illavorodeicontadini@libero.it
www.illavorodeicontadini.org
3314428484

Il lavoro dei contadini

Da giovedì 26 febbraio
a martedì 3 marzo

LUMI A MÀRZ NELLE MAGICHE TERRE DI ROMAGNA

LE "FOCARNE" IL TREMORE DELL'ARIA CHE RIPRENDE LUCE

Associazione Il Lavoro dei Contadini

I LUNGHI VIAGGI VICINO A CASA

Con una cadenza dettata dal calendario l'interpretazione più lungimirante del tempo concordata tra gli uomini si ripete con una sua eterna tranquillità.
Fuochi magici... è un rito un ombra arcaica. Abbiamo la fortuna di avere incontrato artigiani /artisti e magia umana diventa una proposta culturale dove con paziente sequenza: aratura – semina – raccolta, la vita contadina e del territorio, dei suoi abitanti, si tocca e diventa un viaggio della memoria, una luce contemporanea che si accende in un tempo rituale dove la speranza diventa un momento di attesa e segnali illusori sono una forza da usare nel tempo...

Con una dolce ingenuità e il labile gesto di sfogliare le pagine di internet, anno dopo anno continuiamo a crescere senza l'orgoglio di successi individuali e più condiviso che mai, anche quest'anno i lumi a marzo "fuochi magici" si faranno nelle case, nei cortili, nelle aie, per creare una speranza, per dare un sorriso, per un incontro speciale, per un ricordo, per non dimenticare .....

Il presidente
Italo Graziani
Ass. Il lavoro dei Contadini

Associazione Il Lavoro dei Contadini
Via Volta, 5/7 – 48018 Faenza (Ra)
Cell. 331. 4428484
E-mail: illavorodeicontadini@libero.it
www.illavorodeicontadini.org
Il Lavoro Dei Contadini

Con il contributo di:
Camera di Commercio Ravenna

COMUNI DI:
Argenta
Brisighella
Casola Valsenio
Imola
Riolo Terme

BCC Credito Cooperativo ravennate & imolese
M·I·C
BCC Credito Cooperativo Romagna Occidentale dal 1954

Con il Patrocinio di:
Provincia di Ravenna
Comune di Faenza

Si ringraziano:
Gli artigiani Egidio Miserocchi, Maurizio Camilletti e Stefano Rubboli

Terre di Faenza
La cultura nelle Ass.
Giardino della Natura
Slow Food Emilia-Romagna
Ravennantica

Coordinamento: Italo Graziani – **Segreteria:** info@caridolfi.it
In collaborazione con **Comune di Imola**
Progetto grafico: Marilena Benini
Illustrazioni: Egidio Miserocchi
Stampa: Carta Bianca Editore – Faenza

giovedì 26 febbraio 2015

S. Romeo

1 Serata di apertura "lumi a Marzo 2014"
MIC Museo Internazionale delle Ceramiche
Faenza

Una grande opportunità per chi ancora non lo conoscesse, l'appuntamento è al MIC :
• Il cielo dipinto, *tradizioni e credenze, feste e voglia di stare insieme, i colori dei fuochi pirotecnici illuminano il cielo in Europa: mostra fotografica di* ***Mirco Villa***
Ore 15: *alle ore 20 dimostrazione di attività artigianali con laboratori*
Ore 16.30: *prima visita guidata ad alcune sale del museo*
Ore17.30: *seconda visita guidata ad alcune sale del museo*
• *Presentazione video* Voci e Volti del Lavoro *di Mirco Villa*
• *Lo scrittore, giornalista* ***Giorgio Boatti****, presenta* Un Paese ben coltivato Viaggio nell'Italia che torna alla terra e, forse, a se stessa *editori Laterza*
• *Accensione piccolo falò propiziatorio nel braciere a forma di petalo di* ***Aurelio Brunelli***
• *Aperitivo con degustazione di prodotti eno-gastronomici tipici a cura dei soci dell'Associazione Il Lavoro dei Contadini*
Degustazione piatto salato 5 euro con calice di vino
Degustazione piatto dolce 5 euro con passito

venerdì 27 febbraio 2015

S. Leandro

2 Celti Centurioni
Azienda Biologica Agrituristica
Via Crocetta, 10 – **Bagnacavallo** (Ra)
Tel. 0545.937382 Cell 338.3328996
www.celticenturioni.it

Dalle 19
• *Apertura dell'Osteria dei Celti Centurioni con i piatti tradizionali della cucina romagnola accompagnati dai pregiati vini autoctoni biologici dell'azienda.*
• *Accensione dei fuochi all'imbrunire.*
Dalle ore 20.30
• *Balli tipici e musica attorno al falò con la* ***Bànda de Grel****.*
• *Azienda agricola ospitata* ***Mora del Munio*** *con i salumi di mora romagnola.*
• ***Mostra Fotografica ai Celti Centurioni***
In occasione dell'importante manifestazione Lòm a Mèrz, ogni anno l'artista ***Giampaolo Ossani****, propone percorsi sulla fotografia, da mostre a concorsi, a carattere locale e con tematiche legate alla cultura del territorio.*
Quest'anno viene proposta la mostra fotografica dal titolo Il paesaggio rurale di ieri e di oggi. *Marcello Bezzi e Roberto Torricelli, in collaborazione con il laboratorio di fotografia "Il forno" ed il Club Cine Foto Amatori Bagnacavallesi, hanno curato la ricerca, la riproduzione e la rielaborazione di vecchie fotografie che narrano di paesaggi rurali, di lavoratori e di vita nei campi di ieri affiancandole a immagini che raccontano il paesaggio rurale di oggi. È una testimonianza di cosa abbiamo lasciato e lasceremo alle future generazioni.*

3 Agriturismo Palazzo Baldini
Società Agricola SABA Via Boncellino 170, 48012 **Bagnacavallo** (Ra)
Tel./fax: 0545 61610 www.palazzobaldini.it

Ore 19.30 circa
• *Verrà acceso un fuoco propiziatorio nel campo.*
• *La serata proseguirà al ristorante con il menù tradizionale ed una proposta creata per l'occasione:*
Involtini di ricotta, ravioli di patata con fonduta di parmigiano ganascina di manzo brasata al Burson e polenta bianca, semifreddo al croccantino
È gradita la prenotazione.
• *Saranno presenti alcuni produttori di vino che spiegheranno e faranno degustare i loro prodotti.*
• *Verrà inaugurata la mostra della ceramista* ***Anna Tazzari*** *e la signora Maria...*
• *La serata sarà allietata da musica romagnola dal vivo.*

4 Agriturismo Fattoria La Rondine
Via Boncellino, 178 – **Bagnacavallo** (Ra)
Cell. 348. 5641071 Debora
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 menu di Lòm a Mèrz euro 25 (antipasti, una minestra, grigliata di maiale, patate al forno, vino, piadina, acqua, caffè, digestivo) oppure menu alla carta dell'Agriturismo
• *Oppure menu da passeggio con piadina farcita di affettati, formaggi, salsiccia alla griglia, vin brulè della casa, fegato con cipolla, spezzatino di bovino con patate, cotoletta della Rondine* ***Per pranzare e cenare è gradita la prenotazione 348 5641071 Debora***
• *All'imbrunire accensione del fuoco*
• *Animazione della Rondine*

5 Azienda agricola "La Mora a Purocielo"
di Donegaglia Rita, Via Purocielo 39
Brisighella (Ra) Tel. 320.0246504

dalle 17.30
• *Animazione per bambini e costruzione mandala di legno e lana che poi bruceremo nel falò!*
• *Riffa e giochi d' intuito*
dalle 18.30
• *Accensione del falò nell' aia*
• *Piadina con salumi di Mora Romagnola, biscotti, crostata, vin brulè e prelibatezze senza carne!*
Esposizione e mercatino di prodotti tipici e artigianato con
• *Fattoria biologica* ***"Rio Stella"*** *di Monte Mauro, Alberto Ghetti preparerà la ricotta fresca per deliziare i nostri palati*
• ***Birrificio Valsenio*** *ottima birra artigianale*
•*Artigianato variegato.*
• *Accompagnamento musicale e danzereccio con la* ***Pressapoco Band: musica & balli popolari***
• *Alle 21.30 scopriremo i vincitori dei giochi d'intuito e della riffa. La serata proseguirà fino alle 22.*
La partecipazione è a ***offerta libera****.*
Per info: Rita 320.0246504 Elettra 335.160454

6 Museo delle Valli
via Cardinala 1/C, 44010 **Campotto** Argenta (Fe)
Info: Segreteria Ecomuseo Tel. 0532 808058
www.vallidiargenta.org info@vallidiargenta.org

ore 20.30
• *Accensione del fuoco con musica dal vivo*
• ***Laboratorio di ceramica raku*** La terra e il fuoco *a cura del Centro Artistico Argentano*
ore 21
• *Presentazione del libro* La cucina del Parco del Delta *di* ***Graziano Pozzetto****. Converserà con l'autore* ***Nerina Baldi*** *(Direttore Ecomuseo di Argenta)*
• *Laboratorio e degustazione di prodotti tipici - Le Azdore di Argenta e la scuola di cucina di Germana*

7 Società agricola Caboi Claudia e figli
Via casette, 3 **Casalfiumanese località Valsellustra**
Tel. 0542 681342
Cell. 334 9449642 – 3406906514
az.valsellustra@libero.it

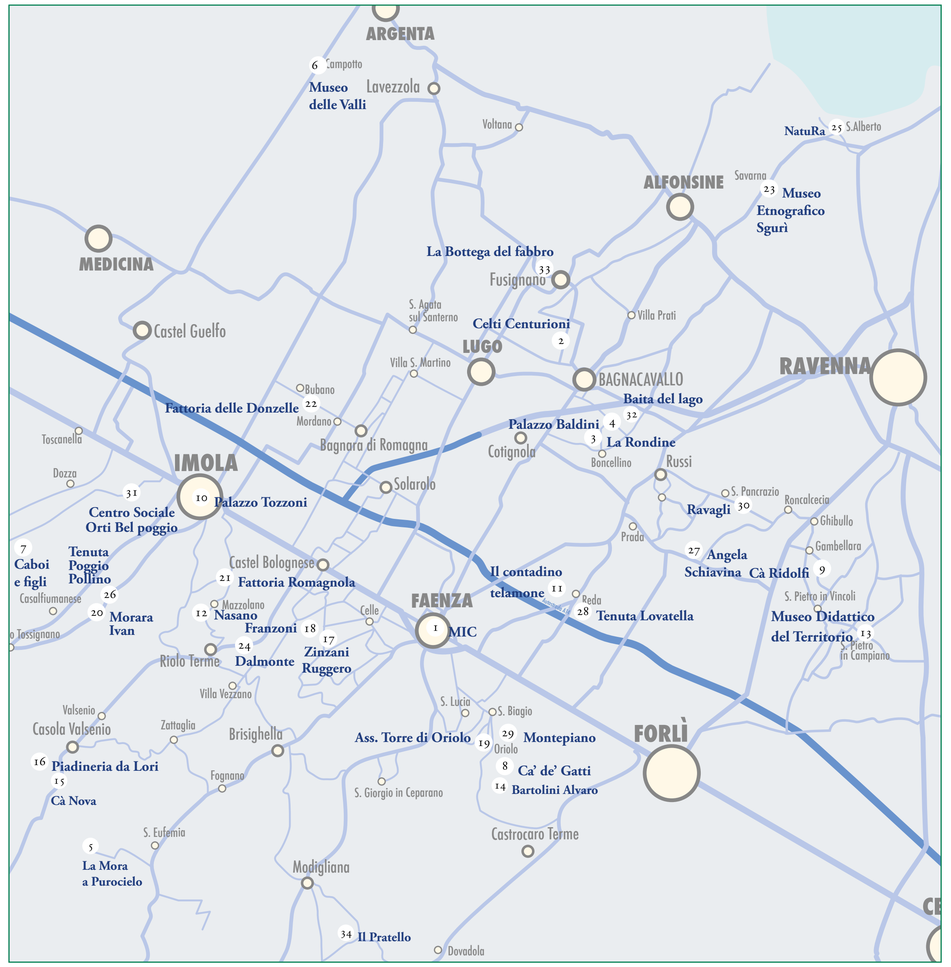
Ore 17
• *Visita guidata all'azienda agricola e distribuzione del cibo ai suoi animali Pecore, capre e cavalli*
• *All'imbrunire accensione del fuoco come tradizione*
• *A seguire cena con menù tradizionale sardo:*
Pane Frattau, Agnello arrosto con verdure
Dolci tipici sardi, Piadina con salsiccia o pecorino

8 Azienda Agrituristica Ca' de' Gatti
Via Roncona, 1 **Faenza**
Tel. 0546 642202 339 2848391
www.cadegatti.it - info@cadegatti.it

Ore 18.30
Riti e tradizioni sulle tavole dei Romagnoli
La magia del fuoco, le emozioni del racconto, la cultura del cibo.
Il professor Mario Gurioli illustrerà usanze e tradizioni in occasione di banchetti nuziali e altre ricorrenze.
Menu
• *Focaccia coi ciccioli e schiacciata allo scalogno*
• *Cappelletti in brodo*
• *Arrosti dell'aia e bolliti con crostini ai fegatini*
• *Patate al forno con erbe*
• *Radicchi di campo con aceto balsamico*
• *Zuppa inglese*
• *Bracciatelli*
• *Loverie di carnevale*
**La farina utilizzata per pane e pasta è di Gentil Rosso dell'azienda agricola San Biagio Vecchio*
Costo per persona: 25€
Costo per soci Slow food: 22€
Menù da passeggio: 6 €
Programma:
Ore 18.30 *Accensione del falò*
Dalle 19 alle 20: *Lettura delle zirudèli davanti al fuoco di* ***Roberto Amadio (Bagatè)***
Menù da passeggio: piadina con salsiccia,un bicchiere di sangiovese e ciambella.
Ore 20 *Cena ispirata ai menù nuziali.*
Aziende ospiti:
• ***Rio del Sol*** *con Marika Servadei che preparerà spremute fresche di melagrana ed esporrà i suoi prodotti.*
• *Esposizione dei manufatti in legno di* ***Leo Farinelli*** *e creazioni artistiche di Marinella Pasini.*
• *Piccola mostra di tovaglie della* ***antica Teleria Pascucci****.*
• *La serata è garantita anche in caso di maltempo. Aggiornamenti e variazioni sul nostro sito e pagina Facebook (Agriturismo Ca' de' Gatti)*
• *È gradita la prenotazione per la cena e per menù vegetariani.*

9 Az. Agrituristica "Cà Ridolfi" di Ridolfi Bruno e Gianna Giani
Via del dottore, 33 **Gambellara** (Ra)
Tel. 0544.551051 Cell. 338.9779804
www.caridolfi.it E-mail: 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 19.30
Accensione del fuoco propiziatorio
Ore 20
• *Cena a menù fisso su prenotazione maggiori informazioni sul sito dell'azienda e su facebook*
• *Dopo cena un ospite speciale:* ***Giuseppe Bellosi****, interpreta* Gloria ed onor del nome ravignano
• ***Olindo Guerrini*** *e* ***Lorenzo Stecchetti*** *a confronto: due poeti in un solo scrittore, quello dialettale dei* Sonetti romagnoli *e quello italiano delle* Rime.
• *Mostra: Arazzi e tele di* ***Egidio Miserocchi***
• *Foto di* ***Mirco Villa***



10 Palazzo Tozzoni
via Giuseppe Garibaldi, 18 **Imola**
Associazione Nel Giardino, nella Natura
www.giardinonatura.it
info@giardinonatura.it, Cell. 384 203690
Musei civici di Imola
www.museicivicidiimola.it
musei@comune.imola.bo.it Tel. 0542 602609

Ore 18-20: ***Un salto alla primavera***
Incontro pubblico a palazzo Tozzoni. Nel salone i soci racconteranno le loro esperienze in previsione della semina e dei lavori nell'orto e nel giardino.
Nella corte seguirà l'accensione del falò propiziatorio e un brindisi tra tutti i partecipanti.

11 Agriturismo "Il contadino telamone" dell'Az. Agr. Manuela Palombi
Via Sacramora 12, 48018 **Reda di Faenza** (Ra)
Cell. 338 4689855 o 339 7242643
info@ilcontadinotelamone.it
www.ilcontadinotelamone.it

Ore 20 *Accensione del fuoco propiziatorio*
Ore 20.30
• *Cena con cibi coltivati e prodotti nell'azienda (prenotazione obbligatoria al 338 4689855 Manuela)*
• *Dopo la cena:* ***Gilberto Casadio,*** *dell'Istituto "F. Schürr" per la valorizzazione del dialetto romagnolo, ci parlerà dei proverbi, dei modi di dire e delle usanze della stagione primaverile nel nostro territorio.*
A fine serata sarà possibile acquistare prodotti dell'azienda

11 Agriturismo "Il contadino telamone" dell'Az. Agr. Manuela Palombi
Via Sacramora 12,
48018 **Reda di Faenza** (Ra)
Cell. 338 4689855 o 339 7242643
info@ilcontadinotelamone.it
www.ilcontadinotelamone.it

Ore 20 *accensione del fuoco propiziatorio*
Ore 20.30 *cena con cibi coltivati e prodotti nell'azienda (prenotazione obbligatoria al 338 4689855 Manuela)*
• *Dopo la cena:* ***Gilberto Casadio,*** *dell'Istituto "F. Schürr" per la valorizzazione del dialetto romagnolo, ci parlerà dei proverbi, dei modi di dire e delle usanze della stagione primaverile nel nostro territorio.*
A fine serata sarà possibile acquistare prodotti dell'azienda

12 Azienda agrituristica "Nasano" di Gardi, Bertoni e Poggiali
Via Rilone 2, località Mazzolano,
48025 – **Riolo Terme** (Ra)
Tel/fax: 0546 70715 – Cell. 339 4939961 Lea
E-mail: gardi.fabio@libero.it
www.tenutanasano.it

Evento dalle ore 19:
• *visita alla cantina: degustazione e acquisto dei vini da noi prodotti*
• *All'imbrunire verrà acceso il fuoco*
• *serata in compagnia di Fabiana Monti e la sua fisarmonica*
A seguire cena in agriturismo su prenotazione:
piatto unico: cordonetti allo scoglio cucinati dal gruppo di Mordano
€ 25,00 dolci, bevande, caffè, liquori inclusi

13 M.D.T. (Museo Didattico del Territorio)
Via del Sale, 88, **S. P. in Campiano** (Ra)
Per info: 340.3458101

Una tradizione arcaica, semplice, simbolica, inebriante, per celebrare un antico rito delle genti di Romagna
Ore 17.30 ***Lanterne fiorite*** *Laboratorio ludico per creare originali lanterne benaugurati (bambini 5-11 anni, laboratorio gratuito, prenotazione obbligatoria al 0544- 213371)*
Ore 18.30 ***Visita guidata*** gratuita al Museo Didattico *(per adulti, non è necessaria prenotazione)*
Ore 19.15 Polenta e vin brulé e dolci offerti dal Comitato Cittadino di San Pietro in Campiano
Ore 19.45 *Accensione del falò propiziatorio*
Evento oranizzato da Ravenna Antica e Comitato Cittadino San Pietro in Campiano

Lòm a Mèrz 2014 appuntamenti

Le "focarine" nei campi vicino alle case nel circondario dei comuni di: Argenta, Bagnacavallo, Brisighella, Casola Valsenio, Faenza, Imola, Modigliana, Ravenna (Gambellara, Ragone, San Pietro in Campiano, Sant'Alberto, Savarna), Riolo Terme, Russi.

giovedì 26 febbraio
1 MIC – Faenza *Serata inaugurale*

venerdì 27 febbraio
2 Celti Centurioni – **Bagnacavallo**
3 Palazzo Baldini – **Bagnacavallo**
4 La Rondine – **Bagnacavallo**
5 La Mora a Purocielo – **Brisighella**
6 Museo delle Valli – **Campotto**
7 Caboi Claudia e figli – **Casalfiumanese**
8 Ca' de' Gatti – **Faenza**
9 Cà Ridolfi – **Gambellara**
10 Palazzo Tozzoni – **Imola**
11 Il contadino telamone – **Reda di Faenza**
12 Nasano – **Riolo Terme**
13 M.D.T. (Museo Didattico del Territorio) – **S. P. in Campiano**

sabato 28 febbraio
2 Celti Centurioni – **Bagnacavallo**
4 La Rondine – **Bagnacavallo**
14 Bartolini Alvaro – **Brisighella**
15 La Ca' Nova – **Casola Valsenio**
16 Piadineria da Lori – **Casola Valsenio**
17 Zinzani Ruggero – **Faenza**
18 Franzoni Luigi e Montefiori Irma – **Faenza**
19 Torre di Oriolo dei Fichi – **Faenza**
20 Morara Ivan – **Imola**
21 Fattoria Romagnola – **Imola**
22 Fattoria delle Donzelle – **Imola**
34 Il Pratello – **Modigliana**
23 Museo Etnografico "Sgurì" – **Ravenna**
11 Il contadino telamone – **Reda di Faenza**
24 Dalmonte Cesare e Francesco – **Riolo Terme**
12 Nasano – **Riolo Terme**
25 NatuRa – **Sant'Alberto**

domenica 1 marzo
4 La Rondine – **Bagnacavallo**
32 Baita del lago – **Bagnacavallo**
9 Cà Ridolfi – **Gambellara**
22 Fattoria delle Donzelle – **Imola**
26 Tenuta Poggio Pollino – **Imola**
27 Angela Schiavina – **Filetto di Ravenna**
28 Tenuta Lovatella – **Faenza**
34 Il Pratello – **Modigliana**
29 Montepiano – **Oriolo dei Fichi**
30 Ravagli – **Ragone**
11 Il contadino telamone – **Reda di Faenza**
12 Nasano – **Riolo Terme**
23 Museo Etnografico "Sgurì" – **Savarna**

lunedì 2 marzo
4 La Rondine – **Bagnacavallo**
33 La bottega del fabbro – **Fusignano**

martedì 3 marzo
31 Centro Sociale Orti Bel Poggio – **Imola**

chi siamo

L'associazione il Lavoro dei Contadini è un gruppo di imprenditori agricoli , della provincia di Ravenna, il loro obiettivo primario è la promozione del territorio, nell' ottica della valorizzare dei propri prodotti tipici, attraverso il recupero delle tradizioni, delle arti , della cultura contadina, dei valori "antichi" della campagna trasmettendo l'amore per la propria terra. L'associazione, oramai da un decennio, svolge eventi nelle campagne coinvolgendo altre realtà non solo agricole e in particolare modo artisti e artigiani locali.

Scrittori e poeti, innamorati della terra dove sono nati, la descrivono, la cantano con parole che ancora oggi rappresentano uno spaccato del nostro essere. Olindo Guerrini – Lorenzo Stecchetti 1845-1916 un grande cantore delle Romagne:

VIAZZ

Da Ravenna a ruzzlessom a Milan,
Sempar in bicicletta, e pu in Piemont
Fena a e' mont Rosa, ch'l'è un vigliach d'un mont
D'un'altezza sparversa sora e' pian.

Al rapessom a pé st'e' fiol d'un can
E, calè zo, fassessom dietro front
E da la Lumbardí, fa pu e' tu cont,
Ch'a travarsessom nenca e' Venezian.

Ui era al gross manovar e par quest
As la gambessom par scansè l'intrigh [1]
D'la porbia, d'i cariagg e d'tott e' rest

E icsé, dop avè fatt tanti fadigh,
Arrivessom tott du fena a Triest
Indov ch'fa sbocia [2] i nostar bon amigh.

intrigh: impacci - [2] sbocia: gazzoviglia.

sabato 28 febbraio 2015

San Romano, abate di Condat

2 Celti Centurioni

Azienda Biologica Agrituristica
Via Crocetta, 10 – **Bagnacavallo** (Ra)
Tel. 0545.937382 Cell 338.3328996
www.celticenturioni.it

Dalle 19
• Apertura dell'Osteria dei Celti Centurioni con i piatti tradizionali della cucina romagnola accompagnati dai pregiati vini autoctoni biologici dell'azienda.
• Accensione dei fuochi all'imbrunire.
Dalle ore 20
• Balli tipici e musica attorno al falò e all'interno dell'agriturismo con Roberto e Marina de **"La Carampana"**.
• Azienda agricola ospitata **Mora del Munio** con i salumi di mora romagnola.
• **Mostra Fotografica** ai Celti Centurioni
In occasione dell'importante manifestazione Lòm a Mêrz , ogni anno l'artista **Giampaolo Ossani**, propone percorsi sulla fotografia, da mostre a concorsi, a carattere locale e con tematiche legate alla cultura del territorio.
Quest'anno viene proposta la mostra fotografica dal titolo Il paesaggio rurale di ieri e di oggi. Marcello Bezzi e Roberto Torricelli, in collaborazione con il laboratorio di fotografia "Il forno" ed il Club Cine Foto Amatori Bagnacavallesi, hanno curato la ricerca, la riproduzione e la rielaborazione di vecchie fotografie che narrano di paesaggi rurali, di lavoratori e di vita nei campi di ieri affiancandole a immagini che raccontano il paesaggio rurale di oggi. È una testimonianza di cosa abbiamo lasciato e lasceremo alle future generazioni.

4 Agriturismo Fattoria La Rondine

Via Boncellino, 178 – **Bagnacavallo (Ra)**
Cell. 348. 5641071 Debora
www.fattorialarondine.it
e-mail: sauro.rossini2013@libero.it

Evento 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 menu di Lòm a Mêrz euro 25,00 (antipasti, una minestra, grigliata di maiale, patate al forno, vino, piadina, acqua, caffè, digestivo) oppure menu alla carta dell'Agriturismo
• Oppure menu da passeggio con piadina farcita di affettati, formaggi, salsiccia alla griglia;
• Vin brulé della casa
• Fegato con cipolla
• Spezzatino di bovino con patate
• Cotoletta della Rondine
Per pranzare e cenare è gradita la prenotazione 348.5641071 Debora
• All'imbrunire accensione del fuoco
• Animazione della Rondine
Ore 20.30 intrattenimento coi **Coristi per caso**

11 Agriturismo "Il contadino telamone" dell'Az. Agr. Manuela Palombi

Via Sacramora 12, 48018 **Reda di Faenza** (Ra)
Cell. 338.4689855 o 339.7242643
info@ilcontadinotelamone.it
www.ilcontadinotelamone.it

Ore 19.30 accensione del fuoco propiziatorio
Ore 20 cena a menu fisso con cibi coltivati e prodotti nell'azienda (prenotazione obbligatoria al 338 4689855 Manuela)
Dopo cena
• "**Alberi e biodiversità nel giardino**: l'importanza degli alberi nell'ecologia dei nostri giardini". Suggerimenti per rendere l'ambiente del giardino più ospitale per i piccoli animali che vivono a stretto contatto con noi, appena fuori dalla porta di casa. **Andrea Gulminelli** e **Gabriele Piazzoli**, della Associazione Patriarchi della Natura, con l'ausilio di immagini e disegni, relazioneranno sull'argomento e forniranno suggerimenti su quali piante mettere a dimora nel giardino e forniranno esempi su come costruire nidi artificiali per uccelli, cassette per pipistrelli, mangiatoie etc.
L'Associazione Patriarchi della Natura in Italia ha sede a Forlì, è un Ente no-profit che raccoglie appassionati e studiosi dell'ambiente, occupandosi in particolare della conoscenza e tutela dei vecchi alberi: i "Patriarchi vegetali" e della biodiversità rurale. Costituitasi nel 2006 ha realizzato censimenti degli alberi monumentali, mostre fotografiche, mostre pomologiche di antiche varietà da frutto, ha pubblicato libri e partecipato a numerose iniziative e manifestazioni sulla tutela dell'ambiente e della biodiversità; gestisce un proprio sito internet www.patriarchinatura.it.
• A fine serata sarà possibile acquistare prodotti dell'azienda.

12 Azienda agrituristica "Nasano" di Gardi, Bertoni e Poggiali

Via Rilone 2, località Mazzolano,
48025 – **Riolo Terme** (Ra)
Tel/fax: 0546.70715 – Cell. 339.4939961 Lea
gardi.fabio@libero.it – www.tenutanasano.it

Evento dalle ore 19:
• Visita alla cantina: possibilità di degustazione e acquisto dei vini da noi prodotti
• All'imbrunire verrà acceso il fuoco propiziatorio
• **Beppe Sangiorgi** e **Giordano Zinzani** presenteranno il loro libro Sangiovese vino di Romagna - Storia e tipicità di un famoso vitigno e di un grande vino
• Cena in agriturismo su prenotazione:
Antipasto contadino con crescentine fritte, stricchetti prosciutto e piselli, lasagne al forno con radicchio e provola, capretto al forno patate arrosto, pomodori al forno, dolce fantasia
€ 25,00 bevande, caffè, liquori inclusi

14 Azienda agricola Bartolini Alvaro

Via Roncona, 4 – **Brisighella** (Ra)
Tel. 0546 642294 Cell. 333 5303686
Produttore di peperoncini e florovivaista, "Habanero in salsa e altri prodotti piccanti"

Eventi ore 17.30
• Musica dal vivo con i **"Stremb"**
• Degustazioni prodotti della casa
• Vimini intrecciati di **Bombardini** - Terra del sole
• All'imbrunire accensione del fuoco
• Durante la serata per i palati fini si svolgerà la **gara dei mangiatori di peperoncino** (Habanero, nagamorich, trinidad, skorpion) per chi ne mangierà il maggior quantitativo verrà premiato con prodotti agricoli: formaggio, miele, vino, salumi, buon appetito
Aziende ospiti
• Casa Merlo
az. Agr. Nannini Stefano e Carla
Via Scavignano 50, Marzeno – Brisighella. Tel. 0546 81352
www.casamerlo.com
produzione frutta e verdura, conserve, olio, scalogno, carciofo
• Az. Agr. monte piano di Nino Tini
Via San Mamante 126 Oriolo dei fichi, Faenza Tel. 0546 642075
Produttore di zafferano e vino
• Az. Agrituristica 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
• Az. Agr. Tarroni Claudio Via Modigliana 137 Faenza
"La campagna in tavola" Vendita carne fresca di castrato, pecora, maiale, vitello su prenotazione.
Nella serata il sign. **Tarroni** farà salsiccia e ciccioli, fatti cotti e mangiati.

15 Agriturismo "La Ca' Nova"

Via Breta, 29 – 48010 **Casola Valsenio** (Ra)
Tel. 0546 75177 Cell. 339 4413702

Ore 20:
• Accensione del Fuoco Propiziatorio
Menu
• Carpaccio di baccalà sfumato alla birra artigianale del " Birrificio Valsenio"
• Tortelli di patate con burro fuso e formaggio di Fossa
• Baccalà al forno con patate, olive nere e pomodorini
• Latte brulè
Acqua, vino della casa, caffè, liquori € 27,00 a persona

16 Piadineria da Lori

Via Cantone
c/o parcheggio campo sportivo
"Enea Nannini"
48010 **Casola Valsenio** (Ra)
Tel. 339.1782830 daloripiadineria@gmail.com
dalori.piadineria

Durante la festa verrà offerto gratuitamente del vino brulé oppure delle tisane del "Giardino delle erbe" di Casola Valsenio. All'evento saranno presenti con i loro banchi e prodotti, delle aziende agricole dell'associazione per la valorizzazione delle erbe e dei frutti dimenticati di Casola Valsenio .
Ore 15
per gli appassionati di Nordic Walking e Trekking, partenza per la passeggiata organizzata dall'associazione **"Il viandante"** sulle colline di Casola Valsenio, itinerario: Monte dei Pini, monte Bello, monte Fortino, chiesa di sopra; il tragitto è lungo circa 8 km. Per Informazioni ed iscrizioni telefono 331 3726481 oppure e-mail info.ilviandantre@gmail.com
Ore 17
Verrà acceso il fuoco propiziatorio.
Nella piadineria tipo baita in legno (che dispone di ampio spazio riscaldato al coperto) che si trova di fronte al campo sportivo , a fianco di un bellissimo parco, contornata da colline meravigliose, un chilometro circa oltrepassata Casola Valsenio sulla strada Provinciale che porta a Palazzuolo sul Senio, sarà possibile degustare:
• salsiccia alla griglia
• piadine aromatizzate alle ortiche o erba cipollina , naturella (senza olio e grassi) farcite con: salame, prosciutto, formaggio squacquerone, rucola e tanto altro;
• gnocco fritto e patatine fritte;
• rotolini fantasia, il cantone,estivo,ecc…;
• pizza margherita, quattro stagioni, capricciosa, ecc…

17 Az. Agr. Zinzani Ruggero

Via Casale, 23 (Zona campo cross/Monte Coralli)
Faenza (Ra) Tel. 0546.47015
Cell. 333 7040543 Ruggero, 347 9458249 Anna
zinzanivini@alice.it – Vini Zinzani
Un'azienda vitivinicola, sui colli faentini, produttrice e venditrice di vini sfusi ed imbottigliati,saba, confetture, prodotti agricoli ed una cantina per degustarli.

Evento gratuito inizio ore 18:
• **Tiziano Gatta** con Romano e Giuseppe Barzellette, folklore e musica
• Gruppo **Astrofili "Antares"** di Romagna: osservazioni astronomiche con telescopio
• **Vini e Dolci gratis**.
Ore 21.30: Accensione **falò** "Lòm a Mêrz"
Aziende ospiti:
• Apicoltura Lombardi
Via Mercanta, 11/b – Faenza (Ra) Tel. 0546 47155
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.
• Az. Agr. "La Casera"
Via S. Savino, 6 – Modigliana (Fc)
Tel. 0546 941396 Cell. 335 6820553
Prodotti di bufala.
• "Giardino Aromatico" di Antonietta Tirro
Via Dei Raggi, 17 – Modigliana (Fc) Cell. 347 9613654
Erbe aromatiche, elisir, confetture.
• Az. Agr. Pompignoli Romano e Conti Carla
Via Tebano, 22 -Brisighella (Ra) Tel. 0546 89163 Cell. 333 9890053
Agriturismo, olio.
• Bucci Luciano
Via S.Giovannino,113 – Faenza (Ra) Cell. 328 6930203
Verdura e frutta
• Associazione Nazionale Partigiani d'Italia "ANPI" (sezione di Brisighella) vendita libri per beneficenza.

18 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 16
• Apertura con visita guidata alla raccolta attrezzi agricoli.
Ore 19
• Accensione fuoco propiziatorio (rito tipico del mondo contadino).
Ore 20.15
• Presentazione del libro Romagna contadina di Daniele Rossi, ed. Ponte Vecchio con introduzione a cura di Luigi Franzoni. Durante la serata menù da passeggio (piadina, salsiccia e pancetta stagionata, dolci della casa).
Azienda ospite:
Az. Agr. Pompignoli Romano e Conti Carla
Via Tebano 22, Brisighella (RA) Tel.0546 89163 Cell.333 9890053
Agriturismo, olio.

19 Associazione Torre di Oriolo dei Fichi

Via di Oriolo 19 – **Faenza** (Ra)
Cell. 333.3814000
www.torredioriolo.it torre di oriolo
info@torredioriolo.it
Ai piedi della splendida torre medievale, fuochi, musica e tradizioni secolari

Ore 17.30:
Apertura della torre con possibilità di visita guidata.
Ore 18.00:
• Accensione falò e declamazione dello "scongiuro propiziatorio".
• Apertura chiosco con piccola ristorazione: piadine e bruschette farcite, salsiccia alla griglia, polenta con ragù, patatine fritte, arrosticini, bisò con ciambella; spremute di melagrana fresca, succhi e marmellate. Grande selezione di vini proposti dai viticoltori della Torre.
Ore 18.30:
• Musica del gruppo **Mr Zombie Orchestra**
• All'interno della rocca esposizione dei numerosi prodotti dell'associazione: vino, miele, olio e liquori.
Ore 18.30-20:
• Sala del Castellano: laboratorio creativo e giochi con l'animatrice **Francys** nella sala col camino.
Ore 20-21:
• L'artista faentina, **Raffaella Di Vaio**, accoglierà i bambini davanti al falò con favola illustrata.
Ore 21:
• **Roberto Amadio** e le sue zirudele
• Saremo aperti fino alle ore 24!
Gli orari potrebbero subire leggere variazioni. Aggiornamenti disponibili sul nostro sito e pagina Facebook.

20 Azienda Agricola Morara Ivan

Via Piovego, 2 - 40026 **Imola** (BO)
Cell. 347 3545929 – 340 4557578
www.vini-morara.it
Viticoltori e frutticoltori

Ore 19
Assaggi al calice dei nostri vini, accompagnati da formaggi e ricotta biologici dell'**Azienda Bordona**, salumi dell'Az. Agr. biologica Ca' Monti e marmellate.
Sarà con noi anche l'Azienda Agr. biologica **I Noci di Ozzano** dell'Emilia, che presenterà i propri prodotti.
Venite a degustare da Morara accanto al calore del fuoco di Lòm a Mêrz!
Costo: 8 €uro a persona. È gradita la prenotazione

21 Fattoria Romagnola

Az. Agricola, fattoria didattica, allevamento
Via Lola (ingresso adiacente al numero 4)
Imola (Bo) Tel. 0542 34901, cell. 334 1934492
E-mail: fattoriaromagnola@gmail.com
sito www.fattoriaromagnola.it

Programma:
• Ore 16.30 e distribuzione cibo a tutti i suoi animali poi andiamo tutti insieme nel bosco a raccogliere la legna per il grande fuoco
• Ore 19 festa nell aia con accensione del fuoco de Lòm a Mêrz A seguire cena a pagamento nella **casa del contadino** con menù a base di polenta con ragù bruschette piadina salsiccia ed affettati dolci romagnoli e vini delle cantine del territorio per finire vin brulè gratis per tutti
Azienda ospite:
• Az. Agr. Caboi Claudia e figli
Pecorino stagionato e semi stagionato,ricotta formaggi di capra
Via Casette, 3 Casalfiumanese (Bo) 0542 681342

22 Fattoria delle Donzelle s.s. Agricola

Via Valentonia, 1 - **Imola (Bo)**
Cell. 349 0553023
www.fattoriadelledonzelle.it
FattoriaD

Evento dalle 16:
• Accoglienza degli ospiti, che potranno visitare l'azienda agricola, scoprirne le produzioni e i suoi animali (pony, capre, conigli, oche, galline)
• All'imbrunire: rito dell'accensione del fuoco
• Durante la serata: coinvolgente intrattenimento per bambini e adulti
• **Ristorazione da passeggio**
(con possibilità di cenare al tavolo e intrattenersi nel salone interno anche in caso di maltempo):
salsiccia e costine ai ferri di "Nero di Parma", panini caldi con gli eccezionali salumi del "Nero di Parma", Scunvért (antica e tradizionale frittella salata di casa), vin brulè
È possibile prenotare il proprio posto a sedere fino ad esaurimento della disponibilità
• Nel corso dell'iniziativa ospiteremo vari stand di produttori locali: birre artigianali, olio, formaggi, miele, ecc.

34 Il Pratello di Placci Emilio Agriturismo e Cantina

Via Morana, 14 **Modigliana (Fc)**
Tel. 0546.942038, Cell.
335.1358728/335.1358729
www.ilpratello.net, E-mail: info@ilpratello.net

Anche quest'anno tentiamo, sperando nella clemenza del clima.
• Fuochi al tramonto
• Visita alla cantina
• Fabio e Simona panettieri per passione.
Dal forno a legna pane e spianate al rosmarino.
Proposta gastronomica:
• I nostri salumi, pane e spianate e ...Calenzone €14
• Costine di cinghiale e mora romagnola con fagioli e polenta con un calice di Calenzone €12
Proposta vegetariana:
• Biozuppa di cavolo nero e porri con un calice di Morana €8 prodotti del territorio, nostri e degli amici
Per chi lo desidera è possibile una proposta completa:
• Menù con un calice di Calenzone 2003, i nostri salumi con spianata, biozuppa di porri e cavolo nero, tortelli di zucca, costine di cinghiale con fagioli e polenta, dolci a €28

23 Museo Etnografico "Sgurì"

di Romano Segurini – Via degli Orsini, 4
Savarna – Ravenna Tel. 0544.533609
E-mail: r.segurini@email.it www.museoetnosguri.it

Ore 13.45:
• Iscrizioni alla gara di **Zachegn**
• info: Sig. Angelo Pellegrini 335 6045195
Ore 14.00:
• Visita al Museo
• Mostra de **la Cavalèta o Stècval o Caprèta o Dêndla o S-ciaf** (fermacoperta per bovini)
Ore 15.30:
• Esibizione degli S-ciucarén del gruppo danza e spettacolo **"Milleluci"**
Ore 16.00:
• Presentazione del libro Cal dó canàj d'Romolo e Remo, ed. Il Girasole, di **Marcello Minghetti**, raccolta di sonetti in dialetto romagnolo sulla storia di Roma
• Mostra di pittura di Francesco Pilotti
• Mostra di vecchi calendarietti
• All'imbrunire accensione dei fuochi
Durante la giornata salumi in graticola e tanto buon vino!

24 Azienda Agricola Dalmonte Cesare e Francesco

Via Bologna 76 – **Riolo Terme** (Ra)
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.
• Dalle ore 19.00 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.

28 NatuRa

Museo Ravennate di Scienze Naturali e del Parco Delta Po
Via Rivaletto 25, 48123 **Sant'Alberto** (Ra)
Tel. 0544 528710 – 529260
natura@atlantide.net, www.atlantide.net
www.amaparco.net, www.natura.ra.it

Ore 15
"La cocla dla nev: una collezione di Romagna"
Visita guidata al Museo dedicata agli animali del Museo NatuRa con riferimento ai nomi dialettali degli uccelli
Costo a persona: 4,50 euro, gratuito per i bambini in età prescolare
Ore 16.30
Presentazione del libro Gli animali nella superstizione e nel folklore di Romagna alla presenza degli autori, **Andrea Mengozzi** e **Roberto Papetti** (Longo editore)
Partecipazione gratuita
Info e prenotazione (consigliata): tel. 0544 528710, 529260
natura@atlantide.net

domenica 1 marzo 2015

II di Quaresima

4 Agriturismo Fattoria La Rondine

Via Boncellino, 178 – **Bagnacavallo** (Ra)
Cell. 348. 5641071 Debora
www.fattorialarondine.it
e-mail: sauro.rossini2013@libero.it

Evento 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 menu di Lòm a Mêrz euro 25,00 (antipasti, una minestra, grigliata di maiale, patate al forno, vino, piadina, acqua, caffè, digestivo) oppure menu alla carta dell'Agriturismo
• Oppure menu da passeggio con piadina farcita di affettati, formaggi, salsiccia alla griglia;
• Vin brulé della casa
• Fegato con cipolla
• Spezzatino di bovino con patate
• Cotoletta della Rondine
Per pranzare e cenare è gradita la prenotazione 348.5641071 Debora
• All'imbrunire accensione del fuoco
• Animazione della Rondine
Dalle 16.30 presso l'agriturismo sarà possibile partecipare alla conferenza della salute assieme alla **Gabriella Francesconi** e **Monique Borelli** su Argento colloidale, Zeolite, Atena Plus, integratore al succo d'erba d'orzo Oro Verde e sarà presentato anche un estratto. Per chi volesse partecipare o info per la giornata 348 5641071 Debora.

32 Az. Alla Baita del lago

presso i Laghi di San Gervasio
Via San Gervasio 18/A – **Bagnacavallo** (Ra)
Tel. 0545 63517 – Cell. 333 2015751
nicolettadesimoni@gmail.com
Lago San Gervasio

Evento a partire dalle ore 18.30
ore 19.00 **"La Barca del Fuoco"** - l'Artista **Luigi Berardi**, in questo tempo traghettatore di auspici ancestrali, ci porterà all'altra sponda di un lago attraversandolo con il rito del fuoco su una grande barca di ferro. Questo evento ci accompagnerà a una simbolica rinascita di buona vita, coinvolgendo le persone che vorranno affidare speranza al "rito", in un tempo in cui gli uomini hanno perso la comunione con gli elementi della natura terrena.
Berardi
•

9 Az. Agrituristica "Cà Ridolfi" di Ridolfi Bruno e Gianna Giani

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 Pranzo della Domenica
su prenotazione – maggiori informazioni sul sito dell'azienda e
Ore 15
Laboratori ludico creativi per bambini e adulti
• **Nidi di marzo**: costruzione di piccoli nidi di in cartapesta, stoffa e materiali naturali. A cura di **Alice Iaquinta** per Selvatica Associazione Culturale.
• **Intreccio,trama e ordito** la tessitura su antichi telai a cura di **Maria Grazia Tonani,** tessitrice: laboratorio di tessitura e mostra di manufatti a telaio con filati naturali
• **Tessere di Mosaico**: laboratorio dimostrativo di mosaico a cura di **Elisa Brighi** e **Evelina Garoni** di Dimensione Mosaico
La partecipazione ai laboratori è gratuita.
Ore 17:
• Presentazione di un importante volume sulla storia delle tradizioni romagnole di **Libero Ercolani** Gli animali nella superstizione e nel folklore di Romagna a cinquant'anni di distanza la riedizione a cura di **Andrea Mengozzi** e **Roberto Papetti**
Artigianato… e altro in mostra:
• **Dimensione Mosaico**, mostra di produzioni artigianali e artistiche di materiale musivo e ceramiche Raku (di Elisa Brighi e Evelina Garoni (Ravenna via Centofanti tel.0544200101)
• Il ferro battuto ad arte a cura del maestro **Aurelio Brunelli**
• Arazzi e tele stampate a cura dell'artista **Egidio Miserocchi**
• Dalla cucina, nel pomeriggio si potranno gustare: piadine farcite, crescioni e dolci della casa
• **Accensione del fuoco all'imbrunire**

11 Agriturismo "Il contadino telamone" dell'Az. Agr. Manuela Palombi

Via Sacramora 12, 48018 **Reda di Faenza** (Ra)
Cell. 338.4689855 o 339.7242643
info@ilcontadinotelamone.it
www.ilcontadinotelamone.it

Ore 19.30 accensione del fuoco propiziatorio
Ore 20 cena a menu fisso con cibi coltivati e prodotti nell'azienda (prenotazione obbligatoria al 338 4689855 Manuela)
Dopo cena
• Romagna Village - ancora storie da CaBARet di e con **Giovanni Nadiani**
A tarda primavera sarà in libreria Romagna Villag - Ancora storie da CaBARet in cui lo scrittore e performer faentino Giovanni Nadiani dopo i volumi Low Society e Piadina Blues ormai esauriti raccoglie altri brani rientranti in quel particolare genere ironico-comico, spesso amaro, che egli definisce DialetCabaret in quanto scritte in un dialetto romagnolo spurio, infarcito dei "lustrini" della contemporaneità, ma pensate per essere animate dalla voce. Durante la serata dei "Fuochi di marzo 2015" al Telamone Nadiani proporrà un'anticipazione del nuovo libro-cd recitando una serie di dialoghi e monologhi tra il sarcastico e il surreale sulla Romagna-Italia di oggi.
• A fine serata sarà possibile acquistare prodotti dell'azienda.

12 Azienda agrituristica "Nasano" di Gardi, Bertoni e Poggiali

Via Rilone 2, località Mazzolano,
48025 – **Riolo Terme** (Ra)
Tel./fax: 0546.70715 Cell. 339.4939961 Lea
gardi.fabio@libero.it www.tenutanasano.it

L'agriturismo: un ambiente dove scoprite l'accoglienza, i piatti della cucina di casa, i prodotti del territorio
Eventi dalle ore 15:
• "I cantastorie" cantori romagnoli d'osteria (cell. 329 9170372)
• Visita alla cantina: possibilità di degustazione e acquisto dei vini di nostra produzione
• Il gioco della pentolaccia per tutti i bambini
• I profumi dei dolci della tradizione fatti e cotti nel forno a legna da Tonino
• Nel paiolo la coppa di testa. Cotta e mangiata
• Fabio vi farà vedere e partecipare all'insaccatura della salsiccia
• Antonella Minardi e il suo croccante artigianale
• Luigi Franzoni realizzerà sfere coi tralci di vite Albana
• Giuseppe Neri, lavorazione vimini
• "Arcord dla Campagna" (ricordi di campagna), lavorazione del ferro battuto in diretta. Mario Scalorbi 333 4399953
• Claudio Cavina, tappezziere, realizzazione borse, poltrone e seggiole. www.ideacavena.it
• Il fuoco verrà acceso all'imbrunire
Aziende ospitate:
• Soc. agr. "Caboi Claudia e figli"
via Casetta 3 Casalfiumanese – Valsellustra (Bo) Cell, 3392172282
Formaggi di pecora
• Az. Agr. "Le Vigne di Sopra"
di Franzoni Luigi e Montefiori Irma
via Tebano 75 – Faenza – Tel. 0546-47043
Orzo mondo
• Az. Agr. biologica Minardi Antonella
via Cestina 14 – Casola Valsenio – Tel. 347-5216893
Confetture di frutti dimenticati
• Az. Agricola Alvaro Bartolini
via Oriolo spaderna 4 Brisighella (Ra) Cell. 333-5303686
peperoncino e florovivaistica "Habanero in salsa"
Menu da gustare al caldo
Polenta con ragù, piadina romagnola con salsiccia ai ferri, affettati e formaggi, fegatini con rete e salame fresco alla griglia dolci della casa, vin brulè gratis per tutti

22 Fattoria delle Donzelle s.s. Agricola

Via Valentonia, 1 - **Imola (Bo)**
Cell. 349 0553023
www.fattoriadelledonzelle.it FattoriaD

Evento dalle 16:
• Accoglienza degli ospiti, che potranno visitare l'azienda agricola, scoprirne le produzioni e i suoi animali (pony, capre, conigli, oche, galline)
• All'imbrunire: rito dell'accensione del fuoco
• Durante la serata: coinvolgente intrattenimento per bambini e adulti
• **Ristorazione da passeggio**
(con possibilità di cenare al tavolo e intrattenersi nel salone interno anche in caso di maltempo):
salsiccia e costine ai ferri di "Nero di Parma", panini caldi con gli eccezionali salumi del "Nero di Parma", Scunvért (antica e tradizionale frittella salata di casa), vin brulè
È possibile prenotare il proprio posto a sedere fino ad esaurimento della disponibilità
• Nel corso dell'iniziativa ospiteremo vari stand di produttori locali: birre artigianali, olio, formaggi, miele, ecc.

34 Il Pratello di Placci Emilio Agriturismo e Cantina

Via Morana, 14 **Modigliana (Fc)**
Tel. 0546.942038, Cell. 335.1358728/335.1358729
www.ilpratello.net, E-mail: info@ilpratello.net

Anche quest'anno tentiamo, sperando nella clemenza del clima
• Fuochi al tramonto
• Visita alla cantina
• Fabio e Simona panettieri per passione.
Dal forno a legna pane e spianate al rosmarino.
Proposta gastronomica:
• I nostri salumi, pane e spianate e ...Calenzone €14
• Costine di cinghiale e mora romagnola con fagioli e polenta con un calice di Calenzone €12
Proposta vegetariana:
• Biozuppa di cavolo nero e porri con un calice di Morana €8 prodotti del territorio, nostri e degli amici
Per chi lo desidera è possibile una proposta completa:
• Menù con un calice di Calenzone 2003, i nostri salumi con spianata, biozuppa di porri e cavolo nero, tortelli di zucca, costine di cinghiale con fagioli e polenta, dolci a €28

23 Museo Etnografico "Sgurì" di Romano Segurini

Via degli Orsini, 4 **Savarna – Ravenna**
Tel. 0544.533609
r.segurini@email.it www.museoetnosguri.it

Ore 10: Visita al Museo: mostra de la Cavalèta o Stècval o Caprèta o Dêndla o S-ciaf (fermacoperta per bovini)
Ore 11: Laboratorio per bambini e adulti - storie, leggende, poesie, filastrocche del gruppo di lettrici volontarie di **Edda Lippi**
ore 14.30: Canti e musiche del gruppo folk **I Malardot**
ore 15.45: Recital di poesie dialettali a cura dell'autore **Luciano Ghinassi**
Ore 16.00:
• Presentazione del libro Ravenna a viso aperto, ed. Danilo Montanari, di **Giovanni Zaccherini**
• Mostra di pittura di **Francesco Pilotti**
• Mostra di vecchi calendarietti
• All'imbrunire accensione dei fuochi
• Durante la giornata... salumi in graticola e tanto buon vino!

26 Società Agricola Tenuta Poggio Pollino

Via Monte Meldola, 2/t - 40026 **Imola (Bo)**
tel. e fax 0542 667121 marino.pasquali@libero.it

Ore 18
• Aperitivo rustico
• Stornelli romagnoli a cura del gruppo **Pecca bigul**
Dalle ore 19.30
• Accensione del fuoco
Cena al costo di 15€

28 Tenuta Lovatella Az. Agr. Paola Benazzi

Via del Rio 3, 48018 – **Faenza**
Tel. 334 1118885
paolabenazzi @virgilio.it
www.lovatella.it
dalle ore 15.30 al tramonto
• Visita guidata all'azienda agricola, al suo giardino e ai suoi animali.
• Degustazione e vendita di vini di nostra produzione accompagnata da cibi tipici: ciambella, zuccherini, dolcetti al cioccolato per i nostri passiti, piadina, affettati, salsiccia cotta alla brace per il nostro rosso Centesimino.
• Esposizione dei dipinti del pittore **Daniele Rendo**, che rappresentano gli antichi mestieri del nostro territorio, nati come illustrazioni per il Luneri di smember
alle 17.30
• Nella vecchia stalla, chiacchierata con **Mario Gurioli**, grande esperto della nostra civiltà contadina, sui riti e le tradizioni di Lòm a mêrz e sulla vita dei contadini di una volta.
• All'imbrunire accensione nell'aia del fuoco propiziatorio rallegrata dalla fisarmonica di **Flavio Marchi**.
Aziende ospitate:
• Az.Agr.Bandini produzione e vendita fiori
Via Reda,149, 48018 Faenza,Tel.0546 639011
• Flamigni antica pasticceria del corso
Corso Baccarini 14 48018 Faenza, tel.0546 21967
• Az.Agr. Mambelli produzione di miele di alta qualità
Via Basiago 27, 48018 Faenza, Tel 333 3756511
• Molini Morini farine di grano tenero
Via Borgo S. Rocco 48018 Faenza Tel. 0546 21719
• Reda Carni Salumi, girarrosto, gastronomia
Via Birandola 72, Reda Faenza Tel. 0546 639466

29 Azienda Agricola Montepiano di Nino Tini

Via San Mamante 126, **Oriolo dei Fichi**
Tel. 0546 642075 Cell. 338 6370955

A Braccio: il saluto del padrone di casa
Ore 12.30
Pranzo Dei Fuochi Di Marzo
Crostini della Rosa, tortelloni burro e salvia, maialino da latte arrosto, patate al forno, erbe di campo in padella, zuppa inglese, biscotti (zalèt), il tutto accompagnato dal vino rosso "Oriolo" e passito di albana "Tenuta Nasano", acqua vino e caffè
€ 25,00 a persona, gradita la prenotazione

30 Az. Agr. Ravagli

Via Argine dx Montone 220 **Ragone** (Ra)
Cell 347 8884547 ale.ravagli@libero.it
Azienda vitivinicola, vini dalla tradizione e confetture
Vendita diretta

Evento ore 15.30
• Quando arte e tradizione si mescolano... laboratorio della ceramista Anna Tazzari.
Anna ci racconterà come è nata **la signora Maria**, archetipo femminile avvolgente e rotondo riconducibile alla dea madre.
Le sue rotondità,da sempre simbolo di fecondità contengono la vita.
Ore 17:
• Visita in cantina con presentazione e degustazione della nuova nata in azienda: **Ravenna Malvasia**
• Menù dell'aia con piadina salsiccia e sangiovese
• All'imbrunire saremo tutti attorno al fuoco propiziatorio con **Fabiana Monti** che ci terrà compagnia con la sua fisarmonica.

32 Podere Angela Schiavina

via Roncalceci 203
Filetto di Ravenna (Ra) Cell. 337 606572

Dalle ore 10 alle 13
Scuola di cucina
Ore 13
• Pranzo "A Magnè... dla oca" Mangiamo… dell'oca
• Chi vuole puó partecipare solo al pranzo.
• Costo solo per il pranzo € 35,00
• Costo per la lezione e il pranzo € 50,00
• Nel pomeriggio giochi di carte
In collaborazione con l'Associazione **Come eravamo**

lunedì 2 marzo 2015

S. Basileo martire

4 Agriturismo Fattoria La Rondine

Via Boncellino, 178 – **Bagnacavallo (Ra)**
Cell. 348. 5641071 Debora
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 menu di Lòm a Mêrz € 25 (antipasti, una minestra, grigliata maiale, patate al forno, vino, piadina, acqua caffe digestivo) oppure menu alla carta dell'Agriturismo
• Oppure menù da passeggio con piadina farcita di affettati, formaggi, salsiccia alla griglia;
• Vin brulé della casa
• Fegato con cipolla
• Spezzatino di bovino con patate
• Cotoletta della rondine
Per pranzare e cenare è gradita la prenotazione 348.5641071 Debora
• All'imbrunire accensione del fuoco
• Animazione della Rondine

33 La Bottega del Fabbro di Giovanni Martini

Via molino 33, Fusignano (Ra)
Cell.3318549212
Mstir de Fabar…. mestiere nobile e antico, il lavoro di sapienti mani
Dalle ore 17.30
• Opere in ferro Battuto, mostra permanente di **Giovanni Martini**
• Ritratti contadini a cura di **Mirco Villa**: un percorso fotografico attraverso paesaggi e ambienti agricoli della Romagna in collaborazione l'associazione "Il Lavoro dei Contadini"
• **Roberto Amadio** e le sue Zirudele
• Arazzi artistici creazioni di **Egidio Miserocchi**
• Degustazione di prodotti tipici del territorio a cura dell'Associazione **Il lavoro dei contadini.**

martedì 3 marzo 2015

S. Cunegonda

31 giornata di chiusura presso Centro Sociale Orti Bel Poggio

Via Bel Poggio, **Imola** (Bo)
Tel. 0542 627083

ore 17
• Artigiani e contadini, laboratori e video …..
• Tradizioni e tipicità, valori universali per antichi e contemporanei; conversazione a cura di **Pier Antonio Bonvicini** giornalista, critico enogastronomico
• A tavola con i prodotti enogastronomici delle Romagne a cura dei soci dell'associazione il Lavoro dei contadini
• Mostra **Lunario e sapori delle Romagne**, 20 disegni originali dei prodotti tipici della romagna su tavole di legno dipinte con l'antica tecnica dell'encausto realizzate da Egidio Miserocchi
• Accensione piccolo falò propiziatorio
• Degustazione guidata dei prodotti enogastronomici tipici a cura dei soci dell'associazione
Con il Patrocinio dei comuni di Modigliana, Imola e della provincia di Ravenna

A cena:
I sapori di Romagna incontrano i sapori della Sardegna
La nostra "famiglia" si è allargata: è arrivato un nuovo socio, ha origini sarde, insieme vi presentiamo alcune loro prelibatezze
• Fantasia di crostini del contadino
• Cordonetti con farina integrale alla ricotta, salsiccia e profumo di rosmarino
• Culurgionis con salsa di pomodoro e scalogno
• Bocconcini di agnello alle erbe aromatiche
• Rollata di pollo farcita
• Cardo gratinato
• Purè di patate
• Zabaione caldo ,scroccadenti
• Pardulas e amaretti
• Vini in abbinamento delle aziende associate
28€ a persona
Su prenotazione: 3394939961 Lea, 3314428484 Italo
illavorodeicontadini@libero.it

Sflézna (scintilla)

Accademia dei Notturni

Sabato 28 febbraio
Via Armiggia, 42 40054 Bagnarola di Budrio (BO)
Tel 0516927122
www.accademiadeinotturni.it
La notte dei falò nelle campagne di Budrio
Un evento organizzato dalla Pro Loco Budrio, in collaborazione con l'Accademia dei Notturni e l'associazione **Bagnarola nel '700**
ore 19.30
Accensione falò e apertura ristorazione
ore 21
• Vin Brulé offerto a tutti i partecipanti!
• Festa con musica e canti popolari.
• Ristorazione a base di pasta e fagioli, polenta e spezzatino con i biscotti della tradizione.
Ingresso Gratuito

Natura Magica...

andar narrando per borghi e boschi nei LÒM A MÊRZ

sabato 28 febbraio e **domenica I° marzo**
www.naturamagica.it, www.illavorodeicontadini.it,
info@naturamagica.it Cell. 3925379782-3474664858
"Natura Magica" è un progetto innovativo di "trekking dolce" con racconti, uscito fuori dal cappello del Fulèsta Sergio Diotti e dalla piccozza, per così dire, della guida ambientale Roberto Forlivesi. Entrambi residenti in quella cittadina di gente un po' folle che è Gambettola, si sono incontrati e riconosciuti grazie alla passione di entrambi per il teatro, le favole, l'infanzia e hanno dato vita nel 2014 a questa iniziativa, che riesce a mettere insieme la conoscenza della natura e del territorio alla ricerca del benessere fisico e dello spirito. Le loro avventure portano negli angoli meno conosciuti della Romagna, così come in luoghi del Bel Paese, comunque importanti per la nostra storia e per il nostro presente.
Nella due giorni inclusa nel programma di Lòm a Mêrz 2015, inviteranno turisti e curiosi a visitare la zona di Oriolo dei Fichi e San Mamante, con "**LA STRADA DELLA POESIA**" di Nino Tini **sabato 28 febbraio, dalle 14.30 a sera** e la zona di Riolo Terme, con una camminata che partirà dal bellissimo **Parco delle Terme**, alla **Rocca** e alle alture di Mazzolano **domenica I° marzo, dalle 9.30 del mattino al tramonto.**

Madra

mercato contadino a Ravenna

Domenica 1 Marzo 2015
Piazza Dell'Unità d'Italia Ravenna
Lòm a Mêrz nelle magiche terre di Romagna
dalle ore 17:30.
Intorno al "**fiore del fuoco**", creazione artistica di **Aurelio Brunelli**, la rievocazione di poesie e riti propiziatori dei contadini della nostra campagna
• Vin brulé e ciambella
• **Ritratti contadini** un percorso fotografico attraverso paesaggi e ambienti agricoli della Romagna a cura del fotografo **Mirco Villa** in collaborazione con l'associazione "Il Lavoro dei Contadini"
Ore 11
• **Il pollo romagnolo** laboratorio del gusto
Portico Via Gardini angolo Via C. Ricci.
L'eccellenza di carne e uova della famosa razza autoctona, raccontata dall'allevatore Stefano Tozzi che proporrà l'assaggio delle pregiatissime uova.
A cura di Slow Food Ravenna