

LÒM A MÊRZ

BUONO COME IL PANE ...
dalla terra al pane,
biodiversità, condivisione
e tradizione

Da giovedì 26 febbraio
a martedì 3 marzo 2026



www.illavorodeicontadini.org

LÒM A MÊRZ

26^a edizione

BUONO COME IL PANE ...
dalla terra al pane,
biodiversità, condivisione
e tradizione

Da giovedì 26 febbraio
a martedì 3 marzo 2026

Il Lavoro dei Contadini Comunità Slow Food APS

Cell. 339 4939961

illavorodeicontadini@libero.it

www.illavorodeicontadini.org

  Il Lavoro dei Contadini


Slow Food[®]
Comunità

IL LAVORO DEI
CONTADINI



indice

Presentazione *Lea Gardi*6

L'OM A MÈRZ 2026 gli appuntamenti..... 8

Giovedì 26 febbraio.....12

Venerdì 27 febbraio.....14

Sabato 28 febbraio.....18

Domenica 1 marzo.....28

Lunedì 2 marzo.....32

Martedì 3 marzo.....34

GLI APPUNTAMENTI CON LE OSTERIE E RISTORANTI

DE LE FAENTINE E I RUBICONI..... 35

BUONO COME IL PANE...

DALLA TERRA AL PANE, BIODIVERSITÀ

CONDIVISIONE E TRADIZIONE 39

Chi ha i denti non ha il pane, chi ha il pane non ha i denti

Beppe Sangiorgi.....42

I vecchi grani romagnoli: uno sguardo

Stefano Tellarini44

Il Mulino

Tratto da VERSARI G., Sul filo della memoria – Storie di Castrocaro.....47

Il Mulino Scodellino

Rosanna Pasi49

Il forno

Tratto da Umberto Foschi, in DRAGONI G., Lavur 'd Rumagna.....51

Il pane è vita

Fabio Cappelletti56

L'universo comincia con il pane

Carla Brigliadori58

Il pane

Marco Brancaleoni61

LE AZIENDE AGRICOLE CHE COLLABORANO

CON IL LAVORO DEI CONTADINI 64

«Il pane non è un cibo "naturale". È frutto di un lungo processo produttivo e di una raffinata civiltà alimentare, che ha imparato a controllare e a utilizzare i segreti della natura.

Il pane è una vera, grande invenzione, di cui solo l'uomo, e nessun altro essere vivente, conosce il segreto.»

Massimo Montanari

Il riposo della polpetta, 2009

Prima di presentare il programma di questa edizione dei Lòm a Mèrz, **due importanti novità:**

“Il Lavoro dei Contadini Comunità Slow Food APS” ha preso vita nel novembre 2025, in questa rinnovata forma giuridica, per dare continuità all’esperienza de “Il Lavoro dei Contadini”. Aderendo anche ai principi di Slow Food (Buono, Pulito, Giusto), l’obiettivo della nuova associazione è sempre quello di promuovere il territorio, valorizzando i prodotti eno-gastronomici tipici, la “cucina di casa”, la “cucina italiana”, cercando di recuperare e trasmettere tradizione, arte, cultura contadina e i valori “antichi” del mondo rurale, l’amore per la Romagna, attraverso iniziative che, in base alle occasioni e agli eventi, coinvolge aziende agricole e agriturismi, artigiani, artisti, giornalisti, scrittori, comunità e associazioni, istituzioni e organismi pubblici e privati.

Come associazione abbiamo aderito agli areali enogastronomici de “Le Faentine” e de “I Rubiconi”, che si pongono come scopo una riflessione su quanto è consolidato e ci sarà ancora da consolidare in Romagna, con una visione di lungo periodo per intervenire ad innalzare la qualità del sistema enogastronomico, facendo interagire imprese, associazioni/terzo settore ed istituzioni con un progetto innovativo, sostenibile, inclusivo che leghi terre alte e pianura, in risposta alle crisi ricorrenti, valorizzando le diverse filiere agroalimentari e lo sviluppo di un turismo lento e responsabile.

Le associazioni fondatrici, oltre a Il Lavoro dei Contadini, sono Chef to Chef emiliaromagnacuochi, Slow Food Romagna Valle Lamone e Tempi di Recupero.

In questa edizione, inizia, con “Le Faentine e “I Rubiconi”, una collaborazione con il coinvolgimento di diversi Ristoranti e Chef della Romagna che nei 6 giorni dei Lumi proporranno nei loro menu uno o più piatti preparati con farine di grani antichi della Romagna.

Dopo il tramonto, l'accensione dei fuochi

Il programma prevede la realizzazione di eventi, durante le giornate dedicate ai Fuochi, che si svolgeranno nelle aie di aziende agricole, agrituristiche e in ristoranti e altri luoghi della cultura rurale in diversi Comuni dell’Emilia Romagna.

Il tema scelto per questa ventiseiesimo appuntamento, “BUONO COME IL PANE...”, intende approfondire il rapporto “Terra, sostenibilità ambientale, biodiversità e condivisione”, dalla coltivazione dei grani antichi, attraverso

le farine, fino alla cucina di casa, con una appropriata nutrizione”.

L’agricoltura dell’Emilia-Romagna vanta una lunga tradizione e un legame profondo con la coltivazione di cereali e con la produzione di farine di alta qualità, elementi che rappresentano e sono i pilastri della tradizione alimentare e gastronomica anche della Romagna. I grani antichi possono essere una risposta ai cambiamenti climatici, rappresentano un momento di crescente attenzione alla sostenibilità e alla biodiversità. Questi grani si distinguono dai moderni solitamente per un sapore più intenso e aromatico, sono normalmente più digeribili perché caratterizzati da un glutine molto più “morbido” e molto più digeribile, che li rende adatti anche a chi soffre di intolleranze o sensibilità al glutine. Sono ricchi in fibre, proteine vegetali, vitamine del gruppo B e sali minerali e rivestono un elevato potere antiossidante e antinfiammatorio.

Oggi molti dei molini storici sono stati recuperati non solo a fini esclusivamente didattici; in Romagna, operano molini che lavorano con mole a pietra e che comunque si sono specializzati, anche con il supporto di moderni macchinari, a produrre farine di qualità. Molti di questi molini hanno accordi diretti con i produttori agricoli per la fornitura di grani, farro e altri cereali, tipici della tradizione colturale e culturale della Romagna.

Preziose farine che devono essere lavorate con accortezza per valorizzarne le caratteristiche e le peculiarità.

Il pane, non solo nella cultura italiana, ma anche in Romagna, rappresenta un simbolo di condivisione, comunità e ospitalità. Questa tradizione ha radici antiche e riflette l’importanza del pane come elemento che unisce le persone e rafforza i legami. Del pane occorre prendersene cura, evitando di sprecarlo e, come da sempre ci insegna la “Cucina Italiana”, farlo diventare risorsa anche quando ormai rafferma.

L’obiettivo di questa edizione è quindi quello di cercare di portare l’attenzione sulla necessità non più rinviabile di ripristinare una corretta armonia tra uomo e ambiente, la custodia della biodiversità, con la coltivazione di grani antichi, la loro trasformazione in farine, per produrre pane, lievitati e pasta, approfondendo gli aspetti nutrizionali, per pensare ad un futuro slow e sostenibile.

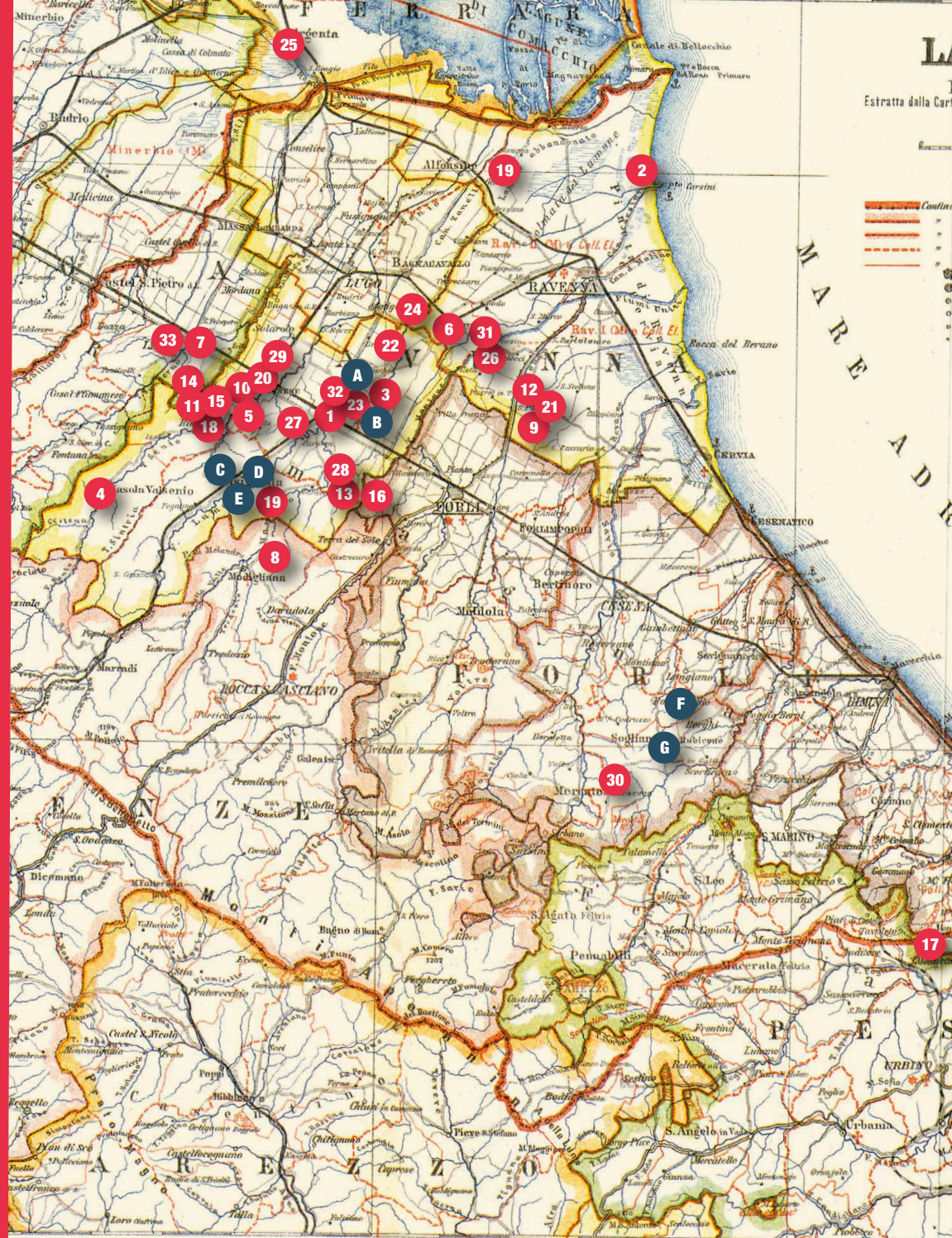
Lea Gardi

Presidente dell’Associazione Il Lavoro dei Contadini

Lò m a mèrz 2026 gli appuntamenti

*Le "focarine" nei campi vicino alle case
nel circondario dei Comuni di:*

Argenta
Bagnacavallo
Brisighella
Casola Valsenio
Castel Bolognese
Faenza
Forlì
Imola
Modigliana
Mondaino
Ravenna
Riolo Terme
Russi
Sogliano al Rubicone
Solarolo



giovedì 26 febbraio

- 1 **Comune di Faenza, Sala Bigari e Galleria Molinella** Faenza (Ra) p.12
- 2 **IncontrArchi** Marina di Ravenna (Ra) p.13

venerdì 27 febbraio

- 3 **Il contadino telamone** Reda – Faenza (Ra) p.14
- 25 **Centro Culturale Cappuccini - Ex Chiesa di S. Lorenzo** Argenta (Fe) p.14
- 4 **Piadineria da Lori** Casola Valsenio (Ra) p.15
- 6 **RossTeria Busdesgnaus** Russi (Ra) p.15
- 5 **Faventia Sales - Ex scuola elementare di Tebano** Faenza (Ra) p.16
- 9 **Az. agricola De Lorenzi Gualtieri** San Pietro in Campiano (Ra) p.16
- 7 **Mercato della terra** Imola (Bo) p.17
- 8 **Agriturismo Ceriano** Modigliana (Fc) p.17
- 10 **Dieci.30 by Agricola Baccarini** Castel Bolognese (Ra) p.17

sabato 28 febbraio

- 3 **Il contadino telamone** Reda – Faenza (Ra) p.18
- 11 **Tenuta Nasano** Mazzolano – Riolo Terme (Ra) p.19
- 12 **Cà Ridolfi** Gambellara – Ravenna (Ra) p.20
- 13 **Bartolini Alvaro** Brisighella (Ra) p.21
- 14 **Fattoria Romagnola** Imola (Bo) p.21
- 15 **Il Roccolo** La Serra – Castel Bolognese (Ra) p.22
- 16 **Casetta Rio del Sol** Forlì (Fc) p.22
- 17 **L'Oro del Daino** Mondaino (Rn) p.23
- 18 **Dalmonte Cesare, Francesco e Pompeo** Riolo Terme (Ra) p.24
- 19 **Sa.gra.co e Percorsi di Mezzano Museo Etnografico "Sguri"**
Savarna – Ravenna (Ra) p.24
- 20 **Circolo Parrocchiale Santa Maria della Serra** Castel Bolognese (Ra) p.24
- 21 **M.D.T. (Museo Didattico del Territorio)**
San Pietro in Campiano – Ravenna (Ra) p.25
- 22 **Circolo Anspi Pieve Cesato** Faenza (Ra) p.26
- 23 **Int' l' era** San Giovannino – Faenza (Ra) p.26

- 24 **Agriturismo La Rondine** Bagnacavallo (Ra) p.27

- 4 **Piadineria da Lori** Casola Valsenio (Ra) p.27

domenica 1 marzo

- 11 **Tenuta Nasano** Mazzolano – Riolo Terme (Ra) p.28
- 26 **Ravagli Ragone** – Ravenna (Ra) p.29
- 27 **Fattoria Quinzân** Faenza (Ra) p.29
- 28 **Torre di Oriolo dei Fichi** Faenza (Ra) p.30
- 29 **Azienda agricola Grandi Francesco** Solarolo (Ra) p.31

lunedì 2 marzo

- 30 **Le teglie di Montetiffi di Reali Rosella & Camilletti Maurizio**
Sogliano al Rubicone (Fc) p.32
- 31 **Associazione Culturale "La Grama"** San Pancrazio – Russi (Ra) p.33

martedì 3 marzo

- 32 **Scuole Primaria Pirazzini** Faenza (Ra) p.34
- 33 **Istituto di Istruzione Superiore Agrario, Chimico e Biologico**
"Scarabelli-Ghini" Imola (Bo) p.34

da giovedì 26 febbraio a martedì 3 marzo

"Le faentine" e "I rubiconi" osterie e ristoranti

- A **Ristorante Cà Murani** Faenza (Ra) p.36
- B **La Baita Osteria** Faenza (Ra) p.36
- C **Framboise Ristorante Gastronomia Catering** Brisighella (Ra) p.36
- D **Osteria del Sale** Brisighella (Ra) p.36
- E **Podere La Berta Agriturismo e cantina** Brisighella (Ra) p.37
- F **Osteria di Montecodruzzo** Roncofreddo (Fc) p.37
- G **Piccola Osteria Tèra** Sogliano sul Rubicone (Fc) p.38

**buono come il pane ...
dalla terra al pane, biodiversità
condivisione e tradizione**

1 Sala Bigari, Comune di Faenza

Piazza del Popolo n. 31 **Faenza**

ORE 18 INCONTRO

Buono come il pane ...

Dalla Terra al Pane, biodiversità, condivisione e tradizione

Coordina e introduce:

- *Lea Gardi, Il Lavoro dei Contadini*
- *Saluto delle Autorità*
- *Interverranno esperti in grani antichi, mugnai, fornai e chef*

1 Galleria Comunale d'Arte

Voltone della Molinella, 2 **Faenza**

www.illavorodeicontadini.org

ORE 19

- *Inaugurazione della mostra:*

Buono come il pane ...

Dalla Terra al Pane, biodiversità, condivisione e tradizione

ORARI DI APERTURA

- *Dal 27 febbraio all'8 marzo*

Tutti i giorni dalle 10 alle 12.30 e dalle 16.30 alle 19

2 IncontrArci

Viale Zara, 19 **Marina di Ravenna (Ra)**

Cell. 335 375212 | maurozanarini@gmail.com

ORE 19.30

- *Rito del Fuoco in cortile*

ORE 20.30 CENA

Cena con pesce locale e stagionale preparato dall'amico Pierangelo Orselli con lo staff del circolo.

- *A tavola*

Poveracce alla marinara

E' Brudèt Pòvar (Il brodetto povero) su un letto di polenta gialla

Frittura di Paranza, con i pani dell'Azienda Agricola Tirli di Paolo Marianini, Santa Sofia

Ciambella Romagnola

Vini: Chardonnay delle Colline Forlivesi, Cantina Forlì e Predappio-Malmissole e Cagnina di Romagna, Azienda Agricola Spinetta - Faenza

- *Durante la cena, Paolo Marianini racconterà il percorso “*

Dai cereali bio al pane”

Contributo di € 28,00 + € 2,00, a sostegno di “Un Altro Mare”, progetto di Slow Food Emilia-Romagna per la realizzazione della Comunità Slow Food della Piccola Pesca Artigianale

INFO E PRENOTAZIONE: ENTRO IL 22 FEBBRAIO 2026

a Mauro Zanarini Cell. 335 375212, email: maurozanarini@gmail.com

*Pane grani teneri antichi semi integrali Oroset, con curcuma e semi di zucca
Impastato a mano senza uso di impastatrice, panificato con lievito madre vivo
da Forno Cappelletti & Bongiovanni a Dovadola e negozio Nel Nome del Pane a Forlimpopoli*



3 Agriturismo Il contadino telamone della Società Agricola RO.2MA.

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

info@ilcontadinotelamone.it | ilcontadinotelamone.it

 agriturismo il contadino telamone

ORE 19.30

• *Accensione del fuoco propiziatorio*

ORE 20

• **CENA CON PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

info al 339 7242643 (Massimiliano)

Menù:

Affettato e piada

Fichi caramellati e casatella

Strudel di verdura

Lasagne al forno

Pollo alla cacciatora

Dolce a sorpresa

• *Il tema di quest'anno è "Buono come il pane..."*

• *Dopo la cena Mario Gurioli parlerà di Se va bê l'arcòlt... Cvānta fadiga par un môrs ad pān! Dalla semina alla trebbiatura del grano.*

Mario Gurioli, docente di lettere per 40 anni, ma da sempre appassionato del dialetto romagnolo e delle usanze del mondo contadino in cui è nato e cresciuto.

Durante la serata sarà possibile acquistare prodotti dell'azienda.

25 Centro Culturale Cappuccini - Ex Chiesa di S. Lorenzo

Via Cappuccini, 4/a **Argenta** (Fe)

Tel. 0532 330276

iatargenta@comune.argenta.fe.it | www.comune.argenta.fe.it

 Comune di Argenta  Comune_di_argenta

ORE 20.30

• *Inaugurazione della mostra documentaria "Acqua, terra e pane"*

• *Accensione dei falò di luce*

• *Lecture e testimonianze di produttori del territorio*

• *Degustazione di prodotti da grani antichi*

• *Canti della tradizione popolare.*

INFORMAZIONI: Ecomuseo Argenta

Tel. 0532 330276

info@vallidiargenta.org

4 Piadineria da Lori

Via Cantone parcheggio ex campo sportivo "Enea Nannini"

Casola Valsenio (Ra) Cell. 339 1782830

daloripiadineria@gmail.com  dalori.piadineria

In occasione dell'edizione 2026 dei Lòm a Mèrz, celebrazione della tradizione dei fuochi propiziatori di fine inverno, proponiamo un menù speciale dedicato al valore del pane, dei grani antichi, della sostenibilità e della cucina contadina. Un percorso gastronomico pensato per offrire qualità, autenticità e valorizzazione delle materie prime locali a un prezzo popolare.

MENÙ

• *Antipasto: Crostini misti con pane toscano*

• *Primo piatto: Tortelli di ortica (impasto e ripieno all'ortica)*

Condimento a scelta: burro e salvia oppure ragù tradizionale

• *Secondo piatto: Taglierino di affettati misti*

Piadine ai grani antichi (Farro monococco e grano Senatore Cappelli)

Gnocco fritto e Squacquerone

Prezzo speciale € 20 (bevande e coperto esclusi)

Un'occasione per degustare la qualità e l'unicità dei nostri prodotti artigianali, realizzati con farine selezionate e lavorazioni tradizionali.

ORE 20

• **Rito del fuoco**

Durante la serata si terrà l'accensione del fuoco rituale. I partecipanti potranno scrivere su un biglietto ciò che desiderano lasciare andare oppure un'intenzione, un progetto o un auspicio da affidare simbolicamente alle fiamme, come gesto di rinnovamento e buon augurio.

6 RossTeria Busdesgnaus

Vicolo Carrarone, 12a **Russi** (Ra)

Tel. 0544 582348 rossteria@libero.it

ORE 19

• *Inizio cena con pietanze della cucina contadina*

• *All'imbrunire accensione di piccoli bracieri per salutare l'inverno e dare il benvenuto alla primavera*

• *Musica itinerante e goliardica d'osteria ad allietare la serata.*



5 Faventia Sales - Ex scuola elementare di Tebano

Via Tebano 54 **Faenza** (Ra)
Tel. 0546 47197 / 0546 697546 (orari ufficio) | Cell. 366 9136784 (Laura)
www.faventiasales.it

In collaborazione con l'Associazione Amici del fiume Senio

ORE 15.30

• *Camminata con guida (5 km circa) organizzata dall'Associazione Amici del fiume Senio verso l'area naturalistica delle casse di espansione. Il percorso non presenta difficoltà, tuttavia occorre essere in buona salute. Si consiglia di calzare scarpe comode adatte alle camminate. I bambini dovranno essere accompagnati.*

È **OBBLIGATORIA LA PRENOTAZIONE**: 366 9136784 (Laura)

DALLE ORE 18.30

• *Accensione falò*

DALLE ORE 19

• *Cibo da passeggio e vino durante tutto l'evento, gestito dall'Associazione Amici del fiume Senio*

• *Intrattenimento musicale dal vivo*

9 Az. agricola De Lorenzi Gualtiero

Via Petrosa, 224 **San Pietro in Campiano** (Ra)

 agricoladelorenzi | Cell 328 9427862 (Elisa)

Piccola realtà agricola bio a conduzione familiare da oltre tre generazioni.

Si coltivano grani antichi, cereali, legumi, orticole e uva.

Vendita diretta di farine e prodotti trasformati.

ORE 18

L'informata del pane di grani antichi nel forno a legna.

ORE 18.30

Accensione della Fugarèna e via alle danze con la musica tradizionale e popolare suonata da Lucio&Andrea

ORE 19

Si sforna: il profumo, il suono, e la storia del nostro pane.

ORE 20

Spettacolo di Fruste Romagnole con accompagnamento musicale dal vivo.

Durante la serata crostini, biscotti e vino del babbo.

Possibilità di acquistare il pane appena sfornato e i prodotti dell'azienda.

Nell'ala piccolo mercato di produttori locali.

PER INFO 328 9427862



7 Mercato della Terra di Imola Slow Food

Via Rivalta 10/12, presso mercato ortofrutticolo **Imola** (Bo)

Lumi, canti, e grani al mercato della Terra

ORE 16.30

• *Fattoria Romagnola ci guida in un percorso didattico e sensoriale tra i grani antichi e riti stagionali. Con l'uso di un piccolo mulino ci mostrerà come si ottiene la farina, i diversi tipi di macinazione e il loro utilizzo.*

Ottenuta la farina impareremo a impastare la piadina con Fabiola Gentilini

ORE 17.30

• *Verrà servita la polenta mentre i Canterini e danzerini romagnoli del gruppo imolese Turibio Baruzzi intoneranno i canti della campagna e della vita contadina*

8 Agriturismo Ceriano

Via dei Raggi, 13 **Modigliana** (FC) Cell. 329 3911115

ORE 20.30

• *Alberta Tedioli presenta "Pruvì a dil en itaglià"*

Una chiacchierata sul dialetto di Modigliana tra parole, espressioni e detti collinari.

• *Menu della serata (tavolata conviviale)*

Pane e focaccia di grani antichi con l'olio di Modigliana

Tortelli di ricotta con pesto di cavolo nero

Polpettine di carne al sugo di pomodoro

Ciambella e scroccadenti

Acqua, vino sfuso (Sangiovese e Trebbiano), caffè

Prezzo a persona 35 euro

PER INFO E PRENOTAZIONI 328 3911115

10 Dieci.30 by Agricola Baccarini

Via Pozze 1030 **Castel Bolognese** (Ra)

Cell. 335 7191947 (Guido)

ORE 18.30

Mostra personale Il gesto come racconto opere dell'artista di Bagnacavallo

Alessandro Liotta

ORE 19

Piadina farcita + calice di vino a scelta

ORE 19.30

Accensione falò

Al fine di garantire il miglior svolgimento della serata

È GRADITA LA PRENOTAZIONE



3 Agriturismo "Il contadino telamone"

della Società Agricola RO.2MA.

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

info@ilcontadinotelamone.it | ilcontadinotelamone.it

f agriturismo il contadino telamone

ORE 19.30

- *Accensione del fuoco propiziatorio*

ORE 20

- **CENA CON PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

info al 339 7242643 (Massimiliano)

Menù:

Affettato e piada

Fichi caramellati e casatella

Strudel di verdura

Lasagne al forno

Pollo alla cacciatora

Dolce a sorpresa

- *Tema di quest'anno è "Buono come il pane..."*

• *Dopo la cena Gilberto Casadio parlerà di "Dal grano al pane: la sua importanza nell'alimentazione dei nostri antenati. I proverbi romagnoli legati al grano e al pane". La parola "pane" nella nostra cultura è passata, in tanti contesti, dal significato proprio a quello generico di "cibo".*

Gilberto Casadio, già insegnante di scuola media, da tempo si interessa di dialetto e cultura popolare. È vicepresidente dell'Istituto F. Schürr e direttore editoriale della "Ludla", rivista per lo studio e la salvaguardia del dialetto romagnolo.

Durante la serata sarà possibile acquistare prodotti dell'azienda.



Pieve Salutare: Mulino di Villa Croce

11 Tenuta Nasano Società Agricola

Via Rilone, 2 Località Mazzolano **Riolo Terme** (Ra)

Tel. 0546 70715, Cell. 334 9991623 (Stefano) 339 4939961 (Lea)

gardi.fabio@libero.it | www.tenutanasano.it | f tenutanasano



DALLE ORE 19

- *Visita alla cantina: possibilità di degustazione e acquisto dei vini e altri prodotti dell'azienda*

- *Accensione del falò*

CENA

- *Con Menu fisso 35 € vino escluso*

Crostini con pane di grani antichi Molino Pransani

Bottoni al burro e prosciutto

Stricchetti al ragù

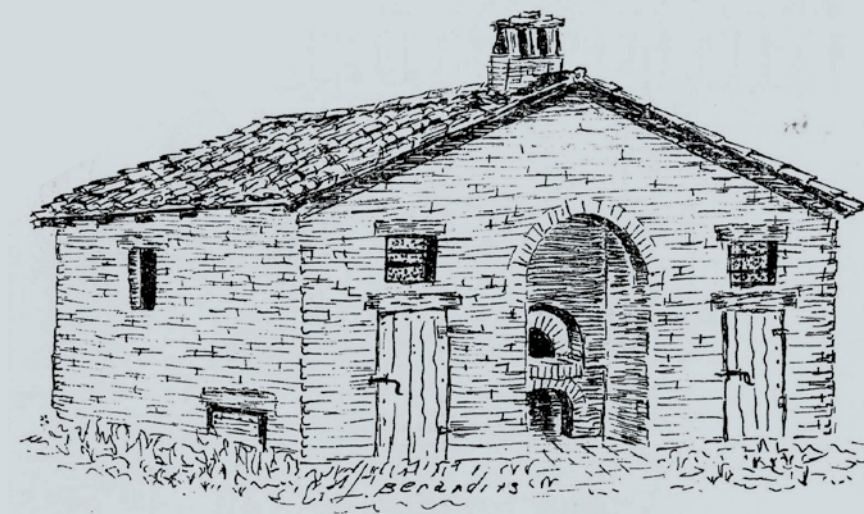
Cappone alla cacciatora

Patate al forno

Latte brulè

Dolcetti di carnevale

- *Serata in compagnia dell'amico giornalista Beppe Sangiorgi, durante la cena dialogherà sul tema "il pane nelle case contadine"*



Dipendenza mista a pianta doppia, con forno centrale e porcilai laterali, con arretramento del corpo forno per l'alloggiamento di protezione dell'operatore. (Via Ravegnana Ravenna)

12 Az. Agrituristicà "Cà Ridolfi" di Ridolfi Mattia

Via del Dottore, 33 **Gambellara** (Ra)

Cell. 338 9779804 | info@caridolfi.it

 caridolfi – agricolaridolfi | www.caridolfi.it

Una serata dedicata al valore simbolico e gastronomico del pane



ORE 19.30

• *L'accensione del fuoco propiziatorio darà avvio all'evento, seguito da un aperitivo di benvenuto e da una cena a quattro mani che vede in cucina due amiche:*

Giorgia Lagosti maestra di cucina, e Gianna cuoca di Cà Ridolfi.

Il tema della serata "Il pane nel piatto", parte dal suo ruolo storico di alimento quotidiano, simbolo di convivialità, sopravvivenza, e metafora della vita. Oggi il suo valore è cambiato, ma non per questo può essere relegato a semplice companatico: il pane continua a raccontare scelte alimentari consapevoli, qualità delle materie prime e attenzione alla sostenibilità.

Il pane di grani antichi diventa così non solo cibo, ma espressione di una riflessione più ampia sul ritorno a metodi genuini e a un pensiero di vita più sano.

Durante la serata ospite Elisa dell'azienda agricola De Lorenzi, racconterà la loro esperienza come produttori e panificatori locali di grani antichi.

PER INIZIARE:

Pane e olio "buono" degustazione di pani panificati con farine di grani antichi

Zuppetta di cavolo nero, crostini di pane al farro e semi di girasole

Gnocchetti di pane con fagioli dall'occhio

Spiedone di carni di maiale, patate schiacciate, erbe ripassate

Bustrengo di pere e noci con crema inglese al rum

INFO E PRENOTAZIONI: Gianna 338 9779804

IN ALLESTIMENTO

• *Opere di Egidio Miserocchi, architetto, stampatore*

13 Az. Agr. Bartolini Alvaro "Spaderna"

Via Roncona, 4 **Brisighella** (Ra) Cell. 333 5303686

Produttore peperoncini e florovivaista. Apicoltore, vendita prodotti dell'alveare

• *Accensione del fuoco*

• *Degustazioni con prodotti dell'azienda*

• *"Se va bè l'arcòlt... Cvānta fadiga par un môrs ad pān!*

Dalla semina alla trebbiatura del grano", Mario Gurioli, docente di lettere per 40 anni, ma da sempre appassionato del dialetto romagnolo e delle usanze del mondo contadino in cui è nato e cresciuto.

AZIENDE OSPITATE:

• **Soc. Agr. "La Casera"**

Via San Savino 6, Modigliana (Ra) Cell. 335 6820553

Produzione e vendita prodotti caseari

• **Az. Agricola Collina "Cantina del pioletto"**

Via Rio Quinto 56, Brisighella (Ra) Cell. 339 4046805

Produzione e vendita di prodotti tipici locali

• **Az. Agricola Agriturismo Casamerlo**

Via Scavignano 50, Marzeno di Brisighella Cell. 351 6430709

Confetture, olio, frutta e ortaggi

• **Arianna Ancarani**

Via Tramazzo, Tredozio (Fc) – tramedelbosco.it

Trame del bosco cesteria e arte dell'intreccio

14 Fattoria Romagnola Az. Agricola

Fattoria didattica, Agriturismo, Allevamento

Via Lola (adiacente al civico 4) **Imola** (Bo)

Tel. 0542 20302 | Cell. 334 1934492 (Fabiola) fattoriaromagnola@gmail.com

www.fattoriaromagnola.it |  Fattoria Romagnola



DALLE 17

• *Apertura fattoria e visita guidata alla stalla e a tutti i suoi animali.*

ALLE 18.30

• *Accendiamo il fuoco dei Lòm a Mèrz*

DALLE 19

• *Cena nella casa del contadino*

accompagnati dai racconti di Andrea attorno al camino

Menu romagnolo con le speciali bruschette di grani antichi.

CENA SU PRENOTAZIONE: 334 1934492 (Fabiola)

15 Azienda Agricola Biologica "Il Roccolo"

Via Cornacchia, 2105

Località **La Serra di Castel Bolognese** (Ra)

Cell. 338 2595637  IlRoccoloAziendaAgricola  Agriroccolo

ORE 17

• *Laboratorio per tutti: Costruiamo una fascina da gettare nel grande fuoco*

ORE 18

• *Accensione del fuoco*

• *Merenda e calice di vino € 10*

INFO Cell. 338 2595637



16 Casetta Rio del Sol

Via dei Sabbioni **Forlì**

Cell. 339 8088302 | riodelsol.servadei@gmail.com |  Rio del Sol

ORE 9

• *Colazione con passeggiata*

ORE 12

• *Pranzo con i mangiari di una volta*

ORE 14.30

• *I grani antichi incontrano l'orto:*

una passione, un mestiere dentro un forno a legna.

Potrete assaggiare con piacere i prodotti sfornati.

A cura di Fabio Cappelletti, Nel nome del pane, Dovadola

ORE 15.30

• *Facciamo i ciccioli: gara-laboratorio delle tradizioni. Partecipa anche tu*

ORE 16.30

• *Laboratorio sul ravgiolo, Fattoria Trapoggio, Santa Sofia*

ORE 17

• *I musicanti della Banda Vinaccia ci accompagneranno all'accensione del falò propiziatorio*

ORE 18.30

• *Accensione del falò*

DURANTE TUTTA LA GIORNATA:

Le mucche vestite a festa di Laura Cenni (Riolo Terme) ci terranno compagnia nella mostra vivente delle coperte dei buoi, a cura della Bottega Pascucci.



17 Soc. Agricola L'Oro del Daino

di Delbianco Mirko s.s.

Via Montespino, n. 2808

47836 **Mondaino** (Rn)

Cell. 329 7994762 | info@lorodeldaino.it



Vi aspettiamo per condividere ricordi, testimonianze dirette, racconti di pane tra ieri e oggi al caldo fuoco all'imbrunire per stare insieme in allegria. Ogni partecipante potrà bruciare un legnetto, un piccolo gesto simbolico e propiziatorio per lasciarsi alle spalle le difficoltà ed accogliere l'arrivo di una nuova primavera.

ORE 15

• *Accoglienza in azienda e saluto della Sindaca Luisella Mele*

Conversazioni aperte a tutte e tutti sulla tradizione della valle di Montespino (storicamente granaio di Mondaino) e sul valore quotidiano del pane.

Testimonianze dei trebbiatori di Montespino e interventi di: Mirko Delbianco (fondatore dell'azienda L'Oro del Daino, già produttrice di farine), Angelo Chiarretti (Ispettore onorario del Ministero BB.CC.AA.), Daniele Marziali, il Fornaio Anarchico (Il Piccolo Forno, Saludecio)

• *Merenda con pane, miele e polline*

ORE 16

• *Mani in pasta! Laboratorio a quattro mani a cura di Daniele Marziali e Cristina Vanni (su prenotazione, posti limitati)*

ALL'IMBRUNIRE

• *Accensione di un piccolo fuoco attorno al quale ritrovarsi in allegria e fare comunità*

AZIENDA OSPITATA:

Il Piccolo Forno Marziali, Santa Maria del Monte, Saludecio (RN) tel. 328 4762222

Fornaio Anarchico

Partecipazione gratuita ad offerta libera.

INFO E PRENOTAZIONI LABORATORI: Cristina Vanni 329 7994762

18 Azienda Agricola Dalmonte Cesare, Francesco e Pompeo

Via Bologna, 76 **Riolo Terme** (Ra)
f.dalmonte@email.it | Tel. 0546 71390

ORE 18.30

• *Accensione del falò nell'aia accompagnato da polenta al ragù e salsiccia.*

19 Sa.gra.co e Percorsi di Mezzano 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

DALLE ORE 10

• *Mostra degli arnesi de "e scarnador" (norcino)*

• *"Pcari de porc" – macellazione del maiale*

Dimostrazioni e spiegazioni dal taglio alle preparazioni

• *Pranzo "All you can grill"*

Strichetti all'uovo con ragù di salsiccia e piselli

Mega grigliata con carni di maiale come una volta

• *Animeranno il pranzo I Melardot*

• *Falò propiziatorio e tante altre sorprese!*

• *Visita guidata al museo su richiesta*

Possibilità di visitare le diverse mostre del Museo etnografico Ca' Sguri

INFO E PRENOTAZIONI PRANZO 327 67 68 515

20 Circolo Parrocchiale Santa Maria della Serra

Via Serra, 3905 **Castel Bolognese** (Ra) | Cell. 331 2652340
circoloserra@gmail.com |  Circolo S. Maria della Serra

ORE 19

• *Accensione del falò*

• *Spettacolo con la Banda del Pastore di Brisighella e le Fruste di Romagna*

Musiche e tradizioni popolari della Romagna, tra ritmo, festa e identità condivisa.

• *Piadina con salsiccia, polenta, patatine, zuccherini e vin brulé*



21 M.D.T. (Museo Didattico del Territorio)

Via del Sale, 88 **San Pietro in Campiano** (Ra)
Per informazioni: Tel. 0544 36136
didattica@ravennantica.org | www.ravennantica.it

ORE 16 – 18

• *Fra la Petrosa e l'Erbosa*

Camminata "di scoperta" a cura di Pietro Campri - "Luogo Decimano" con Rete Almagià APS. Partenza dal Museo Didattico del Territorio di San Pietro in Campiano.

6km, difficoltà bassa, percorso asfaltato e ghiaiato

ORE 16.30

• *Pane e mela: la merenda di una volta*

Un viaggio nel tempo che profuma di farina e mani esperte. I bambini scoprono le antiche tecniche di lievitazione e panificazione, le forme del pane e gli strumenti della civiltà contadina, ascoltando storie di gesti quotidiani tramandati per generazioni. Dopo il racconto ogni partecipante realizza un cestino di pane con la mela, l'antica merenda dei nonni.

Laboratorio gratuito per i bambini da 5 a 12 anni

A cura di Fondazione RavennAntica.

NON È NECESSARIA LA PRENOTAZIONE. Massimo 30 posti.

ORE 18

• *Visita guidata tematica al Museo*

Una visita pensata per tutti, grandi e piccoli, per scoprire il Museo attraverso uno sguardo tematico che intreccia storia, archeologia e vita quotidiana. Un'occasione per osservare con occhi nuovi i reperti trovati nel territorio.

A cura di Fondazione RavennAntica.

Non è necessaria la prenotazione.

ORE 19

Polenta con ragù, tè caldo, ciambella del Comitato Cittadino di San Pietro in Campiano

ORE 19.30

Accensione del falò propiziatorio nel parco del Museo a cura del Comitato Cittadino di San Pietro in Campiano.

Per tutta la durata dell'evento sarà inoltre possibile visitare al museo un'esposizione di oggetti della tradizione contadina, a cura dell'Istituto Comprensivo di San Pietro in Vincoli.



22 Circolo Anspi Pieve Cesato

Via Accarisi 51, **Faenza** (Ra)
Cell. 334 1161199



ORE 17

- Ritrovo presso il circolo ANSPI, partenza della passeggiata dove tutto inizia da un seme:

ORE 18.30

- Accensione del fuoco propiziatorio

Racconti attorno al fuoco e apertura ristoro gastronomico con specialità contadine, pizza frita e salami con affettati

ORE 20

- Santa Messa

ORE 21

- Balli davanti al fuoco con il Duo Trabadel

23 Int'l' era da Giuseppe e Carla Bucci

Via San Giovannino, 68 **Faenza** (Ra) | Cell. 334 7464961
azagricolaliverani@gmail.com

ORE 17

- Accoglienza e raccolta di erbe spontanee nel frutteto biologico

ORE 18

- Elisa De Lorenzi e Roberto Marchi, produttori di grani antichi

raccontano la loro esperienza

- Stefano Tellarini, Perché scegliere le vecchie varietà di grani

A seguire presentazione del suo libro: "Grani e gente. Tutto quello che avreste voluto sapere sui vecchi grani e sui loro uomini"

- All'imbrunire accensione del falò

- Degustazione di pane ed erbe di campo

- Musica e canti con Quinzân

PER GRADITA PRENOTAZIONE E INFO 334 7464961 (Carla)

24 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

ORE 18

- Accensione del fuoco

ORE 20

- Cena con grani antichi
- Menu alla carta o Menu da passeggio con piadina farcita al momento
- Menu fisso a € 25 a persona (bevande escluse)

Antipasto, grigliata di maiale con le mitiche patate al forno di Debora, dolce

È GRADITA LA PRENOTAZIONE: Debora 388 4647149

4 Piadineria da Lori

Via Cantone parcheggio ex campo sportivo "Enea Nannini"

Casola Valsenio (Ra) Cell. 339 1782830

daloripiadineria@gmail.com dalori.piadineria

In occasione dell'edizione 2026 dei Lòm a Mèrz, celebrazione della tradizione dei fuochi propiziatori di fine inverno, proponiamo un menù speciale dedicato al valore del pane, dei grani antichi, della sostenibilità e della cucina contadina. Un percorso gastronomico pensato per offrire qualità, autenticità e valorizzazione delle materie prime locali a un prezzo popolare.

MENÙ

- Antipasto: Crostini misti con pane toscano
- Primo piatto: Tortelli di ortica (impasto e ripieno all'ortica)
- Condimento a scelta: burro e salvia oppure ragù tradizionale
- Secondo piatto: Taglierino di affettati misti
- Piadine ai grani antichi (Farro monococco e grano Senatore Cappelli)

Gnocco fritto e Squacquerone

Prezzo speciale € 20 (bevande e coperto esclusi)

Un'occasione per degustare la qualità e l'unicità dei nostri prodotti artigianali, realizzati con farine selezionate e lavorazioni tradizionali.

ORE 20

- Rito del fuoco

Durante la serata si terrà l'accensione del fuoco rituale. I partecipanti potranno scrivere su un biglietto ciò che desiderano lasciare andare oppure un'intenzione, un progetto o un auspicio da affidare simbolicamente alle fiamme, come gesto di rinnovamento e buon augurio.



11 Tenuta Nasano Società Agricola

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



DALLE ORE 15

- *Pomeriggio in compagnia di Wild Cherries musica folk popolare*
- *Visita alla cantina: degustazione e acquisto dei vini di nostra produzione, sfusi e in bottiglia*
- *"Arcord dla campagna" (ricordi di campagna), antichi mestieri con Mario Scalorbi*
- *Nel paiolo la coppa di testa, cotta e mangiata, assaggi per tutti*
- *Il croccante artigianale realizzato in diretta da Antonella Minardi*
- *Accensione del fuoco all'imbrunire*

MENU

Polenta con ragù
Piadina romagnola con affettati e formaggi
Stufato di fagioli e salsiccia
Dolci della tradizione
Vin brulé gratis per tutti

AZIENDE OSPITATE:

- **Soc. Agr. "La Casera"**
Via San Savino 6, Modigliana (Ra)
Cell. 335 6820553
Formaggi e ricotte
- **Az. Agr. biologica Minardi Antonella**
Via Cestina 14, Casola Valsenio (Ra)
Cell. 347 5216893
Confetture di frutti dimenticati
- **Az. Agr. Alvaro Bartolini**
Via Oriolo Spaderna 4, Brisighella (Ra)
Cell. 333 5303686
Peperoncino e florovivaistica
"Habanero in salsa",
e prodotti dell'alveare



Mulino Monari: sbarramento del fiume per la presa d'acqua

26 Azienda Agricola Ravagli

Via Argine dx Montone, 197/b **Ragone** (Ra)
(causa lavori di ristrutturazione ponte sul Montone
impostare sul navigatore via Sabbionara Pilastro)
Cell. 347 8884547  Azienda Agricola Ravagli  ravagli_vini
ale.ravagli123@gmail.com



Azienda vitivinicola, vini della tradizione, vitigni autoctoni, saba e liquori.
Vendita diretta

DALLE ORE 15.30

- *Laboratorio di Panificazione con grani antichi per bimbi e adulti a cura di Cassandra e Lorenzo di Focacciamo, laboratorio artigianale di Ravenna*
Ogni giorno qui creano con amore e curano i loro lieviti madre e i loro impasti.

DALLE 16.30

Menu dell'aia coi nostri vini al calice, i drink agricoli e vin brulé.

ORE 18

- *Accensione del fuoco propiziatorio.*
Possibilità di acquistare tutta la gamma dei nostri vini, liquori e prodotti trasformati.
Per il laboratorio PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

27 I Lóm a Mèrz delle famiglie

Presso Fattoria didattica Quinzân
via Castel Raniero 6, **Faenza**

A cura del Centro per le Famiglie dell'Unione della Romagna Faentina

ORE 16

- *Laboratorio del pane per bambini e genitori (con iscrizione, a numero chiuso)*
- *A seguire letture dei volontari di Nati per Leggere e della Biblioteca Manfrediana*
- *Al calar del sole, accensione del fuoco.*

DURANTE IL POMERIGGIO:

- *Uno spazio giochi a cura della Cooperativa Kaleidos;*
- *La merenda dei bambini offerta dal Centro per le Famiglie*
- *Una degustazione di vini per gli adulti (calice di vino+piattino aperitivo: € 5)*
- *Vendita di prodotti locali a cura delle aziende ospitate*

AZIENDE OSPITATE:

- **Cooperativa Kaleidos**
- **La vecchia Sandrona** di Davide Zinzani
- **L'Alveare** di Castellucci Cristian

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI DEL LABORATORIO:

Centro per le Famiglie Unione Romagna Faentina
informafamiglie@romagnafaentina.it | 0546 691871



28 Associazione per la Torre di Oriolo

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

www.torrediorio.it | info@torrediorio.it

f torrediorio o torre_di_oriolo

APERTURA PARCO ORE 10.30



ORE 11

- Apertura Torre

Esposizione dell'Artista **Marko Palma**

"I miei dinosauri – Uno sguardo libero sul mondo"

- Apertura casa Museo

"Le coperte dei buoi"

Mostra originale delle tele stampate usate per vestire i buoi a festa

nella tradizione romagnola a cura della bottega **Pascucci** di Gambettola

- **Luciana Mazzotti** passeggiata alla scoperta delle erbe spontanee commestibili

ORE 12

- Apertura stand gastronomico

Sarà possibile degustare e comprare prodotti da forno fatti con le farine dei grani antichi prodotti a Oriolo

ORE 14

- Aspettando Artè

Mostra personale e installazione site specific di **Lisa Martignoni**

Inaugurazione Installazione artistica site-specific realizzata in occasione della settima edizione di **Sorelle Festival** presso la Torre di Oriolo, ispirata a una figura mitologica, personaggio femminile legato alla tradizione locale e alla protezione simbolica della Torre

ORE 17

- **Banda Vinaccia** è un complessino rustico e amabile, legato al territorio ma con lo sguardo che sbircia verso terre lontane.

Ana Maria Pérez: violino, ottoni, voce, **Ando Fabbri:** fisarmonica, chitarra, voce

Andrea Giovacchini: Violino, Chitarra, voce,

Francesco Maestri: mandolino, banjo, voce.

ORE 18

Accensione del Falò e balli propiziatori

Per tutta la durata della manifestazione saranno presenti, giochi di legno un caloroso fuoco, brulé e sarà possibile visitare la Torre di Oriolo.

29 Azienda agricola Grandi Francesco

Via Colombara 4 **Solarolo** (Ra)

Cell. 348 2304931 (Francesco) 347 2535162 (Rita)

Produttore di lamponi

DALLE 16.30

- Balli popolari nell'aia con **Lucio e Andrea**
- Al crepuscolo accensione del fuoco propiziatorio

DALLE 20

- **Francesco Rivola** intratterrà la serata raccontando "storie curiose" legate alla tradizione

- Durante la serata sarà possibile degustare:

Polenta al ragù

Stufato fagioli e salsiccia

Panino con salsiccia

Dolci della casa

Il pane utilizzato è prodotto a Solarolo, da **Simona nel laboratorio dell'Azienda agricola Savioli Enrico** ed è realizzato unicamente con grano coltivato in azienda e macinato a pietra.

Pane di farro semi integrale con zucca e rosmarino
Impastato a mano senza uso di impastatrice, panificato con lievito madre vivo
da Forno Cappelletti & Bongiovanni a Dovadola e negozio Nel Nome del Pane a Forlimpopoli



30 Le teglie di Montetiffi di Reali Rosella & Camilletti Maurizio

Via Ville Montetiffi, 79 - **Sogliano al Rubicone** (Fc)

Tel. 0541 940708 | Cell. 329 2674296 | letegliedimontetiffi@libero.it

Laboratorio di produzione delle antiche teglie di Montetiffi

DALLE ORE 17

- *Mostra fotografica sulle attività del territorio a cura di Simone Pari;*
- *Social teggia: facciamo la piada e la cuociamo sul testo a cura di Andrea Marini;*
- *Dimora Energia di Enrico Poggiali: il forno in carriola;*
- *Il Fornaccio di Giorgia Rovelli: cottura nel forno a legna a Ville Montetiffi;*
- *Demetra forno di paese di Sabrina Bianchi: lievitazione/panificazione cottura sul testo;*
- *Fermento Etnico Folk Band musiche e balli delle tradizioni;*
- *Morris Joy animazione spettacolo: giocoliere, clown, mimo...(Cell. 347 2561421);*

DALLE ORE 18

- *Accensione del fuoco e possibilità di cenare per tutti*
breve saluto degli organizzatori e autorità;
- *Interventi: Stefano Pransani esperienza con la ricerca e molitura di grani antichi;*
- *Sabrina Bianchi e Giorgia Rovelli presentano il loro utilizzo;*
- *Elena Campacci coordinatrice "camminidipane" promosso dal collettivo RIME.*

AZIENDE OSPITATE:

- **Terra terra di Marco e Haruka**
produzione ceramiche e artigianato giapponese
- **Il Fornaccio di Giorgia Rovelli**
pane e biscotti cotti nel forno a legna;
- **Demetra forno di paese di Sabrina Bianchi**
prodotti da forno;
- **La Vischia di Mariaelena Moroncelli**
allevamento ovino, suino, equino e bassa corte;
- **Al menù di Elena Campacci e Cristian**
cestai per passione: intrecci, natura e territorio;
- **Molino Pransani 1921 di Stefano Pransani:**
farine da grani antichi e solo bio;
- **Areale I Rubiconi:**
presenza di Associazioni e produttori agricoli locali;
PS Parte dell'incasso verrà devoluto alla Associazione
"Gazzella onlus" per progetti rivolti
a chi il pane non ce l'ha a Gaza.

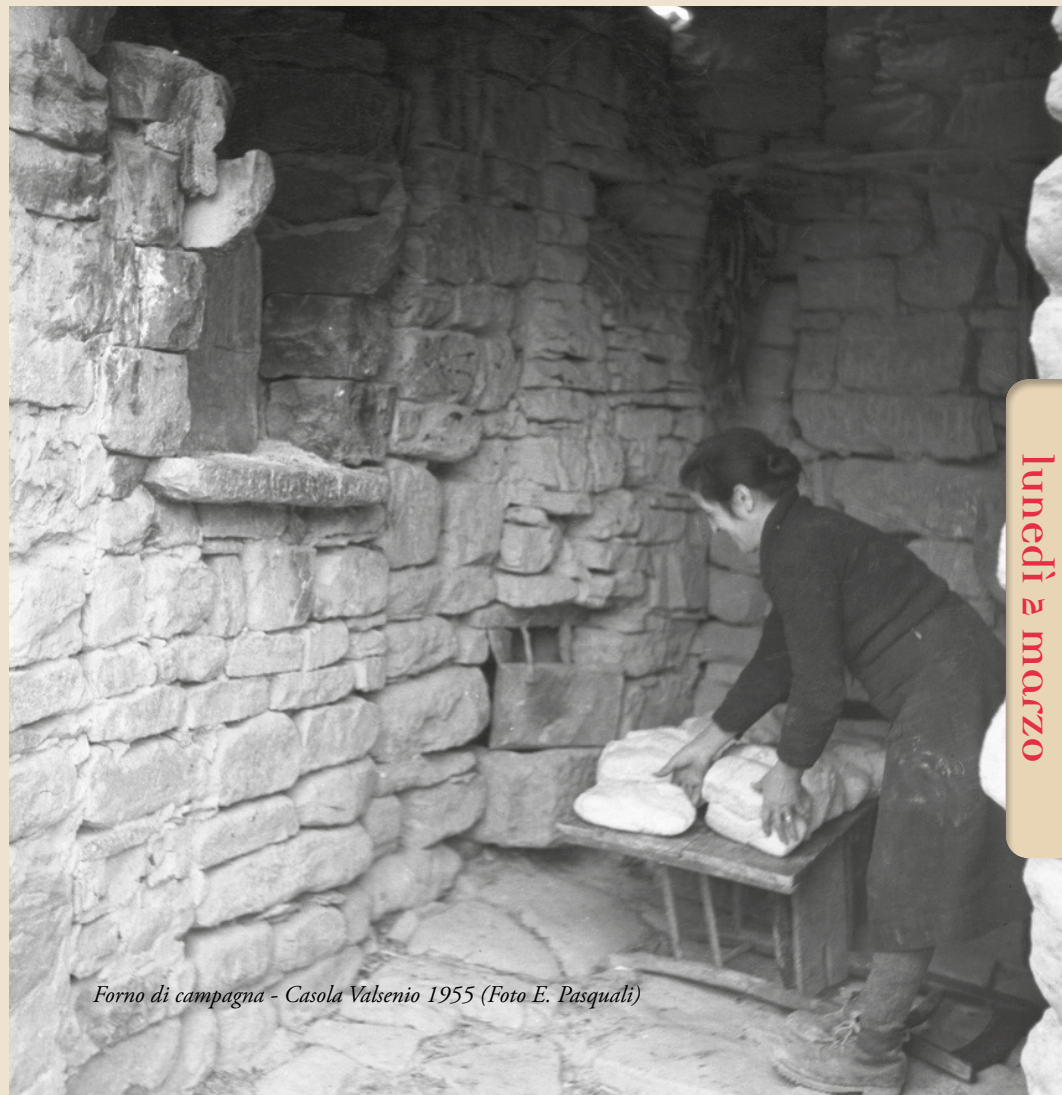
31 Associazione Culturale "La Grama"

Presso Museo della vita contadina, Via XVII Novembre, 2/a **San Pancrazio** (Ra)

Tel. Museo 0544 552172 www.vitacontadina.ra.it | vitacontadina@alice.it

ORE 18.30

- *Convegno con l'agronoma Oriana Porfiri*
- *Mostra di grani antichi e farine*
- *Degustazione di varietà di pani*
- *Fuoco propiziatorio*



Forno di campagna - Casola Valsenio 1955 (Foto E. Pasquali)

lunedì 2 marzo

lunedì 2 marzo

32 Scuola Primaria Pirazzini

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

Tel. 0546 21590

pirazziniscuola@gmail.com



ORE 18.30

• *I "Lòm a Mèrz dei bambini"- musica e canti con **Pietro Bandini Quinzàn***

ORE 19.30

• ***Non di solo pane...** - aperitivo letterario con **Alfonso Nadiani**, autore, attore, poeta dialettale, che presenterà il suo ultimo libro e ci parlerà di fuochi, pane e tradizioni romagnole.*

• *Pizza e bisò a cura del **Comitato Genitori**.*

33 Istituto di Istruzione Superiore Agrario, Chimico e Biologico "Scarabelli-Ghini"

Via Ascari, 15 **Imola** (Bo) | Tel. 0542 658611

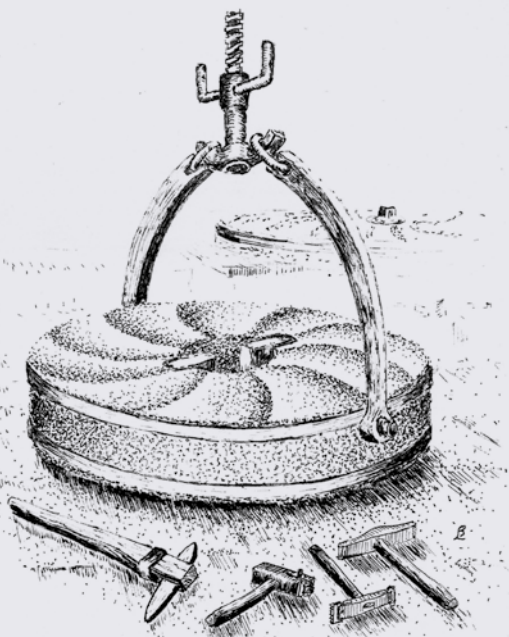
staff@scarabelli-ghini.edu.it | commissioneeventi@scarabelli-ghini.edu.it

DALLE ORE 17.45

- *Stand Gastronomico con specialità romagnole curato dall'Associazione **Il Lavoro dei Contadini***
- *Stand di varie realtà artigiane ed enogastronomiche del territorio, tra questi i prodotti dell'azienda agraria dell'Istituto*
- *Osservazione del cielo stellato con l'Associazione **Astrofili Imolesi***
- *Presentazione della **Rete Meteo Scarabelli***

AL CREPUSCOLO

- *Accensione del falò*
- *Spettacolo con i **Canterini e Danzerini Romagnoli Turibio Baruzzi APS***



Macina con attrezzi per la scalpitura

gli appuntamenti con le osterie e ristoranti de Le faentine e i Rubiconi



Gli areali enogastronomici de "Le Faentine" e de "I Rubiconi" nascono da una riflessione condivisa da 4 associazioni, Il Lavoro dei Contadini, Chef to Chef emilia-romagnacuochi, Slow Food (Condotte Romagna Valle del Lamone, Cesena, Rimini e San Marino) e Tempi di Recupero. Una riflessione, per intervenire ad innalzare la qualità del sistema enogastronomico della Romagna, facendo interagire imprese, associazioni/terzo settore ed istituzioni con un progetto innovativo, sostenibile, inclusivo che valorizzi e promuova le diverse filiere agroalimentari e lo sviluppo di un turismo lento e responsabile. L'areale de "Le Faentine", fa riferimento al territorio sotteso a tre corsi d'acqua, Lamone, Marzeno e Senio. Ricomprende i Comuni dell'Unione della Romagna Faentina (Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza, Riolo Terme, Solarolo) e i Comuni di Marradi, Modigliana, Palazzuolo sul Senio e Tredozio; quello de "I Rubiconi" si estende dalla costa dell'Adriatico (Cesenatico, Gatteo Mare, Savignano Mare, San Mauro Mare, Bellaria Igea Marina) fino ai Comuni di Gambettola, Gatteo, San Mauro Pascoli, Savignano, Borghi, Roncofreddo, Longiano, Sogliano al Rubicone, Montiano e il quartiere cesenate 'Rubicone'. In occasione dei Lòm a Mèrz e del tema proposto per questa edizione, nasce l'idea di una collaborazione per coinvolgere ristoranti e chef dei due areali, impegnandoli a proporre uno o più piatti da inserire nei loro menu durante i sei giorni dei Fuochi. Primi, secondi, dolci, pane, focacce e piadine saranno le protagoniste nei 7 ristoranti che hanno aderito.



Denominatore comune: le Farine di grani antichi di Romagna del Molino Pransani di Bivio Montegelli, Comune di Sogliano sul Rubicone. Antico mulino di famiglia, recuperato da Stefano Pransani, il quale lo ha attrezzato con un impianti moderni, capaci di macinazioni molto lente allo scopo di non riscaldare il grano. Da qui l'idea di coinvolgere le imprese agricole del territorio, impegnandole sul tema dimenticato dei grani antichi: dai trecento quintali iniziali, oggi sono trasformati undicimila quintali di grani antichi, biologici.

Un progetto per la salvaguardia della biodiversità, ma anche della salute: i prodotti derivati da queste farine non raffinate sono più salutari e ricche di nutrienti rispetto alle farine raffinate.

A Ristorante Cà Murani

Vicolo S. Antonio 7, **Faenza** (Ra)
Tel. 0546 88054

CHEF REMO CAMURANI

- *Lasagna tradizionale romagnola con salsiccia e broccoli*
- *Pane, focaccia e piadina romagnola*

B La Baita Osteria

Via Naviglio 25, **Faenza** (Ra)
tel. 0546 21584
www.labaitaosteria.it
labaitafaenza@gmail.com

**CHEF LUCA AGOSTINI**

- *Tortelli di patate e porri con cavolo nero e salsiccia matta*
- *Pane, focaccia e piadina romagnola*

C Framboise Ristorante Gastronomia Catering

Via Porta Fiorentina 16, **Brisighella** (Ra)
Cell. 349 7318961

**CHEF PIERLUIGI TURCI**

- *Tagliatelle con ragù e piselli alla "Romagnola"*
- *Pane, focaccia e piadina romagnola*

D Osteria del Sale

Osteria del Sale
Via Pontenono 51, **Brisighella** (Ra)
Tel. 0546 1790813
www.osteriadelsale.it
mmm@osteriadelsale.it

**CHEF MIGUEL ANGEL GOMEZ AQUINO**

- *Garganelli con funghi e salsiccia al sangiovese*
- *Pane, focaccia e piadina romagnola*

E Podere La Berta Agriturismo e cantina

Via Berta 13, **Brisighella** (Ra)
Tel. 0546 790372
eventi@poderelaberta.com | www.poderelaberta.com

**CHEF ALBERTO CAPRARA**

- *Cappellacci ripieni di pane, robiolo e cavolo nero, con pesto di noci*
- *Tagliolini alla chitarra, con ragù di sfindrone e mascarpone*
- *Fegato di maiale su crema di pane, fonduta di parmigiano e "granola" di lenticchie rosse*
- *Focaccia*

**F Osteria di Montecodruzzo**

Piazza Ferretta 12, **Roncofreddo** (Fc)
Tel. 0547 315091

CHEF MASSIMO MONTI E SHALA RADOINA

- *Tagliatelle di grani antichi, farina di tipo 2 bio del Molino Pransani di Bivio Montegelli (Sogliano) (grani: Rieti, Gentil rosso, Centauro, MEC, Marzotto), con carciofi e pancetta semi stagionata*

G Piccola Osteria Tèra

Via Cavour 29, **Sogliano sul Rubicone** (Fc)
Cell. 333 4516829



CHEF GIANMARCO CASADEI

• *Maltagliati ceci, Baccalà e cavolo nero*
per 4 persone:

300 g di farina tipo 1 Molino Pransani

3 uova

400 g di baccalà

150 g di ceci secchi (ammollarli

la sera prima con acqua e bicarbonato)

300 g di cavolo nero

1 cipolla

1 rametto di rosmarino

1 spicco d'aglio

Procedimento:

(tempo di preparazione 2 ore)

in un tegame far rosolare la cipolla tagliata finissima, quando la cipolla sarà dorata aggiungere i ceci salare e pepare e coprire con abbondante acqua, nel mentre in una piccola pentola mettere la pelle, la spiana del baccalà insieme allo spicchio d'aglio e al rosmarino coprite con acqua e fate cuocere a fuoco basso.

Quando il "brodo" di baccalà sarà pronto filtratelo e aggiungetelo nel tegame con i ceci, aggiungete anche il cavolo nero, spezzato e senza la costa centrale. Tagliate a cubetti il baccalà a cubetti e aggiungetelo 25\30 minuti prima che i ceci siano cotti, aggiustate di sale e servite con un filo d'olio a crudo e pane croccante.

• *Biscotti frolla e nocciole*

500 g di farina tipo 2 Molino Pransani

4 tuorli

1 uovo

200 g di zucchero integrale di canna

250 g di burro (temperatura ambiente)

2 g cremor tartaro

150 g di nocciole tritate

1 bicchiere di mistrà

Procedimento:

In una ciotola mettere farina, zucchero, lievito e le nocciole tritate, aggiungere piano piano il burro mescolando sempre, in fine aggiungere i tuorli e l'uovo, impastare fino a che il composto non è liscio ed omogeneo. Lasciare riposare in frigorifero per 30 minuti, lavorare il composto facendo delle palline di 3 cm di diametro, posizionarle su una teglia con carta da forno.

Schiacciarli con un dito e spennellarli con il mistrà cuocere tutto a 160° per 15\20 minuti forno statico (dipende dal tipo di forno)

BUONO COME IL PANE...
dalla terra al pane, biodiversità,
condivisione e tradizione



Forno di paese - Riolo Bagni, 1935

chi ha i denti non ha il pane, chi ha il pane non ha i denti

Se vi aggirate in un paese della Romagna prima dell'alba vi può capitare con buone probabilità di avvertire il profumo del pane appena sfornato nelle vicinanze o anche lontano perché dice un proverbio: «*Ludôr de' pân de' foran u s'sent un mej d'atôran*» (Il profumo del pane del forno si sente per un miglio attorno). Un profumo che colpisce per la sua gradevolezza e perché tocca le corde della mente e dell'animo per il suo patrimonio di sacralità religiosa e laica, per le tradizioni e i rituali che ne accompagnano la preparazione, la cottura e la consumazione e per il suo ruolo di protagonista sulle tavole romagnole la cui mancanza assumeva un significato negativo. Diceva infatti la voce popolare: «*U n' s' po' parcè la tèvla sénza mèti e' pân, parchè u s' fa muri' l'azdôr*» (Non si può apparecchiare la tavola senza mettervi il pane, perché si procura la morte del capofamiglia). Forse è per questo che ancor oggi il romagnolo non riesce a mangiare senza pane.

E, nel mettere in tavola la *tira*, la tiera, occorre fare attenzione nel posarla per il verso giusto al fine di evitare disgrazie: «*Pân svarsê e' pôrta mèl*» (Il pane rovesciato porta male). Anche nel consumarlo era necessario osservare un rituale che svelava il sacro rispetto di cui godeva il pane. Non lo si tagliava, ma, come consente tuttora il galateo per il rispetto che si deve a questo alimento fondamentale per l'uomo, lo si spezzava con le mani e lo si portava alla bocca con la mano destra, la mano dell'angelo, e mai con la sinistra, la mano del diavolo. Inoltre s'insegnava ai bambini di non far briciole, ma di raccoglierle e mangiarle per non dovere ritornare da morti a raccoglierle una a una al buio facendo luce con un dito acceso, armati di un paniere sfondo. Era un monito che veniva ricordato per tutta la vita: se il pasto veniva consumato nel campo i contadini cercavano di non far cadere in terra le briciole tenendo una mano a coppa sotto il mento. Se sfortunatamente qualche briciola cadeva ci si consolava con: «*Par furtôna ch'u j è al furmìg*» (Per fortuna che ci sono le formiche) che se la mangiavano assicurando il buon fine perché sono pur sempre creature del Signore.

La sacralità del pane era evidenziata dalla croce, come attesta l'indagine sulle usanze contadine romagnole svolta dall'amministrazione napoleonica nel 1811: «Imprimono una croce sul lievito stesso, nonché sul pane, il quale cotto ancora la conserva». Il pane veniva cotto nel forno della casa colonica una volta la settimana, ma non di venerdì, giorno infausto perché corrispondente alla morte

del Signore. Capitava quindi di mangiare pane 'vecchio' di cinque o sei giorni che aveva perso la fragranza di una cottura recente come afferma un proverbio sul giusto tempo per assaporare il buono della vita: «*Pân d' un dè, vén ad tri èn, dóna ad vént èn*» (Pane di un giorno, vino di tre anni, donna di venti anni). Ma non buttavano certo il pane raffermo che veniva consumato ammolandolo nel latte o nel vino.

Capitava, in certe case, che non ci fosse neanche il pane e alla mamma del bambino che si lagnava per la fame non restava che rivelargli una triste realtà: «*Chi à i dént u n' à e' pân, chi à e' pân u n' à i dént*» (Chi ha i denti non ha pane, chi ha pane non ha i denti). Il proverbio ha anche un intuibile riferimento sessuale secondo una tradizione popolare che vede inoltre i romagnoli nascondere cose comuni sotto apparenti indovinelli licenziosi. Come il pane nel forno che si cela in un antico indovinello di area lughese: «*Cla zouna, a so que, / tiré-u so la camisa e lassé-m fer a me, / chi om a j e mett e chal don al j e cheva / e cum piò c(h) l'è gros cum piò agli à chera*» (Quella giovane, sono qui, / tiratevi su la camicia e lasciatemi fare a me, / gli uomini ce lo mettono e le donne lo cavano / e più è grosso più hanno piacere).

Beppe Sangiorgi
Giornalista e scrittore



Informata settimanale - Casola Valsenio, 1955 (Foto E. Pasquali)

Parlare dei vecchi grani romagnoli è gettare un magico sguardo attraverso i secoli indietro verso i nostri nonni e nonne e tutte le generazioni che ci hanno preceduto in questo angolo di terra, che amiamo tanto ma che sa essere generosa solo se corteggiata con ingegno e fatica, e vedere come si sono “adongiati” a produrre grano e pane per tirare avanti la famiglia.

Al contempo è guardare avanti nei decenni e provare a capire in che modo i nostri nipoti e nipoti dei nipoti, le generazioni che verranno, riusciranno a salvare le nostre colline e le nostre pianure da inquinamento ed effetti del clima estremo. Per lasciare più che possiamo di questi vecchi grani romagnoli appunto ai nipoti dei nostri nipoti è nata a fine 2020 ARGRA, Associazione per il Recupero dei Grani Romagnoli Antichi, una piccola Associazione Culturale che vede soci costitutori agricoltori bio, mugnai e panificatori a pasta madre in tutte le vallate delle colline romagnole così tanto disastrose dopo il maggio 2023.

Che cosa sono stati questi vecchi grani romagnoli? Tutto.

I vecchi grani romagnoli, le *Calbigie*, le *Bianchelle*, o *Bianchette*, il grano Romagnolo, la *Cascola Rossa*, e gli altri grani locali insediati nel nostro territorio da secoli, se non da millenni, e di cui non si aveva più notizia da almeno cent'anni, sono stati a vita di generazioni di romagnoli dalle sabbie del litorale alle montagne dell'Appennino. E ci parlano anche degli uomini romagnoli del grano, le persone che, in epoche più o meno lontane, hanno selezionato, coltivato e diffuso, e anche raccontato questi grani nel nostro territorio. Che siano essi singoli individui famosi o anonimi mezzadri delle comunità romagnole: i tecnici che ci hanno insegnato tra Ottocento e Novecento a inserire le innovazioni nella coltura del grano come Leopoldo Tosi a San Mauro, o chi ha insegnato a coltivare a grano le terre di bonifica come Dino Sbrozzi tra Cervia e Cesenatico.

Ma è giusto ridare dignità anche agli “altri”, i protagonisti della mezzadria, quelli il cui nome non sarà ricordato, se non dai loro cari: *arzdori* e *ardore*, *bioichi* e *zarladori*. E, perché no, anche gli ultimi degli ultimi: casanti, garzoni e spigolatrici, gente che un mezzo sacco di grano, o un mezzo filone di pane bianco se lo sognava la notte perché non aveva il coraggio di sognarselo intero.

È per questo, per il grano e per il pane, che questa gente si è adongiata nelle stagioni per secoli sino a portarci al relativo benessere di cui godiamo oggi.

Che cosa sono oggi nell'agricoltura romagnola? Nulla.

Uno “zero virgola qualcosa” in una realtà che già di per se subisce crisi, sociali, politiche e ambientali come la nostra agricoltura collinare. Sino qualche anno fa i vecchi grani coltivati sul nostro territorio erano pochi: il Cappelli, famoso grano duro, selezionato dallo Strampelli, a Foggia da una popolazione di grani nordafricani, il Gentil Rosso, tenero toscano e un po' di farro.

Ultimamente tale interesse è stato, almeno in grossa parte, dirottato anche verso il primo miscuglio di vecchie varietà di grano ufficialmente autorizzato per la riproduzione e vendita, l'“Oroset” (ex “Bioadapt”), che comprende al suo interno diverse vecchie varietà italiane, soprattutto toscane, e la loro progenie. Tutti questi non hanno un forte legame storico, culturale e quindi anche emotivo col nostro territorio. Questa era la situazione almeno sino al 2020.

In quell'anno infatti nasce appunto la già citata ARGRA che nel 2022 presenta alla nostra Regione le schede di riconoscimento delle prime varietà recuperate, la *Calbigia Bianca* e la *Bianchella*, per l'inserimento nel Repertorio Regionale, primo passo per lo scambio legale del seme e per la protezione della denominazione. Nel 2023 quella della *Calbigia Rossa* e nel 2025 quella del grano locale Romagnolo, simile al Rieti, il più diffuso in passato sul nostro territorio.

Il caso della *Calbigia Bianca* è il più interessante: un grano presente in Romagna sin dal Trecento, e non più segnalato in Italia almeno dall'inizio del Novecento, quando l'avevano valutata il Todaro e lo Strampelli. Nel 1927 dalle loro collezioni qualche campione era passato al gruppo del famoso scienziato russo Vavilov, che li aveva conservati. Infatti l'unico posto ove nel 2012 era segnalata questa varietà era un cassetto del Vavilov Institute of Research, la Banca del Germoplasma di San Pietroburgo. Questo grano tenero mutico corrispondeva perfettamente alle immagini e descrizioni della bibliografia d'epoca. Il seme ottenuto dalla Russia è stato mantenuto in coltivazione per piccole quantità dalla dott.ssa Oriana Porfiri, il miglior tecnico italiano nel settore, che lo ha affidato nel 2020 appunto agli agricoltori di ARGRA. Dalla Romagna alla Russia. E ritorno!

Un altro caso interessante è stato il riconoscimento di vecchi grani romagnoli scomparsi come la *Calbigia Rossa*, in un campo della collina di Modigliana, in mezzo alla popolazione della famiglia Biondi coltivata sotto la denominazione di Gentil Rosso sin dall'epoca del nonno, negli anni Quaranta, per l'alimentazione dei polli e capponi di casa. Questo è stato recuperato grazie anche alla collaborazione di un costitutore di grande esperienza come è stato il compianto Luciano Mazza, il “babbo” del grano Rebelde.

La Calbigia Bianca e la Bianchetta sono quindi passate dalla fase di coltivazione manuale in piccolissimi appezzamenti, alle quantità di semente e superficie che consentono una meccanizzazione completa della coltura. Le sue farine, le più pregiate all'epoca, sono già disponibili presso gli agricoltori e i fornai migliori delle nostre colline, oggi ancora disastrate e che cercano di sfruttare ogni occasione di riscatto. Mentre sto scrivendo i soci di ARGRA, sempre supportati dalla dott.ssa Porfiri, stanno lavorando ancora alla verifica e caratterizzazione di altre vecchie varietà presenti anch'essi nella popolazione della famiglia Biondi.

Che cosa possono fare per l'agricoltura romagnola? Qualcosa.

C'è una relazione, anche emotiva, tra popolazioni, territori e varietà locali di cibo. E questa è una "briscola" da giocare anche nella valorizzazione del territorio, non solo del prodotto.

L'interesse per le vecchie varietà locali tradizionali di grano, "i Grani Antichi", è aumentato da parte degli agricoltori che praticano l'agricoltura biologica, alla ricerca di migliori opportunità di reddito per i loro sforzi. Questi vecchi grani romagnoli recuperati possono portare il loro piccolo contributo per lo sviluppo delle nostre belle colline romagnole tramite la costruzione di piccole filiere corte, costituendo quindi una risorsa della quale occorre fare manutenzione per contribuire al recupero del tessuto economico e sociale delle nostre aree più svantaggiate.

Noi vogliamo quindi riaccendere l'attenzione su queste vecchie varietà effettivamente locali di grano e anche sui nuovi giovani romagnoli dei nostri giorni che stanno cercando di recuperarle.

Gli eventi calamitosi che si sono susseguiti nella nostra terra dal maggio 2023 sino ad oggi hanno colpito duramente anche le aziende di questi ragazzi. Centinaia di frane proprio nel periodo precedente al raccolto hanno interrotto e, talvolta, cancellato le strade di accesso alle aziende e ai campi. C'è chi ha perso parte del raccolto, chi tutta la produzione, chi non ha potuto avere clienti in azienda per mesi. C'è chi ha visto i suoi campi e i suoi sentieri scendere a valle in un degrado che ci vorranno decenni a sistemare. Pagare debiti di conoscenza e riconoscenza verso cose e persone che si sono spese, e si spendono, quotidianamente per loro e per tutti, porta fortuna. E noi ne abbiamo tanto bisogno adesso. Prego coloro che leggono queste pagine di non dimenticarsi di questi ragazzi che anche nei momenti più critici non si sono mai persi d'animo.

E neppure oggi lo fanno. Grazie.

Stefano Tellarini

Dottore Agronomo, esperto antiche varietà

il mulino

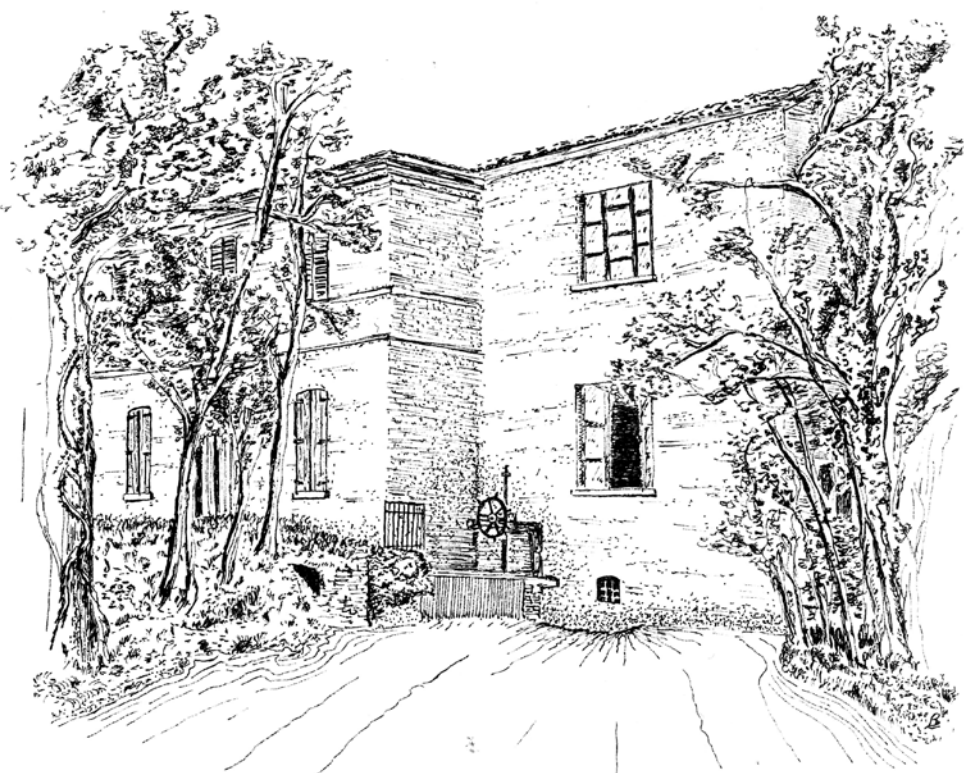
L'odore di farina riporta ai limpidi, poetici ricordi del mugnaio Augusto Lambertini; limpidi come l'acqua che scorreva prima della fiumana attraverso le macine. Augusto aveva la sua voce, il proprio suono che assieme a quello delle macine costituivano quel gradevole 'coro' interrotto, di tanto in tanto, dal campanello d'allarme... «la tramoggia era vuota...il coro stonava». Uno dei gesti più significativi del mugnaio era il modo in cui sentiva col dito pollice, strisciante sulla cima delle altre dita, la più o meno finezza della farina cadente dalle macine dentro il matraccio sottostante, prerogativa costante di tutti i mugnai. L'odore della farina era quasi eccitante e ogni qualità di grano ne sprigionava uno diverso: ecco perché ogni contadino, salvo piccole quantità, voleva la farina del suo sacco, in verità del suo grano, o la farina del proprio formentone. Se il mugnaio, involontariamente, sbagliava il sacco la gente se ne accorgeva, perché il profumo del pane non era più quello. Raramente ciò accadeva: nei sacchi in genere era scritto indelebile non tanto il nome o il cognome del cliente paesano ma il suo soprannome; mentre in quelli dei contadini era indicato il toponimo del podere.

I mugnai, questi nostri 'bianchi' personaggi, erano anche molto comprensivi e generosi. Quando alcuni braccianti, operai o poveri contadini si trovavano i sacchi vuoti di grano e di farina – quindi senza pane – il mugnaio non mancava mai. I contadini dicevano, allora: «...*as faren da pera cun l'arcolt*», ma il fatto è che per quelle famiglie più povere non erano vuoti solo i sacchi della farina, erano vuoti anche di soldi... E poi i nostri mugnai erano pure onesti. Per la macinatura delle granaglie, salvo qualche benestante che pagava in moneta, tutti gli altri compresi i contadini pagavano in natura: la cosiddetta *molenda*. Esempio: su cento chili di grano uno si portava a casa 94 chilogrammi di farina (quattro erano per la molenda e due per l'asciugatura). Tutto era in proporzione alla quantità del grano stesso o ad altre granaglie. Quei due chili non andavano a profitto del mugnaio; ogni prodotto, nella misura in cui si asciugava o si riscaldava, come il grano durante la macinatura, diminuiva di peso.

I mugnai avevano alle loro dipendenze il proprio cavaliere *cavaler* per i clienti che non disponevano di alcun mezzo per trasportare le loro granaglie da casa al mulino e viceversa. Erano chiamati così (e non birocciai) perché sia la cavalla (o il cavallo) sia la *baroza* detta *spallona* con sponde e ruote altissime, erano di proprietà *de mulner*. I *cavallari* dovevano custodire il quadrupede in tutti i suoi bisogni, anche la domenica e gli altri giorni festivi. Giravano tutto il santo giorno trasportando avanti ed indietro lunghi sacchi pieni di farina e di grano.

Spallottavano quei sacchi come niente. Chi, in virtù di eccezionale prestazione fisica, li agganciava con una mano al di sopra della legatura, li alzava, si piegava leggermente sulle ginocchia, e con una rapidissima giravolta, d'incanto quel "budello" di farina gli finiva sulla schiena, che pareva *un tuler*... Quanti quintali saranno passati su quelle schiene, caricandoli e scaricandoli dalla *spallona*. Il cavallo li trasportava nei pressi dei borghi pianeggianti o nelle piazzette antistanti. Poi toccava al cavaliere portarli nelle case a volte con tre o quattro rampe di scale da salire o addirittura raggiungendo casupole arroccate in vetta a poggi, costeggiando ripide e corrose vie. Fra un sacco di farina e l'altro un bicchiere di vino non lo rifiutavano mai. Anche due, tre, quattro, cinque, o dieci...Macchine umane perfette. E alla sera erano fin troppo allegri.

(Tratto da VERSARI G., Sul filo della memoria – Storie di Castrocaro, a cura di Saverio Simeone, con tavole fuori testo di Luigi Berardi, Cooperativa Mario Tamburini, Castrocaro Terme, 1989)



Mulino Monari

il mulino scodellino

Il Mulino Scodellino o della Contessa rappresenta una pagina importante di storia della nostra città e del nostro territorio.

La storia in generale e anche quella del mulino è fatta da persone e ad alcune di loro, per tutto quello che hanno fatto al mulino, vorrei fare riferimento.

Tralascio il passato (dal 1398 anno della sua costruzione) perché è necessaria una ricerca storica importante che ancora non è stata fatta. Mi limito a persone che tutti noi abbiamo conosciuto e altre che ancora conosciamo.

Comincio con PIRAJA il mugnaio che per oltre 60 anni ha gestito lo Scodellino efficiente fino al 1982. Accanto a Piraja vorrei ricordare sua figlia Giovanna (morta a Natale del 2024) e suo nipote Giacomo. A questa famiglia dobbiamo un sincero ringraziamento perché ha mantenuto il mulino nelle condizioni del passato sia nel settore produttivo sia nell'appartamento. Per questo, le scale, i muri, i pavimenti ci ricordano momenti di un altro periodo che tanti di noi hanno conosciuto ma che col passare degli anni hanno subito trasformazioni diventando "moderni". Al mulino Scodellino non è mai successo nulla. La famiglia di Piraja lo ha lasciato nel 1998 come è sempre stato, cioè una struttura che ci ricorda il medio evo.

Una persona che si è sempre interessata del mulino dal punto di visto storico è stato Ettore Badiali, professore, di una famiglia di mugnai, che allo Scodellino ha lasciato ricerche, foto, documenti che oggi ci dicono perché il mulino è una pagina di storia.

Parlo del **ritrecine** che ha fatto funzionare la macina da quando il mulino è stato costruito fino al 1935. (Il ritrecine ci riporta ai Sumeri 2000 anni prima di Cristo) Nel 1935 al mulino è stata inserita la **turbina**, che inventata in America da Francis nel 1824, nel 1860 è stata adattata ai mulini e nel 1935 è arrivata a Castel Bolognese.

Dal 1982 però il mulino ha cessato la sua attività perché nel frattempo sul territorio, l'agricoltura aveva sostituito i cereali con gli alberi da frutto.

Nel 1998 Piraja e la sua famiglia lasciarono il mulino con problematiche strutturali importanti che con l'intervento dell'architetto Vincenzo Lega, il Comune e la Regione lo hanno rimesso in sicurezza.

C'erano comunque tanti altri lavori da fare, ai quali, con competenza e abnegazione, si dedicarono diverse persone. Parlo di Oreste Olivi, Silvano Balestri, Adriano Bernabè e Giuseppe (Pino) Merenda.

Capitò poi che l'architetto Gian Luca Zoli che conosceva il mulino perché

aveva fatto il servizio civile in municipio a Castel Bolognese, diventato referente del FAI della Romagna, ci chiese di inserirlo nella Giornate di Primavera del FAI del 2016. Per quella occasione Pino che aveva fatto l'operaio meccanico delle Ferrovie dello Stato quando si usava il cacciavite, riuscì a sistemare la turbina e a far funzionare la macina. Durante le due giornate del FAI, il mulino fu visitato da circa 2000 persone.

Fra queste anche Walter Naldoni che si emozionò vedendo un mulino ad acqua funzionare con le strutture sue caratteristiche, e che decise di aiutarci mettendo in regola il mulino nei requisiti produttivi e distributivi. Grazie a Walter Naldoni oggi il mulino produce farina di grano tenero romagnolo. Il chicco di grano al mulino Scodellino viene solo decorticato, tutto il testo rimane nella farina che priva di additivi chimici, è specialmente buona e che per il colore, il profumo e il sapore ci riporta al passato.

A queste persone oggi possiamo aggiungere altri operatori che nei loro laboratori producono pasta, biscotti, cracker, grissini, diamantini, piadine, con la nostra farina. Una caratteristica importante: i laboratori devono essere nei territori lungo il Canale dei Mulini che da Castel Bolognese attraversando Solarolo, Lugo, Fusignano, Alfonsine arriva al mare mettendo in collegamento il Parco della Vena del Gesso col Parco del Delta del Po. Su questi comuni poi sono nati e si sono formati personaggi della nostra cultura: Vincenzo Monti traduttore dell'Iliade ad Alfonsine, Arcangelo Corelli a Fusignano, padre della musica barocca, la famiglia Rossini di Lugo e Angelo Biancini a Castel Bolognese. Oggi Daniela Pini, importante mezzosoprano conosciuta in tutto il mondo a Bagnara, Laura Pausini a Solarolo.

Per questo il nostro progetto oggi si chiama *Non Cambiate Canale*, perché sul suo territorio, c'è proprio tutto: benessere alimentare, economico e socio culturale.

Rosanna Pasi

Presidente Mulino Scodellino Castel Bolognese

il forno

*E' prufom de' pan
Còt in te foran a legna
E fatt a ma.*

(...)

(Amleto Montini)

Il grande interesse per la cultura contadina sorto in questi ultimi anni si è finora manifestato, quasi esclusivamente, come recupero di cimeli da porre in una raccolta etnografica. Mancava, tuttavia, nei riguardi del confronto tra la civiltà rurale e quella odierna, un'indagine sistematica dei suoi valori strutturali capace di considerare la formazione della cultura propria di un ambiente "esemplare" rispetto a quello più generale che lo circonda. Vale a dire studiare un aspetto della cultura popolare reinserendolo storicamente nelle forme in cui si sono mosse nei secoli le vicende umane e sociali delle popolazioni in tutta la Romagna.

L'ingegnosità dell'uomo è stata la molla principale dell'evoluzione culturale dell'umanità, ma molte delle attività nelle quali si è esplicata vanno oggi scomparendo. Accostarsi alle mansioni in via di estinzione (senza dire ormai estinte) del "buon tempo antico" comporta il comprendere modi di dire, usi, costumi, strutture e organizzazioni sociali e familiari, credenze dello spirito. Fra queste emerge l'attività della panificazione: *E' pan fat in ca'*: una storia che ha origini antichissime e un mestiere tramandato da padre in figlio.

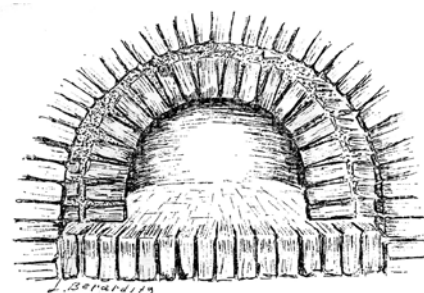
I Greci furono i primi ad aprire forni pubblici e, altrettanto, i Romani, ma costruiti lontani dalle case. Fino al XVI secolo esisteva poi la curiosa usanza di un forno ambulante montato su di un carrettino che si spostava di villaggio in villaggio. In seguito si costruirono forni in tutti i paesi, fin nelle più piccole borgate. Il forno a legna non mancava in nessuna casa colonica, a volte attaccato alla stessa, ma specialmente in posizione isolata o sotto un portico, distante da pagliai e da fienili. Spesso vi erano annessi il pollaio per galline e anatre, il porcile, lo stabbuolo, il fornello per il bucato e altri ripostigli. Ai tempi attuali, girando per le campagne romagnole, si osserva che quasi tutte le case coloniche hanno il forno a legna annesso alla casa. Della maggior parte di essi restano solo le vestigia, eppure, appena vent'anni fa era ancora in funzione, specialmente quando erano attesi numerosi invitati nelle particolari occasioni di pranzi e rinfreschi per matrimoni o battesimi. Allora non si cuoceva solo il pane, ma s'infornavano pure zuccherini, ciambelle, arrostiti di coniglio, pollo o faraona.



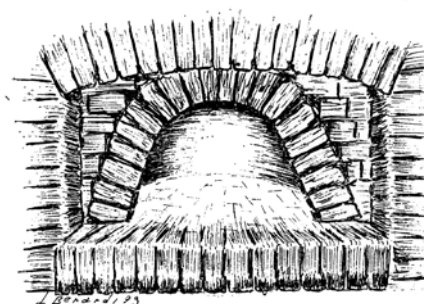
Dal più anziano ai bambini tutte le forze della famiglia colonica erano mobilitate, secondo le capacità e i ruoli sanciti da antica consuetudine. In tempi 'normali' la famiglia contadina panificava una volta alla settimana e si cuoceva nel forno a legna: piccola costruzione con in cima una banderuola (*bandirola*) che segnava la direzione del vento.

Per scaldare il forno si toglieva il paravento di ferro (*bota*) che lo chiudeva nei giorni di riposo e s'introduceva una fascina appena dentro l'imboccatura, tenendola sollevata col forcale (*furchel*) in modo da permettere alla carta accesa d'incendiare la fascina (*fascéna*): operazione, questa, che si svolgeva sul davanzale della bocca per poi, un poco alla volta, spingerla dentro al forno. Si usavano fascine di stecchi di pero, pesco, acacia, prunambo, brocche di biancospino. Quest'ultimo conferiva al pane un particolare aroma. Il fumo girava verso l'alto del forno e alla terza fascina introdotta la volta iniziava a biancheggiare. Quando il forno appariva tutto bianco si spargevano le braci sulle pietre del pavimento del forno. Poi si preparava il piano su cui posare il pane ammassando le braci alle pareti con uno scopone (*scupon*) di saggina con manico lungo, mentre si puliva ulteriormente il pavimento avvolgendo uno straccio umido a un palo (*spazon*) per raccogliere la maggior quantità possibile di cenere. A forno pronto per la cottura, si chiudeva la bocca con l'apposita serranda per mantenere il calore. Intanto, durante le operazioni di accensione, in casa si seguiva il tempo di lievitazione del pane e quando era pronto, il fuochista metteva un pezzo di pane sulla pala e l'infilava dentro al forno avendo cura di conficcare in precedenza un filo di paglia nella tiera del pane: se la pagliuzza bruciava significava che il forno era troppo caldo e si doveva attendere un po' di tempo, invece, se la paglia arrossava leggermente, allora la temperatura era giusta per procedere all'intera infornata.

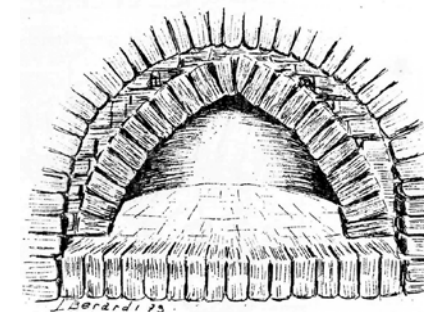
(Tratto da Umberto Foschi, in DRAGONI G., *Lavur 'd Rumagna (Attività che scompaiono)*, con disegni di Luigi Berardi, Tipografia Commerciale di Russi, Legatoria Classense Ravenna, Linotipia Nuova Ravenna, 1979).



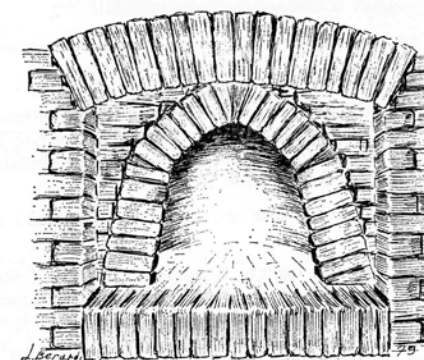
Bocca con arco a tutto sesto, con mattoni di costa, rizzolo con mattoni posti a libretto.



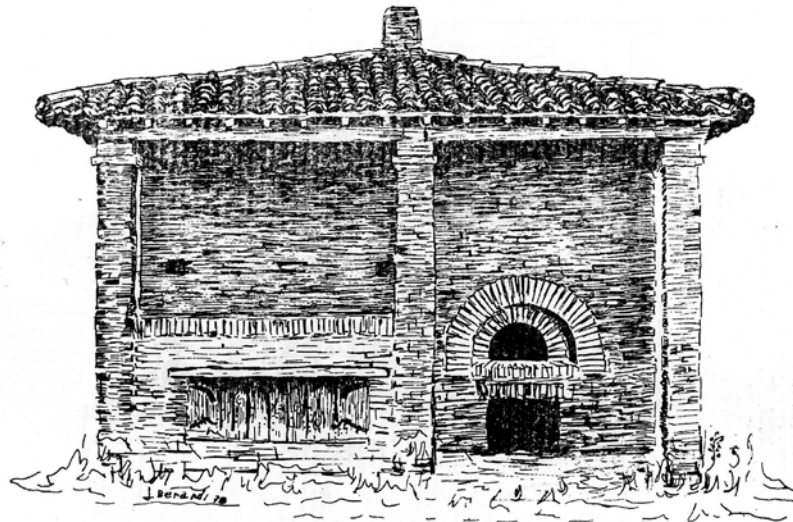
Bocca ridotta per ragioni di tiraggio, con arco a sesto acuto rizzolo con mattoni posti a libretto.



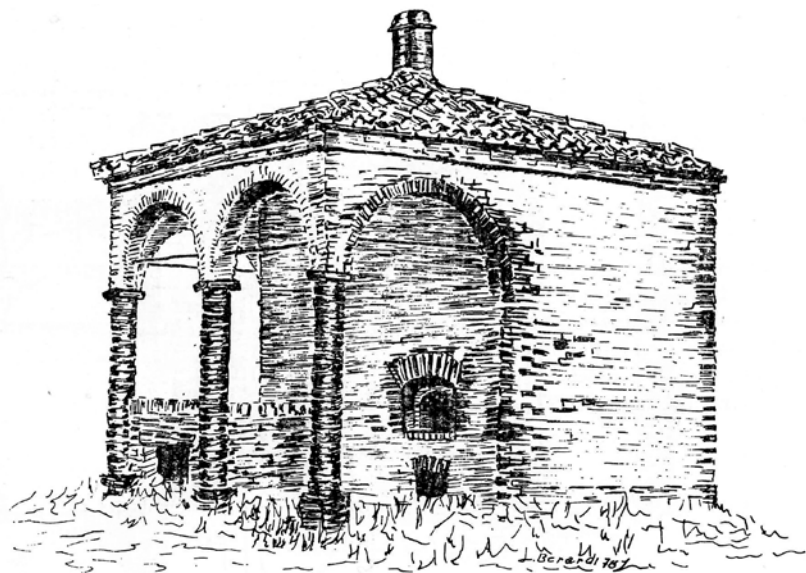
Bocca ridotta per ragioni di tiraggio con arco ribassato e piedritti divaricati. Rizzolo con mattoni posti a libretto.



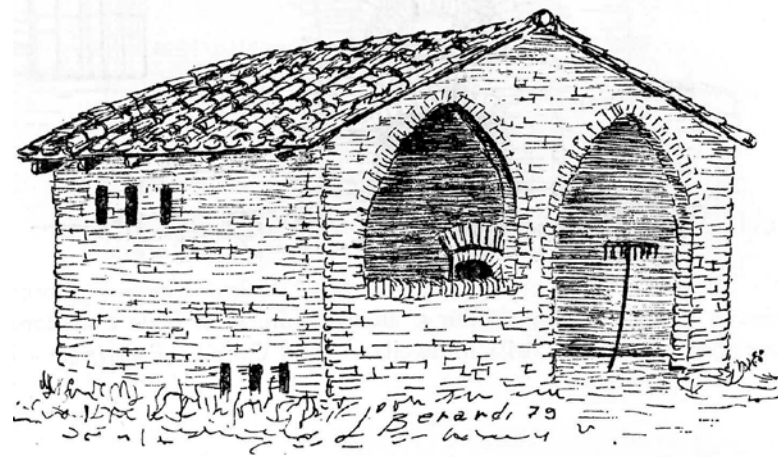
Esempio di bocca ridotta (*bòca*) per ragioni di tiraggio con arco a sesto acuto e piedritti divaricati; riduzione planimetrica della pianta di cottura.



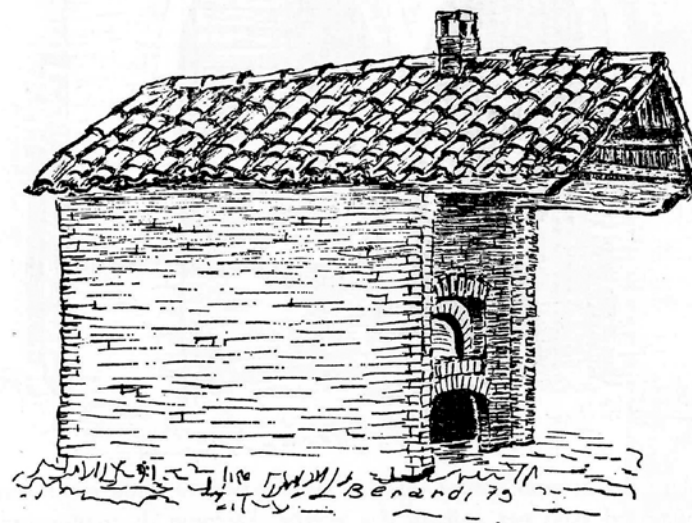
Dipendenza a pianta quadrata con tetto a quattro falde, loggiato frontale con colonna a base quadrata, colpetto con corso di mattoni uscenti ad anello, architravatura portante in legno. Stallo per maiali a chiusura parziale del loggiato. Ottimo esempio di architettura rurale per la semplicità e scelta delle forme. (Via Aguta Inferiore, Villanova)



Esempio di servizio isolato, con caratteristiche Tipologiche che elevano qualitativamente il corpo forno, senz'altro ad uso padronale. Tetto a quattro falde, loggiato con archi a tutto sesto e tiranti reggispinta; colonne a base circolare con basamento e capitello. Ottimi i rapporti volumetrici, molto apprezzabile il loggiato. (Via Aguta Inferiore, Villanova)



Dipendenza isolata nella bassa ravennate, esempio tipico di esecuzione elementare con archi a sesto acuto; la scelta di tale tipo di arco non è stata certo dettata da esigenze di forte carico concentrato in chiave, bensì da necessità di altezza che tale tipo di arco suggerisce. (Anno di costruzione 1888) (Via Raspona, 29, Alfonsine)



Dipendenza isolata per grandi aziende agricole, coperture con sporti frontali di protezione per l'operatore. Di caratteristica valliva, manto in coppi su strutture in legno e sottocoppo in canniccio. (Pia Vicoli - Ravenna)

il pane è vita

Fare il pane è un rito: miscelare acqua, farina, lievito e fuoco richiede pazienza, fiducia, passione, è un processo magico, quasi alchemico che crea qualcosa che prima non esisteva.

Nel 1979, Maurizio e Anna – mio babbo e mia mamma –, giovanissimi, decidono di trasferirsi da Predappio e da Premilcuore per rilevare un piccolo forno a Dovadola, nella valle del fiume Montone. I primi anni furono di sacrifici. Ogni sera, il babbo si metteva a panificare, mentre la mamma riposava nel piccolo retrobottega. All'alba, babbo sfornava il pane, lo caricava sul carretto e attraversava la piazza per portarlo in negozio e svegliare la mamma, pronta ad accogliere i clienti.

Avevo 27 anni quando ho compreso che le mie esperienze lavorative al di fuori dell'azienda di famiglia, rispondevano solo a logiche economiche che non mi appartenevano. Non comprendevo le dinamiche fra datore di lavoro e dipendenti: gli aspetti economici erano sempre più importanti delle risorse umane. Avevo bisogno di qualcosa di completamente diverso. Sono quindi tornato al nostro Forno, un luogo sicuro, potevo contare sull'ideale di armonia.

Abbiamo sentito il bisogno di andare più a fondo, di comprendere tutto ciò che ruota attorno al pane: la terra, i semi, le persone, i gesti. Abbiamo fatto ricerca, incontrato contadini, mugnai, studiosi, panificatori. È stato un percorso

lento, fatto di ascolto e di scelte consapevoli. Nel 2019 abbiamo avviato un progetto agricolo: oggi coltiviamo circa 30 ettari di terra, dove produciamo parte dei cereali che utilizziamo nel nostro panificio. Abbiamo chiuso la filiera, dal campo al pane. Il piccolo panificio di famiglia è diventato un progetto più ampio, che abbiamo chiamato “Nel Nome del Pane”. Panifichiamo esclusivamente farine ottenute da vecchie varietà di grano – come *monococco*, *farro spelta*, *verna*, *gentil rosso*, *andriolo*, *frassineto*, *inallettabile*, *calbigia*, *bianchetta*, *senatore Cappelli* – tutte coltivate e macinate nella nostra terra, la Romagna. Tutto il pane nasce da lievito madre vivo.

Ogni nostro pane è spezzato e formato a mano, con attrezzature essenziali, seguendo i ritmi naturali della lievitazione e delle stagioni.

L'obiettivo è quello di aiutare le persone a raggiungere la consapevolezza dell'importanza della nutrizione e di cosa comporta, renderle più attente e sensibili verso l'ambiente e il nostro territorio. Ogni giorno facciamo pane e prodotti da forno il più possibile sani, genuini, nutrienti possibili, scegliendo farine di grani antichi coltivati, da sempre contribuiamo il più possibile a creare e sostenere la nostra economia locale e dando la giusta importanza alle persone.

Fabio Cappelletti

*Forno Cappelletti & Bongiovanni a Dovadola
e negozio Nel Nome del Pane a Forlimpopoli*



L'universo comincia con il pane (pitagora)

Pane e pasta: iniziamo con farina, acqua, sale e poi si aggiungiamo il lievito, in dosi indicate per il prodotto da ottenere. Lavoriamo questi ingredienti con la forza delle nostre mani, infondendo energia e trasformandolo in un impasto che parla di noi, di come ci sentiamo in quel momento; nasce così un dialogo intimo, senza filtri. Mani e occhi sapienti che gestiscono la creazione di un composto. Questa magia si manifesta ogni volta che uniamo questi semplici ingredienti. Le variabili: per la nostra esperienza, umidità della farina e temperatura della stanza sono da controllare e da gestire per ottenere un prodotto perfetto. Siamo guidati dall'obiettivo di creare qualcosa di buono, buono per noi che ci sentiamo soddisfatti, appagati e orgogliosi, buono per la tavola di chi riceverà questo cibo per il quale abbiamo infuso tutta la nostra esperienza.

Tutto parte da un chicco nel quale è racchiusa la potenza generativa, poi viene trasformato in farina con un profumo inconfondibile di fresco e, se è integrale, riconosciamo la nocciola e altre note di bosco. Guardando il colore capiamo che è viva, ricca di nutrimento, immaginiamo già il suo sapore!

Utilizzando farina di grano tenero biologico, è necessario prepararsi all'attesa, perché ha un tempo di assorbimento dei liquidi più lento. Se utilizziamo farine naturali di grani come Farro Monococco (già utilizzato dai Romani) o di altre antiche varietà, l'impasto per la pasta va steso rapidamente, ricordando che richiederà poi qualche minuto in più di cottura. Una vera sorpresa per il palato al quale giungono sapori e consistenza inattesi.

Il colore della pasta e del pane sono importanti, come anche l'alveolatura e la trama; ci suggeriscono informazioni importanti.

Ci giunge in aiuto Pellegrino Artusi:

“Come ognuno sa, le migliori paste da minestra sono quelle di grano duro, che si fanno distinguere pel colore naturale di cera. Diffidate di quelle gialle, di cui si tenta mascherare l'origine ordinaria di grano comune, per mezzo di una tinta artificiale, che una volta era data almeno con sostanze innocue, quali lo zafferano o il croco.”

Il consiglio è di non inseguire il mito della “pasta gialla”, per avere la quale le galline sono nutrite con una componente maggiore di carotene e mais, ma invece di utilizzare uova provenienti da ciclo biologico. Quindi cerchiamo di preferire una pasta di colore più chiaro, prodotto con farine naturali, il cui aspetto non sarà il colore brillante, ma avrà un sapore più naturale.

Pellegrino Artusi ci conferma che: *“Non si vive di solo pane, è vero; ci vuole*

anche il companatico; e l'arte di renderlo più economico, più sapido, più sano, lo dico e lo sostengo, è vera arte.”

28. MINESTRA DI PANE ANGELICO

Midolla di pane fine, grammi 150.

Prosciutto grasso e magro, grammi 50.

Farina, quanto basta.

Uova, n. 2, meno una chiara.

Odore di noce moscata.

La midolla di pane bagnatela col brodo bollente tanto che s'inzuppi appena appena e spremetela forte entro a un canovaccio. Il prosciutto tritatelo finissimo; il midollo di bue stacciatelo colla lama piatta di un coltello, e con essa rimestatelo tanto da ridurlo come un unguento. Mescolate queste tre cose insieme col parmigiano ed aggiungete le uova.

Distendete un velo di farina sulla spianatoia, versategli sopra il composto, copritelo con altra farina e fategliene prender tanta (qualcosa meno di 100 grammi possono bastare) per formare delle pallottole, piuttosto morbide, e grosse come le nocciuole. Gettatele nel brodo bollente e dopo 10 minuti di cottura servitele.

Questa dose potrà bastare per dieci o dodici persone.

Nota: Al tempo in cui fu scritta “La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene” di Pellegrino Artusi esisteva solo una farina di diversa tipologia di grano che poteva essere setacciata a mano o meno e solitamente macinata a pietra. Quello che noi oggi conosciamo come Grano tenero tipo “00” o “0” arriverà sulle tavole degli italiani negli anni Cinquanta circa con l'invenzione dei rulli in acciaio per la macina e con filtri molto più fini.

*Carla Brigliadori
Chef e Sommelier*

il pane



Foto 1. Pane di Orzo con Savòr: tipica merenda invernale con nutriente in quanto il Savor veniva preparato in autunno con mosto d'uva cotto, fichi, mele e pere cotogne, mandorle e noci e se erano precoci anche le nespole. Quindi un vero concentrato di energia.

Foto 2. Pasta di Farro Monococco

Il pane che meraviglia! E che buono che è. Uno dei primi gusti e profumi con cui abbiamo preso confidenza fin da piccoli e lo abbiamo impresso nella nostra memoria. Fin dai primi mesi di vita quando si iniziava a frignare e piangere, un piccolo cornetto di pane da succhiare e rosicchiare, ancora senza denti, riusciva a calmarci e risolveva i nostri primi problemi al nascere della vita. Un gusto e un profumo ancestrale che non è possibile dimenticare, che ci ha accompagnato per tutta la vita. Si mangiava il pane con il companatico, e se non lo si mangiava scattavano le punizioni. Si andava al forno dove appena sfornato con il suo profumo ci induceva a staccarne un pezzetto e mangiarlo godendone della sua fragranza.

Poi il pane è cambiato, è cambiata la mentalità, ATTENZIONE IL PANE FA MALE!!!!!! È responsabile di tanti disturbi soprattutto intestinali.

In effetti qualcosa è cambiato. Sono cambiate le varietà di grano coltivate perché bisognava aumentare la produttività. E' diventata importante la quantità piuttosto che la qualità e questo ha portato a selezionare grani che presentavano modifiche genetiche rispetto ai precedenti grani. I grani non sono più molto alti e non si allettano facilmente, necessitano di concimazioni e consumo di acqua maggiori, ma in cambio le quantità prodotte per ettaro, aumentano notevolmente.

Sicuramente la ricerca di una maggiore redditività della coltura, non soltanto come produzione ottenibile per ettaro, ma anche come capacità delle varietà nuove di resistere alle malattie e di poter essere più facilmente coltivate anche in condizioni meteorologiche non ottimali (vento, pioggia, freddo).

L'aumento di redditività è presto chiarito: ogni ettaro coltivato a grano tenero antico a livello aziendale rende tra i 5 e i 30 quintali; con le varietà storiche si ottengono tra i 15 e i 50/60 quintali; i grani moderni possono rendere fino a **100 quintali per ettaro**.

Ci si dimentica delle zone balsamiche (zone adatte a particolari cultivar, prodotti che crescono bene in determinati luoghi con una buona produzione e rispettose dell'ambiente).

Imperativa è la quantità e non la qualità.

Queste nuove esigenze e le modifiche ottenute dal punto di vista genetico e non (senza creare OGM) con varie metodiche (ricordo solo il grano CRE-SO) hanno determinato una notevole influenza sui consumatori finali di questi prodotti. Causando un aumento della sensibilità ai grani in particolare nelle persone predisposte.

I grani così ottenuti oggi siamo in grado di documentare che si sono impoveriti della quantità proteica e soprattutto non si rilevano più i polifenoli riscontrati nelle vecchie varietà.

Un po' la necessità, un po' la moda si è intuito che bisognava ritornare alle precedenti coltivazioni perché nonostante la loro minor produzione in quantità, probabilmente davano meno problemi di salute, erano più adatti a mantenere le condizioni di benessere dell'uomo, ed inoltre risultavano essere più rispettose dell'ambiente, necessitavano di minor quantità di fertilizzanti e si adattavano meglio alla coltivazione nei diversi luoghi. Vengono riscoperte particolari varietà che si adattavano bene ai cultivar del nostro territorio. Si ricercano grani di cui si era persa la memoria. Si recuperano con difficoltà i semi, e si formano i consorzi per la coltivazione dei grani antichi

Il ritorno ai grani antichi non è semplicemente una moda ma è una esigenza salutistica che ci spinge ad utilizzare questi prodotti in maniera molto più consapevole, apprezzandone le qualità e la ricchezza in nutrienti. La loro coltivazione diventa necessaria, ma tenendo conto delle caratteristiche e delle difficoltà incontrate dagli agricoltori la ricerca, senza perdere di vista il benessere come primo obiettivo, deve essere impostata per raggiungere una migliore qualità di produzione senza determinare quelle alterazioni genetiche che risultano nocive per la salute. Oggi il discorso alimentazione come terapia, e non solo come apporto calorico, è fondamentale per il benessere e per la prevenzione di molte malattie degenerative croniche non trasmissibili (ovvero non determinate dalla genetica individuale)

La produzione di grani antichi è indubbiamente un passo fondamentale, perché senza materia prima non si può procedere alla produzione del pane.

Una volta prodotti i grani antichi, diventa molto importante anche il tipo lavorazione dei grani. La **molitura**, termine derivato dall'attività del mulino, comprende l'insieme delle operazioni di pulizia, rottura, sfogliatura e setacciatura necessarie per ridurre il chicco in farina o semola.

Le grandi produzioni hanno portato alla progettazione di mulini sempre più performanti e in grado di lavorare il grano per trasformarlo in farina sempre più raffinata arrivando a quella che viene definita farina doppio zero, molto adatta per essere conservata e impoverita di moltissimi nutrienti fondamentali per la salute. Quindi oltre alla produzione di grani modificati si propongono anche farine estremamente lavorate e raffinate. Arriva il famoso **Pane bianco** che sostituisce il pane nero segno di povertà. In realtà si è perso buona parte dei contenuti vitali del grano (parte proteica, crusca, polifenoli,.....) così importanti per la salute. Si ritorna quindi con la coltivazione dei grani antichi alla necessità di

dover molire con macine a pietra che preservassero nella loro integrità i valori nutrizionali dei grani. Nascono anche nuovi mulini per la molitura a pietra che rispecchiano le caratteristiche dei vecchi mulini ottenendo farine integrali con cui fare i prodotti di consumo in particolari e derivati del forno.

L'ultimo passaggio, non trascurabile è la lievitazione dell'impasto che la possiamo ottenere con composti chimici oppure con il lievito madre o pasta acida.

Il **lievito madre o pasta acida**, è costituito da una base di farina e acqua su cui vengono coltivati microrganismi presenti nell'ambiente (batteri e lieviti). Con passaggi successivi in diversi altri impasti, si ottiene un prodotto finito ricco di microrganismi, utilizzati come lievito.

La **lievitazione microbiologica** si basa sull'attività dei microrganismi che per la loro riproduzione e crescita utilizzano come nutrimento l'**amido delle farine**, che viene trasformato prima in zuccheri e poi in alcol e anidride carbonica in forma gassosa, che provoca il rigonfiamento dell'impasto. Una buona lievitazione microbiologica richiede che la **temperatura ambientale** sia compresa tra i 20 e i 30 °C e che si prolunghi per alcune ore. Questa trasformazione dell'amido porta ad una maggior digeribilità del prodotto finito.

Con la lievitazione chimica non si hanno modifiche nel valore nutrizionale in quanto i nutrienti rimangono inalterati, a differenza di quello che succede con la lievitazione microbiologica.

In conclusione è importante che per ottenere un buon pane non solo vi sia una buona produzione della materia prima, ma è importante tutta la filiera, produzione, raccolta, molitura, lievitazione e cottura, che assieme contribuiscono al fine di ottenere un prodotto salutare e nel contempo gradevole e pieno di sapori.

*Marco Brancaleoni
Medico Chirurgo, Nutraceuta*

LE AZIENDE AGRICOLE CHE COLLABORANO CON 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

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

AZ. AGR. CÀ RIDOLFI DI RIDOLFI MATTIA

Via del Dottore, 33 - Gambellara (Ra) Cell. 338 9779804

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

Agriturismo, Nettare Romagne, tele e tessuti con filati naturali, confetture, fattoria didattica

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 (Ra)

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

Frutti antichi, agricoltore custode, museo del contadino

AZ. AGR. BIOLOGICA IL CHIUSSETTO 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. 339 7242643 ilcontadinotelamone.it

info@ilcontadinotelamone.it 📞 agriturismo il contadino telamone

Agriturismo, frutta e verdura

FATTORIA LA RONDINE DI SAURO E RITA ROSSINI

Via Boncellino, 178 - Bagnacavallo (Ra) Cell. 388 4647149 – 347 4230464

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 (Ra)

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 (Ra) Cell. 334 9991623 (Stefano) 339 4939961 (Lea)

gardi.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. ZINZANI MARCO

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.its 📞 📧 Zinzani vini

Vini sfusi ed imbottigliati, saba, conserve

Con il contributo di

In collaborazione con



Con il Patrocinio di

Unione dei Comuni della Romagna Faentina
Comuni di: Bagnacavallo, Brisighella, Casola Valsenio
Castel Bolognese, Faenza, Mondaino, Riolo Terme,
Sogliano al Rubicone, Solarolo



Coordinamento: Lea Gardi

Segreteria: info@caridolfi.it

Illustrazioni: Luigi Berardi

Fotografie: E. Pasquali, Nel nome del Pane, Laura Giorgetti

Foto di copertina: Mirco Villa

Progetto grafico: Marilena Benini

Stampa: Carta Bianca Editore – Faenza



Un sentito ringraziamento agli autori dei contributi sul tema, a Thomas Venturi per la gestione del programma e delle attività sui social media, a tutti coloro che hanno collaborato e che collaboreranno a questa edizione dei *Lòm a Mèrz*.



