

venerdì 1 marzo

S. Felice III Papa

28 Scuola Pirazzini

Via Marini 26
48018 **Faenza** (Ra)

ORE 18.30

• I ragazzi delle classi quarte sono lieti di invitarvi ai Lòm a mèrz, occasione per presentare il calendario realizzato dalle classi quarte delle scuole Pirazzini e Tolosano

• Canzoni e indovinelli intorno al fuoco a cura dei bambini e di **Pietro Bandini** "Quinzan" e **Luigi Franzoni**

• Buffet "internazionale" a cura delle famiglie degli alunni: Vin brulé - Karkadè, tè, grazie al contributo del comitato dei genitori.

8 Az. Agrituristiche "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 19.45

• Accensione del **fuoco propiziatario**

ORE 20

• **Cena con prodotti dell'azienda** e del territorio per maggiori informazioni e menù consultare la nostra pagina Facebook o il sito (su prenotazione)

• **Serata conviviale:** "Bèla burdèla fresca e campagnòla" a trebbio con **Vanda Budini** esperta di tradizioni popolari.

• In allestimento opere di **Mirco Villa:** "La Romagna dal Territorio alla Tavola" la mostra fotografica si ispira a due libri Il bello di mettere i piedi sotto la tavola e A pancia piena si ragiona meglio. La cucina è cultura, la cultura è tradizione, quella romagnola ha origini antiche e un forte legame con le tradizioni contadine e il territorio.



10 Mercato della Terra

presso Via Rivalta 12

Imola (Bo)

Prodotti Selezionati Slow Food



DALLE 16

Mercato dei prodotti del territorio a Chilometri zero

ALLE 18

• Accendiamo il fuoco propiziatario dei Lòm a Mèrz accompagnati dalla musica del gruppo **Fragole e tempesta**

• Durante tutta la serata si potrà **cenare** con prodotti delle aziende agricole con piadine farcite, formaggi affettati, succhi, dolci e una bella grigliata calda
Vi aspettiamo numerosi!

9 M.D.T. (Museo

Didattico del Territorio)

Via del Sale 88

San Pietro

in **Campiano** (Ra)

Per info: 0544 576684

mdt@ravennantica.org

www.ravennantica.it

ORE 17

• **Laboratorio esperienziale** alla scoperta della cucina tipica romagnola nel Novecento. La pasta fatta in casa: la sfoglia come una volta e la realizzazione di formati di pasta tradizionale. Laboratorio gratuito per i bambini da 5 a 12 anni. Non è necessaria la prenotazione.

ORE 18

• **Visita guidata gratuita** al Museo aperta a tutti. Non è necessaria la prenotazione.

ORE 19

• **Polenta e vin brulé** offerti dal Comitato Cittadino di San Pietro in Campiano.

ORE 19.30

• Accensione del **falò propiziatario**.

In caso di pioggia confermato il laboratorio per i bimbi con merenda



12 Società Agricola

Tenuta Poggio Pollino

Via Monte Meldola, 2/t

40026 **Imola** (Bo)

Cell. 331 6125474

marino.pasquali@libero.it

ORE 20.30

Cena: **antichi sapori per gusti moderni**

• Carrellata di antipasti

• Passatelli in brodo di fagioli

• Tagliatelle d'ortica e rigaglie

• Stufato di verze e maiale

• Bocconcini di cinghiale in salmi con polenta frita

• Loverie dolci della credenza

• La compagnia di improvvisazione teatrale **ChiAMA** allieterà la serata con sit-com e gags dedicate al mondo femminile con un simpatico gioco di mettere in scena idee e suggerimenti del pubblico
costo della serata € 29,00

Numero di posti limitato, si consiglia prenotazione.

13 Azienda Agricola

Solaroli Andrea

Via Maremme 11, **San Severo**

di **Cotignola** (Ra)

Cell. Genny 339 3046710

infosolaroli@gmail.com

Azienda vitivinicola - vendita diretta vino, saba e confetture.

Senza il sorriso delle donne il mondo sarebbe eternamente buio

EVENTO ORE 19

• Accensione del falò.

• Menù: salsiccia e arrosticini ai ferri, coni di cipolla frita by **La cicala e la formica**

Vin brulé e ciambella.

• Nell'aia intrattenimenti della tradizione romagnola.

AZIENDE OSPITI:

• Ciondolando con **Ale** Esposizione e vendita di ciondoli e piccoli oggetti in ceramica.

• Azienda Agricola "La cicala e la formica" di **Ceccarelli Sergio** Via Lughese 314 Forlì
Durante la serata sarà possibile acquistare prodotti.

14 Agriturismo

Rio Manzolo



Via Trieste 99

Villa Vezzano – Brisighella (Ra)

Tel. 0546 89084

Cell. 339 7990144

www.riomanzolo.it

@riomanzolo

@riomanzolo

Tagliatelle al lume dei fuochi

Accolti dal calore del fuoco propiziatorio, la serata proseguirà con una cena in cui protagonista sarà la pasta fatta in casa che, grazie all'operato delle instancabili azdore di una volta, è ancora oggi una delle eccellenze della cucina romagnola. Daremo il benvenuto agli ospiti con la pizza frita e, a seguire, il menù prevede tre tipi di tagliatelle servite a volontà e dolci della tradizione.

La cena si svolgerà a lume di candela, in modo da ammirare il fuoco che accenderemo nella nostra aia.

20 euro a persona (bevande escluse).

Prenotazione obbligatoria al 339 7990144

11 Museo delle Valli

via Cardinala 1/c

4011 **Campotto** di Argenta (Fe)

Tel. 0532 808058

www.vallidiargenta.org

info@vallidiargenta.org

Valli di Argenta

EVENTO

• *Accensione del tradizionale fuoco nell'area cortilizia esterna e a seguire racconti di storie lavorative delle donne in agricoltura a cura dell'Associazione Donne in Campo Emilia-Romagna, con laboratorio, su prenotazione, sulla filiera del latte.*

Ingresso gratuito

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*

• *Accensione del falò*

• *Serata in compagnia di **Fabiana Monti** e la sua fisarmonica*

• *A seguire **cena in agriturismo** su prenotazione a base di baccalà: per consultare il menù seguiteci sulla nostra pagina Facebook “azienda agrituristica nasano” o sul sito www.tenutanasano.it € 30,00 bevande, caffè, liquori inclusi*

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 19.30

• *Accensione del fuoco propiziatorio*

ORE 20

• *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:

• *Silvia Togni presenterà le figure mitologiche femminili presenti nella cultura*

popolare romagnola, raffrontandole con le tante donne reali, ma spesso ignorate, che nei secoli hanno rappresentato il vanto della nostra terra. Silvia Togni, guida turistica e traduttrice, scrive dal 2011 per La Ludla, periodico dell'associazione Ist. Friedrich Schürr per la difesa e la valorizzazione del dialetto romagnolo, con cui ha anche collaborato alla realizzazione dei video “Romagna Slang, in rumagnòl us dis”.

A FINE SERATA:

Sarà possibile acquistare prodotti dell'azienda

17 Terre del Lamone

Info: Ass. Culturale

Civiltà Erbe Palustri

0545.47122 Comitato

Promotore Santerno

Cell. 328.2820989

Traversara Cell. 338.4965956

L'iniziativa rientra nel calendario degli eventi del progetto partecipato “Lamone Bene Comune” per la promozione, valorizzazione e fruizione del fiume Lamone e dei suoi territori.

Nelle località di Villanova di Bagnacavallo, Santerno e Traversara saranno accese

le focarine con momenti conviviali intorno ai falò.

ORE 20

• *Villanova e Santerno (argini sinistro e destro, presso Ponte della Pace)*

Accensione dei fuochi sugli argini del fiume e grande grigliata partecipata, annaffiata da un ottimo vin brulé e arricchita con dolci della tradizione locale.

Info: Ass. Culturale Civiltà Erbe Palustri 0545.47122 - Comitato Promotore Santerno 328.2820989

ORE 20

Traversara (piazzale ex cinema)

Accensione del falò e ristoro con fuoco e pancetta messi a disposizione dall'organizzazione, mentre ciascuno può portare ciò che vuole da cucinare alla griglia.

Info: Angelo Ravagli 338 4965956