

Associazione il Lavoro dei Contadini

FUOCHI MAGICI NELLE ROMAGNE LÒM A MÈRZ 2014

UNA TRADIZIONE ARCAICA,
SEMPLICE, SIMBOLICA, INEBRIANTE

Da mercoledì 26 febbraio
a lunedì 3 marzo

illavorodeicontadini@libero.it
www.illavorodeicontadini.org
3314428484

I LUNGI VIAGGI VICINO A CASA

RIPRISTINARE RESTAURARE RISTABILIRE REINTEGRARE
RIATTIVARE RIPRENDERE RICOSTITUIRE RICOMPORRE
RIORDINARE RINNOVARE RIPARARE RISISTEMARE RIATTARE

... il periodo dei rosari è maggio, finita la cena si accendeva una candela davanti ad una immagine della Madonna, si girava la sedia, leggermente inclinata vi si appoggiava un ginocchio...

iniziava la litania del Rosario dove "orapronobis" era una risposta che con correttezza si doveva condividere con tutti... un residuo di credenze e usanze arcaiche un ricordo di bambino che viene "rispolverato" in occasione di un rito.

Le tredici parole del sottotitolo hanno lo spirito dei nostri avi!

Mai come oggi vi è la necessità per "costruire" il futuro di sapere e cogliere la profondità del nostro passato

Un invito per mettersi in viaggio in queste terre, dove si trova ancora un amore per il cibo succulento e copioso, dove viene a galla l'intima civiltà della campagna e l'appartenenza al mondo di piante, animali, insetti, uomini, riti, usanze, tradizioni... è in questi momenti che è possibile viverli, toccarli, respirarli... farsi ammaliare da una scintilla, da una fiammata e ritrovare la speranza.



Associazione Il Lavoro dei Contadini

Via Volta, 5/7 – 48018 Faenza (Ra)

Cell. 331. 4428484

E-mail: illavorodeicontadini@libero.it

www.illavorodeicontadini.org

 Il Lavoro Dei Contadini

Con il contributo di:



COMUNI DI:

Argenta

Brisighella

Casola Valsenio

Imola

Riolo Terme



Con il Patrocinio di:

Provincia di Ravenna

Comune di Faenza

Si ringraziano:



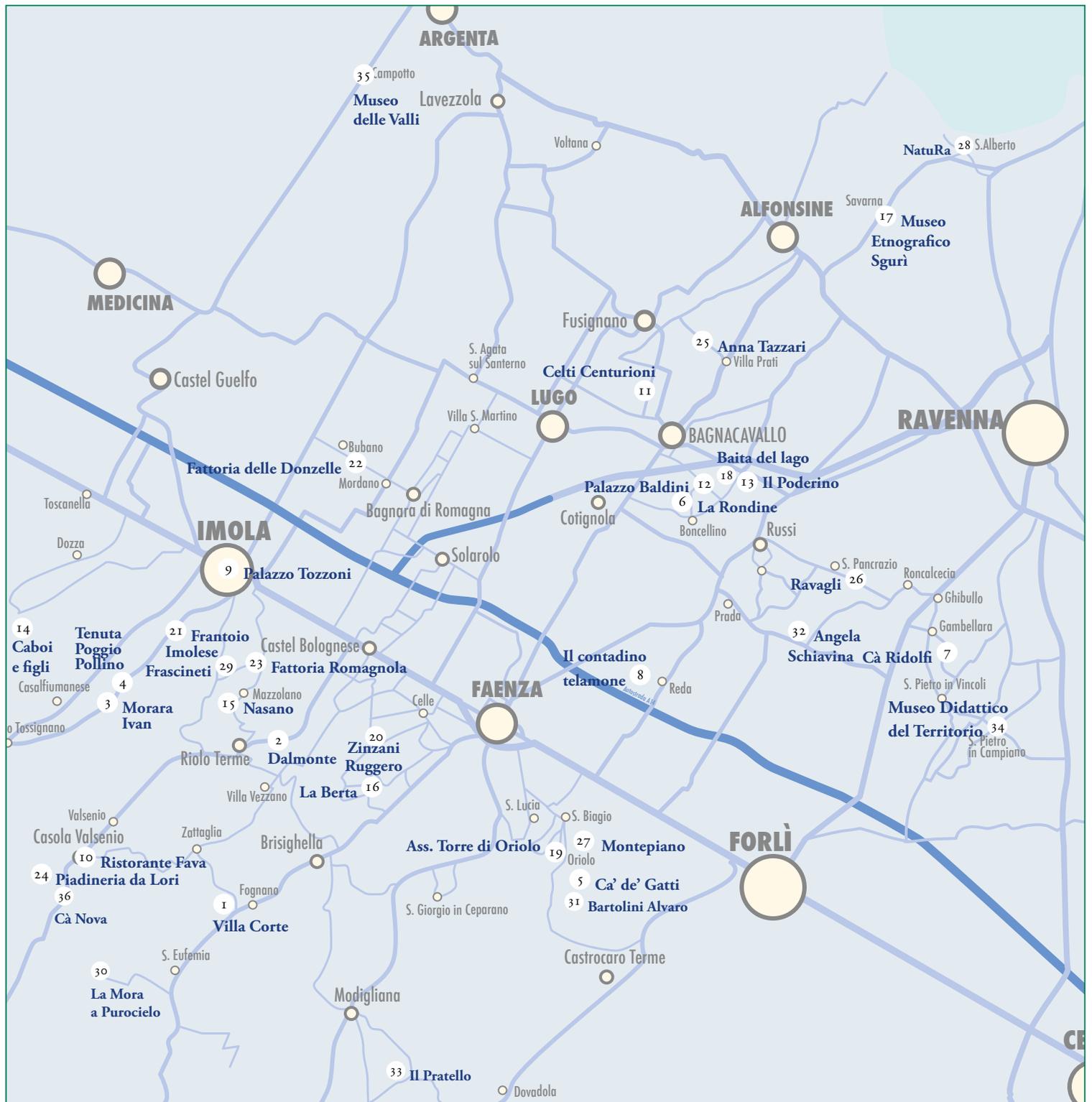
Coordinamento: Italo Graziani – Segreteria: info@caridolfi.it

In collaborazione con Comune di Imola

Progetto grafico: Marilena Benini

Illustrazioni: Egidio Miserocchi

Stampa: Carta Bianca Editore – Faenza



mercoledì 26 febbraio

Palazzo Tozzoni – Imola
Serata inaugurale

giovedì 27 febbraio

M.D.T.
(Museo Didattico del Territorio)
– San Pietro in Campiano
La Rondine – Bagnacavallo
Palazzo Baldini – Bagnacavallo
Il contadino telamone – Faenza
Ca' de' Gatti – Faenza

venerdì 28 febbraio

Celti Centurioni – Bagnacavallo
La Rondine – Bagnacavallo
Il "Poderino" Famiglia Guazzolini – Bagnacavallo
Alvaro Bartolini – Brisighella
La Mora a Purocielo – Brisighella
Museo delle Valli
– Campotto di Argenta
Caboi e figli – Casalfiumanese
Ristorante Fava – Casola Valsenio
Il contadino telamone – Faenza
Cà Ridolfi – Gambellara
Morara Ivan – Imola
Tenuta Poggio Pollino – Imola
Il Pratello – Modigliana
Nasano – Riolo Terme
Dalmonte – Riolo Terme

sabato 1 marzo

Celti Centurioni – Bagnacavallo
La Rondine – Bagnacavallo
Alla Baita del lago – Bagnacavallo
Podere La Berta – Brisighella
Piadineria da Lori – Casola Valsenio
Cà Nova – Casola Valsenio
Il contadino telamone – Faenza
Torre di Oriolo dei Fichi – Faenza
Zinzani Ruggero – Faenza
Frantoio Imolese – Imola
Fattoria delle Donzelle – Imola
Fattoria Romagnola – Imola
Frascineti – Imola
Il Pratello – Modigliana
Nasano – Riolo Terme
NatuRa – Sant'Alberto
Museo Etnografico "Sguri" – Savarna

domenica 2 marzo

La Rondine – Bagnacavallo
Alla Baita del lago – Bagnacavallo
A casa di Anna, Martina e Massimo – Bagnacavallo
Podere Angela Schiavina – Filetto di Ravenna
Cà Ridolfi – Gambellara
Il Pratello – Modigliana
Montepiano di Nino Tini – Oriolo dei Fichi Faenza
Nasano – Riolo Terme
Ravagli – Russi
Museo Etnografico "Sguri" – Savarna

lunedì 3 marzo

Tradizioni contadine a Villa Corte – Brisighella

sabato 1 marzo 2014

San Felice III, papa

11 Celti Centurioni

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



DALLE 19.00

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

• Accensione dei fuochi all'imbrunire.

DALLE ORE 20.00

Balli e musica attorno al falò e all'interno dell'agriturismo con il gruppo musicale "Il duo trabadel".

• Azienda agricola ospitata Mora del Munio con i salumi di mora romagnola.

• **Mostra Fotografica ai Celti Centurioni**

In occasione dell'importante manifestazione Lòm a Mèrz, ogni anno l'azienda propone percorsi sulla fotografia, da mostre a concorsi, a carattere locale e con tematiche legate alla cultura del territorio.

Quest'anno la proposta si arricchisce in qualità e partecipazione.

Un gruppo di appassionati fotografi, coordinati dal fotografo Giampaolo Ossani, propone uno sguardo sulle fabbricazioni rurali. È una mostra dove si uniscono fotografia e architettura, vecchio e nuovo, dove convivono, stili di costruzione diversi, armonie e dissonanze architettoniche, capace di suscitare nel visitatore curiosità e pensieri su questo interessante aspetto della nostra cultura.

6 Agriturismo Fattoria La Rondine

Via Boncellino, 178 – **Bagnacavallo (Ra)**
Cell. 348. 5641071 Debora
www.fattorialarondine.it
e-mail: sauro.rossini2013@libero.it

EVENTO DALLE 15 IN POI

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

• Per tutta la serata sarà disponibile la cena con menu di Lòm a Mèrz € 25 (antipasti, una minestra, grigliata maiale, patate al forno, vino, piadina, acqua caffè digestivo) oppure menu alla carta dell'Agriturismo

• Oppure menù da passeggio con piadina farcita di affettati, formaggi, salsiccia alla griglia;

• Vin brulé della casa

• Fegato con cipolla

• Spezzatino di bovino con patate

• Cotoletta della rondine

**Per pranzare e cenare è gradita la prenotazione
348.5641071 Debora**

• All'imbrunire accensione del fuoco

• Animazione della Rondine

ORE 20.30

Intrattenimento coi **Coristi per caso**

18 Az. Alla Baita del lago

presso i Laghi di San Gervasio
Via San Gervasio 18/A – **Bagnacavallo (Ra)**
Tel. 0545 63517 – Cell. 333 2015751
nicolettadesimoni@gmail.com



Lago San Gervasio

EVENTO A PARTIRE DALLE ORE 18.30

ore 19.00 "La Barca del Fuoco" - l'Artista **Luigi Berardi**, in questo tempo traghettatore di auspici ancestrali, ci porterà all'altra sponda di un lago attraversandolo con il rito del fuoco su una grande barca di ferro. Questo evento ci accompagnerà a una simbolica rinascita di buona vita, coinvolgendo le persone che vorranno affidare speranza al "rito", in un tempo in cui gli uomini hanno perso la comunione con gli elementi della natura terrena.

• A seguire cena tipica romagnola su prenotazione con prodotti a km 0 per tutta la manifestazione sarà proposto un piatto speciale a base di trota e piante aromatiche del territorio

Per informazioni: Nicoletta 333 2015751

24 Ass. per la valorizzazione delle erbe e dei frutti dimenticati,



in collaborazione con **Piadineria da Lori**

Via Cantone (presso parcheggio campo sportivo "Enea Nannini") **Casola Valsenio (Ra)**
Tel. 339.1782830 daloripiadineria@gmail.com
ass.erbefruttidimenticati@gmail.com

ORE 15:

Mercatino dei prodotti di aziende agricole di Casola Valsenio:

• **Rose Rosse** azienda agricola biologica

• **Colinelle** azienda agricola di Angelo Anselmo

• **Malavolti Roberto** azienda agricola

ORE 19.30

• Accensione fuoco

• Durante tutta la giornata piadina con salsiccia cotta alla brace e vin brulé (tutto € 5)

Specialità: piadine alle ortiche, all'erba cipollina, naturella senza olio nè grassi.

³⁶ Agriturismo "La Ca' Nova"

Via Breta, 29 – 48010 Casola Valsenio (Ra)

Tel. 0546 75177 Cell. 339 4413702

ORE 20:

- *Accensione del Fuoco Propiziatorio*

ORE 20,30 CENA:

• *Serata dedicata al Sangiovese per solennizzare la recente scoperta di un documento della fine del '600 relativo ad una vigna in parrocchia di Pagnano (Casola Valsenio) nel quale per la prima volta si trova il nome "Sangiovese", il vitigno più diffuso in Italia e presente in molte parti del mondo. Ne parlerà **Beppe Sangiorgi**.*

• Menu

Radicchio e bruciatini al Sangiovese

Chitarrini con pancetta e Sangiovese

Filetto di maiale al Sangiovese con patate ubriache

Ciambelline al Sangiovese

Acqua, vino della casa, caffè

€ 25,00 a persona

²⁰ Az. Agr. Zinzani Ruggero

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

Faenza (Ra) Tel. 0546.47015

Cell. 333.7040543 Ruggero, 347.9458249 Anna

zinzanivini@alice.it –  Vini Zinzani

Un'azienda vitivinicola, sui colli faentini, produttrice e venditrice di vini sfusi ed imbottigliati, saba, confetture, prodotti agricoli.

In caso di maltempo sarà rinviato al sabato successivo

EVENTO GRATUITO INIZIO ORE 18:

• **Tiziano Gatta** con Daniela e Leonardo Vallicelli
barzellette e musica

• Gruppo **Astrofili "Antares"** di Romagna:
osservazioni astronomiche con telescopio

• **Vini e Dolci gratis.**

ORE 21.30: Accensione falò "Lòm a Mèrz"

AZIENDE OSPITI:

• **Apicoltura Lombardi**

Via Mercanta, 11/b – Faenza (Ra) Tel. 0546 47155

Miele e prodotti dell'alveare, fattoria didattica e asineria.

• **Soc. Agr. Mora del Munio**

Via Sbiaggia, 4 – Bagnacavallo (Ra) Cell. 349 4103149

Salumi di mora di Romagna.

• **Az. Zootecnica "Scania di Settefonti" di Stefania Malavolti**

Via Settefonti, 3 – Casola Valsenio (Ra) Cell. 339 2172282

Formaggi di mucca, pecora, capra.

• **"Giardino Aromatico" di Antonietta Tirro**

Via Dei Raggi, 17 – Modigliana (Fc) Cell. 347 9613654

Erbe aromatiche, elisir, confetture.

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

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

Agriturismo, olio.

• **Az. Agr. Bartolini Alvaro**

Via Roncona, 4 Brisighella (Ra) Tel. 0546 642294 Cell. 333 5303686

Produttore di peperoncini e florovivaista "Habanero in salsa"

• **Associazione Nazionale Partigiani d'Italia "ANPI"**

(sezione di Brisighella) *vendita libri per beneficenza.*

¹⁹ Associazione Torre di Oriolo dei Fichi

Via di Oriolo – **Faenza (Ra)**

Cell. 333.3814000

www.torrediorio.it

E-mail: info@torrediorio.it

Nell'affascinante cornice del parco della Torre, accenderemo un grande falò per bruciare l'inverno e propiziare l'arrivo della primavera. Vi aspetteremo numerosi per partecipare ad un momento emozionante e per condividere una tradizione secolare.

ORE 17.30:

Apertura della torre, possibilità di visita guidata per piccoli gruppi. Accesso alla mostra di illustrazioni e manufatti dell'artista faentina Raffaella Di Vaio.

ORE 18.00: *accensione del fuoco propiziatorio.*

ORE 18.30:

Apertura del chiosco con piccola ristorazione e selezione dei vini dei produttori dell'Associazione per la Torre di Oriolo; nel menù troverete piadina, salsiccia alla griglia, crostoni, salumi di mora romagnola, polenta col ragù, patatine fritte e bisò di vino Centesimino con ciambella!

ORE 18.45:

Girotondo dei bimbi attorno al fuoco e declamazione dello scongiuro tipico del lòm a mèrz.

ORE 19.30:

"Fiabe al castello - una magica esperienza per occhi, mani e orecchie": un laboratorio giocoso a cura di Francesca Pozzuto, animatrice e maestra d'arte, che intratterrà i più piccini con racconti interattivi.

ORE 20.30:

Quinzan in concerto: la torre è folk!

Animazione musicale a cura di Quinzàn per l'intera serata.

Gli orari potrebbero subire leggere variazioni.

Aggiornamenti in caso di maltempo e ulteriori informazioni saranno reperibili sul sito e sulla nostra pagina .

²¹ Società Agricola Rossi

Frantoio Imolese

Via di Nola, 1/L - 40026 **Imola (Bo)**

Tel. 0542.657272 info@frantoioimolese.it

ORE 16

• *Accoglienza dei partecipanti presso il Frantoio con visita agli oliveti presenti in azienda; il laboratorio di trasformazione; e la possibilità di acquistare olio presso il punto vendita*

ORE 17

"Pane e Olio": degustazione di extravergine con il pane messo a disposizione dal Forno Savelli

ORE 17.30

Accensione del Fuoco. In caso di maltempo (pioggia o forte vento), la serata non verrà svolta. Per info: 0542657272



22 Fattoria delle Donzelle s.s. Agricola

Via Valentonia, 1 - Imola (Bo) cell. 349 0553023

info@fattoriadelledonzelle.it

 FattoriaD

EVENTO DALLE 17:

- *Accoglienza degli ospiti, visita all'azienda agricola, ai suoi animali (pony, capre, galline e oche) e agli stand delle aziende ospitate*
- *All'imbrunire: rito dell'accensione del fuoco*
- *Durante la serata: intrattenimento del giocoliere Fabio Zaganelli con gag, acrobazie e spettacolo con il fuoco*
- *In caso di maltempo sarà comunque possibile cenare e intrattenersi nel salone interno.*

• *Ristorazione da passeggio a pagamento*

(con tavoli e panche per mangiare):

salsiccia e costine ai ferri di "Nero di Parma"

• *Panini caldi con gli eccezionali salumi del "Nero di Parma"*

Scunvért, l'antica frittella di casa Baldisserri

AZIENDE OSPITI:

• **Podere Casa Schizzati**

Via Remitaggio, 1 - Sala Baganza (PR) www.casaschizzati.it

(vincitore "miglior salame" al campionato nazionale 2012)

Salumi di Nero di Parma, allevamento e produzione diretta

• **Birrificio Valsenio**

Via Breta, 15 - Casola Valsenio (RA) www.birrificiovalsenio.it

Birre artigianali con certificazione biologica

• **Azienda Agricola Casile Francesco**

Via delle Mura, 9 - Imola (BO) tel. 0542 614323

Formaggi caprini e pecorini

• **Apicoltura Maccarelli Vittorio**

Via Emilia Levante, 2273 - CasTel. S.Pietro (BO) Tel. 051.940196

Produzione e vendita prodotti dell'alveare

23 Fattoria Romagnola

Az. Agricola, fattoria didattica, allevamento

Via Lola (ingresso adiacente al numero 4)

Imola (Bo) Tel. 0542 34901, cell. 334 1934492

E-mail: fattoriaromagnola@gmail.com

sito www.fattoriaromagnola.it

PROGRAMMA:

• **ORE 16.30** visita alla fattoria ed a tutti i suoi animali

• **ORE 17.30** giochi di una volta nell'aia della casa

All'imbrunire accensione del grande fuoco del Lòm a Mèrz

A seguire cena nella casa del contadino con menù romagnolo da passeggio a pagamento

• **ORE 20.30** racconti di vita contadina attorno al grande camino della stalla

• **ORE 21.30** le "luvarie" di carnevale e vin brulé per tutti

AZIENDE OSPITE:

• **Bassi Franco** Vini Doc e Frizzanti

Via Carlo Pisacane, 71/A

• **Az. Agr. Biologica Minardi Antonella**

Via Cestina, 14 - Casola Valsenio Tel. 347.5216893

• **Società Agricola Càboi e figli** produzione formaggi ovini

Val Sellustra (Casalfiumanese)

33 Il Pratello di Placci Emilio

Agriturismo e Cantina

Via Morana, 14 Modigliana (Fc)

Tel. 0546.942038, Cell. 335.1358728/335.1358729

www.ilpratello.net, E-mail: info@ilpratello.net



• *Luce alla primavera che arriva*

• *Accensione del Fuoco al tramonto*

• *Visita alla cantina*

• *Proposta gastronomica:*

Polenta e salmì di capriolo con un calice di Calenzone € 10,00

• *Proposta vegetariana: Biozuppa di farro e fagioli con un calice di Calenzone € 7,00*

prodotti del territorio, farro e fagioli dal nostro campo e dall'orto

Vi aspettiamo numerosi, gradita la prenotazione!!!

29 Azienda Agricola Agrituristica Vitivinicola di Frascinetti Maurizio

Via Chiesa di Pediano, 2 - 40026 Imola (Bo)

Tel. 0542 657016 E-mail: frascinetti@virgilio.it

MENU DA PASSEGGIO DALLE ORE 18.30

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

CENA CON MENU DELLA CASA DALLE ORE 20

• *Primi Piatti: Tagliatelle al ragù di prosciutto*

• *Secondi piatti: Pancetta, costola e salsiccia alla griglia con patate fritte.*

• *Dessert: semifreddo mascarpone e cioccolato.*

Euro 22 a persona.

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

EVENTI:

• *Degustazione vini di nostra produzione*

• *Il fuoco sarà acceso al calar del sole*

• *La serata sarà allietata da musica dal vivo*

• *Museo della civiltà contadina*

AZIENDE OSPITATE

• **Soc. Agr. Mora del Munio**

Via Sbiaggia, 4 Bagnacavallo (Ra) Cell. 349 4103149

Salumi di Mora di Romagna

• **Azienda Agricola Biologica Bordona**

Via Bordona, 14, 40020 Casalfiumanese, Tel. 0542 95997

Produzione formaggi, ricotta e yogurt.

⁸ Agriturismo “Il contadino telamone”

dell’Az. Agr. Manuela Palombi

Via Sacramora 12, 48018 Reda di Faenza (Ra)

Cell. 338.4689855 o 339. 7242643

ilcontadinotelamone@alice.it

www.ilcontadinotelamone.it

ORE 19,30

Accensione del fuoco propiziatorio

ORE 20

• **Cena a menù fisso con cibi coltivati e prodotti nell’azienda (prenotazione obbligatoria al 338.4689855 Manuela)**

• Ospite dell’agriturismo: **Cristiano Cavina** che parlerà del suo ultimo libro **“Inutile Tentare Imprigionare Sogni”**. Scrive di lui Martino Chieffo: “...col piercing sul sopracciglio, Cristiano è il babba di Giovanni, a cui il libro è dedicato. Creonti è il cognome della bisnonna... Verso la fine del racconto una perla, di una tenerezza disarmante: «Uno non si immagina neanche tutto quello che c’è prima della sua nascita. Crede sempre che al mondo gli diano corrente solo dopo che è nato. Come se prima non girasse nemmeno». Un altro Made in Casola che vale la pena di leggere”.

• A fine serata sarà possibile acquistare prodotti dell’azienda.

¹⁵ Azienda agrituristica “Nasano”

di Gardi, Bertoni e Poggiali

Via Rilone 2, località Mazzolano,

48025 – Riolo Terme (Ra)

Tel./fax: 0546.70715

Cell. 339.4939961 Lea

E-mail: gardi.fabio@libero.it

www.tenutanasano.it 

L’azienda partecipa al “Mercato della Terra” di Imola

Produzione e vendita vino sfuso ed in bottiglia, saba, conserve di frutta e altri prodotti agricoli

EVENTO DALLE ORE 19:

• **Visita alla cantina:** possibilità di degustazione e acquisto dei vini

• **All’imbrunire verrà acceso il fuoco propiziatorio**

• **Cena in agriturismo su prenotazione:** antipasto contadino con crescentine fritte

lasagne al forno

capricci pasticciati

spiedino alla griglia

patate arrosto

cubetti di semolino fritti

degustazione di formaggio pecorino

dolci di carnevale

€ 25,00 bevande, caffè, liquori inclusi

A FINE CENA

• **“E’ viaz. La Romagna dialettale da Olindo Guerrini a Raffaello Baldini” Recital di Giuseppe Bellosi**

²⁸ NatuRa

Museo Ravennate di Scienze Naturali e del Parco Delta Po

Via Rivaletto 25, 48123 Sant’Alberto (Ra)

Tel. 0544.528710 – 529260

natura@atlantide.net

infonatura@comune.ra.it

www.atlantide.net/natura

www.natura.ra.it

ORE 15

Un Carnevale secondo NatuRa, laboratorio ludico-didattico dedicato alle maschere di Romagna

Costo a partecipante: 4,50 €, prenotazione consigliata

ORE 16.30

Tramonto letterario in Valle speciale escursione guidata alla scoperta dei colori e dei suoni del tramonto nella Valle Furlana con letture di brani di Francesco Talanti a cura delle Donne di Parola di Sant’Alberto

Costo a partecipante: 5,00 euro, prenotazione obbligatoria

Info e prenotazioni: Museo NatuRa,

tel. 0544 529260 natura@atlantide.net

¹⁷ Museo Etnografico “Sguri”

di Romano Segurini – Via degli Orsini, 4

Savarna – Ravenna Tel. 0544.533609

E-mail: r.segurini@email.it www.museoetnosguri.it

Comitato Cittadino di Savarna – Grattacoppa – Conventello, Percorsi – Associazione Culturale di Volontariato, Associazione Il Lavoro dei Contadini, Comune di Ravenna – Assessorato Decentramento

ORE 13.45: Iscrizioni alla gara di zachegn

Per informazioni: sig. Pellegrini Angelo – Tel. 335.6045195

ORE 14: Visita al museo e alla mostra della Caveja Cantarena e del Saltarel

ORE 15: Laboratorio per bambini condotto da **Roberto Papetti** “**mastro giocattolaio**”: incontro con esposizione e animazione di giocattoli di tradizione, in collaborazione con **Vera Giunchedi**

ORE 15.30: Esibizione degli **s-ciucaren del Milleluci**

ORE 16.30:

• **Presentazione del libro:** “Aqua e tèra, tèra e aqua – Vivere e lavorare a S.Alberto, un paese tra Primaro e Lamone” di **Osiride Guerrini**

• **Musica e cante di Graziella Pagani e Gigi Tartauil**

• **Mostra di pittura di Felletti Maria**

• **Esposizione di attrezzi in miniatura di Mario Capucci**

16 **Podere La Berta**

Società Agricola - Via Berta,13

48013 **Brisighella**

Tel. 0546 84998 info@laberta.it



“Luce a marzo” quindi alla primavera, per facilitarne la venuta e per scacciare l’inverno.

ORE 18 *Apertura dell’evento*

- *Visita alla cantina del Podere La Berta*
- *All’imbrunire accensione del fuoco propiziatorio*
- *Possibilità di cenare in azienda con le nostre aziende ospitate – formaggi e porchetta – vino doc e vin brulé di Podere La Berta*
- **Anna Tazzari** *esposizione di ceramiche artistiche*
- **Animazione Musicale** *con Lucio e Andrea chitarra e violino antichi balli della tradizione romagnola*

ORE 18,30

- **“Castel Raniero, Errano, Omatello, tre itinerari sulle colline faentine tra storia, arte e natura”**. *La conversazione con **Patrizia Capitanio - Carta Bianca** (supportata dalla proiezione di immagini) avrà come protagonista il territorio e la sua storia, le sue curiosità e la sua natura.*

Un territorio che ancora oggi riesce ad esprimere la giusta proporzione fra le esigenze abitative e l’armonia del vivere sociale.

AZIENDE OSPITATE

Az. Agr. Rio Stella Alberto Ghetti Zattaglia/Brisighella

Formaggi - Tomino da cuocere e altro

Az. Agr. Laura Farolfi Brisighella - www.icoloridellafrutta.it

I colori della Frutta – Marmellate

Az. Agr. Lara Testa Villanova di Bagnacavallo – www.testalara.it

produttori di carne fresca di suino – stagionati – arrosti