

domenica 3 marzo

S. Cunegonda

2 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

Per pranzare e cenare è gradita

la prenotazione 3884647149 Debora

oppure 3474230464 Sauro

• All'imbrunire accensione del fuoco

ORE 20.30

Animazione coi **Coristi per caso**

24 Az. Agr. Ravagli

Via Argine dx Montone 220

Ragone (Ra) –

Cell. 347 8884547

ale.ravagli@libero.it

www.alessandravagli.it

Azienda vitivinicola, vini della tradizione, vitigni autoctoni e trasformati dell'orto. Vendita diretta

ORE 10

• L'azienda Ravagli va in trasferta presso il museo Etnografico "Sguri" in via degli Orsini n 4 a Savarna.

• Tavola rotonda con la dottoressa **Marisa Fontana** che ci parlerà di vino, vigna e tradizioni e degustazione di Ravenna Famoso igp Ravagli (vitigno autoctono romagnolo). Ampia mostra di attrezzi antichi dedicati alla vendemmia.

ORE 17

• Presso la nostra azienda in via Argine destro Montone visita in cantina e degustazione gratuita dei vini della vendemmia 2018.

• Menù dell'aia

Panino con la salsiccia e vino rosso

Ciambella e vin brulé

• All'imbrunire tutti attorno al fuoco propiziatorio

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,

gardia.fabio@libero.it

www.tenutanasano.it

L'agriturismo: un ambiente dove scoprirete l'accoglienza, i piatti della cucina di casa, i prodotti del territorio

DALLE ORE 15

• **Il duo solare** musica allegra e popolare con Gianfranco e Giuseppe

• Visita alla cantina: possibilità di degustazione e acquisto dei vini di nostra produzione, sfusi e in bottiglia

• Il gioco della **pentolaccia di carnevale** per tutti i bambini

• **Gigi Franzoni** e i giocattoli di un tempo

• I profumi dei dolci della tradizione fatti e cotti nel forno a legna da **Tonino**

• Come una volta: nel paiolo la **coppa di testa**. Cotta e mangiata

• **Antonella Minardi** e il suo croccante artigianale

• **Giuseppe Neri** e l'antica arte della lavorazione dei vimini

• "Arcord dla Campagna" (ricordi di campagna), antichi mestieri con **Mario Scalorbi**

• **Accensione del fuoco all'imbrunire**

MENÙ DA GUSTARE AL CALDO

• Polenta con ragù

• Piadina romagnola con salsiccia ai ferri, affettati e formaggi

• Dolci di carnevale

• Vin brulé gratis per tutti

AZIENDE OSPITATE:

• Soc. agr. "Cabo Claudia e figli"

via Casetta 3 – Casalfiumanese – Valsellustra (Bo)

Cell. 3406906514 Formaggi di pecora

• Az. Agr. biologica **Minardi Antonella**, via Cestina 14 - Casola Valsenio - tel 347-5216893

confetture di frutti dimenticati

• **Jonathan Leonelli**

Filatura della lana, Zafferano, tartufo



8 **Az. Agrituristica**
“Cà Ridolfi” di Ridolfi

Mattia e Marco

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

ORE 12.30

• *A tavola con i piatti delle Azdore; piatti tratti dal libro A pancia piena si ragiona meglio sarà presente l'autore Mirco Villa.*

(su prenotazione - maggiori informazioni sul sito dell'azienda e Facebook)

DALLE ORE 15

• *Laboratori ludicol/creativi gratuiti per bambini e adulti*

“La stampa a ruggine” con l'artista – stampatore Egidio Miserocchi laboratorio di stampa su carta. miserocchi1@alice.it

• *“Creare con la terra” laboratorio a cura di Elisa Grillini ceramista*

info@elisagrillini.info

• *“Trame del bosco” cesteria e arte dell'intreccio a cura di Arianna Ancarani*
www.tramedelbosco.it

• *La Betta arte del macramè, intrecci antichi e moderni il filodiombretta@gmail.com*

• *L'arte del ferro battuto a cura di Aurelio Brunelli*

• *Dalla cucina, nel pomeriggio si potranno gustare: piadine, salumi, vin brulé ... e dolci di carnevale*

• **All'imbrunire accensione del fuoco propiziatario**

• *In allestimento “La Romagna dal territorio alla Tavola” mostra fotografica ispirata ai due libri Il bello di mettere i piedi sotto la tavola e A pancia piena si ragiona meglio del fotografo Mirco Villa*



25 **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*

18 **Agriturismo**

Campo Rosso

Strada comunale di Buggiana

146

Civitella di Romagna

Cell. 3805142609 Katia

www.agriturismocamporosso.

com

info@agriturismocamporosso.

com

DALLE ORE 9.30 ALLE 11.30

• *Laboratorio di cucina: la sfoglia*
Come le azdore tiravano la sfoglia mentre gli uomini stavano a guardare
Preparazione della sfoglia all'uovo e realizzazione di diversi formati di pasta che i partecipanti al corso potranno portarsi a casa € 12

ORE 13

Pranzo della Domenica € 25

• *Crostini di pane fatto in casa con lievito madre e farina bio di grani antichi*

• *Lasagne all'ortica e ricotta di pecora o Tagliatelle al ragù*

• *Coniglio alla cacciatora o arrosto di manzo con patate contadine*

• *Dolce della casa*

(acqua caffè e un calice di vino offerti)



Menù bambini da 7 a 12 anni € 15

• *Tagliatelle al ragù*

• *Salsiccia con patate*

(acqua e dolce offerti)

DALLE ORE 14.30 ALLE 16.30

• *Battesimo della sella con merenda per bambini dai 6 ai 12 anni € 8*

DALLE ORE 17 ALLE 19

• *Spettacolo teatrale, Iuri Monti in:*

“Le donne di Romagna: denominazione d'origine incontrollata” aperitivo e buffet a finale € 12

• *Per una migliore organizzazione si richiede la prenotazione telefonica per tutte le attività in programma.*

21 **Museo Etnografico**
“Sguri” di Romano

Segurini

Via degli Orsini 4 **Savarna**

Ravenna Tel. 0544 533609

r.segurini@email.it

www.museoetnosguri.it

In collaborazione con: Comune di Ravenna assessorato al decentramento

- Percorsi Associazione culturale di volontariato onlus - SAGRACO Comitato cittadino Savarna, Grattacoppa, Conventello - Il lavoro dei contadini.

ORE 10

• *Visita al museo, presentazione della guida La roba d'una volta a Ca' Sguren a cura di Osiride Guerrini.*

• *Vigna, cantina e vino, mostra, incontri e degustazioni con:*

Marisa Fontana enologa

Alessandra Ravagli produttrice di vino

Osiride Guerrini: La cultura del vino fra storia, mito e tradizione

Laura Montanari: Sorsi di pregio nella “cantina letteraria”

Angelamaria Golfarelli: Il vino nella filmografia.

Intervento del “trio delle azdore della poesia” con Carla, Nadia e Daniela.

ORE 14

• *Canti e musica del gruppo folk*

I Malardot.

• *Breve recita di Luciano Ghinassi di sue poesie dialettali.*

• *All'imbrunire si accendono i fuochi.*

• *Possibilità di ristoro.*

25 **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 12.30

• *Apertura punto ristoro con specialità della tradizione romagnola prodotti dalle aziende di Oriolo, un'oasi del gusto, con vini, confetture, succhi, farine di grani, olio, formaggi in vendita e in degustazione.*

ORE 14

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

• *Giochi popolari della tradizione romagnola per tutte le età*

ORE 17.45

• *"Canti, Balì Burdèl!" Quinzàn in concerto: presentazione del nuovo audiolibro con canzoni della tradizione romagnola per bambini illustrato da Marilena Benini.*

ORE 18

Al calar del sole accensione del grande falò secondo tradizione

A seguire musica popolare intorno al fuoco

ORE 19.45

Mirco Villa: Come nasce un libro che racconta la Romagna

A pancia piena si ragiona meglio.



27 **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@gmail.com

www.zinzanivini.it

 Zinzani Vini

Azienda vitivinicola sui colli faentini, produttrice e venditrice di vini sfusi ed imbottigliati, prodotti agricoli trasformati.

EVENTO GRATUITO INIZIO ORE 17

• **Renato** intrattenimento musicale

• **Tiziano Gatta** barzellette

• **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

• **Creatività al femminile**

ORE 21

*Accensione falò **Lòm a Mèrz***

AZIENDE OSPITI:

• **Tiziana Peroni** Cell. 334 7266977

Bambole Steineriane.

• **Tanesini Paola** Cell. 334 2906980

Hobbysta creativa: Gatti/cani ferma porta.

• **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.*

• **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. 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.

• **Giardino Aromatico di Antonietta Tirro**

Via Dei Raggi, 17 Modigliana (Fc)

Cell. 3479613654 *Erbe aromatiche, elisir,*

confetture