

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

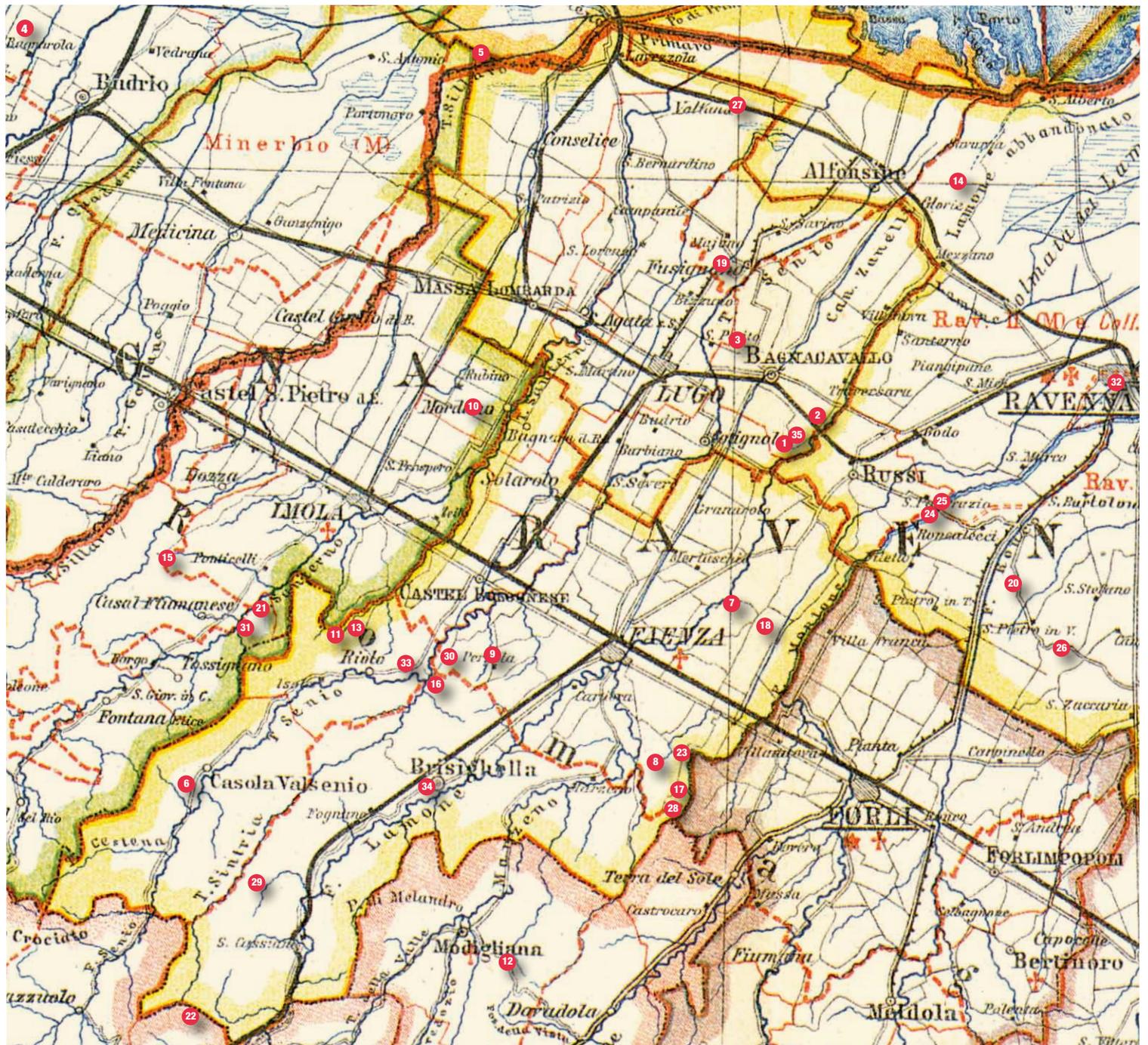
Coordinamento: Italo Graziani

Segreteria: info@caridolfi.it

Mapa 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

lunedì 29 febbraio

S. Giusto

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

28 Azienda agricola Bartolini Alvaro "Spaderna"

Via Roncona, 4 – Brisighella (Ra)

Tel. 0546 642294 – Cell. 333 5303686

Produttore di peperoncini e florovivaista,
"Habanero in salsa e altri prodotti piccanti"

EVENTI ORE 18

• Il Castello Errante: **ferro battuto artistico** di **Cristiano Quadalti**, Cell. 345 6669250

Portico di Romagna

• La bottega del Bianco Salice dalle radici del tempo: illustrazioni di **Francesca Mazzini**, www.francescamazzini.com

• La Castellina: **prodotti dell'alveare di Gaudenzi Marco**
www.apiculturalacastellina.it

• **Mario Gurioli**, racconterà, in dialetto romagnolo le previsioni per il 2016

• **Vimini intrecciati di Bombardini**, Terra del Sole

• Durante la serata, per i palati fini, si svolgerà la **gara dei mangiatori di peperoncino** (Habanero, nagamorich, trinidad, skorpion) chi vincerà sarà premiato con prodotti agricoli: formaggio, miele, vino, salumi. Buon appetito!!

• **Degustazione** con i prodotti della casa

• Intrattenimento musicale con i **Maggioli di S. Godenzio**

• Durante la serata **Claudio Taroni** preparerà **salsiccia e ciccioli**, fatti, cotti e mangiati.

ALLE ORE 20

• **Accensione del fuoco propiziatario**

AZIENDE OSPITI

• **Casa Merlo**, Az. Agr. Nannini Stefano e Carla, Via Scavignano 50, Marzeno – Brisighella. Tel. 0546 81352 – www.casamerlo.com

produzione frutta e verdura, conserve, olio, scalogno, carciofo

• **Az. Agr. Monte Piano di Nino Tini**, Via San Mamante 126

Oriolo dei fichi, Faenza Tel. 0546 642075 Produttore di zafferano e vino

• **Az. Agriturstica Fratelli Lecca**, Via Casale 28 Modigliana (Fc)

Tel. 0546 942122 *Produzione formaggio Pecorino*

• **Az. Agr. Collina Eliseo podere Pioletto**, Via Rio Quinto 56 Brisighella – Tel. 0546 81694 *Produttore di vino e confetture*

• **Az. Agr. Taroni Claudio**, Via Modigliana 137 Faenza

"La campagna in tavola" Vendita carne fresca di castrato e pecora, maiale e vitello su prenotazione.

29 Azienda agricola "La Mora a Purocielo"

di Donegaglia Rita, Via Purocielo 39

Brisighella (Ra) – Cell. 320 0246504

f Azienda Agricola "La Mora a Purocielo".

DALLE 17.30

• Cottura della **piadina** al testo

• **Giuseppe Merlini** racconterà il **lievito madre** per il pane fatto in casa. Rinfresco del lievito madre e legatura

• Chi è interessato a portare a casa un pezzetto di lievito può portare un vasetto o un piccolo contenitore

ESPOSIZIONE E MERCATINO DI PRODOTTI TIPICI E ARTIGIANATO CON

• **Pippi**, Futur Ceramica Primitiva

• **Natalia Mouzytcheva**, Ceramiche artistiche

• **Arianna Ancarani**, cesti, intrecci e creazioni artigianali in vimini

• **Alberto Gbetti** – Fattoria Biologica "Rio Stella" - preparazione della ricotta fresca

• **Davide Finoia** – Birrificcio Valsenio

DALLE 18.30

• **Accensione del falò** nell'aja

• Possibilità di **cenare con**: ribollita, piadina con salumi di Mora Romagnola, pandolce, biscotti, crostata e vin brulé.

• **Accompagnamento musicale e danzereccio con la Pressapoco**

Band: musica & balli popolari

• La serata proseguirà fino alle 22

La partecipazione è ad **offerta libera**

Per info: Rita 320 0246504 Elettra 335 1604546

30 Az. Agr. Franzoni Luigi e Montefiori Irma

S.S. Via Tebano 75 Faenza (Ra)

Cell. 347 1568284 Luigi – 333 1733877 Irma

gigirmafranz@virgilio.it

ORE 16 Apertura con **visita guidata** alla raccolta degli attrezzi agricoli.

ORE 19 **Accensione fuoco propiziatario**

(rito tipico del mondo contadino)

ORE 20.15

• La dottoressa **Liliana Vivoli** racconterà "**Il rito del fuoco, il rito del pane nella tradizione contadina**"

• Durante la serata si potrà degustare il **menù da passeggio**

AZIENDE OSPITI:

Az. Agr. Pompignoli Romano e Conti Carla

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

Produzione di olio

Soc. Agr. "Caboia Claudia e figli" Via Casetta 3

Casalfumanese – Valsellustra (Bo) – Cell. 334 9449642

Produzione di formaggi: pecorino stagionato e semi stagionato, ricotta e formaggi di capra

31 Azienda Agricola Morara Ivan

Via Piovego, 2 - 40026 Imola (Bo)

Cell. 347 3545929 – 340 4557578

www.vini-morara.it

Viticoltori e frutticoltori

ORE 19

• **Assaggi al calice** dei nostri vini, accompagnati da formaggi e ricotta biologici dell'**Azienda Bordona**, salumi dell'Az. Agr. biologica **Ca' Monti** e marmellate.

• Sarà con noi anche l'Azienda Agr. biologica **I Noci di Ozzano** dell'Emilia, che presenterà i propri prodotti.

Venite a degustare da Morara accanto al calore del fuoco dei **Lòm a Mèrz!** Costo a persona: 9 €.

È gradita conferma: Anna, Cell. 340 4557578.

33 Azienda Agricola

Dalmonte Cesare, Giuseppe e Francesco

Via Bologna 76 – Riolo Terme (Ra)

Tel. 0546 71390

ORE 18.30

• L'associazione culturale **FAT AGRI** in collaborazione con **Ippoverde** e **Biblioteca Comunale** organizza "il lume a marzo" presso la **Cantina Dalmonte Cesare e Francesco**.

• **Accensione del falò** nell'aia, a seguire **giochi per i più piccoli** ed intrattenimenti vari, il tutto accompagnato da polenta al ragù e salsiccia per tutti.

32 Ristorante Radicchio Rosso

Via Stradone, 47 Ravenna

Tel. 0544 432288



CAPPELLETTI A CONFRONTO

ORE 19.30

• Sarà acceso il fuoco propiziatorio.

ORE 20.30

• Settimo ed ultimo appuntamento della **disfida dedicata al cappelletto**, seguirà un'ottava edizione che vedrà protagonisti i sette vincitori che si contenderanno il titolo di miglior cappelletto della Romagna e vincerà l'ambita zuppiera in ceramica realizzata dallo **Studio Lega** di Faenza da un disegno di Tonino Guerra.

Una disfida tutta romagnola, con sette buone mezze porzioni di cappelletti, rigorosamente in brodo, proposte da sette ristoranti rigorosamente romagnoli. Sette modi diversi di proporre il cappelletto, ma tutti simili nel consumarli in brodo, cotti leggermente al dente, ne o troppo duri, ne o troppo "sfatti", ancora più buoni se lasciati riposare, in pentola, nel loro brodo. Il cappelletto, che è solo Romagnolo, quale sia il ripieno si scrive, si dice e si mangia al plurale: "i caplétt", perché con lui si va a piatti, non a porzione, si gustano uno alla volta, cullandoli nel cucchiaino affondato nel brodo e portati alle labbra con un movimento composto, quasi solenne. Ed è nel brodo che il cappelletto si esalta.

I partecipanti :

Ristorante **La Mascotte** Russi (RA)

Ristorante **Alma** Marina di Ravenna (RA)

Agriturismo **La Spagnera** San Pietro in Vincoli (RA)

Agriturismo **Borghetto di Brola** Modigliana (FC)

Ristorante **Al Vecchio Convento** Portico di Romagna (FC)

Ristorante **Alto Savio** S.Piero in Bagno (FC)

Ristorante **La Rocca** San Leo (RN)

• Interverranno **Beppe Sangiorgi** e **Graziano Pozzetto**.

Info e Prenotazioni:

Cel. 335-375212, maurozanarini@gmail.com

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.museicivicimola.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

mostragricolturafaenza.com | mostragricolturafaenza

Fiera Agricola del Santerno

Presidio della biodiversità

IMOLA

Complesso Sante Zennaro
via Pirandello 12
ingresso gratuito

Passaggio della Reza
Cavallo Strabigione

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
emilromagnococi di questa terra

Festa Artusiana

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

Forlimpopoli

www.festartusiana.it
www.poloimola.com

Gjovin'Abacos

coltivazione in terra

LA MUSICA NELLE AIE

Castel Raniero in Festa
FAENZA
5.6.7.8
MAGGIO 2016

GLI ANTICHI FRUTTI D'ITALIA FINCONTRANO A PENNABILLI

FRUTTI
LABORATI
RICICLATI