

Associazione il Lavoro dei Contadini

FUOCHI MAGICI NELLE ROMAGNE LÒM A MÈRZ 2014

UNA TRADIZIONE ARCAICA,
SEMPLICE, SIMBOLICA, INEBRIANTE

Da mercoledì 26 febbraio
a lunedì 3 marzo

illavorodeicontadini@libero.it
www.illavorodeicontadini.org
3314428484

I LUNGI VIAGGI VICINO A CASA

RIPRISTINARE RESTAURARE RISTABILIRE REINTEGRARE
RIATTIVARE RIPRENDERE RICOSTITUIRE RICOMPORRE
RIORDINARE RINNOVARE RIPARARE RISISTEMARE RIATTARE

... il periodo dei rosari è maggio, finita la cena si accendeva una candela davanti ad una immagine della Madonna, si girava la sedia, leggermente inclinata vi si appoggiava un ginocchio...

iniziava la litania del Rosario dove "orapronobis" era una risposta che con correttezza si doveva condividere con tutti... un residuo di credenze e usanze arcaiche un ricordo di bambino che viene "rispolverato" in occasione di un rito.

Le tredici parole del sottotitolo hanno lo spirito dei nostri avi!

Mai come oggi vi è la necessità per "costruire" il futuro di sapere e cogliere la profondità del nostro passato

Un invito per mettersi in viaggio in queste terre, dove si trova ancora un amore per il cibo succulento e copioso, dove viene a galla l'intima civiltà della campagna e l'appartenenza al mondo di piante, animali, insetti, uomini, riti, usanze, tradizioni... è in questi momenti che è possibile viverli, toccarli, respirarli... farsi ammaliare da una scintilla, da una fiammata e ritrovare la speranza.



Associazione Il Lavoro dei Contadini

Via Volta, 5/7 – 48018 Faenza (Ra)

Cell. 331. 4428484

E-mail: illavorodeicontadini@libero.it

www.illavorodeicontadini.org

 Il Lavoro Dei Contadini

Con il contributo di:



COMUNI DI:

Argenta

Brisighella

Casola Valsenio

Imola

Riolo Terme



Con il Patrocinio di:

Provincia di Ravenna

Comune di Faenza

Si ringraziano:



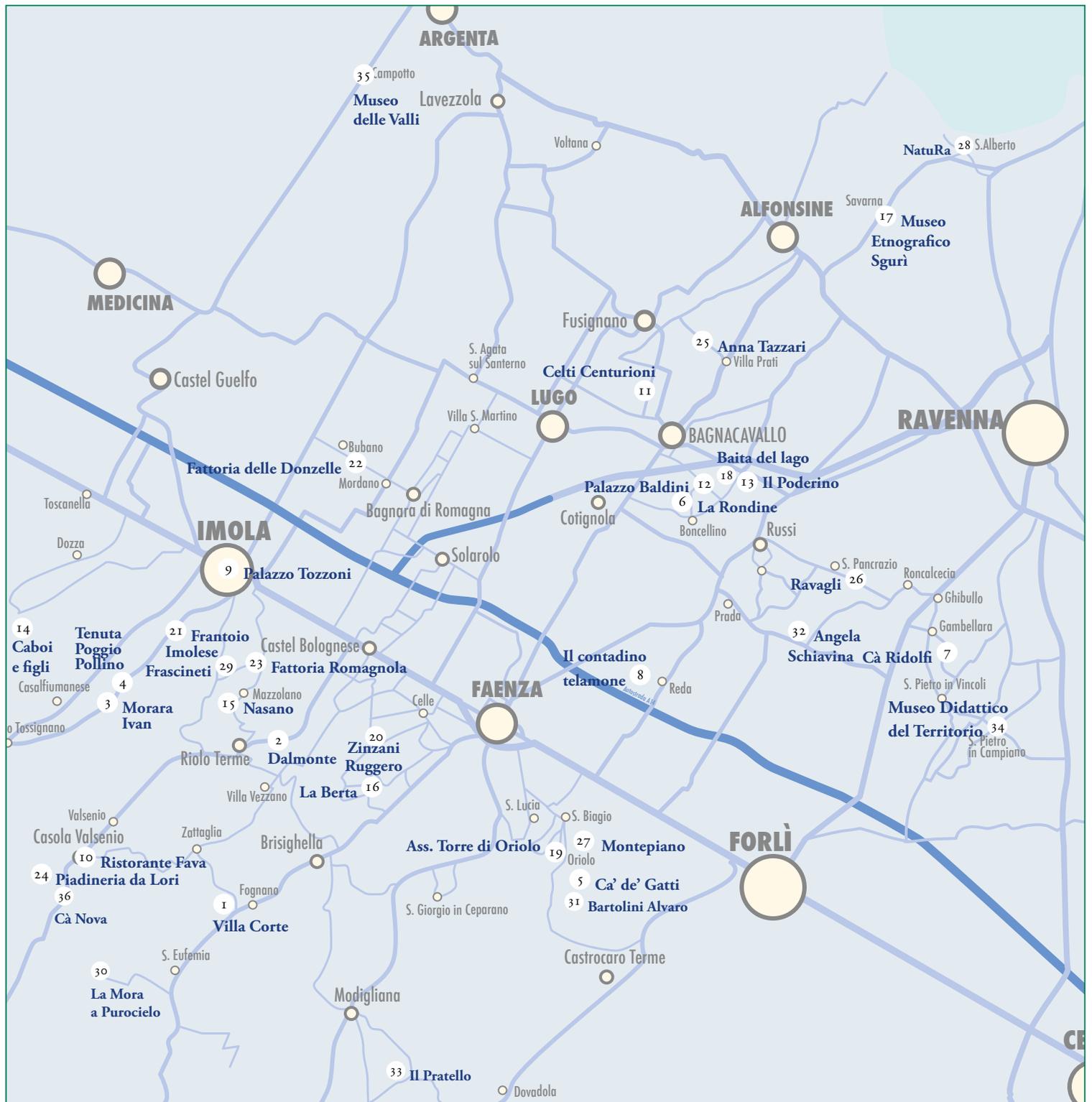
Coordinamento: Italo Graziani – Segreteria: info@caridolfi.it

In collaborazione con Comune di Imola

Progetto grafico: Marilena Benini

Illustrazioni: Egidio Miserocchi

Stampa: Carta Bianca Editore – Faenza



mercoledì 26 febbraio

Palazzo Tozzoni – Imola
Serata inaugurale

giovedì 27 febbraio

M.D.T.
(**Museo Didattico del Territorio**)
– San Pietro in Campiano
La Rondine – Bagnacavallo
Palazzo Baldini – Bagnacavallo
Il contadino telamone – Faenza
Ca' de' Gatti – Faenza

venerdì 28 febbraio

Celti Centurioni – Bagnacavallo
La Rondine – Bagnacavallo
Il "Poderino" Famiglia Guazzolini – Bagnacavallo
Alvaro Bartolini – Brisighella
La Mora a Purocielo – Brisighella
Museo delle Valli
– Campotto di Argenta
Caboi e figli – Casalfiumanese
Ristorante Fava – Casola Valsenio
Il contadino telamone – Faenza
Cà Ridolfi – Gambellara
Morara Ivan – Imola
Tenuta Poggio Pollino – Imola
Il Pratello – Modigliana
Nasano – Riolo Terme
Dalmonte – Riolo Terme

sabato 1 marzo

Celti Centurioni – Bagnacavallo
La Rondine – Bagnacavallo
Alla Baita del lago – Bagnacavallo
Podere La Berta – Brisighella
Piadineria da Lori – Casola Valsenio
Cà Nova – Casola Valsenio
Il contadino telamone – Faenza
Torre di Oriolo dei Fichi – Faenza
Zinzani Ruggero – Faenza
Frantoio Imolese – Imola
Fattoria delle Donzelle – Imola
Fattoria Romagnola – Imola
Frascineti – Imola
Il Pratello – Modigliana
Nasano – Riolo Terme
NatuRa – Sant'Alberto
Museo Etnografico "Sguri" – Savarna

domenica 2 marzo

La Rondine – Bagnacavallo
Alla Baita del lago – Bagnacavallo
A casa di Anna, Martina e Massimo – Bagnacavallo
Podere Angela Schiavina – Filetto di Ravenna
Cà Ridolfi – Gambellara
Il Pratello – Modigliana
Montepiano di Nino Tini – Oriolo dei Fichi Faenza
Nasano – Riolo Terme
Ravagli – Russi
Museo Etnografico "Sguri" – Savarna

lunedì 3 marzo

Tradizioni contadine a Villa Corte – Brisighella

venerdì 28

febbraio 2014

San Romano, abate di Condat

6 Agriturismo Fattoria La Rondine

Via Boncellino, 178 – **Bagnacavallo (Ra)**

Cell. 348. 5641071 Debora

www.fattorialarondine.it

e-mail: sauro.rossini2013@libero.it

EVENTO 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 menu di Lòm a Mèrz euro 25,00 (antipasti, una minestra, grigliata di maiale, patate al forno, vino, piadina, acqua, caffè, digestivo) oppure menu alla carta dell'Agriturismo

• Oppure menu da passeggio con piadina farcita di affettati, formaggi, salsiccia alla griglia;

• Vin brulé della casa

• Fegato con cipolla

• Spezzatino di bovino con patate

• Cotoletta della Rondine

Per pranzare e cenare è gradita la prenotazione

348.5641071 Debora

• All'imbrunire accensione del fuoco

• Animazione della Rondine

13 Il "Poderino"

Famiglia Guazzolini

Via Muraglione, 3 – 48012 **Bagnacavallo**

Valentina 328.8085213 – Stefania 347.8302729.

oasi in campagna, ambiente e ospitalità

ORE 18

• Trebbo attorno al fuoco, canti e balli inventati, storie da raccontare e giochi, vino brulé, stuzzicherie e loverie di carnevale (telefonare in caso di maltempo)

11 Celti Centurioni

Azienda Biologica Agrituristica

Via Crocetta, 10 – **Bagnacavallo (Ra)**

Tel. 0545.937382 Cell 338.3328996

www.celticenturioni.it



DALLE 19.00

• Apertura dell'Osteria dei Celti Centurioni con i piatti tradizionali della cucina romagnola accompagnati dai pregiati vini autoctoni biologici dell'azienda.

• Accensione dei fuochi all'imbrunire.

DALLE ORE 20.00

• Balli attorno al falò e all'interno dell'agriturismo con **Battilani e Palmieri e la loro musica tradizionale romagnola e forestiera.**

• Azienda agricola ospitata **Mora del Munio** con i salumi di mora romagnola.

• **Mostra Fotografica ai Celti Centurioni**

In occasione dell'importante manifestazione Lòm a Mèrz, ogni anno l'azienda propone percorsi sulla fotografia, da mostre a concorsi, a carattere locale e con tematiche legate alla cultura del territorio. Quest'anno la proposta, si arricchisce in qualità e partecipazione. Un gruppo di appassionati fotografi, coordinati dal fotografo Giampaolo Ossani, propone uno sguardo sulle fabbricazioni rurali. È una mostra dove si uniscono fotografia e architettura, vecchio e nuovo, dove convivono, stili di costruzione diversi, armonie e dissonanze architettoniche, capace di suscitare nel visitatore curiosità e pensieri su questo interessante aspetto della nostra cultura.

30 Azienda agricola "La Mora a Purocielo"

di Donegaglia Rita, Via Purocielo 39

Brisighella (Ra) Tel. 320.0246504

ORE 19.30

• Accensione del falò nell'aia;

• Piadina con salumi di Mora Romagnola, biscotti, crostate e vin brulé! (ci saranno anche piatti senza carne)

• Accompagnamento musicale e balli popolari con **"l'orchestrina del ciak";**

• La serata proseguirà fino alle 22, la partecipazione è ad offerta libera. Per info: Rita 320.0246504 Elettra 335.1604546

AZIENDE OSPITATE:

• Azienda Agrituristica **"I monti di Salecchio"**

di Palazuolo sul Senio, prodotti da agricoltura biologica e ceramiche realizzate da Natasha Mouzicheva;

• Fattoria **"Rio Stella"** di Monte Mauro,

formaggi biologici, preparazione della ricotta fresca e degustazione gratuita;

31 **Azienda agricola Bartolini Alvaro**

Via Roncona, 4 – **Brisighella**

Tel. 0546.642294 Cell. 333.5303686

Produttore di peperoncini e florovivaista "Habanero in salsa"

EVENTI ORE 18

- *Musica dal vivo*
- *Degustazioni prodotti della casa*
- *Vimini intrecciati di Bombardini – Terra del sole*
- *"quànd ch'u s'faséva lom a mèrz" a cura di Mario Gurioli*
- *Gara mangiatori di peperoncino (Habanero, nagamorich, trinidad, skorpion) per info chiamare Alvaro.*
- *Ultimo venerdì di carnevale, fra le persone che saranno mascherate, verrà premiata la più bella!!!*

ORE 20: *Accensione falò*

AZIENDE OSPITI

• **Casamerlo**

Soc. Agr. Az. Agr. e Agrituristica Nannini Stefano e Carla

Via Scavignano 50 Marzeno, Brisighella Tel. 0546-81352

Email: bifferoc@libero.it www.casamerlo.com

Produzione e vendita frutta e verdure, conserve, olio, scalogno e carciofo moretto.

• **Az. Agr. Montepiano 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

Formaggio Pecorino

• **Az. Agr. Collina Eliseo podere Pioletto**

Via Rio Quinto 56 Brisighella Tel. 0546.81694

Produttore di vino e confetture

• **Az. Agr. Tarroni Claudio** Via Modigliana 137 Faenza

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

Nella serata il sign. Tarroni farà salsiccia cotta e mangiata.

35 **Museo delle Valli**

via Cardinala 1/C, **Campotto** – Argenta (Fe)

Info: Segreteria Ecomuseo Tel. 0532.808058

mail info@vallidiargenta.org

ORE 20.30

- *Accensione del fuoco propiziatorio, rito tipico del mondo magico del contadino.*
 - *Degustazione di vin brulé e ciambella*
 - *Presentazione del libro "Siamo tutte d'un sentimento" a cura di Cristina Ghirardini e Susanna Venturi.*
 - *Con interventi musicali del **Coro delle Mondine di Medicina** e della **Corale G. Verdi di Argenta**.*
 - *Degustazione dei vini tipici dell'**Azienda Agricola Aleotti***
- L'ingresso è gratuito*

14 **Società Agricola Caboi e figli**

Via Casette 3, **Casalfumanese** (Loc. Valsellustra)

Per info: 0542.681342 - 340.6906514

L'azienda partecipa al "Mercato della Terra" di Imola

EVENTO DALLE ORE 17:

- *Visita guidata all'azienda agricola e distribuzione del cibo ai suoi animali (pecore, cavalli e pollame)*
- *Presentazione delle aziende ospitate.*
- *A seguire cena con Menu da passeggio: Piadina romagnola con salumi e formaggi di nostra produzione; Pecora bollita con verdure; Antiche pentoline di patate e pecorino di casa Caboi.*
- *La serata sarà allietata dalla fisarmonica di Nicola con musica romagnola attorno al falò.*

AZIENDE OSPITI:

• **Apicoltura Rivola della Soc. Agr. Serianello**

Via Pineta 8 - Casalfumanese (Bo)

• **Tenuta Colle degli Angeli vini tipici romagnoli**

Via Valsellustra, 47/A - Casalfumanese (Bo)

• **Fattoria Romagnola - az. Agr. fattoria didattica agriturismo**

Via Lola (ingresso adiacente n°4) - Imola (Bo)

• **Az. Agr. biologica Minardi Antonella**

Via Cestina, 14 Casola Valsenio (Ra)

• **Az. agrituristica Cà Monti**

Via Montemorosino, 4 - Loc Sassoleone (Bo)

10 **Ristorante Fava**

via Giuseppe Cenni, 70, **Casola Valsenio**

Tel. 0546.73908

ristorantefava@ristorantefava.it

www.ristorantefava.it

EVENTO:

I 4 elementi alle erbe del menu magico.

ORE 20.00 *accensione del fuoco con pere volpine*

rito propiziatorio del fuoco

ORE 20.30 *cena con le erbe della magia:*

- *Zuppa stregata con dente di leone, lingua di cane, coda cavallina, artiglio di drago, fagottino antimagia e chiaroveggenza.*
- *Maialino antimalocchio, patate dell'amore lussurioso, dolce incantesimo d'amore*
- *Caffè ed elisir, bevande incluse € 25 (menu bimbi € 10)*
- *prenotazione obbligatoria.*
- *Dopo il rito del fuoco, durante la cena le nostre streghe vi guideranno attraverso i riti della terra, dell'aria e dell'acqua. In omaggio ad ogni coppia un seme dell'erba voglio con le istruzioni per la coltivazione.*
- *Ospite della serata la cantina **Quadalti** di Riolo Terme.*

7 **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 E-mail: 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 19: ACCENSIONE DEL FUOCO PROPIZIATORIO

- *Conversazione a cura di Rita Giannini giornalista, scrittrice :*
- **"Amarcord con Federico e Tonino"** biografie e ricordi di due grandi maestri e del loro magico mondo.

Seguirà cena - degustazione a buffet con piatti tratti dal libro di Maddalena Fellini "A tavola con Fellini, le grandi ricette della cucina romagnola"

IN ESPOSIZIONE:

- **"la signora Maria"** un personaggio dalle suggestioni felliniane in terracotta smaltata, creazioni dell'artista **Anna Tazzari**
- **Ceramiche fischianti** creazioni artistiche di **Fabiano Sportelli**

3 **Azienda Agricola Morara Ivan**

Via Piovego, 2 - 40026 **Imola (BO)** tel. 0542 665024,
cell. 347 3545929 www.vini-morara.it
Viticultori e frutticultori

DALLE ORE 19.00

Assaggi dei vini della nostra azienda, accompagnati da formaggi e ricotta biologici dell'Azienda Bordona, salumi e marmellate. Venite a degustare da Morara accanto al calore del fuoco di Lòm a Mèrz!!! Costo: 5 Euro a persona. È gradita la prenotazione.

4 **Società Agricola Tenuta Poggio Pollino**

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

ORE 19.00 visita guidata alla cantina ed alla barricaia con illustrazione delle fasi di lavorazione dalla terra al bicchiere;

DALLE ORE 20.00 accensione del falò nella corte rurale.

A seguire degustazione dei piatti invernali della tradizione contadina comodamente seduti all'interno dei locali dell'azienda.

*La serata sarà allietata dai canti e dagli stornelli della tradizione del solista **Regolo Zuppiroli***

Costo della serata € 15,00

Gradita la prenotazione

La serata si svolgerà con qualsiasi condizioni metereologiche

2 **Azienda Agricola Dalmonte**

Cesare Giuseppe e Francesco

Via Bologna 76 – **Riolo Terme (Ra)** Tel. 0546.71390
Viticultori e allevatori di bovini

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

• *Dalle ore 19.00 accensione del falò e a seguire giochi nell'aia, polenta al ragù per tutti ad offerta libera.*

33 **Il Pratello di Placci Emilio**

Agriturismo e Cantina

Via Morana, 14 **Modigliana (Fc)**

Tel. 0546.942038, Cell. 335.1358728/335.1358729

www.ilpratello.net, E-mail: info@ilpratello.net



- *Luce alla primavera che arriva*
- *Accensione del Fuoco al tramonto*
- *Visita alla cantina*

• *Proposta gastronomica:*

Polenta e salmì di capriolo con un calice di Calenzone € 10,00

• *Proposta vegetariana:*

Biozuppa di farro e fagioli con un calice di Calenzone € 7,00

*prodotti del territorio, farro e fagioli dal nostro campo e dall'orto
Vi aspettiamo numerosi, gradita la prenotazione!!!*

8 **Agriturismo "Il contadino telamone"**
dell'Az. Agr. Manuela Palombi

Via Sacramora 12, 48018 **Reda di Faenza (Ra)**

Cell. 338.4689855 o 339.7242643

info@ilcontadinotelamone.it

www.ilcontadinotelamone.it

ORE 19.30 accensione del fuoco propiziatario

ORE 20 cena a menu fisso con cibi coltivati e prodotti nell'azienda
(prenotazione obbligatoria al 338.4689855 Manuela)

DOPO CENA

• **Romagna garden**

DialetCabaret di e con Giovanni Nadiani

Da un articolo de La Repubblica "... il libro presenta il meglio dell'ironica "bassa società" disegnata dalla penna pungente dello scrittore romagnolo: storie da dirsi ad alta voce dal tono cabarettistico interpretate dall'autore stesso, incentrate su una variegata galleria di common people. Satira di costume su persone di tutte le età e di tutte le estrazioni sociali nella Romagna- Italia di oggi, perché la "low society" è una condizione diffusa. In effetti, 'low' è assonante con 'lov', parola dialettale che sta per 'lupo', inteso come goloso. La situazione morale, emotiva, esistenziale di chi vorrebbe essere ciò che non è.

• *A fine serata sarà possibile acquistare prodotti dell'azienda.*

15 **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

E-mail: gardi.fabio@libero.it – www.tenutanasano.it

L'azienda partecipa al "Mercato della Terra" di Imola



EVENTO DALLE ORE 19:

• *Visita alla cantina: possibilità di degustazione e acquisto dei vini da noi prodotti*

• *All'imbrunire verrà acceso il fuoco*

*con le note musicali della fisarmonica di **Fabiana Monti***

A seguire cena in agriturismo su prenotazione – piatto unico:

cordonetti allo scoglio cucinati dal gruppo di Mordano

€ 25,00 dolci inclusi, bevande, caffè, liquori