

Azienda agrituristica "Nasano"



di Gardi, Bertoni e Poggiali
Via Rilone 2 loc. Mazzolano,
48025 Riolo Terme (Ra)
Tel. 0546 70715
Cell. 339 4939961 (Lea)
gardii.fabio@libero.it
www.tenutanasano.it

EVENTI DALLE ORE 17

- **Luciana Mazzotti** ci condurrà a spasso per la campagna alla ricerca delle erbe spontanee da utilizzare in cucina
- Ci bagneremo con la guazza e con l'acqua di San Giovanni che toglie ogni male
- **Antonella Minardi** preparerà i mazzetti con le erbe di San Giovanni da appendere nelle vostre case per tenere lontano le streghe e il malocchio...
- Pagnottine di pane alle erbe aromatiche cotte nel forno a legna per tutti!
- Preparazione del nocino e degustazione di quello realizzato insieme e voi l'anno scorso
- Lavorazione dei vimini con **Giuseppe Neri**
- "Arcord dla Campagna" (ricordi di campagna), antichi mestieri con **Mario Scalorbi** 333 4399953
- **Soglia Francesco** e la lavorazione del legno col tornio
- Tonino e i suoi dolci cotti nel forno a legna
- Degustazione guidata dei vini della cantina con **Stefano Gardi**
- Cena in agriturismo con i piatti del territorio: strozzapreti al ragu di salsiccia, ravioli di scalogno con zafferano del XIII secolo, spezzatino di pecora con verdure di stagione, le nostre piadine con salsiccia ai ferri, i nostri salumi e formaggi, dolci della casa, vini dell'azienda
- Concerto delle ocarine di Grillara (RO)

MERCATINO

"I SAPORI DELLA NOSTRA TERRA":

- **Az. Agricola Alvaro Bartolini** via Oriolo spaderna 4 Brisighella (Ra) Cell. 333-5303686
- **Peperoncino e sfiorovivaistica "Habanero in salsa" e prodotti dell'alveare**
- **"Az. Zootecnica "Scania di Settefonti" di Stefania Malavolti,** via Settefonti 3 CasolaValsenio (Ra) Tel 0546-73189 cell. 3392172282
- **Formaggi di pecora, capra e mucca**
- **Az. Agricola "Vezzano" di Pompignoli Romano e Conti Carla,** via Tebano 22 Brisighella (Ra) Tel.0546-89163 Cell. 333-9890053.

AGRITURISMO, OLIO E FRUTTA

"I SAPORI DELLA NOSTRA TERRA":

- **Az. Agricola Alvaro Bartolini** via Oriolo spaderna 4 Brisighella (Ra) Cell. 333-5303686
- **Peperoncino e sfiorovivaistica "Habanero in salsa" e prodotti dell'alveare**
- **"Az. Zootecnica "Scania di Settefonti" di Stefania Malavolti,** via Settefonti 3 CasolaValsenio (Ra) Tel 0546-73189 cell. 3392172282
- **Formaggi di pecora, capra e mucca**
- **Az. Agricola "Vezzano" di Pompignoli Romano e Conti Carla,** via Tebano 22 Brisighella (Ra) Tel.0546-89163 Cell. 333-9890053.

AGRITURISMO, OLIO E FRUTTA

Società agricola Caboi Claudia e figli

Via Buffadosso 2 Fontanelice
40025 (Bo)
Tel. 0542 681342
Cell. 334 9449642
Cel. 340 6906514

EVENTI DALLE ORE 18,30

- Visita agli animali
- Menù da passeggio della nostra tradizione
- Serata in compagnia di buona musica
- Ci bagneremo con la guazza e l'acqua di San Giovanni
- Prepareremo i mazzi da appendere nelle vostre case per tenere lontano le streghe
- Preparazione del nocino
- Lavorazione dei vimini: **Arianna Ancarani**, arti e mestieri cesti, sedie e altro cell 320-9284426
- Vecchie pentole in alluminio prendono vita: oggetti per la casa e il corpo **Nikki Byrd** cell 3389089863

MERCATINO

"I SAPORI DELLA NOSTRA TERRA":

- **Az. Agricola Le Vigne di sopra di Franzoni e Montefiore** via Tebano 74 Faenza (Ra) Tel 0546-47043
- **Azienda agricola biologica Betti Roberto** Via Punta, 85/a Imola Cell. 338-3641277
- **Società agricola Il sole nella frutta** Via Cordignano 65/a Borgo Tossignano (Bo) Cell. 349-683736 Cell. 338-3641277

Agriturismo Cà Ridolfi

Via del Dottore 33,
48125, Gambellara (Ra)
Tel 0544 551051
Cell.338 9779804

www.caridolfi.it

info@caridolfi.it

"... è sapere comune che la notte di San Giovanni è il tempo in cui i pianeti ed i segni zodiacali concorrono a caricare di virtù le pietre e le erbe. È una notte magica, la notte dell'impossibile, dei prodigi, degli inganni, degli influssi malvagi e delle streghe..."

DALLE ORE 19,30

- Aperitivo di benvenuto a seguire cena su prenotazione (per il menù consultare il sito o facebook)

DOPO CENA

- **Vanda Budini** esperta di tradizioni e storia del territorio, ci condurrà nel magico mondo delle erbe dalle mille virtù.
- Continuiamo a rispettare la tradizione della notte di San Giovanni
- Degustiamo il nocino dello scorso anno
- Preparamo l'acqua dalle molteplici virtù.
- Omaggio di lavanda in mazzetti ed erbe aromatiche da appendere alle vostre case.



Fattoria Romagnola

Az. Agricola fattoria didattica agriturismo

di Gentilini Andrea e Fabiola
Via Lola (ingresso adiacente al numero 4)
Imola (Bo)

Tel. 0542 34901

Cell. 334 1934492

fattoriaromagnola@gmail.com

www.fattoriaromagnola.it

ORE 18

- Visita alla fattoria

ORE 18,30

- Facciamo il Nocino alla maniera dell'Artusi, poi aperitivo al sambuco e a seguire cena con la "Romagna nel piatto"
 - Omaggio a tutti di mazzetti di lavanda ed erbe aromatiche bagnati dalla rugiada è gradita la prenotazione
- info 334 1934492 Fabiola



Az Agricola

"La mora a puro cielo"

Via Purocielo 39

Brisighella Ra Cell.3200246504

Aspettando la notte di San Giovanni:

DALLE 17 A MEZZANOTTE

- Distillazione della lavanda e laboratorio di preparazioni cosmetiche a base di erbe spontanee
- Raccolta delle noci per la preparazione del nocino

- Laboratorio di infusi (nocino, limoncello e liquori alle erbe)

- Per i bambini uno spazio all'ombra del noce dedicato ai giochi creativi e caccia al tesoro tra il bosco, la casa e l'orto
- Pasta fredda, pane fatto in casa, piadina, salame, porchetta e vino

DALLE 21

- Musica dal vivo e balli di gruppo con la "Pressapoco band"

- Accensione del falò con girotondo propiziatorio per la buona stagione
- Cottura degli amuleti portafortuna in terracotta

- Preparazione e degustazione della "queimada", cocktail spagnolo tradizionale per la notte di San Giovanni
- La serata è ad offerta libera**

Rossteria Busdesgnaus

Vicolo Carrarone,12

48026 Russi (Ra)

rossteria@libero.it

ORE 20

- Menù a tema con ingredienti grano aglio e lavanda o menù tradizionale romagnolo alla carta.
- Allisterà la serata il trio goliardico itinerante di musica tradizionale romagnola **I pataca dla Petrela**

Agriturismo

"Il contadino telamone"

Della società agricola RO.2MA.

via Sacramora 12

Reda di Faenza (Ra)

cell. 339 7242643

info@ilcontadinotelamone.it

www.ilcontadinotelamone.it

ORE 20

- Cena con **paella valenciana** (prenotazione obbligatoria)
- Dopo cena: assaggio del nocino alla maniera dell'Artusi dell'anno scorso
- Difendiamo dalle streghe preparando i mazzetti con le erbe legate a questa notte

MENU

Paella valenciana

Sorbetto al limone

Panna cotta con composta di frutti rossi

Costo: € 23 (vino escluso)

La festa si svolgerà anche in caso di maltempo, a tavola i posti disponibili sono pochi, pertanto invitiamo a prenotare subito al cell. 339 7242643; per motivi organizzativi si accettano solo le prenotazioni fatte per telefono.

Famiglia: Composite

Nome botanico: **Carlina acaulis L.**

Descrizione: pianta erbacea, perenne, o bienne a crescita lenta, con fusto di colore brunostrawo, dato il nome "acaulis", si presenta, ora breve o quasi assente. Rizoma robusto, amaro, che emana odore fetido. Le foglie sono disposte in rosetta, lunghe sino a 20 centimetri, coriacee e spinose. Al centro della rosetta, un solo grande capolino che può raggiungere i 15 cm di diametro. I fiori di sono bianchi o rosa. I frutti sono acheni pennati. **Proprietà e indicazioni:** L'unica parte tipicamente utilizzata in erboristeria della carlina è la sua radice, che è utile come diaforetico, diuretico, amaro, digestivo, carminativo, purgante, cicatrizzante, sudorifero e febbrifugo. La carlina è anche ricca di inulina, uno zucchero digeribile anche dai diabetici.

Uso in cucina: I ricettacoli dei capolini, noti come "pane del cacciatore", sono utilizzabili come i cuori dei carciofi, oppure tagliati a piccoli pezzi, messi a cuocere con lo zucchero in poca acqua, fino ad ottenere una purea dolce-piccante, ottima da utilizzare come la mostarda. Le radici invece, tagliate a rondelle e private della parte interna legnosa, possono essere utilizzate per fare canditi, una prelibatezza se coperti di cioccolato. Le foglie secche o essiccate riescono a cagliare il latte. **Curiosità:** Nel passato la carlina era un'erba importante come antidoto ai veleni: proprio per questo era coltivata nei giardini dei monasteri; gli antichi Sassoni la consideravano un amuleto contro il malocchio e ogni malattia. Veniva usata per lenire il mal di denti, la polvere della radice, che veniva anche fumata, serviva per curare la scabbia ed altre malattie della pelle, le vesciche e le piccole piaghe. Il fiore della carlina può considerarsi un piccolo igrometro: quando il tempo è bello le brattee sono ben aperte e distese, in previsione del maltempo esse si inclinano verso l'interno, ricoprendo il capolino. Sulla carlina esistono vari cenni storici e stando ad una leggenda l'imperatore Carlo Magno avrebbe somministrato ai suoi soldati un preparato di questa pianta per guarirli dalla peste.

Tradizioni: l'erba carlina; se inchiodata alla porta di casa impedisce il passo malefico della strega, la costringe a contorne con esattezza tutti i capolini

