

LÒM A MÊRZ

da giovedì
27 febbraio
a martedì
3 marzo
2020

DEDICATI
A TONINO
GUERRA



illavorodeicontadini@libero.it

www.illavorodeicontadini.org

Cell. 339 4939961



Il Lavoro dei Contadini



Il Lavoro dei Contadini Faenza (Ra) Cell. 339 4939961

illavorodeicontadini@libero.it | www.illavorodeicontadini.org |  **Il Lavoro dei Contadini**

Coordinamento: Lea Gardi **Segreteria:** info@caridolfi.it

Mappa tratta da *La Romagna geografia e storia*, (1893) Ing. Emilio Rosetti

Disegni di Tonino Guerra su gentile concessione di Lora Guerra

Progetto grafico: Marilena Benini **Foto di copertina:** Mirco Villa

Stampa: Carta Bianca Editore – Faenza

Si ringrazia Manuela Palombi per la correzione delle bozze

Con il contributo di:



COMUNI DI:

Brisighella, Casola Valsenio, Riolo Terme, Imola



Con il Patrocinio di:

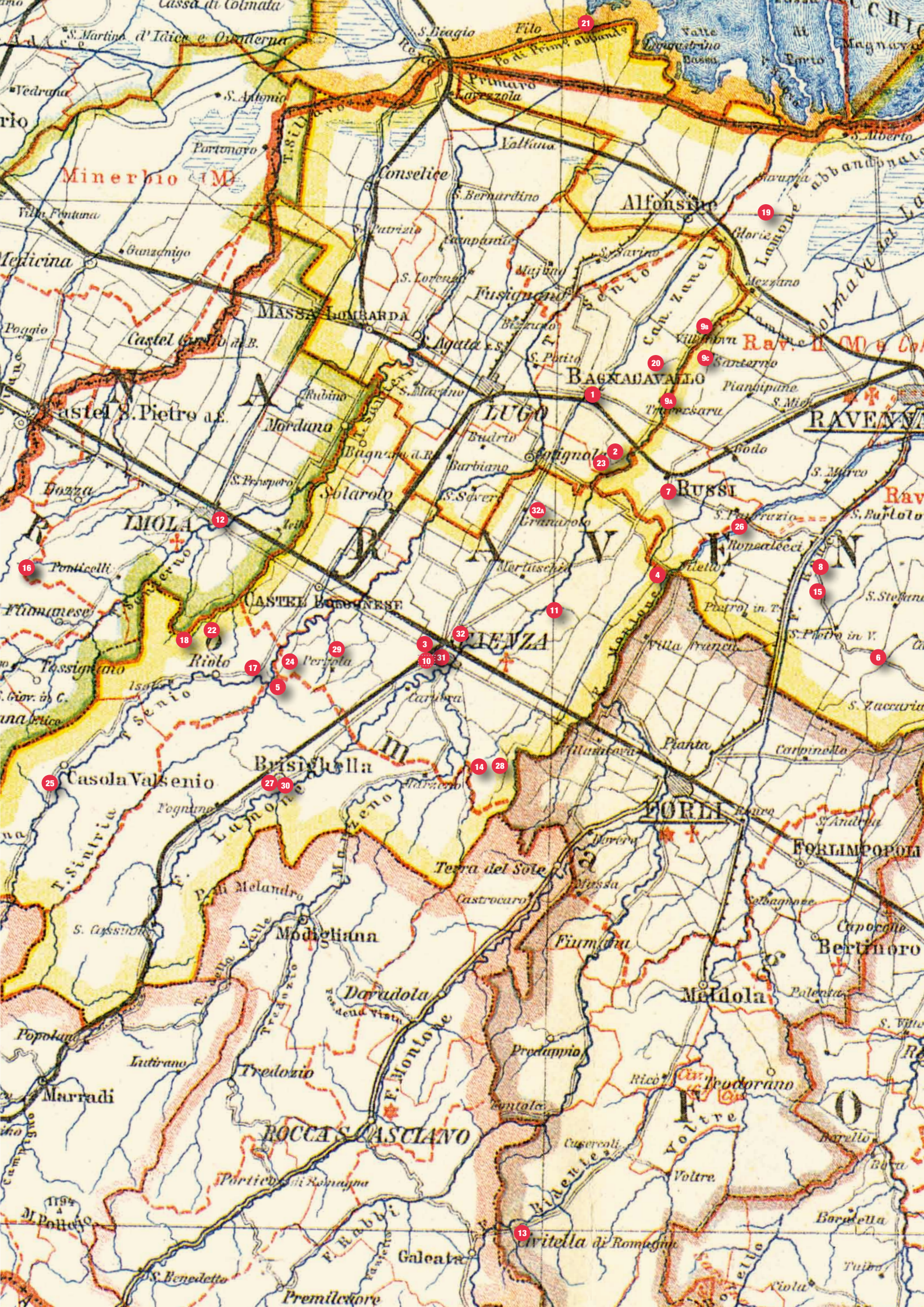
Comuni di Faenza, Unione della Romagna Faentina, Bagnacavallo

In collaborazione con:



IL LAVORO
DEI CONTADINI
IN ROMAGNA





Lò m a mèrz 2020, gli appuntamenti

Le “focarine” nei campi vicino alle case nel circondario dei Comuni di: Argenta, Bagnacavallo, Brisighella, Civitella di Romagna, Cotignola, Faenza, Fontanelice, Imola, Lugo, Ravenna (Gambellara, Ragone, San Pietro in Campiano, Savarna), Riolo Terme, Russi.

giovedì 27 febbraio

- 1 Osteria di Piazza Nuova
Bagnacavallo
- 2 Palazzo Baldini
Bagnacavallo
- 3 Scuola Primaria Tolosano
Faenza

venerdì 28 febbraio

- 4 Trattoria “Da Luciano”
Russi
- 5 Agriturismo Rio Manzolo
Villa Vezzano Brisighella
- 6 M.D.T. (Museo Didattico
del Territorio)
San Pietro in Campiano
- 7 RossTeria Busdesgnaus
Russi
- 8 Osteria del Pancotto
Gambellara
- 9 Terre del Lamone
Traversara, Villanova
e Santerno
- 10 Scuole Pirazzini
Faenza
- 11 Il contadino telamone
Reda di Faenza
- 12 Mercato della terra
Imola

sabato 29 febbraio

- 13 Agriturismo Campo Rosso
Civitella di Romagna
- 14 Bartolini Alvaro
Brisighella
- 15 Cà Ridolfi
Gambellara
- 16 Caboì Claudia e figli
Fontanelice
- 17 Dalmonte Cesare
Riolo Terme
- 18 Fattoria Romagnola
Imola
- 19 Museo Etnografico “Sguri”
Savarna
- 5 Agriturismo Rio Manzolo
Villa Vezzano Brisighella
- 7 RossTeria Busdesgnaus
Russi
- 11 Il contadino telamone
Reda di Faenza
- 20 Pattuelli
Villanova di Bagnacavallo
- 21 Tenuta Garusola
Molino di Filo Argenta
- 22 Nasano
Riolo Terme
- 23 Agriturismo La Rondine
Bagnacavallo
- 24 Franzoni Luigi e
Montefiori Irma
Faenza
- 25 Piadineria da Lori
Casola Valsenio

domenica 1 marzo

- 13 Agriturismo Campo Rosso
Civitella di Romagna
- 26 Ravagli
Ragone
- 27 Convento dell’Osservanza
Brisighella
- 19 Museo Etnografico “Sguri”
Savarna
- 22 Nasano
Riolo Terme
- 28 Torre di Oriolo dei Fichi
Faenza
- 29 Zinzani
Faenza

lunedì 2 marzo

- 30 Scuola Primaria “O. Pazzi”
Brisighella

martedì 3 marzo

- 31 Galleria Comunale d’Arte
Molinella
Comune di Faenza
Faenza
- 31A Accademia Medievale
Rione Verde Faenza
- 32 Istituto Comprensivo
San Rocco Faenza
- 32A IC San Rocco
Scuola Primaria
“E. De Amicis”
Faenza

giovedì 27 febbraio

S. Leandro

1 Osteria di Piazza Nuova

Piazza Nuova, 22,
48012 **Bagnacavallo** (Ra)

Tel. 0545 63647

*Nella splendida cornice di Piazza Nuova dove il maestro **Tonino Guerra** ha regalato emozioni con gli allestimenti scenografici dei Natali dal 1990 al 1996 si aprono i Lumi a Marzo 2020.*

*La grande cucina a più mani,
tre chef, un menù in onore del Maestro:*

- Polpette di lessio e croste di parmigiano pomodoro e prezzemolo
- Tagliatelle al mattarello al ragù di mora romagnola
- Coniglio del buon Pelloni farcito con il suo fegatino e carciofo al tegame

- Biscotti zuccherini e Tortelli di mostarda
- La crema

In Cucina:

Daniele Baruzzi

Ristorante Insolito, Russi

Emanuele Bello

Osteria Piazza Nuova, Bagnacavallo

Matteo Salbaroli

Osteria L'Acciuga, Ravenna

Necessaria la prenotazione 054563647

ORE 19.30

- Accensione del fuoco propiziatorio
- Le poesie di Tonino recitate da **Giuseppe Bellosi**

Ad abbellire la piazza opere di artisti che hanno lavorato con il Maestro:

- Le "bambole di ceramica" interpretate da **Anna Tazzari** ceramista
 - Gli arazzi della stamperia **Pascucci di Gambettola**
- Mostra fotografica e proiezioni*

2 Palazzo Baldini

Via Boncellino, 170

Bagnacavallo (Ra)

Tel. 0545 61610

Cell. 3457163615

www.palazzobaldini.it

info@palazzobaldini.it

ORE 19

• Accensione del fuoco propiziatorio

• La serata proseguirà all'interno della struttura con una proposta di menù che si affiancherà ai piatti tradizionali:

- Radicchi di campo coi bruciatini
- Zuppetta di zucca e patate profumata al rosmarino ed olio di Brisighella
- Garganelli con cardo e prosciutto
- Trippa in umido
- Dolce mattone

È gradita la prenotazione

- In cascina si svolgerà una degustazione di vini, gratuita, con la presenza dei produttori.
- La serata sarà allietata con musica romagnola dal vivo.

3 Scuola Primaria Tolosano

Via Tolosano, 76

Faenza (Ra)

Noi ci siamo ispirate a Tonino Guerra cercando favole e racconti contadini. Abbiamo corredato ogni mese con il disegno di un frutto più o meno dimenticato, immaginando di formare il nostro Giardino dei frutti dimenticati.

Durante la giornata i bambini della scuola prepareranno il fuoco con legnetti e pensieri da bruciare.

ORE 19

- **Accensione** e chiacchiere attorno al fuoco, bisò e stuzzicherie
- **Luigi Franzoni** con le sue Zirudele



venerdì 28 febbraio

S. Romano Abate

4 Trattoria da Luciano

Via Montone, 1 – Ponte Vico,
Russi (Ra)

Tel. 0544.581314

Cell. 347 8797507

Nadia.Kid2010@yahoo.it

ORE 20

• *Accensione del falò dietro al ristorante nel rispetto delle usanze propiziatorie contadine*

• *Evento dedicato al Maestro Tonino Guerra: prepareremo piatti della cucina romagnola, abbinati ad alcune erbe dell'orto, dei campi e di fiume.*

• *Proponiamo un menù degustazione o anche un singolo piatto:*

- *Salame gentile con piadina calda e insalatina di erbe campagnole*

- *Tagliatelle con ragù all'uso di Romagna*

- *Cappelletti in brodo*

- *Coniglio arrosto con patate al rosmarino e stridoli selvatici*

- *Ciambella ripiena di zuppa inglese*

Costo del menù, compresi acqua e vino

28 €

5 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 € a persona (bevande escluse)

Prenotazione obbligatoria

al 339 7990144

6 M.D.T. (Museo

Didattico del Territorio)

Via del Sale, 88

San Pietro

in Campiano (Ra)

Per info: Tel. 0544 576684

0544 36136

mdt@ravennantica.org

www.ravennantica.it



ORE 17

• *Ritorno alla terra. Laboratorio per bambini. Un'esperienza che avvicina i bambini ai frutti della terra attraverso la realizzazione di fiori e frutti tipici della tradizione romagnola, con la tecnica del mosaico.*

Laboratorio gratuito per i bambini da 5 a 12 anni. Non è necessaria la prenotazione.

ORE 18

• *visita guidata tematica al Museo*

Visita guidata gratuita al Museo aperta a tutti, adulti e bambini. Non è necessaria la prenotazione.

DALLE ORE 18.30

• *Polenta e vin brulé a cura del Comitato Cittadino di San Pietro in Campiano*

ORE 19

• *Accensione del falò propiziatorio - Comitato Cittadino di San Pietro in Campiano.*

7 RossTeria

Busdesgnaus

Vicolo Carrarone, 12a

Russi (Ra)

Tel. 0544 582348

rossteria@libero.it



ORE 19

• *All'imbrunire accensione del fuoco*

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

• *All'entrata dell'osteria verrete accolti con la voce di Tonino Guerra e le sue poesie.*

• *Si cenerà su tovaglette con frasi, suggerimenti, sogni e tracce scritte dal poeta Tonino Guerra con piatti poveri della tradizione romagnola in aggiunta al menù di tutti i giorni della Rossteria Busdesgnaus.*

MENÙ DELLA SERATA:

• *Antipasti: pane agliato con prosciutto alla griglia e frittata alle verdure*

• *Primi piatti: zuppa di cipolle con croste di grana e passatelli coi fagioli*

• *Secondi piatti: cotica con i fagioli e spezzatino con patate*

• *Dolci: Ciambella, zuccherini, tortelli, crostata*

AZIENDE OSPITI:

• **Stamperia Pascucci 1826**

Via G. Verdi, 18 – Gambettola (Fc)

Tel. 0547 53056

Gli arazzi con le frasi del cuore di Tonino Guerra

• **La ceramista Anna Maria Tazzari**

Bagnacavallo

Le ceramiche di Tonino Guerra

• **Azienda vinicola "Montaia"**

via Rio Donegallia, 944 – Cesena (Fc)

8 Slow Food presso

Osteria del Pancotto

IX febbraio via Gambellara, 73/a
Gambellara – Ravenna

ORE 19.30

Rito del fuoco



ORE 20.30

Cena "Noi continuiamo a mangiare l'infanzia nei piatti della mamma".

Piatti tratti dal prossimo libro, scritto e presentato da **Graziano Pozzetto**, che uscirà il 21 marzo dal titolo tratto da una frase di Tonino Guerra. Il libro voluto da Lora, la moglie di Tonino, parla dei mangiari di Tonino Guerra vissuti poeticamente: la mamma, il paese, la Romagna, la trattoria la Peppa di Pennabilli, le tagliatelle di Zaghini a Santarcangelo, i frutti dimenticati, la Sangiovese, le tagliatelle immaginarie nel campo di prigionia, la cucina georgiana, l'incontro fantastico a Sant'Agata Feltria con Gino Veronelli ecc... Il libro riporta una postfazione di Carlo Petrini che frequentava Tonino e la moglie Lora. Sarà presente **Riccardo Pascucci** della omonima Stamperia di Gambettola che ci parlerà delle sue stampe e del lavoro assieme a Tonino Guerra.

Info e prenotazioni: Cell. 335 375212
maurozanarini@gmail.com

12 Mercato della Terra

presso Via Rivalta, 12
Imola (Bo)



Slow Food*

Prodotti Selezionati Slow Food

DALLE 16

Mercato dei prodotti del territorio a chilometro zero

ALLE 18.30

• Accendiamo il fuoco propiziatorio dei Lòm a Mèrz che sia di buon auspicio per una primavera ricca di frutti nelle nostre campagne.
• Racconti e musica dal vivo
• Durante tutta la serata si potrà **cenare** con prodotti delle aziende agricole: piadine farcite, formaggi, affettati, succhi, dolci, frutta, birra, buon vino e una bella grigliata calda.

Vi aspettiamo numerosi!

9 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 focherine 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

10 Scuola Pirazzini

Via Marini, 26
Faenza (Ra)



ORE 18.30

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

• Recita di poesie di Tonino Guerra, musica e balli tradizionali intorno al fuoco, con **Lucio e Andrea**.

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

11 Agriturismo

"Il contadino telamone" della società agricola RO.2MA.

Via Sacramora, 12
Reda di Faenza (Ra)

Cell. 339 7242643

info@ilcontadinotelamone.it

www.ilcontadinotelamone.it

agriturismo il contadino telamone

Il filo conduttore dei Fuochi 2020 è Tonino Guerra, nelle sue numerose attività.

In agriturismo verrà uno studioso ed amico di Tonino Guerra e, marginalmente, di Fellini.

ORE 19.30

• **Accensione del fuoco propiziatorio**

ORE 20

• Cena con cibi coltivati e prodotti nell'azienda (prenotazione obbligatoria al 339.7242643 Massimiliano)
Possibilità di consumare un menù vegetariano.

MENÙ

• Crescioncino alle erbe, fegatini, frittata farcita

• Tagliatelle al ragù

• Arrosto di pollo con contorno di patate fritte e radicchio fresco

• Panna cotta con crema di more e meringhe

DOPO LA CENA:

• **Gianfranco Miro Gori** presenterà:

"Tonino Guerra per Amarcord – Perché lo sceneggiatore fu fondamentale nel film più "romagnolo" di Fellini".

Gianfranco Miro Gori è autore di testi saggistici, poetici e letterari. Si è occupato spesso, tra l'altro, di Fellini e Guerra.

Le sue ultime opere sul tema sono: Le radici di Fellini romagnolo del mondo, *Il ponte vecchio*, 2016; Rimini nel cinema. Immagini e suoni di una storia ultracentenaria, *Interno4*, 2018.

A FINE SERATA:

Sarà possibile acquistare prodotti dell'azienda

13 Agriturismo

Campo Rosso

Strada comunale di Buggiana,
146 **Civitella di Romagna** (Fc)
Cell. 380 5142609 Katia
www.agriturismocamporosso.
com
info@agriturismocamporosso.
com

ORE 14 Laboratorio del racconto

ORE 17 Preparazione del fuoco e del vino

ORE 18 Accensione del fuoco

propiziatorio; ceci tostati e vin brulé per tutti

ORE 19 Suoni, voci e danze intorno al fuoco

ORE 20.30 Cena conviviale: "I cibi della memoria di Tonino Guerra", La minestra in brodo, le tagliatelle al ragù, il pollo alla cacciatora, la zuppa inglese, acqua in caraffa, 1/4 di rosso del contadino, caffè della moka.

Camera doppie o family disponibili.

Alcuni laboratori/servizi sono a pagamento, per informazioni chiamare il 380 5142609 o consultare il sito www.agriturismocamporosso.com

Per una migliore organizzazione si richiede la prenotazione dei pasti e dei laboratori che verranno attivati al raggiungimento di un numero minimo di 4 persone fino ad un massimo di 10.

14 Azienda Agricola

Bartolini Alvaro

"Spaderna"

Via Roncona, 4

Brisighella (Ra)

Cell. 333 5303686

Produttore di peperoncini e florovivaista, "Habanero in salsa e altri prodotti piccanti"

ORE 18

Con la partecipazione del **prof. Mario Gurioli** che leggerà alcune poesie di Tonino Guerra e detti popolari sull'anno bisestile

• "Trame del Bosco" Intrecci di vimini e mostra di cesteria a cura di **Arianna Ancarani**, www.tramedelbosco.it

• Durante la serata, per i palati fini, si svolgerà la **gara dei mangiatori di peperoncino** (Habanero, nagamorch, trinidad, skorpion) chi ne mangierà il maggior quantitativo verrà premiato con prodotti agricoli: formaggio, miele, vino, salumi. Buon appetito!!

• Degustazione con i prodotti della casa

ORE 20

• Accensione del fuoco propiziatorio

AZIENDE OSPITI

• **Casa Merlo**, Az. Agr. Nannini Stefano e Carla
Via Scavignano, 50, Marzeno – Brisighella
Tel. 0546 81352 – www.casamerlo.com

Produzione di frutta e verdura, conserve, olio, scalogno, carciofi

• **Az. Agriturstica Fratelli Lecca**

Via Casale, 28, Modigliana (Fc)

Tel. 0546 942122 *Produzione formaggio Pecorino*

• **Az. Agr. Collina Eliseo podere Pioletto**

Via Rio Quinto, 56, Brisighella Tel. 0546 81694

Produttore di vino e confetture

15 Az. Agriturstica

"Cà Ridolfi"

di Ridolfi Mattia

Via del Dottore, 33

Gambellara (Ra)

Cell. 338 9779804

www.caridolfi.it

info@caridolfi.it

Un omaggio al grande maestro Tonino

*Guerra: **Storie cadute dal cielo in***

***Terra di Romagna.** Fuochi di marzo*

in Romagna per l'attesa primavera, la

tradizione nella cultura contadina ci

tramanda la ricerca di auspici per il nuovo

anno. Si bruciano sarmenti, si fa fuoco e si

fa luce.

C'è, in questo inizio anno 2020, un elemento, il Fuoco che sta dominando le certezze umane sull'ambiente in ogni parte della terra. Dal fuoco e dalle ceneri generate potrebbe rinascere una nuova "coscienza" di esseri umani. Questo destino di "rinascita" che era già conosciuto dagli antichi dal mito dell'Araba Fenice e la ricerca degli archetipi del sacro e di ritualità condivise dell'uomo contemporaneo, creano un ideale incontro con i fuochi propiziatori di marzo nelle nostre campagne.

Un'Araba Fenice arderà nel suo volo insoluto, destinata alla rinascita in cielo, la sua apparizione in questa notte sarà un "fuoco fatuo" nato dalle ceneri dei "lumi di primavera" e destinato ai racconti onirici dell'inverno in questa Romagna non più solatia.

ORE 19.30

• "Araba Fenice 2020", opera del fuoco all'aria di **Luigi Berardi**, artista del paesaggio sonoro.

• A seguire **Cena dedicata**; gli antichi sapori, le minestre della mamma cariche di bontà, di ricordi e significati" su prenotazione. Maggiori informazioni sul sito dell'azienda o su Facebook

• Opere in allestimento del maestro

Aurelio Brunelli

• **Egidio Miserocchi** tele e arazzi artistici



.....

16 Società agricola
Caboi Claudia e figli

Via Buffadosso 2

Fontanelice (Bo)

Cell. 334 9449642

327 0688284

az.valsellustra@libero.it

f az agricola Valsellustra

L'azienda partecipa al mercato della Terra di Imola tutti i venerdì pomeriggio.

ORE 17

- In collaborazione con **Luccio il torronaio** ci sarà la dimostrazione della lavorazione e la degustazione del torrone.
- All'imbrunire **accensione del fuoco** come tradizione e aperitivo con formaggio di nostra produzione alla brace.
- A seguire cena tipica sarda in compagnia di **Giancarlo Battilani** con lettura in musica dedicata a Tonino Guerra
È gradita la prenotazione Tel 334 9449642 Tel 327 0688284

AZIENDA OSPITE

Azienda agricola Betti Roberto

via Punta 85/a – Imola Ponticelli

Produzione propria miele e verdure.

.....

17 Azienda Agricola
Dalmonte Cesare,
Giuseppe e Francesco

Via Bologna, 76

Riolo Terme (Ra)

f.dalmonte@email.it

Tel. 0546 71390

- L'associazione culturale FAT AGRI in collaborazione con Ippoverde e Biblioteca Comunale organizza "Il lume a marzo" presso la Cantina Dalmonte Cesare e Francesco.

ORE 18.30

- **Accensione del falò** nell'aia e, a seguire, giochi per i più piccoli ed intrattenimenti vari, il tutto accompagnato da polenta al ragù e salsiccia per tutti.

.....

18 Fattoria Romagnola
Az. Agricola, Fattoria
didattica, Agriturismo,
Allevamento

Via Lola (ingresso
adiacente al civico 4)

Imola (Bo)

Tel. 0542 34901

Cell. 334 1934492

fattoriaromagnola@gmail.com

www.fattoriaromagnola.it

f Fattoria Romagnola

ORE 17

- Visita alla stalla e distribuzione del cibo a tutti gli animali

ORE 18.45

- Accendiamo il falò del Lòm a Mèrz accompagnati dal gruppo folcloristico **Canterini e Danzerini Romagnoli "Turibio Baruzzi"** di Imola
- A seguire **cena al caldo nella casa del contadino** con menù romagnolo da passeggio: piadine, salsiccia, affettati, pasta e polenta al ragù, stufato di fagioli, zuppe, vini delle cantine del territorio, dolci della tradizione.
È possibile prenotare il proprio tavolo al 334 1934492 (Fabiola)



.....

19 Museo Etnografico
"Sguri" di Romano
Segurini

Via degli Orsini, 4 Savarna

Ravenna Tel. 0544 533609

Cell. 333 3140805

r.segurini@email.it

r.segurini26@gmail.com

www.museoetnosguri.it

ORE 13.45

- Iscrizione alle gare di **Zachègn**, info Angelo Pellegrini cell. 233 56045195

ORE 14

- Visita al Museo
 - Mostra di **Attrezzi de "Scarnador"** (norcino)
 - Mostra di Poster **"Un re senza trono... ovvero la dura vita del beato porco"** di **Fiorenzo Montalti**
 - Mostra di tele stampate a mano della **Bottega Pascucci** su disegni di Tonino Guerra
 - Mostra di pittura e scultura, della natura e del libro **"I racconti della memoria"** di **Francesco Pilotti**, presentati alle ore 15.30 dalla **prof.ssa Rosalia Fantoni** – Preside Università per Adulti di Lugo
 - All'imbrunire si accendono i fuochi
 - Possibilità di ristoro
- Con il Patrocinio di: Comune di Ravenna, Assessorato al Decentramento; Percorsi, Associazione Culturale Onlus, Mezzano; Il lavoro dei contadini; Comitato cittadino Sagraco, Savarna, Grattacoppa, Conventello

5 Agriturismo

Rio Manzolo

RIO MANZOLO
AGRITURISMO
807041

Via Trieste, 99

Villa Vezzano – Brisighella

(Ra)

Tel. 0546 89084

Cell. 339 7990144

www.riomanzolo.it

f @riomanzolo

ig @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. 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 339 7990144 (Rio Manzolo).

7 RossTeria

Busdesgnaus

Vicolo Carrarone, 12a

Russi (Ra)

Tel. 0544 582348

rossteria@libero.it

ORE 19

• **All'imbrunire accensione del fuoco**

• La serata sarà allietata da musica goliardica itinerante con **I cantastorie di Romagna**.

• All'entrata dell'osteria verrete accolti dalla voce di Tonino Guerra e le sue poesie.

• Si cenerà su tovagliette con frasi, suggerimenti, sogni e tracce scritte dal poeta Tonino Guerra con piatti poveri della tradizione romagnola in aggiunta al menù di tutti i giorni della Rossteria Busdesgnaus.

MENÙ DELLA SERATA:

• Antipasti: pane agliato con prosciutto alla griglia e frittata alle verdure

• Primi piatti: zuppa di cipolle con croste di grana e passatelli coi fagioli

• Secondi piatti: cotica con i fagioli e spezzatino con patate

• Dolci: ciambella, zuccherini, tortelli, crostata

AZIENDE OSPITI:

• **Stamperia Pascucci 1826**

Via G. Verdi, 18 – Gambettola (Fc)

Tel. 0547 53056

Gli arazzi con le frasi del cuore di Tonino Guerra

• **La ceramista Anna Maria Tazzari**

Bagnacavallo

Le ceramiche di Tonino Guerra

• **Azienda vinicola "Montaia"**

via Rio Donegallia, 944 – Cesena (Fc)



11 Agriturismo

"Il contadino telamone" della società agricola RO.2MA.

Via Sacramora, 12

Reda di Faenza (Ra)

Cell. 339 7242643

info@ilcontadinotelamone.it

www.ilcontadinotelamone.it

f agriturismo il contadino telamone

Il filo conduttore dei Fuochi 2020 è Tonino Guerra, nelle sue numerose attività.

In agriturismo verrà uno studioso ed amico di Tonino Guerra e, marginalmente, di Fellini.

ORE 19.30

• **Accensione del fuoco propiziatorio**

ORE 20

• Cena con cibi coltivati e prodotti nell'azienda (prenotazione obbligatoria al 339 7242643 Massimiliano)

MENÙ

• Crescioncino alle erbe, fegatini, frittata farcita

• Tagliatelle al ragù

• Arrosto di pollo con contorno di patate fritte e radicchio fresco

• Panna cotta con crema di more e meringhe

DOPO LA CENA:

• **Gianfranco Miro Gori** presenterà: "Versi come immagini: Tonino Guerra poeta al cinema".

Gianfranco Miro Gori è autore di testi saggistici, poetici e letterari. Si è occupato spesso, tra l'altro, di Fellini e Guerra.

Le sue ultime opere sul tema sono: Le radici di Fellini romagnolo del mondo, Il ponte vecchio, 2016; Rimini nel cinema. Immagini e suoni di una storia ultracentenaria, Interno4, 2018.

A FINE SERATA

Sarà possibile acquistare prodotti dell'azienda

20 Pattuelli e C.

Società Agricola

Via Cogollo 11/B

Villanova di Bagnacavallo

(Ra) Cell. 348 7293386

ORE 17

• Degustazione dei nostri salumi, prodotti con carne dei suini allevati in azienda, in abbinamento con i vini dell'Azienda agricola Ravagli di Ragone. Alessandra sarà presente alla serata e ci guiderà nella degustazione.

• **All'imbrunire accensione del fuoco propiziatorio.**

21 Tenuta Garusola

Via Garusola, **Molino di Filo**
Comune di Argenta
tenutagarusola.it
info@tenutagarusola.it
Tel. 0532 806092

DALLE ORE 19

• **Aperitivo** di benvenuto nella corte dell'Azienda Garusola. Possibilità di degustazione e acquisto dei vini e di altri prodotti dell'azienda.

\

DALLE ORE 21

• **Visita serale** della cantina e del vigneto e percorso turistico presso l'area naturale delle vecchie cave Garusola.

ORE 23

• **Declamazione di poesie** di Tonino Guerra in occasione del centenario della sua nascita. • **Accensione del falò** propiziatorio.

DALLE ORE 20

• Presso il circuito di ciclo-cross: **Mini-endurance (2 ore) di ciclo-cross single-speed in notturna**
• A seguire: premiazioni.

25 Piadineria da Lori

Via Cantone
parcheeggio ex campo sportivo "Enea Nannini"
Casola Valsenio (Ra)
Cell. 339 1782830
daloripiadineria@gmail.com
f daloripiadineria



Evento dedicata alla poesia di Tonino Guerra Alberi nudi "vivere è un respiro che sta chiuso in una foglia".

ORE 17

"Contatto con gli alberi" i partecipanti verranno guidati in esercizi dinamici per percepire l'energia delle piante.

ORE 18

Musica delle piante attraverso un particolare dispositivo.

ORE 18.30

• **Accensione del fuoco.**
• Menu della giornata a euro 15:
- Garganelli alla boscaiola
- Taglierino con misto di affettati, formaggio squacquerone, cestino di piadine aromatizzate all'ortica, all'erba cipollina, alla curcuma, ai cereali e gnocco fritto. Vino e acqua.

22 Tenuta Nasano

società agricola

Via Rilone, 2
località Mazzolano
Riolo Terme (Ra)
Tel./fax 0546 70715
Cell. 334 9991623 (Stefano)
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 della dott.ssa Liliana Vivoli** che ci parlerà del maestro Tonino Guerra

• A seguire **cena in agriturismo**

su prenotazione:

- Antipasto contadino
- Tortelli di ricotta burro e salvia
- Spezzatino di cinghiale e somarino con polenta rustica
- Verdure saltate in padella
- Mascarpone al cucchiaino

Pasticceria secca

€ 27,00 bevande, caffè, liquori inclusi

23 Agriturismo e Fattoria La Rondine

Via Boncellino, 178
Bagnacavallo (Ra)
Cell. 388 4647149 Debora
Cell. 347 4230464 Sauro
sauro.rossini2013@libero.it

f Agriturismo la rondine

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 388 4647149 Debora oppure 347 4230464 Sauro

• All'imbrunire accensione del fuoco

DALLE 20.30

• Intrattenimento con **Legaibuo**

24 Az. Agr. Franzoni

Luigi

e Montefiori Irma S.S.

Via Tebano 75 – **Faenza (Ra)**
Cell. 347 1568284 Luigi
333 1733877 Irma
gigirmafranz@virgilio.it

ORE 17

Apertura con **visita guidata** alla raccolta di attrezzi agricoli.

ORE 19

Accensione nell'aia del fuoco propiziatorio con commento di **Francesco Rivola**, Guida storica antropologica della Vena del Gesso Romagnola

ORE 20.30

• Francesco Rivola intratterrà la serata parlando dei **"Mazapegul"** figure fantastiche nella tradizione romagnola
Durante la serata sarà possibile degustare:

- Polenta al ragù
- Piadina con salsiccia
- Dolci della casa
- Vino brulé gratuito per tutti

AZIENDE OSPITI:

• **Az. Agr. Biologica Minardi Antonella**

Via Cestina 14 – Casola Valsenio (Ra)

Tel. 347 5216893 *Confetture di frutti dimenticati*

• **Soglia Francesco**

Realizzazione giocattoli della "memoria" in legno

• **Storto Volante**

a Castiglione Aldobrandino - Gubbio

Permacultura, Raccolte selvatiche, Condivisioni

domenica 1 marzo

I di Quaresima

13 Agriturismo

Campo Rosso

Strada comunale
di Buggiana, 146
Civitella di Romagna (Fc)
Cell. 380 5142609 Katia
www.agriturismocamporosso.
com
info@agriturismocamporosso.
com

ORE 8.30

• **Laboratorio esperienziale:** raccolta delle uova delle nostre galline e laboratorio di biscotteria per la preparazione della colazione (gratuito su prenotazione)

ORE 9.30

• **Prima colazione**

ORE 10.30

• **Laboratorio di cucina: i passatelli, segreti, trucchi e aneddoti sulla minestra più caratteristica di Romagna** (gratuito su prenotazione per chi prenota il pranzo)

ORE 19

• **Suoni, voci e danze intorno al fuoco**

ORE 13

• **Pranzo conviviale:** torta rustica invernale, passatelli in brodo, stufato di carne con fagioli, ciambella romagnola, acqua in caraffa, 1/4 vino caffè della moka

ORE 15.30

• **Laboratorio di lettura ad alta voce:** Le poesie di Tonino Guerra

ORE 17.30

• **Tè con biscotti casalinghi**
Alcuni laboratori/servizi sono a pagamento, per informazioni chiamare il 3805142609 o consultare il sito www.agriturismocamporosso.com
Per una migliore organizzazione si richiede la prenotazione dei pasti e dei laboratori che verranno attivati al raggiungimento di un numero minimo di 4 persone fino ad un massimo di 10.

26 Azienda Agricola

Ravagli

Via Argine dx Montone, 220
Ragone (Ra)
Cell. 347 8884547
ale.ravagli@libero.it
www.alessandraravagli.it

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

Vendita diretta

DALLE ORE 17

• **Visita in cantina e degustazione gratuita dei vini della vendemmia 2019.**

• **Menù dell'aia:**

- Panino con la salsiccia e vino rosso

- Ciambella e vin brulé

ORE 17.30

• **Omaggio a Tonino Guerra in compagnia dell'attore Ravennate **Rudy Gatta****

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

27 Convento

dell'Osservanza

Via Antonio Masironi, 3

Brisighella (Ra)

Associazione

Bene Comune Brisighella

Tel. 0546 86195

www.brisighellabenecomune.it

comitatobenecomune.

brisighella@outlook.it

 comitatobrisighellabenecomune

ORE 16 Apertura festa

ORE 17 **Lecture di poesie e conversazioni su Tonino Guerra a cura di **Miro Gori** poeta e saggista; accompagnato dal duo **Storie Cantate di Umberto Rinaldi e Piergiorgio Oriani****

ORE 18.30

• **Accensione fuoco propiziatorio**

• **Balli e Musica attorno al falò**

• **Possibilità di gustare:**

- la famosa polenta della Polisportiva San Cassiano

- dolci

- bruschette, panini, etc.

- vin brulé

- vino biologico

ORE 19.30 **Concerto del Trio mistico**

blues con **Vince Vallicelli (batteria)**

Don Antonio Gramentieri (chitarra)

Gionata Costa (Violoncello)

19 Museo Etnografico

"Sguri" di Romano

Segurini

Via degli Orsini, 4 **Savarna**
Ravenna Tel. 0544 533609
Cell. 333 3140805

r.segurini@email.it

r.segurini26@gmail.com

www.museoetnosguri.it

ORE 10

• **Visita al Museo e alle mostre: **Attrezzi de "Scarnador"** (norcino), i poster **"Un re senza trono...ovvero la dura vita del beato porco"** di Fiorenzo Montalti, le tele stampate a mano della **Bottega Pascucci** su disegni di Tonino Guerra, i quadri, le sculture della natura di **Francesco Pilotti**.**

• **La prof. Osiride Guerrini presenta gli eventi della giornata**

ORE 10.30

Graziano Pozzetto presenta il libro: **"Caro vecchio porco, ti voglio bene. La tradizione del maiale in Romagna"**

ORE 14

• **Canti e Musica del Gruppo Folk **"I Malardot"****

• **Luciano Ghinassi recita le sue poesie dialettali.**

ORE 16

Osiride Guerrini e Carla Fabbri presentano alcuni testi di Tonino Guerra.
Lettori: **Renzo Fanti, Anna Gavella, Luisa Guerrini, Le azdore della poesia, Francesca Mariani, Walter Tarroni**

• **All'imbrunire accensione dei fuochi**

• **Possibilità di ristoro**

Con il Patrocinio di: Comune di Ravenna, Assessorato al Decentramento; Percorsi, Associazione Culturale Onlus, Mezzano; Il lavoro dei contadini; Comitato cittadino Sagraco, Savarna, Grattacoppa, Conventello

22 Tenuta Nasano

società agricola

Via Rilone, 2

località Mazzolano

Riolo Terme (Ra)

Tel./fax 0546 70715

Cell. 334 9991623 (Stefano)

339 4939961 (Lea)

gardi.fabio@libero.it

www.tenutanasano.it

DALLE ORE 15

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

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

• **Il gioco della pentolaccia** 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

• "Arcord dla Campagna" (ricordi di campagna), il ferro battuto con **Mario Scalorbi**

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

• "Trame del Bosco" Intrecci di vimini e mostra di cesteria a cura di **Arianna Ancarani**, www.tramedelbosco.it

• Accensione del fuoco all'imbrunire

MENÙ DA GUSTARE AL CALDO

- Polenta con ragù

- Piadina romagnola con salsiccia ai ferri, affettati e formaggi

- Dolci della tradizione

- Vin brulé gratis per tutti

AZIENDE OSPITATE:

• Soc. agr. "Caboi 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, miele



28 Associazione

per la Torre di Oriolo

Via di Oriolo, 19 -

Faenza (Ra)

Cell. 333 3814000

www.torrediorio.it

f torrediorio.it

info@torrediorio.it

ORE 11

• Inaugurazione cippo commemorativo
"Nino Tini" presso parco della Torre

ORE 12.30

• Apertura (fino alle ore 22) **punto ristoro**. Nel parco della torre un punto ristoro proporrà per tutta la giornata specialità della tradizione romagnola prodotte dalle aziende agricole di Oriolo, mentre nella vicina **oasi del gusto** i visitatori potranno trovare vini, succhi di frutta, confetture, farine di grani antichi, olio, formaggi e altri golosi prodotti in degustazione e in vendita.

ORE 14

• Ritrovo sotto al tronco del pino: la natura che si risveglia sarà al centro della **passeggiata "Le erbe di Oriolo"** a cura di **Luciana Mazzotti**. Camminando lungo il Sentiero dell'Amore si imparerà a riconoscere le erbe spontanee di stagione e il loro possibile utilizzo nella vita di ogni giorno.

• Alla stessa ora partiranno i **giochi popolari della tradizione romagnola**: nessun limite di età per passatempi divertenti e adatti a tutta la famiglia!

ORE 16

• Nella sala del camino, sarà ospite **Gianfranco Angelucci**, sceneggiatore del film di Fellini "Intervista" (1987), vincitore del Premio speciale della giuria a Cannes e del Primo premio al Festival di Mosca. Lo scrittore, regista e giornalista, di cui è in uscita il libro "Glossario felliniano", racconterà Tonino Guerra nel cinema di Federico Fellini proponendo aneddoti e materiale video.

ORE 17.45

• L'atmosfera magica dei Lòm a Mèrz inizierà a riempire l'aria con **Crès** e i **Sunshine Sons** un mix ironico italomagnolo di canzoni variopinte.

ORE 18

• Accensione falò propiziatorio, balli e canti intorno al fuoco

• Mostre e allestimenti all'interno della Torre



29 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

f Zinzani Vini

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

In caso di maltempo contattateci

EVENTO GRATUITO INIZIO ORE 17

• **Renato Ricci** intrattenimento musicale

• **Tiziano Gatta** barzellette

• **Gruppo Astrofili "Antares"** di

Romagna: osservazioni astronomiche con telescopi

• **Panini con salsiccia e pancetta**

• **Vini e dolci della tradizione**

• **Durante la serata sarà possibile**

acquistare prodotti

ORE 21

Accensione falò **Lòm a Mèrz**

AZIENDE OSPITI:

• Tanesini Paola Cell. 334 2906980

Hobbysta creativa: gatticani 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. 347 9613654

Erbe aromatiche, elisir, confetture



lunedì 2

martedì 3 marzo

S. Cunegonda

marzo

S. Basileo Martire

30 Scuola Primaria "O. Pazzi" Brisighella

Viale de Gasperi 2
Brisighella (Ra)

ORE 18.30

- Nel cortile della scuola, gli alunni della scuola Primaria "O. Pazzi" di Brisighella presentano canti, indovinelli, poesie e balli popolari attorno al falò scaccia paure.
- La serata sarà allietata dalla musica e dagli "s-ciucaren" della Banda del Passatore di Brisighella.

31 Galleria Comunale d'arte Molinella

Via Voltone della Molinella 2
Faenza (Ra)

ORE 18.30

Inaugurazione mostra
**Tracce indelebili nelle Romagne
100 anni di Tonino Guerra**
Dedicata al grande maestro **Tonino Guerra**; opere artigiane di artisti del territorio che hanno collaborato con lui, falegnami, mosaicisti, artigiani del ferro, ceramisti, scultori: "Bisogna valorizzare gli artigiani. Questa piccola arte è l'unica che ci differenzia, perché esprime quell'amore che solo un artista sa metterci dentro. È uno spettacolo veder lavorare un fabbro, un ceramista, uno stampatore. Veder prendere forma la creatività e la bravura. Che bello quando il cuore asseconda la mente e viceversa. Nascono le cose più strane, gli esperimenti più riusciti, i sogni più tangibili".

A cura dell'architetto **Rita Ronconi**.

La mostra rimarrà aperta da martedì 3 a lunedì 16 marzo 2020, per gli orari di apertura consultare il sito e la pagina Facebook dell'Associazione il Lavoro dei Contadini.

31 Accademia Medievale Rione Verde

Via Cavour 37 – Faenza (Ra)
www.illavorodeicontadini.org
illavorodeicontadini@libero.it



Il Lavoro dei Contadini

ORE 20

A tavola: Le azdore preparano e raccontano i piatti amati dal maestro Tonino Guerra

Costo della cena 28 €

compreso servizio, acqua e vino.

Gradita la prenotazione: 339 4939961
Lea.

Per il dettaglio del menù consultare il sito www.illavorodeicontadini.org o la pagina Facebook.

32 Istituto Comprensivo San Rocco Faenza

Via Granarolo, 26
Faenza (Ra)

Programmazione delle classi della scuola
Primaria e dell'Infanzia.

ORE 18.30

• Accensione del Fuoco

Durante l'accensione del fuoco le classi quinte si esibiranno in una canzone in dialetto e una poesia (realizzate con la collaborazione di **Mario Gurioli**).

• Le sezioni A D F scuola dell'infanzia proporranno il canto "**Un bès in bicicletta**",

mentre le sezioni B C E balleranno "**La Vinchia**"

• Le classi prime della scuola primaria bruceranno delle piccole fascine scaccia paura

• Le classi seconde canteranno in dialetto la canzone "**Lòm a Mèrz**"

• Le classi terze canteranno in dialetto.

• A corredo delle esibizioni le classi quarte realizzeranno frasi d'autore ispirate o tratte dalle opere di Tonino Guerra.

• La serata sarà riscaldata da bevande calde: Tè e Vin Brulé, e piadina farcita preparate dal **Comitato dei genitori**

32 IC San Rocco Faenza Scuola Primaria

"E. De Amicis"

Viale Donati, 3

Granarolo Faentino

ORE 18

• **Accensione del fuoco** nel cortile della scuola con accompagnamento musicale

ORE 18.30

• Le classi si esibiranno in **canzoni, danze e poesie attorno al fuoco**.

• A seguire tè e ciambella per tutti grazie al contributo del **Comitato dei genitori della scuola**

