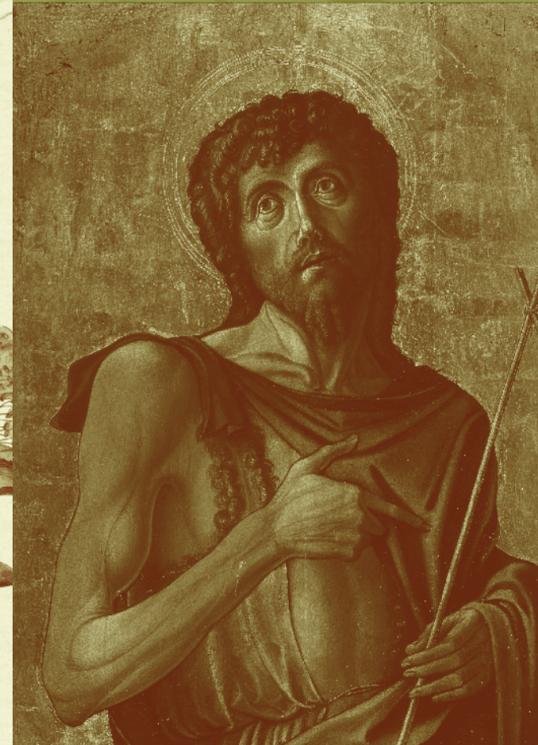




NOTTE MAGICA
DI MEZZA ESTATE

la guazza
ad san zvan

Lunedì 23 giugno 2025



Alvise Vivarini *San Giovanni Battista* 1475.
Tempera e olio su tavola, Museo Thyssen-Bornemisza

Con il contributo di:



Comuni di Brisighella, Casola Valsenio
Castel Bolognese, Faenza, Riolo Terme

In collaborazione con:



Slow Food
Il Lavoro dei Contadini
in Romagna



Slow Food
RomagnaValle del Lamone



IFIMOLAFAENZA
tourism company

Associazione



Il Lavoro dei Contadini APS
48018 Faenza (Ra)
Cell. 3394939961 Lea Gardi
illavorodeicontadini@libero.it
www.illavorodeicontadini.org
Il Lavoro dei Contadini

Tenuta Nasano

Agriturismo e cantina
Via Rilone 2
loc. Mazzolano
Riolo Terme (Ra)
Cell. 339 4939961 (Lea)
gardi.fabio@libero.it
www.tenutanasano.it



La notte del solstizio d'estate. In questa festa, secondo un'antica credenza, il sole (fuoco) si sposa con la luna (acqua): da qui i riti e gli usi della rugiada, presenti nella tradizione contadina e popolare.

Molte erbe si raccolgono nella notte della vigilia di San Giovanni, con la convinzione che abbiano particolari poteri benefici e terapeutici; con queste "misticanze" raccolte si preparava un'acqua "magica" da impiegare per curare e scacciare ogni malattia.

EVENTI DALLE ORE 16.30

- **Luciana Mazzotti** vi condurrà a spasso per la campagna alla ricerca delle erbe spontanee da utilizzare in cucina
- **Antonella Minardi** preparerà i mazzetti con le erbe per tenere lontano le streghe e il malocchio dalle vostre case
- **Preparazione del nocino** e degustazione di quello fatto l'anno scorso
- Ci bagneremo con la guazza e con l'**acqua di San Giovanni** che toglie ogni male
- *Arcord dlla Campagna* (ricordi di campagna), antichi mestieri con **Mario Scalorbi**
- serata in compagnia di **Vittorio Argnani** poeta dialettale

DALLE 17 ALLE 19

degustazione delle nuove etichette della cantina Tenuta Nasano

DALLE 19.30 CENA IN AGRITURISMO

su prenotazione con menù fisso

€ 35,00 vino escluso:

- antipasto del contadino
- spoia lorda con pomini, rucola e prosciutto
- tortelli verdi alle rosole burro e salvia
- spezzatino di pecora (in alternativa su comunicazione, coniglio ripieno)
- verdure di stagione
- bianco mangiare con frutta

AZIENDE OSPITATE:

Soc. Agricola La Casera

produzione formaggi e ricotte

Via San Savino 6

47015 **Modigliana (Fc)**

Cell. 335 6820553

Tel. 0546 941396

Az. Agricola Alvaro Bartolini

Peperoncino e florovivaistica, prodotti dell'alveare

via Oriolo spaderna 4 **Brisighella (Ra)**

Cell. 333 5303686

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



ORE 20 CENA NELL'AIA

Per info e prenotazioni

Max 339 7242643

- Dopo cena Manuela leggerà una parte della sua tesi *Uomini e tecniche nella trasformazione della campagna faentina* dove si parla della **festa di San Giovanni**, tra sacro e profano
- Preparazione dei **mazzetti anti-strega** e dell'**acqua purificatrice**
- A fine serata sarà possibile acquistare i prodotti dell'azienda

Agriturismo Campanacci

via Roncona 5 **Faenza**

Tel. 0546 642180

ORE 18

- Preparazione dell'**acqua magica**, con erbe e fiori spontanei raccolti nei nostri campi.
- Confezionamento dei **mazzetti di erbe e fiori** della tradizione, dal potere benefico.
- Realizzazione dei **fusi profumati di lavanda** appena raccolta.

ORE 20 CENA

- **Esclusivamente su prenotazione**
- pizza frita alle erbe aromatiche con salumi romagnoli e squacquerone
- strozzapreti alla salsa di noci
- tagliatelle al ragù di coniglio
- filetto di maiale alle erbe aromatiche del nostro giardino
- verdure del nostro orto
- semifreddo alla menta piperita
- vino passito di nostra produzione e scroccadenti
- acqua, vini di nostra produzione, caffè inclusi
- € 40,00 a persona
- Dopo cena distribuzione agli ospiti di bottigliette di acqua magica, da esporre ai raggi lunari.

Cà Maccolina

Via Monte Visano, 10

Brisighella (Ra)

ca.maccolina@gmail.com

3336877972

DALLE ORE 18

Celebra con noi la Notte di San Giovanni, una serata dedicata alle antiche tradizioni erboristiche legate al solstizio d'estate, ospitata nella cornice semplice e accogliente della nostra azienda agricola.

- Realizzeremo insieme il profumato **oleolito di iperico**, conosciuto da secoli per le sue proprietà lenitive, e raccoglieremo erbe spontanee per comporre la simbolica **Acqua di San Giovanni**, seguendo un piccolo percorso a piedi nei dintorni.
- Durante la serata, assisterai anche alla **preparazione del nocino**, con la tradizionale ricetta che affonda le sue radici proprio nella notte del 23 giugno. Un'occasione per riscoprire gesti antichi, imparare qualcosa di nuovo e portare a casa una piccola parte di questa magia.
- **Evento aperto a tutti, su prenotazione. Contributo di partecipazione: 8 €** Inclusi nel contributo: Tutti i materiali necessari (barattoli, ingredienti, strumenti); degustazione del nostro olio extravergine di olive nostrane di Briaghella.



Casetta

Rio Del Sol

Via dei Sabbioni **Forlì**

Punto vendita aziendale:

Faenza, via Lugo 88

Cell. 339 8088302 (Marika Servadei)

riodelsol.servadei@gmail.com

f Rio del Sol

ALLE ORE 21

- Musica aspettando **la raccolta delle erbe di san Giovanni**
- Cammineremo nella rugiada a piedi scalzi
- Preparazione dell'**Acqua magica**
- Laboratorio per **preparare il nocino** come un tempo
- **Cena a tema**
- **Prenota il tuo tavolo o tenda** al 3398088382 con whatsapp

Piadineria da Lori

Via Cantone parcheggio

ex campo sportivo

"Enea Nannini"

Casola Valsenio

Cell. 339 1782830

daloripiadineria@gmail.com

Vieni a celebrare con noi la magia della Notte di San Giovanni, una serata di purificazione, tradizione e buon cibo. Scopri un menù ricco di sapori autentici, preparato con ingredienti freschi e naturali:

MENÙ DELLA NOTTE

DI SAN GIOVANNI

- fascia (impasto gnocco) con raveggiolo
- tortelli di ortica con burro e salvia o ragù
- galletto C.B.T., grigliato alle erbe di San Giovanni
- pomodori al forno con aglio e rosmarino
- un gottino di vino bianco alle erbe sacre
- Acqua e caffè

€ 25 a persona, posti limitati

Prenotazione obbligatoria

al cell. 3391782830

entro il 19 giugno

- Avrai l'opportunità di usufruire dell'**Acqua Purificante di San Giovanni**, preparata con erbe aromatiche naturali. Un gesto simbolico che ti accompagnerà prima del pasto, per purificare corpo e spirito e iniziare la serata con freschezza, energia positiva e benedizione.
- **Rituale del Fuoco di San Giovanni** Partecipa al nostro rituale di purificazione e rinnovamento! Scrivi su un biglietto le cose negative dell'anno passato che desideri lasciarti alle spalle, insieme a un auspicio di felicità per il nuovo anno. Poi, insieme a noi, brucia il biglietto nel fuoco simbolico di San Giovanni, liberandoti di tutto ciò che non ti serve più e accogliendo il futuro con speranza e serenità. Un piccolo gesto per un grande cambiamento: chiudi il ciclo e accogli la nuova energia con noi!

Azienda Agricola Ravagli

Via Argine destro Montone 220

Ragone di Ravenna

Cell. 347 8884547

ale.ravagli123@gmail.com

A causa dei lavori di ristrutturazione del ponte sul Montone occorre impostare sul navigatore via Sabbionara Pilastro

ORE 19

- **L'infarinata** parleremo di grani antichi, di lievito madre e panificazione con **Sara Fusaroli** del micropanificio Pagnotta
- Faremo assieme l'acqua magica di San Giovanni
- **Preparazione del nocino** e assaggio di quello fatto nella serata di San Giovanni 2024
- **Menù da passeggio**, drink agricoli e degustazione vini
- Possibilità di visitare la cantina e di acquistare tutti i nostri prodotti aziendali

Oleolito di iperico

L'olio di iperico, o olio di San Giovanni, è un oleolito ottenuto dalla macerazione dei fiori di Hypericum perforatum (iperico) in olio vegetale, solitamente olio di oliva o girasole. È conosciuto per le sue proprietà antinfiammatorie, emollienti, lenitive e stimolanti la rigenerazione cellulare.

PROPRIETÀ E USI:

Emolliente e lenitivo: Aiuta a idratare e lenire la pelle secca, arrossata o irritata, ad esempio dopo scottature solari o esposizione al freddo.

Antinfiammatorio: L'ipericina, un composto attivo dell'iperico, ha proprietà antinfiammatorie e può aiutare a ridurre i rossori e il gonfiore.

Antirughe: Stimola la rigenerazione cellulare e aiuta a contrastare i segni dell'età, come le rughe.

Per la pelle sensibile: Aiuta a calmare e lenire la pelle sensibile e irritabile.

Per le punture di insetti: Può essere applicato sulle punture di zanzara o altre punture per alleviare il prurito.

Per le cicatrici: Può aiutare a migliorare l'aspetto delle cicatrici e delle smagliature.

Per i capelli: Può essere utilizzato come impacco pre-shampoo per nutrire e rinforzare i capelli.

Per le tensioni muscolari: Può essere utilizzato in massaggi per aiutare a sciogliere le tensioni e a rilassare i muscoli.

COME SI PREPARA:

Raccogliere i fiori freschi di iperico, preferibilmente il 24 giugno, giorno di San Giovanni. Lasciare i fiori asciugare al sole.

Mettere i fiori in un barattolo di vetro e ricoprirli con olio extravergine di oliva.

Lasciare macerare in un luogo soleggiato per circa 3-4 settimane, girando il barattolo ogni giorno.

Filtrare l'olio con una garza e conservarlo in bottiglie di vetro scuro al riparo dalla luce.