

LÒM A MÊRZ

da sabato
26 febbraio
a giovedì
3 marzo
2022

La biodiversità
nelle terre
di Romagna



www.illavorodeicontadini.org

LÒM A MÊRZ

da sabato 26 febbraio
a giovedì 3 marzo 2022

**LA BIODIVERSITÀ
NELLE TERRE
DI ROMAGNA**



Il Lavoro dei Contadini APS
Via Terracina 12 – Faenza (Ra)
CF e P.IVA 02290940390
Cell. 339 4939961
illavorodeicontadini@libero.it
www.illavorodeicontadini.org
  Il Lavoro dei Contadini

La biodiversità nelle terre di Romagna

La tradizionale manifestazione dei **Fuochi di marzo** (*Lòm e mèrz*) organizzata dall'Associazione "Il Lavoro dei Contadini" prende il via anche quest'anno, nel rispetto delle limitazioni imposte dalla situazione sanitaria. Il programma prevede 6 giornate dedicate ai Fuochi che si svolgeranno nelle aie di aziende agricole, agrituristiche, e in ristoranti e altri luoghi della cultura rurale che si trovano nelle provincie di Ravenna, Forlì e Bologna.

L'edizione 2022 propone il tema della "biodiversità culturale" che racchiude anche una "biodiversità agricola", risultato delle interazioni tra selezione naturale e quella messa in atto dall'uomo, intimamente associata agli usi, alle conoscenze, ai costumi, ai dialetti e alle ricorrenze che la comunità rurale ha sviluppato nei secoli e che intende continuare a proteggere.

Nella Terre di Romagna, infiniti sono oggi gli esempi di ricerca e sostenibilità delle specie vegetali autoctone: il Carciofo Moretto di Brisighella, lo Scalogno di Romagna, i vitigni Burson, Centesimino e Famoso, il melograno Grossa di Faenza, l'olio EVO di Brisighella, la pesca Buco incavato, l'albicocca Reale di Imola, la pera volpina, le mele selvatiche, il gelso, i marroni e altri "frutti dimenticati"; e inoltre delle razze di animali autoctone: la razza suina Mora Romagnola, il bovino di razza bianca Romagnola, il pollo, il colombo e il tacchino Romagnolo.

All'interno della "biodiversità culturale" le antiche e nuove tradizioni contadine si rimescolano con la sapienza dell'artigianato rurale e ispirano la vena creativa dell'artista e del poeta e tutti insieme contribuiscono a creare il "Paesaggio rurale". Fin dal principio l'uomo che lavora la terra ha avuto bisogno della abilità e della genialità dell'artigiano che ha saputo, con le proprie mani, dar forma agli strumenti più idonei e più funzionali. Fabbri, falegnami, carpentieri, ceramisti, bottai, birocciai, sarti, carradori, arrotini, cestai, cordai, norcini, barbieri

e calzoi, hanno avuto il compito di rendere più facile e gradevole la dura vita delle famiglie contadine che lavoravano la terra per produrre il cibo per tutta la comunità.

Tra le attività artigianali, la stampa su tela ha avuto una funzione simbolica oltre che pratica; tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento le famiglie contadine hanno utilizzato le tele grezze stampate a ruggine come coperte dei buoi in occasione di fiere e processioni, ma poi più diffusamente hanno utilizzato coperte, lenzuoli, tovaglie, tende, tutte stampate con la funzione di abbellire le loro modeste case.

Xilografia è il nome di questa tecnica di incisione su legno che ha origini molto antiche ed è stata applicata sia alla stampa su tela sia alla stampa su carta.

La tecnica xilografica applicata alla stampa su carta ha poi avuto, nel primo Novecento, in particolare in Romagna, una stagione di grande sviluppo. Artisti faentini quali Domenico Baccarini, Francesco Nonni, Giannetto Malmerendi, Serafino Campi hanno sperimentato la tecnica dell'incisione su legno con risultati che ancora oggi hanno grande un valore artistico.

Tutto questo all'interno di una mostra dal titolo "**XILOGRAFIA, L'incontro tra due grandi tradizioni: la stampa su tela e la stampa su carta**", alla Galleria d'Arte Molinella a Faenza (dal 3 al 14 marzo), dove saranno esposte nuove e antiche matrici di legno, strumenti di lavoro, ma anche opere finite come tele stampate della tradizione Romagnola e una selezione di xilografie su carta realizzate dai grandi artisti faentini del Novecento. Una sezione straordinaria è stata riservata agli studenti del corso di incisione dell'Accademia di Belle Arti di Bologna, che in collaborazione con lo stampatore su tele Egidio Miserocchi, Carta Bianca Editore e "Il Lavoro dei Contadini", hanno realizzato, in occasione dei festeggiamenti artusiani del 2021, opere su carta e su tela ispirati dal tema "Il bello e il buono della tavola".

Un'edizione dei *Lòm e mèrz* che sarebbe sicuramente piaciuta molto al nostro indimenticato e indimenticabile fondatore, Italo Graziani!

*Il Presidente dell'Associazione
Il Lavoro dei Contadini
Lea Gardi*

LÒM a MÈRZ 2022, gli appuntamenti

Le "focarine" nei campi vicino alle case nel circondario dei Comuni di:
Bagnacavallo, Brisighella, Faenza, Imola, Ravenna, Riolo Terme.

sabato 26 febbraio

- 1 Nasano – Riolo Terme
- 2 Fattoria Romagnola – Imola
- 3 Il contadino telamone – Reda di Faenza
- 4 Agriturismo Rio Manzolo – Villa Vezzano Brisighella
- 5 Agriturismo Vignoli – Riolo Terme
- 6 Agriturismo La Rondine – Bagnacavallo
- 18 Società agricola Caboi Claudia e figli – Fontanelice (Bo)
- 19 Casetta Rio del Sol – Forlì

domenica 27 febbraio

- 7 Zinzani – Faenza
- 3 Il contadino telamone – Reda di Faenza
- 1 Nasano – Riolo Terme
- 8 Museo Etnografico "Sguri" – Savarna
- 6 Agriturismo La Rondine – Bagnacavallo
- 9 Torre di Oriolo dei Fichi – Faenza

lunedì 28 febbraio

- 10 Scuola Primaria Tolosano – Faenza
- 11 Franzoni Luigi e Montefiori Irma – Faenza
- 12 Dalmonte Cesare, Giuseppe e Francesco – Riolo Terme
- 13 Associazione Culturale "La Grama" – San Pancrazio
- 14 Bartolini Alvaro – Brisighella

martedì 1 marzo

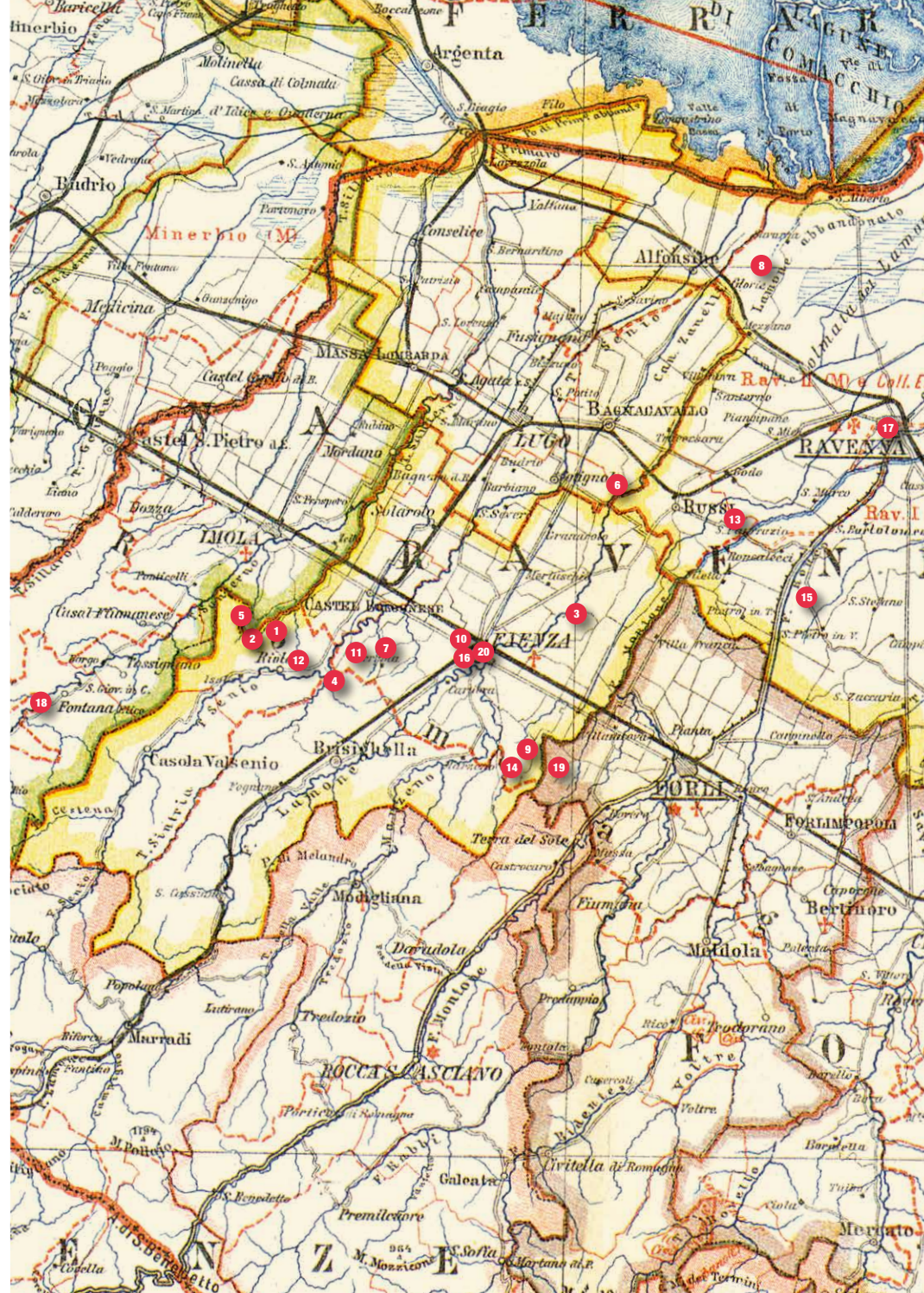
- 15 Cà Ridolfi – Gambellara
- 16 Scuole Primaria Pirazzini – Faenza

mercoledì 2 marzo

- 17 Circolo Aurora – Ravenna


giovedì 3 marzo

- 20 Sala Bigari, Comune di Faenza – Galleria Molinella – Faenza



sabato 26 febbraio

1 Tenuta Nasano Società agricola

Via Rilone, 2, località Mazzolano, **Riolo Terme** (Ra)
Tel. 0546 70715, Cell. 334 9991623 (Stefano) 339 4939961 (Lea)
gardì.fabio@libero.it | www.tenutanasano.it |  tenutanasano



DALLE ORE 19

- *Visita alla cantina:*
possibilità di degustazione e acquisto dei vini e altri prodotti dell'azienda
- *Accensione del falò*
- *Presentazione del romanzo Il ritardo di **Gabriella Pirazzini**, Girardi Editore.*
*Dialoga con l'autrice **Liliana Vivoli**, recita l'attore **Luigi Tranchini**,
racconta il fotografo **Gabriele Calamelli**.*


A SEGUIRE CENA IN AGRITURISMO SU PRENOTAZIONE:

La cena della biodevirsità

***Davide Montanari** ci racconta la storia del pollo romagnolo*

- *Antipasto contadino*
 - *Risotto all'anatra muta*
 - *Spoia lorda radicchio e pancetta*
 - *Cappone romagnolo alla cacciatore*
 - *Verdure di stagione al forno*
 - *Strudel di mele Abbondanza con crema all'uovo*
- € 30,00 acqua, caffè, liquori inclusi, vino escluso

2 Fattoria Romagnola Az. Agricola, Fattoria didattica, Agriturismo, Allevamento

Via Lola (adiacente al civico 4) **Imola** (Bo)
Tel. 0542 20302 fattoriaromagnola@gmail.com
www.fattoriaromagnola.it |  Fattoria Romagnola




ORE 17.30

- *Visita alla fattoria ed ai suoi animali.*
- *Al tramonto accendiamo il fuoco propiziatore dei Lòm a Mèrz
accompagnati dai racconti romagnoli della tradizione a cura di Andrea.*
- *A seguire cena in agriturismo con menù della ricca tradizione romagnola.*
Prenotazione obbligatoria: 334 1934492 Fabiola

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

Via Sacramora, 12 **Reda di Faenza** (Ra) Cell. 339 7242643
info@ilcontadinotelamone.it www.ilcontadinotelamone.it

 agriturismo il contadino telamone

ORE 19

- *Accensione del fuoco propiziatore*



ORE 19.30

- *Cena con cibi coltivati e prodotti nell'azienda
(prenotazione obbligatoria ed info al 339 7242643 Massimiliano)*
- *Dopo la cena: chiacchierata sul tema "La biodiversità negli ambienti naturali".*
***Sandro Bassi** è giornalista, guida turistica e guida ambientale-escursionistica. Di
biodiversità – concetto oggi talvolta ridotto, purtroppo, a slogan di moda ma che
esiste eccome – si è occupato più volte e ce ne parlerà nel corso della serata. Autore di
una trentina di pubblicazioni sul territorio, ha svolto ricerche su flora e vegetazione
di ambienti naturali, alberi monumentali e habitat. L'ultima volta in senso
cronologico è stata nel 2021 per un progetto europeo di ripristino e miglioramento
dei querceti, roverella e leccio sulla Vena del Gesso romagnola, dal 2005 dichiarata
parco regionale. Si tratta infatti di un ambiente molto diversificato che Sandro Bassi
proprio per questo frequenta fin da quando era bambino.*
- *Durante la serata sarà possibile acquistare prodotti dell'azienda.*

4 Agriturismo Rio Manzolo



Via Trieste, 99 **Villa Vezzano**
Brisighella (Ra) Cell. 339 7990144

www.riomanzolo.it  riomanzolo  riomanzolo

- *Passeggiata sui calanchi con la guida **Matteo Mingazzini** (Romagna Sentieri),*
 - *Accensione del fuoco nell'aia e cena in agriturismo.*
- Informazioni e prenotazioni: 3397990144*

5 Agriturismo Vignoli

Via Caduti di Torranello 34/a **Riolo Terme** (Ra)
Tel. 0546 71907, Cell. 347 7282912

DALLE ORE 18

*Ficattola e piadina con salsiccia e pancetta, vino, vin brulé e dolci
intorno al fuoco con il "bachetto" di vimine.*
Prenotazione obbligatoria, 15€ a persona.

6 Agriturismo e Fattoria La Rondine

Via Boncellino, 178 **Bagnacavallo** (Ra)

Cell. 388 4647149 Debora | Cell. 347 4230464 Sauro

sauro.rossini2013@libero.it |  Agriturismo la rondine

- *All'imbrunire accensione dei fuochi*
- *Visita guidata alla nostra stalla di vacche romagnole*
- *Sarà possibile per i più piccoli fare un giro su Spirit, il nostro pony*

ORE 20

- *Cena con vacca romagnola*

Antipasto

Cappelletti con ragù di carne romagnola

Spezzatino di vacca romagnola con patate al forno

Dolce della casa

Acqua, vino, caffè

30 € /persona, oppure menù alla carta

Consigliata la prenotazione: 388 4647149 Debora

18 Società agricola Caboi Claudia e figli

Via Buffadosso 2 **Fontanelice** (Bo)

Tel. 0542 681342 | Cell. 334 9449642 | 340 6906514

az.valsellustra@libero.it |  az agricola Valsellustra


ORE 16

- *Visita guidata all'azienda agricola e ai suoi animali*
- *All'imbrunire accensione del fuoco come tradizione.*
- *Sarà possibile acquistare prodotti dell'azienda*

19 Casetta Rio del Sol



Via dei Sabbioni **Forlì**

Cell. 3398088302 | riodelsol.servadei@gmail.com |  Rio del Sol

Cerca la tenda Romagnola! Siamo aperti tutto il giorno, si pranza e si cena con i prodotti del territorio. Laboratori, degustazioni, passeggiate.

ORE 14.30

- *Passeggiata con riconoscimento erbe spontanee a cura **Luciana Mazzotti***

ORE 18

- *La musica accompagnerà l'accensione del falò secondo tradizione in una suggestiva cornice*

domenica 27 febbraio



7 Az. Agr. Zinzani Marco



ZINZANI

Via Casale, 23 (Zona campo cross/Monte Coralli) **Faenza** (Ra)

Cell. 348 7932617 Marco, 333 7040543 Ruggero, 347 9458249 Anna

info@zinzanivini.it | www.zinzanivini.it |   Zinzani Vini

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

Ingresso solo su prenotazione e con obbligo di mascherina e Green pass, posti limitati

- *Accensione del falò all'imbrunire*
- *Degustazione di vini della cantina*
- *Possibilità di grigliare nelle braci a fianco del falò, noi mettiamo la brace e la graticola, il resto lo mettete voi (carne, pane, piadina, attrezzi)*
- *Zirudelle e barzellette con **Dylan Ballardini***

3 Agriturismo "Il contadino telamone"

della società agricola RO.2MA.

Via Sacramora, 12 **Reda di Faenza** (Ra) Cell. 339 7242643

info@ilcontadinotelamone.it | www.ilcontadinotelamone.it

 agriturismo il contadino telamone

ORE 12.30

Pranzo con cibi coltivati e prodotti nell'azienda


(prenotazione obbligatoria ed info al 339 7242643 Massimiliano)

- *Dopo il pranzo: chiacchierata sul tema "La biodiversità negli ambienti naturali".*

***Sandro Bassi** è giornalista, guida turistica e guida ambientale-escursionistica. Di biodiversità – concetto oggi talvolta ridotto, purtroppo, a slogan di moda ma che esiste eccome – si è occupato più volte e ce ne parlerà nel corso della serata. Autore di una trentina di pubblicazioni sul territorio, ha svolto ricerche su flora e vegetazione di ambienti naturali, alberi monumentali e habitat. L'ultima volta in senso cronologico è stata nel 2021 per un progetto europeo di ripristino e miglioramento dei querceti, roverella e leccio sulla Vena del Gesso romagnola, dal 2005 dichiarata parco regionale. Si tratta infatti di un ambiente molto diversificato che Sandro Bassi proprio per questo frequenta fin da quando era bambino.*

- *Per salutarci: accensione del fuoco propiziatorio.*
- *Durante la giornata sarà possibile acquistare prodotti dell'azienda.*

1 Tenuta Nasano Società agricola

Via Rilone, 2, località Mazzolano **Riolo Terme** (Ra)
Tel. 0546 70715, Cell. 334 9991623 (Stefano) 339 4939961 (Lea)
gardifabio@libero.it | www.tenutanasano.it |  tenutanasano



DALLE ORE 15

- **Il duo solare** musica allegra e popolare con Gianfranco e Giuseppe
- *Visita alla cantina: degustazione e acquisto dei vini di nostra produzione, sfusi e in bottiglia*
- *La pentolaccia di carnevale per tutti i bambini*
- *“Arcord dla Campagna” (ricordi di campagna), antichi mestieri con **Mario Scalorbi**, ferro battuto e lavorazione vimini*
- *Accensione del fuoco all'imbrunire*

MENÙ

Polenta con ragù

Piadina romagnola con salsiccia ai ferri, affettati e formaggi

Dolci della tradizione

Vin brulè gratis per tutti

AZIENDE OSPITATE:

- **Soc. agr. “Caboia Claudia e figli”**

Via Casetta 3, Casalfiumanese – Valsellustra (Bo)
Cell. 340 6906514

Formaggi di pecora

- **Az. Agr. biologica Minardi Antonella,**

Via Cestina 14, Casola Valsenio (Ra)
Tel. 347 5216893

Confetture di frutti dimenticati

- **Az. Agricola Alvaro Bartolini**

Via Oriolo spaderna 4, Brisighella (Ra)
Cell. 333 5303686

Peperoncino e florovivaistica “Habanero in salsa”, e prodotti dell'alveare

- **Mulino Scodellino**

Via Canale 7, Castel Bolognese (Ra)
www.amicidelmolinoscodellino.it

Farine macinate a pietra

8 Museo Etnografico "Sguri" di Romano Segurini

Via degli Orsini, 4 **Savarna** (Ra) Tel. 0544 533609 Cell. 348 0367650
r.segurini@email.it, r.segurini26@gmail.com, www.museoetnosguri.it

ORE 14 VISITA AL MUSEO:

- *Mostra delle meridiane orizzontali dell'artista Luigi Berardi, libri d'arte, attrezzature del norcino (scarnador), cesti romagnoli in paglia, lumi a petrolio del carrettiere, oggetti misteriosi, opere del pittore Aldo Baldissari (Lugo 1918 - Ravenna 1996), fanali a candela per calessi.*

- *All'imbrunire accensione dei fuochi*

- *Vendita di miele biologico*

Con il patrocinio di: Comune di Ravenna – Assessorato al Decentramento

Percorsi – Associazione Culturale Onlus, Il lavoro dei contadini

Comitato cittadino Sagraco.

Le vigenti norme anti-covid saranno rispettate.

6 Agriturismo e Fattoria La Rondine

Via Boncellino, 178 **Bagnacavallo** (Ra)

Cell. 388 4647149 Debora | Cell. 347 4230464 Sauro

sauro.rossini2013@libero.it |  Agriturismo la rondine

- *All'imbrunire accensione dei fuochi*

- *Visita guidata alla nostra stalla di vacche romagnole*

- *Sarà possibile per i più piccoli fare un giro su Spirit, il nostro pony*

ORE 20

- *Cena con vacca romagnola*

Antipasto

Cappelletti con ragù di carne romagnola

Spezzatino di vacca romagnola con patate al forno

Dolce della casa

Acqua, vino, caffè

30€ a persona

Oppure menù alla carta

Consigliata la prenotazione: 3884647149 Debora

9 Associazione per la Torre di Oriolo

Via di Oriolo, 19 **Faenza** (Ra) | Cell. 333 3814000

www.torredioriole.it | [f](#) torredioriole | info@torredioriole.it



*Il Centesimino di Oriolo al centro di due percorsi di degustazione in collaborazione con il sommelier **Gilles Coffi Degboe** e l'enologa ed esperta in biodiversità viticola **Marisa Fontana**.*

ORE 11

I partecipanti saranno guidati nell'assaggio alla cieca di una selezione di bottiglie di Centesimino, Ruchè di Castagnole Monferrato (Piemonte) e Lacrima di Morro d'Alba (Marche). Costo di partecipazione: 25 euro.

ORE 15.30

Degustazione verticale "Il Centesimino a spasso nel tempo": dopo aver assaggiato le differenti interpretazioni d'annata dei produttori del territorio, scopriremo l'evoluzione nel tempo del rosso di Oriolo lungo dieci diverse annate, abbinata a un tris di formaggi locali. Costo di partecipazione: 40 euro

Prenotazioni laboratori di degustazione: tel. 333 3814000.

ORE 12

• Apertura del punto ristoro con specialità della tradizione romagnola prodotte dalle aziende agricole di Oriolo.

• All'Oasi del gusto i visitatori potranno trovare vini, succhi di frutta, confetture, farine di grani antichi, olio, formaggi e altri prodotti in degustazione e in vendita.

• Performance del **duo Emisurèla**, con violino e fisarmonica alla riscoperta del repertorio folk romagnolo.

ORE 14

• Passeggiata "Le erbe di Oriolo", a cura di **Luciana Mazzotti**, lungo il Sentiero dell'amore a riconoscere le erbe spontanee di stagione e il loro possibile utilizzo.

• Giochi popolari della tradizione romagnola adatti a tutta la famiglia

• All'interno della Torre visitabili per tutta la giornata allestimenti della tradizione

ORE 18

• Accensione del grande falò propiziatorio, invocando con il tradizionale scongiuro una primavera benevola per la campagna.

• Attorno al fuoco andrà in scena uno spettacolo nuovo con la musica di **Quinzàn** e i balli della tradizione romagnola.

La manifestazione si concluderà alle ore 23. In caso di maltempo l'evento sarà replicato domenica 6 marzo con lo stesso programma.

Lunedì 28 febbraio

10 Scuola Primaria Tolosano

Via Tolosano, 76 **Faenza** (Ra)

Durante la giornata i bambini della scuola prepareranno il braciere per il fuoco da accendere al tramonto. Metteranno legnetti, brutti pensieri e paure da bruciare.

ORE 19

• Accensione del fuoco

• Diretta sul canale YouTube dell'Istituto Matteucci Faenza

11 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 evento con visita guidata della raccolta di attrezzi agricoli

ORE 18

• Accensione nell'aia del fuoco propiziatorio con commento di **Francesco Rivola** (Guida storica antropologica della Vena del Gesso Romagnola)

ORE 20

• **Francesco Rivola** ci intratterrà parlando dei "Mazapegul" figure fantastiche nella tradizione romagnola

Durante la serata degustazioni varie

AZIENDE OSPITATE:

• Tenuta Nasano Società Agricola

Via Rilone 2, loc. Mazzolano Riolo Terme Tel. 0546 70715

Vini e confetture produzione propria

12 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 collaborazione con Ippoverde organizza "Il lume a marzo" presso la Cantina Dalmonte Cesare e Francesco.

ORE 18.30

• Accensione del falò propiziatorio nell'aia

13 Associazione Culturale "La Grama"

Presso Museo della vita contadina

Via XVII Novembre 2/a

San Pancrazio di Russi

Tel. Museo 0544 552172 (il sabato mattina)

Giuliana Conti, presidente Cell. 335 6816655

Patrizia Berlati, segretaria Cell. 339 5822074

ORE 20

• *Accensione fuochi*

• *Mostra fotografica sulla lavorazione della canapa:*

La canapa ha dato ai nostri nonni la possibilità di avere una fibra naturale adatta a molti usi e con la quale si possono realizzare prodotti diversi in particolare: tessuti, biancheria per la casa e corde..

• *La dottoressa **Luisa Calderoni** ha preparato una pubblicazione che testimonia la tradizione romagnola attraverso "Riti e mangiari" del periodo fine Febbraio inizi Marzo e sarà distribuito ad offerta libera..*

Ingresso con Green pass e mascherina FFP2 come da normativa vigente.

14 Az. Agr. Bartolini Alvaro "Spaderna"

Via Roncona, 4

Brisighella (Ra)

Cell. 333 5303686

Produttore peperoncini e florovivaista Habanero in salsa e altri prodotti piccanti

Apicoltore, vendita prodotti dell'alveare

ORE 19.30

• *Accensione del Fuoco*

• *Partecipazione di aziende locali con i propri prodotti*

• *Degustazioni con prodotti dell'azienda*

martedì 1 marzo


15 Az. Agrituristica "Cà Ridolfi" di Ridolfi Mattia

Via del Dottore, 33

Gambellara (Ra)

Cell. 338 9779804

info@caridolfi.it

 caridolfi – agricolariidolfi

www.caridolfi.it



Non c'è cultura, non c'è futuro senza solide e forti radici nella tradizione del territorio in cui si vive.

ORE 19.30

• *Accensione del falò*

• *Biodiversità: per salvarla bisogna sentirla, viverla, assaggiarla, sentirne i suoi sapori e odori e capire come è arrivata nel nostro piatto...*

ORE 20

• *Cena con prodotti dell'azienda e del territorio*

• *In allestimento arazzi e opere artistiche dell'architetto, stampatore Egidio Miserocchi Solo su prenotazione e nel rispetto delle vigenti regole*

16 Scuola Primaria Pirazzini

Via Marini, 26 **Faenza** (Ra)



Durante la giornata i bambini della scuola prepareranno il braciere per il fuoco da accendere al tramonto. Metteranno legnetti, brutti pensieri e paure da bruciare .

ORE 19

• *Accensione del fuoco*

• *Diretta sul canale YouTube dell'Istituto Matteucci Faenza*

mercoledì 2 marzo

17 Circolo Aurora

Via Ghibuzza 12 **Ravenna**
www.slowfoodravenna.it



Slow Food
Condotta di Ravenna

La Biodiversità nell'alimentazione tradizionale degli ambienti rurali romagnoli

ORE 18.30

• Chiacchierata con **Roberto Giorgetti** e **Stefano Tellarini**

Modera **Mauro Zanmarini**

ORE 20

• Rito del fuoco con aperitivo di benvenuto

ORE 20.30

• Cena con le buone idee dalla tradizione alimentare contadina romagnola:
le vie della longevità felice

Costo: € 30,00

Info e prenotazioni: 335 375212 – maurozanmarini@gmail.com

Ingresso riservato ai soci del Circolo

La biodiversità è parte integrante dell'alimentazione contadina: pochi ingredienti che sono stati disponibili per secoli, prodotti locali anzi, meglio ancora, quasi solo frutto dell'attività produttiva della famiglia, di stagione perché, sino agli anni Cinquanta, non era diffuso in questi ambienti neanche il frigorifero, sani con una dieta che cambiava adeguandosi alle stagioni, piatti tradizionali che si mescolano con una vita equilibrata, sana e lunga.

giovedì 3 marzo

XILOGRAFIA: L'INCONTRO TRA DUE GRANDI TRADIZIONI:

LA STAMPA SU TELA E LA STAMPA SU CARTA

20 Sala Bigari, Comune di Faenza

Piazza del Popolo n. 31 **Faenza**

ORE 18.15 INCONTRO

• Coordina e introduce:

Lea Gardi, Presidente dell'Associazione Il Lavoro dei Contadini

Intervengono:

• **Enrico Versari**, docente di teoria della percezione all'ISIA e artista

«Nel solco tracciato da una sgorbia»

• **Egidio Miserocchi**, stampatore di tele, architetto

«Stampa su tela tra contaminazione e tradizione»

• **Pietro Lenzini**, già docente di scenografia all'Accademia di belle Arti di Bologna e artista «La bella stagione della xilografia in romagna»

• **Maria Agata Amato**, docente del corso di incisione all'Accademia di Belle arti di Bologna «Inchiostro e sapere»

• Conclude: **Massimo Isola**, Sindaco di Faenza

20 Galleria Comunale d'arte

Voltone della Molinella, 2 **Faenza**

www.illavorodeicontadini.org

La mostra sulla Xilografia vuole essere l'incontro tra due grandi tradizioni: la stampa su tela e su carta. In esposizione matrici di legno, strumenti di lavoro, tele stampate della tradizione Romagnola e una selezione di xilografie su carta di artisti faentini (Baccarini, Nonni, Malmerendi, Campi). Una sezione è dedicata alle opere su carta e tela realizzate, in occasione delle Feste Artusiane 2021, dagli Studenti del Corso di incisione dell'Accademia delle Belle Arti di Bologna, in collaborazione con Carta Bianca Editore, Egidio Miserocchi, stampatore su tela e "Il Lavoro dei Contadini".

ORE 19

• Inaugurazione mostra alla Galleria d'Arte Molinella, Faenza, durante la quale gli studenti dell'Accademia delle Belle Arti di Bologna eseguiranno una dimostrazione di stampa assistiti dallo stampatore Egidio Miserocchi.

ORARI DI APERTURA

• Dal 4 marzo al 14 marzo 2022

Tutti i giorni dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 15.00 alle 19.30

I SOCI DE IL LAVORO DEI CONTADINI



AZ. AGR. BARTOLINI ALVARO "SPADERNA"

Via Spaderna Oriolo 4 (via Roncona 4) - Brisighella (Ra)
Cell. 333 5303686 - alvarobartolini.2017@libero.it

Apicoltore, produzione e vendita miele, produttore peperoncini freschi e lavorati

AZ. AGR. CÀ RIDOLFI DI RIDOLFI MATTIA


Via del Dottore, 33 - Gambellara (Ra) Cell. 3389779804

www.caridolfi.it - info@caridolfi.it  Agriturismo Cà Ridolfi  caridolfi_agriturismo

Agriturismo, Nettarine Romagna, tele e tessuti con filati naturali, confetture, fattoria didattica

AZ. AGR. CABOI CLAUDIA E FIGLI

Via Buffadosso 2 - 40025 Fontanelice - Cell. 334 9449642

az.valsellustra@libero.it -  società agricola Caboi



Pecorino stagionato e semi stagionati, paste molli, ricotta, formaggi di capra

AZ. AGR. FATTORIA ROMAGNOLA

DI FABIOLA ZOFFOLI

Via Lola, 4 - Imola (Bo) - Tel. 0542 34901 - Cell. 334 1934492

www.fattoriaromagnola.it - fattoriaromagnola@gmail.com

 Fattoria Romagnola  fattoriaromagnola

Fattoria didattica, allevamento, agriturismo

AZ. AGR. FRANZONI LUIGI

E MONTEFIORI IRMA DI FRANZONI LUIGI

Via Tebano 75 - Tebano, Faenza

Cell. 347 1568284 - 333 1733877 - gigirmafranz@virgilio.it

Frutti antichi, agricoltore custode, museo del contadino

AZ. AGR. BIOLOGICA IL CHIUSETTO DI TONDINI LUIGI -

GIANCARLO E SCARPELLI PIERINA

Via Fornace, 34 - Brisighella (Ra) - Tel. 0546/80381 Cell. 339 6458961

giancarlodelchiusetto@gmail.com

Verdure e frutta fresche, sottolio, sottaceto

AGRITURISMO IL CONTADINO TELAMONE

DELLA SOC. AGR. RO.2MA.


Via Sacramora, 12 - Reda Faenza (Ra) - Cell. 3397242643 www.ilcontadinotelamone.it

info@ilcontadinotelamone.it  agriturismo il contadino telamone

Agriturismo, frutta e verdura

AZ. AGR. LA MORA A PUROCIELO DI RITA DONEGAGLIA

Via Purocielo, 39 - Brisighella (Ra) - Cell. 320 0246504

merlinibeppe@gmail.com-  La Mora a Purocielo

Salumi di mora romagnola

FATTORIA LA RONDINE DI SAURO E RITA ROSSINI

Via Boncellino, 178 - Bagnacavallo (Ra) 3884647149 - 3474230464

saurorossini2013@libero.it - www.fattorialarondine.it

 Agriturismo La Rondine

Fattoria didattica, carne, salumi, ospitalità, ristorazione, agriturismo

AZ. AGR. BIOLOGICA ANTONELLA MINARDI


Via della Cestina 18 - Baffadi, Casola Valsenio

Cell. 347 5216893 - antonellaminardi@libero.it

Confetture, sciroppi e prodotti derivati da erbe officinali e piccoli frutti di bosco e frutti dimenticati biologici

AZ. AGR. TENUTA NASANO SOCIETÀ AGRICOLA

Via Rilone 2 - Riolo Terme Cell. 3349991623 (Stefano) 3394939961 (Lea)

gardì.fabio@libero.it www.tenutanasano.it  tenutanasano

Cantina, agriturismo, confetture, farine di grani antichi

AZ. AGR. PALMYRA DI ROBERTO AMADIO

Via Ramona, Faenza (Ra) - Tel. 0546/638165

Melograni, "Il Giardino dell'Anima"

AZ. AGR. BIOLOGICA QUINZAN DI PIETRO BANDINI

Via Castel Raniero, 6 - Faenza (Ra)

Cell. 339 7261421 - www.quinzan.it - quinzan1@alice.it

  Quinzan Pietro Bandini

Fattoria didattica, musica popolare, vino biologico, frutta

AZ. AGR. VEZZANO POMPIGNOLI ROMANO E CARLA CONTI

Via Tebano, 22 - Villa Vezzano, Brisighella (Ra)



Cell. 333 9890053 - agriturismo.vezzano@libero.it

Olio extra vergine d'oliva, frutta estiva, pere scipione e volpine

AZ. AGR. ZINZANI MARCO

Via Casale, 23 (Zona campo cross/Monte Coralli) Faenza (Ra)

Cell. 3487932617 (Marco) 3337040543 (Ruggero) 3479458249 (Anna)

info@zinzanivini.it - www.zinzanivini.it -   Zinzani vini

Vini sfusi ed imbottigliati, saba, conserve

Con il contributo di:

Comuni di Faenza, Brisighella,
Casola Valsenio, Riolo Terme, Imola



BANCA ADERENTI AL
Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea



Con il Patrocinio di:

Comuni di Brisighella,
Casola Valsenio, Faenza, Riolo Terme
Unione della Romagna Faentina

Coordinamento: Lea Gardi

Segreteria: info@caridolfi.it

Progetto grafico: Marilena Benini

Stampe xilografiche: Egidio Misericocchi, Paolo Giannessi
e Studenti dell'Accademia di Belle Arti di Bologna

Foto di copertina: Mirco Villa

Stampa: Carta Bianca Editore – Faenza

Ringraziamenti

Un sentito ringraziamento: agli autori dei contributi sul tema della biodiversità, Carla Briigliadori, Carlo Catani, Laura Cenni, Franco Chiarini, Samuele Dalmonte, Marisa Fontana, Gigi Mattei, Davide Montanari, Ettore Pezzi, Beppe Sangiorgi, Franco Spada, Vincenzo Tronconi, Enrico Versari, Glenda Vignoli, Mauro Zanarini;

a Mauro Monti per le foto dei presidi Slow Food;

a Thomas Venturi de “Le officine del web” per la gestione del programma e delle attività sui social media;

infine a tutti coloro che hanno collaborato e che collaboreranno a questa edizione dei Lòm a Mèrz.

In collaborazione con:



Slow Food
Condotta di Ravenna



Slow Food® | IL LAVORO
DEI CONTADINI
IN ROMAGNA



*La manifestazione si svolgerà in ottemperanza
delle norme e disposizioni di legge in materia di COVID 19*

