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

25 e 26 agosto 2018

Il lavoro dei contadini

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 25 AGOSTO

1 AZIENDA AGRICOLA BARTOLINI ALVARO

Produttore di peperoncini e florovivaista, "Habanero in salsa, Naga Morich, Trinidad Skorpion"
Via Roncona 4 Brisighella (Ra)
Tel. 0546.642294, Cell. 333.5303686

SABATO 25 AGOSTO DALLE 18

Programma
- *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. 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 25 AGOSTO DALLE 18

Visita alla stalla e i suoi animali
Laboratorio "Arcore della campagna" (Ricordi di campagna)
Lavoriamo la lana in diretta sul telaio con Mario Scalorbi (Cell. 333 4399953)
Lavorazione dei Vimini: Arianna Ancarano
Arti e mestieri, cesti, sedie e altro (Cell. 320 9284426)
Trasformazione di pentole in alluminio e oggetti per la casa Nikki Byirt (Cell. 338 9089863)
Serata in compagnia di buona musica "Gli Amici per Caso"

A seguire cena con menù tradizionale Sardo con "maialino allo spiedo".

Aziende ospitate:

- **Az. Agrituristica Tenuta Nasano di Gardi, Bertoni e Poggiali**
Via Rilone, 2 • località Mazzolano 48025 • Riolo Terme (Ra)
Cell. 335 1358728/335 1358729
Produzione e vendita vino e conserve di frutta
- **Aziende Agricola biologica Antonella Minardi**
Via Cestina, 9 • Casola Valsenio • Cell. 347 5216893
- **Società Agricola Il sole nella frutta**
Via Cordignano, 65/a • Borgo Tossignano • Imola
Cell. 349 683736 • Cell. 338 3641277
- **Vittorio Elena**
Casalfiumanese, • Cell. 339 7764826 - *Zucche ornamentali*

3 AGRITURISMO FATTORIA DIDATTICA ROMAGNOLA

di Andrea e Fabiola Gentilini
via Lola, (ingresso adiacente civico 4) Imola (BO)
Tel. 0542.34901, Cell. 334.1934492
fattoriaromagnola@gmail.com
www.fattoriaromagnola.it

SABATO 25 AGOSTO ORE 17

- *Visita alla stalla ed a tutti i suoi animali con possibilità di gioco nel parco verde.*

ORE 19

Buffet a base di specialità romagnole:
porchetta, piadina, affettati,
formaggi, verdure,
pasta fredda, frutta e dolci.
Il tutto accompagnato da tanta bella musica!
È gradita la prenotazione
Cell. 334 1934492 Fabiola

DOMENICA 26 AGOSTO

4 AZIENDA AGRICOLA CÀ RIDOLFI

Via del dottore 33 Gambellara Ra
www.carifolfi.it- info@caridolfi.it
Cell. 3389779804- 0544 551051

DOMENICA 26 AGOSTO DALLE 19

Aperitivo nell'aia
a seguire cena:
la Cucina di Casa, i prodotti del territorio
(su prenotazione). Per il menù consultare il sito dell'azienda o Facebook.

Dopo cena un ospite speciale:

la scrittrice esordiente *Chiara Resenterra* che nel suo primo romanzo "*Dire Maira*" narra di incontri che non avvengono mai per caso, quando si è in viaggio alla ricerca di un senso, che è unico per ogni persona. La vita è fatta di incontri.
Da Bergamo a Cà Ridolfi una storia dunque di donne, passione, prosa, poesia e musica, grazie anche alle Edizioni cineSmania, casa di produzione cinematografica ed editoriale indipendente nata nel 2014 (www.cinesmania.it)

Artisti / artigiani opere in allestimento di:

- **Mirta Morigi ceramica artistica**
- **Egidio Miserocchi** *Arazzi e Tele stampate*
- **Aurelio Brunelli** *"Ferro e fuoco" creazioni artistiche*

DOMENICA 26 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 26 AGOSTO DALLE 16

Programma festa
- *La pigiatura dell'uva*
- *Degustazione guidata vini dell'azienda*
- *Intrattenimento musicale con "Il duo trabadel", la tradizione dei balli staccati romagnoli*
- *Lavorazione vimini con Giuseppe Neri*
- *Soglia Francesco, lavorazione legno al tornio, realizzazione giocattoli della "memoria".*

Saranno presenti anche altri artigiani con le loro creazioni.
- ***Presentazione "Caveja soc. cooperativa"***
- ***Eccellenze italiane di Romagna***
- saranno presenti altri artigiani con le loro creazioni

Aziende ospitate

- **Soc. Agr. "Caboi Claudia e figli"**
via Casetta, 3 • Casalfiumanese-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 florovivaistica "Habanero in salsa"

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

RICETTA DEL PRUGNOLINO

Ingredienti:

350 gr. prugnoli (frutto del pruno selvatico) maturi, mezzo litro di alcool, 3 chiodi di garofano, 1 pezzetto di cannella, 300 g di zucchero, mezzo litro di vino sangiovese

Preparazione:

mettete in infusione tutti gli ingredienti, esclusi lo zucchero e il vino, in un recipiente di vetro ben chiuso e conservatelo in un luogo buio. Dopo 40 giorni, sciogliete lo zucchero nel vino e unite tutti gli ingredienti. Lasciate in infusione per altri 20 giorni e poi filtrate e imbottigliate. Si consiglia di lasciarlo "maturare" per almeno altri 30 giorni, prima di servirlo.

Il Prugnolino si beve a fine pasto come digestivo o in qualsiasi altra occasione di buona compagnia.

Il prugnolo selvatico è un arbusto spontaneo appartenente alla famiglia delle *Rosaceae* e al genere *Prunus* (*Prunus spinosa*) viene chiamato anche prugno spinoso, semplicemente prugnolo.

I CONTADINI

Esistono ancora i contadini?

Ho vissuto il breve paradiso terreste di un'infanzia operosa e contemplativa, fitta di vecchi e di giovani, di animali e di piante, di fatiche e di riti, di scarsità e di comunità.
L'anno era segnato dai riti legati alle stagioni e al ciclo dei lavori. Battitura e trebbiatura, vendemmia e semina, i lunghi inverni di neve e di veglie nella stalla di fianco ai buoi, i fuochi della primavera e dell'estate, le acque in cui immergere fiori ed erbe per lavarcisi all'alba nell'orto dopo la notte di San Giovanni ,la chiesa alta e lontana sul monte, le fascine raccolte nel bosco con la nonna, i maiali portati a pascolare sotto le querce, i pasti consumati spesso tutti assieme nella grande cucina degli zii.
Credenze e favole si mescolavano ,ed era impensabile mettere in dubbio quel misto di leggende cristiane e pagane, spesso in evidente contrasto, nel quale venivamo cresciuti. Erano verità incontrovertibili quelle della Chiesa ma anche quelle della natura, la resurrezione di Gesù ma anche gli specchi da coprire e i gatti da rinchiudere quando c'era un morto in casa, perché l'anima non trovasse modo di sfuggire al suo destino dentro uno specchio in cui avesse potuto riflettersi, o dentro il corpo di un animale che fosse malauguratamente saltato sopra il cadavere, e restasse così infelicemente legata ai vivi e alla terra.
Il rapporto dell'uomo con la terra, la sapienza accumulata di generazione in generazione nel ritmo lento delle stagioni si sono perduti.
In nome del benessere sono state annichilite colture e culture...

Tratto da *Le Nozze coi fichi secchi* Goffredo Fofi
Ed. L'ancora del mediterraneo