

martedì 27 febbraio

S. Giuliano

2 La Consulta di Giovecca Frascata Passogatto in collaborazione con il Parco GEA



Via Ferrara 7 **Giovecca di Lugo**

Cell. 348 9201150 Luigi

Centro Civico Giovecca

GEA – Il Giardino del Tempo

Cell. 339 1669809 Sara

*I volontari della **Consulta** sono lieti di dare il benvenuto alle serate Culturali di primavera con il rito propiziatorio del **Lòm a mèrz**.
E per salutare l'imminente apertura del **Parco GEA** accenderanno il falò nei prati della loro **Agorà del tempo**.*

Cos'è GEA?

È un parco geologico dove ammirare le sculture naturali dell'evoluzione della vita sulla Terra.

È un villaggio neolitico dove sentirsi un uomo primitivo.

È un giardino sensoriale dove ritrovare se stessi.

È un'arena naturale dove assaporare cultura e tradizione.

*È un **non luogo** dove ognuno può decidere l'esperienza da vivere.*

ORE 20

Tra fossili e sculture naturali accendiamo il fuoco propiziatorio.

ORE 20.30

*Andiamo al Centro Civico dove, avvolti nelle tele e nelle stampe artistiche di **Egidio Miserocchi** (via G. Miserocchi, 4 Carraie di Ravenna Cell. 333 7415022), gustiamo un ricco buffet a sorpresa delle nostre Azdore.*

ORE 21.30

***Giuseppe Bellosi** presenta il suo **Recital** sulle poesie di Raffaello Baldini e Giovanni Nadiani.*

Ingresso e buffet a offerta libera

AZIENDE OSPITI:

• Az. Agr. Biodinamica Mauro Cortesi tel. 320 6747147

• Aziende dell'Associazione Il Lavoro dei Contadini Vino, peperoncini, confetture

www.illavorodeicontadini.org

3 Fucina d'Arte

di Giovanni Martini Via Molino 33 **Fusignano** (Ra) Cell. 331 8549212

DALLE 17

• Osserviamo il Sole e la Luna al telescopio con **Alfredo Lolli**

DALLE 17.30

• Esposizione **Scolpire col fuoco** dell'artista **Giovanni Martini**

• Mostra fotografica **E' Fug** di **Mirco Villa**

• Visita guidata con gli autori alle 18.00

ALLE 19

*Mirco Villa presenta **I 50 anni della Fucina d'arte di Giovanni Martini**. Mezzo secolo di grande evoluzione artistica*

DALLE 19.30

*Accendiamo il fuoco: speciale **Lòm a Mèrz** con aperitivo*