

giovedì 1 marzo

S. Felice III Papa

8 Istituto Tecnico "Scarabelli"

Via Ascari 15 – Imola (Bo)
(parcheggio in loco)

Tel. 0542 658610

www.scarabelli-ghini.it,

bota03000d@istruzione.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.

Visto il successo ottenuto lo scorso anno, l'Istituto Tecnico Agrario "G. Scarabelli", in collaborazione con l'Associazione Il Lavoro dei Contadini, è lieto di ospitare nuovamente il **Lòm a mèrz** all'interno dei propri spazi.

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

ORE 17.00

Apertura della manifestazione presso il Convitto dell'Istituto con un'esposizione e racconti:

- Ricordi di campagna di **Mario Scalorbi** sulla Filiera della Canapa;

- **Laboratorio della stampa romagnola** condotto da **Egidio Miserocchi** (via G. Miserocchi, 4 Carraie di Ravenna Cell. 333 7415022) e dagli studenti del nostro Istituto

- **Studio del Diritto Agrario nel '900** esposto dagli allievi

- E per rendere completa la serata buon cibo e buon vino.

- Nel parco adiacente il Convitto:

Mostra degli antichi mestieri e Aziende Ospiti

- Nell'arena: danze della tradizione

popolare che allieteranno la manifestazione

ORE 19.30-20

Al calare della sera accensione del falò accompagnato da canti, danze e dai

Diavoli della frusta.

Lume a Marzo (**Lòm a Mèrz** in dialetto)

è un'antica tradizione romagnola che

vedeva le campagne accendersi di falò sul finire di febbraio (le date con precisione sono gli ultimi tre giorni di febbraio e i primi tre di marzo: tutti gli altri lumi a marzo sono da considerarsi "eretici").

I fuochi cominciavano sul far della sera e duravano per ore e ore, anche l'intera notte, mentre uomini, donne e bambini si radunavano attorno ad essi per scaldarsi e "fare lume a marzo", ovvero illuminare il mese che portava la primavera e tutto ciò che comportava.

Per difendersi dal buio e dal freddo alcune **proposte gastronomiche:**

- Zuppa del contadino
- Piadina con farina integrale di "grani antichi" farcita con salumi e formaggi
- Vino delle cantine del territorio
- Dolci romagnoli

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" Via Buffadosso, 2 Fontanelice Tel. 0542 681342 – Cell. 334 9449642 - 340 Formaggi di pecora
- Tenuta Nasano Az. agr. Gardi e Bertoni, Via Rilone 2, località Mazzolano, Riolo Terme (Ra) Tel/fax: 0546 70715 Cell. 334 9991623 Stefano vini, confetture
- Fattoria Romagnola - agriturismo, Via Lola, civico di fianco al n. 4, Imola (Bo) Cell. 334 1934492, prodotti tipici
- Zinzani Ruggero, via Casale 23, Faenza: vini e confetture
- Giuseppe Neri con i suoi vimini
- Fattoria didattica "L'ocarina" laboratorio della terracotta
- Le teglie di Montetiffi di Maurizio Camilletti
- Hopinion Birrificio Agricolo Italiano, Via Pasquale 1/A Imola, cell. 333 2175931 Marco
- Laura Zaccherini composizioni floreali e non
- Alvaro Bartolini produzione di peperoncino
- Rio del Sol succhi e confetture

7 Nido d'Infanzia Comunale

Piazza Romagna – Imola (Bo)

DALLE 16,30 ALLE 18,30

I bambini e le famiglie del Nido d'Infanzia Comunale Piazza Romagna (Imola) festeggeranno **Lòm a Mèrz**, stretti davanti al fuoco per assaporarne il profumo e ascoltare il suo scoppiettio, sensazioni ben poco abituali e rare.

Il piazzale davanti al nido diventerà una grande aia animata da musica e balli romagnoli.

9 Agriturismo

Palazzo Baldini

Società Agricola SABA
Via Boncellino 170

Bagnacavallo (Ra)

Tel./fax: 0545 61610

www.palazzobaldini.it

ORE 19

- **Accensione del fuoco propiziatorio nel campo**

- La serata proseguirà con una degustazione gratuita di pregiati vini locali.

Sarà possibile cenare presso l'agriturismo con menù alla carta, al quale si unirà una proposta per la serata:

Involantino di verza

Garganelli, cardo e prosciutto

Stinco al forno

Tiramisù

- Esposizione di **tele di stampatori locali.**

- In cascina verrà inaugurata una **mostra di pittura.**

- La serata sarà allietata da **musica romagnola dal vivo.**

