

sabato 29 febbraio

S. Giusto

13 Agriturismo

Campo Rosso

Strada comunale di Buggiana,
146 **Civitella di Romagna** (Fc)
Cell. 380 5142609 Katia
www.agriturismocamporosso.
com
info@agriturismocamporosso.
com

ORE 14 Laboratorio del racconto

ORE 17 Preparazione del fuoco e del vino

ORE 18 Accensione del fuoco
propiziatorio; ceci tostati e vin brulé per
tutti

ORE 19 Suoni, voci e danze intorno al
fuoco

ORE 20.30 Cena conviviale: "I cibi della
memoria di Tonino Guerra", La minestra
in brodo, le tagliatelle al ragù, il pollo
alla cacciatora, la zuppa inglese, acqua in
caraffa, 1/4 di rosso del contadino, caffè
della moka.

Camera doppie o family disponibili.

**Alcuni laboratori/servizi sono a pa-
gamento, per informazioni chiama-
re il 380 5142609 o consultare il sito
www.agriturismocamporosso.com**

**Per una migliore organizzazione si
richiede la prenotazione dei pasti e
dei laboratori che verranno attiva-
ti al raggiungimento di un nume-
ro minimo di 4 persone fino ad un
massimo di 10.**

14 Azienda Agricola

Bartolini Alvaro "Spaderna"

Via Roncona, 4
Brisighella (Ra)
Cell. 333 5303686

*Produttore di peperoncini e florovivaista,
"Habanero in salsa e altri prodotti
piccanti"*

ORE 18

Con la partecipazione del **prof. Mario
Gurioli** che leggerà alcune poesie di
Tonino Guerra e detti popolari sull'anno
bisestile

• "Trame del Bosco" Intrecci di vimini
e mostra di cesteria a cura di **Arianna
Ancarani**, www.tramedelbosco.it

• 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

ORE 20

• Accensione del fuoco propiziatorio

AZIENDE OSPITI

• **Casa Merlo**, Az. Agr. Nannini Stefano e Carla
Via Scavignano, 50, Marzeno – Brisighella
Tel. 0546 81352 – www.casamerlo.com

*Produzione di frutta e verdura, conserve,
olio, scalogno, carciofi*

• **Az. Agrituristiche 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

15 Az. Agrituristiche

"Cà Ridolfi" di Ridolfi Mattia

Via del Dottore, 33
Gambellara (Ra)

Cell. 338 9779804

www.caridolfi.it
info@caridolfi.it



*Un omaggio al grande maestro Tonino
Guerra: **Storie cadute dal cielo in
Terra di Romagna**. Fuochi di marzo
in Romagna per l'attesa primavera, la
tradizione nella cultura contadina ci
tramanda la ricerca di auspici per il nuovo
anno. Si bruciano sarmenti, si fa fuoco e si
fa luce.*

*C'è, in questo inizio anno 2020, un
elemento, il Fuoco che sta dominando le
certezze umane sull'ambiente in ogni parte
della terra. Dal fuoco e dalle ceneri generate
potrebbe rinascere una nuova "coscienza" di
esseri umani. Questo destino di "rinascita"
che era già conosciuto dagli antichi dal
mito dell'Araba Fenice e la ricerca degli
archetipi del sacro e di ritualità condivise
dell'uomo contemporaneo, creano un ideale
incontro con i fuochi propiziatori di marzo
nelle nostre campagne.*

*Un'Araba Fenice arderà nel suo volo
insolito, destinata alla rinascita in cielo,
la sua apparizione in questa notte sarà un
"fuoco fatuo" nato dalle ceneri dei "lumi di
primavera" e destinato ai racconti onirici
dell'inverno in questa Romagna non più
solatia.*

ORE 19.30

• "Araba Fenice 2020", opera del fuoco
all'aria di **Luigi Berardi**, artista del
paesaggio sonoro.

• A seguire **Cena dedicata**; gli antichi
sapori, le minestre della mamma cariche
di bontà, di ricordi e significati" su
prenotazione. Maggiori informazioni sul
sito dell'azienda o su Facebook

• Opere in allestimento del maestro

Aurelio Brunelli

• **Egidio Miserocchi** tele e arazzi artistici

.....

**16 Società agricola
Caboi Claudia e figli**

Via Buffadosso 2

Fontanelice (Bo)

Cell. 334 9449642

327 0688284

az.valsellustra@libero.it

f az agricola Valsellustra

L'azienda partecipa al mercato della Terra di Imola tutti i venerdì pomeriggio.

ORE 17

- In collaborazione con **Luccio il torronaio** ci sarà la dimostrazione della lavorazione e la degustazione del torrone.
- All'imbrunire **accensione del fuoco** come tradizione e aperitivo con formaggio di nostra produzione alla brace.
- A seguire **cena tipica sarda in compagnia di Giancarlo Battilani** con lettura in musica dedicata a Tonino Guerra
È gradita la prenotazione Tel 334 9449642 Tel 327 0688284

AZIENDA OSPITE

Azienda agricola Betti Roberto

via Punta 85/a – Imola Ponticelli

Produzione propria miele e verdure.

.....

**17 Azienda Agricola
Dalmonte Cesare,
Giuseppe e Francesco**

Via Bologna, 76

Riolo Terme (Ra)

f.dalmonte@email.it

Tel. 0546 71390

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

ORE 18.30

- **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.

.....

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

Via Lola (ingresso
adiacente al civico 4)

Imola (Bo)

Tel. 0542 34901

Cell. 334 1934492

fattoriaromagnola@gmail.com

www.fattoriaromagnola.it

f Fattoria Romagnola

ORE 17

- Visita alla stalla e distribuzione del cibo a tutti gli animali

ORE 18.45

- Accendiamo il falò del Lòm a Mèrz accompagnati dal gruppo folcloristico **Canterini e Danzerini Romagnoli "Turibio Baruzzi"** di Imola
- A seguire **cena al caldo nella casa del contadino** con menù romagnolo da passeggio: piadine, salsiccia, affettati, pasta e polenta al ragù, stufato di fagioli, zuppe, vini delle cantine del territorio, dolci della tradizione.
È possibile prenotare il proprio tavolo al 334 1934492 (Fabiola)



.....

**19 Museo Etnografico
"Sguri" di Romano
Segurini**

Via degli Orsini, 4 Savarna

Ravenna Tel. 0544 533609

Cell. 333 3140805

r.segurini@email.it

r.segurini26@gmail.com

www.museoetnosguri.it

ORE 13.45

- Iscrizione alle gare di **Zachègn**, info Angelo Pellegrini cell. 233 56045195

ORE 14

- Visita al Museo
 - Mostra di **Attrezzi de "Scarnador"** (norcino)
 - Mostra di Poster "**Un re senza trono... ovvero la dura vita del beato porco**" di **Fiorenzo Montalti**
 - Mostra di tele stampate a mano della **Bottega Pascucci** su disegni di Tonino Guerra
 - Mostra di pittura e scultura, della natura e del libro "**I racconti della memoria**" di **Francesco Pilotti**, presentati alle ore 15.30 dalla **prof.ssa Rosalia Fantoni** – Preside Università per Adulti di Lugo
 - All'imbrunire si accendono i fuochi
 - Possibilità di ristoro
- Con il Patrocinio di: Comune di Ravenna, Assessorato al Decentramento; Percorsi, Associazione Culturale Onlus, Mezzano; Il lavoro dei contadini; Comitato cittadino Sagraco, Savarna, Grattacoppa, Conventello

5 Agriturismo

Rio Manzolo RIO MANZOLO
AGRITURISMO
80701

Via Trieste, 99

Villa Vezzano – Brisighella

(Ra)

Tel. 0546 89084

Cell. 339 7990144

www.riomanzolo.it

 @riomanzolo

 @riomanzolo

Falò e calanchi: la notte dei Lòm a Mèrz nella valle del Senio

Quanti fuochi illuminano la valle del Senio, nella notte dei Lòm a Merz?

• **Romagna Sentieri e Agriturismo**

Rio Manzolo organizzano una notte diversa, dove i protagonisti sono proprio i falò di marzo. Si parte dall'agriturismo Rio Manzolo per una camminata fino alla Torre del Marino, che domina la vallata del Senio. Da qui, approfittando della terrazza panoramica che guarda verso sud-ovest, attenderemo la notte e con essa l'accensione dei fuochi nella vallata. Rientro in notturna all'Agriturismo Rio Manzolo dove ci sarà l'accensione del falò e la cena.

Il costo è di 25€ a persona e include cena ed escursione. Ritrovo ore 16 e cena ore 20.

Prenotazione obbligatoria al 339 7990144 (Rio Manzolo).

7 RossTeria

Busdesgnaus

Vicolo Carrarone, 12a

Russi (Ra)

Tel. 0544 582348

rossteria@libero.it

ORE 19

• **All'imbrunire accensione del fuoco**

• La serata sarà allietata da musica goliardica itinerante con **I cantastorie di Romagna**.

• All'entrata dell'osteria verrete accolti dalla voce di Tonino Guerra e le sue poesie.

• Si cenerà su tovagliette con frasi, suggerimenti, sogni e tracce scritte dal poeta Tonino Guerra con piatti poveri della tradizione romagnola in aggiunta al menù di tutti i giorni della Rossteria Busdesgnaus.

MENÙ DELLA SERATA:

• Antipasti: pane agliato con prosciutto alla griglia e frittata alle verdure

• Primi piatti: zuppa di cipolle con croste di grana e passatelli coi fagioli

• Secondi piatti: cotica con i fagioli e spezzatino con patate

• Dolci: ciambella, zuccherini, tortelli, crostata

AZIENDE OSPITI:

• **Stamperia Pascucci 1826**

Via G. Verdi, 18 – Gambettola (Fc)

Tel. 0547 53056

Gli arazzi con le frasi del cuore di Tonino Guerra

• **La ceramista Anna Maria Tazzari**

Bagnacavallo

Le ceramiche di Tonino Guerra

• **Azienda vinicola "Montaia"**

via Rio Donegallia, 944 – Cesena (Fc)



11 Agriturismo

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

Via Sacramora, 12

Reda di Faenza (Ra)

Cell. 339 7242643

info@ilcontadinotelamone.it

www.ilcontadinotelamone.it

 agriturismo il contadino telamone

Il filo conduttore dei Fuochi 2020 è Tonino Guerra, nelle sue numerose attività.

In agriturismo verrà uno studioso ed amico di Tonino Guerra e, marginalmente, di Fellini.

ORE 19.30

• **Accensione del fuoco propiziatorio**

ORE 20

• Cena con cibi coltivati e prodotti nell'azienda (prenotazione obbligatoria al 339 7242643 Massimiliano)

MENÙ

• Crescioncino alle erbe, fegatini, frittata farcita

• Tagliatelle al ragù

• Arrosto di pollo con contorno di patate fritte e radicchio fresco

• Panna cotta con crema di more e meringhe

DOPO LA CENA:

• **Gianfranco Miro Gori** presenterà: "Versi come immagini: Tonino Guerra poeta al cinema".

Gianfranco Miro Gori è autore di testi saggistici, poetici e letterari. Si è occupato spesso, tra l'altro, di Fellini e Guerra.

Le sue ultime opere sul tema sono: *Le radici di Fellini romagnolo del mondo, Il ponte vecchio, 2016*; *Rimini nel cinema. Immagini e suoni di una storia ultracentenaria, Interno4, 2018*.

A FINE SERATA

Sarà possibile acquistare prodotti dell'azienda

20 Pattuelli e C.

Società Agricola

Via Cogollo 11/B

Villanova di Bagnacavallo

(Ra) Cell. 348 7293386

ORE 17

• Degustazione dei nostri salumi, prodotti con carne dei suini allevati in azienda, in abbinamento con i vini dell'Azienda agricola Ravagli di Ragone. Alessandra sarà presente alla serata e ci guiderà nella degustazione.

• All'imbrunire accensione del fuoco propiziatorio.

21 Tenuta Garusola

Via Garusola, **Molino di Filo**
Comune di Argenta
tenutagarusola.it
info@tenutagarusola.it
Tel. 0532 806092

DALLE ORE 19

• **Aperitivo** di benvenuto nella corte dell'Azienda Garusola. Possibilità di degustazione e acquisto dei vini e di altri prodotti dell'azienda.

\

DALLE ORE 21

• **Visita serale** della cantina e del vigneto e percorso turistico presso l'area naturale delle vecchie cave Garusola.

ORE 23

• **Declamazione di poesie di Tonino Guerra** in occasione del centenario della sua nascita. • **Accensione del falò propiziatorio.**

DALLE ORE 20

• Presso il circuito di ciclo-cross: **Mini-endurance (2 ore) di ciclo-cross single-speed in notturna**
• **A seguire: premiazioni.**

25 Piadineria da Lori

Via Cantone
parcheggio ex campo sportivo "Enea Nannini"
Casola Valsenio (Ra)
Cell. 339 1782830
daloripiadineria@gmail.com
 daloripiadineria



Evento dedicata alla poesia di Tonino Guerra Alberi nudi "vivere è un respiro che sta chiuso in una foglia".

ORE 17

"Contatto con gli alberi" i partecipanti verranno guidati in esercizi dinamici per percepire l'energia delle piante.

ORE 18

Musica delle piante attraverso un particolare dispositivo.

ORE 18.30

• **Accensione del fuoco.**
• **Menu della giornata a euro 15:**
- Garganelli alla boscaiola
- Taglierino con misto di affettati, formaggio squacquerone, cestino di piadine aromatizzate all'ortica, all'erba cipollina, alla curcuma, ai cereali e gnocco fritto. Vino e acqua.

22 Tenuta Nasano

società agricola
Via Rilone, 2
località Mazzolano
Riolo Terme (Ra)
Tel./fax 0546 70715
Cell. 334 9991623 (Stefano)
339 4939961 (Lea)
gardifabio@libero.it
www.tenutanasano.it



DALLE ORE 19

• **Visita alla cantina: degustazione e acquisto dei vini e altri prodotti dell'azienda**
• **Accensione del falò**
• **Serata in compagnia della dott.sa Liliana Vivoli** che ci parlerà del maestro Tonino Guerra

• **A seguire cena in agriturismo** su prenotazione:

- Antipasto contadino
 - Tortelli di ricotta burro e salvia
 - Spezzatino di cinghiale e somarino con polenta rustica
 - Verdure saltate in padella
 - Mascarpone al cucchiaino
- Pasticceria secca

€ 27,00 bevande, caffè, liquori inclusi

23 Agriturismo e Fattoria La Rondine

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

 Agriturismo la rondine

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 alla carta dell'Agriturismo**
- Oppure menù da passeggio con piadina farcita di affettati, formaggi, salsiccia alla griglia
- Vin brulé della casa
- Fegato con cipolla

Per pranzare e cenare è gradita la prenotazione 388 4647149 Debora oppure 347 4230464 Sauro

- **All'imbrunire accensione del fuoco**

DALLE 20.30

- **Intrattenimento con Legaibuo**

24 Az. Agr. Franzoni

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

ORE 17

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

ORE 19

Accensione nell'aia del fuoco propiziatorio con commento di **Francesco Rivola**, Guida storica antropologica della Vena del Gesso Romagnola

ORE 20.30

• **Francesco Rivola intratterrà la serata parlando dei "Mazapegul" figure fantastiche nella tradizione romagnola**
Durante la serata sarà possibile degustare:

- Polenta al ragù
- Piadina con salsiccia
- Dolci della casa
- **Vino brulé gratuito per tutti**

AZIENDE OSPITI:

- **Az. Agr. Biologica Minardi Antonella**
Via Cestina 14 – Casola Valsenio (Ra)
Tel. 347 5216893 *Confetture di frutti dimenticati*
- **Soglia Francesco**
Realizzazione giocattoli della "memoria" in legno
- **Storto Volante**
a Castiglione Aldobrandino - Gubbio
Permacultura, Raccolte selvatiche, Condivisioni