

venerdì 28 febbraio

S. Romano Abate

4 Trattoria da Luciano

Via Montone, 1 – Ponte Vico,
Russi (Ra)

Tel. 0544.581314

Cell. 347 8797507

Nadia.Kid2010@yahoo.it

ORE 20

• *Accensione del falò dietro al ristorante nel rispetto delle usanze propiziatricie contadine*

• *Evento dedicato al Maestro Tonino Guerra: prepareremo piatti della cucina romagnola, abbinati ad alcune erbe dell'orto, dei campi e di fiume.*

• *Proponiamo un menù degustazione o anche un singolo piatto:*

- *Salame gentile con piadina calda e insalatina di erbe campagnole*

- *Tagliatelle con ragù all'uso di Romagna*

- *Cappelletti in brodo*

- *Coniglio arrosto con patate al rosmarino e stridoli selvatici*

- *Ciambella ripiena di zuppa inglese*

Costo del menù, compresi acqua e vino

28 €

5 Agriturismo

Rio Manzolo



Via Trieste, 99

Villa Vezzano – Brisighella
(Ra)

Tel. 0546 89084

Cell. 339 7990144

www.riomanzolo.it

 @riomanzolo

 @riomanzolo

Tagliatelle al lume dei fuochi

Accolti dal calore del fuoco propiziatore, la serata proseguirà con una cena in cui protagonista sarà la pasta fatta in casa che, grazie all'operato delle instancabili azdore di una volta, è ancora oggi una delle eccellenze della cucina romagnola. Daremo il benvenuto agli ospiti con la pizza frita e, a seguire, il menù prevede tre tipi di tagliatelle servite a volontà e dolci della tradizione.

La cena si svolgerà a lume di candela, in modo da ammirare il fuoco che accenderemo nella nostra aia.

20 € a persona (bevande escluse)

Prenotazione obbligatoria

al 339 7990144

6 M.D.T. (Museo

Didattico del Territorio)

Via del Sale, 88

San Pietro

in Campiano (Ra)

Per info: Tel. 0544 576684

0544 36136

mdt@ravennantica.org

www.ravennantica.it



ORE 17

• **Ritorno alla terra. Laboratorio per bambini.** Un'esperienza che avvicina i bambini ai frutti della terra attraverso la realizzazione di fiori e frutti tipici della tradizione romagnola, con la tecnica del mosaico.

Laboratorio gratuito per i bambini da 5 a 12 anni. Non è necessaria la prenotazione.

ORE 18

• **visita guidata tematica al Museo**

Visita guidata gratuita al Museo aperta a tutti, adulti e bambini. Non è necessaria la prenotazione.

DALLE ORE 18.30

• **Polenta e vin brulé** a cura del Comitato Cittadino di San Pietro in Campiano

ORE 19

• **Accensione del falò propiziatore** - Comitato Cittadino di San Pietro in Campiano.

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 Pataca d'la Petrela*

• *All'entrata dell'osteria verrete accolti con la 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)

8 Slow Food presso

Osteria del Pancotto

IX febbraio via Gambellara, 73/a
Gambellara – Ravenna

ORE 19.30

Rito del fuoco



ORE 20.30

Cena "Noi continuiamo a mangiare l'infanzia nei piatti della mamma".

Piatti tratti dal prossimo libro, scritto e presentato da **Graziano Pozzetto**, che uscirà il 21 marzo dal titolo tratto da una frase di Tonino Guerra. Il libro voluto da Lora, la moglie di Tonino, parla dei mangiari di Tonino Guerra vissuti poeticamente: la mamma, il paese, la Romagna, la trattoria la Peppa di Pennabilli, le tagliatelle di Zaghini a Santarcangelo, i frutti dimenticati, la Sangiovese, le tagliatelle immaginarie nel campo di prigionia, la cucina georgiana, l'incontro fantastico a Sant'Agata Feltria con Gino Veronelli ecc... Il libro riporta una postfazione di Carlo Petrini che frequentava Tonino e la moglie Lora. Sarà presente **Riccardo Pascucci** della omonima Stamperia di Gambettola che ci parlerà delle sue stampe e del lavoro assieme a Tonino Guerra.

Info e prenotazioni: Cell. 335 375212
maurozanarini@gmail.com

12 Mercato della Terra

presso Via Rivalta, 12

Imola (Bo)



Slow Food*

Imola

Prodotti Selezionati Slow Food

DALLE 16

Mercato dei prodotti del territorio a chilometro zero

ALLE 18.30

• Accendiamo il fuoco propiziatorio dei Lòm a Mèrz che sia di buon auspicio per una primavera ricca di frutti nelle nostre campagne.
• Racconti e musica dal vivo
• Durante tutta la serata si potrà **cenare** con prodotti delle aziende agricole: piadine farcite, formaggi, affettati, succhi, dolci, frutta, birra, buon vino e una bella grigliata calda.
Vi aspettiamo numerosi!

9 Terre del Lamone

Info: Ass. Culturale
Civiltà Erbe Palustri
0545 47122



Comitato Promotore

Santerno Cell. 328 2820989

Traversara Cell. 338 4965956

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.

Nelle località di Villanova di Bagnacavallo, Santerno e Traversara saranno accese

le focarine con momenti conviviali intorno ai falò.

ORE 20

• **Villanova e Santerno** (argini sinistro e destro, presso Ponte della Pace)

Accensione dei fuochi sugli argini del fiume e grande grigliata partecipata, annaffiata da un ottimo vin brulé e arricchita con dolci della tradizione locale.

Info: Ass. Culturale Civiltà Erbe Palustri
0545.47122 - Comitato Promotore
Santerno 328.2820989

ORE 20

Traversara (piazze ex cinema)

Accensione del falò e ristoro con fuoco e pancetta messi a disposizione dall'organizzazione, mentre ciascuno può portare ciò che vuole da cucinare alla griglia.

Info: Angelo Ravagli 338 4965956

10 Scuola Pirazzini

Via Marini, 26

Faenza (Ra)



ORE 18.30

• I ragazzi delle classi quarte sono lieti di invitarvi ai Lòm a mèrz, occasione per presentare il Calendario di Burdel realizzato dalle classi quarte dei plessi Pirazzini e Tolosano

• Recita di poesie di Tonino Guerra, musica e balli tradizionali intorno al fuoco, con **Lucio e Andrea**.

• Buffet "internazionale" a cura delle famiglie degli alunni: Vin brulé, Karkadè, tè, grazie al contributo del Comitato dei Genitori.

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) Possibilità di consumare un menù vegetariano.

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:

"Tonino Guerra per Amarcord – Perché lo sceneggiatore fu fondamentale nel film più "romagnolo" di Fellini".

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