

LÒM A MÊRZ

**da martedì
26 febbraio
a domenica
3 marzo 2019**



illavorodeicontadini@libero.it

www.illavorodeicontadini.org

Cell. 331 4428484



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

Coordinamento: Lea Gardi **Segreteria:** info@caridolfi.it

Mapa tratta da *La Romagna geografia e storia*, (1893) Ing. Emilio Rosetti

Illustrazioni tratte da: *Canti, balli burdèl*, di Pietro Bandini Quinzàn, Marilena Benini,
da un'idea di Antonella Ravagli, Edizioni Tempo al libro, (2018)

Progetto grafico: Marilena Benini **Foto di copertina:** Mirco Villa **Stampa:** Carta Bianca Editore – Faenza

Si ringrazia Renzo Bertaccini per l'attenta correzione delle bozze

Con il contributo di:



COMUNI DI:

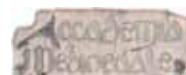
Brisighella, Imola, Riolo Terme, Casola Valsenio

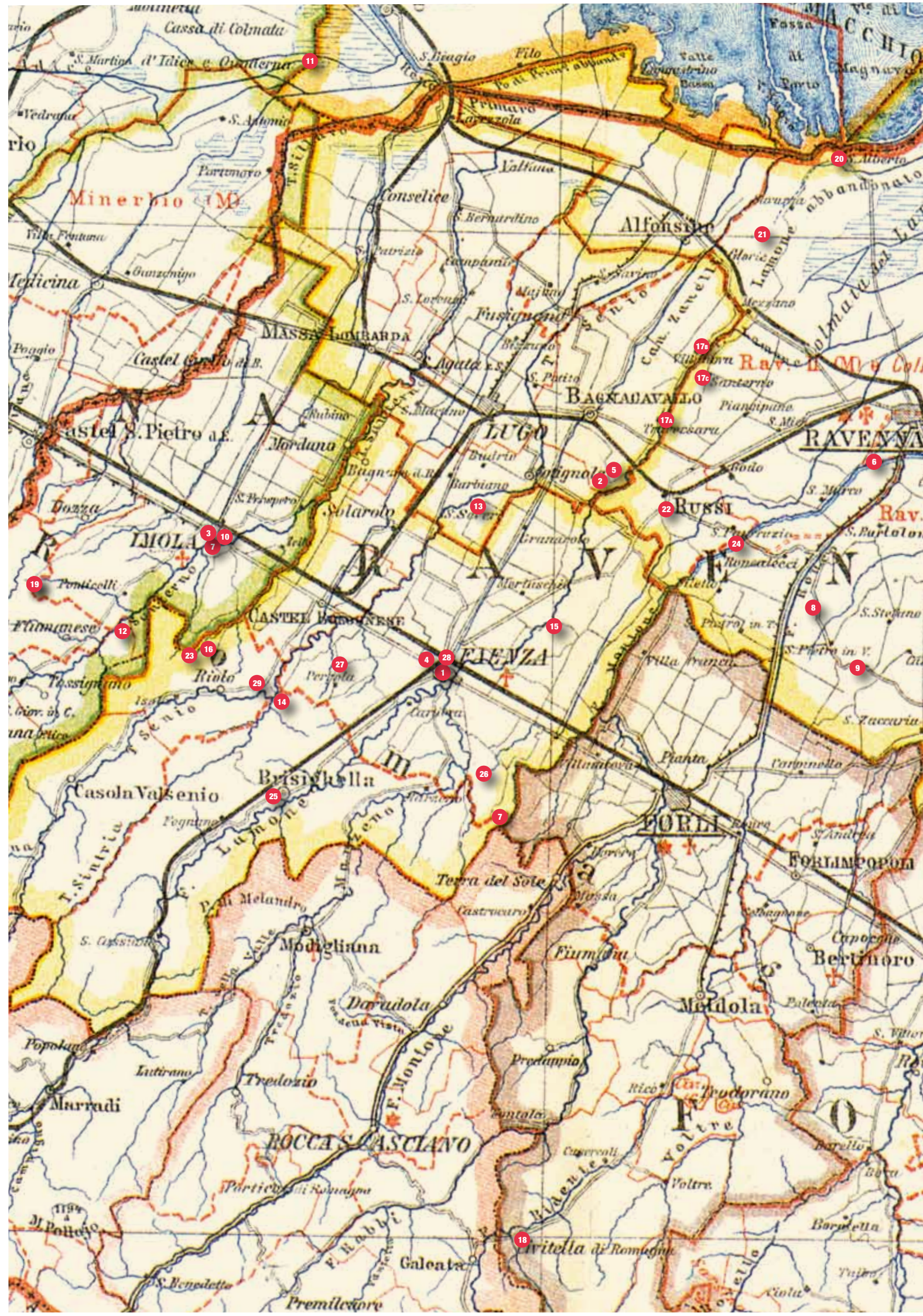


Con il Patrocinio di:

Comuni di Faenza, Imola, Unione della Romagna Faentina

In collaborazione con:





Lò m a mèrz 2019, gli appuntamenti

martedì 26 febbraio

- 1 Salone delle Bandiere - Comune di Faenza
Faenza
- 1A Accademia Medievale Rione Verde – Faenza

mercoledì 27 febbraio

- 3 Istituto Tecnico “Scarabelli” – Imola

giovedì 28 febbraio

- 4 Scuola Primaria Tolosano – Faenza
- 5 Palazzo Baldini – Bagnacavallo
- 6 Condotta Slow Food presso Agriturismo Martelli – Ravenna
- 7 Bartolini Alvaro – Brisighella
- 29 Dalmonte Cesare – Riolo Terme

venerdì 1 marzo

- 28 Scuole Pirazzini – Faenza
- 8 Cà Ridolfi – Gambellara
- 9 M.D.T. (Museo Didattico del Territorio)
San Pietro in Campiano
- 10 Mercato della terra – Imola
- 11 Museo delle Valli – Campotto
- 12 Tenuta Poggio Pollino – Imola
- 13 Solaroli Andrea – San Severo di Cotignola
- 14 Agriturismo Rio Manzolo
Villa Vezzano Brisighella
- 15 Il contadino telamone – Reda di Faenza
- 16 Nasano – Riolo Terme
- 17 Terre del Lamone
Traversara, Villanova e Santerno

sabato 2 marzo

- 2 Agriturismo La Rondine – Bagnacavallo
- 18 Agriturismo Campo Rosso
Civitella di Romagna
- 19 Caboi Claudia e figli – Fontanelice
- 20 Il giardino del Pereo – Sant’Alberto
- 21 Museo Etnografico “Sguri” – Savarna
- 14 Agriturismo Rio Manzolo
Villa Vezzano Brisighella
- 22 RossTeria Busdesgnaus – Russi
- 23 Fattoria Romagnola – Imola
- 15 Il contadino telamone – Reda di Faenza
- 16 Nasano – Riolo Terme

domenica 3 marzo

- 2 Agriturismo La Rondine – Bagnacavallo
- 24 Ravagli – Ragone
- 8 Cà Ridolfi – Gambellara
- 25 Convento dell’Osservanza – Brisighella
- 18 Agriturismo Campo Rosso
Civitella di Romagna
- 21 Museo Etnografico “Sguri” – Savarna
- 16 Nasano – Riolo Terme
- 26 Torre di Oriolo dei Fichi – Faenza
- 27 Zinzani – Faenza

martedì 26 febbraio

S. Alessandro

1 Salone delle Bandiere

Comune di Faenza

Piazza del Popolo 31

www.illavorodeicontadini.org

 Il Lavoro dei Contadini

Faenza (Ra)

ORE 18

• Inaugurazione della mostra

“Donne Romagnole: un secolo di storie”

Roberto Amadio e le sue zirudelle.

Arianna Ancarani, “Le trame del bosco”

Luigi Berardi, installazioni

Vanda Budini, disegni su carta

Elisa Grillini, ceramica

Egidio Miserocchi, stampe artistiche e disegno delle sagome

Natalia Mouzytcheva, abiti dipinti

Carla Lega, ceramica

Stefano Rubboli, strutture espositive in legno

Anna Tazzari, La signora Maria

Mirco Villa, fotografie

“Le donne di Tonino Guerra” di **Gigi Mattei Gentili** collezione privata

Testi storici di **Liliana Vivoli**

Allestimento a cura di **Mirco Villa**

e **Gianna Giani** per l'Associazione

Il Lavoro dei Contadini.

La mostra rimarrà aperta da martedì 26 febbraio a domenica

10 marzo 2019, per gli orari di apertura consultare il sito e la

pagina Facebook dell'Associazione

Il Lavoro dei Contadini.

• Presentazione del **Calendario di burdel** Istituto Comprensivo

“Matteucci Faenza Centro” - Scuole Primarie “Tolosano”

e “Pirazzini”.

ORE 18.30

• Convegno: “Il ruolo della donna nel mondo del lavoro; lavoratrici in Romagna dal Novecento ad oggi”, a cura della dott.ssa **Liliana Vivoli**, esperta di tradizioni e storia locale.

ORE 19.45

• Accensione del fuoco al Rione Verde

Via Cavour 37

1a Accademia

Medievale

Rione Verde

Via Cavour 37 – **Faenza (Ra)**

www.illavorodeicontadini.org

 Il Lavoro dei Contadini

ORE 20

• **Un viaggio enogastronomico dalla collina al mare, cena con i prodotti tipici e vini del territorio** in collaborazione con la maestra di cucina **Carla Briigliadori** e i partecipanti al corso “Trasformazione di prodotti ortofrutticoli: qualità e innovazione” organizzato da Dinamica Soc. Cons.a.r.l, sede di Lugo. Gradita la prenotazione: 339 4939961 (Lea) Per il dettaglio del menù consultare il sito www.illavorodeicontadini.org o la pagina Facebook



mercoledì 27 febbraio

S. Giuliano

3 Istituto Tecnico “Scarabelli”

Via Ascari 15 – Imola (Bo) (parcheggio in loco)

Tel. 0542 658610 www.scarabelli-ghini.it, bota03000d@istruzione.it

In caso di maltempo, l'evento si svolgerà ugualmente all'interno del convitto scolastico.

L'Istituto Tecnico G. Scarabelli si trova sulle prime colline di Imola all'interno di un complesso naturale molto suggestivo. In passato il luogo era appartenuto ai conti Sassatelli che amavano trascorrere qui, nella loro bellissima villa, il tempo della villeggiatura. In seguito la villa passò al vescovo di Imola e poi al Comune di Imola, che la giudicò idonea per stabilirvi la Regia Scuola Pratica di Agricoltura. Dai primi del '900 professori e studenti godono di questo incanto naturale.

ORE 17.00

Apertura della manifestazione presso il Convitto dell'Istituto con un'esposizione e racconti:

- Ricordi di campagna di **Mario Scalorbi** sulla Filiera della Canapa;
- Progetto PON – tematica: **Memoria di un mondo in dissolvimento “Oggetti, usanze e tradizioni degli uomini e delle donne della Romagna”**.

*Mostra fotografica e digitale presentata dalla classe 3B Scarabelli, sul patrimonio locale anche attraverso percorsi storici e in lingua inglese. E, per rendere completa la serata, **buon cibo e buon vino**.*

- Nel parco adiacente il Convitto: Mostra degli antichi mestieri e Aziende Ospiti
- Nell'arena: danze della tradizione popolare che allieteranno la manifestazione.

ORE 19.30-20

*Al calare della sera **Accensione del falò** accompagnato da canti, danze dai **Diavoli della frusta**.*

*Lumi a Marzo (**Lòm a Mèrz** in dialetto) è un'antica tradizione romagnola che vedeva le campagne accendersi sul finire di febbraio (le date con precisione sono gli ultimi tre giorni di febbraio e i primi tre di marzo: tutti gli altri lumi a marzo sono da considerarsi “eretici”). I fuochi cominciavano sul far della sera e duravano per ore e ore, anche l'intera notte, mentre uomini, donne e bambini si radunavano attorno ad essi per scaldarsi e “fare lume a marzo”, ovvero illuminare il mese che portava la primavera e tutto ciò che comportava.*

*Per combattere il buio e il freddo alcune **proposte gastronomiche**:*

- Zuppa con verdure dell'Agriturismo Fattoria Romagnola
- Piadina con grani locali macinati a pietra, farcita con salumi e formaggi locali
- Vino delle cantine del territorio
- Dolci di carnevale

AZIENDE OSPITI

- Jonathan Leonelli zafferano e tartufo
- Villa Scarabelli, Via Ascari 15 Tel. 0542 658610, vino e altri prodotti della terra
- Soc. agr. “Caboi Claudia e figli” via Casetta 3 Casalfiumanese – Valsellustra (Bo) Cell. 3392172282 *Formaggi di pecora*
- Tenuta Nasano Az. agr. Gardi e Bertoni, Via Rilone 2, località Mazzolano, Riolo Terme (Ra) Tel/fax: 0546 70715 Cell. 334 9991623 Stefano *vini, confetture, agriturismo*
- Fattoria Romagnola - agriturismo, Via Lola, civico di fianco al n. 4, Imola (Bo) Cell. 334 1934492, *prodotti tipici*
- Zinzani Ruggero, via Casale 23, Faenza: *vini e confetture*
- Fattoria didattica “Locarina” *laboratorio della terracotta*
- Le teglie di Montetiffi di Maurizio
- Hopinion Birrificio Agricolo Italiano, Via Pasquale 1/A Imola, cell. 333 2175931 Marco
- “La signora Maria”, Anna Tazzari e le sue ceramiche
- “Trame del bosco” Arianna Ancarani *cesteria e arte dell'intreccio* www.tramedelbosco.it
- Rio del Sol, *melograni, confetture*
- Composizioni floreali e non di Laura Zaccherini
- Associazione ex Allievi Scarabelli
- Produzione di “Peperoncino” di Alvaro Bartolini
- Rino Giovannini – Riproduzioni modelli della civiltà contadina

giovedì 28 febbraio

S. Romano

4 Scuola Primaria

Tolosano

Via Tolosano 76

Faenza (Ra)

*Durante la giornata preparazione del
braciare con i bambini della scuola
che realizzeranno legnetti e pensieri da
bruciare* **ORE 19**

• **Accensione**, chiacchiere intorno al fuoco,
bisò e stuzzicherie

• **Luigi Franzoni** con le sue Zirudele
attorno al fuoco

5 Agriturismo

Palazzo Baldini

Società Agricola SABA

Via Boncellino 170

Bagnacavallo (Ra)

Tel./fax: 0545 61610

www.palazzobaldini.it

ORE 19

• **Accensione del fuoco propiziatorio** nel
campo

*La serata proseguirà con una degustazione
gratuita di pregiati vini locali.*

*Sarà possibile cenare presso l'agriturismo
con menù alla carta,*

*al quale si unirà una proposta per la
serata.*

*In cascina verrà inaugurata una mostra di
pittura.*

*La serata sarà allietata da musica
romagnola dal vivo.*

6 Condotta Slow Food

presso

Agriturismo Martelli

via Altiero Spinelli, 10

Borgo Montone - **Ravenna**

Tel. 339 2206342

slowfoodravenna@gmail.com

ORE 19.45 rito del fuoco

ORE 20.40

Cena con prodotti e vini locali.

*Chiaccherata con **Patrizia Ceccarelli**,
cantante di musica romagnola*

prenotazioni e info: 335 375212

slowfoodravenna@gmail.com

5 Azienda agricola

Bartolini Alvaro

"Spaderna"

Tel. 0546 642294

Cell. 333 5303686

*Produttore di peperoncini e florovivaista,
"Habanero in salsa e altri prodotti
piccanti"*

EVENTI ORE 18

• **"Trame del Bosco"** Intrecci di vimini
e mostra di cesteria a cura di **Arianna
Ancarani** www.tramedelbosco.it

• **"Cavoli... che musica"** concerto da
serra, l'udibile, sensibile delle piante a cura
di **Luigi Berardi**

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

• **Degustazione** con i prodotti della casa

• **Musica dal vivo**

ALLE ORE 20

• **Accensione del fuoco propiziatorio**

AZIENDE OSPITI

• **La Casera**

Via San Savino, 6, Modigliana Tel. 0546 941396

Produzione e vendita di prodotti caseari

• **Casa Merlo**, Az. Agr. Nannini Stefano e Carla,
Via Scavignano 50, Marzeno – Brisighella

Tel. 0546 81352 – www.casamerlo.com

*Produzione di frutta e verdura, conserve,
olio, scalogno, carciofi*

• **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

Dalmonte Cesare,

Giuseppe e Francesco

Via Bologna 76

Riolo Terme (Ra)

f.dalmonte@email.it

Tel. 0546 71390

• *L'associazione culturale FAT AGRI in col-
laborazione con Ippoverde e Biblioteca Co-
munale organizza "Il lume a marzo" presso
la Cantina Dalmonte Cesare e Francesco.*

ORE 18.30

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

venerdì 1 marzo

S. Felice III Papa

28 Scuola Pirazzini

Via Marini 26

48018 Faenza (Ra)

ORE 18.30

• I ragazzi delle classi quarte sono lieti di invitarvi ai Lòm a mèrz, occasione per presentare il calendario realizzato dalle classi quarte delle scuole Pirazzini e Tolosano

• Canzoni e indovinelli intorno al fuoco a cura dei bambini e di **Pietro Bandini** "Quinzan" e **Luigi Franzoni**

• Buffet "internazionale" a cura delle famiglie degli alunni: Vin brulé - Karkadè, tè, grazie al contributo del comitato dei genitori.

8 Az. Agrituristiche

"Cà Ridolfi" di Ridolfi

Mattia e Marco

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 19.45

• Accensione del **fuoco propiziatorio**

ORE 20

• **Cena con prodotti dell'azienda** e del territorio per maggiori informazioni e menù consultare la nostra pagina Facebook o il sito (su prenotazione)

• **Serata conviviale:** "Bèla burdèla fresca e campagnòla" a trebbio con **Vanda Budini** esperta di tradizioni popolari.

• In allestimento opere di **Mirco Villa:** "La Romagna dal Territorio alla Tavola" la mostra fotografica si ispira a due libri Il bello di mettere i piedi sotto la tavola e A pancia piena si ragiona meglio. La cucina è cultura, la cultura è tradizione, quella romagnola ha origini antiche e un forte legame con le tradizioni contadine e il territorio.



10 Mercato della Terra

presso Via Rivalta 12

Imola (Bo)

Prodotti Selezionati Slow Food



DALLE 16

Mercato dei prodotti del territorio a Chilometri zero

ALLE 18

• Accendiamo il fuoco propiziatorio dei Lòm a Mèrz accompagnati dalla musica del gruppo **Fragole e tempesta**

• Durante tutta la serata si potrà **cenare** con prodotti delle aziende agricole con piadine farcite, formaggi affettati, succhi, dolci e una bella grigliata calda. Vi aspettiamo numerosi!

9 M.D.T. (Museo

Didattico del Territorio)

Via del Sale 88

San Pietro

in Campiano (Ra)

Per info: 0544 576684

mdt@ravennantica.org

www.ravennantica.it



ORE 17

• **Laboratorio esperienziale** alla scoperta della cucina tipica romagnola nel Novecento. La pasta fatta in casa: la sfoglia come una volta e la realizzazione di formati di pasta tradizionale. Laboratorio gratuito per i bambini da 5 a 12 anni. Non è necessaria la prenotazione.

ORE 18

• **Visita guidata gratuita** al Museo aperta a tutti. Non è necessaria la prenotazione.

ORE 19

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

ORE 19.30

• **Accensione del falò propiziatorio.**

In caso di pioggia confermato il laboratorio per i bimbi con merenda

12 Società Agricola

Tenuta Poggio Pollino

Via Monte Meldola, 2/t

40026 Imola (Bo)

Cell. 331 6125474

marino.pasquali@libero.it

ORE 20.30

Cena: **antichi sapori per gusti moderni**

• Carrellata di antipasti

• Passatelli in brodo di fagioli

• Tagliatelle d'ortica e rigaglie

• Stufato di verze e maiale

• Bocconcini di cinghiale in salmi con polenta frita

• Lovere dolci della credenza

• La compagnia di improvvisazione teatrale **ChiAMa** allietterà la serata con sit-com e gags dedicate al mondo femminile con un simpatico gioco di mettere in scena idee e suggerimenti del pubblico. costo della serata € 29,00

Numero di posti limitato, si consiglia prenotazione.

13 Azienda Agricola

Solaroli Andrea

Via Maremme 11, San Severo

di Cotignola (Ra)

Cell. Genny 339 3046710

infosolaroli@gmail.com

Azienda vitivinicola - vendita diretta vino, saba e confetture.

Senza il sorriso delle donne il mondo sarebbe eternamente buio

EVENTO ORE 19

• Accensione del falò.

• Menù: salsiccia e arrostiti ai ferri, con di cipolla frita by **La cicala e la formica**

Vin brulé e ciambella.

• Nell'aria intrattenimenti della tradizione romagnola.

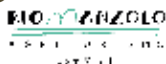
AZIENDE OSPITI:

• Ciondolando con Ale Esposizione e vendita di ciondoli e piccoli oggetti in ceramica.

• Azienda Agricola "La cicala e la formica" di Ceccarelli Sergio Via Lughese 314 Forlì. Durante la serata sarà possibile acquistare prodotti.

14 Agriturismo

Rio Manzolo



Via Trieste 99

Villa Vezzano – Brisighella (Ra)

Tel. 0546 89084

Cell. 339 7990144

www.riomanzolo.it

@riomanzolo

@riomanzolo

Tagliatelle al lume dei fuochi

Accolti dal calore del fuoco propiziatorio, la serata proseguirà con una cena in cui protagonista sarà la pasta fatta in casa che, grazie all'operato delle instancabili azdore di una volta, è ancora oggi una delle eccellenze della cucina romagnola. Daremo il benvenuto agli ospiti con la pizza frita e, a seguire, il menù prevede tre tipi di tagliatelle servite a volontà e dolci della tradizione.

La cena si svolgerà a lume di candela, in modo da ammirare il fuoco che accenderemo nella nostra aia.

20 euro a persona (bevande escluse).

Prenotazione obbligatoria al 339 7990144

11 Museo delle Valli

via Cardinala 1/c

4011 **Campotto** di Argenta (Fe)

Tel. 0532 808058

www.vallidiargenta.org

info@vallidiargenta.org

Valli di Argenta

EVENTO

• *Accensione del tradizionale fuoco nell'area cortilizia esterna e a seguire racconti di storie lavorative delle donne in agricoltura a cura dell'Associazione Donne in Campo Emilia-Romagna, con laboratorio, su prenotazione, sulla filiera del latte.*

Ingresso gratuito

16 Azienda agrituristica

“Nasano” di Gardi,

Bertoni e Poggiali



Via Rilone 2

località Mazzolano

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*

• *Accensione del falò*

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

• *A seguire **cena in agriturismo** su prenotazione a base di baccalà: per consultare il menù seguitemi sulla nostra pagina Facebook “azienda agrituristica nasano” o sul sito www.tenutanasano.it € 30,00 bevande, caffè, liquori inclusi*

15 Agriturismo

“Il contadino telamone”

della società agricola

RO.2MA.

Via Sacramora 12,

48018 **Reda di Faenza** (Ra)

Cell. 338 4689855 o 339

7242643

info@ilcontadinotelamone.it

www.ilcontadinotelamone.it

agriturismo il contadino

telamone

ORE 19.30

• *Accensione del fuoco propiziatorio*

ORE 20

• *Cena con cibi coltivati e prodotti nell'azienda (prenotazione obbligatoria al 338.4689855 Manuela; 339.7242643 Max)*

MENÙ

• *Antipasto: mascherina di bresaola, fegatini, tortino di semolino e verdura*

• *Minestra: lasagne verdi al forno*

• *Secondo: misto di rotoli farciti*

• *Contorno: patate fritte*

• *Dolce: lasagne dolci di carnevale*

DOPO LA CENA:

• ***Silvia Togni** presenterà le figure mitologiche femminili presenti nella cultura*

popolare romagnola, raffrontandole con le tante donne reali, ma spesso ignorate, che nei secoli hanno rappresentato il vanto della nostra terra. Silvia Togni, guida turistica e traduttrice, scrive dal 2011 per La Ludla, periodico dell'associazione Ist. Friedrich Schür per la difesa e la valorizzazione del dialetto romagnolo, con cui ha anche collaborato alla realizzazione dei video “Romagna Slang, in rumagnòl us dis”.

A FINE SERATA:

Sarà possibile acquistare prodotti dell'azienda

17 Terre del Lamone

Info: Ass. Culturale

Civiltà Erbe Palustri

0545.47122 Comitato

Promotore Santerno

Cell. 328.2820989

Traversara Cell. 338.4965956

L'iniziativa rientra nel calendario degli eventi del progetto partecipato “Lamone Bene Comune” per la promozione, valorizzazione e fruizione del fiume Lamone e dei suoi territori.

Nelle località di Villanova di Bagnacavallo, Santerno e Traversara saranno accese

le focarine con momenti conviviali intorno ai falò.

ORE 20

• ***Villanova e Santerno** (argini sinistro e destro, presso Ponte della Pace)*

Accensione dei fuochi sugli argini del fiume e grande grigliata partecipata, annaffiata da un ottimo vin brulé e arricchita con dolci della tradizione locale.

Info: Ass. Culturale Civiltà Erbe Palustri 0545.47122 - Comitato Promotore Santerno 328.2820989

ORE 20

***Traversara** (piazzale ex cinema)*

Accensione del falò e ristoro con fuoco e pancetta messi a disposizione dall'organizzazione, mentre ciascuno può portare ciò che vuole da cucinare alla griglia.

Info: Angelo Ravagli 338 4965956

sabato 2 marzo

S. Prospero

2 Agriturismo e Fattoria La Rondine

Via Boncellino 178

Bagnacavallo (Ra)

Cell. 388 4647149 Debora

Cell. 347 4230464 Sauro

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 alla carta dell'Agriturismo
- Oppure menù da passeggio con piadina farcita di affettati, formaggi, salsiccia alla griglia;
- Vin brulé della casa
- Fegato con cipolla

Per pranzare e cenare è gradita la prenotazione 3884647149 Debora oppure 3474230464 Sauro

- All'imbrunire accensione del fuoco
- Intrattenimento con Legaibuo
- **Eleonora Dalmonte** ceramista
eleonora.dalmonte@alice.it
Cell. 340 3492542

19 Società agricola Caboia Claudia e figli

Via Buffadosso 2

Fontanelice (Bo)

Tel. 0542 681342

Cell. 334 9449642

340 6906514

az.valsellustra@libero.it

 az agricola Valsellustra

L'azienda partecipa al mercato della Terra di Imola

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, racconti della vita dei pastori di una volta
- A seguire cena tipica sarda
- Sarà possibile acquistare prodotti dell'azienda e dei suoi ospiti

18 Agriturismo Campo Rosso

Strada comunale di Buggiana 146

Civitella di Romagna

Cell. 3805142609 Katia

www.agriturismocamporosso.com

info@agriturismocamporosso.com

ORE 10

- **Foraging:** per campi alla ricerca di erbe spontanee commestibili 10 €

ORE 13

- Pranzo contadino con pasta fatta in casa con farine bio di grani antichi e erbe € 15
- Menù:
- Vellutata di ortica con crostini
 - Ravioli di Crespigno e ricotta di pecora al pomodoro conserva casalinga 2018
 - Ciambella della nonna

DALLE ORE 14.30 ALLE 16.30

Battesimo della sella con merenda per bambini dai 6 ai 12 anni € 7

ORE 18

Accensione del fuoco propiziatorio

Aperitivo con vin brulé e ceci caldi intorno al fuoco e cottura della carne
Racconti intorno al fuoco con accompagnamento musicale

ORE 20.30

Cena con racconti in dialetto:

La donna romagnola secondo Raffaello Baldini interpretata da Lorenzo Scarponi
Menù della serata

- Piadina di farina bio di grani antichi con sottaceti e ravignolo di Romagna
- Carne di manzo, castrato e suino alla griglia con patate, erbe di campo saltate in padella, radicchi e guanciale di mora romagnola
- Scroccadenti con albana dolce e dolci della casa
- 25 euro
(acqua caffè e un calice di vino offerti)

21 Museo Etnografico "Sguri" di Romano

Segurini

Via degli Orsini 4 **Savarna**

Ravenna Tel. 0544 533609

r.segurini@email.it

www.museoetnosguri.it

In collaborazione con: Comune di Ravenna assessorato al decentramento - Percorsi Associazione culturale di volontariato onlus - SAGRACO Comitato cittadino Savarna, Grattacoppa, Conventello - Il lavoro dei contadini.

ORE 13.45

- Iscrizione alle gare di **Zachegn**
info Angelo Pellegrini cell. 3356045195

ORE 14

- Visita al Museo e alla mostra: vigna, cantina, vino e attrezzi vari.
- All'imbrunire si accendono i fuochi
- Possibilità di ristoro

16 Azienda agrituristica "Nasano" di Gardi,

Bertoni e Poggiali

Via Rilone 2

località Mazzolano

Riolo Terme (Ra)

Tel./fax: 0546 70715

Cell. 339 4939961 Lea,

gardi.fabio@libero.it

www.tenutanasano.it

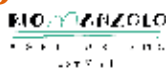
DALLE ORE 19

- Visita alla cantina: degustazione e acquisto dei vini e altri prodotti dell'azienda
- **Accensione del falò**
- serata in compagnia di **Liliana Vivoli** che ci parlerà delle donne nel mondo contadino di una volta
- A seguire cena in agriturismo su prenotazione: per consultare il menù seguitemi sulla nostra pagina Facebook "azienda agrituristica nasano" o sul sito www.tenutanasano.it
€ 28,00 bevande, caffè, liquori inclusi



14 Agriturismo

Rio Manzolo



Via Trieste 99

Villa Vezzano – Brisighella (Ra)

Tel. 0546 89084

Cell. 339 7990144

www.riomanzolo.it

@riomanzolo

@riomanzolo

Falò e calanchi: la notte dei Lòm a Mèrz nella valle del Senio

Quanti fuochi illuminano la valle del Senio, nella notte dei Lòm a Mèrz?

Romagna Sentieri e Agriturismo Rio Manzolo organizzano una notte diversa, dove i protagonisti sono proprio i falò di marzo. Si parte dall'agriturismo Rio Manzolo per una camminata fino alla Torre del Marino, che domina la vallata del Senio. Da qui, approfittando della terrazza panoramica che guarda verso sud-ovest, attenderemo la notte e con essa l'accensione dei fuochi nella vallata. Qui sarà con noi Beppe Sangiorgi, storico delle tradizioni popolari, con aneddoti, racconti e leggende del passato locale. Rientro in notturna all'Agriturismo Rio Manzolo dove ci sarà l'accensione del falò e la cena. Il costo è di 25€ a persona e include cena ed escursione. Ritrovo ore 16 e cena ore 20.

Prenotazione obbligatoria al 348

3523188 (Romagna Sentieri) oppure 339 7990144 (Rio Manzolo).

22 RossTeria

Busdesgnaus

Vicolo Carrarone, 12a

Russi (Ra)

Tel. 0544 582348

rossteria@libero.it

ORE 19

• **All'imbrunire accensione del fuoco**

• La serata sarà allietata da musica goliardica itinerante con **I Pataca d'la Petrela**

MENÙ DELLA SERATA

La Terra

- Maltagliati ai fagioli
- Cappelletti o tagliatelle al ragù
- Bis di polenta al ragù ed ai porcini
- Faraona alla cacciatora
- Salsiccia matta con fagioli all'uccelletto



- Umido di castrato, zucchine ripiene
- Patate al forno aglio e rosmarino
- Cardi gratinati
- Cavolfiore al forno con ristretto di Sangiovese

Il Mare

- Spaghetti con alici dell'Adriatico e pomodorini secchi
- Baccalà coi porri
- Brodetto di pesce

Dolci

- Zuppa inglese - Latte brulé
 - Salame di cioccolato
 - Zuccherini e crostata della Nonna
- È gradita la prenotazione.

AZIENDE OSPITI:

- **Stamperia Pascucci 1826**

Via G. Verdi 18 Gambettola (Fc)

Tel. 0547 53056 *Le donne di Tonino Guerra*

- **La ceramista Anna Maria Tazzari** di Bagnacavallo

- **Azienda vinicola "Alessandra Ravagli"** di Ragone (Ra)

23 Fattoria Romagnola

Via Lola (ingresso
adiacente al civico 4)



Imola (Bo)

Tel. 0542 34901

Cell. 334 1934492

fattoriaromagnola@gmail.com

www.fattoriaromagnola.it

Fattoria Romagnola

Az. Agricola, Fattoria didattica,

Agriturismo, Allevamento

La culla delle nostre tradizioni contadine propone:

ORE 17

- Visita guidata alla stalla con distribuzione della cena agli animali
- All'imbrunire accendiamo il fuoco propiziatorio accompagnati dalla musica e dalle danze del gruppo Folkloristico Canterini e Danzerini Romagnoli **Turibio Baruzzi** di Imola.

- A seguire cena al caldo nella casa del contadino con menù romagnolo:

piadine, salsiccia, pancetta, polenta, pasta, dolci della tradizione del carnevale, vin brulé e vini delle cantine del territorio.

È possibile prenotare un tavolo al 334 1934492 **Fabiola**

15 Agriturismo

"Il contadino telamone" della società agricola RO.2MA.

Via Sacramora 12,

48018 **Reda di Faenza** (Ra)

Cell. 338 4689855 o 339

7242643

info@ilcontadinotelamone.it

www.ilcontadinotelamone.it

agriturismo il contadino

telamone

ORE 19

- **Accensione del fuoco propiziatorio**

ORE 19.30

• **Cena con cibi coltivati e prodotti nell'azienda** (prenotazione obbligatoria al 338.4689855 Manuela; 339.7242643 Max)

MENÙ

- Antipasto: mascherina di bresaola, fegatini, tortino di semolino e verdura
- Minestra: lasagne verdi al forno
- Secondo: misto di rotoli farciti
- Contorno: patate fritte
- Dolce: lasagne dolci di carnevale

DOPO LA CENA:

• conversazione di Paola Pescerelli Lago-rio: "La donna, figura cardine nella vita quotidiana". Donna, insegnante, presidente della casa Museo Raffaele Bendant: come mi sono inserita nella vita romagnola, nella città di Faenza, partendo da Bologna, città dove sono nata, cresciuta e laureata. Diventare presidente di una Istituzione di volontariato: quali difficoltà, quanto lavoro e quanti commenti non sempre favorevoli.

Ma le sfide ti fanno crescere e migliorare, quindi non mollare mai!

A FINE SERATA:

Sarà possibile acquistare prodotti dell'azienda

20 Il giardino del Pereo

di Luigi Berardi Via Pereo, 18

Sant'Alberto (Ra)

Tel. 338 3633869

luigi.berardi@libero.it

www.luigiberardi.com

DALLE ORE 18

- **Accensione del fuoco propiziatorio**

• **"Cavoli che musica"** concerto da serra, l'udibile, sensibile delle piante
a cura di **Luigi Berardi**

domenica 3 marzo

S. Cunegonda

2 Agriturismo e Fattoria

La Rondine

Via Boncellino 178

Bagnacavallo (Ra)

Cell. 388 4647149 Debora

Cell. 347 4230464 Sauro

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 alla carta dell'Agriturismo
- Oppure menù da passeggio con piadina farcita di affettati, formaggi, salsiccia alla griglia;

- Vin brulé della casa

- Fegato con cipolla

Per pranzare e cenare è gradita

la prenotazione 3884647149 Debora

oppure 3474230464 Sauro

- All'imbrunire accensione del fuoco

ORE 20.30

Animazione coi Coristi per caso

24 Az. Agr. Ravagli

Via Argine dx Montone 220

Ragone (Ra) –

Cell. 347 8884547

ale.ravagli@libero.it

www.alessandraravagli.it

Azienda vitivinicola, vini della tradizione, vitigni autoctoni e trasformati dell'orto. Vendita diretta

ORE 10

- L'azienda Ravagli va in trasferta presso il museo Etnografico "Sguri" in via degli Orsini n 4 a Savarna.

- Tavola rotonda con la dottoressa **Marisa Fontana** che ci parlerà di vino, vigna e tradizioni e degustazione di Ravenna Famoso igr Ravagli (vitigno autoctono romagnolo). Ampia mostra di attrezzi antichi dedicati alla vendemmia.

ORE 17

- Presso la nostra azienda in via Argine destro Montone visita in cantina e degustazione gratuita dei vini della vendemmia 2018.

- Menù dell'aia

Panino con la salsiccia e vino rosso Ciambella e vin brulé

- All'imbrunire tutti attorno al fuoco propiziatorio

16 Azienda agrituristica

"Nasano" di Gardi,

Bertoni e Poggiali

Via Rilone 2

località Mazzolano

Riolo Terme (Ra)

Tel./fax: 0546 70715

Cell. 339 4939961 Lea,

gardì.fabio@libero.it

www.tenutanasano.it

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

DALLE ORE 15

- **Il duo solare** musica allegra e popolare con Gianfranco e Giuseppe

- Visita alla cantina: possibilità di degustazione e acquisto dei vini di nostra produzione, sfusi e in bottiglia

- Il gioco della **pentolaccia di carnevale** per tutti i bambini

- **Gigi Franzoni** e i giocattoli di un tempo

- I profumi dei dolci della tradizione fatti e cotti nel forno a legna da **Tonino**

- Come una volta: nel paiolo la **coppa di testa**. Cotta e mangiata

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

- **Giuseppe Neri** e l'antica arte della lavorazione dei vimini

- "Arcord dla Campagna" (ricordi di campagna), antichi mestieri con **Mario Scalorbi**

- **Accensione del fuoco all'imbrunire**

MENÙ DA GUSTARE AL CALDO

- Polenta con ragù

- Piadina romagnola con salsiccia ai ferri, affettati e formaggi

- Dolci di carnevale

- Vin brulé gratis per tutti

AZIENDE OSPITATE:

- Soc. agr. "Cabo Claudia e figli"

via Casetta 3 – Casalfiumanese – Valsellustra (Bo)

Cell. 3406906514 Formaggi di pecora

- Az. Agr. biologica Minardi Antonella, via Cestina 14 - Casola Valsenio - tel 347-5216893

confetture di frutti dimenticati

- Jonathan Leonelli

Filatura della lana, Zafferano, tartufo



8 **Az. Agrituristicà**
“Cà Ridolfi” di Ridolfi
Mattia e Marco

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

• *A tavola con i piatti delle Azdore; piatti tratti dal libro A pancia piena si ragiona meglio sarà presente l'autore Mirco Villa. (su prenotazione - maggiori informazioni sul sito dell'azienda e Facebook)*

DALLE ORE 15

- *Laboratori ludico/creativi gratuiti per bambini e adulti*
- *“La stampa a ruggine” con l'artista – stampatore **Egidio Miserocchi** laboratorio di stampa su carta. miserocchi1@alice.it*
- *“Creare con la terra” laboratorio a cura di **Elisa Grillini** ceramista info@elisagrillini.info*
- *“Trame del bosco” cesteria e arte dell'intreccio a cura di **Arianna Ancarani** www.tramedelbosco.it*
- ***La Betta** arte del macramè, intrecci antichi e moderni il filodiombretta@gmail.com*
- *L'arte del ferro battuto a cura di **Aurelio Brunelli***
- *Dalla cucina, nel pomeriggio si potranno gustare: piadine, salumi, vin brulé ...e dolci di carnevale*
- ***All'imbrunire accensione del fuoco propiziatario***
- *In allestimento “**La Romagna dal territorio alla Tavola**” mostra fotografica ispirata ai due libri Il bello di mettere i piedi sotto la tavola e A pancia piena si ragiona meglio del fotografo **Mirco Villa***

25 **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 16 APERTURA FESTA

ORE 16.30

• *Giochi e intrattenimenti vari*

ORE 18.30-19

- ***Accensione fuoco propiziatario***
- *Balli e Musica attorno al falò*
- Possibilità di gustare:*
 - *la famosa polenta della Polisportiva San Cassiano*
 - *dolci*
 - *bruschette, panini, etc.*
 - *vin brulé*

18 **Agriturismo**
Campo Rosso

Strada comunale di Buggiana
146
Civitella di Romagna
Cell. 3805142609 Katia
www.agriturismocamporosso.
com
info@agriturismocamporosso.
com

DALLE ORE 9.30 ALLE 11.30

- *Laboratorio di cucina: la sfoglia*
- Come le azdore tiravano la sfoglia mentre gli uomini stavano a guardare*
- Preparazione della sfoglia all'uovo e realizzazione di diversi formati di pasta che i partecipanti al corso potranno portarsi a casa € 12*

ORE 13

- Pranzo della Domenica € 25*
- *Crostini di pane fatto in casa con lievito madre e farina bio di grani antichi*
- *Lasagne all'ortica e ricotta di pecora o Tagliatelle al ragù*
- *Coniglio alla cacciatora o arrosto di manzo con patate contadine*
- *Dolce della casa*

(acqua caffè e un calice di vino offerti)
Menù bambini da 7 a 12 anni € 15

- *Tagliatelle al ragù*
- *Salsiccia con patate*
- (acqua e dolce offerti)*

DALLE ORE 14.30 ALLE 16.30

- *Battesimo della sella con merenda per bambini dai 6 ai 12 anni € 8*

DALLE ORE 17 ALLE 19

- *Spettacolo teatrale, **Iuri Monti** in: “Le donne di Romagna: denominazione d'origine incontrollata” aperitivo e buffet a finale € 12*
- *Per una migliore organizzazione si richiede la prenotazione telefonica per tutte le attività in programma.*

21 **Museo Etnografico**
“Sguri” di Romano
Segurini

Via degli Orsini 4 **Savarna**
Ravenna Tel. 0544 533609
r.segurini@email.it

www.museoetnosguri.it

In collaborazione con: Comune di Ravenna assessorato al decentramento - Percorsi Associazione culturale di volontariato onlus - SAGRACO Comitato cittadino Savarna, Grattacoppa, Conventello - Il lavoro dei contadini.

ORE 10

- *Visita al museo, presentazione della guida La roba d'una volta a Ca' Sguren a cura di Osiride Guerrini.*
- *Vigna, cantina e vino, mostra, incontri e degustazioni con:*

***Marisa Fontana** enologa*

***Alessandra Ravagli** produttrice di vino*

***Osiride Guerrini:** La cultura del vino fra storia, mito e tradizione*

***Laura Montanari:** Sorsi di pregio nella “cantina letteraria”*

***Angelamaria Golfarelli:** Il vino nella filmografia.*

*Intervento del “trio delle azdore della poesia” con **Carla, Nadia e Daniela.***

ORE 14

• *Canti e musica del gruppo folk **I Malardot.***

• *Breve recita di **Luciano Ghinassi** di sue poesie dialettali.*

• ***All'imbrunire si accendono i fuochi.***

• *Possibilità di ristoro.*

.....
25 Associazione per la

Torre

di Oriolo dei Fichi

Via di Oriolo 19 – **Faenza** (Ra)

Cell. 333 3814000

www.torredioriole.it

 torredioriole



info@torredioriole.it

DALLE ORE 12.30

• *Apertura punto ristoro con specialità della tradizione romagnola prodotti dalle aziende di Oriolo, un'oasi del gusto, con vini, confetture, succhi, farine di grani, olio, formaggi in vendita e in degustazione.*

ORE 14

• *Le erbe di Oriolo, riconoscimento erbe spontanee passeggiando lungo il sentiero dell'amore a cura di Luciana Mazzotti.*

• *Giochi popolari della tradizione romagnola per tutte le età*

ORE 17.45

• *"Canti, Balì Burdèl!" Quinzàn in concerto: presentazione del nuovo audiolibro con canzoni della tradizione romagnola per bambini illustrato da Marilena Benini.*

ORE 18

*Al calar del sole **accensione del grande falò** secondo tradizione*

A seguire musica popolare intorno al fuoco

ORE 19.45

Mirco Villa: Come nasce un libro che racconta la Romagna

A pancia piena si ragiona meglio.

.....
27 Az. Agr. Zinzani

di Zinzani Marco



Via Casale 23

(Zona campo cross/Monte Coralli) **Faenza** (Ra)

Cell. 348 7932617 Marco

Cell. 347 9458249 Anna

Cell. 333 7040543 Ruggero

zinzanivini@gmail.com

www.zinzanivini.it

 Zinzani Vini

Azienda vitivinicola sui colli faentini, produttrice e venditrice di vini sfusi ed imbottigliati, prodotti agricoli trasformati.

EVENTO GRATUITO INIZIO ORE 17

• **Renato** intrattenimento musicale

• **Tiziano Gatta** barzellette

• **Gruppo Astrofili "Antares"**

di Romagna: osservazioni astronomiche con telescopi

• **Panini con salsiccia e pancetta**

• **Vini e Dolci della tradizione gratis**

• **Durante la serata sarà possibile**

acquistare prodotti

• **Creatività al femminile**

ORE 21

*Accensione falò **Lòm a Mèrz***

AZIENDE OSPITI:

• **Tiziana Peroni** Cell. 334 7266977

Bambole Steineriane.

• **Tanesini Paola** Cell. 334 2906980

Hobbysta creativa: Gatti/cani ferma porta.

• **Apicoltura Lombardi**

Via Mercanta, 11/b – Faenza (Ra)

Cell. 345 8108108

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.*

• **Fattoria Scania di Settefonti**

di Malavolti Stefania

Via Settefonti, 3 Casola Valsenio (Ra)

Cell. 339 2172282

Formaggi di mucca, capra, pecora. yogurt, gelato

• **I Colori della Frutta di Farolfi Laura**

Via Baccagnano, 2 Brisighella (Ra)

Cell. 339 5031547 *Marmellate, salse*

• **Az. Agr. Pompignoli Romano e Conti Carla**

Via Tebano, 22 – Brisighella (Ra)

Cell. 333 9890053 *Produttore di olio.*

• **Az. Agr. Bartolini Alvaro**

Via Roncona, 4 – Brisighella (Ra)

Cell. 333 5303686

Produttore di peperoncini, florovivaista

• **Antichi Calanchi di Babini Daniela**

Via Pideura 20/C Brisighella (Ra)

Cell. 338 7012610

Farina macinata a pietra, pasta e biscotti di grano duro antico Senatore Cappelli.

• **Giardino Aromatico di Antonietta Tirro**

Via Dei Raggi, 17 Modigliana (Fc)

Cell. 3479613654 *Erbe aromatiche, elisir, confetture*