

LÒM A MÈRZ

da domenica 26 febbraio
a venerdì 3 marzo 2017



illavorodeicontadini@libero.it

www.illavorodeicontadini.org

3314428484



Il Lavoro dei Contadini



Le “focarine” nei campi vicino alle case nel circondario dei Comuni di: Argenta, Bagnacavallo, Brisighella, Budrio, Casalfiumanese, Casola Valsenio, Cotignola, Faenza, Imola, Marradi, Ravenna (Gambellara, Ragone, San Pietro in Campiano, Sant’Alberto, Savarna), Riolo Terme, Russi.

RITROVARE TRACCE GENUINE NELLA NOSTRA TERRA

Cappelletti, passatelli, piadina, ciambella, zuppa inglese... Pellegrino Artusi 1820-1911 nella sua opera singolare “L’Arte in Cucina e la Scienza del Mangiare Bene” ha esaltato con passione il mondo del gusto e con straordinaria intuizione ha fermato il tempo con le sue ricette legate alla civiltà agricola. Ci ha lasciato una grande eredità e memoria, un grande patrimonio per tutti noi cittadini

durante i Lòm a Mèrz vogliamo riscoprirne insieme i sapori e ricordarlo con alcune ricette artusiane numero: 85.87.47.675 .639.110.111.381.230.544.43 2.313.410.346.639.432.372.6 73.632.664.663.58.54.570.34 6....

“Il mondo ipocrita non vuoi dare importanza al mangiare; ma poi non si fa festa, civile o religiosa, che non si distenda la tovaglia e non si cerchi di pappare del me-

glio.” Pellegrino Artusi
“Non affrettiamoci a “rivisitarlo”, deprecabile esercizio che solitamente nasconde l’incapacità di confrontarsi con la personalità altrui. Proviamo a prenderlo alla lettera, scopriremo che, in molti casi, funziona ancora.” Massimo Montanari, 2010

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:

Comuni di Imola, Brisighella, Casola Valsenio, Faenza, Riolo Terme,
Unione della Romagna Faentina

In collaborazione con:



Si ringraziano:

Gli artigiani e tutti quelli che contribuiscono con parole, musica ed altro ad arricchire l'evento, l'Associazione Friedrich Schürr e Giuliano Giuliani per il disegno di copertina

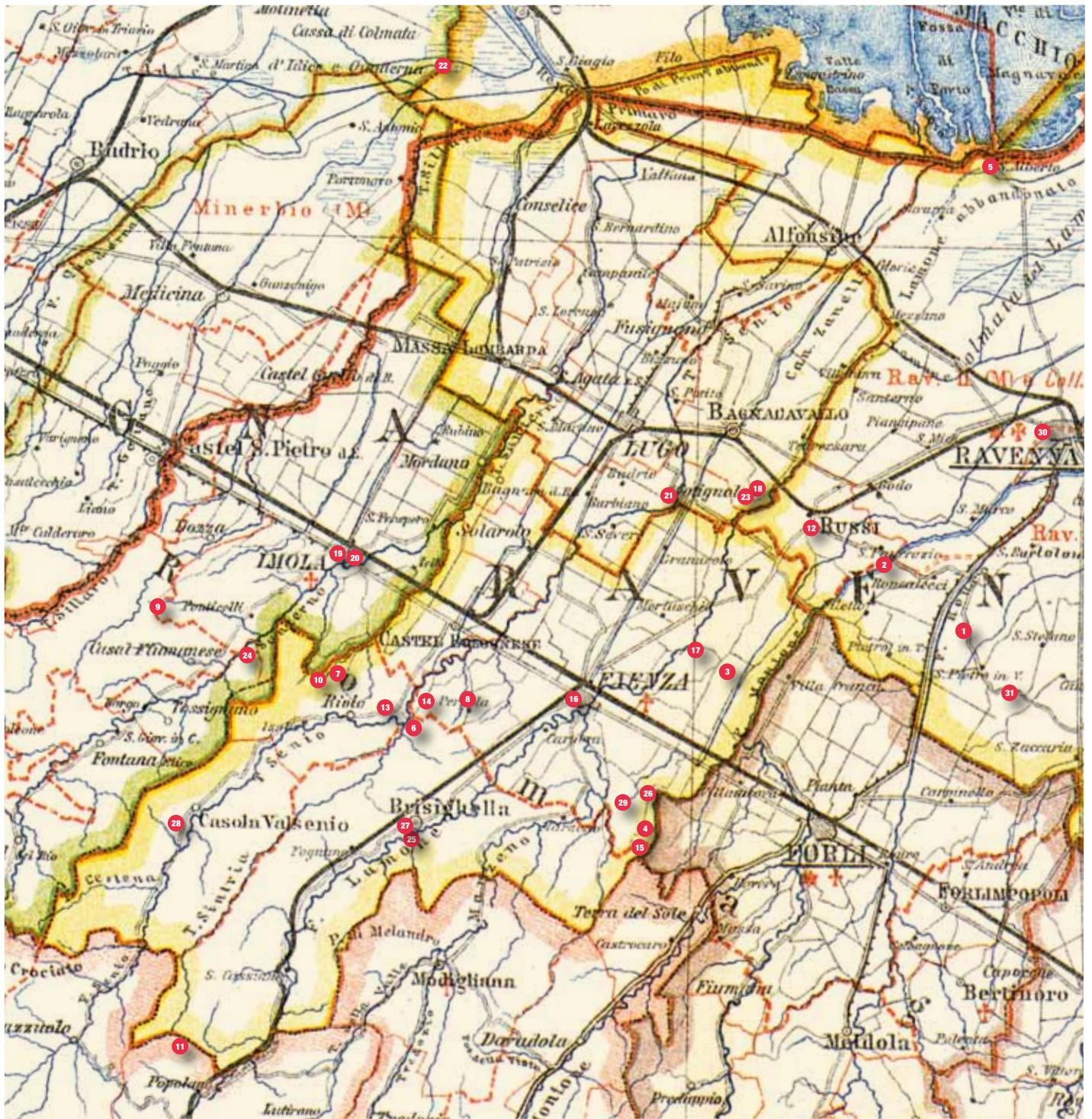
Coordinamento: Italo Graziani

Segreteria: info@caridolfi.it

Mappa tratta da "La Romagna geografia e storia", (1893) Ing. Emilio Rosetti

Progetto grafico: Marilena Benini

Stampa: Carta Bianca Editore – Faenza



domenica 26 febbraio

- 1 Cà Ridolfi Gambellara
- 2 Ravagli Ragone
- 3 Tenuta Lovatella Faenza
- 4 Ca' de' Gatti Faenza
- 5 Museo NatuRa Sant'Alberto
- 6 Agriturismo Rio Manzolo
- Villa Vezzano Brisighella
- 7 Nasano Riolo Terme
- 8 Zinzani Ruggero Faenza
- 9 Caboi Claudia e figli Fontanelice
- 10 Fattoria Romagnola Imola
- 11 Rifugio Valnera Marradi
- 23 Agriturismo La Rondine Bagnacavallo
- 24 Tenuta Poggio Pollino Imola
- 26 Montepiano Oriolo dei Fichi
- 27 Convento dell'Osservanza Brisighella
- 28 Piadineria da Lori Casola Valsenio
- 29 Torre di Oriolo dei Fichi Faenza

lunedì 27 febbraio

- 12 **RossTeria Busdesgnaus** Russi
- 23 **Agriturismo La Rondine** Bagnacavallo
- 30 **Sala Slow food** Ravenna
- 31 **M.D.T. (Museo Didattico del Territorio)** San Pietro in Campiano

martedì 28 febbraio

- 13 **Dalmonte Cesare e Francesco**
- Riolo Terme
- 14 **Franzoni Luigi e Montefiori Irma**
- Faenza
- 15 **Bartolini Alvaro** Brisighella
- 7 **Nasano** Riolo Terme
- 23 **Agriturismo La Rondine** Bagnacavallo

mercoledì 1 marzo

- 16 **Rione Verde** Faenza
- 17 **Il contadino telamone** Reda di Faenza
- 23 **Agriturismo La Rondine** Bagnacavallo

giovedì 2 marzo

- 17 **Il contadino telamone** Reda di Faenza
- 18 **Palazzo Baldini** Bagnacavallo
- 19 **Istituto Tecnico "Scarabelli"** Imola
- 23 **Agriturismo La Rondine** Bagnacavallo

venerdì 3 marzo

- 6 **Agriturismo Rio Manzolo**
- Villa Vezzano Brisighella
- 7 **Nasano** Riolo Terme
- 20 **Mercato ortofrutticolo** Imola
- 21 **Arena delle balle di paglia** Cotignola
- 22 **Museo delle Valli** Campotto
- 23 **Agriturismo La Rondine** Bagnacavallo
- 25 **Agriturismo Cà di Mezzo** Brisighella

1 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

• A tavola con ricette tratte dal libro "La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene" di Pellegrino Artusi (su prenotazione - maggiori informazioni sul sito dell'azienda e Facebook)

ORE 15 LABORATORI LUDICO/
CREATIVI GRATUITI PER BAMBINI E

ADULTI

• **Laboratorio di incisione e stampa con INK33 (Enrico Rambaldi - www.ink33.it)** In questo laboratorio verranno mostrate alcune matrici intagliate su linoleum e legno, spiegata la tecnica della xilografia e, in ultimo, si stamperà su carta con un piccolo torchio tipografico. (Laboratorio gratuito per ragazzi e adulti).

Nella stessa giornata sarà inaugurata una piccola mostra di stampe originali da matrici in legno, zinco e linoleum che rimarrà aperta al pubblico dal 26 febbraio al 15 marzo

• **"La stampa romagnola su tela"** laboratorio di stampa con l'artista-stampatore **Egidio Miserocchi**. Chi vuole partecipare al laboratorio dovrà fornirsi di un piccolo pezzo di tela sul quale lavorare

• **Il legno prende vita** dalle abili mani del falegname **Stefano Rubboli**

• **Lavorazione del ferro battuto** con mastro **Aurelio Brunelli**

• **L'arte dell'intreccio del vimini** per fare i cesti, nidi e tanto altro a cura di **Arianna Ancarani**

• Dalla cucina, nel pomeriggio si potranno gustare: **piadine, salumi, vin brulé... e dolci di carnevale**

• Le "Petite Poupée" piccole bambole

sognanti e sonore di **Elisa Grillini**, ceramiche artistiche

• **"Con le mani e con il cuore"** donne con le mani in pasta Bottega d'arte ceramica di **Mirta Morigi**

ALL'IMBRUNIRE

• **Accensione del fuoco propiziatorio**

• **Allieteranno l'accensione del fuoco Matilde e Celeste Pirazzini** con antiche cante a cappella.

7 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,

gardì.fabio@libero.it

www.tenutanasano.it

L'agriturismo: un ambiente dove scoprite l'accoglienza, i piatti della cucina di casa, i prodotti del territorio

DALLE ORE 15.00

• **"Il duo solare"** musica allegra e popolare con Gianfranco e Giuseppe

• **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

• **Come una volta: nel paiolo la coppa di testa.** Cotta e mangiata

• **Antonella Minardi** e il suo **croccante** artigianale

• **Giuseppe Neri**, lavorazione **vimini**

• **"Arcord dlla Campagna"** (ricordi di campagna): la pulizia e lucidatura del rame. **Mario Scalorbi** 333 4399953

• **Accensione del fuoco** all'imbrunire

MENÙ DA GUSTARE AL CALDO

• Polenta con ragù, piadina romagnola con salsiccia buona e matta ai ferri, affettati

e formaggi, fegatini con rete e salame fresco alla griglia, dolci della casa

• **Vin brulé gratis per tutti**

AZIENDE OSPITATE:

• **"Az. Zootechnica "Scania di Settefonti"** di Stefania Malavolti, via Settefonti 3 Casola Valsenio (Ra) Tel 0546-73189 cell. 3392172282 *Formaggi di pecora, capra e mucca*

• **Az. Agr. biologica Minardi Antonella** Via Cestina 14 - Casola Valsenio Tel. 347 5216893 *Confetture di frutti dimenticati*

• **Apicoltura Faentina di Ferri Paolo** via Santa Lucia - 125 - Faenza - tel. 0546-84521 *miele e prodotti dell'alveare*

• **Az. Agricola Alvaro Bartolini** Via Oriolo 4 Brisighella (Ra) Cell. 333 5303686

peperoncino e florovivaistica "Habanero in salsa"

• **Jonathan Leonelli** *Filatura della lana, zafferano, tartufo e...*

• **Az. La Romagnola** *Paste biologiche di grani antichi*

• **Natura del campo**, di Laura Virgona *Cosmesi naturale*

6 Agriturismo Rio Manzolo



Via Trieste 99, 48013

Villa Vezzano di Brisighella

Tel. 0546 89084

Cell. 339 7990144

PASSEGGIATA CON MERENDA

POETICA

• **Alle 13 ritrovo in agriturismo per la passeggiata con le guide del Trekking Nasturzio.** Al ritorno dalla passeggiata, accensione del falò e **merenda con le specialità dell'agriturismo e vin brulé.**

DALLE 17

Lecture di storie di romagna con Mario Gurioli. Verso l'ora di cena sarà servita una **"Zuppa di lenticchie"**, piatto n.47 de La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, P. Artusi.

Prezzo dell'evento: 15 euro

Prenotazione obbligatoria e informazioni al 339/7990144

3 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. Con la nostra "Rambela" e il nostro "Centesimo" si possono assaggiare i crostini dell'Artusi ricetta n° 85 e 87, i crostini ai bruciatini, la fettunta con l'olio di Brisighella e la piadina con affettati o con salsiccia cotta alla brace. Ciambella, zuccherini e dolcetti al cioccolato accompagnano i nostri "passiti d'autore".*

ORE 16

- **Mirco Villa** presenta il suo nuovo libro fotografico di ricette **"Il bello di mettere i piedi sotto la tavola in Romagna"** all'interno di una mostra di "appetite" foto di piatti tipici romagnoli.

ORE 17

- **"Una volta u s' magneva acsè":** con la sua eloquente vivacità **Mario Gurioli** parla dei cibi di una volta.
- *All'imbrunire accensione nell'aia del fuoco propiziatorio*

AZIENDE OSPITATE

• Az. Agr. Bandini

produzione e vendita fiori

Via Reda, 149, 48018 Faenza, Tel. 0546 639011

• Molini Morini

farine di grano tenero

Via Borgo S. Rocco 48018 Faenza Tel. 0546 21719

• Reda Carni

Salumi, girarrosto, gastronomia

Via Birandola 72, Reda di Faenza

Tel. 0546 639466

4 Azienda Agrituristica

Ca' de' Gatti

Via Roncona, 1 Faenza (Ra)

Tel. 0546 642202

Cell. 339 2848391

www.cadegatti.it

info@cadegatti.it

 Ca'de'Gatti

Simboli, racconti e manualità: viaggio dal fuoco alla tavola attraverso le ricette di Pellegrino Artusi. A Ca'de'Gatti proponiamo un percorso a ritroso nel tempo per i bambini che apprenderanno "l'arte in cucina" preparando biscotti, mentre agli adulti serviremo pietanze dal sapore antico.

DALLE 15.30

• Inizio laboratorio pasticceria

La Tata Francys intratterrà i bimbi con racconti di tradizioni legate al cibo e farà preparare ai piccoli pasticceri i famosi "bracciatelli" tipici biscotti nuziali delle campagne romagnole. A seguire merenda, giochi e danze intorno al falò

ORE 17

• Merenda

La merenda per i bimbi comprende: Bastoncelli croccanti r. Artusi n. 570 con la cioccolata calda, ciambella, pane, marmellata e succhi della casa. Costo per bambino laboratorio e merenda: 10€

ORE 17.30

• **Accensione del fuoco** e inizio momento poetico con la lettura di zirudele in dialetto romagnolo a cura di **Roberto Amadio** (Bagaté)

• **Menù da passeggio:** lo Sformato della signora Adele **ricetta Artusi n. 346**, piadine con salsiccia o formaggio, patate fritte, vino, vin brulé, **Torta di ricotta ricetta Artusi n. 639**.

La farina utilizzata per la preparazione dei pani: farro di Ca' de' Gatti

Si potrà mangiare fino alle ore 20.30.

Evento garantito anche in caso di pioggia.

Informazioni: 339 2848391

Sconto del 5% per i soci Slow Food con tessera



5 Museo NatuRa

Via Rivaletto, 25

Sant'Alberto (Ra)

tel. 0544 528710, 529260

fax 0544 528710

natura@atlantide.net

infonatura@comune.ra.it

www.natura.ra.it

www.atlantide.net/natura

ALLE ORE 10 E ALLE ORE 15

• Realizzazione di cassette nido

Incontro col naturalista Luciano Cavassa per imparare a conoscere le diverse tipologie di cassette nido e altri rifugi per animali. Durante l'incontro inoltre impareremo come aiutare al meglio i nostri piccoli amici realizzando cassette nido che i partecipanti potranno portare

a casa e appendere nel proprio giardino.

Costo a partecipante: 10,00 €

Info e prenotazione (obbligatoria entro il 24 febbraio):

Tel. 0544 528710 natura@atlantide.net

PER TUTTO IL PERIODO DEI LUMI:

• **Mostra "gli animali e l'inverno - Come aiutare la fauna nel periodo invernale e favorire le successive nidificazioni".**

A cura del Naturalista Luciano Cavassa tutti i giorni, negli orari di apertura del Museo

• **Ingresso ridotto al Museo Natura per tutti dal 26 febbraio al 3 marzo 2017**

9 Società agricola Caboi Claudia e figli

Via Buffadosso, 2 Fontanelice

Tel. 0542 681342

Cell. 334 9449642

340 6906514

az.valsellustra@libero.it

 az agricola Valsellustra

ORE 18

• **Accensione del Fuoco Propiziatorio**

• **Cena con menù della tradizione sarda:**

Taglieri con salumi misti e olive, Culurgiones, Maialino allo spiedo con contorno, Torta di ricotta - ricetta artusiana n 639.

È consigliata la prenotazione



8 **Az. Agr.**
Zinzani Ruggero

Via Casale, 23 
(Zona campo cross/Monte
Coralli) **Faenza** (Ra)
Tel. 0546 47015
Cell. 333 7040543 Ruggero
Cell. 347 9458249 Anna
Cell. 348 7932617 Marco
zinzanivini@alice.it

 **Zinzani Vini**

*Un'azienda vitivinicola, sui colli faentini,
produttrice e venditrice di vini sfusi ed
imbottigliati, saba, confetture, prodotti
agricoli.*

EVENTO GRATUITO INIZIO ORE 17.30

- **Tiziano Gatta con I Stremb:**
barzellette e musica
- **Gruppo Astrofili "Antares"**
*di Romagna: osservazioni astronomiche
con telescopio*
- **Panini con salsiccia e pancetta**
- **Vini e Dolci della tradizione gratis.**
- **Durante la serata sarà possibile
acquistare prodotti**

ORE 21

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 caseari 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)
Cell. 333 9890053 *Produttore di olio.*
- **Az. Agr. Bartolini Alvaro**
Via Roncona, 4 – Brisighella (Ra) Tel. 0546
642294
Cell. 333 5303686
Produttore di peperoncini, florovivaista
- **Antichi Calanchi di Babini Daniela**
Via Pideura 20/C Brisighella (Ra) Cell. 338
7012610
Farina e pasta di grani antichi.
- **Tanesini Paola** Cell. 334 2906980 *Hobbyista
creativa: Gattilcani ferma porta.*
*Contattateci, in caso di mal tempo sarà
rinviato al sabato successivo*

10 **Fattoria Romagnola**

Via Lola (ingresso
adiacente al civico 4) 
Imola (Bo)
Tel. 0542 34901
Cell. 334 1934492
fattoriaromagnola@gmail.com
www.fattoriaromagnola.it

 **Fattoria Romagnola**

*Az. Agricola, Fattoria didattica,
Agriturismo, Allevamento*

ORE 17

*Visita alla stalla e distribuzione del cibo
alle pecore, maiali, mucche, capre, galline,
anatre e gli asini Mina e Piccolino*

DALLE 18.45

- **Accendiamo il fuoco** *Lòm a Mèrz*
- **A seguire cena al caldo nella casa del
contadino** con menù da passeggio con piadina,
salsiccia, affettati, pasta e polenta al
ragù, vini delle cantine del territorio, dolci
della tradizione di carnevale, zuppa inglese
(ricetta n. 675 dal libro di Pellegrino Artusi)
- *Durante la serata musica della
fisarmonica*
*È possibile prenotare il proprio tavolo al
334 1934492 Fabiola*

2 **Az. Agr. Ravagli**

Via Argine dx Montone 220
Ragone (Ra) – Cell. 347
8884547 ale.ravagli@libero.it
www.alessandraravagli.it

*Azienda vitivinicola, vini della
tradizione, vitigni autoctoni e trasformati
dell'orto – vendita diretta*

EVENTO ORE 16

- **Lezione di cucina con l'agrichef
Susanna Vannini** dell'agriturismo
"Il Castagnolo" di Casola Valsenio.
*Susanna ci terrà compagnia e ci svelerà
tutti i segreti per fare degli ottimi dolci di
carnevale alla moda di Pellegrino Artusi.*
A fine lezione degustazione per tutti.

IN CANTINA


- **Degustazione vini** vendemmia 2016
e vendita diretta

MENÙ DELL'AIA

- **Piadina, salsiccia e Sangiovese; polenta
al ragù e Sangiovese**
*All'imbrunire saremo tutti attorno al
fuoco propiziatorio con Fabiana
Monti che ci terrà compagnia con la sua
fisarmonica.*

11 **Rifugio Valnera**

di Dario Liverani,
via Valnera 1 – **Marradi**
rifugio.valnera@gmail.com,
www.rifugiovalnera.com

 **Rifugio Valnera**

Cell. 338 4626861 – 348 4726440

Ristoro – Camere

- **Pranzo al Rifugio con piatti della tradi-
zione "L'Italia Unita in cucina" di P. Artu-
si.** *Per una migliore accoglienza è gradita la
prenotazione*

NEL POMERIGGIO OSPITI AL

RIFUGIO: I NOSTRI VICINI

- **Mirco Camurani Apicoltore – Marradi:**
"Viaggio in un mondo di Miele"
- **Sig.ra Maria – Az. Agr. Ceroni:**
*Preparerà la ricotta o il ravaggiolo al Rifugio
Vittorio Neri*

- *La terra e i suoi meravigliosi frutti:*

Le buone patate

- *All'imbrunire accensione del Fuoco*
- **Chi arriva al Rifugio a piedi** riceverà
un omaggio: *"Sentiero Garibaldi"*
*segnavia GialloBlu da Popolano a Rifugio
Valnera*

23 **Agriturismo**

Fattoria La Rondine

Via Boncellino, 178
Bagnacavallo (Ra)
Cell. 388 4647149 Debora
Cell. 347 4230464 Sauro
www.fattorialarondine.it
sauro.rossini2013@libero.it

DALLE ORE 15 IN POI

*Durante tutta la giornata sarà possibile vi-
sitare e accarezzare tutti gli animali
della fattoria: capre, pecore, asini, caval-
la, vacca romagnola, conigli, polli e pollaio
sugli alberi, colombi...*

- *Per tutta la serata sarà possibile cenare
con menù di Lòm a Mèrz euro 28 (an-
tipasti, una minestra, grigliata di maiale,
contorno, vino, piadina, acqua, caffè, di-
gestivo) o menù alla carta dell'Agriturismo*
- **Oppure menù da passeggio con piadina
farcita con affettati, formaggi, salsiccia alla
griglia, vin brulé della casa, fegato con ci-
polla**

Per pranzare e cenare

è gradita la prenotazione

- *All'imbrunire accensione del fuoco*
- *Animazione della Rondine*

24 **Società Agricola**
Tenuta Poggio Pollino

Via Monte Meldola, 2/t
40026 Imola (Bo)
Tel./fax 0542 667121
marino.pasquali@libero.it

MENU

• *Crostone gustoso al lardo e tegamaccio di carciofi, cappellacci di faraona, stracotto di bue con polenta frita, ravioli e crostate, costo € 20 bevande incluse*

DALLE ORE 19.30

• **Accensione del fuoco propiziatorio**
• *Durante la serata letture simpatiche dal libro "Cibi tempestosi" parodia culinaria di alcuni classici della poesia italiana. La serata si svolgerà anche in caso di maltempo*

27 **Convento**
dell'Osservanza

Via Antonio Masironi 3
Brisighella (Ra)
Comitato Brisighella
Bene Comune
Tel. 0546 86195
www.brisighellabenecomune.it
comitatobenecomune.
brisighella@outlook.it



comitatobrisighellabenecomune

ORE 16 APERTURA FESTA

ORE 16.30

• **A Trebb** a cura dall'Associazione "Friedrich Schürr", accompagnati dalle chitarre dai ragazzi della scuola di musica "Masironi"

ORE 18.30-19

• **Accensione fuoco propiziatorio**
• *Concorso fotografico con premiazione del vincitore la sera stessa*
• *Balli e Musica attorno al falò*
• *Possibilità di gustare: la famosa polenta della Polisportiva San Cassiano, un piatto artusiano, dolci, vin brulé, vino biologico*

6 **Piadineria da Lori**

Via Cantone
c/o area parking
campo sportivo "Enea Nannini"
Casola Valsenio (Ra)
Cell. 339 1782830
daloripiadineria@gmail.com



f dalori.piadineria

Il chiosco si trova a circa 1km da Casola Valsenio con direzione Palazzuolo sul Senio, in stile baita di legno con ampio spazio riscaldato all'interno (circa 50 posti) dispone di ampio parcheggio con un bellissimo parco adiacente. Le colline circostanti, sono attraversate da bellissimi sentieri e crinali e le rendono un luogo ideale per passeggiate o giri in mountain bike.

ALLE ORE 19

• **Accensione fuoco propiziatorio**
• **Le nostre proposte gastronomiche** (pranzo e cena) per la giornata:
€ 10,00 **menu degustazione:** Bruschetta fantasia di Lori, taglierino con salumi e formaggi accompagnato da piadina frita, piadina alla lastra, alle ortiche, all'erba cipollina e ai cereali, per finire rotolino alla nutella + bibita / o vino / o acqua
€ 7,00 **pizza a scelta dal menù + bibita / o vino / o acqua**

26 **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

• *Antipasto della Rosa*
• *Tagliatelle al ragù di cinghiale*
• *Stinco di maiale e Patate al forno*
• *Dolce della casa*
• *Il tutto accompagnato dal vino rosso "Oriolo"*
• *Acqua e caffè*
€ 20,00 a persona, gradita la prenotazione

29 **Associazione**
per la Torre
di Oriolo dei Fichi

Via di Oriolo 19 **Faenza** (Ra)
Cell. 333 3814000

www.torrediorio.it

f torrediorio

info@torrediorio.it

Ai piedi della splendida torre medievale fuochi, musica e tradizioni secolari.



NEL PARCO

ORE 14 Apertura Torre con possibilità di visita guidata. Esposizione delle opere di **Oscar Dominguez**

ORE 15 Animazione bimbi fino alle 18

ORE 17 inizio musica del gruppo

Mr Zombie Orchestra

ORE 18 Accensione falò e "declamazione dello scongiuro propiziatorio"

ORE 15 Apertura chiosco con **piccola ristorazione romagnola** e alcune proposte ispirate alla cucina artusiana; degustazione dei vini del territorio.

• *All'interno della rocca esposizione dei numerosi **prodotti dell'associazione:** oltre al vino troverete miele, succhi di frutta, pasta, farine, farro, olio e liquori.*
• *Saremo aperti fino alle ore 23*
• *Gli orari potrebbero subire leggere variazioni. Aggiornamenti disponibili sul nostro sito e pagina Facebook.*

In caso di maltempo la festa si svolgerà il 27 febbraio in orari comunicati sul nostro sito e pagina Facebook.

lunedì 27 febbraio

S. Leandro

12 RossTeria

Busdesgnaus

Vicolo Carrarone, 12
48026 Russi(RA)
Tel. 0544 582348

rosssteria@libero.it

Non si vive di solo pane, è vero; ci vuole anche il companatico, nell'arte di renderlo più economico, più sapido, più sano, è vera arte. (Pellegrino Artusi)

ORE 19:

• Per tutta la serata sarà disponibile il menù Artusiano del lóm a mèrz (gradita la prenotazione)

Antipasto: Crostini di fegatini con salvia (n.110), crostini di beccaccia (n.111), sformato cardoni (n.381)

Primi piatti: Polenta di farina gialla colle salsicce (n.230), pappardelle al sugo di coniglio (n.93), cappelletti con sugo di carne (n.4)

Secondi piatti: Bistecca nel tegame (n.544), con patate sauté (n.432), agnello con piselli all'uso di Romagna (n.313)

Contorni: Carciofi ripieni (n.410), Patate sauté (n.432), Fagiuolini con la balsamella (n.372)

Dolci: Latteruolo (n. 673), Sformato cogli amaretti (n. 632), Coperto di zabaione (n.664), Biscotto da servire con zabaione (n. 663)

EVENTI

- Il fuoco verrà acceso al calare del sole
- La serata sarà allietata da "Il duo solare" cantori romagnoli d'osteria

AZIENDA OSPITE:

Azienda agricola Randi

Via San Savino 113, Fusignano



23 Agriturismo

Fattoria La Rondine

Via Boncellino, 178

Bagnacavallo (Ra)

Cell. 388 4647149 Debora

Cell. 347 4230464 Sauro

www.fattorialarondine.it

sauro.rossini2013@libero.it

DALLE ORE 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 possibile cenare con **menù di Lóm a Mèrz** euro 28 (antipasti, una minestra, grigliata di maiale, contorno, vino, piadina, acqua, caffè, digestivo) o menù alla carta dell'Agriturismo

• Oppure **menù da passeggio** con piadina farcita con affettati, formaggi, salsiccia alla griglia, vin brulé della casa, fegato con cipolla

Per pranzare e cenare

è gradita la prenotazione

• All'imbrunire **accensione del fuoco**

• Animazione della Rondine

30 Sala Slow Food

presso Parrocchia

S. Maria del Torrione

Via Umberto Majoli (traversa

di Via Fiume Montone

Abbandonato) **Ravenna**

ORE 20 rito del fuoco

ORE 20,30

Cena con prodotti e vini locali.

Il pane verrà abbinato ad alcuni piatti della Cucina Artusiana, assieme alle mitiche focacce di Fabio, dolci e biscotti

Panificazione con farine di grani antichi locali nella cucina dell'Artusi

*Con Fabio del Forno Biologico Cappelletti & Bongiovanni attivo da 35 anni conosceremo l'utilizzo, nella cucina dell'Artusi, di prodotti artigianali di grande qualità preparati con principi di lavorazione aderenti alla filosofia biologica, con farine biologiche ricavate da **grani antichi**, che si distinguono per **alta digeribilità**, la genuinità e la **naturalità**, e soprattutto **l'assenza di glutine**.*

Costo: € 25,00 per i soci € 30,00 per gli amici

Prenotazione cena: a Mauro Zanmarini

335-375212 / maurozanmarini@gmail.com



31 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 16.30

Laboratorio per bambini "L'arte di

mangiar bene: la pasta fatta in casa"
Viaggio in compagnia di Pellegrino Artusi, alla scoperta delle tecniche per fare la pasta fatta in casa come una volta e realizzazione di strozzapreti tradizionali. (laboratorio gratuito, bambini 5-12 anni, non è necessaria la prenotazione)

ORE 17.30

Visita guidata tematica al Museo Vasi e piatti antichi. La storia della cucina dalla Preistoria all'epoca medievale. (attività gratuita per adulti, non è necessaria prenotazione)

DALLE ORE 19

Polenta e vin brulé offerti dal Comitato Cittadino di San Pietro in Campiano
Accensione del falò propiziatorio

martedì 28 febbraio

Martedì grasso

13 Azienda Agricola Dalmonte Cesare, Giuseppe e Francesco

Via Bologna 76
Riolo Terme (Ra)
Tel. 0546 71390

ORE 18.30

• *L'associazione culturale FAT AGRI in collaborazione con Biblioteca Comunale organizza "il lume a marzo" presso la Cantina Dalmonte Cesare e Francesco.*

• *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 per tutti.*

14 Az. Agr. Franzoni Luigi e Montefiori Irma S.S.

S.S. Via Tebano 75 Faenza (Ra)
Cell. 347 1568284 Luigi
333 1733877 Irma
gigirmafranz@virgilio.it

ORE 16

Apertura con *visita guidata* alla raccolta degli attrezzi agricoli.

ORE 19

Accensione fuoco propiziatario (rito tipico del mondo contadino) commentata da Patrizia Capitanio

ORE 20.15

• *Presentazione del libro "Tebano, una piccola località delle colline Faentine, vive oggi come ieri" con l'autrice Patrizia Capitanio. Sarà presente l'Editore Carta Bianca.*

• *Durante la serata sarà possibile degustare il menù da passeggio.*

• *Dolci fatti da ricette Artusiane.*

AZIENDE OSPITI:

Az. Agr. Pompignoli Romano e Conti Carla
Via Tebano 22, Brisighella (Ra)
Cell. 333 333 2535342 Carla
Cell. 333 9890053 Romano

Produzione di olio

Soc. Agr. "Caboï Claudia e figli"

Cell. 334 9449642

Produzione di formaggi: pecorino stagionato e semi stagionato, ricotta e formaggi di capra

Az. Agr. Biologica "Vernelli"

Via Vernelli 3, Faenza

Cell. Marisa 338 7520683 Matteo 338 8512249

Prodotti vari da agricoltura biologica

23 Agriturismo

Fattoria La Rondine

Via Boncellino, 178
Bagnacavallo (Ra)
Cell. 388 4647149 Debora
Cell. 347 4230464 Sauro
www.fattorialarondine.it
sauro.rossini2013@libero.it

DALLE ORE 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 possibile cenare con menù di Lòm a Mèrz euro 28*

(antipasti, una minestra, grigliata di maiale, contorno, vino, piadina, acqua, caffè, digestivo) o menù alla carta dell'Agriturismo

• *Oppure menù da passeggio con piadina farcita con affettati, formaggi, salsiccia alla griglia, vin brulé della casa, fegato con cipolla*

Per pranzare e cenare è gradita la prenotazione

• *All'imbrunire accensione del fuoco*

• *Animazione della Rondine*

7 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,
gardì.fabio@libero.it

www.tenutanasano.it

L'agriturismo: un ambiente dove scoprite l'accoglienza, i piatti della cucina di casa, i prodotti del territorio

DALLE ORE 19

• *visita alla cantina: possibilità di degustazione e acquisto dei vini*

• *All'imbrunire verrà acceso il fuoco propiziatario*

• *Ciàcar, con Giuseppe Bellosi: un viaggio nel dialetto romagnolo da Olindo Guerrini a Raffaello Baldini*

CENA IN AGRITURISMO SU PRENOTAZIONE

• *Antipasto della casa, lasagne alla bolognese, strozzapreti, Senatore Cappelli, salsiccia e radicchio, pollo alla cacciatora, patate arrosto, asparagi gratinati, dolci di Carnevale*

€ 25,00 bevande, caffè, liquori inclusi

28 Azienda agricola

Bartolini Alvaro

"Spaderna"

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 18

• *La Castellina: prodotti dell'alveare di Gaudenzi Marco*

www.apiculturalacastellina.it

• *Vimini intrecciati di Bombardini, Terra del sole*

• *Durante la serata per i palati fini si svolgerà la gara dei mangiatori di peperoncino (Habanero, nagamorich, trinidad, skorpion) chi ne mangierà il maggior quantitativo verrà premiato con prodotti agricoli: formaggio, miele, vino, salumi. Buon appetito!!*

• *Degustazione con i prodotti della casa*

• *Intrattenimento musicale con i Maggioli di S. Godenzio*

• *Durante la serata Claudio Taroni farà salsiccia e ciccioli, fatti cotti e mangiati.*

ALLE ORE 20

• *Accensione del fuoco propiziatario*

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, carciofi

• **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. Taroni Claudio**, Via Modigliana
137 Faenza

"La campagna in tavola" Vendita carne fresca di castrato e pecora, maiale e vitello su prenotazione.



mercoledì 1 marzo

Le Ceneri

16 Accademia Medievale Rione Verde

Via Cavour 37

Faenza

Tel. 0546 681281



L'associazione **Il Lavoro dei Contadini** in collaborazione con **Rione Verde, Accademia Medievale e Slow Food Condotta Ravenna** organizza una serata conviviale.

ORE 19

• “Gli uomini e le donne della Campagna Faentina dal 1958 al 1968”

Foto di **Sisto Scardovi** il “contadino” fotografo

ORE 19.30

• **La cucina di casa in Romagna:**

cibo, ricette e personaggi, conversazione con **Alfredo Antonaros** scrittore e giornalista

ORE 20.15

Accensione del fuoco propiziatorio

ORE 20.30

• **Cena** con i prodotti tipici e i vini del territorio, proposta in collaborazione con **Carla Briigliadori** maestra di cucina di Casa Artusi e i partecipanti del corso “Enogastronomia Tipica Regionale, accostamento cibo – vino” organizzato da Dimanica Soc. Cons.a.r.l, sede di Lugo(RA)

Costo della cena 28 euro compreso servizio, acqua e vino.

Gradita la prenotazione

Per il dettaglio del menù consultare il sito

www.illavorodeicontadini.org

Per informazioni e prenotazioni

Lea 339 4939961, Italo 338 9305215

23 Agriturismo

Fattoria La Rondine

Via Boncellino, 178

Bagnacavallo (Ra)

Cell. 388 4647149 Debora

Cell. 347 4230464 Sauro

www.fattorialarondine.it

sauro.rossini2013@libero.it

DALLE ORE 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 possibile cenare con **menù di Lòm a Mèrz** euro 28

(antipasti, una minestra, grigliata di maiale, contorno, vino, piadina, acqua, caffè, digestivo) o menù alla carta dell'Agriturismo

• Oppure **menù da passeggio** con piadina farcita con affettati, formaggi, salsiccia alla griglia, vin brulé della casa, fegato con cipolla

Per pranzare e cenare è gradita la prenotazione

• All'imbrunire **accensione del fuoco**

• Animazione della Rondine

17 Agriturismo

“Il contadino telamone” della società agricola RO.2MA.

Via Sacramora 12, 48018


Reda di Faenza (Ra)

Cell. 338 4689855

o 339 7242643

info@ilcontadinotelamone.it

www.ilcontadinotelamone.it

 agriturismo il contadino telamone

ORE 19

Accensione del fuoco propiziatorio

ORE 19.30

Cena con cibi coltivati e prodotti nell'azienda (prenotazione obbligatoria al 338.4689855 Manuela; 339.7242643 Max)

MENU

Con alcuni piatti presi dal libro “La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene” di P. Artusi.

Antipasto: ciccioli e coppa di testa del

nostro maiale, **minestra:** i malfattini,

secondo: braciucole di maiale nella

scamerita, **nel paniere:** fette di pane cotto in azienda col lievito madre, **dolce:** biscotti al nocino e mascarpone

DOPO LA CENA:

“A tavola col contadino e col padrone nella Romagna di un tempo”

con **Gilberto Casadio**, vicepresidente

dell'Associazione Schürr e direttore della

“Ludla”, rivista dell'Associazione Schürr per lo studio e la salvaguardia del dialetto romagnolo.

A FINE SERATA:

• Sarà possibile acquistare prodotti dell'azienda

giovedì 2 marzo

S. Basileo Martire

23 Agriturismo

Fattoria La Rondine

Via Boncellino, 178

Bagnacavallo (Ra)

Cell. 388 4647149 Debora

Cell. 347 4230464 Sauro

www.fattorialarondine.it

sauro.rossini2013@libero.it

DALLE ORE 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 possibile cenare con **menù di Lòm a Mèrz** euro 28 (antipasti, una minestra, grigliata di maiale, contorno, vino, piadina, acqua, caffè, digestivo) o menù alla carta dell'Agriturismo

• Oppure **menù da passeggio** con piadina farcita con affettati, formaggi, salsiccia alla griglia, vin brulé della casa, fegato con cipolla

Per pranzare e cenare è gradita la prenotazione

- All'imbrunire **accensione del fuoco**
- Animazione della Rondine

18 Agriturismo

Palazzo Baldini

Società Agricola SABA

Via Boncellino 170,

48012 Bagnacavallo (Ra)

Tel./fax: 0545 61610

www.palazzobaldini.it

ORE 19

• **Accensione del fuoco propiziatario** nel campo

• La serata proseguirà con musica romagnola dal vivo, degustazione vini di produttori locali aperta a tutti.

• Inaugurazione di una mostra di pittura della **Galleria Ponte Vecchio** di Imola (Gigliola Minganti, Anna Giargoni, Laura Facchini, Giampaolo Stefani, Giacomo Ianniello, Luciano Morara).

• **La cena** si svolgerà alla carta, oltre alle proposte del nostro menù, si potrà trovare: timballo di finocchio in crosta di

radicchio, strozzapreti con funghi e salsiccia al vino Burson, spezzatino di pecora in umido, torta di zucca (Ricetta di P. Artusi)

19 Istituto Tecnico

"Scarabelli"

Via Ascari, 15 – Imola (Bo)

(parcheggio in loco)

Tel. 0542 658610

www.scarabelli-ghini.it,

bota03000d@istriuzione.it

L'Istituto Tecnico "Giuseppe Scarabelli" si trova sulle prime colline di Imola all'interno di un complesso naturale molto suggestivo. In passato il luogo era appartenuto ai conti Sassatelli che amavano trascorrere qui, nella loro bellissima villa, il tempo della villeggiatura. In seguito la villa passò al vescovo di Imola e poi al Comune di Imola, che la giudicò idonea per stabilirvi la Regia Scuola Pratica di Agricoltura. Dai primi del '900 professori e studenti godono di questo incanto naturale.

L'Istituto Tecnico Agrario "Giuseppe Scarabelli" è lieto di ospitare per la prima volta il "Lòm a mèrz" all'interno dei propri spazi.

In caso di maltempo, l'evento si svolgerà ugualmente all'interno del salone del convitto.

ORE 18.30

• Inaugurazione della mostra fotografica di **Enrico Pasquali** e della mostra degli antichi mestieri presso il Convitto della scuola.

ORE 19.30

• **Accensione del falò** accompagnato da canti e danze popolari della tradizione, cibo e vino.

• Per combattere il buio e il freddo alcune **proposte gastronomiche:**

zuppa toscana di magro alla contadina

(ricetta 58 di Pellegrino Artusi)

piadina di farina Gentil Rosso con salumi e formaggi, dolci contadini

AZIENDE OSPITI

• **Jonathan Leonelli:** Zafferano e tartufo

• **Villa Scarabelli,** Via Ascari 15 tel. 0542

658610, vino e altri prodotti della terra

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

Cell. 339 2172282 Formaggi di pecora

• **Tenuta Nasano Az. agr. Gardi e Bertoni,**

Via Rilone 2, località Mazzolano, 48025 Riolo

Terme (Ra) Tel/fax: 0546-70715 Cell. 334

9991623 Stefano: vini, confetture

• **Fattoria Romagnola - agriturismo,**

Via Lola, civico di fianco al n. 4 - Cell. 334 1934492, prodotti tipici

• **Zinzani Ruggero,**

via Casale 23, Faenza: vini e confetture

• **Giuseppe Neri** con i suoi "vimini"

• **Rio del sol,** succhi e confetture

• **Laura Zaccherini:** Composizioni floreali e non

17 Agriturismo

"Il contadino telamone" della società agricola RO.2MA.

Via Sacramora 12,


48018 Reda di Faenza (Ra)

Cell. 338 4689855

o 339 7242643

info@ilcontadinotelamone.it

www.ilcontadinotelamone.it

 agriturismo il contadino telamone

ORE 19

Accensione del fuoco propiziatario

ORE 19.30

Cena con cibi coltivati e prodotti nell'azienda (prenotazione obbligatoria al 338.4689855 Manuela; 339.7242643 Max)

MENU

Con alcuni piatti presi dal libro "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" di P. Artusi.

Antipasto: ciccioli e coppa di testa del nostro maiale, **minestra:** zuppa di cavolo nero, **secondo:** costolette di maiale alla romagnola, **nel paniere:** fette di pane cotto in azienda col lievito madre, dolce: offelle di marmellata

DOPO LA CENA:

"Omaggio a Giovanni Nadiani" con Giuseppe Bellosi

Giuseppe Bellosi rende omaggio al poeta Giovanni Nadiani, scomparso lo scorso anno, proponendo un recital delle sue poesie e dei suoi esilaranti monologhi in dialetto romagnolo.

A FINE SERATA:

• Sarà possibile acquistare prodotti dell'azienda

venerdì 3 marzo

S. Cunegonda

7 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

L'agriturismo: un ambiente dove scoprite l'accoglienza, i piatti della cucina di casa, i prodotti del territorio

DALLE ORE 19.00

- **Visita alla cantina:** degustazione e acquisto dei vini e altri prodotti dell'azienda
- All'imbrunire verrà **acceso il fuoco**
- **Serata in compagnia di Fabiana Monti e la sua fisarmonica**
- A seguire **cena in agriturismo** su prenotazione: antipasto a sorpresa, cordonetti allo scoglio, sorbetto al limone, pasticceria secca, € 26,00 bevande, caffè, liquori inclusi



21 Arena delle balle di paglia

In fondo a via Belvedere
Cotignola (Ra)

Info e prenotazioni
al Cell. 349 3523188
info@primolacotignola.it
www.primolacotignola.it

primola cotignola

ORE 20

In questa serata, noi faremo il falò dei "fiori di sarmenti", sculture di luci realizzate, con gli scarti delle patate, dal laboratorio di febbraio curato da Oscar Dominguez, per dare il benvenuto alle nuove idee della stagione e alla nuova Arena che verrà dal 13 al 18 luglio 2017. Attorno al fuoco ci sarà il concerto degli Ochtopus, il vin brulé di Silvio, la polenta con il ragù di Emidio e Gabriella e la carne al fuoco di Quelli di Primola. Si arriva solo a piedi. L'auto si lascia nel parcheggio del campo sportivo di via Cenacchio.

23 Agriturismo Cà di Mezzo di Claudio e Filippo Dalle Fabbriche

Via Baccagnano, 12
Brisighella Cell.3394108573
www.cadimezzo.it
info@cadimezzo.it

DALLE ORE 19:

- **Accensione del fuoco**
- "I colori della frutta" di **Laura Farolfi**, confetture e trasformati
- **Degustazioni con i vini dell'azienda Cà Pirota**
- **Menù da Passeggio**
- **Lecture di Mauro Gurioli**, in esposizione testi di cultura popolare
- **Egidio Miserocchi** con tele stampate e arazzi
- **Elisa Grillini** con ceramiche artistiche

20 Mercato ortofrutticolo

via Rivalta, 12 Imola (Bo)

APERTURA ORE 16

Mercato della terra di Imola
Prodotti Selezionati Slow Food

DALLE 18.30

- **Musica e balli a cura del gruppo Taca Bagaretta**

ALLE 19

- **Accendiamo il fuoco**
- **Durante la serata piccola ristorazione a pagamento a cura di Fattoria Romagnola** (maccheroni alla Bolognese ricetta n 87 dell'Artusi) e **Az. Caboi** (Torta di ricotta ricetta n 633 dell'Artusi)

6 Agriturismo

Rio Manzano

Via Trieste 99, 48013
Villa Vezzano di Brisighella
Tel. 0546 89084

Cell. 339 7990144

ORE 19.30 **Accensione del falò propiziatorio.**

ORE 20

- **Cena di specialità romagnole con menù fisso** (piatto artusiano della serata saranno le **Tagliatelle verdi**, ricetta n.54 de La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene). Durante la serata **Rudy Gatta** ci leggerà alcune poesie di **Raffaello Bal-**

dini. Prezzo della serata: 28 euro (bevande incluse) Prenotazione obbligatoria al 339 7990144

22 Museo delle Valli

via Cardinala 1/C, 44010
Campotto Argenta (Fe)

Info: Segreteria Ecomuseo,
Tel. 0532 808058

www.vallidiargenta.org

info@vallidiargenta.org

Valli di Argenta

ORE 20.30

- **Accensione del fuoco propiziatorio** nel parco del Museo delle Valli
- **Presentazione del libro di Maria Gabriella Buccioli "Una giardiniera in cucina" erbe, fiori e frutti del mio orto in tavola**
- **Degustazione di prodotti tipici del territorio fra tradizione artusiana ed evoluzione del gusto.**
- **La partecipazione a tutte le attività è gratuita**

23 Agriturismo

Fattoria

La Rondine

Via Boncellino, 178

Bagnacavallo (Ra)

Cell. 388 4647149 Debora

Cell. 347 4230464 Sauro

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...*
- **Tutta la serata sarà possibile cenare con menù di Lòm a Mèrz** euro 28 (antipasti, una minestra, grigliata di maiale, contorno, vino, piadina, acqua, caffè, digestivo) o menù alla carta dell'Agriturismo
 - **Oppure menù da passeggio con piadina farcita con affettati, formaggi, salsiccia alla griglia.**
 - **Vin brulé della casa**
 - **Fegato con cipolla**
- Per pranzare e cenare è gradita la prenotazione**
- **All'imbrunire accensione del fuoco**
 - **Animazione coi Coristi per caso**



sabato 25 febbraio

S. Cesario, S. Vittorino

Accademia dei Notturni

Via Armiggia, 42 – 40054 Bagnarola
di Budrio (Bo) Tel. 051 6927122
www.accademiadeinotturni.it

ORE 20

- *Accensione dei falò.*
- *A seguire sotto il portico della Villa settecentesca gran concerto dell'Osteria del mandolino*
- *Vin brulé e ciambella gratis per tutti.*
- *All'interno del ristorante cena alla carta a pagamento.*

LOM A MERZ



Rituali della terra, alla riscoperta della tradizione e della socialità

L'iniziativa rientra nel calendario degli eventi del progetto partecipato "Lamone Bene Comune" per la promozione, valorizzazione e fruizione del fiume Lamone e dei suoi territori.

Sabato 25 febbraio, martedì 28 febbraio e sabato 4 marzo nelle località di **Casaglia, Pieve Cesato, Traversara, Villanova** e **Santerno** saranno accese le focarine con eventi conviviali e animazioni intorno al falò.

Info: 0545 47122 erbepalustri@comune.
bagnacavallo.ra.it

sabato 4 marzo

Casimiro, S. Lucio

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

- *Iscrizione alle gare di **Zachegn** – info: Sig. Angelo Pellegrini – Cell. 335 6045195*

ORE 14

- *Visita al Museo*
- *Mostra "**Le Fiocine da tutto il mondo**"*
- *Possibilità di ristorante*

Az. Agricola Biologica Radisa

Via Minguzzi, **Santerno** – Ravenna
www.radisa.it

 Radisa azienda agricola biologica
eugemingo@gmail.com

DALLE 18.30

- *All'orto biologico Radisa ritorna come ogni anno il rito dei **Lòm a Mèrz**, musica, danze e tanta allegria attorno al grande fuoco.*
- *Quest'anno abbiamo il piacere di ospitare le **FemmeFolk**, rinomato quartetto tutto femminile di musiche e danze popolari che, assieme ai ballerini di varie scuole, faranno danzare tutti gli intervenuti.*
- *Non mancherà un **bio buffet** di benvenuto a offerta libera con piatti vegan e della tradizione, accompagnati da vino di produzione locale.*

domenica 5 marzo

I di Quaresima

Museo Etnografico "Sguri" di Romano Segurini

Via degli Orsini, 4 **Savarna** – Ravenna
Tel. 0544 533609
r.segurini@email.it – www.museoetnosguri.it

ORE 10

- *Visita al Museo*
- *Mostra "**Le Fiocine da tutto il mondo**" Presentazione della prof. Osiride Guerrini*

ORE 14.30

- *Canti e musica del gruppo folk **I Malardot***
- *Breve recita di poesie dialettali a cura dell'autore **Luciano Ghinassi***
- *All'imbrunire **accensione dei fuochi***
- *Possibilità di ristorante*