

# venerdì 3 marzo

S. Cunegonda

## 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,  
gard\_i.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 19.00

- **Visita alla cantina:** degustazione e acquisto dei vini e altri prodotti dell'azienda
- All'imbrunire verrà **acceso il fuoco**
- **Serata in compagnia di Fabiana Monti e la sua fisarmonica**
- A seguire **cena in agriturismo** su prenotazione: antipasto a sorpresa, cordonetti allo scoglio, sorbetto al limone, pasticceria secca, € 26,00 bevande, caffè, liquori inclusi



## 23 Agriturismo Cà di Mezzo di Claudio e Filippo Dalle Fabbriche

Via Baccagnano, 12  
**Brisighella** Cell.3394108573  
www.cadimezzo.it  
info@cadimezzo.it

DALLE ORE 19:

- **Accensione del fuoco**
- "I colori della frutta" di **Laura Farolfi**, confetture e trasformati
- **Degustazioni con i vini dell'azienda Cà Pirola**
- **Menù da Passeggio**
- **Lecture di Mauro Gurioli**, in esposizione testi di cultura popolare
- **Egidio Misericchi** con tele stampate e arazzi
- **Elisa Grillini** con ceramiche artistiche

## 20 Mercato ortofrutticolo

via Rivalta, 12 Imola (Bo)

APERTURA ORE 16

Mercato della terra di Imola  
Prodotti Selezionati Slow Food



DALLE 18.30

- **Musica e balli a cura del gruppo Taca Bagaretta**
- **Accendiamo il fuoco**
- **Durante la serata piccola ristorazione a pagamento a cura di Fattoria Romagnola** (maccheroni alla Bolognese ricetta n 87 dell'Artusi) e **Az. Caboi** (Torta di ricotta ricetta n 633 dell'Artusi)

## 6 Agriturismo

### Rio Manzano



Via Trieste 99, 48013  
**Villa Vezzano** di Brisighella  
Tel. 0546 89084

Cell. 339 7990144

ORE 19.30 **Accensione del falò propiziatorio.**

ORE 20

- **Cena di specialità romagnole con menù fisso** (piatto artusiano della serata saranno le **Tagliatelle verdi**, ricetta n.54 de La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene). Durante la serata **Rudy Gatta** ci leggerà alcune poesie di **Raffaello Baldini**. Prezzo della serata: 28 euro (bevande incluse) Prenotazione obbligatoria al 339 7990144

## 22 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** nel parco del Museo delle Valli
- **Presentazione del libro di Maria Gabriella Buccioli "Una giardiniera in cucina" erbe, fiori e frutti del mio orto in tavola**
- **Degustazione di prodotti tipici del territorio fra tradizione artusiana ed evoluzione del gusto.**
- **La partecipazione a tutte le attività è gratuita**

## 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 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...
- **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 coi Coristi per caso**

## 21 Arena delle balle di paglia



In fondo a via Belvedere  
Cotignola (Ra)

Info e prenotazioni

al Cell. 349 3523188

info@primolacotignola.it

www.primolacotignola.it

primola cotignola

ORE 20

*In questa serata, noi faremo il falò dei "fiori di sarmenti", sculture di luci realizzate, con gli scarti delle patate, dal laboratorio di febbraio curato da **Oscar Dominguez**, per dare il benvenuto alle nuove idee della stagione e alla nuova Arena che verrà dal 13 al 18 luglio 2017. Attorno al fuoco ci sarà il concerto degli **Ochtopus**, il **vin brulé di Silvio**, la **polenta con il ragù di Emidio e Gabriella** e la **carne al fuoco di Quelli di Primola**. Si arriva solo a piedi. L'auto si lascia nel parcheggio del campo sportivo di via Cenacchio.*