



IN ROMAGNA A CASA DEI CONTADINI

Associazione il Lavoro dei Contadini

FESTA DI FINE ESTATE

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

26 e 27 agosto 2017



Associazione

"IL LAVORO DEI CONTADINI"

Via Volta, 5/7 Faenza (Ra) cell. 331/4428484

illavorodeicontadini@libero.it

www.illavorodeicontadini.org



Il Lavoro dei Contadini

In collaborazione con:



Slow Food*
condotta Ravenna

Con il contributo di:



Camera di Commercio
Ravenna

Xilografia di Luigi Berardi
Stampa Carta Bianca

SABATO 26 AGOSTO

1 AZIENDA AGRICOLA BARTOLINI ALVARO

Produttore di peperoncini e sfiorivaista, "Habanero in salsa, Naga Morich, Trinidad Skorpion"

Via Roncona 4 Brisighella (Ra)

Tel. 0546.642294, Cell. 333.5303686

SABATO 26 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

2 AZIENDA AGRICOLA CABOI

Società agricola Caboi Claudia e figli

Via Buffadosso 2 Fontanelice

Tel. 0542.681342, Cell. 334.9449642, 340.6906514

SABATO 26 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.

- *Visita agli animali.*

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

3 FATTORIA ROMAGNOLA

di Andrea e Fabiola Gentilini

via Lola, Imola (BO)

Tel. 0542.34901, cell. 334.1934492

fattoriaromagnola@gmail.com

www.fattoriaromagnola.it

SABATO 26 AGOSTO ORE 10

- *Apertura della fattoria visita animali*

Dalle 19.30 cena con menu romagnolo

Specialità della serata. Arrostiti e braciola di

agnellone della nostra fattoria.

Allieterà la serata la musica della fisarmonica

di Fabiana

Per informazioni 334.1934492 Fabiola

4 AZIENDA AGRICOLA CÀ RIDOLFI

Via del dottore 33 Gambellara Ra

www.carifolli.it- info@caridolfi.it

Cell. 3389779804- 0544 551051



DOMENICA 26 AGOSTO DALLE 20

Aperitivo di benvenuto

a seguire cena su prenotazione (per il menù consultare il sito dell'azienda o Facebook)

Dopo cena appuntamento con lo scrittore:

Eraldo Baldini saggista e ricercatore nel campo dell'antropologia culturale ed etnografica ci condurrà in: "Viaggio nella Romagna delle tradizioni popolari e contadine" alla scoperta di tradizioni e superstizioni del nostro territorio, un mondo sorprendente e carico di significato ma spesso dimenticato.

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" l'arte della falegnameria

- **Aurelio Brunelli** "Ferro e fuoco" creazioni artistiche

DOMENICA 27 AGOSTO

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 27 AGOSTO DALLE 16

Programma festa

- *La pigiatura dell'uva*

- *Degustazione guidata vini dell'azienda*

- *Intrattenimento musicale con "Il duo solare"*

- *"Arcord dla Campagna" (ricordi di campagna),*

antichi mestieri con Mario Scalorbi

- *il falegname Stefano Rubboli e i sui mobili in legno*

- *I mitici dolci di Tonino cotti nel forno a legna*

- *Lavorazione vimini con Giuseppe Neri*

- *Soglia Francesco, lavorazione legno al tornio, realizzazione giocattoli della "memoria"*

- *I lecca-lecca di Antonella Minardi*

- *intrattenimento per bambini con Luigi Franzoni e i giochi di una volta*

- saranno presenti altri artigiani con le loro creazioni

AZIENDE OSPITATE

- **Soc. Agr. "Caboi Claudia e figli"**

via Casetta, 3 • Casalfiumanesi-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 sfiorivaista "Habanero in salsa"

Cena in agriturismo: potrete gustare piatti del territorio accompagnati dai nostri vini.

6 RIFUGIO VALNERA

Via Valnera, 1 - Marradi (FI) - www.rifugiovalnera.com

rifugio.valnera@gmail.com

Cell. 348 4726440 Dario

DOMENICA 27 AGOSTO DAL MATTINO

Ore 9.00 *Camminata sul sentiero Garibaldi*

a cura dell'UOEI di Faenza per info 348.4726440

Chi preferisce arrivare a cavallo

dalle ore 10.00 partenza dal Maneggio la Casetta Marradi

(FI) con arrivo al Rifugio Valnera per prenotazioni

telefonare Sig. Moffa 339.6159397

Ore 11.00 circa

Camminata per riconoscere le erbe spontanee

a cura di Luciana Mazzotti prenotazioni 348 4726440

a seguire

Rievocazione e parata delle camicie rosse

a cura del Capanno Garibaldi di Ravenna

Dalle ore 13 circa

Pranzo conviviale di filiera corta

presso l'area ristoro del Rifugio Valnera è gradita la pre-

notazione per una organizzazione migliore 348.4726440

Accompagnamento musicale curato dai

Maggioli di Povlò

Ore 14,30 *saluto dell'Amm. Comunale di Marradi*

Lectio Magistralis del Sentiero Garibaldi, a cura dell'UOEI

di Faenza.

Durante la giornata è previsto il mercato dei produttori

agroalimentari della Romagna e Toscana;

- **Camurani e Le Delizie del Miele**

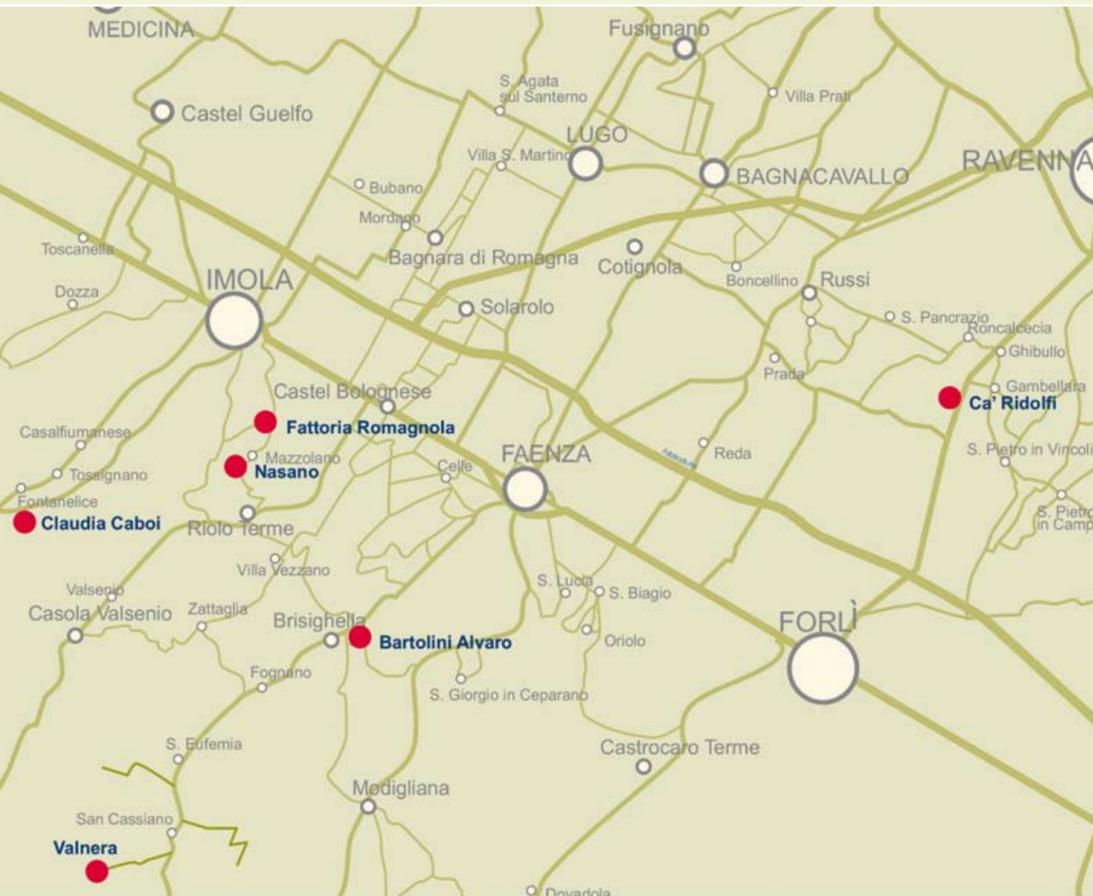
- **Az. Agr. Belvedere e la Mora Romagnola**

- **AgriComes e i prodotti Bio**

Si può raggiungere il Rifugio Valnera anche con il treno della

linea faentina STOP a San Martino in Gattara (RA), da dove

partono i sentieri UOEI 4 e 5 incrociando il Sentiero Garibaldi



L'IDENTITÀ È COMUNITÀ

La comunità è un'entità fisica formata da tante identità individuali che portano in essa la loro diversità e le mettono in gioco dialetticamente con le altre.

Il risultato di questo confronto è la fondazione progressiva di un'identità collettiva, la comunità per l'appunto, nella quale tutti i partecipanti si riconoscono e che, pertanto, diventa regola non scritta di convivenza e "cemento" del gruppo.

Gianni Repetto, *La comunità invisibile. Il lungo addio alla ruralità* Ed. Impressioni Grafiche, 2014.

PROVERBI DI AGOSTO:

- Di settembre e d' agosto bevi vino vecchio e lascia stare il mosto

- D'agosto cento ne ho e una te ne mostro (è l'ulivo)

- A mezzo agosto animata a mezzo settembre vergolata (è la castagna)

- Agosto matura e Settembre vendemmia