

13 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 Biblioteca Comunale organizza "il lume a marzo" presso la Cantina Dalmonte Cesare e Francesco.*

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

14 Az. Agr. Franzoni Luigi e Montefiori Irma S.S.

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) commentata da Patrizia Capitanio

ORE 20.15

• *Presentazione del libro "Tebano, una piccola località delle colline Faentine, vive oggi come ieri" con l'autrice Patrizia Capitanio. Sarà presente l'Editore Carta Bianca.*

• *Durante la serata sarà possibile degustare il menù da passeggio.*

• *Dolci fatti da ricette Artusiane.*

AZIENDE OSPITI:

Az. Agr. Pompignoli Romano e Conti Carla
Via Tebano 22, Brisighella (Ra)

Cell. 333 333 2535342 Carla

Cell. 333 9890053 Romano

Produzione di olio

Soc. Agr. "Caboï Claudia e figli"

Cell. 334 9449642

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

Az. Agr. Biologica "Vernelli"

Via Vernelli 3, Faenza

Cell. Marisa 338 7520683 Matteo 338 8512249

Prodotti vari da agricoltura biologica

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*

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 19

• *visita alla cantina: possibilità di degustazione e acquisto dei vini*

• *All'imbrunire verrà acceso il fuoco propiziatario*

• *Ciàcar, con Giuseppe Bellosi: un viaggio nel dialetto romagnolo da Olindo Guerrini a Raffaello Baldini*

CENA IN AGRITURISMO SU PRENOTAZIONE

• *Antipasto della casa, lasagne alla bolognese, strozzapreti, Senatore Cappelli, salsiccia e radicchio, pollo alla cacciatora, patate arrosto, asparagi gratinati, dolci di Carnevale*

€ 25,00 bevande, caffè, liquori inclusi

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

• *La Castellina: prodotti dell'alveare di Gaudenzi Marco*

www.apiculturalacastellina.it

• *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 ne mangierà il maggior quantitativo verrà 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 farà 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, carciofi

• **Az. Agr. Monte Piano 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 *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.

