



Associazione Il Lavoro dei Contadini APS



NOTTE MAGICA
DI MEZZA ESTATE
**la guazza
ad san zvan**

Domenica 23 giugno 2024

DOMENICA 23 GIUGNO

Agriturismo Campo Rosso

Strada comunale di Buggiana, 146 **Civitella di Romagna** (Fc)

Cell. 380 5142609 (Katia)

www.agriturismocamporosso.com | info@agriturismocamporosso.com

PROGRAMMA

- Ore 10 **passeggiata di foraging** alla raccolta dei fiori di iperico
- Ore 11 preparazione **dell'oleolito di Iperico** e dell'**acqua di S. Giovanni**
- Ore 12 **picnic bio** in giardino realizzato con l'aiuto dei partecipanti
- Ore 14.30 meditazione **yoga flow** e pratica **campane tibetane**
- Ore 16 **tisana** e consegna dei preparati realizzati per la vigilia di S. Giovanni

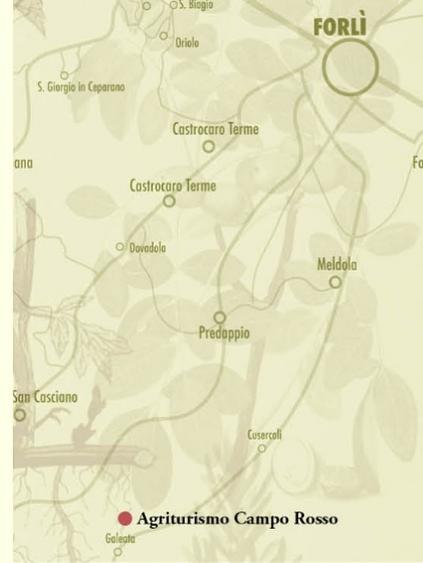
PREZZI:

- **Pacchetto tutta la giornata:**

laboratorio + picnic bio + meditazione € 69

- **Pacchetto Weekend:**

Pernottamento e colazione + laboratorio + picnic + meditazione € 99



Con il contributo di:



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

In collaborazione con:



Slow Food
Il Lavoro dei Contadini
in Romagna



Slow Food
Condotta di Godo
e Bassa Romagna



FIMOLAFaenza
tourism company

Associazione



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



DOMENICA 23 GIUGNO

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



DALLE ORE 19,15

- **Visita raccontata all'orto permacoltivato**

ORE 20

- **Cena con prodotti dell'azienda** (prenotazione obbligatoria)

DOPO CENA

- **Difendiamoci dalle streghe** preparando i **mazzetti con le erbe** legate a questa notte e prepariamo l'**oleolito di iperico**

MENÙ

- Antipasti: formaggelle, zucchine e pancetta al forno, roastbeef
- Primo: cappellacci zucchine e speck
- Secondo: brasato al rosso locale
- Contorno: patate fritte
- Dolce: panna cotta ai frutti rossi

Info e prenotazioni: 339 7242643 (Max)



Con il contributo di:



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

In collaborazione con:



Slow Food
Il Lavoro dei Contadini
in Romagna



Slow Food
Condotta di Godo
e Bassa Romagna



FIMOLAFAENZA
tourism company

Associazione



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



DOMENICA 23 GIUGNO

Azienda Agricola Biologica "Il Rocolo"

Via Cornacchia, 2105 Località **La Serra di Castel Bolognese** (Ra)
Cell. 338 2595637 |  [IlRocoloAziendaAgricola](#) |  [Agrirocolo](#)



ORE 16

- È il solstizio d'estate, raccogliamo le erbe e prepariamo **l'acqua benefica**
- Un **pic nic sul prato** aspettando la sera
- **Cestino:** Adulti 15 €, Bambini 10 €

Prenotazioni: 3382595637



Con il contributo di:



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

In collaborazione con:



Slow Food
Il Lavoro dei Contadini
in Romagna



Slow Food
Condotta di Godo
e Bassa Romagna



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](#)



DOMENICA 23 GIUGNO

Azienda agrituristica "Nasano"

Agriturismo e cantina

Via Rilone 2 loc. Mazzolano 48025 **Riolo Terme** (Ra)

Cell. 339 4939961 (Lea) | gardi.fabio@libero.it | www.tenutanasano.it



La festa di San Giovanni è uno dei riti bene-auguranti più importanti dell'anno nel mondo rurale, per proteggere il raccolto da fenomeni atmosferici quali temporali improvvisi e siccità. Come in altri casi è il risultato dell'integrazione di elementi pagani con riti cattolici, perché coincide con il solstizio d'estate, la cui celebrazione ha origini antichissime

EVENTI DALLE ORE 16.30

- **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 realizzato 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**
- **Unica** Mosaico design studio, esposizione di lampade in mosaico
- **Fiorenzo Mirri**, pittore contemporaneo, esposizione di quadri
- Intrattenimento musicale con **Lòm de gren**, brani della tradizione popolare

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 misto del contadino
- Strozzapreti con pesto alle erbe officinali e noci
- Lasagne bianche con carciofi e salsiccia
- Spiedino alla griglia con patate e verdure al forno
- Semifreddo alla meringa con dadolata di albicocche

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



Con il contributo di:



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

In collaborazione con:



Slow Food
Il Lavoro dei Contadini
in Romagna



Slow Food
Condotta di Godo
e Bassa Romagna



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



DOMENICA 23 GIUGNO

Fattoria Romagnola Az. Agricola
Fattoria didattica, Agriturismo, Allevamento

Via Lola (adiacente al civico 4) **Imola** (Bo) Tel. 0542 20302

fattoriaromagnola@gmail.com | www.fattoriaromagnola.it |  Fattoria Romagnola



ORE 12

Pranzo con menù romagnolo Su prenotazione

ORE 16

- **Laboratorio per bambini**
- **Il sale aromatizzato** con le erbe di San Giovanni
- **Facciamo il nocino**
- **Visita alla stalla**
- **Merenda contadina.**

Gradita la prenotazione 3341934492 (Fabiola)



Con il contributo di:



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

In collaborazione con:



Slow Food
Il Lavoro dei Contadini
in Romagna



Slow Food
Condotta di Godo
e Bassa Romagna



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



DOMENICA 23 GIUGNO

Trattoria La Chiusaccia

Via San Giovanni, 2 **Cotignola** (Ra)

Cell. 389 9106252

 La Chiusaccia di Ivan & Monia



DALLE ORE 19.30

• **Cena di San Giovanni**

Si potrà cenare alla carta, con aggiunta di fuori menù con piatti a base noci dedicati alla serata!



Con il contributo di:



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

In collaborazione con:



Slow Food
Il Lavoro dei Contadini
in Romagna



Slow Food
Condotta di Godo
e Bassa Romagna



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

DOMENICA 23 GIUGNO

Museo delle Valli di Argenta

Via Cardinala, 1/c **Campotto di Argenta** (Fe) Tel. 0532 808058
info@vallidiargenta.org | www.vallidiargenta.org

DALLE ORE 18.30

Le erbe di san Giovanni escursione e degustazione

- **Passeggiata** di ricerca e riconoscimento delle erbe spontanee, preparazione dell'acqua di San Giovanni
- Al termine, aperitivo di degustazione a base di erbe spontanee presso l'Agriturismo Vallesanta
- **Apericena** con menù fisso 13 € da corrispondere alla struttura

- Cocktail a base di portulaca

- Torta salata al tarassaco

- Tortino all'ortica

- Frittata con luppolo selvatico

- **Escursione guidata** Intero 10 € – Ridotto 7 € da corrispondere alla guida

- **Ritrovo presso Agriturismo Vallesanta**, Strada Vallesanta, 12 – Campotto (FE)

Prenotazione obbligatoria entro il 22 giugno ore 13.00

In caso non venga comunicata la disdetta della prenotazione entro un giorno prima, dovrà essere ugualmente corrisposto il prezzo del biglietto.

Info e prenotazioni: 0532 808058

info@vallidiargenta.org

www.vallidiargenta.org

da martedì a domenica 9.00-13.00 / 15.30-18.00



Con il contributo di:



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

In collaborazione con:



Slow Food

Il Lavoro dei Contadini
in Romagna



Slow Food

Condotta di Godo
e Bassa Romagna



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



DOMENICA 23 GIUGNO

Az. Agrituristica “Cà Ridolfi” di Ridolfi Mattia

Via del Dottore, 33 **Gambellara** (Ra) Cell. 338 9779804

info@caridolfi.it |  caridolfi – agricolaridolfi | www.caridolfi.it



È una notte magica quella tra il 23 e il 24 di giugno, sospesa fra il solstizio d'estate e la festività di San Giovanni Battista.

Tante sono le leggende che si legano a questa notte, intrecciate tra il sacro e il profano, e collegate a mille rituali che si perdono nella notte dei tempi, quando i ritmi ancestrali dell'agricoltura scandivano le vite degli uomini... si narra di streghe, di noci, di erbe e piante sulla Terra che, bagnate dalla rugiada di questa notte, rivelano e concedono una potenza nuova e misteriosa.

ORE 19

- Aperitivo di benvenuto

ORE 19.30

• **Cena conviviale**

Ogni piatto ci racconta la storia del nostro territorio e le erbe aromatiche infondono aromi freschi e unici. In cucina, due amiche: **Giorgia Lagosti** (maestra di cucina) e **Gianna** (cuoca di Cà Ridolfi):

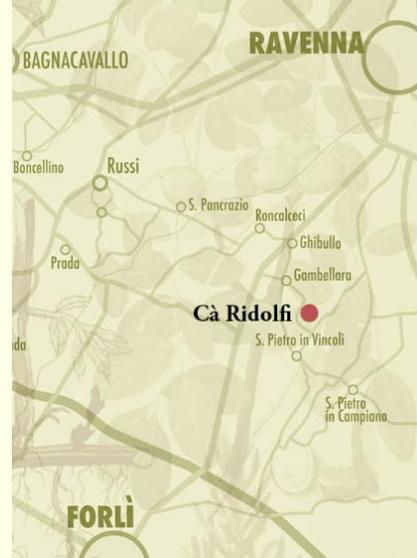
- Gamberi, burrata, zucchine con i loro fiori e il timo
- Seppia, pomodorini *confit*, crema di cannellini e pane abbrustolito alle erbe aromatiche
- Spaghetti alla chitarra, ragù di cozze di Cesenatico ed emulsione di basilico
- Spiedo di sarda, salsa di pomodorini arrostiti e finocchietto
- Mousse di ricotta e yogurt con sciroppo e confettura di sambuco
- Nocino della casa

A FINE SERATA

Storie stregate per una notte d'estate racconti a cura di **Luigi Berardi**

Luigi Berardi, si forma come artista nei primi anni settanta con un percorso non accademico, seguendo le esperienze della *Land Art*. Seguiranno esperienze nel campo della grafica, fotografia, ricerca di cultura materiale folclorica, illustrazione, archeologia industriale, design, mostre ed esposizioni...  Luigi Berardi paesaggio sonoro

Info e prenotazioni: Gianna 3389779804



Con il contributo di:



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

In collaborazione con:



Slow Food
Il Lavoro dei Contadini
in Romagna



Slow Food
Condotta di Godo
e Bassa Romagna



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

