



Associazione Il Lavoro dei Contadini

NOTTE MAGICA DI MEZZA ESTATE la guazza ad san zvan

Venerdì 23 giugno 2017

Dove lui arrivava tutto sbocciava. Sono convinto che questa sua magia di far fiorire tutto, non solo piante e fiori, non finisce qui. Continuerà in ognuna delle nostre vite, "incontrandolo ho intuito, sin dalla prima volta, che bisogna darli fiducia perché lui dispone di un radar misterioso che legge nella vita degli altri con lo stesso sguardo attento con cui scruta e comprende quello che succede nel mondo delle piante alle quali si dedica da sempre (d'altra parte il suo mestiere è coltivare pesche). Poche parole sentite al telefono gli bastano per capire che forse qualcosa non marcia in quello che sto facendo.

Dunque bisogna riportarmi al passo giusto. Lui, sugli amici, interviene così, seguendo l'istinto. Chi lo conosce sa che fa esattamente lo stesso quando è chiamato su campi e giardini: a fargli capire di cosa hanno bisogno - "cosa dicono", correggerebbe Italo, prontamente, se fosse qui a sbirciare quello che sto scrivendo - un albicocco o un pesco, un frassino o un cespuglio di rosmarino affidati alle sue cure gli basta una impercettibile mossa su una correzione, una macchiolina sospesa sul dorso di una foglia, il volo di una strana farfallina che si appoggia su un ramo. Non a caso era l'amico fidato al quale si rivolgeva Tonino Guerra quando su a Pennabilli l'Orto dei frutti dimenticati gli dava problemi".

Un pensiero per Italo Grazziani da:
G. Bonatti, Portami oltre il buio
Laterza Editori, pag. 27/28

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 Lea Gardi
illavorodeicontadini@libero.it
www.illavorodeicontadini.org
Il Lavoro dei Contadini

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 ci condurrà a spasso per la campagna alla ricerca delle erbe spontanee da utilizzare in cucina
- 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: realizzazione scope di saggina per le streghe
- Soglia Francesco e la lavorazione del legno col tornio
- Tonino e i suoi dolci cotti nel forno a legna

- Cena in agriturismo con i piatti del territorio: strozzaipreti con sugo allo scalogno IGP di Romagna, tortelli burro e salvia, spezzatino di pecora con verdure di stagione, le nostre piadine con salsiccia di maiale, i nostri salumi e formaggi, dolci della casa, vini dell'azienda
- Sera con intrattenimento dialettale con Valentino

MERCATINO

"I SAPORI DELLA NOSTRA TERRA":

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

Peperoncino e florovivaistica "Habanero in salsa"

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



**Società agricola
Caboi Claudia e figli**
Via Buffadosso 2 Fontanelice
40025 (Bo)
Tel. 0542-681342
Cell. 334-9449642
Cel. 340-6906514

EVENTI DALLE ORE 18,30

- Visita agli animali
- Degustazione dei nostri prodotti
- Sera in compagnia di buona musica
- Ci bagneremo con la guazza e con l'acqua di San Giovanni
- Prepareremo i mazzi da appendere nelle vostre case per tenere lontano le streghe
- Preparazione del nocino
- Costruzione delle scope di saggina (Melga)

Az. Agricola Le Vigne di sopra di Franzoni e Montefiore

via Tebano 74 Faenza (Ra) Tel. 0546-47043

Mercatino i sapori della nostra terra

Az. agriturismo Tenuta Nasano di Gardi, Bertoni e Poggiali

Via Rilone 2 località Mazzolano

48025 Riolo Terme (Ra)

Produzione e vendita vino

Azienda agricola biologica Betti Roberto

Via Punta, 85/a Imola

Tel. 0542-683736 Cell. 338-3641277

Società agricola Il sole nella frutta

Via Cordignano 65/a Borgo Tossignano (Bo)

Cell. 349-6854638 Cell. 334-7204055

Az. agricola Pompiognoli Romano e Conti Carla

Via Tebano 22 Brisighella (Ra)

Cell. 333-989005

Agriturismo Cà Ridolfi

Via del Dottore 33,
48125, Gambellara (Ra)
Tel. 0544 551051
Cell. 3389779804
www.caridolfi.it
info@caridolfi.it



"... è sapere comune che la notte di San Giovanni è il tempo in cui i pianeti ed i segni zodiacali concorrono a caricare di virtù le pietre e le erbe. È una notte magica, la notte dell'impossibile, dei prodigi, degli inganni, degli influssi malvagi e delle streghe...."

DALLE ORE 20

- Aperitivo di benvenuto a seguire cena su prenotazione (per il menù consultare il sito o facebook)
- *Notte magica, notte di poesia...* "E' zil e al stel" recital di Giuseppe Bellosi
- Erbe magiche, erbe salutari per la preparazione dell'acqua dalle molteplici virtù.
- Omaggio di lavanda in mazzetti ed erbe aromatiche da appendere alle vostre case.

Mercato della Terra Imola VENERDÌ 30 GIUGNO DALLE 17,30 ALLE 21,30

*Mercato della terra Slow food
Mercato contadino con prodotti a Km 0*

ALLE 18,30

Facciamo il nocino alla maniera dell'Artusi a cura della Fattoria Romagnola

DALLE 19 ALLE 21

Piccola rassegna di musica popolare e balli tradizionali a cura della Pressa-PocoBand

- Possibilità di gustare piatti della tradizione

Trattoria da Luciana

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

- Bruschetta con pomodoro fresco & prosciutto
- Insalatina dell'orto con misticanza, rucola & cipolla
- Piadine di farro & rosmarino con squacquerone
- Gnocchetti verdi con spinaci, ricotta con ortiche (o pesto di rucola) e pomodorini
- Coniglio farcito alle erbe con contorno di verdure di stagione (taccole, piselli e fave)
- Patate al forno
- Bavarese ai fiori di taglio
- Bicchierino di Nocino
- Vini locali sfusi, acqua & caffè €28,00
- Verrà preparato secondo la tradizione il catino con le sette erbe che sotto la rugiada acquistano magici influssi terapeutici.

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 e visita alla stalla

18,30

Facciamo il nocino seguendo la ricetta dell'Artusi

- Aperitivo al sambuco per tutti

DALLE 19

- Cena con menu romagnolo
- Durante la serata la dottoressa Liliana Vivoli ci racconterà delle vecchie tradizioni e superstizioni legate alla *Notte magica di San Giovanni*
- Omaggio a tutti i partecipanti di mazzetti di fiori ed erbe aromatiche bagnati dalla rugiada!
- È gradita la prenotazione 3341934492 Fabiola

Az. biologica

Vivere Sostenibile

Via Pugliese 23 Roncalceci (Ra)
Cell. 3383623428 Daniela
www.viveresostenibile.eu
viveresostenibile.eu@gmail.com

VI ASPETTIAMO ALLE ORE 20

Daniela e Marco vi accoglieranno nel loro magico mondo.

La serata si svolgerà nell'aia, qui aspetteremo il sopraggiungere della notte per immergerci nella spettacolare atmosfera creata dai tanti diversi esseri che la popolano. Durante la serata si potrà camminare lungo il percorso sfalcato nei campi, scoprendo una vera moltitudine di erbe aromatiche con le quali si potranno creare i tradizionali mazzetti "scaccia malanni"

Si potranno degustare tante varietà di ricette vegetariane e vegane dei prodotti biologici di "torro e lucciole", coltivati e trasformati in azienda, accompagnati dagli ottimi vini aromatici della vicina azienda vinicola Ravagli, Podere Geloso di Ragone, presente con il banchetto dei propri prodotti a marchio IGP.

MENÙ BIOLOGICO VEGETARIANO:

- Strudel salato di farro diococo (lievitato pasta madre), con mix di erbe spontanee; Frittata alle erbe "minute" e cipolla; Misto di Crostini di farro (pane lievitato pasta madre) con mousse di peperoni;
- Cavolfiore e maionese;
- Crema di cardo al profumo di capperi e oliva;
- Crema di melanzane;
- Dolci con confettura di frutti antichi;
- Zenzerrino analcolico al profumo di menta;
- Vini IGP dall'az. Ravagli, Podere Geloso di Ragone, presente nella serata con uno stand. Dopo cena assaggio di nocino.
- Euro 20,00
- Prenotazione obbligatoria preferibilmente per email viveresostenibile.eu@gmail.com lasciando un recapito telefonico; oppure al numero 338 3623428 (Daniela).

La camomilla

(*Matricaria chamomilla* L.)

È una pianta erbacea annuale fa parte della numerosa famiglia delle matricarie, erbe che prendono il nome dalle proprietà loro attribuite di saper curare le malattie femminili. Le piante di tale famiglia in effetti contengono, specie nei capolini, essenze medicamentose calmanti e disinfiammanti che ci sono note specie in preparati per tisane.

In dialetto romagnolo è conosciuta col nome di Camamèla o Gatapòla.



Guido Reni
(Bologna, 4 novembre 1575 - Bologna, 18 agosto 1642)
È stato un pittore e scultore italiano,
fu i maggiori del Seicento

