

sabato 3 marzo

S. Cunegonda

19 Agriturismo e 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...

- Per tutta la serata sarà disponibile la cena con menù alla carta dell'Agriturismo
- Oppure menù da passeggio con piadina farcita di affettati, formaggi, salsiccia alla griglia;

- Vin brulé della casa

- Fegato con cipolla

- All'imbrunire accensione del fuoco

ORE 20.30

- Animazione coi **Coristi per caso**

- Per pranzare e cenare è gradita la prenotazione 3884647149 Debora oppure 3474230464 Sauro

20 Associazione per la Torre

di Oriolo dei Fichi

Via di Oriolo 19 – **Faenza** (Ra)

Cell. 333 3814000

www.torredioriole.it

 torredioriole

info@torredioriole.it

DALLE ORE 14.30

- Apertura punto ristoro

- **Le erbe di Oriolo**, riconoscimento erbe spontanee passeggiando lungo il sentiero dell'amore a cura di **Luciana Mazzotti**.

ORE 16.30

Dimostrazione di stampe romagnole su tela e vendita a cura della **Stamperia Pascucci**

ORE 17.45

Musica Popolare intorno al fuoco a cura di **Quinzan**

ORE 18

Al calar del sole **accensione del falò** secondo tradizione

ORE 20

Anden a treb a cura di **Mario Gurioli**

Durante tutto il pomeriggio saranno presenti **i giochi di un tempo** e laboratori con il legno a cura di **Sergio Spada**, biblioteca di Riolo Terme.

Mirco Villa: Il bello di mettere i

pie di sotto la tavola in Romagna

storie, racconti, curiosità e i piatti della tradizione.



21 Az. Agrituristica "Cà Ridolfi" di Ridolfi Bruno e Gianna Giani

Via del Dottore, 33

Gambellara (Ra)

Tel. 0544 551051

Cell. 338 9779804

www.caridolfi.it

info@caridolfi.it

Non c'è cultura, non c'è futuro senza solide e forti radici nelle tradizioni del territorio in cui si vive...

La **Stampa Ruggine** è parte delle nostre tradizioni ed è il tema di questo Lumi a Marzo

ORE 19.30

- Accensione del **fuoco propiziatorio**

ORE 20

- Cena con prodotti dell'azienda e del territorio

(su prenotazione: per maggiori dettagli consultare la pagina facebook o il sito)

- Dopo cena ospite d'onore:

Egidio Miserocchi: Quarant'anni di esperimenti e creatività. Conduce la serata **Vanda Budini** esperta di tradizioni popolari.

In mostra le opere del maestro Miserocchi (via G. Miserocchi, 4 Carraie di Ravenna Cell. 333 7415022).



11 Agriturismo

“Il contadino telamone” della società agricola RO.2MA.

Via Sacramora 12,
Reda di Faenza (Ra)
Cell. 338 4689855 o 339
7242643

info@ilcontadinotelamone.it
www.ilcontadinotelamone.it

 agriturismo il contadino
telamone

ORE 19

- **Accensione del fuoco propiziatario**
- **Esposizione di alcune tele**, tessute agli inizi del '900 col telaio di famiglia

ORE 19.30

Cena con cibi coltivati e prodotti nell'azienda (prenotazione obbligatoria al 338 4689855 *Manuela*; 339 7242643 *Max*)

MENÙ

- **Antipasto:** pizza fritta con squacquerone; tortino di foglie di rapa con prosciutto croccante alla saba; bruschetta con crema di cavolo e nocciole
- **Minestra:** gnocchetti di ricotta con fonduta di gorgonzola
- **Secondo:** bocconcini di pollo con prugne e mandorle
- **Contorno:** zucca al forno su letto di radicchio rosso fresco
- **Dolce:** tiramisù

DOPO LA CENA:

• **Angelo Emiliani** proporrà una conversazione in dialetto, traendo spunto dal suo recente libro **E' mond quand ch'a sera znén** (Ed. Tempo al libro), un tuffo nei ricordi fra le usanze, il lavoro e i passatempo, il mangiare, i modi di dire e le filastrocche dell'ambiente di campagna a metà del secolo scorso. Angelo Emiliani è nato a Ronco di Faenza nel '44 in una famiglia di mezzadri. Garzone di bottega a nove anni, operaio alla Cisa a 15, è stato in seguito sindacalista e redattore nel settimanale "Sette sere". Si occupa da sempre di storia svolgendo ricerche e scrivendo su argomenti diversi.

A FINE SERATA:

Sarà possibile acquistare prodotti dell'azienda

22 Convento

dell'Osservanza

Via Antonio Masironi 3
Brisighella (Ra)

Comitato Brisighella
Bene Comune

Tel. 0546 86195

www.brisighellabenecomune.it

comitatobenecomune.

brisighella@outlook.it



comitatobrisighellabenecomune

ORE 16 APERTURA FESTA

ORE 16.30

- Giochi e intrattenimenti vari

ORE 18.30-19

- **Accensione fuoco propiziatario**

- Balli e Musica attorno al falò

Possibilità di gustare:

- la famosa polenta della Polisportiva San Cassiano
- dolci
- bruschette, panini, etc.
- vin brulé
- vino biologico



23 Fattoria Romagnola

Via Lola (ingresso
adiacente al civico 4)

Imola (Bo)

Tel. 0542 34901

Cell. 334 1934492

fattoriaromagnola@gmail.com

www.fattoriaromagnola.it

 Fattoria Romagnola

Az. Agricola, Fattoria didattica,
Agriturismo, Allevamento

ORE 17

- Apertura fattoria e visita alla stalla e a tutti i suoi animali

DALLE 18.30

- Accendiamo il **fuoco propiziatario** del Lòm a mèrz nell'aia della fattoria accompagnati dalla musica della **fisarmonica di Sergio**

DALLE 19

- **Cena nella Casa del Contadino** Cucineremo salsiccia ai ferri, polenta, piadine farcite, stufato di salsiccia e fagioli dolci della tradizione romagnola, buon vino... e per finire vin brulé per tutti.
- Durante la serata potrete ammirare le bellissime tele stampate del maestro **Egidio Miserocchi** (via G. Miserocchi, 4 Carraie di Ravenna Cell. 333 7415022). Per info **Fabiola** 334 1934492.

24 Az. Agr. Ravagli

Via Argine dx Montone 220

Ragone (Ra) – Cell. 347

8884547 ale.ravagli@libero.it

www.alessandraravagli.it

Azienda vitivinicola, vini della tradizione, vitigni autoctoni e trasformati dell'orto – vendita diretta

EVENTO ORE 17

- Laboratorio di stampa romagnola a cura di **Lucia Baldini**.

Lucia ci racconterà tutti i passaggi della stampa ruggine romagnola.

- In cantina degustazione vini vendemmia 2017 e vendita diretta dei prodotti aziendali

- Menù dell'aia

Panino con salsiccia e vino rosso

Ciambella e vin brulé

- All'imbrunire tutti attorno al fuoco propiziatario.



15 Agriturismo

Rio Manzolo



Via Trieste 99

Villa Vezzano – Brisighella

(Ra)

Tel. 0546 89084

Cell. 339 7990144

www.riomanzolo.it

 @riomanzolo

 @riomanzolo

I viaggi pomeridiani vicino a casa, alla scoperta del nostro territorio

ORE 13.30:

• **Partenza della passeggiata** con le Guide Escursionistiche Ambientali Antonella Falco e Gianluca Ravaioli (Camminando l'Appennino – Trekking e Cammini). Adatta a tutti, adulti e bambini. Durata: 3h circa. Costo della camminata: 5 euro per gli adulti, bambini sotto i 12 anni gratis. Durante la camminata verrà dato spazio anche a racconti sulla tradizione dei **Lòm a Mèrz**. Per richiesta di informazioni e prenotazioni, contattare direttamente le guide:

339 6884735 (Antonella),

334 7796053 (Gianluca).

• **Partenza del giro in Mountain Bike** con la guida (Accademia Nazionale di Mountain Bike) Pier Luca Dalle Vacche (Zero Zero Mtb Tour). Durata: 3 h circa. Per richiesta di informazioni e prenotazioni, contattare direttamente Pier Luca: 349 7418546.

• La merenda e la degustazione di confetture

A PARTIRE DALLE ORE 16

• Sarà possibile fare merenda con le seguenti proposte: un piatto misto salato (6 euro), un piatto di dolcetti (5 euro), oppure un piatto misto dolci/salato (9 euro). Ci sarà inoltre una degustazione gratuita delle confetture di nostra produzione.

• **All'imbrunire, l'accensione del fuoco propiziatorio nell'aia**

ORE 20

• **Cena conviviale con musica:** inizieremo con un antipasto da passeggio e la musica intorno al fuoco. La serata proseguirà all'interno, con una cena conviviale a menù fisso, in cui alterneremo le portate alla musica.

• Dopo il successo del 2016, avremo il piacere di ospitare nuovamente **Marco**

Cavina (violino) e Fabrizio Tarroni (chitarre), un duo strumentale nato per divertimento (dei musicisti e del pubblico). Sonorità eclettiche che traggono spunto dal folk nord-europeo e dal blues americano; improvvisazioni, a volte incalzanti e ritmate, altre volte di ampio respiro.

Il menù sarà composto da:

- Antipasto da passeggio
- Strichetti al ragù romagnolo
- Stufato di salsiccia e verza
- Pasticceria secca mista

27 euro a persona (acqua e vino sfuso inclusi)

È gradita e consigliata la prenotazione (339 7990144)

25 Museo NatuRa



Via Rivaletto 25

Sant'Alberto (Ra)

Tel. 0544 528710, 529260

fax 0544 528710

natura@atlantide.net

infonatura@comune.ra.it

www.natura.ra.it

www.atlantide.net/natura

ORE 10

• **Stampe naturali**

Laboratorio dedicato alla realizzazione di stampe con l'utilizzo di frutta e verdura.

Dai 4 anni

Costo: euro 4,50 a bambino, comprensivo anche dell'ingresso al Museo NatuRa

Info e prenotazione (obbligatoria entro il giorno precedente): tel. 0544 528710, natura@atlantide.net



26 Museo Etnografico

“Sguri” di Romano

Segurini

Via degli Orsini 4 Savarna

Ravenna Tel. 0544 533609

r.segurini@email.it

www.museoetnosguri.it

ORE 13.45

• Iscrizione alle gare di **Zachegn** info Angelo Pellegrini cell. 3356045195

ORE 14

- Visita al Museo
- Mostra degli oggetti misteriosi e del ferro battuto
- Mostra di tele con Sant'Antonio Abate fatte da stampatori romagnoli
- Possibilità di ristoro

AZIENDE OSPITATE:

Ravagli, vini via Argine Destro Montone, 220 Ravenna (Ra) Cell. 347 8884547

26 Società agricola

Caboi Claudia e figli

Via Buffadosso 2

Fontanelice (Bo)

Tel. 0542 681342

Cell. 334 9449642

340 6906514

az.valsellustra@libero.it

 az agricola Valsellustra

L'azienda partecipa al mercato della Terra di Imola

ORE 17

- **Visita guidata** all'azienda agricola e distribuzione del cibo ai suoi animali: pecore, capre e cavalli
- All'imbrunire **accensione del fuoco** come tradizione, racconti della vita dei pastori di una volta
- A seguire cena tipica sarda
- Sarà possibile acquistare prodotti dell'azienda e delle aziende ospitate

16 **Azienda agrituristica**

“Nasano” di Gardi,

Bertoni e Poggiali

Via Rilone 2

località Mazzolano

Riolo Terme (Ra)

Tel./fax: 0546 70715

Cell. 339 4939961 Lea,

gardi.fabio@libero.it

www.tenutanasano.it



DALLE ORE 19

• *Visita alla cantina: degustazione e acquisto dei vini e altri prodotti dell'azienda*

• *Continua la tradizione dei **fuochi propiziatori**; si rivive un'usanza delle nostre vecchie radici che noi contadini facciamo vivere nel presente e tramandiamo nel futuro*

• *Esposizione di arazzi con stampa a ruggine eseguiti dal maestro **Egidio Miserocchi***

• ***Eraldo Baldini**, romanziere ravennate, presenterà il suo libro **Fantasmì e luoghi «stregati» di Romagna. Tra mito, leggenda e cronaca***

• *A seguire **cena** in agriturismo su prenotazione: per consultare il menù seguitemi sulla nostra pagina facebook azienda agrituristica nasano o sul sito www.tenutanasano.it*

28 **Az. Agr. Zinzani**

di Zinzani Marco

Via Casale 23

(Zona campo cross/Monte

Coralli) **Faenza (Ra)**

Cell. 348 7932617 Marco

Cell. 347 9458249 Anna

Cell. 333 7040543 Ruggero

zinzanivini@alice.it

www.zinzanivini.it

f Zinzani Vini

Un'azienda vitivinicola, sui colli faentini, produttrice e venditrice di vini sfusi ed imbottigliati, saba, confetture, prodotti agricoli.

In caso di maltempo contattateci, sarà rinviato al sabato successivo

EVENTO GRATUITO INIZIO ORE 18

• ***Far rivivere le tele con arte***

è l'unione fra tradizione e creatività

• ***Tiziano Gatta** barzellette*

• ***Cristina e Lele** musica*

• ***Gruppo Astrofili Antares** di Romagna: osservazioni astronomiche con telescopi*

• ***Panini con salsiccia e pancetta***

• ***Vini e dolci della tradizione gratis***

• ***Durante la serata sarà possibile acquistare prodotti***

ORE 21

*Accensione falò **Lòm a Mèrz***

AZIENDE OSPITI:

• **Graziella Stramiello**

Castrocaro Terme (Fc) Cell. 366 6423809

Stampe su tele a ruggine

• **Apicoltura Lombardi**

Via Mercanta, 11/b – Faenza (Ra)

Cell. 345 8108108

Miele e prodotti dell'alveare, fattoria didattica e asineria.

• **Soc. Agr. Mora del Munio**

Via Sbiaggia, 4 – Bagnacavallo (Ra)

Cell. 349 4103149 *Salumi di mora di Romagna.*

• **Az. Agr. Pompignoli Romano e Conti Carla**

Via Tebano, 22 - Brisighella (Ra)

Cell. 333 9890053 *Produttore di olio.*

• **Az. Agr. Bartolini Alvaro**

Via Roncona, 4 – Brisighella (Ra)

Cell. 333 5303686

Produttore di peperoncini, florovivaista

• **Antichi Calanchi di Babini Daniela**

Via Pideura 20/C Brisighella (Ra)

Cell. 338 7012610

Farina macinata a pietra, pasta e biscotti di grano duro antico Senatore Cappelli, sale e zucchero aromatizzati.

• **Tanesini Paola** Cell.334 2906980

Hobbysta creativa: Gatti/cani ferma porta.

• **Fattoria Scania di Settefonti di Malavolti Stefania**

Via Settefonti, 3 Casola Valsenio (Ra)

Cell. 339 2172282

Formaggi di mucca, capra, pecora. yogurt, gelato

• **I Colori della Frutta di Farolfi Laura**

Via Baccagnano, 2 Brisighella (Ra)

Cell. 339 5031547 *Marmellate, salse*

• **Az. Agr. Casadio Enrico**

Via Formellino, 142 Faenza (Ra)

Cell. 338 3222482

Prodotti ortofrutticoli

30 **Agriturismo**

Campo Rosso

Strada comunale di Buggiana
146

Civitella di Romagna

Cell. 3805142609 Katia

www.agriturismocamporosso.

com

info@agriturismocamporosso.

com

DALLE ORE 15.00 ALLE ORE 17.00

• ***Laboratorio gratuito di cucina per adulti e bambini (da prenotare entro il 28 febbraio): **La piadina romagnola** con la farina biologica di grani antichi macinata a pietra del Molino Pransani e le **teglie di Montetiffi.*****

*La nostra cuoca racconta come preparare il pane di Romagna, ogni partecipante potrà realizzare la sua piadina e degustarla per merenda con la ricotta di pecora del pastore **Giuliano Marongiu** e le marmellate dell'agriturismo.*

• *Esposizione di tele stampate della **stamperia Pascucci di Gambettola***

• *Esposizione e vendita di lavori artigianali in **legno e cuoio** degli artigiani locali*

• *Esposizione e vendita delle **teglie di Montetiffi***

ORE 18.30

Accensione del fuoco propiziatorio

ORE 19

Vin brulé e ceci caldi intorno al fuoco
*canteremo e balleremo sugli stornelli dei **Cantastorie di Romagna***

ORE 20.30

Cena conviviale (da prenotare entro il 28 febbraio) a base di erbe spontanee e sapori perduti: crostini con guanciale e rosole, ravioli all'ortica con ragù di mora romagnola, salsiccia e ciavar (salsiccia matta) con patate e erbe saltate in padella, ciambella romagnola con pere volpine sciroppate nel sangiovese € 20
Piatto unico polenta condita con costine di maiale in umido € 10

ORE 22.30

Canti goliardici d'osteria