



NOTTE MAGICA DI MEZZA ESTATE

la guazza ad san zvan

Giovedì 23 giugno 2016

Lucciole

Vanno, vanno col loro
lumino mezzo verde,
come in soffio d'oro...
«Lucciola, lucciola, vien da me!».
Oh, non aprire il pugno
per afferrarle... Guai!
Esse, bimbo, non sai?
son le fate di giugno...
«Lucciola, lucciola, vien da me!».
Bimbo, che ne faresti
d'un lumino così
lieve? Immagino, sì,
che me lo spegneresti...
«Lucciola, lucciola, vien da me!».
Lucciole! Col lumino
loro, il lumino verde,
a qualcun che si perde
ti insegnano il cammino:
sono le nostre stelle,
Marino Moretti (Cesenatico, 18 luglio 1885 – 6 luglio 1979) è stato uno scrittore, poeta e romanziere italiano. Fu anche autore di opere teatrali. È noto soprattutto come poeta crepuscolare.

Con il contributo di:



Camera di Commercio
Ravenna

Camera di Commercio, Industria,
Artigianato e Agricoltura Ravenna

In collaborazione con:



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



Trattoria da Luciano

Via Fiume Montone, 1
Pontevico di Russi (RA)
Gradita la prenotazione:
0544 581314
Nadia 347 8797507
mail: nadia.kid2010@yahoo.it

MENÙ DEGUSTAZIONE DALLE ORE 20

Cena sotto la rugiada nella magica notte di San Giovanni & del nocino

- Aperitivo Hugo (vino bianco con sciroppo di sambuco fatto in casa & menta)

- Bruschetta con pomodorini, erbe aromatiche & aglio
- Assaggi di formaggi con piadina di farro macinato a pietra, ravaggiolo, formaggio di fossa di Sogliano, ricotta di giornata con confettura di fiori di acacia, sambuco & miele di tarassaco
- Lasagnetta con zucchine dell'orto & maggiorana, strozzapreti con cipolline, pomodorini freschi & prosciutto
- Arrosto di vitello con finocchietto selvatico & patate al rosmarino
- Gelato con ricotta fresca & confettura di rose
- Liquori delle streghe (Nocino e altri...) vini locali sfusi, acqua & caffè €27,00

• Verrà preparato secondo la tradizione il catino con le Sette Erbe che sotto la rugiada acquistano magici influssi terapeutici ed il nocino con le noci bagnate dalla "guazza" secondo una ricetta tratta dall'Artusi. Durante la serata verranno raccontate usanze e tradizioni della magica notte...

• La serata si svolgerà all'aperto in zona attrezzata dietro al ristorante. Ci auguriamo buon tempo, in caso contrario si farà nelle nostre sale interne.

Le erbe di San Giovanni :

- **Artemisia** (*Arenisia vulgaris*)
- **Rosmarino** (*Rosmarinus officinalis*) rugiada del mare protegge dalla negatività
- **Iperico** (*Hipericum perforatum*) "caccia diavoli"
- **Prezzemolo** (*Petroselinum sativum*) purifica e protegge
- **Lavanda o spigetta** (*Lavandula officinalis*) la sua spiga è considerata un amuleto che protegge da disgrazie, ossessioni e demoni
- **Aglio** (*Allium sativum*) che respinge streghe e vampiri. Plinio lo cita come guaritore di molti mali.
- **Menta** (*Mentha spp.*) erba santa
- **Ruta** detta anche "erba allegra" perché è un efficace talismano contro il maligno
- **Verbena** simbolo di pace e di prosperità
- **Salvia** (*Salvia officinalis*) lingua vegetale
- **Felce** pianta dai semi d'oro

Agriturismo "Il contadino telamone"

della società agricola
RO.2MA.
via Sacramora 12- Reda di
Faenza (Ra)
cell. 338.4689855
339.7242643
info@ilcontadinotelamone.it
www.ilcontadinotelamone.it

PROGRAMMA

- ore 19.30 visita "raccontata" all'orto naturale
- ore 20 **cena** con cibi prodotti esclusivamente nell'Azienda (prenotazione obbligatoria)
- dopo cena: assaggio del **nocino** alla maniera dell'Artusi dell'anno scorso
- difendiamoci dalle streghe preparando i **mazzetti** con le erbe legate a questa notte

MENU:

antipasto: frittate miste, bruschetta con erbe spontanee, nidi di patate
primo: lasagnetta vegetariana
secondo: bocconcini di pollo, prugne e mandorle
contorno: patate alla cacciatora
dolce: budino al vapore di cioccolato e caffè

Costo: € 23 (vino escluso)

Info e prenotazioni: chiamare i cell.
338 4689855 Manuela
oppure 339 7242643 Massimiliano

Tenuta Lovatella Az. Agr. Paola Benazzi

Via del Rio 3,
San Giovannino - Reda
Faenza (Ra)

Tel. 334 1118885
cell. 3355625481
paolabenazzi@virgilio.it
www.lovatella.it

ORE 19 - 22

- Preparazione del nocino secondo una antica ricetta di famiglia e assaggio di quello realizzato l'anno scorso
- Piccola *brènda* con prodotti locali e degustazione dei vini dell'Azienda
- **Giuseppe Bellosi legge Lorenzo Stecchetti**

È gradita la prenotazione
In collaborazione con Bottega Bertacchini - Libri e Arte in Faenza
Gradita la prenotazione



Azienda agrituristica "Nasano"

di Gardi, Bertoni e Poggiali
Via Rilone 2 loc. Mazzolano,
48025 Riolo Terme (Ra)
Tel. 0546 70715
Cell. 339 4939961 (Lea)
gardia.fabio@libero.it
www.tenutanasano.it

EVENTI DALLE ORE 17

- con **Luciana Mazzotti** in giro per la campagna alla scoperta delle erbe spontanee
- 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 a voi l'anno scorso
- Lavorazione dei vimini con **Giuseppe Neri e Arianna Arcord** della Campagna (ricordi di campagna), antichi mestieri, lavorazione della ginestra per tessuti con **Mario Scalorbi** 333 4399953
- **Soglia Francesco** e la lavorazione del legno col tornio
- **Jonathan Leonelli:** Filatura della lana, Zafferano, tartufo
- **Tonino** e i suoi dolci cotti nel forno a legna

• **Cena in agriturismo con i piatti del territorio:** cordonetti con sugo allo scalogno IGP di Romagna, spezzatino di pecora 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 **Fabiana** e la sua fisarmonica

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. 340 6906514.

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 florovivaistica
"Habanero in salsa"

• **Fattoria Romagnola** Via lola ,4 Imola tel 0542 34901
cell.334/1934492

fattoriaromagnola@gmail.com
www.fattoriaromagnola.it

Fattoria didattica, allevamento

Verbena Officinalis

Nomi comuni:

Verbena, Erba corce, Erba sacra

La *Verbena officinalis* è una pianta erbacea perenne con fusto ruvido di forma quadrangolare, legnoso alla base.

Le **foglie** inferiori sono oblunghe, opposte portate da un breve picciolo. Le foglie cauline sono sessili di forma lanceolata, sono pelose, di colore verdastro.

I **fiori** sono raccolti in spighe portate all'ascella delle foglie. Sono piccoli, di colore viola, più raramente bianchi. I frutti sono capsule cuoriformi contenenti quattro semi. Appartiene alla famiglia delle **Verbenaceae**.

È una pianta originaria dell'Europa, Africa settentrionale e Asia occidentale. Pianta che si adatta bene alla coltivazione in vaso, allo stato selvatico è molto diffusa nei prati, sentieri, luoghi incolti, lungo le strade, nelle siepi e lungo le pareti delle case. Nella Roma imperiale veniva utilizzata come erba purificatrice.

Nell'antica grecia e nell'antica Roma, veniva chiamata **lacrima di Iside**, la dea della fertilità e della maternità, o **lacrima di Giunone**, dea del parto e del matrimonio.

Pianta utilizzata dagli indiani d'America per trattare le malattie da raffreddamento. Il primo a descrivere e a classificare la specie fu **Carl von Linné (Linneo)**, il padre della moderna classificazione biologica e scientifica degli organismi viventi, così come la conosciamo oggi.

El Greco, San Giovanni Battista 1594-1603, olio su tela, cm.111x66, Young Memorial Museum, San Francisco.

