

Associazione Il Lavoro dei Contadini

MAGICA ROMAGNA, TERRA DI TENEREZZA LÒM A MÈRZ 2016 IL PANE ...INNAMORARSI ANCORA

Sabato 27, Domenica 28, Lunedì 29 febbraio,
Martedì 1, Mercoledì 2, Giovedì 3 marzo

C'è un posto in Grecia dove una riga di sassi testimonia la linea di partenza delle gare olimpiche che si svolgevano molti secoli fa; ci piace pensare che il passaggio del testimone non si sia mai interrotto e che ancora adesso la fiaccola olimpica che gli Uomini avevano inventato, riviva quel respiro iniziale, per un confronto di Pace.

La nostra Associazione, "Il Lavoro dei Contadini" dall'ormai lontano 2000, ha cercato di tracciare un solco con i Lumi a Marzo, per far rivivere a fine inverno una tradizione, per rinnovare un rito che si tramandava nel tempo e che è sempre stato molto legato alle campagne.

Oltre alla simbologia del Fuoco purificatore, con l'edizione del 2016, dedichiamo i nostri lumi al tema del "Pane", altro elemento simbolico, intimamente legato all'Uomo e figlio stesso dell'Agricoltura; in esso troviamo solo elementi naturali, quali l'acqua e la farina, figlie della Terra.

Quando le mode con insistenza si rincorrono in maniera non sempre coerente e in tempi come questi in cui le priorità sono mutate, dove il pane rischia di essere relegato ad un ruolo marginale, una delle differenze più evidenti è che il mondo dei poveri si distingue sempre di più da quello dei ricchi: i primi ne vorrebbero sempre di più, gli altri vi rinunciano volentieri....

Ci piace celebrare il "Pane" nei Lumi a Marzo, perché il suo profumo e il suo sapore è legato ai ricordi di noi tutti, alle nostre tradizioni ed è parte fondamentale e connessa al mondo contadino al quale per migliaia di generazioni abbiamo appartenuto e ancora oggi, anche se forse in maniera non sempre consapevole, apparteniamo!

Il presidente
Italo Graziani
Il Lavoro dei Contadini



Il Lavoro dei Contadini

Via Volta, 5/7 – 48018 Faenza (Ra)

Cell. 331 4428484

illavorodeicontadini@libero.it

www.illavorodeicontadini.org



Il Lavoro dei Contadini



Con il contributo di:



Camera di Commercio
Ravenna

COMUNI DI:



Brisighella,



Casola Valsenio



Imola,



Riolo Terme



Con il Patrocinio di:

COMUNI DI



Imola,



Bagnacavallo,



Fusignano



In collaborazione con:



Si ringraziano:

Gli artigiani e tutti quelli che contribuiscono con parole, musica ed altro ad arricchire l'evento

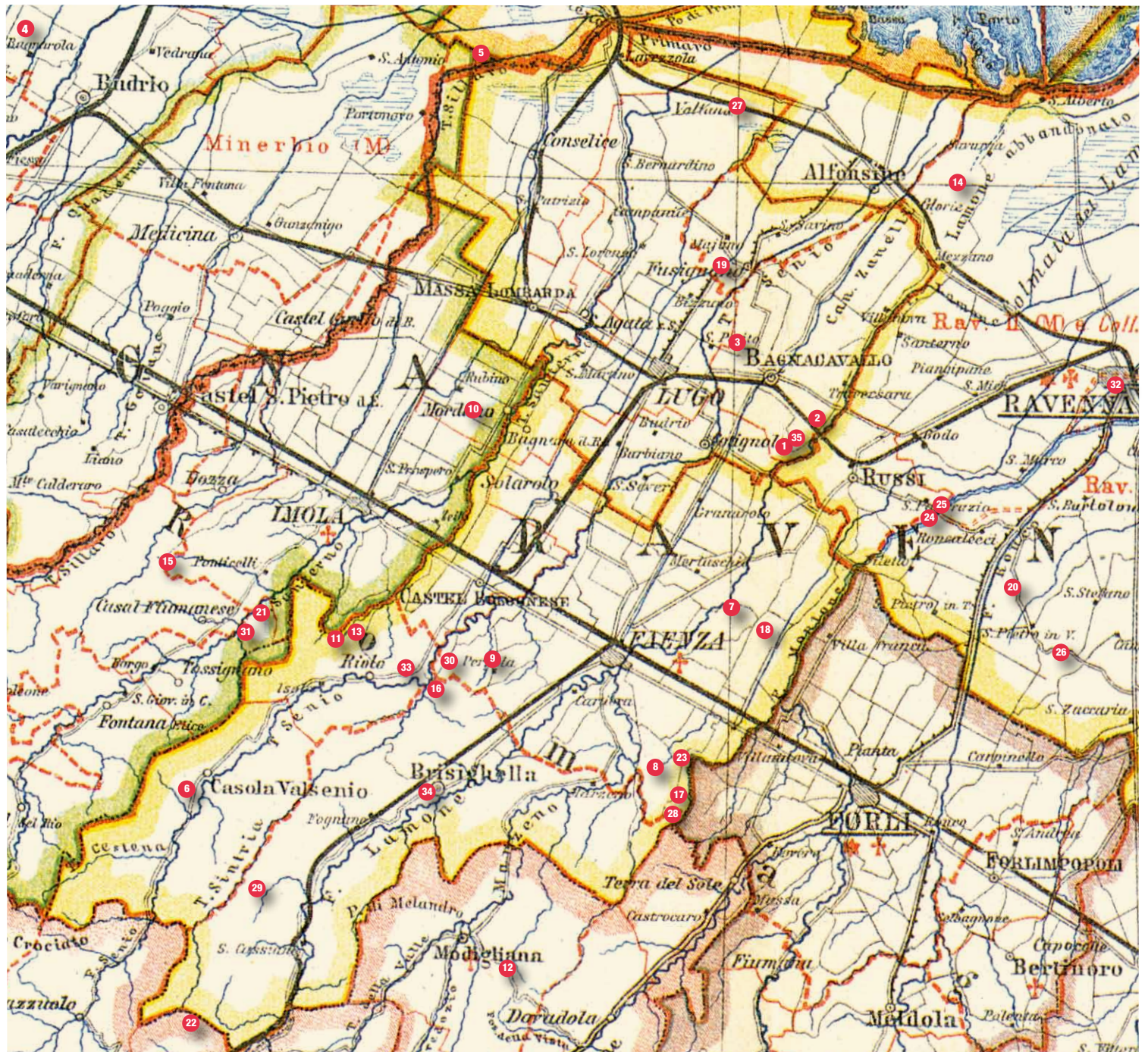
Coordinamento: Italo Graziani

Segreteria: info@caridolfi.it

Mappa tratta da "La Romagna geografia e storia", (1893) Ing. Emilio Rosetti

Progetto grafico: Marilena Benini

Stampa: Carta Bianca Editore – Faenza



sabato 27 febbraio

- 1 Agriturismo La Rondine**
Bagnacavallo
- 2 Baita del lago** Bagnacavallo
- 3 Celti Centurioni**
Bagnacavallo
- 4 Accademia dei Notturmi**
Bagnarola di Budrio
- 5 Museo delle Valli** Campotto
- 6 Piadineria da Lori**
Casola Valsenio
- 7 Il contadino telamone**
Reda di Faenza
- 8 Torre di Oriolo dei Fichi**
Faenza
- 9 Zinzani Ruggero** Faenza
- 10 Fattoria delle Donzelle** Imola
- 11 Fattoria Romagnola** Imola
- 12 Il Pratello** Modigliana
- 13 Nasano** Riolo Terme
- 14 Museo Etnografico "Sguri"**
Savarna

- 15 Caboi Claudia e figli**
Valsellustra (Casalfiumanese)
- 16 Agriturismo Rio Manzolo**
Villa Vezzano

domenica 28 febbraio

- 1 Agriturismo La Rondine**
Bagnacavallo
- 35 Palazzo Baldini** Bagnacavallo
- 3 Celti Centurioni**
Bagnacavallo
- 34 Convento dell'Osservanza**
Brisighella
- 17 Ca' de' Gatti** Faenza
- 7 Il contadino telamone**
Reda di Faenza
- 18 Tenuta Lovatella** Faenza
- 19 La bottega del fabbro**
Fusignano
- 20 Cà Ridolfi** Gambellara
- 10 Fattoria delle Donzelle** Imola

- 21 Tenuta Poggio Pollino** Imola
- 22 Rifugio Valnera** Marradi
- 12 Il Pratello** Modigliana
- 23 Montepiano** Oriolo dei Fichi
- 24 Ravagli** Ragone
- 13 Nasano** Riolo Terme
- 25 Museo della Vita Contadina**
San Pancrazio
- 26 M.D.T. (Museo Didattico del Territorio)**
San Pietro in Campiano
- 14 Museo Etnografico "Sguri"**
Savarna
- 27 Centro Sociale Ca' Vecchia**
Voltana

lunedì 29 febbraio

- 1 Agriturismo La Rondine**
Bagnacavallo
- 28 Bartolini Alvaro** Brisighella
- 29 La Mora a Purocielo**
Brisighella

- 30 Franzoni Luigi e Montefiori**
Irma Faenza
- 31 Morara Ivan** Imola
- 32 Radicchio rosso** Ravenna
- 33 Dalmonte Cesare e Francesco** Riolo Terme

martedì 1 marzo

- 1 Agriturismo La Rondine**
Bagnacavallo
- 17 Ca' de' Gatti** Faenza
- 20 Cà Ridolfi** Gambellara
- 12 Il Pratello** Modigliana
- 13 Nasano** Riolo Terme

mercoledì 2 marzo

- 1 Agriturismo La Rondine**
Bagnacavallo

giovedì 3 marzo

- 35 Palazzo Baldini** Bagnacavallo

1 Agriturismo Fattoria La Rondine

Via Boncellino, 178 – Bagnacavallo (Ra)

Cell. 348 5641071 Debora

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 possibile cenare con **menù di Lòm a Mèrz** euro 25,00 (antipasti, una minestra, grigliata di maiale, patate al forno, vino, piadina, acqua, caffè, digestivo) o menù alla carta dell'Agriturismo, oppure **menù da passeggio** con
 - Piadina farcita con 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**

2 Az. Alla Baita del lago

presso i Laghi di San Gervasio

Via San Gervasio 18/A – Bagnacavallo (Ra)

Tel. 0545 63517 – Cell. 333 2016751

nicolettadesimoni@gmail.com

 Lago San Gervasio



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 ad 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. Richiami con corni primitivi accompagnano l'evento.

• A seguire cena su prenotazione con prodotti a km 0

Menù da passeggio: piadina con salumi e formaggi, e cappelletti.

3 Celti Centurioni

Azienda Biologica Agrituristica

Via Crocetta, 10 – Bagnacavallo (Ra)

Cell. 347 3122367 – 348 7148872

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.

• **Lòm a Mèrz** significa letteralmente Lume a Marzo, ovvero illuminare Marzo auspicando porti la primavera e tutto ciò che essa comporta. È un'antica tradizione romagnola che vedeva e vede tutt'ora le campagne accendersi sul finire di febbraio.

I fuochi duravano per ore e ore, anche l'intera notte, si mangiava, si raccontavano storie, si cantava, si suonava.

Da qualche anno queste tradizioni sono germogliate nuovamente, stavano infatti per spegnersi, in onore del nuovo e del moderno.

DALLE ORE 20.45 Accensione del fuoco

INIZIO SPETTACOLO ORE 21

• La **Pneumatica Emiliano Romagnola** non ha mai smesso di fare lumi a marzo, anzi noi dove c'è il fuoco siamo a nostro agio. Proporranno infatti un repertorio di balli e di storie pantomimiche, di cavalieri, di regine, di pastorelle e di ninne nanne; le storie che raccontavano i nostri bisnonni ai nostri nonni, magari proprio la sera dei lumi a marzo...

Suoneranno per voi:

Umberto Cavalli - Fisarmonica, voce, ghironda

Thomas Foschini - Violino, viola

Stefano Michelotti - Chitarra, mandolino, ghironda, ocarina

Veronica Benuzzi - Voce, percussioni

• Mostra Fotografica **"Il paesaggio rurale di ieri e di oggi"**, a cura di **Marcello Bezzi** e **Roberto Torricelli**.

4 Accademia dei Notturmi

Via Armiggia, 42 – 40054 Bagnarola di Budrio (Bo) Tel.

051 6927122 – www.accademiadeinotturmi.it

La notte dei falò nelle campagne di Budrio. Un evento organizzato dalla Pro Loco Budrio, in collaborazione con l'Accademia dei Notturmi.

Vi aspettiamo per una serata in compagnia intorno al calore di un falò, con vin brulé, dolci e musica dal vivo del duo folkloristico **Senza Destino**.


ORE 19.30

• **Accensione dei falò.**

• A seguire nel salone affrescato sarà servita una **cena** al costo di 20 euro **esclusivamente su prenotazione** fino a 120 persone (sistemazione in tavoli da 10 persone).

Oltre a questo numero si accettano prenotazioni al ristorante in taverna con menù alla carta.


5 Museo delle Valli

via Cardinala 1/C, 44010 Campotto Argenta (Fe)
Info: Segreteria Ecomuseo, Tel. 0532 808058
www.vallidiargenta.org – info@vallidiargenta.org
 Valli di Argenta

ORE 20.30

- **Accensione del fuoco propiziatorio** con i canti della tradizione
- **Alla scoperta della coppia ferrarese:** laboratorio di pane per ragazzi 6 – 11 anni a cura degli operatori dell'ecomuseo
- Presentazione del libro **“Agricoltura e Alimentazione in Emilia Romagna. Antologia di antichi testi”**, a cura di Zita Zanardi (collana IBC “Immagini e Documenti”, Edizioni Artestampa, 2015).
- **Pane e companatico** degustazione di prodotti tipici a cura dei fornai e delle aziende agrituristiche di Argenta
- La partecipazione a tutte le attività è gratuita

6 Piadineria da Lori

Via Cantone c/o area parking
campo sportivo “Enea Nannini”
Casola Valsenio (Ra), Cell. 339 1782830
daloripiadineria@gmail.com  dalori.piadineria



Con direzione Palazzuolo sul Senio, in stile baita di legno con ampio spazio riscaldato all'interno (circa 50 posti) dispone di ampio parcheggio con un bellissimo parco adiacente.

Le colline circostanti, sono attraversate da bellissimi sentieri e crinali che le rendono un luogo ideale per passeggiate o giri in mountain bike.

ALLE ORE 19

- **Accensione fuoco propiziatorio**
- Le nostre **proposte gastronomiche** (pranzo e cena) per la giornata:
€ 5,00 bruschetta a scelta dal menù + bibita / o vino / o acqua
€ 5,00 tortello alla lastra + bibita / o vino / o acqua
€ 9,00 tagliarino affettati misti, formaggio squacquerone, accompagnato da gnocco fritto e piadina alla lastra + bibita / o vino / o acqua
€ 7,00 pizza a scelta dal menù + bibita / o vino / o acqua

7 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

La serata avrà come filo conduttore il pane, argomento di quest'anno.

ORE 20

Accensione del fuoco propiziatorio

ORE 20.30

Cena con cibi coltivati e prodotti nell'azienda (prenotazione obbligatoria al 338 4689855 Manuela; 339 7242643 Max)

MENÙ

- Antipasti: piadina e chicche; pane e fegatini; bruschette con verdure ed erbe di campo.

- **Minestra: passatelli in brodo**
- **Secondo: cotolette al sugo.**
- **Nel paniere: fette di pane cotto in azienda col nostro lievito madre!**
- **Dolce: pandolce alla saba**

DOPO LA CENA:


“Piadina Blues- Pianure, spighe, pane & blues” Giovanni Nadiani, voce narrante e Chris Rundle voce e chitarra.

Il poeta e scrittore romagnolo Giovanni Nadiani e il chitarrista-cantante inglese Chris Rundle danno vita a un percorso poetico-musicale che si snoda dalla Pianura Padana alle foci del Mississippi passando per le verdissime terre delle isole britanniche e d'Irlanda. Nadiani narrerà della sua esperienza giovanile nel forno di famiglia, fatta di “pasta madre”, levatacce, “paniron” (cestone posto su una bicicletta per la distribuzione delle pagnotte) e forno a legna. Poesie e storie (anche comiche) di una Romagna-Mondo in continua trasformazione s'intrecciano con le canzoni popolari di lavoro, di vite errabonde, d'amore e dolore blues, bluegrass, country e folk della grande tradizione anglo-americana e irlandese, in parte riproposte nella traduzione e nell'adattamento in dialetto romagnolo di Nadiani; mentre i versi romagnoli di quest'ultimo trovano una nuova collocazione sonora e linguistica nelle canzoni di Chris Rundle.

A FINE SERATA:

- **Brindiamo tutti insieme con vin brulé e pane+gelatina di frutta dell'azienda.**
- **Sarà possibile acquistare prodotti dell'azienda e chiedere gratuitamente una dose di lievito madre**

8 Associazione per la Torre di Oriolo dei Fichi

Via di Oriolo 19 – Faenza (Ra)
Cell. 333 3814000
www.torredioriole.it –  torre di oriole
info@torredioriole.it



Nell'affascinante cornice del parco della Torre, accenderemo un grande falò per bruciare l'inverno e propiziare l'arrivo della primavera. Un momento emozionante. Una tradizione secolare.

ORE 17

- Apertura Torre con possibilità di **visita guidata**.
- Apertura del **chiosco con piccola ristorazione** e possibilità di acquisto di pane prodotto con le farine provenienti dai grani Ardito, Senatore Cappelli; in mescolta i vini delle cantine del territorio.

ORE 18.30

- **Accensione del falò, declamazione dello scongiuro propiziatorio.**

ORE 19

- **Inizio musica con Quinzan.**

ORE 21

- **Roberto Amadio** leggerà le sue zirudele col prof. **Mario Gurioli.**

SALA DEL CASTELLANO ORE 19.30/21


- Laboratorio creativo e giochi con la **Tata Fata**.
- All'interno della Torre sarà presente la **mostra fotografica: “Metamorfosi del cibo”** a cura del fotografo **Mirco Villa** Saremo aperti fino alle ore 24!

Gli orari potrebbero subire leggere variazioni.

- **In caso di maltempo l'evento verrà replicato la domenica 28 Febbraio 2016 con inizio alle 16.30**

Aggiornamenti e ulteriori informazioni saranno reperibili sul sito e sulla nostra pagina facebook.

9 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  Zinzani Vini

*Contattateci... in caso di maltempo sarà rinviato al sabato successivo.
Un'azienda vitivinicola, sui colli faentini, produttrice e venditrice di
vini sfusi ed imbottigliati, saba, confetture, prodotti agricoli.*

EVENTO GRATUITO INIZIO ORE 18

- **Tiziano Gatta** con i **Buoni Motivi**: barzellette e musica
- Gruppo **Astrofili "Antares"** di Romagna: osservazioni astronomiche con telescopio
- **Panini con salsiccia e pancetta**
- Durante la serata sarà possibile acquistare prodotti
- **Vini e Dolci gratis.**

DALLE ORE 20 ALLE ORE 21

- **Il grande viaggio del Pane** raccontato e impastato dai fornai **Massimo e Piero**

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. Agr. "La Casera"** Via S. Savino, 6 – Modigliana (Fc)
Tel. 0546 941396 Cell. 335 6820553 *Prodotti caseari di bufala.*
- **"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) Cell. 333 9890053 *Agriturismo, olio.*
- **Az. Agr. Bartolini Alvaro** Via Roncona, 4 – Brisighella (Ra) Tel. 0546 642294 Cell. 333 5303686 *Produttore di peperoncini, florovivaista*

10 Fattoria delle Donzelle s.s. Agricola

Via Valentonia, 1 – Imola (Bo)

Cell. 349 0553023

www.fattoriadelledonzelle.it  FattoriaD



EVENTO DALLE 16

- Accoglienza degli ospiti, che potranno **visitare l'azienda agricola**, scoprirne le produzioni e i suoi animali (pony, capre, conigli, oche, galline)
- All'imbrunire: rito dell'**accensione del fuoco**

ALLE 18 CIRCA:

Commedia dialettale della compagnia teatrale di **"Cla bela cumpagni"**

Ristorazione da passeggio (possibilità di sedersi all'interno):

- Salsiccia ai ferri di "Nero di Parma"
- Panini caldi con salumi di "Nero di Parma"
- Scunvért (antica e tradizionale frittella salata di casa)
- Vin brulé

Possibilità di prenotare il proprio posto a sedere fino ad esaurimento della disponibilità

AZIENDE OSPITI:

Nel corso dell'iniziativa ospiteremo vari stand di produttori locali: birre artigianali, olio, formaggi, miele, ecc..

In caso di maltempo sarà comunque possibile cenare al tavolo e intrattenersi comodamente nell'ampio salone interno

11 Fattoria Romagnola

Via Lola (ingresso adiacente al numero 4)

Imola (Bo) Tel. 0542 34901 – Cell. 334 1934492

fattoriaromagnola@gmail.com

www.fattoriaromagnola.it

Agriturismo, fattoria didattica, allevamento



ORE 17 Apertura fattoria e **visita ai suoi animali**

DALLE 17.30

- Con l'aiuto del fornaio Paolo, **laboratorio per bambini** "I segreti e la magia del pane cotto nel forno a legna"
- Al tramonto **accensione del fuoco del Lòm a Mèrz**

DALLE 18.30

- **Serata conviviale con menù da passeggio** nella casa del contadino

DALLE 21

- **Vin brulé gratis per tutti**

Per informazioni 334 1934492 Fabiola

12 Il Pratello di Placci Emilio

Agriturismo e Cantina

Via Morana, 14 – Modigliana (Fc)

Tel. 0546 942038 – Cell. 335 1358728,

335 1358729 www.ilpratello.net – info@ilpratello.net



*Ognuno di noi avrà in mente le **polpette delle nonne**, prima fritte e poi nel sugo con patate o piselli...E come era bello "rubarle" appena fritte! La polpetta è presente in varie foggie nelle cucine del mondo, dal Nord Europa alla Cina, dalla Grecia al Vietnam, nelle zuppe o al sugo, grigliata, allo spiedo e ancora di carni, pesce, ceci o melanzane, sempre rotondetta e appetitosa, composta da mani veloci e sapienti. Potrete gustarle nella **proposta gastronomica** pensata per questa occasione, che le prevede di pane, verdure e con vari tipi di carne:*

- **Insalata con polpettine di ricotta**
 - **Brodo con canedarli, polpette di pane**
 - **Strichetti con polpettine di agnello e piselli**
 - **Piccolo spiedo con polpette di maiale, capriolo e pollo**
 - **Polenta con polpette di cinghiale**
 - **Polpette di verdura**
 - **Dolci polpette**
 - **Un calice di Morana 2012, un calice di Castagnara 2011**
- € 30,00 **Prenotazione necessaria**
- **Fuochi al tramonto**

13 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.tenutanasano.it



EVENTI DALLE ORE 19

- *Visita alla cantina: possibilità di degustazione e acquisto dei vini*
- *All'imbrunire verrà acceso il fuoco propiziatorio*
- *Maria Landi* scrittrice di poesie e zirudele dialettali, presenta il suo ultimo libro "Il ritorno alla casa sul fiume Senio"

Ed. Carta Bianca

Cena in agriturismo su prenotazione:

- *Antipasto della casa*
- *Spoja lorda con crema di formaggio e noci*
- *Tagliatelle al ragù*
- *Bocconcini di capretto all'albana con erbe officinali*
- *Patate arrosto*
- *Piselli e prosciutto*
- *Dolce fantasia*

€ 26,00 bevande, caffè, liquori inclusi

14 Museo Etnografico "Sguri"

di Romano Segurini

Via degli Orsini, 4 – Savarna – Ravenna

Tel. 0544 533609

r.segurini@email.it – www.museoetnosguri.it

ORE 13.45

Iscrizioni alla gare di Zachegn – info: Sig. Angelo Pellegrini – Cell. 335 6045195

ORE 14

- *Visita al Museo*
- *Mostra "Targhe devozionali"*
- *Mostra "Attrezzi per la lavorazione del pane"*
- *Possibilità di ristoro*

15 Società agricola Caboi Claudia e figli

Via Casette, 3 Casalfiumanese località Valsellustra

Tel. 0542 681342

Cell. 334 9449642 – 340 6906514

az.valsellustra@libero.it

ORE 17

- *Visita guidata all'azienda e i suoi animali (pecore, capre, cavalli, asino, bufala e tanti agnelli)*
- *All'imbrunire accensione del fuoco come tradizione*
- *A seguire cena con menù tradizionale:*
Culurgiones, panada di verdure o carne, carne allo spiedo con contorno e dolci misti sardi.
- *Sarà possibile acquistare prodotti dell'azienda e dei suoi ospiti.*

AZIENDE OSPITI:

- *Apicoltura Rivola della società agricola Serianello*

Via pineta 8 Casalfiumanese

- *Azienda Agricola biologica Boschi Chiara*

Via Rondanina 27 Imola

16 Agriturismo Rio Manzolo

Via Trieste 99, 48013 Villa Vezzano di Brisighella

Tel. 0546 89084 – Cell. 339 7990144

- *Accensione del fuoco propiziatorio*
- *Cena di specialità romagnole (con variante vegetariana) su prenotazione al 339 7990144*
- *Concerto Instant folk: Fabrizio Tarroni (chitarra) e Marco Cavina (violino): un duo strumentale nato per divertimento (dei musicisti e del pubblico). Sonorità eclettiche che traggono spunto dal folk nord-europeo e dal blues americano; improvvisazioni, a volte incalzanti e ritmate, altre volte di ampio respiro.*

1 Agriturismo Fattoria La Rondine

Via Boncellino, 178 – Bagnacavallo (Ra)

Cell. 348 5641071 Debora

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 possibile cenare con **menù di Lòm a Mèrz** euro 25,00 (antipasti, una minestra, grigliata di maiale, patate al forno, vino, piadina, acqua, caffè, digestivo) o menù alla carta dell'Agriturismo, oppure **menù da passeggio** con

- Piadina farcita con 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**

35 Agriturismo Palazzo Baldini

Società Agricola SABA Via Boncellino 170,
48012 Bagnacavallo (Ra)

Tel./fax: 0545 61610 – www.palazzobaldini.it



ORE 18

- **Accensione del fuoco propiziatorio nel campo.**
- La serata proseguirà con una degustazione di vini di produttori locali. Sarà possibile **cenare presso l'agriturismo** con menù alla carta ed ascoltare musica romagnola dal vivo.
- Mostra di pittura di **Alessandro Liotta**

3 Celti Centurioni

Azienda Biologica Agrituristica

Via Crocetta, 10 – Bagnacavallo (Ra)

Cell. 347 3122367 – 348 7148872

www.celticenturioni.it



CELTICENTURIONI

DALLE 12

• Apertura dell'Osteria dei Celti Centurioni con i **piatti tradizionali della cucina romagnola** accompagnati dai pregiati vini autoctoni biologici dell'azienda.

DALLE 15

L'associazione "**La Violina**" ripropone gli antichi **balli staccati** emiliano-romagnoli che precedevano il liscio, e cerca, attraverso corsi, seminari e feste, di risvegliare frammenti di memoria comune, il senso della collettività e la valorizzazione della nostra cultura popolare.

- **Accensione dei fuochi** all'imbrunire.
- **Mostra Fotografica "Il paesaggio rurale di ieri e di oggi"** a cura di Marcello Bezzi e Roberto Torricelli.

34 Convento dell'Osservanza

Via Antonio Masironi 3 – Brisighella (Ra)

Comitato Brisighella Bene Comune

Tel. 0546 86195 – www.brisighellabenecomune.it

comitatobenecomune.brisighella@outlook.it

comitatobrisighellabenecomune



ORE 17

• Apertura del Convento dell'Osservanza con possibilità di **visita guidata** al complesso e agli attrezzi del Museo del Lavoro Contadino

- "**Il Pane e la Piè**" laboratorio per bambini seguendo la tradizione della Romagna
- "**Giochi non tecnologici**": giochi da tavolo e giochi di carte (dai 10 ai 109 anni)

ALLE ORE 19

• **Accensione del fuoco propiziatorio** e racconti romagnoli

DALLE ORE 20

• **Musica e balli** attorno al falò

• Nel chiostrino esposizione di:

- Ceramiche artistiche di **Carla Lega**
- Prodotti tipici e biologici e altro ancora.
- **Menù da passeggio** biologico con:

piadina farcita di affettati o formaggi, bruschette, ciambella e crostata, Vin brulé, Vino Biologico

17 Azienda Agrituristica Ca' de' Gatti

Via Roncona, 1 Faenza (Ra)

Tel. 0546 642202 – Cell. 339 2848391

www.cadegatti.it – info@cadegatti.it – Ca'de'Gatti



Il pane: Riti, ricette e tradizioni

La cultura del Pane attraverso racconti e manualità

ORE 15.30

• Inizio **laboratorio intrattenimento bimbi**

La Tata Francys nella bella cornice di Ca' de' Gatti ci narrerà alcune leggende sul pane e assieme ai piccoli panettieri impasterà le pagnotte per la merenda. Si preparerà anche il "pane della fortuna" e si danzerà intorno al falò.

• **Merenda**

Costo per bambino laboratorio e merenda: 10€

La merenda per i bimbi comprende: pane, marmellata, formaggio, miele, torte e succhi di frutta.

ORE 18.30

• **Accensione del fuoco** e inizio momento poetico davanti al fuoco. Lettura di **poesie di Valentina Rossi** con trasposizione in dialetto romagnolo a cura di **Roberto Amadio** (Bagaté)

• Esposizione tele **Antica Stamperia Pascucci** e manufatti in legno dello scrittore e artista **Leo Farinelli** da Forlì.

• **Menù da passeggio**: piadine e panini con salsiccia o formaggio, patate fritte, vino, vin brulé, crostate.

Le farine utilizzate per la preparazione dei pani: Gentil Rosso, Ardito e Senatore Cappelli delle aziende agricole associate alla Torre di Oriolo dei fichi.

Sconto del 5% per i soci Slow Food con tessera

7 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

La serata avrà come filo conduttore il pane, argomento di quest'anno.

ORE 19.30

Accensione del fuoco propiziatario

ORE 20

Cena a menù fisso con cibi coltivati e prodotti nell'azienda (prenotazione obbligatoria al 338 4689855 Manuela; 339 7242643 Max)

• Antipasti: piadina e chicche; pane e fegatini; bruschette con verdure ed erbe di campo.

• Minestra: passatelli in brodo.

• Secondo: cotolette al sugo.

• Nel paniere: fette di pane cotto in azienda col nostro lievito madre!

• Dolce: pandolce alla saba

DOPO LA CENA:

• "Cantar le pietre..." Evento sonoro con pietra armonica di **Luigi Berardi** artista geomantico.

• Un percorso metafisico nei **paesaggi sonori dei mulini ad acqua** nelle vallate della nostra Romagna.

Storie di mugnai, di quando la farina era l'aria che si respirava e il suono delle macine era la ninna nanna dei bambini.

A FINE SERATA

• Brindiamo tutti insieme con vin brulé e pane + gelatina di frutta dell'azienda.

• Sarà possibile acquistare prodotti dell'azienda e chiedere gratuitamente una dose di lievito madre.

18 Tenuta Lovatella Az. Agr. Paola Benazzi

Via del Rio 3, 48018 – Faenza (Ra)

Tel. 334 1118885

paolabenazzi@virgilio.it – www.lovatella.it

DALLE ORE 15.30 AL TRAMONTO

• **Visita guidata** all'azienda agricola, al suo giardino e ai suoi animali.

• **Degustazione** e vendita di vini di nostra produzione accompagnata da cibi tipici: ciambella, zuccherini, dolcetti al cioccolato con i nostri passiti, piadina, affettati, salsiccia cotta alla brace con il nostro rosso Centesimino.

• Degustazione ma soprattutto "**disfida**" fra un **olio** biologico delle colline di Brisighella e un olio toscano

• Mostra "Chi dice donna dice pesce (ma anche gatti e guffi)".

Ceramiche di **Luciano Foli**

ALLE 17

• **Giovanni Nadiani** presenta il suo libro "Romagna Village" (Discanti editore): una bella serata di **dialet-cabaret**!

• All'imbrunire accensione nell'aia del **fuoco propiziatario** rallegrata dalla fisarmonica di **Flavio Marchi**

AZIENDE OSPITATE

• **Az. Agr. Bandini** produzione e vendita fiori

Via Reda, 149, 48018 Faenza, Tel. 0546 639011

• **Molini Morini** farine di grano tenero

Via Borgo S. Rocco 48018 Faenza Tel. 0546 21719

• **Reda Carni Salumi**, girarrosto, gastronomia

Via Birandola 72, Reda Faenza Tel. 0546 639466

19 La Bottega del Fabbro

di Giovanni Martini

Via Molino 33, Fusignano (Ra)

Cell. 331 8549212

Mstir de Fabar... mestiere nobile e antico, il lavoro di sapienti mani

DALLE ORE 15.30

• Opere in ferro battuto, mostra permanente di **Giovanni Martini**

• **Calore e Colore** mostra fotografica a cura di **Mirco Villa**

• Stampe artistiche creazioni di **Egidio Miserocchi**

• **Sara Marcucci**, "Ceram" ceramiche, oggettistica e bigiotteria

ORE 17

• **Accensione del fuoco propiziatario**

• Musica con i **Quinzan**

• Vino dell'Azienda Agricola **Randi**

20 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, 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 dedicato al pane – su prenotazione**, maggiori informazioni sul sito dell'azienda e su Facebook

• **Laboratori** per adulti e bambini

ORE 15.30

• "**Il profumo del pane e della brustinghena cotta nel forno a legna**" il maestro dell'arte bianca **Giancarlo Ceccolini** risponderà alle vostre curiosità sull'utilizzo del lievito madre e delle farine antiche. Laboratorio di panificazione per adulti e bambini con i maestri fornai del Sindacato Panificatori di Ravenna. Impastiamo, cuociamo e mangiamo!

• "**I giochi di una volta**" il legno prende vita dalle abili mani di mastro falegname **Stefano Rubboli**

• "**Intreccio, trama e ordito**" la tessitura su antichi telai a cura di **Maria Grazia Tonani**, tessitrice

Laboratorio di tessitura e mostra di manufatti a telaio con filati naturali

• **L'arte dell'intreccio per fare i cesti** dalle abili mani di **Arianna Ancarani**

• Dalla **cucina**, nel pomeriggio si potranno gustare: piadine farcite, crescioni...e dolci della casa

ORE 18.30

Matilde e Celeste Pirazzini allieteranno l'**accensione del fuoco propiziatario** con **antiche cante** in dialetto romagnolo a cappella.

ARTIGIANATO IN MOSTRA

• Ceramiche d'arte in mostra: La terra per coltivare il cibo e la terra per creare il contenitore per il cibo è presente quasi ovunque nel mondo e con linguaggi diversi le ceramiche vecchie come i denti di mammut raccontano il grado di evoluzione e cultura dei popoli che hanno aiutato a vivere.

"**Con le mani e con il cuore**" donne con le mani in pasta Bottega d'arte ceramica **Mirta Morigi**, Faenza.

• Il **ferro battuto** ad arte a cura del maestro **Aurelio Brunelli**

• **Arazzi e tele stampate** a cura dell'artista **Egidio Miserocchi**

• **Rose antiche** di **Roberta Pasi**, Vivaio **Les Collettes**

www.lescollettes.it

10 Fattoria delle Donzelle s.s. Agricola

Via Valentonia, 1 - Imola (Bo)

Cell. 349 0553023

www.fattoriadelledonzelle.it

 FattoriaD



EVENTO DALLE 16:

• Accoglienza degli ospiti, che potranno **visitare l'azienda** agricola, scoprire le produzioni e i suoi animali (pony, capre, conigli, oche, galline)

• All'imbrunire: rito dell'**accensione del fuoco**

ALLE 17 CIRCA:

• Spettacolo magico per bambini e adulti a cura del **mago**

Paul Mathieu

Ristorazione da passeggio (possibilità di sedersi all'interno):

- Salsiccia ai ferri di "Nero di Parma"
- Panini caldi con salumi di "Nero di Parma"
- Scunvèrt (antica e tradizionale frittella salata di casa)
- Vin brulè

Possibilità di prenotare il proprio posto a sedere fino ad esaurimento della disponibilità

AZIENDE OSPITI:

- Nel corso dell'iniziativa ospiteremo vari stand di produttori locali: birre artigianali, olio, formaggi, miele, ecc.
- In caso di maltempo sarà comunque possibile cenare al tavolo e intrattenersi comodamente nell'ampio salone interno.

21 Società Agricola Tenuta Poggio Pollino

Via Monte Meldola, 2/t – 40026 Imola (Bo)

Tel./fax 0542 667121 – marino.pasquali@libero.it

DALLE ORE 18


• Piccola dimostrazione di "**come si fa il pane**" ovvero ricette e consigli per fare il pane in casa arricchita dal racconto "**in fila per il pane**" esperienza di una Nonna durante l'ultima guerra.

• **Cena: "I mille sposalizi del pane"** proporrà antichi intingoli della cucina contadina che insieme al pane componevano la dieta quotidiana, al costo di 15 euro bevande escluse

22 Rifugio Valnera

di Dario Liverani, via Valnera 1 – Marradi

rifugio.valnera@gmail.com

www.rifugiovalnera.com  Rifugio Valnera

Cell. 338 4626861



"Filastrocca del Castello, quel che è buono quel che è bello, Buono il Pane Saporito che ridesta l'Appetito...."

ORE 10.30 E ORE 16.30

• **Laboratorio al Rifugio "Il Pane fatto in casa"** Professoressa Donatella Venturi docente IISB. "Scappi" di Castel San Pietro Terme. È gradita la prenotazione

ORE 14.15

• **I Racconti del Rifugio** Ospiti del Rifugio: Caterina Graziani e Rosanna Billi – FIDAPA Marradi, raccontano "**C'era una volta il Pane**"

• Comunità "Il Sasso" – Marradi con le loro Farine Bio

• **Accensione del Fuoco**

• La **Fisarmonica del maestro Aurelio Samorì** con esecuzione di musiche popolari romagnole e brani di Astor Piazzolla.

• Possibilità di **pranzo e cena al Rifugio**

È gradita la prenotazione per una migliore organizzazione

Cell. 338 4626861

12 Il Pratello di Placci Emilio

Agriturismo e Cantina

Via Morana, 14 Modigliana (Fc)

Tel. 0546 942038 – Cell. 335 1358728 – 335 1358729

www.ilpratello.net – info@ilpratello.net



Ognuno di noi avrà in mente le **polpette delle nonne**, prima fritte poi nel sugo con patate o piselli... E come era bello "rubarle" appena fritte! La polpetta è presente in varie foggie nelle cucine del mondo, dal Nord Europa alla Cina, dalla Grecia al Vietnam, nelle zuppe o al sugo, grigliata, allo spiedo e ancora di carni, pesce, ceci o melanzane, sempre rotondetta e appetitosa, composta da mani veloci e sapienti.

Potrete gustarle nella **proposta gastronomica** pensata per questa occasione che le prevede di pane, verdure e vari tipi di carne:

- Insalata con polpettine di ricotta
- Brodo con canedarli, polpette di pane
- Strichetti con polpettine di agnello e piselli
- Piccolo spiedo con polpette di maiale, capriolo e pollo
- Polenta con polpette di cinghiale
- Polpette di verdura
- Dolci polpette
- Un calice di Morana 2012, un calice di Castagnara 2011

€ 30,00 **Prenotazione necessaria**

• **Fuochi al tramonto**

23 Azienda Agricola Montepiano di Nino Tini

Via San Mamante 126, Oriolo dei Fichi

Tel. 0546 642075 – Cell. 338 6370955

A braccio: il saluto del padrone di casa

ORE 12.30 Pranzo dei Fuochi di Marzo

- Crostini della Rosa
 - Tortelloni burro e salvia
 - Maialino da latte arrosto
 - Patate al forno, erbe di campo in padella
 - Zuppa inglese, biscotti (zalèt)
 - Il tutto accompagnato dal vino rosso "Oriolo" e passito di albana "Tenuta Nasano", acqua vino e caffè
- € 25,00 a persona, gradita la prenotazione

24 Az. Agr. Ravagli

Via Argine dx Montone 220 – Ragone (Ra)

Cell. 347 8884547 – ale.ravagli@libero.it

Azienda vitivinicola, vini della tradizione, vitigni autoctoni e trasformati dell'orto – vendita diretta

EVENTO ORE 16

• “Farine di grani antichi per la salute e lo sviluppo locale”

Conferenza a cura del dott. **Stefano Tellarini** tecnico agricoltura biologica ed esperto di vecchie varietà.

Faremo un viaggio e conosceremo meglio farine e vecchie varietà di grani ed i loro benefici.

• In cantina: mostra della ceramista **Anna Tazzari**, dopo il progetto “**Signora Maria Malvasia igp**” che ci ha portato a Expo, le collaborazioni continuano.

• **Menù dell'aia** “panino con la salsiccia e sangiovese”

• All'imbrunire saremo tutti attorno al **fuoco propiziatario** con **Fabiana Monti** che ci terrà compagnia con la sua **fisarmonica** e **Marco Gambi** con la sua **frusta**.

13 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.tenutanasano.it

L'agriturismo: un ambiente dove scoprite l'accoglienza, i piatti della cucina di casa, i prodotti del territorio

DALLE ORE 15.00

• **“Il duo solare”** musica allegra e popolare con **Gianfranco e Giuseppe**

• **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**

• **Fabio vi farà vedere e partecipare all'insaccatura della salsiccia**

• **Nel paiolo la coppa di testa.** Cotta e mangiata

• **Antonella Minardi** e il suo **croccante artigianale**

• **Giuseppe Neri**, lavorazione **vimini**

• **“Arcord dla Campagna”** (ricordi di campagna), lavorazione del **ferro battuto** in diretta. **Mario Scalorbi** 333 4399953

• **Accensione del fuoco** all'imbrunire

MENÙ DA GUSTARE AL CALDO

• Polenta con ragù

• Piadina romagnola con salsiccia buona e matta ai ferri

• Affettati e formaggi

• Fegatini con rete e salame fresco alla griglia

• Dolci della casa

• Vin brulé gratis per tutti

AZIENDE OSPITATE:

• **Soc. agr. “Caboi Claudia e figli”** via Casetta 3, Casalfiumanese – Valsellustra (Bo) – Cell. 339 2172282 **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 4 Brisighella (Ra) Cell. 333 5303686

peperoncino e florovivaistica “Habanero in salsa”

• **Jonathan Leonelli**

Filatura della lana, Zafferano, tartufo e...

25 Museo della Vita Contadina in Romagna

Via 17 Novembre, 2/a – San Pancrazio Russi (Ra)

vitacontadina@alice.it – www.vitacontadina.ra.it

f Muset – Tel. 0544 552172 – Cell. 349 7881929

Le nostre tradizioni, “Il pane nella vita contadina”

DALLE 14.30 ALLE 16.

Visita guidata al nuovo allestimento museale e proiezione su grande schermo del filmato “Dal grano al pane”. Apertura mostra di **Archildo Babini**, classe 1919, pittore della memoria contadina e paesaggi romagnoli. “**Mini Art**” di **Antonio Battesimo** con l'esposizione in piccolo di macchine della trebbiatura.

ALLE ORE 15

Sarà allestito un percorso sulla **produzione del pane** tipico romagnolo (la tira) con la cottura in forno a legna. Interverranno due fornai specializzati che, oltre a produrre pane, daranno vita ad un **laboratorio didattico** dove tutti, grandi e piccoli si potranno esibire. I fornai produrranno pane, bruschette, spianate, piadine che verranno utilizzate a cena.

ALLE ORE 16

• **Dimostrazione di lavorazione della ceramica** utilizzando la tecnica Giapponese “**Raku**”. Sarà curata da **Annamaria Boghi**, e vedrà la partecipazione dei maestri e artisti **Adriano Fava**, **Emidio Galassi**, **Ennio Ballabene**. Seguirà per gli intervenuti un finale a sorpresa.

• La **Tenuta Uccellina** di Russi allestirà una bancarella con l'esposizioni dei loro vini, con degustazione.

• **Cena a base dei prodotti da forno:** bruschette di vari gusti, spianate al rosmarino, piadine farcite con prosciutto, salame e salsiccia. Vino della **Tenuta Uccellina** e ciambella. Piatto di degustazione 6 €

• Inoltre, uno spazio sarà dedicato ai prodotti del **Molino Maraldi di Cesena**, “dove la tecnologia incontra la tradizione”: assortimento innovativo di grani macinati a pietra.

• All'imbrunire **accensione del fuoco:** rito magico contadino di origine Celtica, allieteranno questo momento il maestro **Michele Carnevali** e il **fisarmonicista Montanari** con alcuni dei loro brani.

ALLE ORE 21

• **Tombola Contadina.** I premi saranno in buoni spesa da consumare nei negozi convenzionati.

.....

26 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 16.30

Laboratorio “Il pane come una volta...” Dal seme alla farina e da questa al pane. Un laboratorio alla scoperta delle tecniche di panificazione tipiche della civiltà contadina, con realizzazione di panini tradizionali (laboratorio gratuito per bambini 5-12 anni, non è necessaria la prenotazione)

ORE 17.30

“Il grano e il pane” visita guidata tematica al Museo (attività gratuita per adulti, non è necessaria prenotazione)

DALLE ORE 19

Polenta e vin brulé offerti dal Comitato Cittadino di San Pietro in Campiano

ORE 19.30

Accensione del falò propiziatorio

.....

14 Museo Etnografico “Sguri”

di Romano Segurini

Via degli Orsini, 4 Savarna – Ravenna

Tel. 0544 533609 – r.segurini@email.it

www.museoetnosguri.it

ORE 14

• *Visita al Museo, mostra “Targhe devozionali” e mostra “Attrezzi per la lavorazione del pane”*

ORE 14.30

- *Piano bar con Enrico Guidi*
 - *All'imbrunire accensione dei fuochi*
 - *Possibilità di ristoro*
-

27 Centro Sociale Ca' Vecchia

Piazza Teseo Guerra 1

48022 Voltana (Ra)

Tel. 366 2330340



ORE 17

• *Accensione del forno storico a legna del Centro.*

ORE 17.30

• *Piccolo laboratorio con la produzione del lievito madre in collaborazione con Slow Food Condotta di Godo e Bassa Romagna.*

ORE 19

- *Accensione del falò e cena “Le forme del pane”*
- *Degustazione de “L'altro pane”: piadina in graticola, pizza frita e polenta con affettati e piatti tipici.*
- *Musica, letture e balli in libertà davanti al fuoco.*
- *Proiezioni scenografiche di immagini con effetti di luci di Mirco Villa*

ORE 20.30

• *Astronomia: alla scoperta del cielo con Alfredo Lolli*

lunedì 29 febbraio

S. Giusto

1 Agriturismo Fattoria La Rondine

Via Boncellino, 178 – Bagnacavallo (Ra)

Cell. 348. 5641071 Debora

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 possibile cenare con **menù di Lòm a Mèrz** euro 25,00 (antipasti, una minestra, grigliata di maiale, patate al forno, vino, piadina, acqua, caffè, digestivo) o menù alla carta dell'Agriturismo, oppure **menù da passeggio** con

- Piadina farcita con 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

28 Azienda agricola Bartolini Alvaro "Spaderna"

Via Roncona, 4 – Brisighella (Ra)

Tel. 0546 642294 – Cell. 333 5303686

Produttore di peperoncini e florovivaista,

"Habanero in salsa e altri prodotti piccanti"

EVENTI ORE 18

• Il Castello Errante: **ferro battuto artistico** di **Cristiano Quadalti**, Cell. 345 6669250

Portico di Romagna

• La bottega del Bianco Salice dalle radici del tempo: illustrazioni di **Francesca Mazzini**, www.francescamazzini.com

• La Castellina: **prodotti dell'alveare di Gaudenzi Marco** www.apiculturalacastellina.it

• **Mario Gurioli**, racconterà, in dialetto romagnolo le previsioni per il 2016

• **Vimini intrecciati di Bombardini**, Terra del Sole

• Durante la serata, per i palati fini, si svolgerà la **gara dei mangiatori di peperoncino** (Habanero, nagamorich, trinidad, skorpion) chi vincerà sarà premiato con prodotti agricoli: formaggio, miele, vino, salumi. Buon appetito!!

• **Degustazione** con i prodotti della casa

• Intrattenimento musicale con i **Maggioli di S. Godenzio**

• Durante la serata **Claudio Taroni** preparerà **salsiccia e ciccioli**, fatti, cotti e mangiati.

ALLE ORE 20

• **Accensione del fuoco propiziatario**

AZIENDE OSPITI

• **Casa Merlo**, Az. Agr. Nannini Stefano e Carla, Via Scavignano 50, Marzeno – Brisighella. Tel. 0546 81352 – www.casamerlo.com

produzione frutta e verdura, conserve, olio, scalogno, carciofo

• **Az. Agr. Monte Piano di Nino Tini**, Via San Mamante 126

Oriolo dei fichi, Faenza Tel. 0546 642075 Produttore di zafferano e vino

• **Az. Agriturstica Fratelli Lecca**, Via Casale 28 Modigliana (Fc)

Tel. 0546 942122 *Produzione formaggio Pecorino*

• **Az. Agr. Collina Eliseo podere Pioletto**, Via Rio Quinto 56 Brisighella – Tel. 0546 81694 *Produttore di vino e confetture*

• **Az. Agr. Taroni Claudio**, Via Modigliana 137 Faenza

"La campagna in tavola" Vendita carne fresca di castrato e pecora, maiale e vitello su prenotazione.

29 Azienda agricola "La Mora a Purocielo"

di Donegaglia Rita, Via Purocielo 39

Brisighella (Ra) – Cell. 320 0246504

f Azienda Agricola "La Mora a Purocielo".

DALLE 17.30

• Cottura della **piadina** al testo

• **Giuseppe Merlini** racconterà il **lievito madre** per il pane fatto in casa. Rinfresco del lievito madre e legatura

• Chi è interessato a portare a casa un pezzetto di lievito può portare un vasetto o un piccolo contenitore

ESPOSIZIONE E MERCATINO DI PRODOTTI TIPICI E ARTIGIANATO CON

• **Pippi**, Futur Ceramica Primitiva

• **Natalia Mouzytcheva**, Ceramiche artistiche

• **Arianna Ancarani**, cesti, intrecci e creazioni artigianali in vimini

• **Alberto Gbetti** – Fattoria Biologica "Rio Stella" - preparazione della ricotta fresca

• **Davide Finoia** – Birrifico Valsenio

DALLE 18.30

• **Accensione del falò** nell'aia

• Possibilità di **cenare con**: ribollita, piadina con salumi di Mora Romagnola, pandolce, biscotti, crostata e vin brulé.

• **Accompagnamento musicale e danzereccio con la Pressapoco**

Band: musica & balli popolari

• La serata proseguirà fino alle 22

La partecipazione è ad **offerta libera**

Per info: Rita 320 0246504 Elettra 335 1604546

30 Az. Agr. Franzoni Luigi e Montefiori Irma

S.S. Via Tebano 75 Faenza (Ra)

Cell. 347 1568284 Luigi – 333 1733877 Irma

gigirmafranz@virgilio.it

ORE 16 Apertura con **visita guidata** alla raccolta degli attrezzi agricoli.

ORE 19 **Accensione fuoco propiziatario**

(rito tipico del mondo contadino)

ORE 20.15

• La dottoressa **Liliana Vivoli** racconterà "**Il rito del fuoco, il rito del pane nella tradizione contadina**"

• Durante la serata si potrà degustare il **menù da passeggio**

AZIENDE OSPITI:

Az. Agr. Pompignoli Romano e Conti Carla

Via Tebano 22, Brisighella (Ra) Tel. 0546 89163 – Cell. 333 9890053

Produzione di olio

Soc. Agr. "Caboia Claudia e figli" Via Casetta 3

Casalfumanese – Valsellustra (Bo) – Cell. 334 9449642

Produzione di formaggi: pecorino stagionato e semi stagionato, ricotta e formaggi di capra

31 Azienda Agricola Morara Ivan

Via Piovego, 2 - 40026 Imola (Bo)

Cell. 347 3545929 – 340 4557578

www.vini-morara.it

Viticoltori e frutticoltori

ORE 19

• **Assaggi al calice** dei nostri vini, accompagnati da formaggi e ricotta biologici dell'**Azienda Bordona**, salumi dell'Az. Agr. biologica **Ca' Monti** e marmellate.

• Sarà con noi anche l'Azienda Agr. biologica **I Noci di Ozzano** dell'Emilia, che presenterà i propri prodotti.

Venite a degustare da Morara accanto al calore del fuoco dei **Lòm a Mèrz!** Costo a persona: 9 €.

È gradita conferma: Anna, Cell. 340 4557578.

33 Azienda Agricola

Dalmonte Cesare, Giuseppe e Francesco

Via Bologna 76 – Riolo Terme (Ra)

Tel. 0546 71390

ORE 18.30

• L'associazione culturale **FAT AGRI** in collaborazione con **Ippoverde** e **Biblioteca Comunale** organizza "il lume a marzo" presso la **Cantina Dalmonte Cesare e Francesco**.

• **Accensione del falò** nell'aia, a seguire **giochi per i più piccoli** ed intrattenimenti vari, il tutto accompagnato da polenta al ragù e salsiccia per tutti.

32 Ristorante Radicchio Rosso

Via Stradone, 47 Ravenna

Tel. 0544 432288



CAPPELLETTI A CONFRONTO

ORE 19.30

• Sarà acceso il fuoco propiziatorio.

ORE 20.30

• Settimo ed ultimo appuntamento della **disfida dedicata al cappelletto**, seguirà un'ottava edizione che vedrà protagonisti i sette vincitori che si contenderanno il titolo di miglior cappelletto della Romagna e vincerà l'ambita zuppiera in ceramica realizzata dallo **Studio Lega** di Faenza da un disegno di **Tonino Guerra**.

Una disfida tutta romagnola, con sette buone mezze porzioni di cappelletti, rigorosamente in brodo, proposte da sette ristoranti rigorosamente romagnoli. Sette modi diversi di proporre il cappelletto, ma tutti simili nel consumarli in brodo, cotti leggermente al dente, ne o troppo duri, ne o troppo "sfatti", ancora più buoni se lasciati riposare, in pentola, nel loro brodo. Il cappelletto, che è solo Romagnolo, quale sia il ripieno si scrive, si dice e si mangia al plurale: "i caplétt", perché con lui si va a piatti, non a porzione, si gustano uno alla volta, cullandoli nel cucchiaino affondato nel brodo e portati alle labbra con un movimento composto, quasi solenne. Ed è nel brodo che il cappelletto si esalta.

I partecipanti :

Ristorante **La Mascotte** Russi (RA)

Ristorante **Alma** Marina di Ravenna (RA)

Agriturismo **La Spagnera** San Pietro in Vincoli (RA)

Agriturismo **Borghetto di Brola** Modigliana (FC)

Ristorante **Al Vecchio Convento** Portico di Romagna (FC)

Ristorante **Alto Savio** S.Piero in Bagno (FC)

Ristorante **La Rocca** San Leo (RN)

• Interverranno **Beppe Sangiorgi** e **Graziano Pozzetto**.

Info e Prenotazioni:

Cel. 335-375212, maurozanarini@gmail.com

1 Agriturismo Fattoria La Rondine

Via Boncellino, 178 – Bagnacavallo (Ra)

Cell. 348 5641071 Debora

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 possibile cenare con **menù di Lòm a Mèrz** euro 25,00 (antipasti, una minestra, grigliata di maiale, patate al forno, vino, piadina, acqua, caffè, digestivo) o menù alla carta dell'Agriturismo, oppure **menù da passeggio** con

- Piadina farcita con 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**

17 Azienda Agrituristica Ca' de' Gatti

Via Roncona, 1 Faenza (Ra)

Tel. 0546 642202 – Cell. 339 2848391

www.cadegatti.it - info@cadegatti.it  Ca'de'Gatti



Credenze e antiche dispense:

riti usi e consuetudini sulle tavole di Romagna

DALLE 18.30

- **Accensione del falò**
- Lettura delle zirudèle davanti al fuoco a cura di **Roberto Amadio** (Bagaté)
- **Menù da passeggio**: piadina o panino con salsiccia, formaggi, marmellata, sangiovese, succhi e ciambella

ORE 20

- Cena ispirata all'utilizzo del pane.
- Durante la cena il Prof. **Gurioli** interverrà con notizie e curiosità della convivialità di Romagna.
- Esposizione dei manufatti in legno di **Leo Farinelli**
- Piccola mostra di tele della antica **Stamperia Pascucci**.
- 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.

Sconto 10% soci Slow Food con tessera.

20 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 – 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 propiziatorio

ORE 20

- **Cena dedicata al pane**: menù fisso su prenotazione
- Maggiori informazioni sul sito dell'azienda o su Facebook
- Dopo cena, un ospite speciale: **Eraldo Baldini** ci condurrà in un viaggio imperdibile attraverso il nostro folklore, dalla tradizione dei fuochi di marzo, agli aspetti della cultura alimentare romagnola, con riferimento al suo libro **"I riti della tavola in Romagna"**, per poi soffermarsi sulla sua ultima fatica, **"I riti del nascere"**, momento in cui si concentravano una serie di riti, superstizioni e usanze.

Sarà presente anche l'editore Marzio Casalini del Ponte Vecchio

- **Ceramiche d'arte in mostra**: La terra per coltivare il cibo e la terra per creare il contenitore per il cibo è presente quasi ovunque nel mondo e con linguaggi diversi, le ceramiche vecchie come i denti di mammut, raccontano il grado di evoluzione e cultura dei popoli che hanno aiutato a vivere.

"Con le mani e con il cuore", Donne con le mani in pasta, Bottega d'arte ceramica **Mirta Morigi**, Faenza.

12 Il Pratello di Placci Emilio Agriturismo e Cantina

Via Morana, 14 Modigliana (Fc)

Tel. 0546 942038

Cell. 335 1358728 – 335 1358729

www.ilpratello.net, info@ilpratello.net



Ognuno di noi avrà in mente le **polpette delle nonne**, prima fritte e poi nel sugo con patate o piselli... E come era bello "rubarle" appena fritte! La polpetta è presente in varie foggie nelle cucine del mondo, dal Nord Europa alla Cina, dalla Grecia al Vietnam, nelle zuppe o al sugo, grigliata, allo spiedo e ancora di carni, pesce, ceci o melanzane, sempre rotondetta e appetitosa, composta da mani veloci e sapienti. Potrete gustarle nella **proposta gastronomica** pensata per questa occasione, che le prevede di pane, verdure e con vari tipi di carne:

- Insalata con polpettine di ricotta
- Brodo con canedarli, polpette di pane
- Strichetti con polpettine di agnello e piselli
- Piccolo spiedo con polpette di maiale, capriolo e pollo
- Polenta con polpette di cinghiale
- Polpette di verdura
- Dolci polpette
- Un calice di Morana 2012, un calice di Castagnara 2011

€ 30,00

Prenotazione necessaria

- **Fuochi al tramonto**

13 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.tenutanasano.it

DALLE ORE 19

• **Visita alla cantina:** degustazione e acquisto dei vini e altri prodotti dell'azienda

• All'imbrunire verrà **acceso il fuoco**

• Serata in compagnia di **Fabiana Monti** e la sua fisarmonica

• A seguire **cena in agriturismo, con menù di pesce**

su prenotazione:

degustazione di gamberetti in salsa rosa, paella di pesce, sorbetto al limone, pasticceria secca

€ 25,00 bevande, caffè, liquori inclusi

mercoledì 2 marzo 2016

S. Basileo martire

1 Agriturismo Fattoria La Rondine

Via Boncellino, 178 – Bagnacavallo (Ra)

Cell. 348. 5641071 Debora

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 possibile cenare con **menù di Lòm a Mèrz** euro 25,00 (antipasti, una minestra, grigliata di maiale, patate al forno, vino, piadina, acqua, caffè, digestivo) o menù alla carta dell'Agriturismo, oppure **menù da passeggio** con*

- Piadina farcita con 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***

giovedì 3 marzo 2016

S. Cunegonda

35 Agriturismo Palazzo Baldini

Società Agricola SABA Via Boncellino 170

48012 Bagnacavallo (Ra)

Tel./fax: 0545 61610 – www.palazzobaldini.it



SERATA DI CHIUSURA DEI LÒM A MÈRZ

ORE 19.30

- *Conversazione del Prof. Massimo Montanari sul tema
"Identità italiana e culture locali: pratiche e saperi in rete"*

ORE 20.15

- **Rito del fuoco**

ORE 20.30

- **Cena** con i prodotti tipici e i vini del territorio, proposta in collaborazione con i docenti e i partecipanti al corso "Cucina tipica ed enogastronomica dell'Emilia Romagna per la ristorazione agrituristica", organizzato da Dinamica Soc.Cons. a r.l., sede di Lugo (Ra).

Costo della cena € 27, compreso servizio, acqua e vino.

Gradita la prenotazione.

Per il dettaglio del menù, consultare
il sito www.illavorodeicontadini.org

- **Intermezzo musicale.**

Per informazioni e prenotazioni

Lea: 339 4939961, Italo 3389305215

- Durante la serata proiezione del video "**Giocchi di fuochi**"
a cura di **Mirco Villa**.

palazzo tozzoni VENERDI' 26 febbraio 2016

via Giuseppe Garibaldi, 18, Imola Associazione culturale
"Nel giardino, nella natura" – Cell. 338 42 03 690
www.giardinonatura.com info@giardinonatura.com
Musei Civici di Imola – www.museiciviciimola.it
musei@comune.imola.bo.it – Tel. 0542 602609

ORE 18-20

Incontro pubblico nel salone del palazzo.

Il Prof. **Mario Gurioli** racconterà quali erano i riti magici e simbolici nel mondo contadino per propiziarsi le forze della natura con l'arrivo della primavera e il risveglio della terra. Nella corte seguirà l'**accensione del falò** e un brindisi tra tutti i partecipanti.

PER TUTTO IL PERIODO DEI LUMI

MUSEO NATURA

Via Rivaletto, 25 Sant'Alberto (RA)
Tel. 0544 528710 natura@atlantide.net

NatuRa è un Museo dedicato agli animali, alla natura e al territorio, allestito in modo innovativo e interattivo. Aperto tutto l'anno, propone visite guidate, laboratori ed escursioni nel Parco del Delta del Po.

Per tutto il periodo dei lumi: ingresso ridotto al Museo per tutti (euro 2,00). Il Museo è gratuito per i bambini in età prescolare e per i diversamente abili.

NATURA MAGICA...

andar narrando per borghi e boschi nei LÒM A MÈRZ

domenica 28 febbraio

www.naturamagica.it, info@naturamagica.it Cell. 347 4664858

"Natura Magica" è un progetto innovativo di "trekking dolce" con racconti, uscito fuori dal cappello del Fulèsta **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 giornata di domenica 28 in occasione dei Lòm a Mèrz Sergio Diotti e Roberto Forlivesi vi guideranno con racconti e aneddoti a visitare Brisighella e dintorni. Per informazioni sul percorso ed orari consultare il sito www.naturamagica.it o contattare 347 4664858



Nel 2016 il lavoro dei contadini parteciperà a

- **Mostra Agricoltura**, Faenza, 18-19-20 marzo
- **Cento Mani**, Polesine Parmense, 18 aprile
- **La Musica nelle Aie**, Faenza, 5-6-7-8 maggio
- **Fiera Agricola del Santerno**, Imola, 17-18-19 giugno
- **Notte di San Giovanni**, varie località, 23 giugno
- **Festa Artusiana**, Forlimpopoli, 25 giugno-03 luglio
- **Festa sull'Aia**, varie località, 27-28 agosto
- **Gli Antichi Frutti d'Italia**, Pennabilli, 24-25 settembre
- **Terra Madre**, Torino, 22-26 settembre
- **Giovinbacco**, Ravenna, 21-23 ottobre

ECOMUSEO DELLE ERBE PALUSTRI

TERRE DEL LAMONE LAMONE BENE COMUNE

Rituali della terra, alla riscoperta della tradizione e della socialità

Casaglia, Crespino, Popolano, Brisighella, Faenza, Formellino, Pieve Cesato, Boncellino, Traversara, Villanova, Santerno, Ammonite, Savarna, Marina Romea: da sabato 27 a lunedì 29 febbraio i paesi lungo il Lamone si coordineranno per l'accensione comune delle "focarine".

Info: 0545 47122 erbepalustri@comune.bagnacavallo.ra.it

FIERA DI FAENZA • POLO DI TERANO

79° MOSTRA DELL'AGRICOLTURA

40° MO.ME.VI.
Mostra specializzata della meccanizzazione in vitivinicoltura

18/19/20 MARZO 2016
Fiera di Faenza

Fiera Agricola del Santerno

Presidio della biodiversità

IMOLA

Complesso Sante Zennaro
via Pirandello 12
ingresso gratuito

Associazione Il Lavoro dei Contadini

Il lavoro dei contadini

NOTTE MAGICA DI MEZZA ESTATE
la guazza ad san zuan
23 giugno 2016

Festa sull'aia nelle romagne...
...tradizioni, folclori, suance sul finir dell'estate

27-28 agosto 2016

Salone Internazionale del Gusto Terra madre

chef to chef centomani
emilromagnoli di questa terra

Festa Artusiana

cultura a tavola
gastronomia • spettacoli • concerti • mostre
incontri • animazioni • eventi speciali

Forlimpopoli

Gjervin Baccas
"collegamento in GJ"

LA MUSICA NELLE AIE

Castel Raniero in Festa
FAENZA
5.6.7.8
MAGGIO 2016

GLI ANTICHI FRUTTI D'ITALIA FINCONTRANO A PENNABILLI

FRUTTI ANTICHI
LABORATORI
RICETTA