


# 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 Misericocchi, 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

## <sup>2</sup> 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 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.

## <sup>4</sup> 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

**ORE 20.30 intrattenimento coi Coristi per caso**

## <sup>11</sup> 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

• **"Alberi e biodiversità nel giardino: l'importanza degli alberi nell'ecologia dei nostri giardini"**. Suggestivi 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](http://www.patriarchinatura.it).

• A fine serata sarà possibile acquistare prodotti dell'azienda.

## <sup>12</sup> 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  
gardifabio@libero.it – [www.tenutanasano.it](http://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 e 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 mangerà 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

MENÙ

- Carpaccio di baccalà sfumato alla birra artigianale del “Birrificcio Valsenio”
- Tortelli di patate con burro fuso e formaggio di Fossa
- Baccalà al forno con patate, olive nere e pomodorini
- Latte brulé

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.ilviandante@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 **Astrofli “Antares”** di Romagna: osservazioni astronomiche con telescopio
- **Vini e Dolci gratis.**

ORE 21.30: Accensione **falò** “Lòm a Mèrz”

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](mailto:gigirmafranz@virgilio.it)

**ORE 16**

• *Apertura con visita guidata alla raccolta degli 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 o 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.torrediorio.it](http://www.torrediorio.it)  [torre di orioolo](https://www.facebook.com/torrediorio)

[info@torrediorio.it](mailto:info@torrediorio.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](http://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 Mèrz! Costo: 8 Euro 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

[fattoriaromagnola@gmail.com](mailto:fattoriaromagnola@gmail.com)

sito [www.fattoriaromagnola.it](http://www.fattoriaromagnola.it)

**PROGRAMMA:**

• **ORE 16.30** *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 Mèrz*

*A seguire cena a pagamento nella **casa del contadino** con menù a base di polenta con ragù, bruschette, piadina, salsiccia e 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 Casalfumanese (Bo) 0542 681342

22 **Fattoria delle Donzelle**

**s.s. Agricola**

Via Valentonia, 1 - Imola (Bo)

Cell. 349 0553023 [www.fattoriadelledonzelle.it](http://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, 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 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 Dèndla 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.

25 **NatuRa**

Museo Ravennate di Scienze Naturali e Centro

Visite del Parco Delta Po

Via Rivaletto 25, 48123 Sant'Alberto (Ra)

Tel. 0544 528710 – 529260

natura@atlantide.net, www.atlantide.net/natura

**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

# Sflézna (scintille)

## Eventi speciali

### Accademia dei Notturni

.....

**sabato 28 febbraio**

Via Armiggia, 42 40054 Bagnarola di Budrio (BO)

Tel 0516927122

[www.accademiadeinotturni.it](http://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 MÈRZ

.....

**sabato 28 febbraio e domenica 1° marzo**

[www.naturamagica.it](http://www.naturamagica.it), [www.illavorodeicontadini.it](http://www.illavorodeicontadini.it),

[info@naturamagica.it](mailto: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.***