

# LUMI A MARZO NELLE MAGICHE TERRE DI ROMAGNA LÒM A MÈRZ 2015

LE "FOCARINE": IL TREMORE  
DELL'ARIA CHE RIPRENDE LUCE

Da giovedì 26 febbraio  
a martedì 3 marzo

illavorodeicontadini@libero.it  
www.illavorodeicontadini.org  
3314428484

 Il Lavoro dei Contadini

## I LUNGI 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 la 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*  
Il Lavoro dei Contadini



### Il Lavoro dei Contadini

Via Volta, 5/7 – 48018 Faenza (Ra)

Cell. 331. 4428484

illavorodeicontadini@libero.it

www.illavorodeicontadini.org



Il Lavoro dei Contadini

Con il contributo di:



Camera di Commercio  
Ravenna

COMUNI DI:

Brisighella, Casola Valsenio, Imola, Riolo Terme



Con il Patrocinio di:

Provincia Ravenna – Comuni Faenza e Modigliana

In collaborazione con:



Museo  
Internazionale  
delle Ceramiche  
in Faenza



Slow Food  
Condotta di Ravenna

Si ringraziano:

Gli artigiani Egidio Miserocchi, Maurizio Camilletti e Stefano Rubboli e tutti quelli che contribuiscono con parole, musica ed altro ad arricchire l'evento



Coordinamento: Italo Graziani – Segreteria: info@caridolfi.it

In collaborazione con Comune di Imola

Progetto grafico: Marilena Benini

Immagini dall'Archivio del MIC

Stampa: Carta Bianca Editore – Faenza



## LÒM a MÈRZ 2015 appuntamenti

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) – San Pietro 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 "Sguri" – Savarna

- 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 "Sguri" – Savarna

lunedì 2 marzo

- 4 La Rondine – Bagnacavallo  
 33 La bottega del fabbro – Fusignano  
 martedì 3 marzo  
 31 Centro Sociale Orti Bel Poggio – Imola

## 4 Agriturismo Fattoria La Rondine

Via Boncellino, 178 – Bagnacavallo (Ra)  
Cell. 348. 5641071 Debora  
www.fattorialarondine.it  
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 Menù di Lòm a Mèrz a euro 25,00 (antipasti, una minestra, grigliata di maiale, patate al forno, vino, piadina, acqua, caffè, digestivo) oppure 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

• 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 sulla salute assieme a **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. Richiami di corni primitivi accompagnano l'evento

• A seguire cena su prenotazione con prodotti a km 0

menù da passeggio: piadina con salumi e formaggi e cappelletti

## 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 cartapesta, stoffa e materiali naturali. A cura di **Alice Iaquina** 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

• “Creare con la lana”... un soffice mondo fatto di materiali naturali, lana e feltro, laboratorio creativo a cura di **Maria Pia Montevecchi**

• “Stampo, Mazzuolo, Colore, Tela” il lavoro delle abili mani dell'artigiano-artista **Egidio Miserocchi**

### 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.0544 200101)

• **Il ferro battuto ad arte** a cura del maestro **Aurelio Brunelli**

• **Arazzi e tele stampate** a cura dell'artista **Egidio Miserocchi**

• **Rose Antiche** di **Roberta Pasi**, Vivaio Les Collettes

La partecipazione ai laboratori è gratuita.

• 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 Menù 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 DialectCabaret 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 "contadino 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 dlla 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. "Caboia 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"

#### MENÙ 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 brulé 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 brulé

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, 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 "Sguri"**

**di Romano Segurini**

Via degli Orsini, 4 Savarna – Ravenna

Tel. 0544.533609

r.segurini@email.it www.museoetnosguri.it

**ORE IO:** *Visita al Museo: mostra de la Cavalèta o Stècval o Caprèta o Dèndla o S-ciaf (fermacoperta per bovini)*

**ORE II:** *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 **Peciabigul***

**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 (Ra)

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 con i nostri passiti, piadina, affettati, salsiccia cotta alla brace con il nostro rosso Centesimino.*

• *Esposizione dei dipinti del pittore **Daniele Rendo**, che rappresentano gli antichi mestieri del nostro territorio, nati come illustrazioni per il Lunèri di Smémbar*

**ALLE 17.30**

• *Nella vecchia stalla, chiacchierata con **Mario Gurioli**, grande esperto della nostra civiltà contadina, sui riti e le tradizioni di Lòm a mèrz 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... dl'òca" Mangiamo... dell'oca*

• *Chi vuole può 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***

# Sflézna (scintille)

## Eventi speciali



### NATURA MAGICA...

andar narrando per borghi e boschi nei LÒM A MÈRZ

.....  
**sabato 28 febbraio e domenica 1° 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 Mèrz 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 1° 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 Mèrz 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

