

6 La Rondine Az. Agr. Biologica Fattoria Didattica Agriturismo di Sauro e Rita Rossini
Via Boncellino, 178 – **Bagnacavallo (Ra)**
Cell. 348. 5641071 Debora – www.fattorialarondine.it
E-mail: sauro.rossini2013@libero.it

EVENTO DALLE 15 IN POI

Durante tutta la giornata sarà possibile visitare e accarezzare tutti gli animali della fattoria: capre, pecore, asini, cavalla, vacca romagnola, conigli, polli e pollaiu sugli alberi, colombi...

- Tutta la serata sarà disponibile la cena con menu dell'Agriturismo
- Oppure menù da passeggio con piadina farcita di affettati, formaggi, salsiccia alla griglia, pancetta ai ferri, braciola di coppa di maiale ai ferri
- Vin brulé della casa
- Fegato con cipolla
- Spezzatino di bovino con patate

Per pranzare e cenare è gradita la prenotazione 348.5641071 Debora

- All'imbrunire accensione del fuoco
- Animazione della Rondine

ORE 20.30

Innanzitutto con i Coristi per caso

11 Celti Centurioni

Azienda Biologica Agrituristica
Via Crocetta, 10 – **Bagnacavallo (Ra)**
Tel. 0545.937382 Cell 338.3328996

www.celticenturioni.it

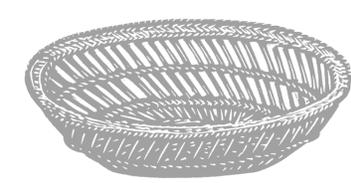
DALLE 19.00

- Apertura dell'Osteria dei Celti Centurioni nella sala del camino dove sarà possibile gustare le specialità romagnole di Laura accompagnati dai pregiati vini autoctoni biologici di Loris.
- Accensione dei fuochi all'imbrunire.
- Balli e musica attorno al falo e all'interno dell'agriturismo con il gruppo musicale "La Campanara".
- Angolo gastronomico con i salumi di mora romagnola dell'azienda agricola Mora del Munio.
- Visto il gradimento della passata edizione ritorna il concorso fotografico che ha per tema quest'anno il vino: **"In Vino Veritas? Dai campi alla tavola: immagini della bevanda regina della nostra terra"**. Tema del concorso cogliere tutti gli aspetti legati al vino: coltivazione della vite, vendemmia, vinificazione, ma anche il suo valore sociale, filosofico e culturale. Il concorso è aperto a tutti gli amanti della fotografia. La consegna delle opere dovrà essere effettuata entro il 24 febbraio 2013. Per maggiori informazioni www.celticenturioni.it. Le foto verranno esposte nel salone dell'agriturismo a partire da venerdì 1 marzo e per tutto il 2013.

19 Associazione Torre di Oriolo dei Fichi
Via di Oriolo – **Faenza (Ra)** Cell. 333.3814000
[E-Mail: info@torrediorio.it](mailto:info@torrediorio.it)

EVENTO

- Ore 17.30: apertura della torre, possibilità di visita guidata aperta della mostra "La signora Maria alla torre", esposizione di ceramica artistica, opere di **Anna Tazzari**
- Ore 18: accensione del fuoco propiziatorio. **Girotondo dei bimbi** attorno al falo e dichiarazione dello scongiuro tipico del lom a mèrz, apertura dello stand gastronomico con degustazione dei vini dei produttori dell'Associazione per la Torre di Oriolo, salumi di mora romagnola e bisè.
- Animazione musicale a cura di **Quinzan**
- Ore 19.30: "Le fulete nella torre", il **fuleta** nonno Gigi legge per i più piccoli favole e storie di fantasmi all'interno della torre.
- Ore 20.30: **Quinzan** in concerto, presentazione del nuovo album "Veni, veni e mi amore"



15 Azienda agrituristica "Nasano" di Gardi, Bertoni e Poggiali

Via Rilone 2, località Mazzolano, 48025 – **Riolo Terme (Ra)**
Tel./fax: 0546.70715 – Cell. 339.4939961 Lea
E-mail: gardi.fabio@libero.it – www.tenutanasano.it
Produzione e vendita vino *fuvo* ed in bottiglia, *saba*, conserve di frutta e altri prodotti agricoli

EVENTO DALLE ORE 19:

- Visita alla cantina: possibilità di degustazione e acquisto dei vini (17 tipologie di vini sfusi e 13 etichette)
- All'imbrunire verrà acceso il fuoco propiziatorio in compagnia di **Nino Tini** e le sue poesie
- Michele Grassi**, esperto di tecnologia casearia, maestro assaggiatore e docente O.N.A.F., presenterà il suo libro "AROMA – un viaggio alla scoperta dei formaggi D.O.P. italiani"
- Cena in agriturismo su prenotazione:** Sforzato di parmigiano con pere e ravvegolo al miele Risotto alla zucca con formaggio di fossa di Sogliano Lasagne ripiene ricotte e parmigiano alla crema di asparagi Straccetti di pollo e farosna su letto di radicchio rosso al cacao imperio Piatto con pecorini e fesa abbinati a fichi caramellati, confettura di zucchine e vino passio

Menu di ricotta ai frutti rossi € 25,00 bevande incluse

16 Az. Agricola Macalè
Società Agricola Ragazzini Viro e Figli
via Bel Poggio, 8 – **Imola (Bo)**
tel. 0542.40750, cell. 339.3661487
www.macale.it info@macale.it

EVENTO:

- Dalle ore 17.30** visita guidata agli animali della fattoria (maioche, pecore, maiali, conigli, ecc...)
- All'imbrunire accensione della fucina
- A seguire degustazione di prodotti direttamente in azienda: quali vino e salumi

21 Società Agricola Rossi Frantoio Imolese
Via di Nola, 1/L - 40026 **Imola (Bo)**
tel. 0542 657272 info@frantoiomolese.it

ORE 17.00

- Accoglienza dei partecipanti ai quali sarà consentito visitare gli oliveti ed il Frantoio.
- All'cal del sole **Giulietto Rossi** accenderà il falo e i presenti potranno così ammirare il panorama su Imola e verso la Vallata del Santerno in un'atmosfera suggestiva.
- All' **Usciatto Savelli**, comparsate all'iniziativa, metterà a disposizione il pane che sarà condito all'olio ed alcune specialità del periodo per "insaporire" con semplicità la serata.
- NB: In caso di maltempo (vento forte, pioggia o neve), l'iniziativa sarà annullata.

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

EVENTO DALLE 16:

- Accoglienza degli ospiti, visita all'azienda agricola, ai suoi animali e agli stand delle aziende ospitate
- Successivamente:
 - Spettacolo entusiasmante di un artista del fuoco
 - Apicoltura Daniele Lombardi
 - Spettacolo di magia per bambini e adulti
- Gli spettacoli sono a cura di **Fantaparty** (Via Puccini, 9 - Cambratica)

Durante la serata sarà presente lo staff di **Art-Immagie** (C.so Garibaldi, 75 - Faenza)

RISTORAZIONE DA PASSEGGIO:

- Piadinna Romagnola con gli eccezionali salumi del "Nero di Parma"
- Cotechino del "Nero di Parma"
- Sauwvén, l'antica frittella di casa Baldisserrì

AZIENDE OSPITE:

- Podere Casa Schizzati
- Via Remitaggio, 1 - Sala Baganza (PR) www.casaschizzati.it (vincitore "miglior salame" al campionato nazionale 2012)
- Salumi di Nero di Parma, allevamento e produzione diretta
- Birrifrificio Valsenio
- Via Brea, 15 - Casola Valsenio (RA) www.birrifrificiovalsenio.it (Biroc artigianali con lavorazione biologica)
- Azienda Agricola Castle Francesco
- Via delle Mura, 9 - Imola (BO) tel. 0542 614323
- Formaggi caprini e pecorini
- Apicoltura Maccarelli Vittorio
- Via Emilia Levante, 2273 - Castel S.Pietro (BO) Tel. 051.940196
- Produzione e Vendita prodotti dell'alveare

PROGRAMMA:

- Ore 16: Visita alla fattoria e distribuzione del cibo agli animali
- Ore 17: I giochi di una volta nell'età di casa
- Ore 18: Fesa nell'aria con accensione del grande fucio dei "lom a mèrz" accompagnata da musica dal vivo
- A seguire racconti della dottoressa Liliana Vitali sulle azzore di romagna
- A seguire racconti della dottoressa Liliana Vitali sulle azzore di romagna
- Ore 21: Vin brulé e riso con la osea.

AZIENDE OSPITE:

- Bassi Franco Vini D'ec e Frizzanti
- Via Carlo Pisacane, 71/A
- Az Agr. Pomiognoli Romano e Conti Carla
- Via Tebano, 22 - Brisighella (Ra)
- Tel. 0546.89163 Cell. 333.9890053
- Agriturismo, olio.
- Associazione Nazionale Partigiani d'Italia "ANPI" (sezione di Brisighella)
- Vendita libri per beneficenza.

24 Azienda Vitivinicola Fondo Cà Vecja
Via Montanara, 333 – **Imola (Bo)**
(1 km dopo la Fraz. Ponticelli in direzione Firenze)
Tel./Fax 0542.665194 Cell. 338.8820563
Bed & Breakfast Info: 334.3493183
fondocavecja@virgilio.it www.fondocavecja.com

Lungo la vallata del Santerno, sulle colline imolesi, ha sede l'azienda che produce e vende vini dei Celti d'Imola imbottigliati e sfusi. Aperto tutti i giorni dal lunedì al sabato (8/12:30 - 14/18:30) Domenica Mattina (8/12 previa appuntamento).

Bed & Breakfast disponibilità 3 camere doppie con bagno privato.

DALLE 19:

- Assaggio vini sfusi ed imbottigliati del Fondo Cà Vecja.
- Esposizione e vendita prodotti tipici aziende ospiti della vallata del Santerno. Sarà possibile assaggiare specialità tipiche romagnole (Tagliatelle al ragu di Mora Romagnola, piadina romagnola con salami, formaggi e confetture).
- DALLE 20.45 CIRCA:
 - Spettacolo con Dj Rocca, pianobar, karaoke, giochi di prestigio.
- DALLE 21.30:
 - Accensione falo "Lom a Mèrz" con assaggio di vin Brulé.

AZIENDE OSPITE:

- Azienda Agricola Biologica "Bordona" Via Bordona, 14 - Casalfumanese (BO) tel. 0542.95997, fax 0542.95529 www.bordonabiologico.com - info@bordonabiologico.com Formaggi e latticini da agricoltura biologica.
- Azienda Agrituristica "Cà Monti" Via Montemorosio, 4 (Loc. Sassolone) - Fontanelice (BO) tel. 0542.97666 www.camonti.it - info@camonti.it Azienda agrituristica con alloggio ed attività di ristorazione. Produzione propria di formaggi, mieli e salumi di mora Romagnola.
- "Pialmalana" di Zuffa Marta Via Montanara Pavena, 33 - Fontanelice (BO) tel. 335.8214214 www.pialmalana.it - martapiadine@libero.it Laboratorio Artigianale Piadina Romagnola

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

Menù DA PASSEGGIO DALLE ORE 19.30

Polenta al ragu, salsiccia e fagioli, piadina con prosciutto e salame, garganelli al ragu e vin brulé.

CENA CON MENÙ DELLA CASA DALLE ORE 20

- Primi Piatti: tortelle di ricotta burro e salvia e tagliatelle al ragu di prosciutto
- Secondi piatti: Coniglio arrosto pancetta costola e salsiccia alla griglia con patate fritte.
- Dessert: semifreddo mascarpone e cioccolato.
- Euro 25 a persona.

Il menù comprende acqua vino e caffè, i posti sono limitati e obbligatoria la prenotazione Tel. 0542 657016.

EVENTI:

- Degustazione vini di nostra produzione
- Il falo sarà acceso al calar del sole
- La serata sarà allietata da musica dal vivo
- Museo della civiltà contadina

AZIENDE OSPITATE

- Soc. Agr. Mora del Munio
- Via Sbiaggia, 4 Bagnacavallo (Ra) Cell. 349 4103149
- Salumi di Mora di Romagna
- Azienda Agric. E Biologica "Spicco Ortolì" di Fabbri Carlo via Rave, 4 48010 Casola Valsenio (Ra) cell. 3493647834

14 Centro Sociale Cà'Vecchia
Piazza T. Guerra Voltana (Ra)

ORE 20.30

- "La tavola con l'azienda" i piatti della cucina contadina preparati dalle nostre "azzore".
- La serata proseguirà con i "racconti attorno al falo" proposti da **Paolo Gagliardi**.
- Costo: € 20,00 per soci ed amici.

Posti limitati, prenotazione obbligatoria tel. 054571684 (ore serali) oppure info@cavecchia.org.

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

Comune Ravenna – Assessorato al Decentramento, Percorsi Associazione Culturale di volontariato di Mezzano. Comitato cittadino Savarna, Grattacoppa, Conventello. Il museo Etnografico ha raccolto oltre duemila vecchi attrezzi ed utensili di uso contadino e artigianale. Il materiale è collocato in un casolare rurale di epoca ottocentesca, composto da abitazione, stalla, fienile, casone, basocomodo silo e da due capanni in canna palustre (capàn, capàna) ricostruiti a suo tempo dal Maestro Dascia Alvaro Agostini. La casa colonica, che faceva parte dei vasti possedimenti dei Conti Rasponi, poi dei Conti Guidi, dei Brocchi, è oggi di proprietà della famiglia Segurini (I Sguèni).

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

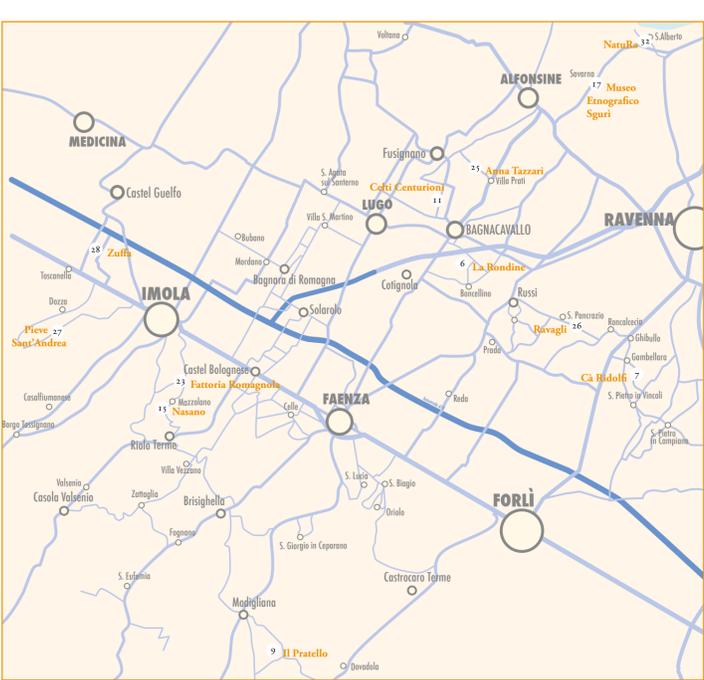
DALLE ORE 16:

- Laboratori per ragazzi a cura di **Fabiano Sportelli**
- Merenda a cura di As. Comitato Cittadino S.P. in Campiano
- All'imbrunire accensione del fuoco propiziatorio
- Ore 18 Conversazione "Lom a Mèrz", luce al sole, a cura di **Vanda Budini**
- Processione rituale con fiaccola dei "lom a mèrz"

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

ORE 20.00:
Accensione del Fuoco Propiziatorio

ORE 20.30 CENA:
Radicchio, Pimpinella e Bruciatini
Pisatelli in Brodo fatti con il "Ferro"
Anatra Muta con Verdure
Crostata con Marmellata di Frutti Dimenticati
Acqua, vino della casa, caffè
€ 24,00 a persona
Durante la serata il giornalista Beppe Sangiorgi conterà la tradizione dei nostri piatti.
È gradita la prenotazione.



6 La Rondine Az. Agr. Biologica Fattoria Didattica Agriturismo di Sauro e Rita Rossini
Via Boncellino, 178 – **Bagnacavallo (Ra)**
Cell. 348. 5641071 Debora www.fattorialarondine.it
E-mail: sauro.rossini2013@libero.it

EVENTO DALLE 15 IN POI

Durante tutta la giornata sarà possibile visitare e accarezzare tutti gli animali della fattoria: capre, pecore, asini, cavalle, vacca romagnola, conigli, polli e pollaiu sugli alberi, colombi...

- Tutta la serata sarà disponibile la cena con menu dell'Agriturismo
- Oppure menù da passeggio con piadina farcita di affettati, formaggi, salsiccia alla griglia, pancetta ai ferri, braciola di coppa di maiale ai ferri
- Vin brulé della casa
- Fegato con cipolla
- Spezzatino di bovino con patate

Per pranzare e cenare è gradita la prenotazione 348.5641071 Debora

- All'imbrunire accensione del fuoco
- Animazione della Rondine

11 A casa di Anna, Martina e Massimo di Romano Segurini
Via Baccano 5 – **Bagnacavallo (Ra)**
Tel. 0545 52870 Cell. 340 2254699
E-Mail: massimo.anna1@alice.it

DALLE 15 IN POI

- Concerto per ocarina **Michele Carnevali**
- Mostra ocarine **Benvenuto Fecchio**
- Mostra ceramica "la signora Marta" di **Anna Tazzari**

ORE 16.30

- Presentazione del libro "La viola – un volo d'amore attraverso i ricordi di una vita" di **Girolamo Guerrini**, collezionista e restauratore di pianole meccaniche.
- Nel corso del pomeriggio pizza nel forno a legna
- All'imbrunire accensione del falo

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

12.30 PRANZO IN AGRITURISMO: E' maggio! Alla dimenaga
Stuzzichino di benvenuto
Tortellacci verdi di zucca ed erbe di campo con mascarpone e noci
Stinco di maiale con patate al forno
I nostri dolci
Vino, acqua e caffè
€ 25,00

Prenotazione obbligatoria al numero 338.3328996

- 15.30 Premiazione dei vincitori del concorso fotografico "In Vino Veritas? Dai campi alla tavola: immagini della bevanda regina della nostra terra".
- 16.00 A chiusura della manifestazione **Incontro con Norino Ciani**, appassionato ricercatore , studioso ed abile divulgatore delle vicende storiche della nostra Romagna (Norino Ciani, nato a Massa Lombarda, da più di un quarantennio si occupa di ricerche storico archeologiche nel territorio della Bassa Romagna. Ha al suo attivo oltre 120 tra monografie e interventi apparsi su riviste specializzate.)



La partecipazione ai laboratori è gratuita

- "Emozioni e Sensazioni - il mondo pittorico" mostra di **Teresa Comastri**
- Aurelio Brunelli e l'arte creativa del ferro battuto
- Le rose antiche del vivaio "Les collettes" di **Roberta Pasi**
- Associazione Istituto Friedrich Schurr per la valorizzazione del dialetto romagnolo
- All'imbrunire accensione del fuoco propiziatorio
- Cena attorno al fuoco con il gruppo "Quinzan" la tradizione romagnola guarda avanti
- Menù da passeggio o Cena su prenotazione

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

- Piatti antichi per riscaldare il cuore e stuzzicare la memoria: Filetto di suino al sale con radicchio all'aceto Sforzato di pane raffermo con verdure di stagione Pancotto all'olio nuovo e parmigiano 36 mesi
- Lasagne al tovoaglio
- Risotto al vino e salsiccia
- Sfufato di costine e patate
- Trippini di maiale con polenta abbrustolita
- Biscotti e crema
- Budino al cioccolato

- Prenotazione necessaria
- Fuochi al tramonto

15 Azienda agrituristica "Nasano" di Gardi, Bertoni e Poggiali
Via Rilone 2, località Mazzolano, 48025 – **Riolo Terme (Ra)**
Tel./fax: 0546.70715 – Cell. 339.4939961 Lea
E-mail: gardi.fabio@libero.it – www.tenutanasano.it
Produzione e vendita vino *fuvo* ed in bottiglia, *saba*, conserve di frutta e altri prodotti agricoli

EVENTO DALLE ORE 19:

- Trio grande musica:** musica della nostra tradizione e balli popolari (Sig. Battiliani cell.: 340 3066033, e-mail: jebattiliani@gmail.com)
- Visita alla cantina: possibilità di degustazione e acquisto dei vini (17 tipologie di vini sfusi e 13 etichette)
- Il gioco della penoluccia per tutti i bambini
- I dolci di Tonino cotiti nel forno a legna
- Produzione di salsiccia e coppa di testa in diretta.
- Fatta, cotta e mangiata
- Il croccante realizzato da **Antonella Minardi**
- Luigi Franzoni** realizza scopre di saggina
- Giuseppe Neri**, lavorazione vitiigni
- "Tirone alla Campanara" (risotti di campana), lavoriamo la canapa in diretta sul telaio. **Mario Scalaroli** 333 4399953
- Il fuoco verrà acceso all'imbrunire

AZIENDE OSPITATE:

- "Apicoltura fientina" di Paolo Ferri, via Cassinigo 6 Faenza (Ra) Tel. 0546-46300
- Miele e derivati
- Az. Zootecnica "Scania di Settefonti" di Stefania Malavolti, via Settefonti 3 Casola Valsenio (Ra) Tel. 0546-73189
- formaggi di mucca, capra e pecora
- Az. Agr. "Le Vigne di Sopra" di Franconi Luigi e Montefiori Irma, via Tebano 75 – Faenza – Tel. 0546-47043
- grazie mondo
- Az. Agr. biologica Minardi Antonella, via Costina 14 – Casola Valsenio – Tel. 347-5216893
- confetture di frutti dimenticati
- Az. Agricola Alvaro Bartolini via Oriolo spaderna 4 Brisighella (Ra) Cell. 333-5303686
- peperoncino e florovivaistica "Flabano in sala"

MENÙ DA GUSTARE AL CALDO

- Polenta con ragu
- Salsiccia ai ferri, affettati e formaggi con piadina romagnola
- Dolci della tradizione
- Vin brulé gratis per tutti

17 Pieve Sant'Andrea
Via Pieve Sant'Andrea, 17/A **Imola (Bo)**
Cell. 335.7273506/3

Nascosto tra le colline di Imola e Casalfumaneese sorge il borgo "incastellato" della Pieve di Sant'Andrea, dal quale si ha memoria già dall'anno 1130 in una bolla di papa Onorio II. Ancora parzialmente racchiuso nelle antiche mura, con un sperduto torrione dell'epoca di Ludovico Alidosi (anno 1412) e la ricostruita Pieve dopo le distruzioni del 1945, il borgo accoglieva festosamente domenica 3 marzo dalle ore 17.00 sino alle ore 21.00 gli appassionati delle tradizioni della nostra terra: nell'arte, nella storia, nella cultura, nella cucina, nei prodotti enogastronomici...

- Un grandioso beneaugurante "Lom a Mèrz" sarà acceso alle 19.30

ORE 17.00 – 21.00

Riscaldati dal vin brulé offerto gratuitamente dai cittadini della Pieve, prodotti a "lom zero" saranno in vendita nel saginato della chiesa: formaggi di pecora (azienda zootecnica pastonale Claudia Caboi); confetture biologiche, salumi di mora romagnola, pane integrale (azienda agrituristica e zootecnica Cà' Monti); frutta e verdura (azienda biologica Passo Regina); vini (azienda agricola vitivinicola Macalè).

ORE 17.30

Visita guidata gratuita del borgo (circa 20 minuti): si potranno vedere la chiesa (aperta per l'occasione) e gli affreschi di Tonino dal Re, le antiche mura e il torrione "Alidosi", visitabile grazie alla guida della proprietaria Francesca.

ORE 18.00 – 18.45

nella chiesa (ricicclata) potrete ascoltare:

- una breve lezione sulle erbe e piante locali a cura dell'Erboristeria dr. Zambrini di Imola;
- le belle poesie dialettali nate nella valle del Santerno e lette dall'autore Carlo Falconi;
- le storie senza storia dei contadini e degli antichi abitanti della pieve raccontate in romagnolismista lingua.

Il coro Gospel Santiago della chiesa di San Giacomo (Imola) sarà il filo conduttore e pausa canonica in questa immersione nelle nostre tradizioni imolesi.

ORE 18.45 – 21.00

Un momento di ristoro piacevole ed economico (offerta di 4 euro per manutenzione Pieve) inizierà alle 18.45 – in ambiente riscaldato e confortevole – con piadina e affettati/aguacquerone o salsiccia... e un bicchiere di vino (gli astemi saranno puniti con tanta acqua liscia gustata) che non sarà negato a nessuno...

La chiesa sempre aperta, un comodo parcheggio gratuito gestito dai pievesi, due ex case (per handiapp) sono predisposti per la migliore accoglienza di chi vorrà partecipare alla festa del Lom a Lèra alla Pieve di Sant'Andrea.

In caso di pioggia o neve la manifestazione sarà annullata!!!! Una "guazzadina" ...pioggia leggera... non ci impedirà di accendere il fuoco e rispettare il programma. Potremo ripararci e stare comunque al caldo nella chiesa e in canonica.

Informazioni: tel. 335 7273506 (Carlo)

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

PROGRAMMA:

- Ore 15: visita agli animali della fattoria a seguire i giochi di una volta nell'aria cont