



NOTTE MAGICA DI MEZZA ESTATE

la guazza ad san zvan

Martedì 23 giugno 2015

Che cosa sono i fiori?
Non senti in loro come una vittoria?
la forza di chi torna
da un altro mondo e canta
la visione. L'aver visto qualcosa
che trasforma
per vicinanza, per adesione a una legge
che si impara cantando, si impara
profumando.
Che cosa sono i fiori se non qualcosa d'amore
che da sotto la terra viene
fino alla mia mano
a fare la festa generosa.
Che cosa sono se non
leggere ombre a dire
che la bellezza non si incatena
ma viene gratis e poi scema, sfuma
e poi ritorna quando le pare.
Chi li ha pensati i fiori,
prima, prima dei fiori.

Mariangela Gualtieri,

Che cosa sono i fiori? in *So dare ferite perfette*

Con il contributo di:



Camera di Commercio
Ravenna

Camera di Commercio, Industria,
Artigianato e Agricoltura Ravenna

In collaborazione con:



Terre di
Faenza



Slow Food®
Emilia-Romagna

Associazione



Via Volta, 5/7
48018 Faenza (Ra)
Cell. 331.4428484
illavorodeicontadini@libero.it
www.illavorodeicontadini.org
f Il Lavoro dei Contadini

Azienda agricola "La mora a Purocielo"

di Donegaglia Rita,
Via Purocielo 39
Brisighella (Ra)
Tel. 320.0246504

La giornata avrà inizio alle 14:

- Autocostruzione di **mobilia in pallet**
- Costruzione di un **mandala** collettivo con fiori e semi
- Yoga all'aperto
- Passeggiata di raccolta e riconoscimento **piante spontanee**.
- **Mercatino arti e mestieri** con collaborazione e confronto diretto con artigiani e artisti: manipolazione argilla, intreccio piante erbacee e spontanee, intreccio del vimini...

Dalle 19.30:

- **Panzanella, cocomero**, accensione del falò, canti, balli e divertimento, il tutto accompagnato alle birre artigianali del **Birrificio Valsenio**. La quota di partecipazione alla giornata è di 15 euro

Dalle ore 20,00

ingresso a offerta libera

- Le auto vanno lasciate alla chiesa e la casa si raggiunge a piedi, dunque è fondamentale la **TORCIA** per il ritorno.

La quota di partecipazione alla giornata è di 15 euro

Dalle ore 20,00

ingresso a offerta libera

- Le auto vanno lasciate alla chiesa e la casa si raggiunge a piedi, dunque è fondamentale la **TORCIA** per il ritorno.

- Per chi volesse rimanere a dormire possibilità di campeggio intorno al fuoco (solo tenda).

Fattoria Romagnola Az. Agricola fattoria didattica agriturismo

di Gentilini Andrea e Fabiola
Via Lola (ingresso adiacente al numero 4) Imola (Bo)
Tel. 0542.34901

Cell. 334.1934492

fattoriaromagnola@gmail.com

www.fattoriaromagnola.it

Ore 18

- Apertura fattoria **preparazione del nocino** alla maniera dell'Artusi

Ore 18.30

- Facciamo la **piadina aromatizzata alle erbe della notte** di S.Giovanni

Ore 19.30

- **Cena (su prenotazione)** con specialità romagnole ed il piatto della casa: braciola di agnellone, castrato ai ferri.

- Per finire **nocino e sciroppo di sambuco** per tutti.

per info e prenotazioni 334.1934492
Fabiola



Azienda agrituristica "Nasano"

di Gardi, Bertoni e Poggiali
Via Rilone 2 loc. Mazzolano,
48025 Riolo Terme (Ra)
Tel. 0546-70715

Cell. 339-4939961 (Lea)

gardi.fabio@libero.it

www.tenutanasano.it

Eventi dalle ore 17

- **Luciana Mazzotti**, esperta di erbe spontanee, parlerà delle erbe di San Giovanni

- Ci bagneremo con la **guazza e con l'acqua di San Giovanni**

- **Antonella Minardi** preparerà l'acqua di San Giovanni e i mazzetti da appendere nelle vostre case per tenere lontano le streghe

- **Pagnottine di pane alle erbe aromatiche** cotte nel forno a legna per tutti!

- **Preparazione del nocino e degustazione** di quello realizzato insieme e voi l'anno scorso

- **Lavorazione dei vimini con Giuseppe Neri**

- "Arcord dla Campagna" (ricordi di campagna), antichi mestieri con **Mario Scalorbi** 333 4399953

- **Soglia Francesco** e la lavorazione del legno col tornio

- **Cena in agriturismo con i piatti del territorio:** cordonetti con sugo allo scalogno IGP di Romagna, fiorentina (su prenotazione) con verdure di stagione, le nostre piadine con salsiccia di maiale, i nostri salumi e i formaggi di Claudia, dolci della casa, vini dell'azienda

- **Serata in compagnia di Giovanni Nadiani**

- **Mercatino "I sapori della nostra terra":**

- **Az. agricola "Le vigne di sopra"** di Franzoni e Montefiori, via Tebano 75 Faenza (Ra) Tel. 0546-47043.

Produzione orzo mondo

- **Az. Agricola Pompignoli Romano e Conti Carla**,

via Tebano 22 Brisighella (Ra)
Tel. 0546-89163 Cell. 333-9890053.

Agriturismo, olio e frutta

- **Soc. agr. "Caboia Claudia e figli"**

via Casetta 3 Casalfiumanese
Valsellustra (Bo) Cell. 3392172282.

Formaggi di pecora

- **Apicoltura faentina di Ferri Paolo** via Cassanigo 6 Faenza (Ra)
Tel. 0546-46300.

Miele e derivati

- **Az. Agricola Alvaro Bartolini** via Oriolo spaderna 4 Brisighella (Ra)
Cell. 333-5303686

Peperoncino e florumivaistica
"Habanero in salsa"

Trattoria da Luciano

di Giulianini Nadia e

Alessandra snc

Via Argine Sx Fiume

Montone, I

Ponte Vico di Russi (Ra)

Tel. 0544 -581314

Cell. 347 .8797507

nadia.kid2010@yahoo.it

www.trattoriadaluciano.it

EVENTO dopo LE 20

Cena all'aperto dietro il ristorante

Nella notte magica di San Giovanni

Antipasti

- **Crostone di verdure dell'orto** abbinato allo Squaquerone

- **Assaggi di formaggi vari** abbinati alle n/s Confetture "particolari"

- **Piadina di farina di Farro e rosmarino**

Primo piatto

- **Tagliatelle "verdine"** con sfoglia ai piselli condite con verdure, guanciale e piselli

Secondo piatto

- **Arrosto di tacchino** farcito con frittatina di spinaci freschi

- **Contorno di patate al forno**

Dessert

- **Gelato ai fiori di Tiglio e perina** caramellata di San Giovanni

Vini sfusi locali, caffè, liquori delle streghe e nocino

€ 27

Nel caso di pioggia, la serata si svolgerà all'interno della trattoria "da Luciano"

Agriturismo "Il contadino telamone"

dell'Az. Agr. Manuela Palombi

via Sacramora 12

Reda di Faenza (Ra)

cell. 338.4689855

339.7242643

info@ilcontadinotelamone.it

www.ilcontadinotelamone.it

ORE 19,30

- visita "raccontata" all'orto naturale

- dalle ore 20 **cena con cibi prodotti esclusivamente nell'Azienda** (prenotazione obbligatoria)

- **Preparazione del nocino** alla maniera dell'Artusi e assaggio di quello dell'anno scorso

- **Difendiamoci dalle streghe** preparando i mazzetti con le erbe legate a questa notte

Tenuta Lovatella Az. Agr. Paola Benazzi

Via del Rio 3, 48018

Faenza (Ra)

Tel. 334 1118885

cell. 3355625481

paolabenazzi@virgilio.it

www.lovatella.it

ORE 19,30 - 22,30

- San Giovanni: erbe, fiori... e la guazza, conversazione con **Vanda Budini**, dell'Associazione Istituto F. Schurr

- **Preparazione del nocino** secondo una antica ricetta di famiglia

- **Degustazioni dei vini** dell'Azienda con piccoli assaggi di cibi ai profumi delle erbe stagionali.

Gradita la prenotazione

Rosmarinus officinalis

Il rosmarino è un arbusto appartenente alla famiglia delle Lamiaceae. Originario dell'Europa, Asia e Africa, è ora spontaneo nell'area mediterranea nelle zone litoranee, garighe, macchia mediterranea...

Nell'antichità era considerata pianta benefica e beneaugurale, la sua etimologia evoca dolcezza: alcuni sostengono che il nome derivi da *ros maris*, rugiada del mare, altri da *rosa maris*, rosa del mare altri ancora da *ros* come balsamo. *Rosa*, balsamo, *rugiada del mare* sembrano evocare le nozze del sole con le acque, è una pianta strettamente legata al mare visto che cresce spontanea sulle scogliere che si affacciano sul Mediterraneo.

I greci chiamavano il rosmarino anche *Anthos*, ovvero il fiore per eccellenza, lo usavano come incenso bruciandolo in onore degli dei per propiziare l'immortalità futura

Per le sue proprietà si sono attribuite virtù magiche tanto che nel Medioevo si aveva l'abitudine di realizzare oggetti di ogni tipo con il legno del rosmarino, da usare come talismano tra i quali i pettini che avrebbero impedito la calvizie. E ancora sacchetti contenenti rosmarino sono spesso messi negli armadi per tenere lontane le tarme.

i fisioterapisti lo raccomandano per l'affaticamento, l'astenia, la depressione, l'impotenza e la frigidity

Jan van Eyck e Hubert van Eyck
Particolare del Polittico dell'Agnello Mistico
1426/1432, Olio su tavola, 258x375 cm
Cattedrale di San Bavone, Gand

