

1 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

• A tavola con ricette tratte dal libro "La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene" di Pellegrino Artusi (su prenotazione - maggiori informazioni sul sito dell'azienda e Facebook)

ORE 15 LABORATORI LUDICO/
CREATIVI GRATUITI PER BAMBINI E

ADULTI

• **Laboratorio di incisione e stampa con INK33 (Enrico Rambaldi - www.ink33.it)** In questo laboratorio verranno mostrate alcune matrici intagliate su linoleum e legno, spiegata la tecnica della xilografia e, in ultimo, si stamperà su carta con un piccolo torchio tipografico. (Laboratorio gratuito per ragazzi e adulti).

Nella stessa giornata sarà inaugurata una piccola mostra di stampe originali da matrici in legno, zinco e linoleum che rimarrà aperta al pubblico dal 26 febbraio al 15 marzo

• **"La stampa romagnola su tela"** laboratorio di stampa con l'artista-stampatore **Egidio Miserocchi**. Chi vuole partecipare al laboratorio dovrà fornirsi di un piccolo pezzo di tela sul quale lavorare

• **Il legno prende vita** dalle abili mani del falegname **Stefano Rubboli**

• **Lavorazione del ferro battuto** con mastro **Aurelio Brunelli**

• **L'arte dell'intreccio del vimini** per fare i cesti, nidi e tanto altro a cura di **Arianna Ancarani**

• Dalla cucina, nel pomeriggio si potranno gustare: **piadine, salumi, vin brulé... e dolci di carnevale**

• Le "Petite Poupée" piccole bambole

sognanti e sonore di **Elisa Grillini**, ceramiche artistiche

• **"Con le mani e con il cuore"** donne con le mani in pasta Bottega d'arte ceramica di **Mirta Morigi**

ALL'IMBRUNIRE

• **Accensione del fuoco propiziatorio**

• **Allieteranno l'accensione del fuoco Matilde e Celeste Pirazzini** con antiche cante a cappella.

7 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,

gardì.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

• **Come una volta: nel paiolo la coppa di testa.** Cotta e mangiata

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

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

• **"Arcord dlla Campagna"** (ricordi di campagna): la pulizia e lucidatura del rame. **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:

• **"Az. Zootechnica "Scania di Settefonti"** di Stefania Malavolti, via Settefonti 3 Casola Valsenio (Ra) Tel 0546-73189 cell. 3392172282 *Formaggi di pecora, capra e mucca*

• **Az. Agr. biologica Minardi Antonella** Via Cestina 14 - Casola Valsenio Tel. 347 5216893 *Confetture di frutti dimenticati*

• **Apicoltura Faentina di Ferri Paolo** via Santa Lucia - 125 - Faenza - tel. 0546-84521 *miele e prodotti dell'alveare*

• **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...*

• **Az. La Romagnola** *Paste biologiche di grani antichi*

• **Natura del campo**, di Laura Virgona *Cosmesi naturale*

6 Agriturismo Rio Manzolo



Via Trieste 99, 48013

Villa Vezzano di Brisighella

Tel. 0546 89084

Cell. 339 7990144

PASSEGGIATA CON MERENDA

POETICA

• **Alle 13 ritrovo in agriturismo per la passeggiata con le guide del Trekking Nasturzio.** Al ritorno dalla passeggiata, accensione del falò e **merenda con le specialità dell'agriturismo e vin brulé.**

DALLE 17

Lecture di storie di romagna con Mario Gurioli. Verso l'ora di cena sarà servita una **"Zuppa di lenticchie"**, piatto n.47 de La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, P. Artusi.

Prezzo dell'evento: 15 euro

Prenotazione obbligatoria e informazioni al 339/7990144

3 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. Con la nostra "Rambela" e il nostro "Centesimo" si possono assaggiare i crostini dell'Artusi ricetta n° 85 e 87, i crostini ai bruciatini, la fettunta con l'olio di Brisighella e la piadina con affettati o con salsiccia cotta alla brace. Ciambella, zuccherini e dolcetti al cioccolato accompagnano i nostri "passiti d'autore".*

ORE 16

- **Mirco Villa** presenta il suo nuovo libro fotografico di ricette **"Il bello di mettere i piedi sotto la tavola in Romagna"** all'interno di una mostra di "appetite" foto di piatti tipici romagnoli.

ORE 17

- **"Una volta u s' magneva acsè":** con la sua eloquente vivacità **Mario Gurioli** parla dei cibi di una volta.
- *All'imbrunire accensione nell'aia del fuoco propiziatario*

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 di Faenza

Tel. 0546 639466

4 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

Simboli, racconti e manualità: viaggio dal fuoco alla tavola attraverso le ricette di Pellegrino Artusi. A Ca'de'Gatti proponiamo un percorso a ritroso nel tempo per i bambini che apprenderanno "l'arte in cucina" preparando biscotti, mentre agli adulti serviremo pietanze dal sapore antico.

DALLE 15.30

• Inizio laboratorio pasticceria

La Tata Francys intratterrà i bimbi con racconti di tradizioni legate al cibo e farà preparare ai piccoli pasticceri i famosi "bracciatelli" tipici biscotti nuziali delle campagne romagnole. A seguire merenda, giochi e danze intorno al falò

ORE 17

• Merenda

La merenda per i bimbi comprende: Bastoncelli croccanti r. Artusi n. 570 con la cioccolata calda, ciambella, pane, marmellata e succhi della casa. Costo per bambino laboratorio e merenda: 10€

ORE 17.30

• **Accensione del fuoco** e inizio momento poetico con la lettura di zirudele in dialetto romagnolo a cura di **Roberto Amadio** (Bagaté)

• **Menù da passeggio:** lo Sformato della signora Adele **ricetta Artusi n. 346**, piadine con salsiccia o formaggio, patate fritte, vino, vin brulé, **Torta di ricotta ricetta Artusi n. 639**.

La farina utilizzata per la preparazione dei pani: farro di Ca' de' Gatti

Si potrà mangiare fino alle ore 20.30.

Evento garantito anche in caso di pioggia.

Informazioni: 339 2848391

Sconto del 5% per i soci Slow Food con tessera



5 Museo NatuRa

Via Rivaletto, 25

Sant'Alberto (Ra)

tel. 0544 528710, 529260

fax 0544 528710

natura@atlantide.net

infonatura@comune.ra.it

www.natura.ra.it

www.atlantide.net/natura

ALLE ORE 10 E ALLE ORE 15

• Realizzazione di cassette nido

Incontro col naturalista Luciano Cavassa per imparare a conoscere le diverse tipologie di cassette nido e altri rifugi per animali. Durante l'incontro inoltre impareremo come aiutare al meglio i nostri piccoli amici realizzando cassette nido che i partecipanti potranno portare

a casa e appendere nel proprio giardino.

Costo a partecipante: 10,00 €

Info e prenotazione (obbligatoria entro il 24 febbraio):

Tel. 0544 528710 natura@atlantide.net

PER TUTTO IL PERIODO DEI LUMI:

• **Mostra "gli animali e l'inverno – Come aiutare la fauna nel periodo invernale e favorire le successive nidificazioni".**

A cura del Naturalista Luciano Cavassa tutti i giorni, negli orari di apertura del Museo

• *Ingresso ridotto al Museo Natura per tutti dal 26 febbraio al 3 marzo 2017*

9 Società agricola Caboi Claudia e figli

Via Buffadosso, 2 Fontanelice

Tel. 0542 681342

Cell. 334 9449642

340 6906514

az.valsellustra@libero.it

 az agricola Valsellustra

ORE 18

• **Accensione del Fuoco Propiziatario**

• **Cena con menù della tradizione sarda:**

Taglieri con salumi misti e olive, Culurgiones, Maialino allo spiedo con contorno, Torta di ricotta – ricetta artusiana n 639.

È consigliata la prenotazione



8 **Az. Agr.**
Zinzani Ruggero

Via Casale, 23 
(Zona campo cross/Monte
Coralli) **Faenza** (Ra)
Tel. 0546 47015
Cell. 333 7040543 Ruggero
Cell. 347 9458249 Anna
Cell. 348 7932617 Marco
zinzanivini@alice.it

 **Zinzani Vini**

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

EVENTO GRATUITO INIZIO ORE 17.30

• **Tiziano Gatta con I Stremb:**
barzellette e musica

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

• **Panini con salsiccia e pancetta**

• **Vini e Dolci della tradizione gratis.**

• **Durante la serata sarà possibile
acquistare prodotti**

ORE 21

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 *Produttore di olio.*

• **Az. Agr. Bartolini Alvaro**
Via Roncona, 4 – Brisighella (Ra) Tel. 0546
642294
Cell. 333 5303686

Produttore di peperoncini, florovivaista

• **Antichi Calanchi di Babini Daniela**
Via Pideura 20/C Brisighella (Ra) Cell. 338
7012610

Farina e pasta di grani antichi.

• **Tanesini Paola** Cell. 334 2906980 *Hobbyista
creativa: Gattilcani ferma porta.*

*Contattateci, in caso di mal tempo sarà
rinviato al sabato successivo*

10 **Fattoria Romagnola**

Via Lola (ingresso
adiacente al civico 4)



Imola (Bo)

Tel. 0542 34901

Cell. 334 1934492

fattoriaromagnola@gmail.com

www.fattoriaromagnola.it

 **Fattoria Romagnola**

*Az. Agricola, Fattoria didattica,
Agriturismo, Allevamento*

ORE 17

*Visita alla stalla e distribuzione del cibo
alle pecore, maiali, mucche, capre, galline,
anatre e gli asini Mina e Piccolino*

DALLE 18.45

• **Accendiamo il fuoco** Lòm a Mèrz

• **A seguire cena al caldo nella casa del
contadino** con menù da passeggio con piadina,
salsiccia, affettati, pasta e polenta al
ragù, vini delle cantine del territorio, dolci
della tradizione di carnevale, zuppa inglese
(ricetta n. 675 dal libro di Pellegrino Artusi)

• *Durante la serata musica della
fisarmonica*

*È possibile prenotare il proprio tavolo al
334 1934492 Fabiola*

2 **Az. Agr. Ravagli**

Via Argine dx Montone 220

Ragone (Ra) – Cell. 347

8884547 ale.ravagli@libero.it

www.alessandraravagli.it

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

EVENTO ORE 16

• **Lezione di cucina con l'agrichef
Susanna Vannini** dell'agriturismo
"Il Castagnolo" di Casola Valsenio.

*Susanna ci terrà compagnia e ci svelerà
tutti i segreti per fare degli ottimi dolci di
carnevale alla moda di Pellegrino Artusi.
A fine lezione degustazione per tutti.*

IN CANTINA

• **Degustazione vini** vendemmia 2016
e vendita diretta

MENÙ DELL'AIA

• **Piadina, salsiccia e Sangiovese; polenta
al ragù e Sangiovese**

All'imbrunire saremo tutti attorno al

**fuoco propiziatorio con Fabiana
Monti** che ci terrà compagnia con la sua
fisarmonica.

11 **Rifugio Valnera**

di Dario Liverani,
via Valnera 1 – **Marradi**
rifugio.valnera@gmail.com,
www.rifugiovalnera.com



 **Rifugio Valnera**

Cell. 338 4626861 – 348 4726440

Ristoro – Camere

• *Pranzo al Rifugio con piatti della tradi-
zione "L'Italia Unita in cucina" di P. Artu-
si. Per una migliore accoglienza è gradita la
prenotazione*

NEL POMERIGGIO OSPITI AL

RIFUGIO: I NOSTRI VICINI

• **Mirco Camurani Apicoltore – Marradi:**
"Viaggio in un mondo di Miele"

• **Sig.ra Maria – Az. Agr. Ceroni:**
*Preparerà la ricetta o il ravaggiolo al Rifugio
Vittorio Neri*

• *La terra e i suoi meravigliosi frutti:*

Le buone patate

• *All'imbrunire accensione del Fuoco*

• **Chi arriva al Rifugio a piedi** riceverà
un omaggio: "Sentiero Garibaldi"
segnavia GialloBlu da Popolano a Rifugio
Valnera

23 **Agriturismo**

Fattoria La Rondine

Via Boncellino, 178

Bagnacavallo (Ra)

Cell. 388 4647149 Debora

Cell. 347 4230464 Sauro

www.fattorialarondine.it

sauro.rossini2013@libero.it

DALLE ORE 15 IN POI

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

• *Per tutta la serata sarà possibile cenare
con menù di Lòm a Mèrz euro 28 (an-
tipasti, una minestra, grigliata di maiale,
contorno, vino, piadina, acqua, caffè, di-
gestivo) 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 ci-
polla

Per pranzare e cenare

è gradita la prenotazione

• *All'imbrunire accensione del fuoco*

• *Animazione della Rondine*

24 Società Agricola Tenuta Poggio Pollino

Via Monte Meldola, 2/t
40026 Imola (Bo)
Tel./fax 0542 667121
marino.pasquali@libero.it

MENU

• *Crostone gustoso al lardo e tegamaccio di carciofi, cappellacci di faraona, stracotto di bue con polenta frita, ravioli e crostate, costo € 20 bevande incluse*

DALLE ORE 19.30

• *Accensione del fuoco propiziatario*
• *Durante la serata letture simpatiche dal libro "Cibi tempestosi" parodia culinaria di alcuni classici della poesia italiana. La serata si svolgerà anche in caso di maltempo*

27 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 16 APERTURA FESTA

ORE 16.30

• *A Trebb a cura dall'Associazione "Friedrich Schürr", accompagnati dalle chitarre dai ragazzi della scuola di musica "Masironi"*

ORE 18.30-19

• *Accensione fuoco propiziatario*
• *Concorso fotografico con premiazione del vincitore la sera stessa*
• *Balli e Musica attorno al falò*
• *Possibilità di gustare: la famosa polenta della Polisportiva San Cassiano, un piatto artusiano, dolci, vin brulé, vino biologico*

6 Piadineria da Lori

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



f dalori.piadineria

Il chiosco si trova a circa 1km da Casola Valsenio 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 e le rendono un luogo ideale per passeggiate o giri in mountain bike.

ALLE ORE 19

• *Accensione fuoco propiziatario*
• *Le nostre proposte gastronomiche (pranzo e cena) per la giornata: € 10,00 menu degustazione: Bruschetta fantasia di Lori, taglierino con salumi e formaggi accompagnato da piadina frita, piadina alla lastra, alle ortiche, all'erba cipollina e ai cereali, per finire rotolino alla nutella + bibita / o vino / o acqua € 7,00 pizza a scelta dal menù + bibita / o vino / o acqua*

26 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

• *Antipasto della Rosa*
• *Tagliatelle al ragù di cinghiale*
• *Stinco di maiale e Patate al forno*
• *Dolce della casa*
• *Il tutto accompagnato dal vino rosso "Oriolo"*
• *Acqua e caffè*
€ 20,00 a persona, gradita la prenotazione

29 Associazione per la Torre

di Oriolo dei Fichi
Via di Oriolo 19 Faenza (Ra)
Cell. 333 3814000

www.torrediorio.it

f torrediorio

info@torrediorio.it

Ai piedi della splendida torre medievale fuochi, musica e tradizioni secolari.

NEL PARCO

ORE 14 Apertura Torre con possibilità di visita guidata. Esposizione delle opere di

Oscar Dominguez

ORE 15 Animazione bimbi fino alle 18

ORE 17 inizio musica del gruppo

Mr Zombie Orchestra

ORE 18 Accensione falò e "declamazione dello scongiuro propiziatario"

ORE 15 Apertura chiosco con **piccola ristorazione romagnola** e alcune proposte ispirate alla cucina artusiana; degustazione dei vini del territorio.

• *All'interno della rocca esposizione dei numerosi prodotti dell'associazione: oltre al vino troverete miele, succhi di frutta, pasta, farine, farro, olio e liquori.*
• *Saremo aperti fino alle ore 23*
• *Gli orari potrebbero subire leggere variazioni. Aggiornamenti disponibili sul nostro sito e pagina Facebook.*
In caso di maltempo la festa si svolgerà il 27 febbraio in orari comunicati sul nostro sito e pagina Facebook.

