

giovedì 2 marzo

S. Basileo Martire

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 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 28 (antipasti, una minestra, grigliata di maiale, contorno, 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

Per pranzare e cenare è gradita la prenotazione

- All'imbrunire **accensione del fuoco**
- Animazione della Rondine

18 Agriturismo

Palazzo Baldini

Società Agricola SABA

Via Boncellino 170,

48012 Bagnacavallo (Ra)

Tel./fax: 0545 61610

www.palazzobaldini.it

ORE 19

• **Accensione del fuoco propiziatario** nel campo

• La serata proseguirà con musica romagnola dal vivo, degustazione vini di produttori locali aperta a tutti.

• Inaugurazione di una mostra di pittura della **Galleria Ponte Vecchio** di Imola (Gigliola Minganti, Anna Giargoni, Laura Facchini, Giampaolo Stefani, Giacomo Ianniello, Luciano Morara).

• **La cena** si svolgerà alla carta, oltre alle proposte del nostro menù, si potrà trovare: timballo di finocchio in crosta di

radicchio, strozzapreti con funghi e salsiccia al vino Burson, spezzatino di pecora in umido, torta di zucca (Ricetta di P. Artusi)

19 Istituto Tecnico

"Scarabelli"

Via Ascari, 15 – Imola (Bo)

(parcheggio in loco)

Tel. 0542 658610

www.scarabelli-ghini.it,

bota03000d@istriuzione.it

L'Istituto Tecnico "Giuseppe Scarabelli" si trova sulle prime colline di Imola all'interno di un complesso naturale molto suggestivo. In passato il luogo era appartenuto ai conti Sassatelli che amavano trascorrere qui, nella loro bellissima villa, il tempo della villeggiatura. In seguito la villa passò al vescovo di Imola e poi al Comune di Imola, che la giudicò idonea per stabilirvi la Regia Scuola Pratica di Agricoltura. Dai primi del '900 professori e studenti godono di questo incanto naturale.

L'Istituto Tecnico Agrario "Giuseppe Scarabelli" è lieto di ospitare per la prima volta il "Lòm a mèrz" all'interno dei propri spazi.

In caso di maltempo, l'evento si svolgerà ugualmente all'interno del salone del convitto.

ORE 18.30

• Inaugurazione della mostra fotografica di **Enrico Pasquali** e della mostra degli antichi mestieri presso il Convitto della scuola.

ORE 19.30

• **Accensione del falò** accompagnato da canti e danze popolari della tradizione, cibo e vino.

• Per combattere il buio e il freddo alcune **proposte gastronomiche:**

zuppa toscana di magro alla contadina (ricetta 58 di Pellegrino Artusi)

piadina di farina Gentil Rosso con salumi e formaggi, dolci contadini

AZIENDE OSPITI

• **Jonathan Leonelli:** Zafferano e tartufo

• **Villa Scarabelli,** Via Ascari 15 tel. 0542 658610, vino e altri prodotti della terra

• **Soc. agr. "Caboia Claudia e figli"** Cell. 339 2172282 Formaggi di pecora

• **Tenuta Nasano Az. agr. Gardi e Bertoni,** Via Rilone 2, località Mazzolano, 48025 Riolo Terme (Ra) Tel/fax: 0546-70715 Cell. 334 9991623 Stefano: vini, confetture

• **Fattoria Romagnola - agriturismo,**

Via Lola, civico di fianco al n. 4 - Cell. 334 1934492, prodotti tipici

• **Zinzani Ruggero,**

via Casale 23, Faenza: vini e confetture

• **Giuseppe Neri** con i suoi "vimini"

• **Rio del sol,** succhi e confetture

• **Laura Zaccherini:** Composizioni floreali e non

17 Agriturismo

"Il contadino telamone" della società agricola RO.2MA.

Via Sacramora 12,

48018 Reda di Faenza (Ra)

Cell. 338 4689855

o 339 7242643

info@ilcontadinotelamone.it

www.ilcontadinotelamone.it

 agriturismo il contadino telamone

ORE 19

Accensione del fuoco propiziatario

ORE 19.30

Cena con cibi coltivati e prodotti nell'azienda (prenotazione obbligatoria al 338.4689855 Manuela; 339.7242643 Max)

MENU

Con alcuni piatti presi dal libro "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" di P. Artusi.

Antipasto: ciccioli e coppa di testa del nostro maiale, **minestra:** zuppa di cavolo nero, **secondo:** costolette di maiale alla romagnola, **nel paniere:** fette di pane cotto in azienda col lievito madre, dolce: offelle di marmellata

DOPO LA CENA:

"Omaggio a Giovanni Nadiani" con Giuseppe Bellosi

Giuseppe Bellosi rende omaggio al poeta Giovanni Nadiani, scomparso lo scorso anno, proponendo un recital delle sue poesie e dei suoi esilaranti monologhi in dialetto romagnolo.

A FINE SERATA:

• Sarà possibile acquistare prodotti dell'azienda