccola mostra di tovaglie della **antica Teleria Pasucci**.
 • La serata è garantita anche in caso di maltempo. Aggiornamenti e variazioni sul nostro sito e pagina Facebook (Agriturismo Ca' de' Gatti)
 • È gradita la prenotazione per la cena e per menù vegetariani.

9 Az. Agrituristica "Ca' Ridolfi"
 di **Ridolfi Bruno e Gianna Gianì**
 Via del dottore, 33 Gambellara (Ra)
 Tel. 0544.551051 Cell. 338.9779804
 www.caridolfi.it, 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 19.30
 Accensione del fuoco propiziatario
 ORE 20
 • Cena a menù fisso su prenotazione.
 Maggiori informazioni sul sito dell'azienda e su Facebook
 • Dopo cena un ospite speciale: **Giuseppe Bellosi**, interpreta Gloria ed onor del nome ravennano
 • **Olindo Guerrini** e **Lorenzo Stecchetti** a confronto: due poeti in un solo scrittore, quello dialettale dei Sonetti romagnoli e quello italiano delle Rime.
 • **Mostra: Anzaci e tele di Egidio Miserochchi**
 • Foto di **Mirco Villa**

10 Palazzo Tozzoni
 via Giuseppe Garibaldi, 18 Imola (Bo)
 Associazione nel Giardino, nella Natura
 www.giardinonatura.it
 info@giardinonatura.it, Cell. 384 203690
 Musei civici di Imola
 www.museiciviciimola.it
 musei@comune.imola.bo.it Tel. 0542 602609

ORE 18-20: **Un saluto alla primavera**
 Incontro pubblico a palazzo Tozzoni. Nel salone i soci racconteranno le loro esperienze in previsione della semina e dei lavori nell'orto e nel giardino.
 Nella corte seguirà l'accensione del falo propiziatario e un brindisi tra tutti i partecipanti.



11 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

EVENTO DALLE ORE 19:
 • visita alla cantina: degustazione e acquisto dei vini da noi prodotti
 • All'imbrunire verrà acceso il fuoco
 • serata in compagnia di **Fabiana Monti** e la sua fisarmonica
 A seguire cena in agriturismo su prenotazione:
 piatto unico: cordonetti allo scoglio cucinati dal gruppo di **Mordano**
 € 25,00 dolci, bevande, caffè, liquori inclusi

12 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 gardi.fabio@libero.it
 www.renutasanaso.it

ORE 17.30 **Lanterne fiorite** Laboratorio ludico per creare originali lanterne benaugurate (bambini 5-11 anni, laboratorio gratuito, prenotazione obbligatoria al 0544- 213371)
 ORE 18.30 **Visita guidata gratuita** al Museo Didattico (per adulti, non è necessaria prenotazione)
 ORE 19.15 **Polenta, vin brulé e dolci offerti** dal Comitato Cittadino di San Pietro in Campiano
 ORE 19.45 **Accensione del falo propiziatario**
 Evento organizzato da Fondazione RavennaAntica e Comitato Cittadino San Pietro in Campiano

13 M.D.T. (Museo Didattico del Territorio)
 Via del Sale, 88,
 San Pietro in Campiano (Ra)
 Per info: 346 5018301
 mdt@ravennantica.org
 www.ravennantica.it

ORE 17.30 **Lanterne fiorite** Laboratorio ludico per creare originali lanterne benaugurate (bambini 5-11 anni, laboratorio gratuito, prenotazione obbligatoria al 0544- 213371)
 ORE 18.30 **Visita guidata gratuita** al Museo Didattico (per adulti, non è necessaria prenotazione)
 ORE 19.15 **Polenta, vin brulé e dolci offerti** dal Comitato Cittadino di San Pietro in Campiano
 ORE 19.45 **Accensione del falo propiziatario**
 Evento organizzato da Fondazione RavennaAntica e Comitato Cittadino San Pietro in Campiano

Sflèzna (scintille)

Eventi speciali

Accademia dei notturni
 sabato 28 febbraio
 Via Armiggia, 42 40054 Bagnarola di Budrio (BO)
 Tel 0516927122
 www.accademiainotturni.it

La notte dei falò nelle campagne di Budrio
 Un evento organizzato dalla Pro Loco Budrio, in collaborazione con l'Accademia dei Notturni e l'associazione **Bagnarola nel '700**
 ORE 19.30
 Accensione falo e apertura ristorante
 ORE 21
 • Vin Brulé offerto a tutti i partecipanti!
 • Festa con musica e canti popolari.
 • Ristorazione a base di pasta e fagioli, polenta e spezzatino con i biscotti della tradizione.
 Ingresso Gratuito

NATURA MAGICA...
 andar narrando per borghi e boschi nei LÒM A MÈRZ
 sabato 28 febbraio e domenica 1° marzo
 www.naturamagica.it, www.illavorodeicontadini.it,
 info@naturamagica.it Cell. 3925379782-3474664858

"Natura Magica" è un progetto innovativo di "trekking dolce" con racconti, uscito fuori dal cappelletto del Fulseta Sergio Diotti e dalla piccozza, per così dire, della guida ambientale Roberto Forlivesi. Entrambi residenti in quella cittadina di gente un po' folle che è Gambettola, si sono incontrati e riconosciuti grazie alla passione di entrambi per il teatro, le favole, l'infanzia e hanno dato vita nel 2014 a questa iniziativa, che riesce a mettere insieme la conoscenza della natura e del territorio alla ricerca del benessere fisico e dello spirito. Le loro avventure portano negli angoli meno conosciuti della Romagna, così come in luoghi del Bel Paese, comunque importanti per la nostra storia e per il nostro presente.
 Nella due giorni inclusa nel programma di Lòm a Mèrz 2015, inviteranno turisti e curiosi a visitare la zona di Oriolo dei Fichi e San Mamante, con **LA STRADA DELLA POESIA** di Nino Tini sabato 28 febbraio, dalle 14.30 a sera e la zona di Riolo Terme, con una camminata che partirà dal bellissimo Parco delle Terme, alla Rocca e alle alture di Mazzolano domenica 1° marzo, dalle 9.30 del mattino al tramonto.

MADRA mercato contadino a ravenna
 domenica 1 Marzo 2015
 Piazza Dell'Unità d'Italia Ravenna
 Lòm a Mèrz nelle magiche terre di Romagna

DALLE ORE 17.30
 Intorno al "fiore del fuoco", creazione artistica di **Aurelio Brunelli**. La rievocazione di poesie e riti propiziatori dei contadini della nostra campagna
 • Vin brulé e ciambella
 • **Ritratti contadini** un percorso fotografico attraverso paesaggi e ambienti agricoli della Romagna a cura del fotografo **Mirco Villa** in collaborazione con l'Associazione "Il Lavoro dei Contadini"

ORE 11
 • Il **pollo romagnolo** laboratorio del gusto Portico Via Gardini angolo Via C. Ricci.
 L'eccellenza di carne e uova della famosa razza autoctona, raccontata dall'allevatore Stefano Tozzi che proporrà l'assaggio delle pregiatissime uova.
 A cura di Slow Food Ravenna

Lòm a Mèrz 2015 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.

- giovedì 26 febbraio**
 1 MIC – Faenza *Serata inaugurale*
venerdì 27 febbraio
 2 Celti Centurioni – Bagnacavallo
 3 Palazzo Baldini – Bagnacavallo
 4 La Rondine – Bagnacavallo
 5 La Mora a Purocielo – Brisighella
 6 Museo delle Valli – Campotto
 7 Caboi Claudia e figli – Casalfumane
 8 Ca' de' Gatti – Faenza
 9 Ca' Ridolfi – Gambellara
 10 Palazzo Tozzoni – Imola
 11 Il contadino telamone – Reda di Faenza
 12 Nasano – Riolo Terme
 13 M.D.T. (Museo Didattico del Territorio) – San Pietro in Campiano

- sabato 28 febbraio**
 4 Celti Centurioni – Bagnacavallo
 4 La Rondine – Bagnacavallo
 4 Bartolini Alvaro – Brisighella
 15 La Ca' Nova – Casola Valsenio
 16 Piadineria da Lori – Casola Valsenio
 17 Zinzani Ruggero – Faenza
 18 Franzoni Luigi e Montefiori Irma – Faenza
 19 Torre di Oriolo dei Fichi – Faenza
 20 Morara Ivan – Imola
 21 Fattoria Romagnola – Imola
 22 Fattoria delle Donzelle – Imola
 34 Il Pratiello – Modigliana
 35 Museo Etnografico "Sguri" – Savarna
 11 Il contadino telamone – Reda di Faenza
 24 Dalmonte Cesare e Francesco – Riolo Terme
 12 Nasano – Riolo Terme
 25 NatuRa – Sant'Alberto

- domenica 1 marzo**
 4 La Rondine – Bagnacavallo
 3 Baita del lago – Bagnacavallo
 9 Ca' Ridolfi – Gambellara
 22 Fattoria delle Donzelle – Imola
 26 Tenuta Poggio Pollino – Imola
 27 Angela Schiavina – Filetto di Ravenna
 28 Tenuta Lovatella – Faenza
 34 Il Pratiello – Modigliana
 29 Montepiano – Oriolo dei Fichi
 30 Ravagli – Ragone
 11 Il contadino telamone – Reda di Faenza
 12 Nasano – Riolo Terme
 25 Museo Etnografico "Sguri" – Savarna

- lunedì 2 marzo**
 4 La Rondine – Bagnacavallo
 33 La bottega del fabbro – Fusignano

martedì 3 marzo
 31 Centro Sociale Orti Bel Poggio – Imola

chi siamo
 L'Associazione Il Lavoro dei Contadini è un gruppo di imprenditori agricoli, della provincia di Ravenna. Il loro obiettivo primario è la promozione del territorio, nell'ottica della valorizzazione dei propri prodotti tipici, attraverso il recupero delle tradizioni, delle arti, della cultura contadina, dei valori "antichi" della campagna trasmettendo l'amore per la propria terra. L'Associazione, da più di un decennio, svolge eventi nelle campagne coinvolgendo altre realtà non solo agricole e in particolare molti artisti e artigiani locali.

Scrittori e poeti, innamorati della terra dove sono nati, la descrivono, la cantano con parole che ancora oggi rappresentano uno spaccato del nostro essere. **Olindo Guerrini** – Lorenzo Stecchetti 1845-1916 un grande cantore delle Romagne:

VIAAZ
 Da Ravenna a ruzzlessom a Milan,
 Sempar in bicicletta, e pu in Piemont
 Fena a e' mont Rosa, ch' l'è un viaghich d'un mont
 D'una l'altrezza sparserva sora e' pian.

Al rapessom a pé st'e' fiol d'un can
 E, calè zo, fassessom dietro front
 E da la Lumbardi, fa pu e' tu cont,
 Ch'a travarassessom nenca e' Venezian.

Uj era al gross manovar e par quest
 Es la gabmessom par scansè l'intrigh
 D'la porbia, d'i cariagg e d'tott e' rest

E icssè, dop avè fatt tanti fadigh,
 Arivessom tott du fena a Triest
 Indov ch'fa sbocia² i nostar bon amigh.

intrigh: impecci - ² sbocia: gazzoviglia,

