

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:



COMUNI DI:

Brisighella, Casola Valsenio, Imola, Riolo Terme



Con il Patrocinio di:

Provincia Ravenna – Comuni Faenza e Modigliana

In collaborazione con:



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

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.

Ques'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 patate 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 Menù di Lòm a Mèrz a euro 25 (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

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 di 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 brulé 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 ore 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 Casalfumanese 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*

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 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 ravennate*
- *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 (Bo)
Associazione nel Giardino, nella Natura
www.giardinonatura.it
info@giardinonatura.it, Cell. 384 203690
Musei civici di Imola
www.museiciviciidiimola.it
musei@comune.imola.bo.it Tel. 0542 602609

ORE 18-20: Un saluto 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.

8 Azienda Agrituristica Ca' de' Gatti



Via Roncona, 1 Faenza (Ra)
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.

MENÙ

- *Focaccia coi ciccioli e pecorino con gelatina di melagrana*
- *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*

**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 zirudéli davanti al fuoco di Roberto Amadio (Bagaté)*

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.*

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
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,
San Pietro in Campiano (Ra)
Per info: 346 5018301
mdt@ravennantica.org
www.ravennantica.it



ORE 17.30 ***Lanterne fiorite** Laboratorio ludico per creare originali
lanterne benaugurate (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, vin brulé e dolci offerti dal Comitato Cittadino
di San Pietro in Campiano*

ORE 19.45 *Accensione del falò propiziatorio
Evento organizzato da Fondazione RavennAntica e Comitato
Cittadino San Pietro in Campiano*