

Associazione Il Lavoro dei Contadini

MAGICA ROMAGNA, TERRA DI TENEREZZA LÒM A MÈRZ 2016 IL PANE ...INNAMORARSI ANCORA

Sabato 27, Domenica 28, Lunedì 29 febbraio,
Martedì 1, Mercoledì 2, Giovedì 3 marzo

C'è un posto in Grecia dove una riga di sassi testimonia la linea di partenza delle gare olimpiche che si svolgevano molti secoli fa; ci piace pensare che il passaggio del testimone non si sia mai interrotto e che ancora adesso la fiaccola olimpica che gli Uomini avevano inventato, riviva quel respiro iniziale, per un confronto di Pace.

La nostra Associazione, "Il Lavoro dei Contadini" dall'ormai lontano 2000, ha cercato di tracciare un solco con i Lumi a Marzo, per far rivivere a fine inverno una tradizione, per rinnovare un rito che si tramandava nel tempo e che è sempre stato molto legato alle campagne.

Oltre alla simbologia del Fuoco purificatore, con l'edizione del 2016, dedichiamo i nostri lumi al tema del "Pane", altro elemento simbolico, intimamente legato all'Uomo e figlio stesso dell'Agricoltura; in esso troviamo solo elementi naturali, quali l'acqua e la farina, figlie della Terra.

Quando le mode con insistenza si rincorrono in maniera non sempre coerente e in tempi come questi in cui le priorità sono mutate, dove il pane rischia di essere relegato ad un ruolo marginale, una delle differenze più evidenti è che il mondo dei poveri si distingue sempre di più da quello dei ricchi: i primi ne vorrebbero sempre di più, gli altri vi rinunciano volentieri....

Ci piace celebrare il "Pane" nei Lumi a Marzo, perché il suo profumo e il suo sapore è legato ai ricordi di noi tutti, alle nostre tradizioni ed è parte fondamentale e connessa al mondo contadino al quale per migliaia di generazioni abbiamo appartenuto e ancora oggi, anche se forse in maniera non sempre consapevole, apparteniamo!

Il presidente
Italo Graziani
Il Lavoro dei Contadini



Il Lavoro dei Contadini

Via Volta, 5/7 – 48018 Faenza (Ra)

Cell. 331 4428484

illavorodeicontadini@libero.it

www.illavorodeicontadini.org

 Il Lavoro dei Contadini



Con il contributo di:



Camera di Commercio
Ravenna

COMUNI DI:



Brisighella,



Casola Valsenio



Imola,



Riolo Terme



Con il Patrocinio di:

COMUNI DI



Imola,



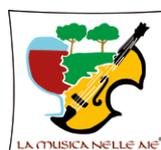
Bagnacavallo,



Fusignano



In collaborazione con:



Si ringraziano:

Gli artigiani e tutti quelli che contribuiscono con parole, musica ed altro ad arricchire l'evento

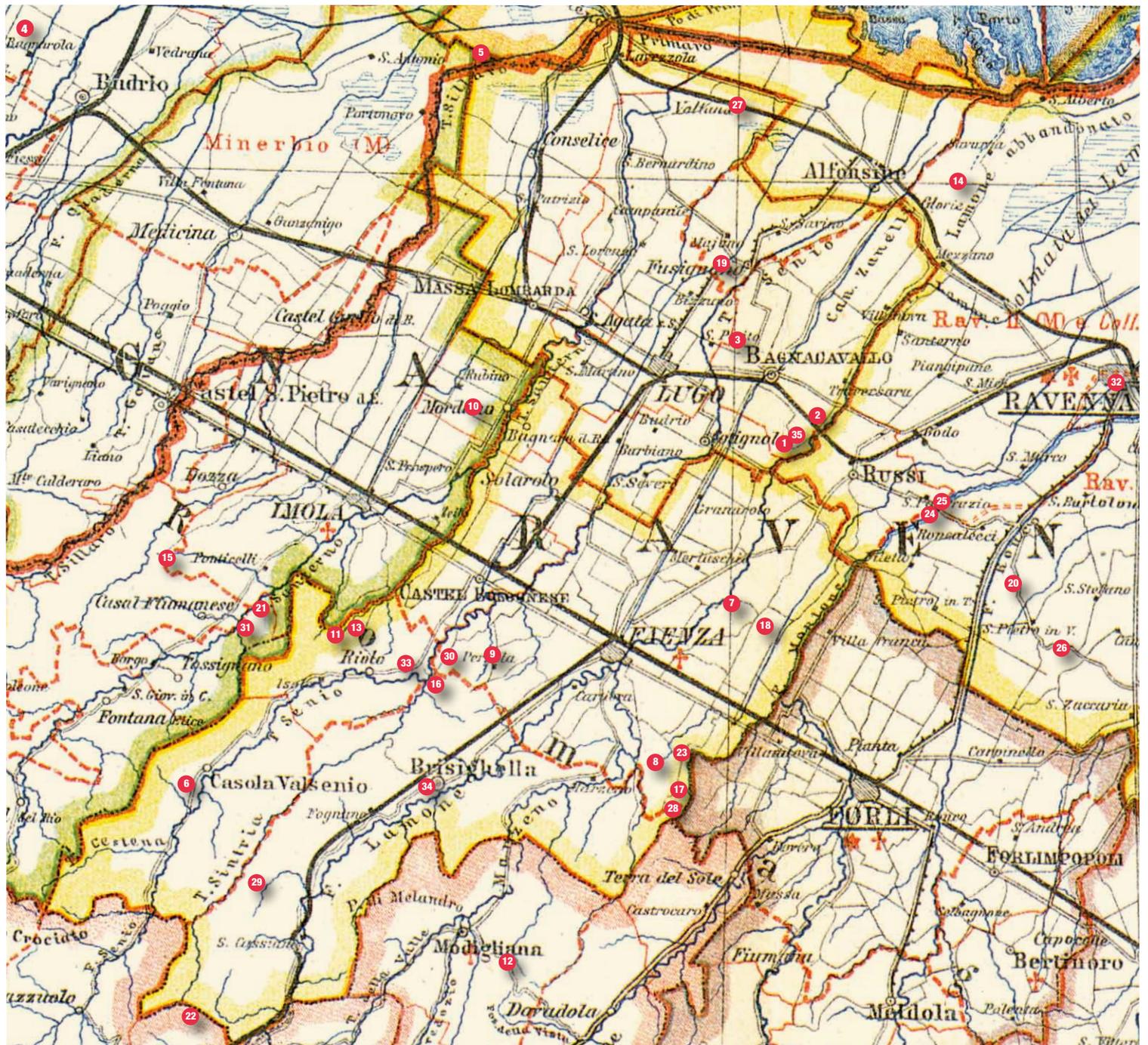
Coordinamento: Italo Graziani

Segreteria: info@caridolfi.it

Mappa tratta da "La Romagna geografia e storia", (1893) Ing. Emilio Rosetti

Progetto grafico: Marilena Benini

Stampa: Carta Bianca Editore – Faenza



sabato 27 febbraio

- 1 Agriturismo La Rondine**
Bagnacavallo
- 2 Baita del lago** Bagnacavallo
- 3 Celti Centurioni**
Bagnacavallo
- 4 Accademia dei Notturmi**
Bagnarola di Budrio
- 5 Museo delle Valli** Campotto
- 6 Piadineria da Lori**
Casola Valsenio
- 7 Il contadino telamone**
Reda di Faenza
- 8 Torre di Oriolo dei Fichi**
Faenza
- 9 Zinzani Ruggero** Faenza
- 10 Fattoria delle Donzelle** Imola
- 11 Fattoria Romagnola** Imola
- 12 Il Pratello** Modigliana
- 13 Nasano** Riolo Terme
- 14 Museo Etnografico "Sguri"**
Savarna

- 15 Caboi Claudia e figli**
Valsellustra (Casalfiumanese)
- 16 Agriturismo Rio Manzolo**
Villa Vezzano

domenica 28 febbraio

- 1 Agriturismo La Rondine**
Bagnacavallo
- 35 Palazzo Baldini** Bagnacavallo
- 3 Celti Centurioni**
Bagnacavallo
- 34 Convento dell'Osservanza**
Brisighella
- 17 Ca' de' Gatti** Faenza
- 7 Il contadino telamone**
Reda di Faenza
- 18 Tenuta Lovatella** Faenza
- 19 La bottega del fabbro**
Fusignano
- 20 Cà Ridolfi** Gambellara
- 10 Fattoria delle Donzelle** Imola

- 21 Tenuta Poggio Pollino** Imola
- 22 Rifugio Valnera** Marradi
- 12 Il Pratello** Modigliana
- 23 Montepiano** Oriolo dei Fichi
- 24 Ravagli** Ragone
- 13 Nasano** Riolo Terme
- 25 Museo della Vita Contadina**
San Pancrazio
- 26 M.D.T. (Museo Didattico del Territorio)**
San Pietro in Campiano
- 14 Museo Etnografico "Sguri"**
Savarna
- 27 Centro Sociale Ca' Vecchia**
Voltana

lunedì 29 febbraio

- 1 Agriturismo La Rondine**
Bagnacavallo
- 28 Bartolini Alvaro** Brisighella
- 29 La Mora a Purocielo**
Brisighella

- 30 Franzoni Luigi e Montefiori**
Irma Faenza
- 31 Morara Ivan** Imola
- 32 Radicchio rosso** Ravenna
- 33 Dalmonte Cesare e Francesco** Riolo Terme

martedì 1 marzo

- 1 Agriturismo La Rondine**
Bagnacavallo
- 17 Ca' de' Gatti** Faenza
- 20 Cà Ridolfi** Gambellara
- 12 Il Pratello** Modigliana
- 13 Nasano** Riolo Terme

mercoledì 2 marzo

- 1 Agriturismo La Rondine**
Bagnacavallo

giovedì 3 marzo

- 35 Palazzo Baldini** Bagnacavallo

1 Agriturismo Fattoria La Rondine

Via Boncellino, 178 – Bagnacavallo (Ra)

Cell. 348 5641071 Debora

www.fattorialarondine.it – sauro.rossini2013@libero.it

DALLE 15 IN POI

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

• Per tutta la serata sarà possibile cenare con **menù di Lòm a Mèrz** euro 25,00 (antipasti, una minestra, grigliata di maiale, patate al forno, vino, piadina, acqua, caffè, digestivo) o menù alla carta dell'Agriturismo, oppure **menù da passeggio** con

- Piadina farcita con 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**

35 Agriturismo Palazzo Baldini

Società Agricola SABA Via Boncellino 170,

48012 Bagnacavallo (Ra)

Tel./fax: 0545 61610 – www.palazzobaldini.it



ORE 18

- **Accensione del fuoco propiziatorio nel campo.**
- La serata proseguirà con una degustazione di vini di produttori locali. Sarà possibile **cenare presso l'agriturismo** con menù alla carta ed ascoltare musica romagnola dal vivo.
- Mostra di pittura di **Alessandro Liotta**

3 Celti Centurioni

Azienda Biologica Agrituristica

Via Crocetta, 10 – Bagnacavallo (Ra)

Cell. 347 3122367 – 348 7148872

www.celticenturioni.it



CELTICENTURIONI

DALLE 12

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

DALLE 15

L'associazione "**La Violina**" ripropone gli antichi **balli staccati** emiliano-romagnoli che precedevano il liscio, e cerca, attraverso corsi, seminari e feste, di risvegliare frammenti di memoria comune, il senso della collettività e la valorizzazione della nostra cultura popolare.

• **Accensione dei fuochi** all'imbrunire.

• **Mostra Fotografica "Il paesaggio rurale di ieri e di oggi"** a cura di Marcello Bezzi e Roberto Torricelli.

34 Convento dell'Osservanza

Via Antonio Masironi 3 – Brisighella (Ra)

Comitato Brisighella Bene Comune

Tel. 0546 86195 – www.brisighellabenecomune.it

comitatobenecomune.brisighella@outlook.it

comitatobrisighellabenecomune



ORE 17

• Apertura del Convento dell'Osservanza con possibilità di **visita guidata** al complesso e agli attrezzi del Museo del Lavoro Contadino

• "**Il Pane e la Piè**" laboratorio per bambini seguendo la tradizione della Romagna

• "**Giochi non tecnologici**": giochi da tavolo e giochi di carte (dai 10 ai 109 anni)

ALLE ORE 19

• **Accensione del fuoco propiziatorio** e racconti romagnoli

DALLE ORE 20

• **Musica e balli** attorno al falò

• Nel chiostrino esposizione di:

• Ceramiche artistiche di **Carla Lega**

• Prodotti tipici e biologici e altro ancora.

• **Menù da passeggio** biologico con:

piadina farcita di affettati o formaggi, bruschette, ciambella e crostata, Vin brulé, Vino Biologico

17 Azienda Agrituristica Ca' de' Gatti

Via Roncona, 1 Faenza (Ra)

Tel. 0546 642202 – Cell. 339 2848391

www.cadegatti.it – info@cadegatti.it – Ca'de'Gatti



Il pane: Riti, ricette e tradizioni

La cultura del Pane attraverso racconti e manualità

ORE 15.30

• Inizio **laboratorio intrattenimento bimbi**

La Tata Francys nella bella cornice di Ca' de' Gatti ci narrerà alcune leggende sul pane e assieme ai piccoli panettieri impasterà le pagnotte per la merenda. Si preparerà anche il "pane della fortuna" e si danzerà intorno al falò.

• **Merenda**

Costo per bambino laboratorio e merenda: 10€

La merenda per i bimbi comprende: pane, marmellata, formaggio, miele, torte e succhi di frutta.

ORE 18.30

• **Accensione del fuoco** e inizio momento poetico davanti al fuoco. Lettura di **poesie di Valentina Rossi** con trasposizione in dialetto romagnolo a cura di **Roberto Amadio** (Bagaté)

• Esposizione tele **Antica Stamperia Pascucci** e manufatti in legno dello scrittore e artista **Leo Farinelli** da Forlì.

• **Menù da passeggio**: piadine e panini con salsiccia o formaggio, patate fritte, vino, vin brulé, crostate.

Le farine utilizzate per la preparazione dei pani: Gentil Rosso, Ardito e Senatore Cappelli delle aziende agricole associate alla Torre di Oriolo dei fichi.

Sconto del 5% per i soci Slow Food con tessera

7 Agriturismo "Il contadino telamone"

dell'Az. Agr. Manuela Palombi

Via Sacramora 12, 48018 Reda di Faenza (Ra)

Cell. 338 4689855 o 339 7242643

info@ilcontadinotelamone.it

www.ilcontadinotelamone.it

La serata avrà come filo conduttore il pane, argomento di quest'anno.

ORE 19.30

Accensione del fuoco propiziatario

ORE 20

Cena a menù fisso con cibi coltivati e prodotti nell'azienda

(prenotazione obbligatoria al 338 4689855 Manuela;

339 7242643 Max)

• **Antipasti:** piadina e chicche; pane e fegatini; bruschette con verdure ed erbe di campo.

• **Minestra:** passatelli in brodo.

• **Secondo:** cotolette al sugo.

• **Nel paniere:** fette di pane cotto in azienda col nostro lievito madre!

• **Dolce:** pandolce alla saba

DOPO LA CENA:

• **"Cantar le pietre..."** Evento sonoro con pietra armonica di **Luigi Berardi** artista geomantico.

• Un percorso metafisico nei **paesaggi sonori dei mulini ad acqua** nelle vallate della nostra Romagna.

Storie di mugnai, di quando la farina era l'aria che si respirava e il suono delle macine era la ninna nanna dei bambini.

A FINE SERATA

• Brindiamo tutti insieme con vin brulé e pane + gelatina di frutta dell'azienda.

• Sarà possibile acquistare prodotti dell'azienda e chiedere gratuitamente una dose di lievito madre.

18 Tenuta Lovatella Az. Agr. Paola Benazzi

Via del Rio 3, 48018 – Faenza (Ra)

Tel. 334 1118885

paolabenazzi@virgilio.it – www.lovatella.it

DALLE ORE 15.30 AL TRAMONTO

• **Visita guidata** all'azienda agricola, al suo giardino e ai suoi animali.

• **Degustazione** e vendita di vini di nostra produzione accompagnata da cibi tipici: ciambella, zuccherini, dolcetti al cioccolato con i nostri passiti, piadina, affettati, salsiccia cotta alla brace con il nostro rosso Centesimino.

• Degustazione ma soprattutto **"disfida"** fra un **olio** biologico delle colline di Brisighella e un olio toscano

• Mostra "Chi dice donna dice pesce (ma anche gatti e guffi)".

Ceramiche di **Luciano Foli**

ALLE 17

• **Giovanni Nadiani** presenta il suo libro "Romagna Village" (Discanti editore): una bella serata di **dialet-cabaret!**

• All'imbrunire accensione nell'aia del **fuoco propiziatario** rallegrata dalla fisarmonica di **Flavio Marchi**

AZIENDE OSPITATE

• **Az. Agr. Bandini** produzione e vendita fiori

Via Reda, 149, 48018 Faenza, Tel. 0546 639011

• **Molini Morini** farine di grano tenero

Via Borgo S. Rocco 48018 Faenza Tel. 0546 21719

• **Reda Carni Salumi**, girarrosto, gastronomia

Via Birandola 72, Reda Faenza Tel. 0546 639466

19 La Bottega del Fabbro

di Giovanni Martini

Via Molino 33, Fusignano (Ra)

Cell. 331 8549212

Mstir de Fabar... mestiere nobile e antico, il lavoro di sapienti mani

DALLE ORE 15.30

• Opere in ferro battuto, mostra permanente di **Giovanni Martini**

• **Calore e Colore** mostra fotografica a cura di **Mirco Villa**

• Stampe artistiche creazioni di **Egidio Miserocchi**

• **Sara Marcucci**, "Ceram" ceramiche, oggettistica e bigiotteria

ORE 17

• **Accensione del fuoco propiziatario**

• Musica con i **Quinzan**

• Vino dell'Azienda Agricola **Randi**

20 Az. Agrituristica "Cà Ridolfi"

di Ridolfi Bruno e Gianna Giani

Via del Dottore, 33 – Gambellara (Ra)

Tel. 0544 551051 – Cell. 338 9779804

www.caridolfi.it, info@caridolfi.it



Non c'è cultura, non c'è futuro senza solide e forti radici nelle tradizioni del territorio in cui si vive

ORE 12.30

• **Pranzo dedicato al pane – su prenotazione**, maggiori informazioni sul sito dell'azienda e su Facebook

• **Laboratori** per adulti e bambini

ORE 15.30

• **"Il profumo del pane e della brustinghena cotta nel forno a legna"** il maestro dell'arte bianca **Giancarlo Ceccolini** risponderà alle vostre curiosità sull'utilizzo del lievito madre e delle farine antiche. Laboratorio di panificazione per adulti e bambini con i maestri fornai del Sindacato Panificatori di Ravenna. Impastiamo, cuociamo e mangiamo!

• **"I giochi di una volta"** il legno prende vita dalle abili mani di mastro falegname **Stefano Rubboli**

• **"Intreccio, trama e ordito"** la tessitura su antichi telai a cura di **Maria Grazia Tonani**, tessitrice

Laboratorio di tessitura e mostra di manufatti a telaio con filati naturali

• **L'arte dell'intreccio per fare i cesti** dalle abili mani di **Arianna Ancarani**

• Dalla **cucina**, nel pomeriggio si potranno gustare: piadine farcite, crescioni...e dolci della casa

ORE 18.30

Matilde e Celeste Pirazzini allieteranno l'**accensione del fuoco propiziatario** con **antiche cante** in dialetto romagnolo a cappella.

ARTIGIANATO IN MOSTRA

• Ceramiche d'arte in mostra: La terra per coltivare il cibo e la terra per creare il contenitore per il cibo è presente quasi ovunque nel mondo e con linguaggi diversi le ceramiche vecchie come i denti di mammut raccontano il grado di evoluzione e cultura dei popoli che hanno aiutato a vivere.

"Con le mani e con il cuore" donne con le mani in pasta Bottega d'arte ceramica **Mirta Morigi**, Faenza.

• Il **ferro battuto** ad arte a cura del maestro **Aurelio Brunelli**

• **Arazzi e tele stampate** a cura dell'artista **Egidio Miserocchi**

• **Rose antiche** di **Roberta Pasi**, Vivaio **Les Collettes**

www.lescollettes.it

10 Fattoria delle Donzelle s.s. Agricola

Via Valentonia, 1 - Imola (Bo)

Cell. 349 0553023

www.fattoriadelledonzelle.it

 FattoriaD



EVENTO DALLE 16:

• Accoglienza degli ospiti, che potranno **visitare l'azienda agricola**, scoprirne le produzioni e i suoi animali (pony, capre, conigli, oche, galline)

• All'imbrunire: rito dell'**accensione del fuoco**

ALLE 17 CIRCA:

• Spettacolo magico per bambini e adulti a cura del **mago**

Paul Mathieu

Ristorazione da passeggio (possibilità di sedersi all'interno):

- Salsiccia ai ferri di "Nero di Parma"
- Panini caldi con salumi di "Nero di Parma"
- Scunvèrt (antica e tradizionale frittella salata di casa)
- Vin brulè

Possibilità di prenotare il proprio posto a sedere fino ad esaurimento della disponibilità

AZIENDE OSPITI:

- Nel corso dell'iniziativa ospiteremo vari stand di produttori locali: birre artigianali, olio, formaggi, miele, ecc.
- In caso di maltempo sarà comunque possibile cenare al tavolo e intrattenersi comodamente nell'ampio salone interno.

21 Società Agricola Tenuta Poggio Pollino

Via Monte Meldola, 2/t – 40026 Imola (Bo)

Tel./fax 0542 667121 – marino.pasquali@libero.it

DALLE ORE 18

• Piccola dimostrazione di "**come si fa il pane**" ovvero ricette e consigli per fare il pane in casa arricchita dal racconto "**in fila per il pane**" esperienza di una Nonna durante l'ultima guerra.

• **Cena: "I mille sposalizi del pane"** proporrà antichi intingoli della cucina contadina che insieme al pane componevano la dieta quotidiana, al costo di 15 euro bevande escluse

22 Rifugio Valnera

di Dario Liverani, via Valnera 1 – Marradi

rifugio.valnera@gmail.com

www.rifugiovalnera.com  Rifugio Valnera

Cell. 338 4626861



"Filastrocca del Castello, quel che è buono quel che è bello, Buono il Pane Saporito che ridesta l'Appetito...."

ORE 10.30 E ORE 16.30

• **Laboratorio al Rifugio "Il Pane fatto in casa"** Professoressa Donatella Venturi docente IISB. "Scappi" di Castel San Pietro Terme. È gradita la prenotazione

ORE 14.15

• **I Racconti del Rifugio** Ospiti del Rifugio: Caterina Graziani e Rosanna Billi – FIDAPA Marradi, raccontano "**C'era una volta il Pane**"

• Comunità "Il Sasso" – Marradi con le loro Farine Bio

• **Accensione del Fuoco**

• La **Fisarmonica del maestro Aurelio Samorì** con esecuzione di musiche popolari romagnole e brani di Astor Piazzolla.

• Possibilità di **pranzo e cena al Rifugio**

È gradita la prenotazione per una migliore organizzazione

Cell. 338 4626861

12 Il Pratello di Placci Emilio

Agriturismo e Cantina

Via Morana, 14 Modigliana (Fc)

Tel. 0546 942038 – Cell. 335 1358728 – 335 1358729

www.ilpratello.net – info@ilpratello.net



Ognuno di noi avrà in mente le **polpette delle nonne**, prima fritte poi nel sugo con patate o piselli... E come era bello "rubarle" appena fritte! La polpetta è presente in varie foggie nelle cucine del mondo, dal Nord Europa alla Cina, dalla Grecia al Vietnam, nelle zuppe o al sugo, grigliata, allo spiedo e ancora di carni, pesce, ceci o melanzane, sempre rotondetta e appetitosa, composta da mani veloci e sapienti.

Potrete gustarle nella **proposta gastronomica** pensata per questa occasione che le prevede di pane, verdure e vari tipi di carne:

- Insalata con polpettine di ricotta
- Brodo con canedarli, polpette di pane
- Strichetti con polpettine di agnello e piselli
- Piccolo spiedo con polpette di maiale, capriolo e pollo
- Polenta con polpette di cinghiale
- Polpette di verdura
- Dolci polpette
- Un calice di Morana 2012, un calice di Castagnara 2011

€ 30,00 **Prenotazione necessaria**

• **Fuochi al tramonto**

23 Azienda Agricola Montepiano di Nino Tini

Via San Mamante 126, Oriolo dei Fichi

Tel. 0546 642075 – Cell. 338 6370955

A braccio: il saluto del padrone di casa

ORE 12.30 Pranzo dei Fuochi di Marzo

- Crostini della Rosa
 - Tortelloni burro e salvia
 - Maialino da latte arrosto
 - Patate al forno, erbe di campo in padella
 - Zuppa inglese, biscotti (zalèt)
 - Il tutto accompagnato dal vino rosso "Oriolo" e passito di albana "Tenuta Nasano", acqua vino e caffè
- € 25,00 a persona, gradita la prenotazione

24 Az. Agr. Ravagli

Via Argine dx Montone 220 – Ragone (Ra)

Cell. 347 8884547 – ale.ravagli@libero.it

Azienda vitivinicola, vini della tradizione, vitigni autoctoni e trasformati dell'orto – vendita diretta

EVENTO ORE 16

• “Farine di grani antichi per la salute e lo sviluppo locale”

Conferenza a cura del dott. **Stefano Tellarini** tecnico agricoltura biologica ed esperto di vecchie varietà.

Faremo un viaggio e conosceremo meglio farine e vecchie varietà di grani ed i loro benefici.

• In cantina: mostra della ceramista **Anna Tazzari**, dopo il progetto “**Signora Maria Malvasia igp**” che ci ha portato a Expo, le collaborazioni continuano.

• **Menù dell'aia** “panino con la salsiccia e sangiovese”

• All'imbrunire saremo tutti attorno al **fuoco propiziatario** con **Fabiana Monti** che ci terrà compagnia con la sua **fisarmonica** e **Marco Gambi** con la sua **frusta**.

13 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 gardi.fabio@libero.it – www.tenutanasano.it

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

DALLE ORE 15.00

• **“Il duo solare”** musica allegra e popolare con **Gianfranco e Giuseppe**

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

• **Il gioco della pentolaccia** per tutti i bambini

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

• **Fabio vi farà vedere e partecipare all'insaccatura della salsiccia**

• **Nel paiolo la coppa di testa.** Cotta e mangiata

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

• **Giuseppe Neri**, lavorazione **vimini**

• **“Arcord dla Campagna”** (ricordi di campagna), lavorazione del **ferro battuto** in diretta. **Mario Scalorbi** 333 4399953

• **Accensione del fuoco** all'imbrunire

MENÙ DA GUSTARE AL CALDO

• Polenta con ragù

• Piadina romagnola con salsiccia buona e matta ai ferri

• Affettati e formaggi

• Fegatini con rete e salame fresco alla griglia

• Dolci della casa

• Vin brulé gratis per tutti

AZIENDE OSPITATE:

• **Soc. agr. “Caboi Claudia e figli”** via Casetta 3, Casalfiumanese – Valsellustra (Bo) – Cell. 339 2172282 **Formaggi di pecora**

• **Az. Agr. “Le Vigne di Sopra” di Franzoni Luigi e Montefiori Irma**
Via Tebano 75 – Faenza – Tel. 0546-47043 **Orzo mondo**

• **Az. Agr. biologica Minardi Antonella**

Via Cestina 14 – Casola Valsenio – Tel. 347 5216893

Confetture di frutti dimenticati

• **Az. Agricola Alvaro Bartolini**

Via Oriolo 4 Brisighella (Ra) Cell. 333 5303686

peperoncino e florovivaistica “Habanero in salsa”

• **Jonathan Leonelli**

Filatura della lana, Zafferano, tartufo e...

25 Museo della Vita Contadina in Romagna

Via 17 Novembre, 2/a – San Pancrazio Russi (Ra)

vitacontadina@alice.it – www.vitacontadina.ra.it

f Muset – Tel. 0544 552172 – Cell. 349 7881929

Le nostre tradizioni, “Il pane nella vita contadina”

DALLE 14.30 ALLE 16.

Visita guidata al nuovo allestimento museale e proiezione su grande schermo del filmato “Dal grano al pane”. Apertura mostra di **Archildo Babini**, classe 1919, pittore della memoria contadina e paesaggi romagnoli. “**Mini Art**” di **Antonio Battesimo** con l'esposizione in piccolo di macchine della trebbiatura.

ALLE ORE 15

Sarà allestito un percorso sulla **produzione del pane** tipico romagnolo (la tira) con la cottura in forno a legna. Interverranno due fornai specializzati che, oltre a produrre pane, daranno vita ad un **laboratorio didattico** dove tutti, grandi e piccoli si potranno esibire. I fornai produrranno pane, bruschette, spianate, piadine che verranno utilizzate a cena.

ALLE ORE 16

• **Dimostrazione di lavorazione della ceramica** utilizzando la tecnica Giapponese “**Raku**”. Sarà curata da **Annamaria Boghi**, e vedrà la partecipazione dei maestri e artisti **Adriano Fava**, **Emidio Galassi**, **Ennio Ballabene**. Seguirà per gli intervenuti un finale a sorpresa.

• La **Tenuta Uccellina** di Russi allestirà una bancarella con l'esposizioni dei loro vini, con degustazione.

• **Cena a base dei prodotti da forno:** bruschette di vari gusti, spianate al rosmarino, piadine farcite con prosciutto, salame e salsiccia. Vino della **Tenuta Uccellina** e ciambella. Piatto di degustazione 6 €

• Inoltre, uno spazio sarà dedicato ai prodotti del **Molino Maraldi di Cesena**, “dove la tecnologia incontra la tradizione”: assortimento innovativo di grani macinati a pietra.

• All'imbrunire **accensione del fuoco:** rito magico contadino di origine Celtica, allieteranno questo momento il maestro **Michele Carnevali** e il **fisarmonicista Montanari** con alcuni dei loro brani.

ALLE ORE 21

• **Tombola Contadina.** I premi saranno in buoni spesa da consumare nei negozi convenzionati.

.....

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

Via del Sale, 88, San Pietro in Campiano (Ra)

Per info: 346 5018301

mdt@ravennantica.org

www.ravennantica.it



ORE 16.30

Laboratorio “Il pane come una volta...” Dal seme alla farina e da questa al pane. Un laboratorio alla scoperta delle tecniche di panificazione tipiche della civiltà contadina, con realizzazione di panini tradizionali (laboratorio gratuito per bambini 5-12 anni, non è necessaria la prenotazione)

ORE 17.30

“Il grano e il pane” visita guidata tematica al Museo (attività gratuita per adulti, non è necessaria prenotazione)

DALLE ORE 19

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

ORE 19.30

Accensione del falò propiziatorio

.....

14 Museo Etnografico “Sguri”

di Romano Segurini

Via degli Orsini, 4 Savarna – Ravenna

Tel. 0544 533609 – r.segurini@email.it

www.museoetnosguri.it

ORE 14

• *Visita al Museo, mostra “Targhe devozionali” e mostra “Attrezzi per la lavorazione del pane”*

ORE 14.30

- *Piano bar con Enrico Guidi*
 - *All'imbrunire accensione dei fuochi*
 - *Possibilità di ristoro*
-

27 Centro Sociale Ca' Vecchia

Piazza Teseo Guerra 1

48022 Voltana (Ra)

Tel. 366 2330340



ORE 17

• *Accensione del forno storico a legna del Centro.*

ORE 17.30

• *Piccolo laboratorio con la produzione del lievito madre in collaborazione con Slow Food Condotta di Godo e Bassa Romagna.*

ORE 19

- *Accensione del falò e cena “Le forme del pane”*
- *Degustazione de “L'altro pane”: piadina in graticola, pizza frita e polenta con affettati e piatti tipici.*
- *Musica, letture e balli in libertà davanti al fuoco.*
- *Proiezioni scenografiche di immagini con effetti di luci di Mirco Villa*

ORE 20.30

• *Astronomia: alla scoperta del cielo con Alfredo Lolli*

palazzo tozzoni VENERDI' 26 febbraio 2016

via Giuseppe Garibaldi, 18, Imola Associazione culturale
"Nel giardino, nella natura" – Cell. 338 42 03 690
www.giardinonatura.com info@giardinonatura.com
Musei Civici di Imola – www.museiciviciimola.it
musei@comune.imola.bo.it – Tel. 0542 602609

ORE 18-20

Incontro pubblico nel salone del palazzo.

Il Prof. **Mario Gurioli** racconterà quali erano i riti magici e simbolici nel mondo contadino per propiziarsi le forze della natura con l'arrivo della primavera e il risveglio della terra. Nella corte seguirà l'**accensione del falò** e un brindisi tra tutti i partecipanti.

PER TUTTO IL PERIODO DEI LUMI

MUSEO NATURA

Via Rivaletto, 25 Sant'Alberto (RA)
Tel. 0544 528710 natura@atlantide.net

NatuRa è un Museo dedicato agli animali, alla natura e al territorio, allestito in modo innovativo e interattivo. Aperto tutto l'anno, propone visite guidate, laboratori ed escursioni nel Parco del Delta del Po.

Per tutto il periodo dei lumi: ingresso ridotto al Museo per tutti (euro 2,00). Il Museo è gratuito per i bambini in età prescolare e per i diversamente abili.

NATURA MAGICA...

andar narrando per borghi e boschi nei LÒM A MÈRZ

domenica 28 febbraio

www.naturamagica.it, info@naturamagica.it Cell. 347 4664858

"Natura Magica" è un progetto innovativo di "trekking dolce" con racconti, uscito fuori dal cappello del Fulèsta **Sergio Diotti** e dalla piccozza, per così dire, della guida ambientale **Roberto Forlivesi**. Entrambi residenti in quella cittadina di gente un po' folle che è Gambettola, si sono incontrati e riconosciuti grazie alla passione di entrambi per il teatro, le favole, l'infanzia e hanno dato vita nel 2014 a questa iniziativa, che riesce a mettere insieme la conoscenza della natura e del territorio alla ricerca del benessere fisico e dello spirito. Le loro avventure portano negli angoli meno conosciuti della Romagna, così come in luoghi del Bel Paese, comunque importanti per la nostra storia e per il nostro presente.

Nella giornata di domenica 28 in occasione dei Lòm a Mèrz Sergio Diotti e Roberto Forlivesi vi guideranno con racconti e aneddoti a visitare Brisighella e dintorni. Per informazioni sul percorso ed orari consultare il sito www.naturamagica.it o contattare 347 4664858



Nel 2016 il lavoro dei contadini parteciperà a

- **Mostra Agricoltura**, Faenza, 18-19-20 marzo
- **Cento Mani**, Polesine Parmense, 18 aprile
- **La Musica nelle Aie**, Faenza, 5-6-7-8 maggio
- **Fiera Agricola del Santerno**, Imola, 17-18-19 giugno
- **Notte di San Giovanni**, varie località, 23 giugno
- **Festa Artusiana**, Forlimpopoli, 25 giugno-03 luglio
- **Festa sull'Aia**, varie località, 27-28 agosto
- **Gli Antichi Frutti d'Italia**, Pennabilli, 24-25 settembre
- **Terra Madre**, Torino, 22-26 settembre
- **Giovinbacco**, Ravenna, 21-23 ottobre

ECOMUSEO DELLE ERBE PALUSTRI

TERRE DEL LAMONE LAMONE BENE COMUNE

Rituali della terra, alla riscoperta della tradizione e della socialità

Casaglia, Crespino, Popolano, Brisighella, Faenza, Formellino, Pieve Cesato, Boncellino, Traversara, Villanova, Santerno, Ammonite, Savarna, Marina Romea: da sabato 27 a lunedì 29 febbraio i paesi lungo il Lamone si coordineranno per l'accensione comune delle "focarine".

Info: 0545 47122 erbepalustri@comune.bagnacavallo.ra.it

FIERA DI FAENZA • POLO DI TERANO

79° MOSTRA DELL'AGRICOLTURA

40° MO.ME.VI.
Mostra specializzata della meccanizzazione in vitivinicoltura

18/19/20 MARZO 2016
Fiera di Faenza

Fiera Agricola del Santerno
Presidio della biodiversità

IMOLA
Complesso Sante Zennaro
via Pirandello 12
ingresso gratuito

Associazione Il Lavoro dei Contadini

Il lavoro dei contadini

NOTTE MAGICA DI MEZZA ESTATE
la guazza ad san zuan
23 giugno 2016

Festa sull'aia nelle romagne...
...tradizioni, folclori, suance sul finir dell'estate

27-28 agosto 2016

Salone Internazionale del Gusto Terra madre

chef to chef centomani
emilromagnoli di questa terra

Festa Artusiana
cultura a tavola
gastronomia • spettacoli • concerti • mostre
incontri • animazioni • eventi speciali

Forlimpopoli

www.festartusiana.it
www.poloimola.com

Gjovinbacco
"Gjovinbacco" "Gjovinbacco" "Gjovinbacco"

LA MUSICA NELLE AIE
Castel Raniero in Festa
FAENZA
5.6.7.8
MAGGIO 2016

GLI ANTICHI FRUTTI D'ITALIA
FINCONTRANO A PENNABILLI

FRUTTI ANTICHI
LABORATORI
RICETTA

