



SABATO 24 AGOSTO

Associazione il Lavoro dei Contadini

FESTA DI FINE ESTATE

La stagione è quel tempo in cui le cose sono nella loro perfezione

24 e 25 agosto 2019



DOMENICA 25 AGOSTO

1 AZIENDA AGRICOLA CABOI

Società agricola Caboi Claudia e figli
Via Buffadossio 2 Fontanelice
Tel. 0542.681342, Cell. 334.9449642, 340.6906514

SABATO 24 AGOSTO DALLE 18

- Visita alla stalla e tutti i suoi animali
 - "Arcord della Campagna" (ricordi di campagna)
 - Lavorazione e tessitura della ginestra
Mario Scalorbi 333-4399953
 - Gruppo parrocchia di Castel Bolognese
 - Battitura del grano con la cerchia
 - Serata accompagnata da buona musica
- A seguire cena con menù tradizionale sardo: (carne allo spiedo)

AZIENDE OSPITATE:

- **Az. Agrituristiche 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 Valensio • Cell. 347 5216893
- **Società Agricola Il sole nella frutta**
Via Cordignano, 65/1 • Borgo Tossignano • Imola
Cell. 349 663736 • Cell. 336 3641277
- **Daniela Morara**
Piccola artigiana case e legno
Via Caduti di Tonarelli, 38
Riolo Terme (RA) tel 0542-73472
- **Az. Agricola "Dal Cavatore" di Leonelli Jonathan**
Via Sillaro 1525 - Belvedere di Castel del Rio
Tel. 334-5260808
Miele, offeriamo in pacchetti in botti, tarofo nero, candele di cera d'api, anguria, manufatti di lana

2 AZIENDA AGRICOLA BARTOLINI ALVARO

Produttore di peperoncino e furovaivista, "Habonero in salsa, Naga Merich, Trinidad Scorpion"
Via Roncona 4 Brisighella (Ra)
Tel. 0546.642294, Cell. 333.5303686

SABATO 24 AGOSTO DALLE 18

- Programma
- Smielatura
 - Pigiatura dell'uva
 - Sfiareria
 - Vini intrecciati di Arianna Ancarani (Itramedelbosco.it)
 - Degustazione prodotti della casa
 - Gara di mangiatori di peperoncino piccante (solo su prenotazione)

AZIENDE OSPITATE:

- **Az. Agrituristiche fratelli Lacco**
via Casale, 28 • Modigliana (Fc) tel. 0546.942122
Formaggi di pecora
- **Az. Agr. Collina Eliseo, Podere Pioletto**
via Rio Quamo, 56 • Brisighella • tel. 0546.81694
produttore vino e confetture

3 TENUTA NASANO

Soc. 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 25 AGOSTO DALLE 16

- Programma festa
- A piedi nudi nell'eva, la pigiatura come una volta
 - Degustazione guidata dei vini dell'azienda con l'enologo Stefano
 - Il gioco della pentolaccia per tutti i bambini
 - Intrattenimento musicale con "il duo solare"
 - Lavorazione vini con Giuseppe Neri
 - Soglia Francesco, lavorazione legno al tornio, realizzazione giocattoli della "memoria"
 - la lavorazione dell'ortica col telaio a cura del gruppo "arcord da campagna"
- Saranno presenti altri artigiani con le loro creazioni

AZIENDE OSPITATE:

- **Soc. Agr. "Caboi Claudia e figli"**
via Casetta, 3 • Casalfumane-Vallestretta (Bo) cell. 334-9449642
Formaggi di pecora
 - **Az. Agr. Biologica Minardi Antonella**
via Cestina 14, Casola Valensio • cell. 347.5216893
Confetture di frutti domestici
 - **Az. agricola "Le vigne di sopra"** di Franzoni e Montefiori
via Tebano, 73 • Faenza (Ra) tel. 0546.47043
Produzione arpa manda
 - **Az. Agricola Alvaro Bartolini**
via Otolo Spaderna, 4 • Brisighella (Ra) cell. 333.5303686
Peperoncino e furovaivista "Habonero in salsa"
- Cena in agriturismo: potrete gustare piatti della tradizione accompagnati dai nostri vini

DOMENICA 25 AGOSTO

1 AGRITURISMO

FATTORIA DIDATTICA ROMAGNOLA

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



DOMENICA 25 AGOSTO ORE 17,30

- visita alla stalla e laboratori master chef romagnolo per bambini.

ORE 19

Apericena con ospite d'onore LA PORCHETTA

ORE 20,30

musica live con MORARA SWING QUARTET

È gradita la prenotazione
Cell. 334 1934492 Fabiola



I CONTADINI

La gioia dei villeggianti al mare e ai monti in agosto è spesso però di breve durata, ché il primo acquazzone porta con sé un istantaneo raffreddamento del clima ed obbliga, a volte, a sloggiare dai piccoli paesi di villeggiatura tramutati in tetri luoghi di pena.

Infatti: «*sa la prena acqua d'agost, pover'ome ar onoso*» la salute è messa a prova dai primi freddi.

L'uva nei campi diviene sempre più nera e sulle aie si allineano i tini e le botti che hanno bisogno di essere ben pulite e solforate per ricevere il nuovo mosto. La tradizione indica nel giorno di San Bartolo il momento culminante per quei lavori: «*Par San Bartolaz, fa stagne e' tinazz*».

Tratto da



In Romagna a casa dei contadini



Associazione
"IL LAVORO DEI CONTADINI"
Via Volta, 5/7 Faenza (Ra) cell. 331/4428484
illavorodeicontadini@libero.it
www.illavorodeicontadini.org



In collaborazione con



Con il contributo di



Xilografia di Luigi Bezzi
Stampa Carta Bianca