

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

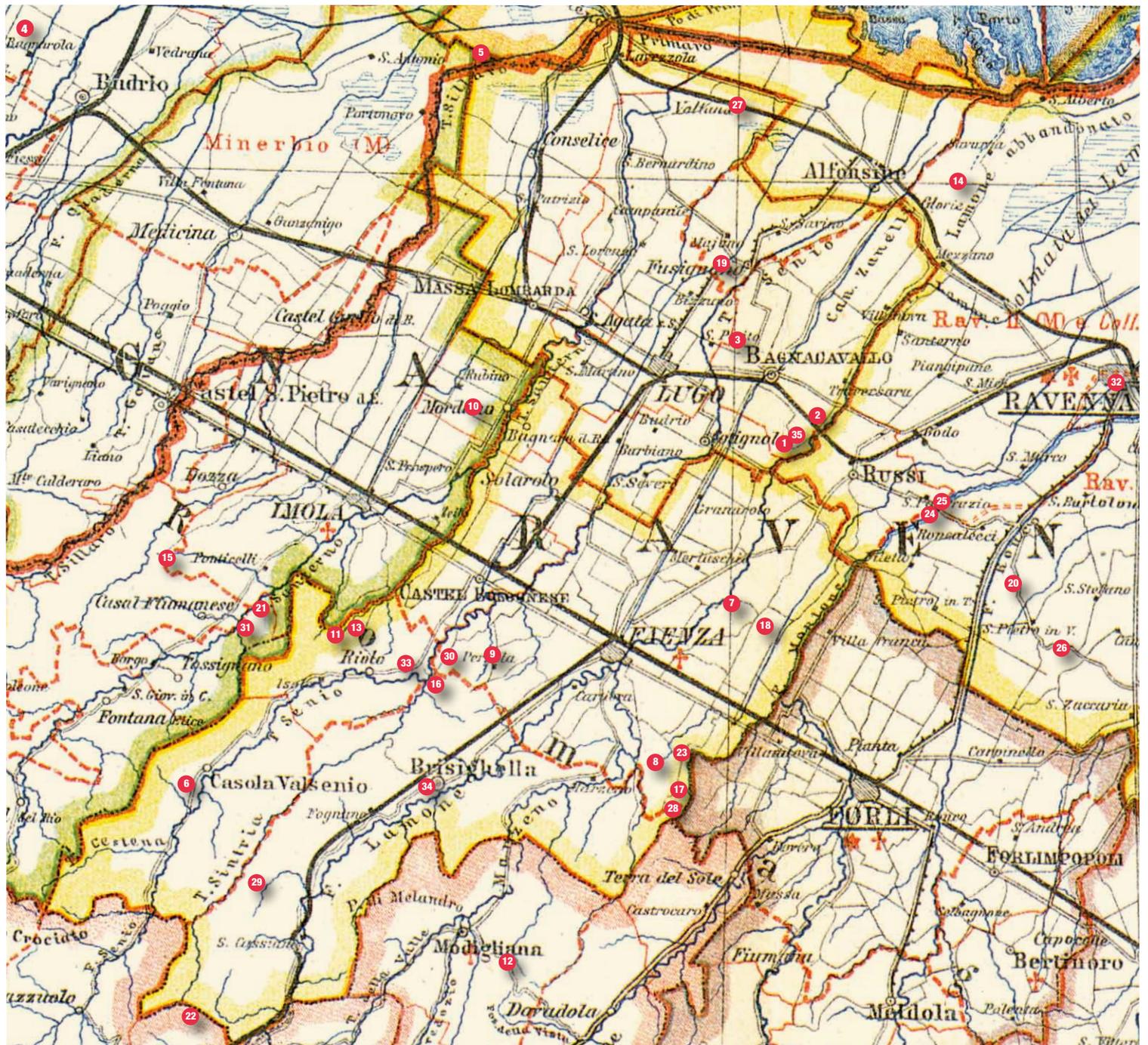
Coordinamento: Italo Graziani

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**

2 Az. Alla Baita del lago

presso i Laghi di San Gervasio
Via San Gervasio 18/A – Bagnacavallo (Ra)
Tel. 0545 63517 – Cell. 333 2016751
nicolettadesimoni@gmail.com
 Lago San Gervasio



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 ad 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. Richiami con corni primitivi accompagnano l'evento.

- A seguire cena su prenotazione con prodotti a km 0
- Menù da passeggio**: piadina con salumi e formaggi, e cappelletti.

3 Celti Centurioni

Azienda Biologica Agrituristica
Via Crocetta, 10 – Bagnacavallo (Ra)
Cell. 347 3122367 – 348 7148872
www.celticenturioni.it



DALLE 19

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

• **Lòm a Mèrz** significa letteralmente Lume a Marzo, ovvero illuminare Marzo auspicando porti la primavera e tutto ciò che essa comporta. È un'antica tradizione romagnola che vedeva e vede tutt'ora le campagne accendersi sul finire di febbraio. I fuochi duravano per ore e ore, anche l'intera notte, si mangiava, si raccontavano storie, si cantava, si suonava.

Da qualche anno queste tradizioni sono germogliate nuovamente, stavano infatti per spegnersi, in onore del nuovo e del moderno.

DALLE ORE 20.45 Accensione del fuoco

INIZIO SPETTACOLO ORE 21

• La **Pneumatica Emiliano Romagnola** non ha mai smesso di fare lumi a marzo, anzi noi dove c'è il fuoco siamo a nostro agio. Proporranno infatti un repertorio di balli e di storie pantomimiche, di cavalieri, di regine, di pastorelle e di ninne nanne; le storie che raccontavano i nostri bisnonni ai nostri nonni, magari proprio la sera dei lumi a marzo...

Suoneranno per voi:

Umberto Cavalli - Fisarmonica, voce, ghironda

Thomas Foschini - Violino, viola

Stefano Michelotti - Chitarra, mandolino, ghironda, ocarina

Veronica Benuzzi - Voce, percussioni

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

4 Accademia dei Notturni

Via Armiggia, 42 – 40054 Bagnarola di Budrio (Bo) Tel.
051 6927122 – www.accademiadeinotturni.it

La notte dei falò nelle campagne di Budrio. Un evento organizzato dalla Pro Loco Budrio, in collaborazione con l'Accademia dei Notturni.

Vi aspettiamo per una serata in compagnia intorno al calore di un falò, con vin brulé, dolci e musica dal vivo del duo folkloristico **Senza Destino**.

ORE 19.30

• **Accensione dei falò.**

• A seguire nel salone affrescato sarà servita una **cena** al costo di 20 euro **esclusivamente su prenotazione** fino a 120 persone (sistemazione in tavoli da 10 persone).

Oltre a questo numero si accettano prenotazioni al ristorante in taverna con menù alla carta.

5 Museo delle Valli

via Cardinala 1/C, 44010 Campotto Argenta (Fe)
Info: Segreteria Ecomuseo, Tel. 0532 808058
www.vallidiargenta.org – info@vallidiargenta.org
 Valli di Argenta

ORE 20.30

- **Accensione del fuoco propiziatorio** con i canti della tradizione
- **Alla scoperta della coppia ferrarese:** laboratorio di pane per ragazzi 6 – 11 anni a cura degli operatori dell'ecomuseo
- Presentazione del libro **“Agricoltura e Alimentazione in Emilia Romagna. Antologia di antichi testi”**, a cura di Zita Zanardi (collana IBC “Immagini e Documenti”, Edizioni Artestampa, 2015).
- **Pane e companatico** degustazione di prodotti tipici a cura dei fornai e delle aziende agrituristiche di Argenta
- La partecipazione a tutte le attività è gratuita

6 Piadineria da Lori

Via Cantone c/o area parking
campo sportivo “Enea Nannini”
Casola Valsenio (Ra), Cell. 339 1782830
daloripiadineria@gmail.com  dalori.piadineria



Con direzione Palazzuolo sul Senio, in stile baita di legno con ampio spazio riscaldato all'interno (circa 50 posti) dispone di ampio parcheggio con un bellissimo parco adiacente.
Le colline circostanti, sono attraversate da bellissimi sentieri e crinali che le rendono un luogo ideale per passeggiate o giri in mountain bike.

ALLE ORE 19

- **Accensione fuoco propiziatorio**
- Le nostre **proposte gastronomiche** (pranzo e cena) per la giornata:
€ 5,00 bruschetta a scelta dal menù + bibita / o vino / o acqua
€ 5,00 tortello alla lastra + bibita / o vino / o acqua
€ 9,00 tagliere affettati misti, formaggio squacquerone, accompagnato da gnocco fritto e piadina alla lastra + bibita / o vino / o acqua
€ 7,00 pizza a scelta dal menù + bibita / o vino / o acqua

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 20

Accensione del fuoco propiziatorio

ORE 20.30

Cena con cibi coltivati e prodotti nell'azienda (prenotazione obbligatoria al 338 4689855 Manuela; 339 7242643 Max)

MENÙ

- 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:

“Piadina Blues- Pianure, spighe, pane & blues” Giovanni Nadiani, voce narrante e Chris Rundle voce e chitarra.

Il poeta e scrittore romagnolo Giovanni Nadiani e il chitarrista-cantante inglese Chris Rundle danno vita a un percorso poetico-musicale che si snoda dalla Pianura Padana alle foci del Mississippi passando per le verdissime terre delle isole britanniche e d'Irlanda. Nadiani narrerà della sua esperienza giovanile nel forno di famiglia, fatta di “pasta madre”, levatacce, “paniron” (cestone posto su una bicicletta per la distribuzione delle pagnotte) e forno a legna. Poesie e storie (anche comiche) di una Romagna-Mondo in continua trasformazione s'intrecciano con le canzoni popolari di lavoro, di vite errabonde, d'amore e dolore blues, bluegrass, country e folk della grande tradizione anglo-americana e irlandese, in parte riproposte nella traduzione e nell'adattamento in dialetto romagnolo di Nadiani; mentre i versi romagnoli di quest'ultimo trovano una nuova collocazione sonora e linguistica nelle canzoni di Chris Rundle.

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**

8 Associazione per la Torre di Oriolo dei Fichi

Via di Oriolo 19 – Faenza (Ra)
Cell. 333 3814000
www.torredioriole.it –  torre di oriole
info@torredioriole.it



Nell'affascinante cornice del parco della Torre, accenderemo un grande falò per bruciare l'inverno e propiziare l'arrivo della primavera. Un momento emozionante. Una tradizione secolare.

ORE 17

- Apertura Torre con possibilità di **visita guidata**.
- Apertura del **chiosco con piccola ristorazione** e possibilità di acquisto di pane prodotto con le farine provenienti dai grani Ardito, Senatore Cappelli; in mescolta i vini delle cantine del territorio.

ORE 18.30

- **Accensione del falò, declamazione dello scongiuro propiziatorio.**

ORE 19

- **Inizio musica con Quinzan.**

ORE 21

- **Roberto Amadio** leggerà le sue zirudele col prof. **Mario Gurioli.**

SALA DEL CASTELLANO ORE 19.30/21

- Laboratorio creativo e giochi con la **Tata Fata**.
- All'interno della Torre sarà presente la **mostra fotografica: “Metamorfosi del cibo”** a cura del fotografo **Mirco Villa**
Saremo aperti fino alle ore 24!

Gli orari potrebbero subire leggere variazioni.

- **In caso di maltempo l'evento verrà replicato la domenica 28 Febbraio 2016 con inizio alle 16.30**

Aggiornamenti e ulteriori informazioni saranno reperibili sul sito e sulla nostra pagina facebook.

9 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  Zinzani Vini

*Contattateci... in caso di maltempo sarà rinviato al sabato successivo.
Un'azienda vitivinicola, sui colli faentini, produttrice e venditrice di
vini sfusi ed imbottigliati, saba, confetture, prodotti agricoli.*

EVENTO GRATUITO INIZIO ORE 18

- **Tiziano Gatta** con i **Buoni Motivi**: barzellette e musica
- Gruppo **Astrofili "Antares"** di Romagna: osservazioni astronomiche con telescopio
- **Panini con salsiccia e pancetta**
- Durante la serata sarà possibile acquistare prodotti
- **Vini e Dolci gratis.**

DALLE ORE 20 ALLE ORE 21

- **Il grande viaggio del Pane** raccontato e impastato dai fornai **Massimo e Piero**

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. Agr. "La Casera"** Via S. Savino, 6 – Modigliana (Fc)
Tel. 0546 941396 Cell. 335 6820553 *Prodotti caseari di bufala.*
- **"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) Cell. 333 9890053 *Agriturismo, olio.*
- **Az. Agr. Bartolini Alvaro** Via Roncona, 4 – Brisighella (Ra) Tel. 0546 642294 Cell. 333 5303686 *Produttore di peperoncini, florovivaista*

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 18 CIRCA:

Commedia dialettale della compagnia teatrale di "Cla bela cumpagni"

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

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

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

11 Fattoria Romagnola

Via Lola (ingresso adiacente al numero 4)

Imola (Bo) Tel. 0542 34901 – Cell. 334 1934492

fattoriaromagnola@gmail.com

www.fattoriaromagnola.it

Agriturismo, fattoria didattica, allevamento



ORE 17 Apertura fattoria e visita ai suoi animali

DALLE 17.30

- *Con l'aiuto del fornaio Paolo, laboratorio per bambini "I segreti e la magia del pane cotto nel forno a legna"*
- *Al tramonto accensione del fuoco del Lòm a Mèrz*

DALLE 18.30

- *Serata conviviale con menù da passeggio nella casa del contadino*

DALLE 21

- *Vin brulé gratis per tutti*

Per informazioni 334 1934492 Fabiola

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 e 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 con 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**

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



EVENTI DALLE ORE 19

- *Visita alla cantina: possibilità di degustazione e acquisto dei vini*
- *All'imbrunire verrà acceso il fuoco propiziatorio*
- *Maria Landi* scrittrice di poesie e zirudele dialettali, presenta il suo ultimo libro "Il ritorno alla casa sul fiume Senio"

Ed. Carta Bianca

Cena in agriturismo su prenotazione:

- *Antipasto della casa*
- *Spoja lorda con crema di formaggio e noci*
- *Tagliatelle al ragù*
- *Bocconcini di capretto all'albana con erbe officinali*
- *Patate arrosto*
- *Piselli e prosciutto*
- *Dolce fantasia*

€ 26,00 bevande, caffè, liquori inclusi

14 Museo Etnografico "Sguri"

di Romano Segurini

Via degli Orsini, 4 – Savarna – Ravenna

Tel. 0544 533609

r.segurini@email.it – www.museoetnosguri.it

ORE 13.45

Iscrizioni alla gare di Zachegn – info: Sig. Angelo Pellegrini – Cell. 335 6045195

ORE 14

- *Visita al Museo*
- *Mostra "Targhe devozionali"*
- *Mostra "Attrezzi per la lavorazione del pane"*
- *Possibilità di ristoro*

15 Società agricola Caboi Claudia e figli

Via Casette, 3 Casalfiumanese località Valsellustra

Tel. 0542 681342

Cell. 334 9449642 – 340 6906514

az.valsellustra@libero.it

ORE 17

- *Visita guidata all'azienda e i suoi animali (pecore, capre, cavalli, asino, bufala e tanti agnelli)*
- *All'imbrunire accensione del fuoco come tradizione*
- *A seguire cena con menù tradizionale:*
Culurgiones, panada di verdure o carne, carne allo spiedo con contorno e dolci misti sardi.
- *Sarà possibile acquistare prodotti dell'azienda e dei suoi ospiti.*

AZIENDE OSPITI:

- *Apicoltura Rivola della società agricola Serianello*

Via pineta 8 Casalfiumanese

- *Azienda Agricola biologica Boschi Chiara*

Via Rondanina 27 Imola

16 Agriturismo Rio Manzolo

Via Trieste 99, 48013 Villa Vezzano di Brisighella

Tel. 0546 89084 – Cell. 339 7990144

- *Accensione del fuoco propiziatorio*
- *Cena di specialità romagnole (con variante vegetariana) su prenotazione al 339 7990144*
- *Concerto Instant folk: Fabrizio Tarroni (chitarra) e Marco Cavina (violino): un duo strumentale nato per divertimento (dei musicisti e del pubblico). Sonorità eclettiche che traggono spunto dal folk nord-europeo e dal blues americano; improvvisazioni, a volte incalzanti e ritmate, altre volte di ampio respiro.*

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

