

FESTA DI FINE ESTATE

La stagione è quel tempo in cui le cose sono nella loro perfezione

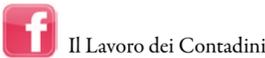
27 e 28 agosto 2016



In Romagna a casa dei contadini



Associazione
“IL LAVORO DEI CONTADINI”
 Via Volta, 5/7 Faenza (Ra) cell. 331/4428484
 illavorodeicontadini@libero.it
 www.illavorodeicontadini.org



In collaborazione con:



Slow Food®
 condotta Ravenna

Con il contributo di:



Camera di Commercio
 Ravenna

Xilografia di Luigi Berardi
 Stampa Carta Bianca

1 AZIENDA AGRICOLA BARTOLINI ALVARO

Produttore di peperoncini e florumivaista, “Habanero in salsa, Naga Morich, Trinidad Skorpion”

Via Roncona 4 Brisighella (Ra)
 Tel. 0546.642294, Cell. 333.5303686

SABATO 27 AGOSTO DALLE 18

- Programma
 - *Musica dal vivo con i Maggioli di S. Godenzo*
 - *Smielatura*
 - *Pigiatura dell’uva*
 - *Sfujareia*
 - *Vimini intrecciati di Bombardini, Terra del Sole*
 - *Degustazione prodotti della casa*
 - *Gara di mangiatori di peperoncino piccante (solo su prenotazione)*

AZIENDE OSPITATE:

- **Az. Agr. Montepiano di Nino Tini**
 via San Mamante, 126 • Oriolo Dei Fichi - Faenza
 tel. 0546.642075 Produttore di zafferano e vino

- **Az. Agrituristica fratelli Lecca**
 via Casale, 28 • Modigliana (Fc) tel. 0546.942122
 Formaggi di pecora

- **Az. Agr. Collina Eliseo, Podere Pioletto**
 via Rio Quinto, 56 • Brisighella • tel. 0546.81694
 produttore vino e confetture

- **Az. Agr. Taroni Claudio**
 via Modigliana, 137 • Faenza • tel. 0546.89163
 Carne fresca e salumi

2 AZIENDA AGRICOLA CABOI

Società agricola Caboi Claudia e figli
 Via Buffadosso 2 Fontanelice
 Tel. 0542.681342, Cell. 334.9449642, 340.6906514

SABATO 27 AGOSTO DALLE 18

- Laboratorio
Arcord della campagna (ricordi di campagna)
Dal chicco di grano alla farina.
Trebbiatura a mano e macina a pietra.
 Mario Scalorbi 333/4399953

- *Smielatura* a cura di Betti Roberto, Imola.

A seguire cena con menù tradizionale sardo con carne allo spiedo

- *I giochi della campagna di una volta*
 a cura dell’Az. Agricola Vigne di Sopra di Luigi Franzoni
 (Via Tebano, 75 • Faenza • cell. 347.1568284)

- *Intrecci in vimini*
 Giuseppe Bucci Via San Giovannino Faenza
 Musica con gli **“Amici per Caso”**

AZIENDE OSPITATE:

- **Az. Agrituristica Tenuta Nasano di Gardi, Bertoni e Poggiali**
 Via Rilone, 2 • località Mazzolano 48025 • Riolo Terme (Ra)
 Produzione e vendita vino e conserve di frutta

- **Azienda agricola Apicoltura Betti Roberto**
 Via Punta, 85/a • Imola • tel 0542.683736 cell. 338.3641277

- **Azienda agricola biologica Boschi Chiara**
 Via Rondanina, 27 • Imola • tel 335.7697820
 Confetture e succhi di frutta

3 AZIENDA AGRICOLA CÀ RIDOLFI

Via del Dottore, 33 Gambellara (Ra)
 Cell. 338.9779804

SABATO 27 AGOSTO DALLE 19

- Aperitivo di benvenuto
 Un appuntamento botanico-gastronomico con **Maria Gabriella Bucciolì** creatrice del magico luogo i *Giardino del Casoncello* presenterà il suo ultimo libro: **Una Giardiniera in Cucina erbe fiori e frutti del mio giardino in tavola** (ed. Pendragon)
 Una passeggiata botanico-gastronomica attraverso le stagioni, **Maria Gabriella** racconta le sue amate (mal)erbe, la sua coltivazione di frutti e ortaggi (a volte insoliti), il suo uso alternativo di piante ornamentali e i diversi modi in cui trasforma i ‘regali’ del giardino per la sua tavola. Il suo messaggio di vita in armonia con la natura, anche attraverso il cibo.

Ore 20,00 Cena Profumata

- con menù ispirato al libro
Zuppa di erbe selvatiche
Bocconcini alle erbe profumate
Tartine fantasia
Raviolo con pomodoro e basilico
Canederli con erbe aromatiche
Quiche ai fiori di zuccabino ripieni
Patata al cartoccio
Tarte alla prugna
 Dal nostro forno pane al papavero e uvetta, pane di patate (su prenotazione 338.9779804)

ARTISTI / ARTIGIANI OSPITI:

- **Mirta Morigi ceramica artistica**
 - **Egidio Miserocchi** “Dipingere con i colori delle piante, nel piatto” arazzi, stampa romagnola e tanto altro
 - **Stefano Rubboli** “Ecomobili” arte della falegnameria
 - **Aurelio Brunelli** “Ferro e fuoco” creazioni artistiche
 Ospite d’eccezione **Lucio Filippucci** autore delle tavole illustrate del libro e noto disegnatore di **Tex**

4 AZIENDA AGRICOLA MONTEPIANO

di Nino Tini
 Via San Mamante, 126 • Oriolo dei Fichi
 Tel. 0546.642075 • Cell. 338.6370955

DOMENICA 28 AGOSTO ORE 20

- *Musica dal vivo*
 - *Cena sotto le stelle*
Antipasto Montepiano
Strozzapreti allo scalogno
Pollo al limone
Fagiolini e Patate lessate
Dolce della casa
Acqua e Vino
Caffè e Mazza caffè

Euro 23 a persona
 Su prenotazione
 tel. 0546.642075 Biancarosa Tini

5 TENUTA NASANO

Az. Agricola Gardi Bertoni - Agriturismo
 Via Rilone 2, loc. Mazzolano - 48025 Riolo Terme
 Tel. e Fax: 0546-70715 Cell. 334 9991623 (Stefano)
 www.tenutanasano.it – gardi.fabio@libero.it

DOMENICA 28 AGOSTO DALLE 16

- Programma festa
 - *La pigiatura dell’uva*
 - *Degustazione guidata vini dell’azienda*
 - *Intrattenimento musicale*
 - *Arazzi e tele stampate di Egidio Miserocchi*
 - *I mitici dolci di Tonino cotti nel forno a legna*
 - *Lavorazione vimini con Giuseppe Neri*
 - *Lavorazione legno al tornio, realizzazione giocattoli della “memoria”, Soglia Francesco*
 - *Il croccante di Antonella Minardi*
 - *Filatura della lana, Zafferano, tartufo, Jonathan Leonelli*

AZIENDE OSPITATE:

- **Apicoltura Faentina di Ferri Paolo**
 via Santa Lucia, 125 • Faenza • tel. 0546.84521
 Miele e prodotti dell’alveare

- **Soc. Agr. “Caboi Claudia e figli”**
 via Casetta, 3 • Casalfiumanese-Valsellustra (Bo) cell. 334.9449642
 Formaggi di pecora

- **Az. Agr. Biologica Minardi Antonella**
 via Cestina 14, Casola Valsenio • cell. 347.5216893
 Confetture di frutti dimenticati

- **Az. agricola “Le vigne di sopra”** di Franzoni e Montefiori
 via Tebano, 75 • Faenza (Ra) tel. 0546.47043
 Produzione orzo mondo

- **Az. Agricola Alvaro Bartolini**
 via Oriolo Spaderna, 4 • Brisighella (Ra) cell. 333.5303686
 Peperoncino e florumivaistica “Habanero in salsa”

Cena in agriturismo: potrete gustare piatti del territorio accompagnati dai nostri vini, paste fatte in casa, capretto in porchetta, piadine farcite con salumi e formaggio e dolci della casa.

6 FATTORTIA ROMAGNOLA

di Andrea e Fabiola Gentilini
 via Lola, Imola (BO) Tel. 0542.34901, cell. 334.1934492
 fattoriaromagnola@gmail.com-www.fattoriaromagnola.it

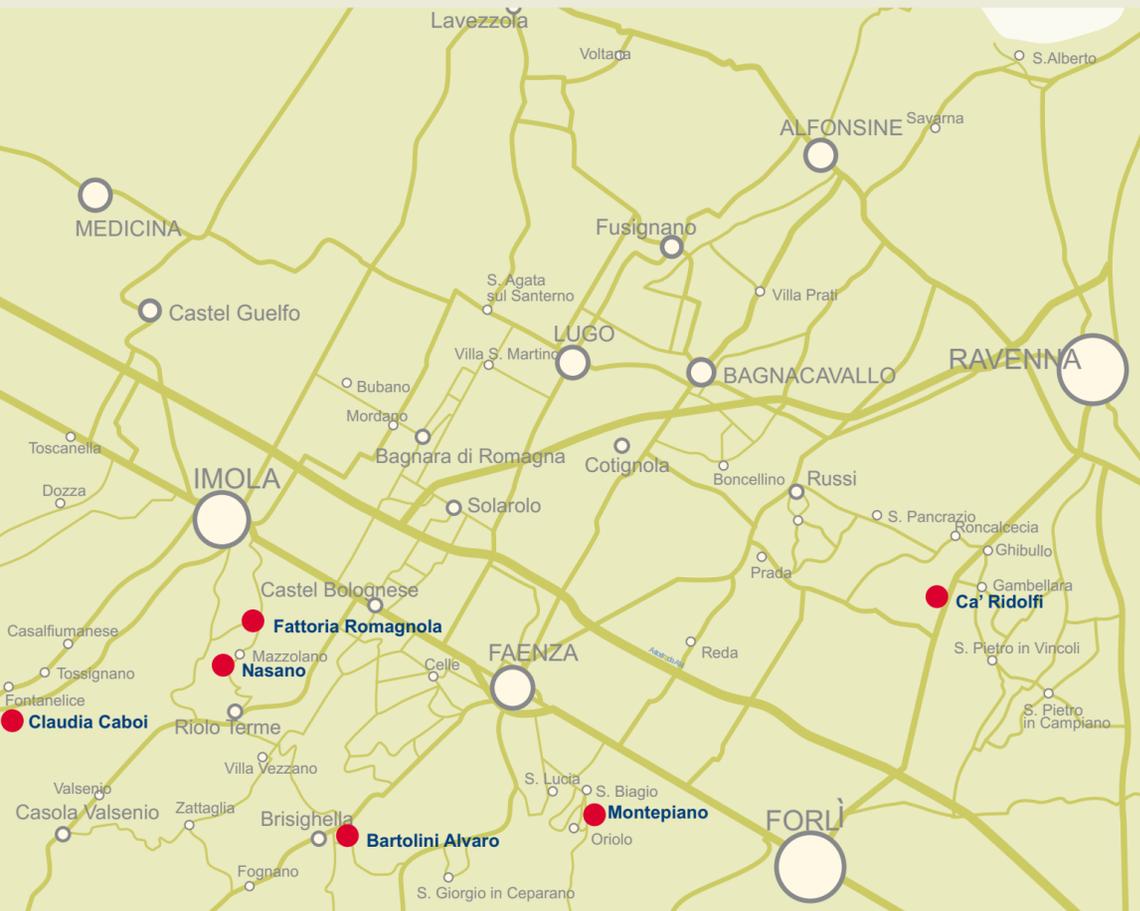
DOMENICA 28 AGOSTO ORE 10

- *Apertura della fattoria visita animali*
 - *Laboratori per bambini con materiale di riciclo*

Ore 12 Possibilità di pranzare con menù romagnolo: pasta e grigliata a base di maiale e castrato a km 0 e dolci della tradizione.

Nel pomeriggio **giochi nell’aia della fattoria come facevano i nostri nonni**
E la pesa del maialino!!!

Per informazioni 334.1934492 Fabiola



IL TEMPO IN CAMPAGNA...

Sempre di più il nostro vivere contemporaneo è scandito da orologi che lo scompongono in frazioni minime “ns” nanosecondi, la più microscopica e inimmaginabile frazione della vita quotidiana. Così si sovrappongono appuntamenti, intarsiati quasi a volere fermare il tempo. Poi a irridere questa cronometria la constatazione che non si coglie più la relazione tra le stagioni e le piante. La rottura della stagionalità sta creando uno spaesamento culturale tra i nuovi abitanti del territorio, l’intervento umano frettoloso lo ha azzittito. Riappropriarsi di dettagliate conoscenze e riscoprire la natura, il luogo dove si abita, diventa la premessa per creare un rapporto nuovo con le persone, con la terra, per un godimento del gusto, della vista, dell’olfatto...

Italo Graziani

- Ander a témp
- Artaj ad témp
- Arriver in témp
- Avè de témp
- Avè bo témp
- Asres e témp
- Avies prema de témp
- Armetar e témp pers