

sabato 2 marzo

S. Prospero

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
- Intrattenimento con Legaibuovi
- **Eleonora Dalmonte** ceramista
eleonora.dalmonte@alice.it
Cell. 340 3492542

19 Società agricola Caboia 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 dei suoi ospiti

18 Agriturismo Campo Rosso

Strada comunale di Buggiana 146

Civitella di Romagna

Cell. 3805142609 Katia

www.agriturismocamporosso.com

com

info@agriturismocamporosso.com

com

ORE 10

- **Foraging:** per campi alla ricerca di erbe spontanee commestibili 10 €

ORE 13

- Pranzo contadino con pasta fatta in casa con farine bio di grani antichi e erbe € 15
Menù:

- Vellutata di ortica con crostini
- Ravioli di Crespigno e ricotta di pecora al pomodoro conserva casalinga 2018
- Ciambella della nonna

DALLE ORE 14.30 ALLE 16.30

Battesimo della sella con merenda per bambini dai 6 ai 12 anni € 7

ORE 18

Accensione del fuoco propiziatorio

*Aperitivo con vin brulé e ceci caldi intorno al fuoco e cottura della carne
Racconti intorno al fuoco con accompagnamento musicale*

ORE 20.30

Cena con racconti in dialetto:

*La donna romagnola secondo Raffaello Baldini interpretata da Lorenzo Scarponi
Menù della serata*

- Piadina di farina bio di grani antichi con sottaceti e ravigliolo di Romagna
- Carne di manzo, castrato e suino alla griglia con patate, erbe di campo saltate in padella, radicchi e guanciale di mora romagnola
- Scroccadenti con albana dolce e dolci della casa
- 25 euro
(acqua caffè e un calice di vino offerti)

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 13.45

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

ORE 14

- Visita al Museo e alla mostra: vigna, cantina, vino e attrezzi vari.
- All'imbrunire si accendono i fuochi
- Possibilità di ristoro

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,

gardifabio@libero.it

www.tenutanasano.it

DALLE ORE 19

- *Visita alla cantina: degustazione e acquisto dei vini e altri prodotti dell'azienda*
- **Accensione del falò**
- serata in compagnia di **Liliana Vivoli** che ci parlerà delle donne nel mondo contadino di una volta
- 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
€ 28,00 bevande, caffè, liquori inclusi



14 Agriturismo

Rio Manzolo



Via Trieste 99

Villa Vezzano – Brisighella

(Ra)

Tel. 0546 89084

Cell. 339 7990144

www.riomanzolo.it

@riomanzolo

@riomanzolo

Falò e calanchi: la notte dei Lòm a Mèrz nella valle del Senio

Quanti fuochi illuminano la valle del Senio, nella notte dei Lòm a Merz?

Romagna Sentieri e Agriturismo Rio Manzolo organizzano una notte diversa, dove i protagonisti sono proprio i falò di marzo. Si parte dall'agriturismo Rio Manzolo per una camminata fino alla Torre del Marino, che domina la vallata del Senio. Da qui, approfittando della terrazza panoramica che guarda verso sud-ovest, attenderemo la notte e con essa l'accensione dei fuochi nella vallata. Qui sarà con noi Beppe Sangiorgi, storico delle tradizioni popolari, con aneddoti, racconti e leggende del passato locale. Rientro in notturna all'Agriturismo Rio Manzolo dove ci sarà l'accensione del falò e la cena. Il costo è di 25€ a persona e include cena ed escursione. Ritrovo ore 16 e cena ore 20.

Prenotazione obbligatoria al 348

3523188 (Romagna Sentieri) oppure 339 7990144 (Rio Manzolo).

22 RossTeria

Busdesgnaus

Vicolo Carrarone, 12a

Russi (Ra)

Tel. 0544 582348

rosssteria@libero.it

ORE 19

• **All'imbrunire accensione del fuoco**

• La serata sarà allietata da musica goliardica itinerante con **I Pataca d'la Petrela**

MENÙ DELLA SERATA

La Terra

- Maltagliati ai fagioli
- Cappelletti o tagliatelle al ragù
- Bis di polenta al ragù ed ai porcini
- Faraona alla cacciatora
- Salsiccia matta con fagioli all'uccelletto

• Umido di castrato, zucchini ripiene

• Patate al forno aglio e rosmarino

• Cardi gratinati

• Cavolfiore al forno con ristretto di Sangiovese

Il Mare

• Spaghetti con alici dell'Adriatico e pomodorini secchi

• Baccalà coi porri

• Brodetto di pesce

Dolci

• Zuppa inglese - Latte brulé

• Salame di cioccolato

• Zuccherini e crostata della Nonna

È gradita la prenotazione.

AZIENDE OSPITI:

• **Stamperia Pascucci 1826**

Via G. Verdi 18 Gambettola (Fc)

Tel. 0547 53056 *Le donne di Tonino Guerra*

• **La ceramista Anna Maria Tazzari**

di Bagnacavallo

• **Azienda vinicola "Alessandra**

Ravagli" di Ragone (Ra)

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

La culla delle nostre tradizioni contadine propone:

ORE 17

• Visita guidata alla stalla con distribuzione della cena agli animali

• All'imbrunire accendiamo il fuoco propiziatorio accompagnati dalla musica e dalle danze del gruppo Folkloristico Canterini e Danzerini Romagnoli **Turibio Baruzzi** di Imola.

• A seguire cena al caldo nella casa del contadino con menù romagnolo:

piadine, salsiccia, pancetta, polenta, pasta, dolci della tradizione del carnevale, vin brulé e vini delle cantine del territorio.

È possibile prenotare un tavolo al

334 1934492 Fabiola

15 Agriturismo

"Il contadino telamone" della società agricola

RO.2MA.

Via Sacramora 12,

48018 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 propiziatorio**

ORE 19.30

• **Cena con cibi coltivati e prodotti nell'azienda (prenotazione obbligatoria al 338.4689855 Manuela; 339.7242643 Max)**

MENÙ

• **Antipasto: mascherina di bresaola, fegatini, tortino di semolino e verdura**

• **Minestra: lasagne verdi al forno**

• **Secondo: misto di rotoli farciti**

• **Contorno: patate fritte**

• **Dolce: lasagne dolci di carnevale**

DOPO LA CENA:

• **conversazione di Paola Pescerelli Lagorio: "La donna, figura cardine nella vita quotidiana". Donna, insegnante, presidente della casa Museo Raffaele Bendant: come mi sono inserita nella vita romagnola, nella città di Faenza, partendo da Bologna, città dove sono nata, cresciuta e laureata. Diventare presidente di una Istituzione di volontariato: quali difficoltà, quanto lavoro e quanti commenti non sempre favorevoli.**

Ma le sfide ti fanno crescere e migliorare, quindi non mollare mai!

A FINE SERATA:

Sarà possibile acquistare prodotti dell'azienda

20 Il giardino del Pereo

di Luigi Berardi Via Pereo, 18

Sant'Alberto (Ra)

Tel. 338 3633869

luigi.berardi@libero.it

www.luigiberardi.com

DALLE ORE 18

• **Accensione del fuoco propiziatorio**

• **"Cavoli che musica"** concerto da serra, l'udibile, sensibile delle piante

a cura di **Luigi Berardi**