

# LÒM A MÊRZ

**A SCUOLA**  
**ATTRAVERSO I CAMPI**  
**elogio ai figli dei contadini**

Da mercoledì 26 febbraio  
a lunedì 3 marzo 2025



[www.illavorodeicontadini.org](http://www.illavorodeicontadini.org)

# LÒM A MÊRZ

25<sup>a</sup> edizione

**A SCUOLA  
ATTRAVERSO I CAMPI  
elogio ai figli dei contadini**

Da mercoledì 26 febbraio  
a lunedì 3 marzo 2025

**Il Lavoro dei Contadini APS**

Cell. 339 4939961

[illavorodeicontadini@libero.it](mailto:illavorodeicontadini@libero.it)

[www.illavorodeicontadini.org](http://www.illavorodeicontadini.org)

  Il Lavoro dei Contadini



Presentazione *Lea Gardi* .....6

## **LÒM A MÈRZ 2025 gli appuntamenti ..... 8**

Mercoledì 26 febbraio .....12

Giovedì 27 febbraio.....13

Venerdì 28 febbraio .....15

Sabato 1 marzo.....20

Domenica 2 marzo .....30

Lunedì 3 marzo .....33

## **A SCUOLA ATTRAVERSO I CAMPI**

### **elogio ai figli dei contadini ..... 35**

La lezione dei bambini di campagna

*Il Lavoro dei Contadini* .....36

Maestre rurali e bambini contadini: eroi della società di fine Ottocento  
negli scritti di Amabilia Cambiucci

*Anna Castellari* .....38

Il conflitto tra dialetto e lingua sui banchi di scuola

*Beppe Sangiorgi*.....42

Elogio dei bambini contadini: pensieri in libertà

*Claudio Samori*.....45

Ida Sangiorgi maestra nelle campagne faentine

*Loretta Scarazzati Vandini*.....50

Appendice alla mostra

*Filippo Maestroni* .....53

## **LE AZIENDE AGRICOLE CHE COLLABORANO**

### **CON IL LAVORO DEI CONTADINI .....56**

«I ragazzi possedevano una "cultura contadina" molto ricca e, in questo, erano maestri della loro maestra, tanto che rimanevo stupita della loro profonda conoscenza sui segreti della natura, così meravigliosa e affascinante. Sapevano tutto sulla nascita e la vita degli animali e delle piante... »

*Ricci, maestra a Paganico nel 1945*

Tratto da *La cartella di pezza* di V. Tonelli - 1997

L'agricoltura, come molte altre attività all'aperto era, ed è tutt'ora, soggetta alle avversità meteorologiche. Così la tradizione contadina del passato voleva che per scongiurare la malasorte venissero fatti dei riti propiziatori, come i fuochi magici: i *Lòm a Mèrz* (i lumi di marzo). L'accensione di falò propiziatori intendeva celebrare l'arrivo della primavera e invocare un'annata favorevole per il raccolto nei campi, ricacciando il freddo e il rigore dell'inverno. Il suo significato era quello d'incoraggiare e salutare l'arrivo della bella stagione, bruciando i rami secchi e i resti delle patate. Per questa occasione, negli ultimi tre giorni di febbraio e nei primi tre di marzo, ci si radunava nelle aie, si intonavano canti e si danzava intorno ai fuochi (al fugarèn), mangiando, bevendo e soprattutto divertendosi. L'Associazione Il Lavoro dei Contadini dall'ormai lontano 2000, ha cercato di tracciare un nuovo solco con i Lumi a Marzo, con rinnovati obiettivi che intendono essere un invito per mettersi in viaggio in queste terre di Romagna, nelle quali si trova ancora un amore per il cibo tipico, sano, dove si possono ritrovare e condividere le tradizioni, le usanze e i valori della cultura contadina.

Per l'edizione 2025 il programma prevede oltre quaranta eventi, durante le giornate dedicate ai Fuochi, che si svolgeranno nelle aie di aziende agricole, agrituristiche, in ristoranti e altri luoghi della cultura rurale in diversi Comuni dell'Emilia Romagna.

Il tema scelto per questa venticinquesima edizione, *A scuola attraverso i campi*, ha come obiettivo il cercare di dare una visione su come e quale fosse la vita del bambino contadino, vissuto tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento e il suo rapporto con la scuola, attraverso un'analisi dell'ordinamento scolastico di quell'epoca, la visione degli archivi scolastici e i racconti dei protagonisti.

Le prime scuole rurali nascono presso le parrocchie oppure promosse da alcune associazioni benefiche; ed è solo nel 1923 che lo Stato italiano istituisce le prime scuole rurali, che nel giro di poco tempo saranno quasi diecimila.

I figli dei contadini avevano certamente difficoltà: scarsa stimolazione da parte del contesto familiare, costretti a percorrere a piedi lunghe distanze prima di raggiungere la sede scolastica, dove arrivavano già stanchi, dove l'andamento climatico condizionava pesantemente la frequenza.

Molto si è scritto sulle difficoltà degli insegnanti che dovevano superare e da tali testi emerge come gli edifici fossero privi di riscaldamento, dispersi in zone molto difficili da raggiungere.

Spesso la didattica si scontrava con la difficoltà di apprendimento dei bambini, quasi sempre erroneamente imputata a una loro limitata intelligenza. In

realtà, il bambino di età compresa tra i 6 e i 10 anni, spesso aveva già vissuto diverse esperienze dirette che lo rendevano più 'maturo' e consapevole rispetto ai suoi coetanei di ambito urbano.

Ne sono prova i giudizi espressi dai docenti e trascritti sui registri scolastici. Sono ritratti di scolari che meravigliano per il senso del dovere, l'ordine, la pulizia personale, valori imparati nell'ambito familiare e nello svolgimento di diversi e pesanti lavori manuali in campagna.

Si crea una sorta di incomunicabilità tra insegnante e studente su conoscenze al contrario già ben note ai piccoli scolari rurali in quanto stratificate nell'ambito familiare, facilitate e apprese attraverso la pratica sul campo e gli insegnamenti di nonni, genitori e fratelli maggiori.

Questi bambini contadini conoscono i cambiamenti del clima e l'alternarsi delle stagioni, con gli eventi da sempre legati all'uomo ed essenziali alla sua sopravvivenza: la vita e la morte, la procreazione, la nascita di un animale, l'attesa che dal seme germogli il fiore e maturi il frutto, i tempi della raccolta.

Questa iniziativa, anche attraverso una mostra e un convegno dedicato, intende tracciare il profilo del bambino contadino prima durante e dopo l'istituzione della Scuola rurale, come stimolo di riflessione a chi si occupa delle attuali programmazioni didattiche che intendono mettere in campo, per tutti gli studenti di ogni ordine e grado, come ulteriore spazio educativo, l'ambiente rurale, la necessità non più rinviabile di ripristinare una corretta armonia tra uomo e ambiente, tra mondo urbano e mondo rurale, per favorire così agli studenti una maggiore conoscenza necessaria per pensare ad un futuro sostenibile.

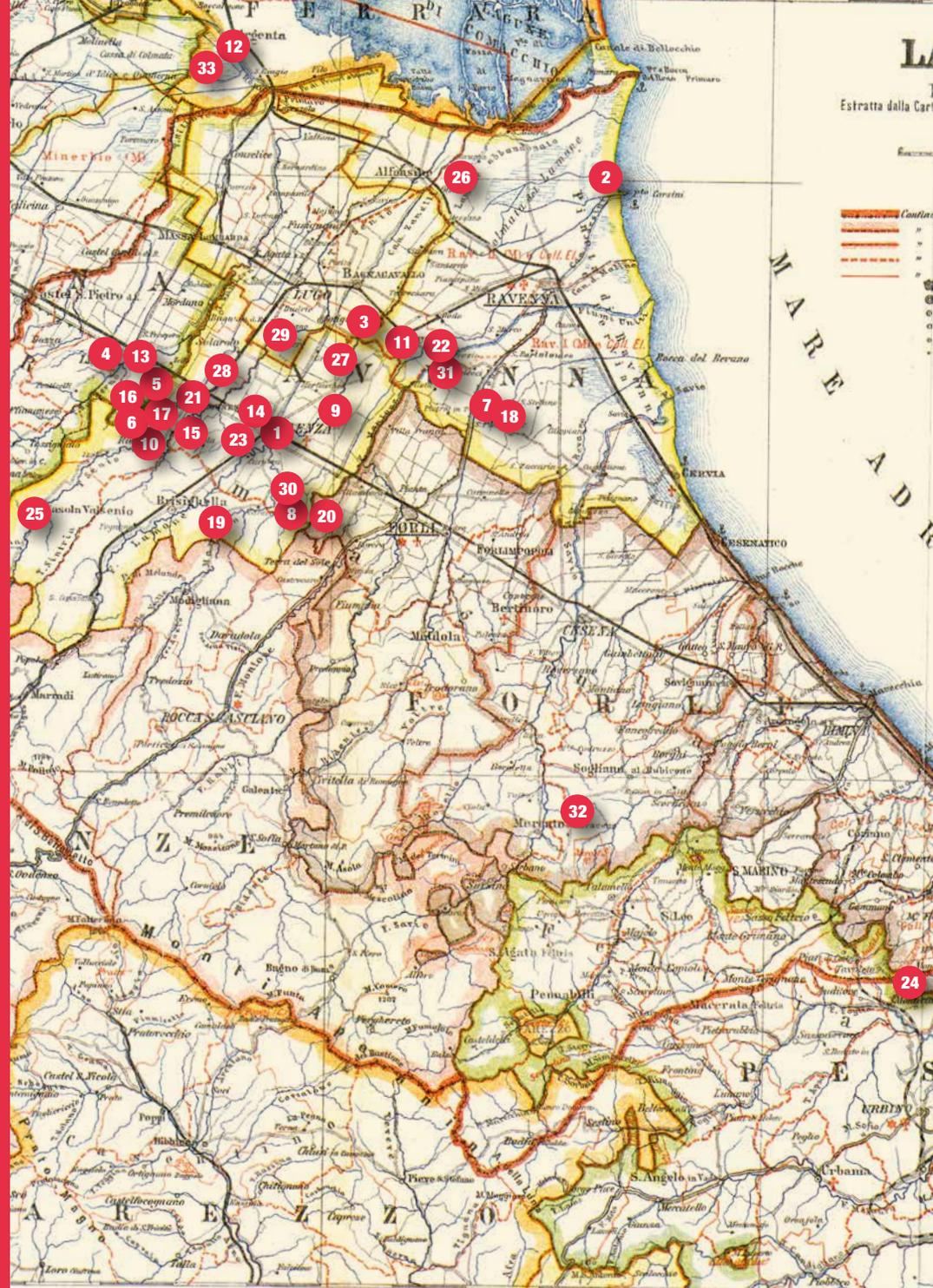
**Lea Gardi**

*Presidente dell'Associazione Il Lavoro dei Contadini*

# L'OM a MÊRZ 2025 gli appuntamenti

Le "focarine" nei campi vicino alle case  
nel circondario dei Comuni di:

Argenta  
Bagnacavallo  
Brisighella  
Casola Valsenio  
Castel Bolognese  
Cotignola  
Faenza  
Forlì  
Imola  
Mondaino  
Ravenna  
Riolo Terme  
Russi  
Sogliano al Rubicone  
Solarolo



## mercoledì 26 febbraio

---

- 1 Comune di Faenza, Sala Bigari e Galleria Molinella Faenza (Ra) p.12

## giovedì 27 febbraio

---

- 3 Agriturismo La Rondine Bagnacavallo (Ra) p.13
- 4 Istituto di Istruzione Superiore Agrario, Chimico e Biologico "Scarabelli-Ghini" Imola (Bo) p.13
- 5 Tenuta Masselina Castel Bolognese (Ra) p.14

## venerdì 28 febbraio

---

- 6 Tenuta Nasano Mazzolano – Riolo Terme (Ra) p.15
- 7 Cà Ridolfi Gambellara – Ravenna (Ra) p.15
- 8 Bartolini Alvaro Brisighella (Ra) p.16
- 9 Il contadino telamone Reda – Faenza (Ra) p.16
- 10 Dalmonte Cesare, Francesco e Pompeo Riolo Terme (Ra) p.17
- 11 RossTeria Busdesgnaus Russi (Ra) p.17
- 12 Centro Culturale Cappuccini - Ex Chiesa di S. Lorenzo Argenta (Fe) p.17
- 13 Mercato della terra Imola (Bo) p.18
- 14 Rione Verde e GreenTA Bar Faenza p.18
- 15 Faventia Sales - Ex scuola elementare di Tebano Faenza (Ra) p.18
- 3 Agriturismo La Rondine Bagnacavallo (Ra) p.19
- 25 Piadineria da Lori Casola Valsenio (Ra) p.19

## sabato 1 marzo

---

- 14 Rione Verde e GreenTA Bar Faenza (Ra) p.20
- 2 IncontrArci Marina di Ravenna (Ra) p.20
- 16 Fattoria Romagnola Imola (Bo) p.21
- 17 Il Roccolo La Serra – Castel Bolognese (Ra) p.21
- 18 M.D.T. (Museo Didattico del Territorio) San Pietro in Campiano – Ravenna (Ra) p.22
- 19 Agriturismo Casamerlo Marzeno – Brisighella (Ra) p.23

- 20 Casetta Rio del Sol Forlì (Fc) p.23
- 21 Circolo Parrocchiale Santa Maria della Serra Castel Bolognese (Ra) p.24
- 22 Associazione Culturale "La Grama" San Pancrazio – Russi (Ra) p.24
- 23 I Lóm a Mèrz delle famiglie Faenza (Ra) p.24
- 24 L'Oro del Daino Mondaino (Rn) p.25
- 25 Piadineria da Lori Casola Valsenio (Ra) p.25
- 26 Sa.gra.co e Percorsi di Mezzano Museo Etnografico "Sguri" Savarna – Ravenna (Ra) p.26
- 27 Circolo Anspi Pieve Cesato Faenza (Ra) p.26
- 28 Azienda agricola Grandi Francesco Solarolo (Ra) p.27
- 29 Az. Agricola e Fattoria didattica Solaroli Andrea San Severo di Cotignola (Ra) p.27
- 33 Agrilocanda Val Campotto e ASD FAR Gravel Campotto di Argenta (Fe) p.28
- 9 Il contadino telamone Reda Faenza (Ra) p.28
- 3 Agriturismo La Rondine Bagnacavallo (Ra) p.29

## domenica 2 marzo

---

- 30 Torre di Oriolo dei Fichi Faenza (Ra) p.30
- 26 Sa.gra.co e Percorsi di Mezzano Museo Etnografico "Sguri" Savarna – Ravenna (Ra) p.30
- 6 Tenuta Nasano Mazzolano – Riolo Terme (Ra) p.31
- 31 Ravagli Ragone – Ravenna (Ra) p.32
- 3 Agriturismo La Rondine Bagnacavallo (Ra) p.32

## lunedì 3 marzo

---

- 32 Le teglie di Montetiffi di Reali Rosella & Camilletti Maurizio Sogliano al Rubicone (Fc) p.33
- 3 Agriturismo La Rondine Bagnacavallo (Ra) p.34

## A SCUOLA ATTRAVERSO I CAMPI, elogio ai figli dei contadini

### 1 Sala Bigari, Comune di Faenza

Piazza del Popolo n. 31 **Faenza**

#### ORE 18 INCONTRO

Coordina e introduce:

- **Lea Gardi**, Presidente dell'Associazione Il Lavoro dei Contadini

Intervengono:

- **Claudio Samorè**, già Dirigente scolastico – ex Sindaco di Modigliana  
"Elogio dei bambini contadini: pensieri in libertà"
- **Anna Castellari** Insegnante di Scuola Primaria - Sant'Agata sul Santerno  
"Maestre rurali e bambini contadini: eroi della società di fine Ottocento negli scritti di Amabilia Cambiucci"
- **Conclude: Massimo Isola**, Sindaco di Faenza

### 1 Galleria Comunale d'Arte

Voltone della Molinella, 2 **Faenza**

[www.illavorodeicontadini.org](http://www.illavorodeicontadini.org)

#### ORE 19

- **Inaugurazione della mostra:**  
*A scuola attraverso i campi: elogio ai figli dei contadini*

#### ORARI DI APERTURA

- Dal 26 febbraio al 9 marzo  
Tutti i giorni dalle 10 alle 12.30 e dalle 16.30 alle 19

### 3 Agriturismo e Fattoria La Rondine

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

Cell. 388 4647149 Debora | Cell. 347 4230464 Sauro  
[sauro.rossini2013@libero.it](mailto:sauro.rossini2013@libero.it) | [f](#) Agriturismo la rondine

#### DALLE 17

- *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...*
- *All'imbrunire accensione del fuoco*

#### ORE 20 CENA

- *Menu alla carta o menu da passeggio con piadina farcita al momento*
  - *Menu fisso a € 25 a persona (bevande escluse)*
- Antipasto, grigliata di maiale con le mitiche patate al forno di Debora, dolce*
- È GRADITA LA PRENOTAZIONE: Debora 388 4647149

### 4 Istituto di Istruzione Superiore Agrario, Chimico e Biologico "Scarabelli-Ghini"

Via Ascari, 15 **Imola** (Bo) | Tel. 0542 658611 | [staff@scarabelli-ghini.edu.it](mailto:staff@scarabelli-ghini.edu.it)

#### DALLE ORE 17.45

- *Roberta Giacometti dialoga con Antonella Martelli sul suo ultimo libro "A chi u'saravisa".*
- *Il Museo prende vita, dalle collezioni storiche della scuola alla biodiversità.*

#### AL CREPUSCOLO

- *Accensione del falò*
- *Spettacolo con i Canterini e Danzerini Romagnoli Turibio Baruzzi APS.*

#### NEL CORSO DELLA SERATA

- *Stand gastronomico con specialità romagnole, piadine farcite al momento, zuppa di legumi dell'Associazione Il Lavoro dei Contadini e dolci della Pasticceria del Portico, biscotti e vin brulè.*
  - *Stand di aziende agricole del territorio con prodotti tipici*
  - *Mostra fotografica sulla scuola di ieri e di oggi.*
  - *Osservazione del cielo stellato con l'Associazione Astrofili Imolesi.*
  - *Vi aspettiamo a SCUOLA di ... ballo! Si danza tutti insieme attorno al falò*
- Il programma dettagliato sarà pubblicato sul sito: [www.scarabelli-ghini.edu.it](http://www.scarabelli-ghini.edu.it)*

## 5 Tenuta Masselina

Via Pozze, 1030 **Castel Bolognese** (Ra) | Tel. 0546 651004

info@masselina.it | www.masselina.it |

 Tenuta Masselina |  tenutamasselina

*Vi aspettiamo nell'aia per una serata magica, arricchita da buon cibo della tradizione, musica dal vivo e, naturalmente, un immancabile calice di vino!*

### COSA TROVERAI A MASSELINA?

- Un museo storico contadino che custodisce una vasta collezione di attrezzi agricoli risalenti alla fine del Novecento.
- Le nostre tre sale di affinamento visitabili: la Sala delle Anfore, la Bottaiia e la Sala del Metodo Classico. Tenuta Masselina è una cantina che produce principalmente vini autoctoni romagnoli, con una forte vocazione all'ospitalità, le visite guidate e altre esperienze enoturistiche.

### PROGRAMMA DELL'EVENTO, ORE 18

- Al calare della sera accensione dei fuochi

### PROPOSTA PER CENA

- Piatti semplici della tradizione a cura della **Fattoria Romagnola**

### DALLE 19

- Si balla! Musica dal vivo con i **Tocosinti**: un viaggio dalla musica popolare romagnola al Balfolk europeo
- Durante tutta la serata sarà possibile acquistare vino al calice e in bottiglia.

Abbiamo tavoli al coperto in numero limitato: consigliamo la prenotazione.

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI TAVOLI: 0546 651 004, info@masselina.it



## 6 Tenuta Nasano Società Agricola

Via Rilone, 2 Località Mazzolano **Riolo Terme** (Ra)

Tel. 0546 70715, Cell. 334 9991623 (Stefano) 339 4939961 (Lea)

gardi.fabio@libero.it | www.tenutanasano.it |  tenutanasano

### DALLE ORE 19

- *Visita alla cantina: possibilità di degustazione e acquisto dei vini e altri prodotti dell'azienda*
- *Accensione del falò*

### CENA

- *Con Menu fisso a tema Carnevale, costo della serata 35€ bevande escluse*
- *Serata in compagnia dell'amico giornalista Beppe Sangiorgi, durante la cena dialogherà sul tema "l'impari scontro tra dialetto e lingua italiana sui banchi di scuola"*



## 7 Az. Agrituristica "Cà Ridolfi" di Ridolfi Mattia

Via del Dottore, 33 **Gambellara** (Ra)

Cell. 338 9779804 | info@caridolfi.it

 caridolfi – agricolaridolfi | www.caridolfi.it

*Non c'è cultura, non c'è futuro senza solide e forti tradizioni del territorio in cui si vive*

### ORE 19.30

- *Rito del fuoco*
- *A scuola attraverso i campi ricordi e narrazioni a cura di Eraldo Baldini e Giuseppe Bellosi "…tanti i bambini che con difficoltà, hanno varcato la soglia di questo luogo, la scuola, pieni di attesa e qui hanno imparato a leggere, a scrivere, a contare, qui hanno appreso i rudimenti del vivere in società, dell'essere cittadini nel mondo"*

### ORE 20.15 CENA CONVIVIALE

- *In cucina, due amiche:*

*Giorgia Lagosti (maestra di cucina) e Gianna (cuoca di Cà Ridolfi)*

*Crostini con pane di farine di grani antichi*

*Zuppa di cardi e ceci*

*Spoja lorda, cavolo nero, scalogno, pancetta croccante*

*Arrosto di galletto ruspante, pomodorini e erbe aromatiche*

*Patate e zucca al forno*

*Ciambella e dolci di Carnevale*

**CENA SU PRENOTAZIONE** inviando una mail a [slowfoodravenna@gmail.com](mailto:slowfoodravenna@gmail.com)

### IN ALLESTIMENTO

- *Tele, Arazzi, Dipinti ad encausto del maestro stampatore Egidio Miserocchi*



## 8 Az. Agr. Bartolini Alvaro "Spaderna"

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

*Produttore peperoncini e florovivaista. Apicoltore, vendita prodotti dell'alveare*

**ORE 20**

- *Accensione del fuoco*
- *Degustazioni con prodotti dell'azienda*
- *Incontro con Mario Gurioli scrittore ed esperto di civiltà contadina; "Cvând che i burdèl j andeva a scòla a pe 'd travèrs i chémp" la situazione scolastica nella campagna romagnola fra fine Ottocento e inizi Novecento*

**AZIENDE OSPITATE:**

- **Soc. Agr. "La Casera"**

Via San Savino 6, Modigliana (Ra) Cell. 335 6820553 *Produzione e vendita prodotti caseari*

- **Az. Agricola Collina "Cantina del pioletto"**

Via Rio Quinto 56, Brisighella (Ra) Cell. 339 4046805

*Produzione e vendita di prodotti tipici locali*

- **Az. Agricola Agriturismo Casamerlo**

Via Scavignano 50, Marzeno di Brisighella Cell. 351 6430709 *Confetture, olio, frutta e ortaggi*

- **Arianna Ancarani** *Trame del bosco cesteria e arte dell'intreccio*

Via Tramazzo, Tredozio (Fc) – tramedelbosco.it

## 9 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

**ORE 19.30**

- *Accensione del fuoco propiziatorio*

**ORE 20 CENA**

- **CON PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA** info al 339 7242643 (Massimiliano)  
*Roast beef, vol au vent robiola e rucola, squacquerone coi fichi caramellati  
trofie pasticciate, stufato di pecora, verdure, salame dolce di cioccolato*
- *Tema di quest'anno è "A scuola attraverso i campi": l'istruzione dei figli dei contadini tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento.*
- *Dopo la cena Gilberto Casadio, vicepresidente dell'associazione Schürr e direttore della Ludla, rivista dell'associazione Schürr per lo studio e la salvaguardia del dialetto romagnolo, parlerà di "A scòla in campàgna".*

## 10 Azienda Agricola Dalmonte Cesare, Francesco e Pompeo

Via Bologna, 76 **Riolo Terme** (Ra)

f.dalmonte@email.it | Tel. 0546 71390

**ORE 18.30**

- *Accensione del falò nell'aia, intrattenimento con Mago Fuoco, il tutto accompagnato da polenta al ragù e salsiccia*

## 11 RossTeria Busdesgnaus

Vicolo Carrarone, 12a **Russi** (Ra)

Tel. 0544 582348 rossteria@libero.it

**ORE 19**

- *Inizio cena con pietanze della cucina contadina*
- *All'imbrunire accensione di piccoli bracieri per salutare l'inverno e dare il benvenuto alla primavera*
- *Il gruppo The Fishermen allietterà la serata con musica itinerante folk irlandese.*



## 12 Centro Culturale Cappuccini - Ex Chiesa di S. Lorenzo

Via Cappuccini, 4/a **Argenta** (Fe)

Tel. 0532 330276

iatargenta@comune.argenta.fe.it | www.comune.argenta.fe.it

 Comune di Argenta  Comune\_di\_argenta

*Il Comune di Argenta, in collaborazione con lo LAT – ufficio informazione ed accoglienza turistica, organizza un imperdibile evento*

**ORE 20.30**

- *Inaugurazione della mostra documentaria "Giacché sotto questo cielo vi ha d'aria umida e grossolana pochi nascono per le belle lettere"*
- *Maratona di lettura di documenti e racconti dedicati alla storia della scuola pubblica nell'argentano a partire dall'Unità d'Italia in collaborazione con C.A.F.C.A. - Centro argentano formazione culturale adulti*
- *Degustazione di prodotti del territorio*
- *Canti della tradizione popolare (in collaborazione con Corale "G. Verdi")*
- *Accensione del fuoco*

Evento gratuito, non occorre la prenotazione

### 13 Mercato della Terra di Imola Slow food

Via Rivalta 12, presso mercato ortofrutticolo **Imola** (Bo)

DALLE 15.30 ALLE 19

- Mercato contadino con prodotti del territorio
- Al tramonto accendiamo il fuoco dei Lòm a Mèrz
- Racconti di vita contadina
- Degustazione di prodotti

PER INFORMAZIONI Andrea: 338 2054693



### 14 Rione Verde e GreenTA Bar

Via Cavour 37, **Faenza** | Tel. 0546 681209

DALLE ORE 18.30

- Il magico rito del fuoco, accensione fuoco propiziatorio all'imbrunire
- Racconti e musica della Romagna accompagnati da Piadina, salsiccia, ciambella, vino e bisò



### 15 Faventia Sales - Ex scuola elementare di Tebano

Via Tebano 54 **Faenza** (Ra)

Tel. 0546 47197 | Cell. 366 9136784 (Laura)

www.faventiasales.it

In collaborazione con la Scuola Comunale di musica "Giuseppe Sarti" - Faenza

DALLE ORE 18.30

- Accensione falò

DALLE ORE 19

- Banco cibo e vino con salsiccia e pancetta cotte al momento sulla graticola con piadina e/o pane toscano, vini al calice o in bottiglia dell'Azienda Agricola Baccarini di Tebano
- Intrattenimento musicale dal vivo con il musicista faentino Andrea Cavina

DALLE ORE 19 ALLE ORE 21

- Visite guidate a Santa Caterina, la Parrocchia di Tebano
- Letture dal libro "E la vita scorre sul fiume" a cura dell'Associazione Amici del Fiume Senio.



### 3 Agriturismo e Fattoria La Rondine

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

Cell. 388 4647149 Debora | Cell. 347 4230464 Sauro  
sauro.rossini2013@libero.it | [f](#) Agriturismo la rondine

DALLE 17

- 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...
- All'imbrunire accensione del fuoco

ORE 20 CENA

- Menu alla carta, da passeggio con piadina farcita al momento
  - Menu fisso a € 25 Euro a persona (bevande escluse)
- Antipasto, grigliata di maiale con le mitiche patate al forno di Debora, dolce  
È GRADITA LA PRENOTAZIONE: Debora 388 4647149

### 25 Piadineria da Lori

Via Cantone parcheggio ex campo sportivo "Enea Nannini"

**Casola Valsenio** (Ra) Cell. 339 1782830

daloripiadineria@gmail.com | [f](#) dalori.piadineria

DALLE ORE 19 CENA

- Menu tipico romagnolo per Lòm a Mèrz

Antipasto: crostini

Primo: Tortelli al ragù o burro e salvia

Secondo: arrosto di maiale con patatine o insalata

1/4 di vino o acqua

€ 25 a persona

OBBLIGATORIA LA PRENOTAZIONE Cell. 339 1782830

ORE 20

- Accensione del fuoco



## 14 Rione Verde e GreenTA Bar

Via Cavour 37, **Faenza**

Tel. 0546 681209

**DALLE ORE 8.30**

• *La Colazione del Contadino con racconti e musica*

*Menu salato e Menu dolce con i prodotti di Aziende Agricole della Romagna in collaborazione con Il Lavoro dei Contadini APS*

**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA** Tel. 0546 681209



## 2 IncontrArci

Viale Zara, 19 **Marina di Ravenna** (Ra)

Cell. 335 375212 | maurozanarini@gmail.com

**ORE 15**

• *"Zughé lavurè". Pomeriggio dedicato ai bambini con Roberto Papetti. Il gioco e il giocattolo tradizionale dei bambini della costa Romagnola. Racconti, giochi e animazione di giocattoli. Merenda per i bambini offerta dalla Pasticceria Fior di Crema*

**ORE 19.30**

• *Rito del Fuoco in cortile, tutti attorno al fuoco con aperitivo e stuzzichini*

**ORE 20.30 CENA**

• *Con pesce locale e di stagione preparato dall'amico Pierangelo Orselli con lo staff del circolo.*

*Proiezione commentate di immagini del paese e dei pescatori, del mercato ittico negli anni favolosi della pesca del primo dopoguerra e del libro "Le scuole elementari di Marina di Ravenna".*

*Menu: Pavaracce alla marinara*

*Strichetti artigianali con ragù di pescato del giorno*

*Fritto di Paranza*

*Zuccherini romagnoli.*

*Vino in abbinamento: Bianco delle colline romagnole*

*Costo della cena e aperitivo: € 28*

**INFO E PRENOTAZIONE: ENTRO MERCOLEDÌ 26 FEBBRAIO 2025;**

335 375212 – maurozanarini@gmail.com



## 16 Fattoria Romagnola Az. Agricola

**Fattoria didattica, Agriturismo, Allevamento**

Via Lola (adiacente al civico 4) **Imola** (Bo)

Tel. 0542 20302 | Cell. 334 1934492 (Fabiola) fattoriaromagnola@gmail.com

www.fattoriaromagnola.it | Fattoria Romagnola

**DALLE 17**

• *Visita alla fattoria e a tutti i suoi animali.*

• *Al tramonto accendiamo il grande fuoco dei Lòm a Mèrz*

• *A seguire cena nella casa del contadino con Menu a Km 0*

• *Durante la serata racconti di Andrea Gentilini: "La scòla di babin"*

**GRADITA LA PRENOTAZIONE:** 334 1934492 (Fabiola)



## 17 Azienda Agricola Biologica "Il Roccolo"

Via Cornacchia, 2105

Località **La Serra di Castel Bolognese** (Ra)

Cell. 338 2595637 IlRoccoloAziendaAgricola Agriroccolo

**ORE 17**

• *Laboratorio per tutti: costruisci la tua fascina con rametti e bastoncini e orna di timori e brutture da bruciare nel grande fuoco*

**ORE 18**

• *Accensione del fuoco e intrattenimento musicale*

• *Degustazione merenda con calice di vino € 10*

**INFO** Cell. 338 2595537



## 18 M.D.T. (Museo Didattico del Territorio)

Via del Sale, 88 **San Pietro in Campiano** (Ra)

Per informazioni: Tel. 0544 36136

didattica@ravennantica.org | www.ravennantica.it



**ORE 16.30**

• *C'era una volta la scuola. Laboratorio per bambini.* Percorso che racconta la storia e l'evoluzione della scuola in Italia e in particolare della scuola locale. Prove con il pennino, calamaio e l'inchiostro caratterizzeranno il laboratorio esperienziale progettato per rivivere un ambiente scolastico tra fine Ottocento e inizio Novecento. Laboratorio gratuito per i bambini da 6 a 12 anni a cura di Fondazione RavennAntica. Non è necessaria la prenotazione

**ORE 18**

• *C'era una volta la scuola. Visita guidata tematica*

Visita guidata gratuita all'interno di un'aula storica, ricostruita con banchi, arredi, cartine originali del secondo dopoguerra.

Aperta a tutti, adulti e bambini. A cura di Fondazione RavennAntica.

Non è necessaria la prenotazione.

**ORE 19**

• *Polenta con ragù, tè caldo e dolci delle nostre azdore*

a cura del Comitato Cittadino di San Pietro in Campiano

**ORE 19.30**

*Accensione del falò propiziatorio nel parco del Museo a cura del Comitato Cittadino di San Pietro in Campiano.*

## 19 Agriturismo Casamerlo

Via Scavignano, 50 **Marzeno – Brisighella** (Ra)

Cell. 351 6430709 | casamerlo11@gmail.com

*Produzione e vendita frutta e verdura, olio extravergine di oliva, confetture e conserve.*

**DALLE ORE 19**

• *Accensione del fuoco*

**AZIENDE OSPITATE:**

• **Az. Agricola Zinzani**

Via Casale 23, Faenza (Ra) Cell. 348 7932617 (Marco) *Vini e confetture*

• **Soc. Agr. "La Casera"**

Via San Savino 6, Modigliana (Ra) Cell. 335 6820553

*Produzione e vendita ricotta e formaggi di bufala*

• **Az. Agricola Alvaro Bartolini**

Via Oriolo Spaderna 4, Brisighella (Ra) Cell. 333 5303686

*Peperoncino e florovivaistica "Habanero in salsa", e prodotti dell'alveare*

**CENA CON PRODOTTI AZIENDALI E LOCALI:**

*Antipasto della casa, tagliatelle al ragù, piadina con prosciutto o salsiccia, dolci della casa*

**PER INFO E PRENOTAZIONI** Cell. 351 6430709

## 20 Casetta Rio del Sol

Via dei Sabbioni **Forlì**

Cell. 339 8088302 | riodelsol.servadei@gmail.com |  Rio del Sol

**ORE 9**

• *Colazione e passeggiata (andata 1 ora - 5km\1 ora di ritorno) con visita alla casa museo, costo della passeggiata 5 € con brulé all'arrivo*

**ORE 12.30 PRANZO** a base di piatti della tradizione agricola

**ORE 14 Laboratorio "i ciccioli romagnoli"** con assaggi

**ORE 16**

• *Racconti di un tempo con Mario Gurioli*

• *Mostra "La scuola di una volta" banchi e zaini così com'erano a cura della fattoria La capanna del drago*

• *Laboratori*

**DALLE 17.30**

• *Musica con i Brick lane che ci accompagnerà all'accensione del falò*

**INFO E PRENOTAZIONI** CAPANNE: 339 8088302 (Marika)



## 21 Circolo Parrocchiale Santa Maria della Serra

Via Serra, 3905 **Castel Bolognese** (Ra) | Cell. 331 2652340  
circoloserra@gmail.com |  Circolo S. Maria della Serra

### ORE 19

- *Accensione del falò*
  - *Spettacolo con la Banda del Passatore di Brisighella e le Fruste di Romagna*
  - *Piadina con salsiccia, polenta, patatine, zuccherini e vin brulé*
- In caso di maltempo la serata sarà rimandata a sabato 8 marzo 2025*

## 22 Associazione Culturale "La Grama"

Presso Museo della vita contadina, Via XVII Novembre, 2/a **San Pancrazio** (Ra)  
Tel. Museo 0544 552172 [www.vitacontadina.ra.it](http://www.vitacontadina.ra.it) | [vitacontadina@alice.it](mailto:vitacontadina@alice.it)

### IN MATTINATA

- *Inaugurazione mostra fotografica*

### IN SERATA

- *Accensione del falò*
- *Mercoledì 5 marzo ore 19 convegno:*  
*"Il bambino e la scuola nel Novecento" Segue degustazione*

## 23 I Lòm a Mèrz delle famiglie

Presso Fattoria didattica Quinzàn  
via Castel Raniero 6, **Faenza**

*A cura del Centro per le Famiglie dell'Unione della Romagna Faentina*

### ORE 17

- *Aperitivo di benvenuto con degustazione prodotti del territorio*  
*a cura della fattoria Quinzàn e da alcune aziende ospitate*  
*è richiesto un contributo per la consumazione*

### ORE 18

- *Accensione del fuoco e scongiuri del Lòm a Mèrz.*
- *Lecture e storie attorno al fuoco a cura di Alfonso Cuccurullo, attore e narratore*  
*(evento consigliato a bambini e bambine a partire dai 4 anni).*

### AZIENDE OSPITATE:

- *La vecchia Sandrona* di Davide Zinzani *Frutta, ortaggi, spezie, erbe aromatiche*
- *La Pieve "La Pi"* di Riccardo Gaudenzi *miele*

*In caso di maltempo, l'iniziativa si svolgerà negli spazi interni della Fattoria Quinzan.*

### EVENTO A NUMERO CHIUSO

PER PARTECIPARE È NECESSARIO CONTATTARE IL CENTRO PER LE FAMIGLIE  
Tel. 0546 691871 o scrivere a [informafamiglie@romagnafaentina.it](mailto:informafamiglie@romagnafaentina.it)



## 24 Soc. Agricola L'Oro del Daino

di Delbianco Mirko s.s.  
Via Montespino, n. 2808  
47836 **Mondaino** (Rn)

Cell. 329 7994762 | [info@lorodeldaino.it](mailto:info@lorodeldaino.it)

*"A scuola attraverso i campi" è il tema della 25° edizione di Lòm a Mèrz, dedicata ai figli dei contadini, per ricordare che anche la scuola è stata una conquista, soprattutto nelle campagne, e che come tale va preservata. Vi aspettiamo per condividere ricordi, storie, leggere poesie al caldo fuoco dell'imbrunire e stare insieme in allegria.*

### ORE 15.30

- *Visita in azienda e assaggi gratuiti di miele e polline*

### ORE 16

- *"Preziose candele" laboratorio per bambini dai sei anni e merenda con pane, miele e polline (su prenotazione)*

### ALL'IMBRUNIRE

- *Accensione di un piccolo fuoco attorno al quale ritrovarsi per raccontare poesie, ascoltare le storie degli anziani che hanno vissuto nelle nostre campagne e condividere emozioni e ricordi. In una parola, fare comunità.*

**INGRESSO LIBERO. INFO E PRENOTAZIONI:** Cristina 329 7994762

*Con il Patrocinio del Comune di Mondaino  
e la collaborazione della Proloco di Mondaino*



## 25 Piadineria da Lori

Via Cantone parcheggio ex campo sportivo "Enea Nannini"  
**Casola Valsenio** (Ra) Cell. 339 1782830  
[daloripiadineria@gmail.com](mailto:daloripiadineria@gmail.com)  [dalori.piadineria](http://dalori.piadineria)

### DALLE ORE 19 CENA

- *Menu tipico romagnolo per Lòm a Mèrz*  
*Antipasto: crostini*  
*Primo: Tortelli al ragù o burro e salvia*  
*Secondo: arrosto di maiale con patatine o insalata*  
*1/4 di vino o acqua*  
*€ 25 a persona*

**OBBLIGATORIA LA PRENOTAZIONE** Cell. 339 1782830

### ORE 20

- *Accensione del fuoco*



**26 Sa.gra.co e Percorsi di Mezzano**  
**Museo Etnografico "Sguri" di Romano Segurini**

Via degli Orsini, 4 **Savarna** (Ra)  
Tel. 0544 533609 | Cell. 348 0367650  
r.segurini@email.it | r.segurini26@gmail.com  
www.museoetnosguri.it

**ORE 14.30**

• *Apertura del Museo -Visita alla Mostra sulle bilance*

**ORE 16**

• *Osiride Guerrini presenta il libro "Il calesse e... baruzen".*

*Incontro con gli autori Romano Segurini ed Ermes Dall'Olio*

• *Accensione del falò propiziatorio*

**27 Circolo Anspi Pieve Cesato**

Via Accarisi 51, **Faenza** (Ra)  
Cell. 334 1161199

**ORE 17**

• *Ritrovo e passeggiata di circa quaranta minuti per scovare e riesumare dall'oblio le vecchie scuole di campagna a Pieve Cesato, con tanto di passaggio nei pressi della "Castellina" anticamente chiamato "Palaz de Giéval".*

**ORE 18**

• *Accensione del falò nel cortile parrocchiale*

**ORE 20.30**

• *Balli popolari intorno al fuoco con il Duo Trabadel*

• *Durante la serata si potranno gustare pizza fritta con affettati, buon vino e dolci di carnevale*



**28 Azienda agricola Grandi Francesco**

Via Colombara 4 **Solarolo** (Ra)  
Cell. 348 2304931 (Francesco) 347 2535162 (Rita)  
*Produttore di lamponi*

**ORE 19** *Accensione nell'aia del fuoco propiziatorio*

**ORE 20.30**

• *Luigi Franzoni ci intratterrà recitando poesie e zirudele in dialetto*

• *Durante la serata sarà possibile degustare:*

*polenta al ragù, piadina con salsiccia e dolci della casa*

**29 Azienda Agricola**  
**e Fattoria didattica Solaroli Andrea**

Via Maremme, 11 **San Severo di Cotignola** (Ra)  
Cell. 339 3046710 Genny | infosolaroli@gmail.com

*Azienda Vitivinicola. Vendita vino, saba e confetture*

*"Mezzadro, affittuario o proprietario poco importa se non hai Amore per la terra..."*

**DALLE ORE 19**

• *Accensione del falò*

• *Menu: piadina e salsiccia, dolcetto della tradizione romagnola, vin brulé*

*Si potranno degustare i nostri vini al calice oppure in bottiglia*

• *L'aia di casa nostra sarà animata dai ragazzi di Giorgio e le Magiche fruste di Romagna*



### 33 Agrilocanda Val Campotto e ASD FAR Gravel

Via Maria Margotti, 2 **Campotto di Argenta** (Fe)  
Cell. 377 0849073 (Agrilocanda) 335 5373693 (FAR Gravel)  
www.agrilocandavalcampotto.it | www.fargravel.it



*Per chi vuole arrivare in Agrilocanda in bicicletta in compagnia, la partenza è con ASD FAR Gravel da piazza Marconi (Argenta) alle ore 15, dopo la presentazione dell'ottava edizione di FAR Gravel Argenta. Percorso di circa 30 km adatto a tutti e a tutte, con qualsiasi bici (ritorno libero, dotarsi di lampade e fanali)!*

**DALLE 16.30 ALLE 22**

- *Laboratori tematici per riscoprire le tradizioni del territorio argentano, tra terra e acqua*
- *Animazione per bambini*
- *Accompagnamento musicale con canti popolari*
- *Accensione del fuoco propiziatorio*

### 9 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

**ORE 19.30**

- *Accensione del fuoco propiziatorio*

**ORE 20 CENA**

- **CON PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA** info al 339 7242643 (Massimiliano)  
*Roast beef, vol au vent robiola e rucola, squacquerone coi fichi caramellati  
trofie pasticciate, stufato di pecora, verdure, salame dolce di cioccolato*
- *Tema di quest'anno è "A scuola attraverso i campi": l'istruzione dei figli dei contadini tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento.*
- *Dopo la cena Mario Gurioli, scrittore ed esperto di civiltà contadina, parlerà di "Cvând che i burdèl j andeva a scòla a pe 'd travèrs i chèmp. La situazione scolastica nella campagna romagnola."*

### 3 Agriturismo e Fattoria La Rondine

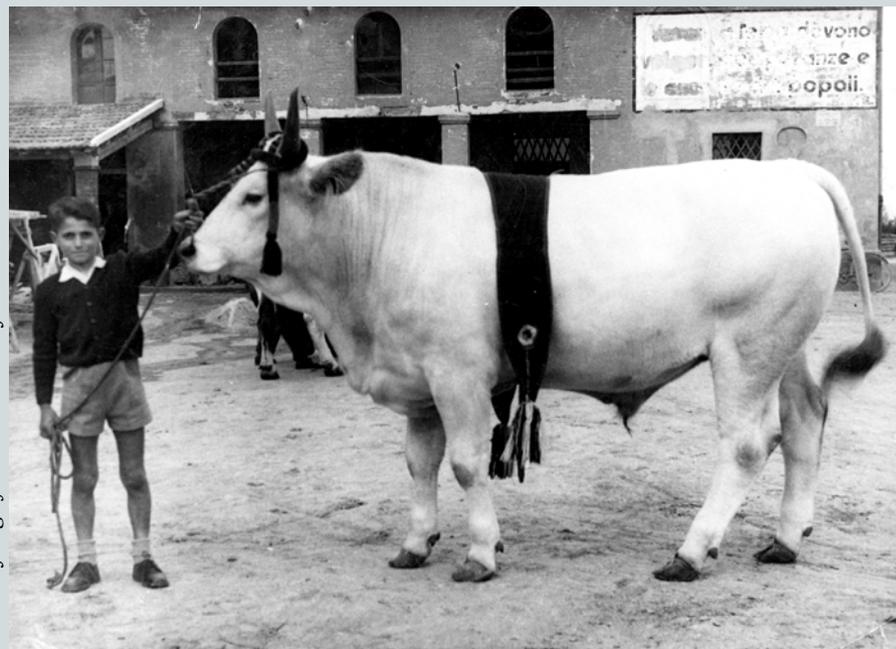
Via Boncellino, 178 **Bagnacavallo** (Ra)  
Cell. 388 4647149 Debora | Cell. 347 4230464 Sauro  
sauro.rossini2013@libero.it | Agriturismo la rondine

**ORE 16**

- *Laboratorio di piadina per grandi e piccini*
- *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...*
- *All'imbrunire accensione del fuoco*

**ORE 20 CENA**

- *Menu alla carta o Menu da passeggio con piadina farcita al momento*
  - *Menu fisso a € 25 a persona (bevande escluse)*
- Antipasto, grigliata di maiale con le mitiche patate al forno di Debora, dolce*  
**È GRADITA LA PRENOTAZIONE:** Debora 388 4647149



Archivio fotografico Fototeca Manfrediana

sabato 1 marzo

## 30 Associazione per la Torre di Oriolo

Via di Oriolo, 19 **Faenza** (Ra) Cell. 333 3814000

www.torrediorio.it | info@torrediorio.it

 torrediorio  torre\_di\_oriolo

**ORE 11 - 12.30**

### • *I mille fichi di Oriolo*

*Un corteo in veste medievale accompagnerà la rievocazione della piantumazione dei fichi a Oriolo, con i cinque rioni di Faenza, che sessant'anni fa li piantarono ufficialmente nei dintorni della torre*

**ORE 12-20.30** Apertura stand gastronomico

**ORE 14.30-15.30**

### • *Trebbo a tema "La scuola di una volta"*

*A cura di Mario Gurioli che intervisterà i più grandi attori della vita contadina di un tempo*

**ORE 14.30 - 15.30** Mini corso di balli popolari

**ORE 16**

### • *Sorelle festival – L'angelo del focolare vuole armare anche le rose*

*Opere di Ilaria Minelli*

*Performance musicale della WKO - Camerata degli Ammutinati: Damiano Ferretti, Marta Cappetta, Michele Fontana, Giovanna Virgil*

*La mostra sarà visitabile fino a domenica 30 marzo negli orari di apertura della torre*

**ORE 17-19.30** Concerto del gruppo *Aria fina*

**ORE 18**

### • *Accensione del falò al tramonto con rito propiziatorio*

### • *Per tutta la giornata giochi di legno di una volta*

### • *Banco degustazioni vini delle cantine del territorio*

*In caso di maltempo rinviamo tutto a domenica 9 marzo*



## 6 Tenuta Nasano Società Agricola

Via Rilone, 2 Località Mazzolano **Riolo Terme** (Ra)

Tel. 0546 70715, Cell. 334 9991623 (Stefano) 339 4939961 (Lea)

gardi.fabio@libero.it | www.tenutanasano.it |  tenutanasano

**DALLE ORE 15**

• *Pomeriggio con Carlo Alberto Senatore "il canta sing" che terrà in compagnia a grandi e piccini con canzoni, filastrocche, racconti e momenti musicali divertenti*

• *Visita alla cantina: degustazione e acquisto dei vini di nostra produzione, sfusi e in bottiglia*

• *Arcord dlla Campagna (ricordi di campagna), antichi mestieri con Mario Scalorbi*

• *Il croccante artigianale realizzato in diretta da Antonella Minardi*

• *Assaggio di coppa di testa cotta nel paiolo per tutti*

• *Accensione del fuoco all'imbrunire*

**AZIENDE OSPITATE:**

• *Soc. Agr. "La Casera"*

Via San Savino 6, Modigliana (Ra) Cell. 335 6820553

*Formaggi e ricotte*

• *Az. Agr. biologica Minardi Antonella*

Via Cestina 14, Casola Valsenio (Ra) Cell. 347 5216893

*Confetture di frutti dimenticati*

• *Az. Agr. Alvaro Bartolini*

Via Oriolo Spaderna 4, Brisighella (Ra) Cell. 333 5303686

*Peperoncino e florovivaistica "Habanero in salsa", e prodotti dell'alveare*

**MENU**

*Polenta con ragù*

*Piadina romagnola con affettati e formaggi*

*Stufato di fagioli e salsiccia*

*Dolci di carnevale*

*Vin brûlé gratis per tutti*



## 26 Sa.gra.co e Percorsi di Mezzano

### Museo Etnografico "Sguri" di Romano Segurini

Via degli Orsini, 4 **Savarna** (Ra) | Tel. 0544 533609 | Cell. 348 0367650

r.segurini@email.it | r.segurini26@gmail.com | www.museoetnosguri.it

**ORE 10** Apertura del Museo - *Visita alla Mostra sulle bilance*

**ORE 12** Ristoro

**ORE 14.30** *Musica nell'aia*

**ORE 17** *Accensione del falò propiziatorio*

*N.B. In caso di maltempo si rimanda a domenica 9 marzo*

### 31 Azienda Agricola Ravagli

Via Argine dx Montone, 198/b **Ragone** (Ra)  
(causa lavori di ristrutturazione ponte sul Montone  
impostare sul navigatore via Sabbionara Pilastro)  
Cell. 347 8884547

 Azienda Ravagli  ravagli\_vini  
ale.ravagli123@gmail.com

*Azienda vitivinicola, vini della tradizione, vitigni autoctoni, saba e liquori.  
Vendita diretta*

#### DALLE ORE 17

- *Menu dell'aia e i nostri vini al calice e vin brulé*
- *Di foglia in foglia: laboratorio per i più piccoli a cura di Giovanna Morelli*

#### ORE 18

- *Accensione falò e letture dialettali con Novella Prati e Erica Monti che ci faranno rivivere il passato della nostra realtà contadina.*
- *Possibilità di acquistare i nostri vini, liquori e prodotti trasformati.*



### 3 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

#### ORE 16

- *Laboratorio di piadina per grandi e piccini*
- *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...*
- *All'imbrunire accensione del fuoco*

#### ORE 20 CENA

- *Menu alla carta o Menu da passeggio con piadina farcita al momento*
  - *Menu fisso a € 25 a persona (bevande escluse)*
- Antipasto, grigliata di maiale con le mitiche patate al forno di Debora, dolce*

È GRADITA LA PRENOTAZIONE: Debora 388 4647149

### 32 Le teglie di Montetiffi di Reali Rosella & Camilletti Maurizio

Via Ville Montetiffi, 79 - **Sogliano al Rubicone** (Fc)  
Tel. 0541 940708 | Cell. 329 2674296 | leteglieдимontetiffi@libero.it  
*Laboratorio di produzione delle antiche teglie di Montetiffi documentate fin dal 1527 per la cottura di piada, chiamata anche teggia o testo, unica nel suo genere*

#### ORE 17

- *Gregorio Carlini: camminata alla ricerca delle scuole di campagna, adatta a grandi e piccini, ritrovo presso Le teglie di Montetiffi*

#### DALLE ORE 18

- *Accensione del fuoco e possibilità di cenare per tutti*
- *Saluto della sindaca di Sogliano al Rubicone Tania Bocchini.*
- *Piccole scuole rurali ieri e oggi con Fabio Molari, l'esempio dell'Ecoistituto delle Tecnologie Appropriate di Gian Franco Zavalloni.*
- *Didattica e bio regionalità con Elena Campacci formatrice ed educatrice outdoor, apprendere attraverso il contatto e le realtà.*
- *Mostra fotografica sulle attività del territorio a cura di Simone Pari.*
- *Social teggia facciamo la piada e poi la cuociamo sulle teglie di Montetiffi, corso-laboratorio aperto a tutti, a cura di Andrea Marini e Manuel Zani*
- *Fermento etnico folk band, musiche e balli delle tradizioni.*

#### AZIENDE OSPITATE:

- **Az. Agr. Il fornaccio di Rovelli Giorgia** *Il pane cotto a legna e prodotti da forno*  
Via Ville Montetiffi 77, Sogliano al Rubicone (Fc), Cell. 366 3193033, ilfornaccio.agr@gmail.com
- **Terra terra di Marco e Aruka** *Handmade ceramics & artigianato giapponese*  
Sogliano al Rubicone (Fc), Cell. 333 5998216
- **Adriano Bizzocchi e Alberta Albertini** *Oggetti realizzati solo con materiale di recupero*  
Rontagnano - Sogliano al Rubicone (Fc)
- **Al menù di Elena e Cristian** *Cestai per passione: intrecci, natura e territorio dimostrazione pratica di cesteria e manufatti intrecciati.*
- **Az. Agr. La Vischia di Mariaelena Maroncelli**  
*Allevamento di pecore, mora romagnola, bassa corte e addestramento cavalli, produzione formaggi.*  
Loc. Pietra dell'Uso - Sogliano al Rubicone (Fc)
- **Egidio Miserocchi** *Stampa su tessuti; porta con te una tela max 60x40 e la stampiamo assieme.*  
Via Palavese 12, San Zaccaria di Ravenna, Cell. 333 7415022
- **Saporiti Sword di Roberto Saporiti** *produzione armi storiche*  
Via Ponte Uso 1, Sogliano al Rubicone (Fc)
- **Stefano Pransani del Molino Pransani Srl** *Dal 1921: farine da grani antichi bio.*  
Via Bivio Montegelli 4, Sogliano al Rubicone (Fc)  
*P.S. parte dell'incasso verrà devoluto alla Associazione "Gazzella-Onlus" a favore delle scuole e dello studio negato ai bambini di Gaza.*

### 3 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 ORE 17

• *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...*

• *All'imbrunire accensione del fuoco*

#### ORE 20 CENA

• *Menu alla carta o menu da passeggio con piadina farcita al momento*

• *Menu fisso a € 25 a persona (bevande escluse)*

*Antipasto, grigliata di maiale con le mitiche patate al forno di Debora, dolce*

È GRADITA LA PRENOTAZIONE: Debora 388 4647149



Archivio fotografico Fototeca Manfrediana

A SCUOLA ATTRAVERSO I CAMPI  
Elogio ai figli dei contadini

## La lezione dei bambini di campagna

### Il Lavoro dei Contadini

La lezione dei bambini di campagna non è un'attività didattica proposta alle scuole elementari come molti penseranno, è invece il tentativo di ricostruire il profilo del bambino e della bambina contadini vissuti tra l'Otto e il Novecento nel mondo rurale italiano.

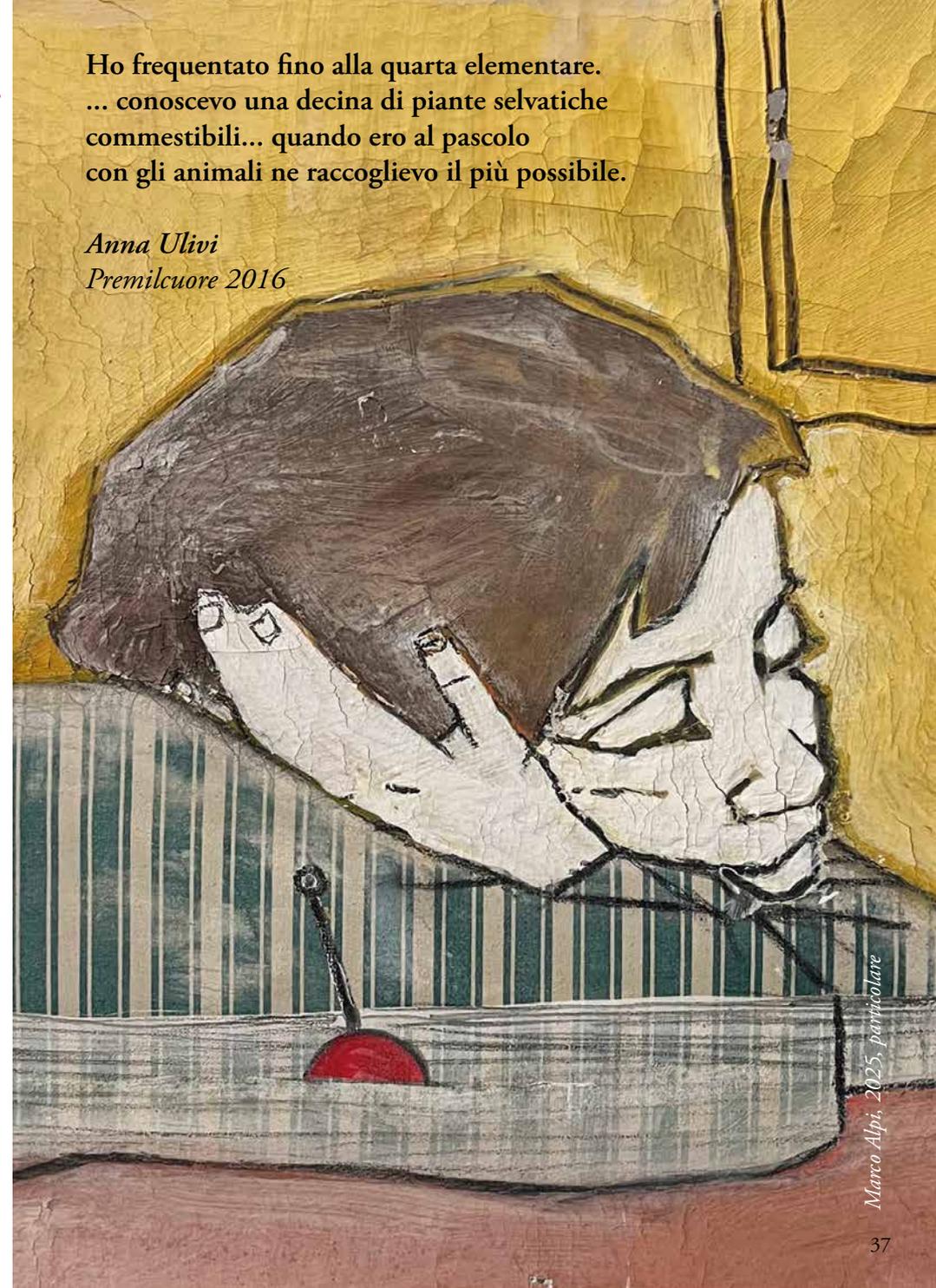
Le molteplici competenze che i figli dei contadini acquisivano vivendo in un contesto familiare è motivo della nostra ricerca per stimolare una riflessione su quanto i giovanissimi avevano ereditato da secoli di esperienza e sul loro modo di vivere in precario equilibrio con la natura. Non nascondiamo che il fine ultimo di questa nostra iniziativa è salvare da questa esperienza tutto quanto può servire a noi, oggi, riguardo la conservazione e il rispetto del territorio, la conoscenza dell'ambiente rurale, il rapporto con il mondo animale, lo spirito di sacrificio come valore positivo. Per l'approfondimento di questa tematica sono stati consultati i ritrovati diari delle maestre che svolgevano la loro attività nelle 'scuoline' di campagna, i registri dove veniva compilato il loro giudizio finale per ogni singolo alunno e i quadernini dei piccoli studenti.

Tutto questo corposo materiale, significativo ed eloquente sulla vita di quei bambini, è stato messo a confronto con l'altrettanto abbondante materiale riguardante la documentazione fotografica, la rappresentazione artistica, la filmografia anche documentaristica, l'editoria dedicata e, in ultimo, le testimonianze di alcuni diretti protagonisti.

Da questa comparazione per lo più teorica, comunque astratta e, se vogliamo anche emotiva, risulta un tentativo di definire il profilo del bambino e della bambina contadini. Negli ultimi tempi, e con interesse sempre maggiore, si dedica parte dell'attività didattica nelle scuole di ogni ordine e grado, alle tematiche dell'ambiente in particolare dell'ambiente rurale, considerato a pieno titolo un ambiente educativo. "Contadini per un giorno", "Contadini in erba", "Scuola in fattoria" sono solo alcuni dei titoli di progetti didattici proposti dalle scuole agli studenti oramai quasi totalmente urbani, che spesso con entusiasmo, "ritornano" sulle stesse strade e nelle stesse case abitate dai bambini del tempo passato, e allora sempre con uno sforzo d'immaginazione possiamo vedere i piccoli contadini di un tempo andare incontro ai bambini di oggi e con l'innocenza che li contraddistingue possano consegnare nelle loro mani il testimone di una storia che è esperienza stratificata nei secoli di rapporto, non certo facile, tra uomo e ambiente, scevra dalla retorica del romanticismo, dal folklore ma anche dal pessimismo o dai facili entusiasmi, e che troppo velocemente è stata accantonata.

Ho frequentato fino alla quarta elementare.  
... conoscevo una decina di piante selvatiche  
commestibili... quando ero al pascolo  
con gli animali ne raccoglievo il più possibile.

*Anna Ulivi*  
*Premilcuore 2016*



## maestre rurali e bambini contadini: eroi della società di fine ottocento negli scritti di Amabilia Cambiucci

---

Anna Castellari

*Insegnante di Scuola Primaria  
a Sant'Agata sul Santerno (RA)*

«Sono contenta di aver speso la mia esistenza per l'educazione dei giovani. Spero tanto che qualcosa di quello che ho loro insegnato sia nel cuore di tutti e il buon senso si propaghi per il mondo come la luce del sole, come il profumo di mille fiori<sup>1</sup>»

Così Amabilia Cambiucci<sup>2</sup>, maestra d'altri tempi, che ha fatto della scuola e dell'insegnamento la sua missione di vita, ricorda nelle sue memorie dattiloscritte, il prezioso lavoro educativo svolto, per oltre quarant'anni, a servizio della comunità.

Come tante giovani maestre di città, anch'ella, negli anni della sua giovinezza, ha sfidato la conformazione territoriale e paesaggistica dell'Italia di fine Ottocento per portare conforto e alfabetizzazione negli angoli più remoti delle scuole rurali, realtà oggi praticamente scomparse. Un tema complesso e affascinante, costituito da piccole "storie dal basso", che deve essere trattato con cura e delicatezza per ricostruire la memoria di un ambiente educativo-scolastico non facile, dove ai bambini non sempre è stato permesso di vivere la spensieratezza della loro età perché costretti a lavorare duramente per contribuire al sostentamento della famiglia.

Nel corso delle ricerche per questo lavoro di tesi e nella mappatura del materiale documentale ho conosciuto, attraverso le testimonianze dirette di chi l'ha

vissuto in prima persona<sup>3</sup>, il profilo d'identità di una scuola, di un'insegnante e di tanti bambini provenienti dal locale mondo contadino della Bassa Romagna, che, seppur nati in un ambiente più socialmente deprivato rispetto a quelli delle scuole urbane, hanno saputo supplire alle mancanze degli arredi scolastici attraverso la natura circostante diventata, per ciascuno di loro, un grande libro aperto che nutriva la mente alimentando la creatività e la spontaneità delle cose semplici. Tutto ciò, unitamente alla buona volontà e alla grande umanità delle maestre, ha permesso a questi fanciulli, talvolta tristi e affamati che non avevano nemmeno il tempo di vivere la spensieratezza della loro età perché costretti ad essere uomini prima che bambini, di far emergere e sviluppare competenze peculiari insite in loro attraverso l'esperienza pratica e diretta non apprendibile semplicemente sui libri di scuola.

La prima, e forse più importante, delle competenze acquisite dai bambini rurali era legata all'autonomia e all'abilità di orientarsi all'interno del paesaggio naturale, infatti, molto spesso, per raggiungere gli edifici scolastici, talvolta catapecchie fatiscenti situate in luoghi impervi, dovevano camminare per chilometri attraversando torrentelli in piena. Al suono della campanella giungevano, a scuola un po' trafelati e stanchi: d'estate scalzi, con le scarpe legate per i lacci e buttate sulle spalle, mentre d'inverno infreddoliti, bagnati e sporchi con la speranza di trovare nell'aula la stufa accesa e un po' di calduccio per togliersi gli zoccolotti e mettere ad asciugare i calzini<sup>4</sup>. Non sempre c'era il tempo di giocare e la frequenza scolastica, in alcuni periodi dell'anno scarsa e subordinata al lavoro nei campi, poteva diventare l'occasione, di tanto in tanto, per riposarsi dalle fatiche della dura vita a cui alcuni bambini erano sottoposti.

Questo comportava, inevitabilmente, l'acquisizione di competenze pratico-manuali alle quali si aggiungeva lo sviluppo di abilità logico-cognitive applicabili soprattutto nell'area matematica. Ad esempio, come si evince da alcuni racconti e testimonianze di alcuni ex alunni della maestra Cambiucci, l'apprendimento della matematica in campagna partiva sempre dalla risoluzione di problemi di vita reale come ad esempio il calcolo dell'area delle vasche utilizzate per abbeverare le bestie<sup>5</sup>. L'osservazione e le esperienze dal vivo erano fundamenta-

---

1. CAMBIUCCI AMABILIA, *Ricordi della Serra*, Castel Bolognese, dattiloscritto, 1975, p. 118.

2. Amabilia Cambiucci (1894-1988), maestra nata e vissuta a Castel Bolognese che ha dedicato la sua vita al servizio degli altri ricevendo nel 1959 la medaglia d'Oro dei benemeriti della Pubblica Istruzione per la sua ammirevole dedizione per la scuola.

3. Testimonianze e ricordi di alcuni ex studenti e studentesse della maestra Cambiucci.

4. Cambiucci A., *Ricordi della Serra*, p. 4.

5. Testimonianza di Francesca Tampieri, ex studentessa della maestra Cambiucci in Castellari A., *La maestra Amabilia Cambiucci come fonte per la storia della scuola e del territorio*, Tesi di laurea magistrale in Scienze della formazione Primaria di Bologna, 2017, p. 126.

li<sup>6</sup>. Di tanto in tanto si organizzavano delle uscite didattiche all'aria aperta per assimilare meglio concetti di vita pratica indispensabili per il lavoro come ad esempio capire come faceva il fosso a scolare, ma anche per migliorare nella produzione scritta dei temi arricchendo il lessico sulla base di ciò che si poteva osservare fuori dalla finestra dell'aula<sup>7</sup>. Oltre a tutto questo i bambini delle scuole rurali imparavano, fin da subito, competenze civiche di rispetto degli altri e dei pochi materiali che avevano a disposizione. Nel quaderno, ad esempio, doveva sempre esserci dell'ordine e la calligrafia in corsivo con il pennino ben curata. Ogni spazio della pagina andava riempito per non sprecare inutilmente della carta e i pochi pastelli a disposizione venivano temperati con molta parsimonia e utilizzati per la coloritura accurata dei disegni<sup>8</sup>.

Grazie a tutto questo e alla determinazione delle impavide maestrine che, con i loro sforzi per farsi accettare in un mondo rurale che non attribuiva grande valore alla scuola, hanno sfidato la sorte per diffondere i valori della cultura e dell'alfabetizzazione formando, in generazioni di bambini provenienti dal mondo contadino, ricche di umanità e valori, delle competenze e abilità indispensabili nella vita adulta e, talvolta, trampolino di lancio per un'esistenza migliore.

Nonostante le indiscutibili difficoltà, essi, eroi del mondo rurale, hanno saputo superare ostacoli impervi e sfruttare l'occasione di imparare cose nuove facendo sempre tesoro degli insegnamenti della vita.

---

6. Testimonianza di Anna Rosa Minardi, ex studentessa della maestra Cambiucci, *Ivi*, p. 129.

7. Testimonianza di Elgiva Fabbri, ex studentessa della maestra Cambiucci, *Ivi*, p. 128.

8. Testimonianza di Giuseppe Cimatti, ex studente della maestra Cambiucci, *Ivi*, p. 132.

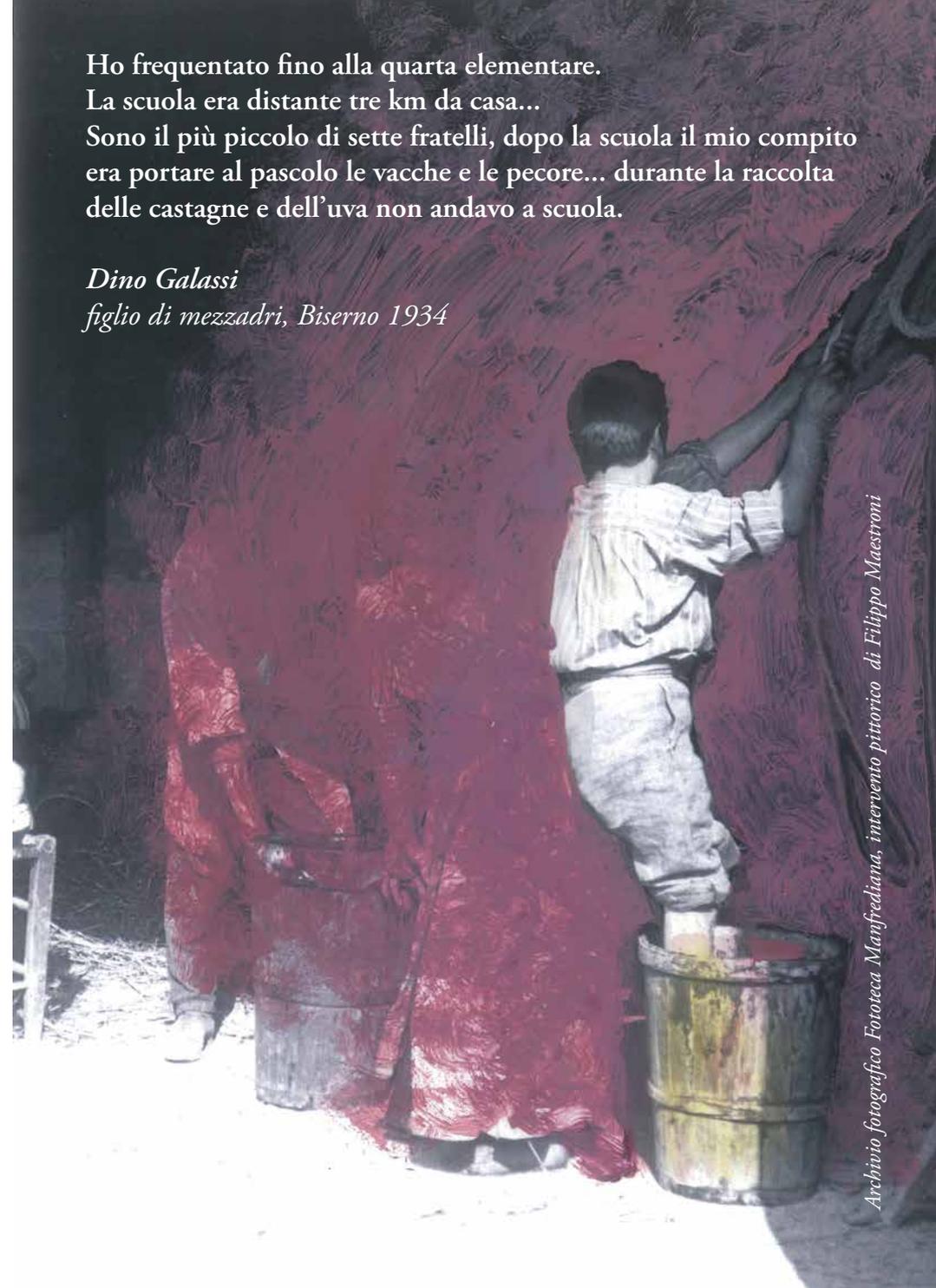
Ho frequentato fino alla quarta elementare.

La scuola era distante tre km da casa...

Sono il più piccolo di sette fratelli, dopo la scuola il mio compito era portare al pascolo le vacche e le pecore... durante la raccolta delle castagne e dell'uva non andavo a scuola.

*Dino Galassi*

*figlio di mezzadri, Biserno 1934*



Archivio fotografico Fototeca Manfrediana, intervento pittorico di Filippo Maestroni

## il conflitto tra dialetto e lingua sui banchi di scuola

Beppe Sangiorgi

Giornalista, scrittore

Nell'ultimo dopoguerra il dialetto romagnolo e la lingua italiana si sono affrontati sui banchi di scuola in uno scontro che ha visto soccombere il primo. Eppure il dialetto era una vera e propria lingua, espressione di una civiltà antica, di una cultura semplice ma profonda, di valori che solo il dialetto sapeva cogliere e trasmettere.

I diversi dialetti romagnoli erano riconducibili ad aree caratterizzate da un linguaggio popolare limitato alla vita, al lavoro e al territorio che nel tempo avevano generato un numero limitato di parole ma di straordinaria profondità. Ad esempio, in collina non erano conosciuti i termini marinari e similmente lungo la costa romagnola erano sconosciute le parole riguardante i castagneti. Il numero limitato delle parole dialettali permetteva di attribuire a ogni cosa, a ogni gesto, a ogni pensiero un termine con un significato ben preciso.

Quando, insieme all'unificazione della nazione del 1861, si dovette procedere all'unificazione della lingua fu scartata l'ipotesi di immettere tutte le espressioni dialettali in quanto ingestibili, preferendo, su suggerimento di Alessandro Manzoni far riferimento alla parlata fiorentina colta. Da quel momento fu intrapreso un processo di alfabetizzazione indirizzato alla creazione di una lingua condivisa, ma ancora nell'ultimo dopoguerra nelle campagne romagnole prevaleva il dialetto, così come in altre parti d'Italia, sebbene con diversa fortuna. Se, ad esempio, il dialetto napoletano poté continuare ad essere vivo e tollerato grazie alle canzoni, così come il dialetto romano in virtù del cinema o il dialetto veneto visto come segno distintivo da borghesia, clero e nobiltà, il dialetto romagnolo fu identificato come "la lingua dei poveri", una lingua senza dignità, un linguaggio rozzo come dovevano intendersi anche coloro che lo parlavano. Ciò, oltre agli scolari dialettofoni, mortificava anche i loro famigliari che tentavano di usare con i figli quel poco d'italiano che conoscevano, ma, per lo più, italianizzando faticosamente il dialetto con risultati che si possono immaginare. Perciò, per vent'anni, a partire dalla fine della Seconda guerra mondiale, nelle scuole elementari della Romagna, soprattutto in quelle rurali, fu ingaggiata una

vera e propria battaglia contro il dialetto, che portò al dileggio, alla frantumazione e al completamento di un processo di scomparsa di un patrimonio linguistico e culturale qual esso era.

L'ha spiegato l'insegnante napoletano Marcello D'Orta, che nel 1990 ha pubblicato *Io speriamo che me la cavo*, riportando strafalcioni e 'italianizzazioni' improbabili dei termini dialettali dei suoi scolari:

«Io, modesto maestro elementare, dissento da glottologi, filologi e professori universitari. Il dialetto nasce dentro, è lingua dell'intimità, dell'habitat, "coscienza terrosa" di un popolo, sta all'individuo parlante come la radice all'albero; nasce nella zolla, si nutre nell'humus, si fonde nella pianta stessa. È, insomma, l'anima di un popolo».

Con la medesima affettuosa tenerezza, diciassette anni prima la maestra brisighellese Ada Treré Ciani aveva intrapreso la stessa iniziativa pubblicando *Fiori di banco*, un libro che rivela i frutti del primo incontro - sarebbe meglio dire scontro - tra bambini che parlavano prevalentemente in dialetto e l'imposizione dell'italiano. Ecco alcuni di quei 'pensierini': «Il leone furbo si squaccia nell'erba così credono che non c'è più e invece c'è» e ancora «Montai sul trattore ma per quanto spingessi non riuscii ad ammollarlo» infine «Il mio babbo faceva il maiale e mio zio lo aiutava».

Il dialetto non ha ritrovato nell'italiano i suoi valori e le interpretazioni più profonde in quanto per raggiungere il significato di un termine dialettale la lingua deve ricorrere ad una combinazione di parole. Ad esempio non esiste nella lingua italiana il corrispettivo diretto di 'imburnê' il paiolo annerito, che viene invece reso con "sporco di nerofumo". Di altre parole è addirittura scomparso, anche in forma complessa, il corrispettivo in italiano perché non più in uso. Come 'paradòs', la gabbana rivoltata sul dorso per trasportare grossi pesi; c'è sì in lingua paradosso, ma vuol dire altro. E con le parole si sono persi valori che difficilmente sono recuperabili poiché il dialetto non figlia più, cioè non si rinnova, anche se continua a essere parlato in ambienti ristretti amicali o familiari, con un affievolimento sempre più marcato per limiti anagrafici.

Ho frequentato fino alla quinta elementare.  
... trapiantavo e diserbavo il riso...  
poi eseguivo lavori di sarchiatura,  
estirpazione delle bietole...  
per mandare qualche soldo  
a mio fratello soldato

*Adelina Vanzini*  
*mondina, Argenta 1923*



Marco Alpi, 2025, particolare

## elogio dei bambini contadini: pensieri in libertà

Claudio Samorì

*Già Dirigente scolastico*

La prima esperienza di insegnamento in Romagna (avevo lavorato nella scuola elementare e media nell'*interland* milanese per 3 anni, in scuole con tripli turni dovuti agli anni dell'immigrazione dal meridione e dal Veneto!) l'ho fatta nella direzione didattica di San Piero in Bagno che aveva una miriade di micro scuole di campagna nelle sue sperdute frazioni, ovviamente tutte pluriclassi o scuole uniche (unica classe dalla 1<sup>a</sup> alla 5<sup>a</sup>!).

Rispetto all'esperienza milanese, nonostante l'isolamento delle piccole frazioni sampierane, avvertivo meno "deprivazione culturale", più curiosità, interesse, più serena socializzazione nei bimbi delle nostre campagne rispetto ai bambini emigrati nel milanese dal sud Italia e dal nordest allora molto povero. Fenomeno riconducibile anche a una comune partecipazione sociale e culturale nelle nostre frazioni grazie alla molteplicità di differenti esperienze di vita e di relazione, nonché per la diffusa povertà economica e culturale degli emigrati.

La giornata scolastica nella stagione invernale cominciava (quando non vi aveva già provveduto una mamma residente vicino all'edificio scolastico), con l'accensione della stufa attorno alla quale, la prima mezz'ora si stava tutti a riscaldarci (erano classi di 5 - 6 alunni!) e a raccontarci gli avvenimenti di attualità del giorno prima (quasi sempre legati alle loro esperienze: galline che facevano meno uova, lo zio che aveva ucciso la volpe così non si dovevano più preoccupare, un parto nella stalla, ecc.). Ricordo la semplicità della costruzione dei discorsi (con errori grammaticali, sintattici) a fronte tuttavia di grande ricchezza di vocabolario (parole dialettali italianizzate ma che rendevano con appropriatezza le situazioni descritte). Riconoscevo la "saggezza" concreta che sosteneva il racconto dei vari vissuti (una bimba classe V di Crocedevoli che al pomeriggio badava il gregge: "Meglio badare cento pecore che due capre!"). Un altro bambino di Vessa: "Se non guardi dove butti i piedi col ghiaccio, poi vedi...!" ...e simili). Quei racconti diventavano poi esercizio di scrittura con un testo costruito insieme dove, cercando di non tradire la spontaneità del racconto (significativo per i bambini), provavamo a rendere corretta la costruzione scritta (a volte un termine dialettale veniva mantenuto fra virgolette). Assolutamente esemplare,

in proposito, l'esperienza che dagli anni Venti fino al 1956 la maestra Maria Maltoni ha fatto vivere ai suoi scolari a San Gersolé, una frazione del comune di Impruneta.

Ora tracciare un profilo peculiare del bambino da quelle mie esperienze di scuola rurale rischia di farmi cadere nell'ovvio e nel banale (una realtà idilliaca, di pace e serenità nella natura). Provo a sottolineare tuttavia gli aspetti positivi, i punti di forza.

- Spontaneità espressiva e nelle relazioni coi compagni e col maestro;

- Curiosità e attenzione a ogni argomento per loro "nuovo" (che veniva poi subito confrontato con le loro esperienze);

- Solidarietà e condivisione: pronti ad aiutarsi, specie i più grandi verso i piccoli;

- Valore dato agli oggetti d'uso (se regalavo un quaderno o un penna a chi l'aveva finita ricevevo grande riconoscenza!). Forse questo aspetto veniva mutuato anche dalla cultura dell'autosufficienza che sicuramente vivevano in famiglia. Peraltro questo aspetto di dare valore agli oggetti mi è stato utile anche negli anni successivi in classi "normali" in paese: acquistavo coi fondi di classe penne e quaderni che venivano riconosciuti a tutti quelli che "finivano" la penna biro o i quaderni con l'uso e non con rotture o smarrimenti.

- Forte concretezza di argomenti ed esperienza.

Certamente l'isolamento da realtà di vita più intense e stimolanti sul versante della socializzazione (il paese, il bar, il cinema, i giornali, i negozi per la piccola spesa quotidiana, ...) poteva creare un seppur modesto dislivello o un ritardo nell'acquisizione di quelle "abilità sociali" e larghezza di esperienze culturali e, specie nelle famiglie meno attente, ritardare aspettative per il futuro dei figli. Va comunque precisato che il tessuto urbano anche nelle nostre colline risultava molto diffuso e l'integrazione città-campagna è stato sempre abbastanza significativa (a differenza di realtà di altri paesi ad esempio gli Stati Uniti).

Non è facile formulare con dati statisticamente fondati quanto abbia inciso l'arretratezza e la povertà culturale e materiale della "civiltà contadina" sul rendimento scolastico dei bambini. La proposta dei programmi scolastici è sempre stata centrata su discipline, contenuti, competenze non così vicine alle esperienze e conoscenze di vita del bambino di campagna, che quindi senza una mediazione attenta degli educatori si trovava certamente più in difficoltà.

Esemplare è l'ultima pagina di *Lettera a una professoressa* nella quale gli studenti di don Milani nella scuola di Barbiana (tutti contadini, anzi montanari) si rivolgono alla scuola che li bocciava e respingeva e dicono che da quella scuola attendono una risposta alla loro "lettera", una risposta che sperano possa essere questa:

«Cari ragazzi, non tutti i professori sono come quella signora. Non siate

razzisti anche voi. Anche se non sono d'accordo su tutto quello che dite, so che la nostra scuola non va. [...] comunque quelli di voi che vogliono essere maestri venite a dare gli esami quaggiù. Ho un gruppo di colleghi pronti a chiudere gli occhi per voi. A pedagogia vi chiederemo solo di Gianni. A italiano di raccontarci come avete fatto a scrivere questa bella lettera. A latino qualche parola antica che dice il vostro nonno. A geografia la vita dei contadini inglesi. A storia i motivi per cui i montanari scendono al piano. A scienze ci parlerete dei sormenti e ci direte il nome dell'albero che fa le ciliegie».

Sempre dalla *Lettera a una professoressa*:

«[...] A giugno del terzo anno di Barbiana mi presentai alla licenza media come privatista. Il tema fu: - Parlano le carrozze ferroviarie -. Il compito di francese era un concentrato di eccezioni. Passò con 9 un ragazzino che in Francia non saprebbe chiedere nemmeno un gabinetto [...] sapeva solo chiedere guffi ciottoli e ventagli. [...] Il problema di geometria faceva pensare a una scultura della Biennale: - Un solido è formato da una semisfera sovrapposta a un cilindro la cui superficie è  $\frac{3}{7}$  di quella [...]».

Direi comunque che ad influire sul rendimento scolastico dei bambini di campagna più che la distanza dalla scuola o la partecipazione alle attività lavorative familiari, altri fattori siano stati più importanti: la povertà culturale, il disinteresse e le aspettative della famiglia, l'assuefazione a un mondo e a modi di vita consolidati. Ho riscontrato peraltro che laddove da parte delle famiglie veniva messo in campo una attenzione e un'aspettativa importante per i figli, il successo scolastico è stato sempre presente. La scuola, a parte forse qualche posizione di pregiudizio sempre più marginale, ha mostrato un sia pur lento affioramento di posizioni di accoglienza, e di didattiche di accompagnamento e promozione.

Va detto che ancora negli anni 80 mia figlia, vissuta in campagna, mi racconta che nella sua classe c'erano ancora bambini che parlavano in dialetto e che la sua maestra riteneva fermamente che l'emancipazione dal dialetto fosse sua primaria missione. L'eradicazione poi di forme dialettali dai testi scritti rappresentava il definitivo riscatto e affrancamento dal mondo contadino.

È difficile interpretare con significativo fondamento scientifico cosa fosse allora, per una società agricola connotata dal sistema di conduzione a mezzadria, il vissuto culturale di civiltà e quali peculiarità presentasse. A parte le considerazioni già esposte posso rilevare l'attaccamento a forme di comportamento legate alla tradizione e alla accettazione spesso acritica di quei comportamenti o di quelle forme di pensiero. L'aspettativa importante era rappresentata dall'emancipazione verso un'occupazione meno precaria (es. lavoro in fabbrica) oppure l'acquisizione in proprietà del terreno coltivato. In questo contesto la "civiltà" per il bambino contadino certamente veniva declinata in un adeguamento ai modelli

coi quali conviveva, ma spesso incontravo il loro interesse, la loro curiosità verso modelli di vita che avevano conosciuto attraverso la televisione.

Ho vissuto una infanzia e parte dell'adolescenza in diretta contiguità con l'ambiente contadino, di lavorazione e vita nei campi a contatto con la natura, le stagioni, i suoi uomini. Le sere d'estate io e il vecchio Cisà, il capofamiglia dei mezzadri che conducevano il podere dove abitavo, ci stendevamo sul carro di fieno appena raccolto e lui mi raccontava, da Cavaliere di Vittorio Veneto, la sua partecipazione alla tragedia della Prima guerra mondiale, mentre io guardavo le stelle. E la cosa straordinaria l'ho capita anni dopo, non mi ha mai raccontato di bombe, trincee, armi, ma di quando incontrò altri due soldati di Modigliana, di quella ostessa che gli voleva un gran bene e quando riusciva ad andare nella sua osteria gli preparava piatti speciali, di quelle notti insonni a guardia del nulla...

Andavo nel campo guidando i buoi che tiravano il carro dove i contadini caricavano il fieno, allontanando le mosche che si posavano sul naso e sugli occhi delle due bestie, estasiandomi del profumo quasi narcotico del fieno. La sera preparavo la "broda" ai maiali che gridavano la loro fame dagli stalletti, mescolando con le braccia il cruschetto che vi rimaneva in parte attaccato con un profumo buono di farina... Vivevo la consapevolezza di essere importante in quel piccolo interessantissimo ambiente: ero importante per i maiali che infatti appena avevo finito di mescolare il loro cibo, lo versavo nella mangiatoia, cessavano di strillare e poco dopo si addormentavano, ero importante per i mezzadri che risparmiavano tempo se io guidavo il carro mentre loro lo caricavano, ero utile ai buoi tormentati dalle mosche... Un mondo perduto, finito certamente e giustamente sì.

Tuttavia il ritorno per ora di qualche giovane ed anche di qualche famiglia in poderi abbandonati lascia aperta qualche domanda. Si tratta di scelte assolutamente personali senza seguito? La ricerca di forme di reddito innovative (Km 0, trasformazione in prodotti finiti, allevamento di cavalli con maneggio, ecc.) possono rappresentare una credibile scelta? O forse la difficoltà ormai da molti avvertita di modelli di vita (un tempo si sarebbe detto alienanti) difficili, contraddittori può trovare risposte diverse e più naturali, specie per i bambini che coi mezzi di comunicazione, *social*, *internet* non avrebbero più alcun *gap* e isolamento rispetto ai compagni di città? Una vita meno convulsa, vicina ai ritmi naturali.

Quei lavoretti che facevo erano giochi piacevoli e resto convinto che la loro riproposta a nuovi piccoli agricoltori sarebbe ottimo antidoto alle nuove alienazioni da *smartphone*: l'apertura ad un rapporto diretto con la natura, la bellezza di vedere crescere una piantina seminata nell'orto ed ora nel piatto sulla tavola, il piacere di alimentare galline alle quali poi chiediamo in cambio uova. Insomma un mondo che ci fa vivere il rispetto, la consapevolezza, la responsabilità.

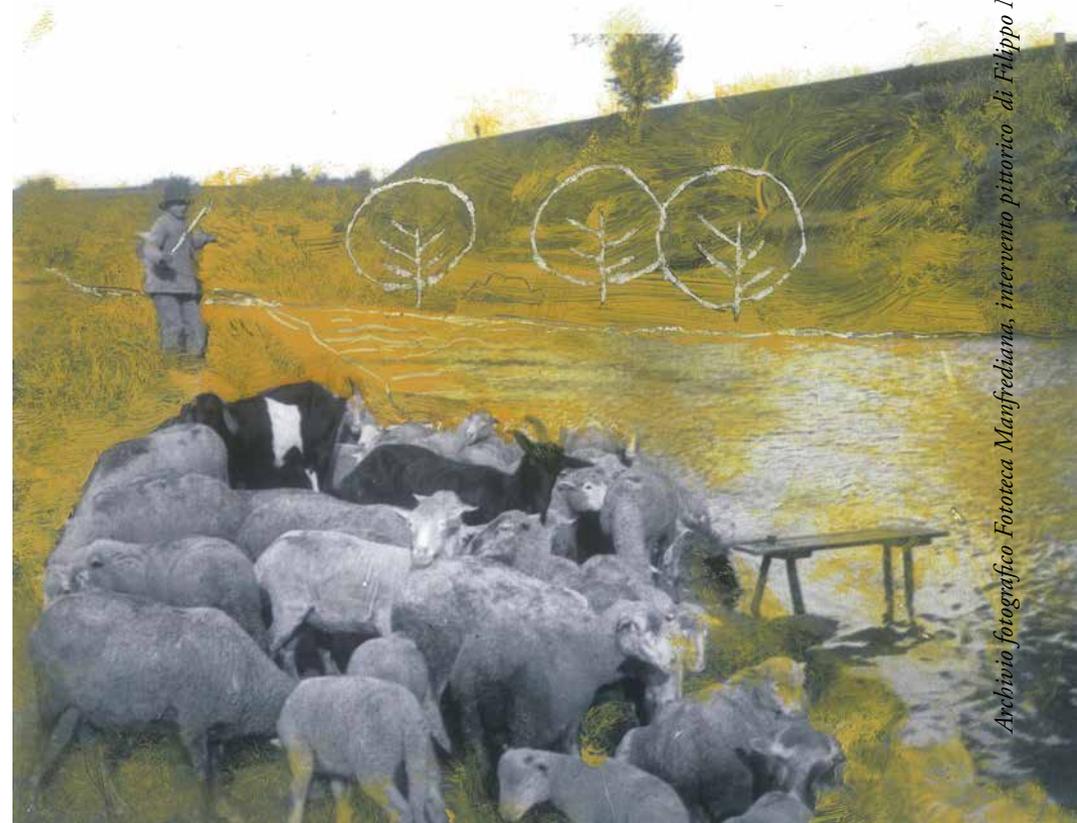
... ho frequentato la scuola di Galeata, distante tre chilometri, sia alla mattina che al pomeriggio...

D'inverno tornavo a casa che era già buio...

Durante le vacanze di scuola facevamo i pastori anche con il brutto tempo...

*Gino Erbacci*

*Galeata 1925*



## ida sangiorgi maestra nelle campagne faentine

Loretta Scarazzati Vandini

*PhD Ricercatrice indipendente*

«Angelo sta a sentire la Nuccia dimenticando fino di soffiarsi il naso.

Avevano frequentato la stessa classe, e sugli stessi banchi avevano spiccicato vocali e consonanti, compitato sillabe e parole, imparato a contare fino a dieci, fino a cento, fino a mille, e avevano riso della filastrocca dei numeri che non finisce mai. D'inverno, per far la strada insieme, lui l'aspettava sulla porta di casa con la gallozza in testa: la vedeva arrivare con lo scialletto nero sotto l'ombrello verde, e le faceva la rotta nella neve se ci si andava dentro a mezza gamba e più. Si riscaldavano le mani intirizzate e rotte dai geloni davanti al caminetto dove sul treppiedi bolliva la pentola della maestra; a primavera andavano a scuola col mazzolino delle prime viole, e d'aprile e di maggio per fare una bella corsa appena fuori dalla piazza si levavano i cospì, ne annodavano i lacci, e li buttavano a cavalcioni sulla spalla. Andavano insieme alla dottrina e quando il prete domandava: "Chi vi ha creato?" in coro rispondevano: "Ci ha creato Iddio"».

Quante Nuccia e quanti Angelo ha incontrato la scrittrice faentina Ida Sangiorgi nella sua attività di maestra supplente in giro per le campagne romagnole? Appena diplomata e poi abilitata all'insegnamento elementare, non ancora ventenne, svolge supplenza come maestra elementare a Mondolfo in provincia di Pesaro-Urbino, annualità 1908-09; il triennio successivo la vede dapprima supplente di calligrafia nella R.S. Tecnica di Faenza, e poi nel 1911-12 maestra effettiva nelle campagne faentine, a Tebano; una breve interruzione nel 1913-14, e dal 1915-16 di nuovo supplente nelle scuole tecniche di Faenza e Ravenna. Dal 1916-17 la ritroviamo maestra supplente di calligrafia, italiano e disegno a Pordenone, in pieno conflitto mondiale.

L'annualità dell'insegnamento svolto nella campagna faentina a Tebano risulta particolarmente significativa per la sua formazione intellettuale. È giovanissima, vive questa esperienza tra i 22 e i 23 anni. Raggiunge Tebano prendendo il treno da Faenza per Castel Bolognese, e dalla stazione di Castel Bolognese raggiunge la scuola a piedi attraverso i campi. Un anno cruciale, che la mette a contatto con le classi più umili, che conoscono bene cosa significhi lavoro duro

Ho frequentato fino alla quinta elementare.  
Nelle ore libere andavo nei campi... la semina del granturco  
mettevo il seme nella buca preparata degli adulti...  
... facevo "l'oca" per fare i covoni di grano.

*Edda Mea figlia di mezzadri, Alfonsine*

e povertà, insieme a una profonda dignità umana, e che le permette di conoscere da vicino il mondo contadino della Romagna del primo Novecento fatto di braccianti fittavoli e mezzadri, povero di tutto ma ricco di una sua propria cultura, di valori e credenze, e di un linguaggio portatore di visione del mondo.

La scelta etica e politica di aderire al comunismo prende forma in questi anni, ed è la risposta data dalla Sangiorgi alla innocenza delle Nuccia e degli Angelo, nella consapevolezza della assoluta disparità tra chi dovrà lottare per ogni più piccola conquista e chi, forte della ricchezza acquisita per diritto ereditario, nulla vorrà concedere al benessere altrui foriero della diminuzione dei privilegi. In questo contesto l'istruzione resta una prima indispensabile risorsa per affrontare il mondo. Fornita amorevolmente in una compartecipazione di destini, risposta ai mazzolini di violette e allo slancio innocente di bambini che nel loro affidarsi con devozione a quella maestra che scalda anch'essa le mani gelate al fuoco del caminetto posto al centro della scuola.

Il brano citato è tratto da: Ida Sangiorgi, *Due soldi*, Carta Bianca Editore, 2017.  
La scrittrice Ida Sangiorgi nasce a Faenza nel 1889 e muore a Cesena nel 1971.

Ho frequentato fino alla quarta elementare.  
...facevo servizio alla stalla...  
rastrellavo il fieno che poi portavo a casa con la somara...  
portavo da bere e la merenda nel campo...

Ottavio Baldoni  
Sant'Alberto 1926



## una mostra per non dimenticare

Filippo Maestroni

Artista

*“L'aria è molto fredda, come tutte le mattine, come ieri che con il babbo e lo zio siamo andati presto a portare le bestie al pascolo. Fredda sì, ma il sole sta salendo e sono quasi arrivato al paese. L'aria è ancora molto umida e sull'erba è pieno di goccioline, ma stamattina non ne sento l'effetto piacevole sulla pelle, no perché sto andando a scuola e a scuola non si può mica andare scalzi come vado nel campo”.*

Chissà che cosa poteva passare per la testa di un bambino o una bambina delle nostre zone rurali nei primi anni del Novecento mentre andava a scuola? Un luogo in cui stare seduti a imparare, ma imparare che cosa? *“A leggere e a fare di conto?! Devo forse contare le pecore quando le portiamo al pascolo? Imparare l'italiano? Ma babbo e mamma non lo sanno e comunque parliamo e la nonna conosce anche un sacco di storie! Cosa imparo?”*

Venendo da una realtà in cui nascevi unicamente per imparare a vivere e aiutare a vivere, in cui non venivi al mondo per essere un individuo, ma per essere parte attiva di un ecosistema, di una comunità, grande o piccola che fosse, cosa avrebbero dovuto imparare?

Come una leonessa insegna ai cuccioli a cacciare per vivere, così una famiglia contadina che viveva sulle colline romagnole nel secolo scorso insegnava ai propri figli quello che aveva imparato dai propri genitori e così era da sempre; coltivare la terra, accudire gli animali, accendere il fuoco, cucinare per tutti, prendersi cura della casa e degli affetti.

Venivano affidate a questi piccoli delle responsabilità e delle mansioni che facevano parte di un meccanismo di passaggio di esperienze in un'equilibrio di lavoro-vita, gioco-apprendimento, quasi un arcaico metodo Montessoriano che affonda le sue radici agli albori delle prime civiltà agricole migliaia di anni fa.

Per approcciarsi correttamente a questa narrazione dobbiamo pensare che “l'esperienza scuola rurale” è davvero molto recente, e che da un momento all'altro i bambini di campagna potevano usufruire dello stesso trattamento riservato ai figli dei padroni, ai figli dei benestanti, e i figli di quelli che abitavano in città, la scuola si manifestò loro come un moderno prometeo che porta il fuoco della

tecnica all'umanità per un futuro più libero.

In questo racconto cerchiamo di calarci in queste vite lontane ma non troppo, come osservatori e notiamo che le storie di questi bambini, che vivevano nelle zone rurali della Romagna fino ai primi anni della seconda metà del Novecento, hanno caratteristiche molto simili ai bambini del territorio rurale italiano. Bambini che percorrono a piedi svariati chilometri per raggiungere scuole adattate alla bene e meglio, all'interno di edifici comunali oppure in refettori parrocchiali o addirittura, nelle stagioni più fredde, nelle stalle per riscaldarsi con il tepore degli animali.

La scuola non si fermava praticamente di fronte a nulla, con maestre e maestri che dalle città di tutta Italia si spostavano nelle campagne e portavano avanti la fiamma del sapere, tanto minacciata dal freddo e dal vento di quel difficile contesto; come supereroi interpretavano il ruolo di docente con determinazione, assolvendo spesso, per lacune, a compiti genitoriali, provvedendo a riscaldare con quella fiamma, non solo metaforicamente, i bambini e le classi di quelle malconce scuole. Bambini anch'essi supereroi, che superando incredibili avversità riusciranno a intraprendere un percorso scolastico che gli permetterà un'autonomia e una capacità di confronto con la società che l'analfabetismo gli avrebbe negato relegandoli ai margini della società.

“Piccoli-Grandi” esseri umani che hanno contribuito a cambiare la storia della società rurale contemporanea.

Questa mostra è il tentativo di raccontarvi questa vicenda con il grande rispetto che merita e libera da ogni pregiudizio, è uno spicchio importante della nostra storia da non dimenticare in particolare ricordare chi con fatica e volontà ne ha fatto parte, anche “semplicemente” andando “A scuola attraverso i campi”.

In mostra saranno esposte, tra l'altro, una selezione d'immagini provenienti dall'Archivio della Fototeca Manfrediana e alcuni dipinti tematici su tela dell'artista Marco Alpi. Nativo di Castel San Pietro (1994), Alpi vive e lavora a Torino.

## LE AZIENDE AGRICOLE CHE COLLABORANO CON IL LAVORO DEI CONTADINI

---

### **AZ. AGR. BARTOLINI ALVARO "SPADERNA"**

Via Spaderna Oriolo, 4 (via Roncona 4) - Brisighella (Ra)  
Cell. 333 5303686 - alvarobartolini.2017@libero.it

Apicoltore, produzione e vendita miele, produttore peperoncini freschi e lavorati

### **AZ. AGR. CÀ RIDOLFI DI RIDOLFI MATTIA**

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

www.caridolfi.it - info@caridolfi.it  Agriturismo Cà Ridolfi  caridolfi\_agriturismo

Agriturismo, Nettarine Romagna, tele e tessuti con filati naturali,  
confetture, fattoria didattica

### **AZ. AGR. FATTORIA ROMAGNOLA**

#### **DI FABIOLA ZOFFOLI**

Via Lola, 4 - Imola (Bo) Tel. 0542 34901 Cell. 334 1934492

www.fattoriaromagnola.it - fattoriaromagnola@gmail.com

 Fattoria Romagnola  fattoriaromagnola

Fattoria didattica, allevamento, agriturismo

### **AZ. AGR. FRANZONI LUIGI**

#### **E MONTEFIORE IRMA DI FRANZONI LUIGI**

Via Tebano, 75 - Tebano, Faenza (Ra)

Cell. 347 1568284 - 333 1733877 gigirmafranz@virgilio.it

Frutti antichi, agricoltore custode, museo del contadino

### **AZ. AGR. BIOLOGICA IL CHIUSETTO DI TONDINI LUIGI -**

#### **GIANCARLO E SCARPELLI PIERINA**

Via Fornace, 34 - Brisighella (Ra) Tel. 0546 80381 Cell. 339 6458961

giancarlodelchiusetto@gmail.com

Verdure e frutta fresche, sottolio, sottaceto

### **AGRITURISMO IL CONTADINO TELAMONE**

#### **DELLA SOC. AGR. RO.2MA.**

Via Sacramora, 12 - Reda, Faenza (Ra) Cell. 339 7242643 www.ilcontadinotelamone.it

info@ilcontadinotelamone.it  agriturismo il contadino telamone

Agriturismo, frutta e verdura

### **FATTORIA LA RONDINE DI SAURO E RITA ROSSINI**

Via Boncellino, 178 - Bagnacavallo (Ra) Cell. 388 4647149 - 347 4230464  
saurorossini2013@libero.it www.fattorialarondine.it

 Agriturismo La Rondine

Fattoria didattica, carne, salumi, ospitalità, ristorazione, agriturismo

### **AZ. AGR. BIOLOGICA ANTONELLA MINARDI**

Via della Cestina 18 - Baffadi, Casola Valsenio (Ra)

Cell. 347 5216893 antonellaminardi@libero.it

Confetture, sciroppi e prodotti derivati da erbe officinali  
e piccoli frutti di bosco e frutti dimenticati biologici

### **AZ. AGR. TENUTA NASANO SOCIETÀ AGRICOLA**

Via Rilone, 2 - Riolo Terme (Ra) Cell. 334 9991623 (Stefano) 339 4939961 (Lea)

gardi.fabio@libero.it www.tenutanasano.it  tenutanasano

Cantina, agriturismo, confetture, farine di grani antichi

### **AZ. AGR. PALMYRA DI ROBERTO AMADIO**

Via Ramona, Faenza (Ra) Tel. 0546 638165

Melograni, "Il Giardino dell'Anima"

### **AZ. AGR. BIOLOGICA QUINZAN DI PIETRO BANDINI**

Via Castel Raniero, 6 - Faenza (Ra)

Cell. 339 7261421 www.quinzan.it quinzan1@alice.it

  Quinzan Pietro Bandini

Fattoria didattica, musica popolare, vino biologico, frutta

### **AZ. AGR. ZINZANI MARCO**

Via Casale, 23 (Zona campo cross/Monte Coralli) Faenza (Ra)

Cell. 348 7932617 (Marco) 333 7040543 (Ruggero) 347 9458249 (Anna)

info@zinzanivini.it www.zinzanivini.its   Zinzani vini

Vini sfusi ed imbottigliati, saba, conserve

## Con il contributo di

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



## Con il Patrocinio di

Unione dei Comuni della Romagna Faentina  
Comuni di: Bagnacavallo, Brisighella, Casola Valsenio  
Castel Bolognese, Cotignola, Faenza, Mondaino  
Riolo Terme, Sogliano al Rubicone

**Coordinamento:** Lea Gardi

**Segreteria:** info@caridolfi.it

**Immagini:** AFM - Archivio Fototeca Manfrediana,

Filippo Maestroni, Marco Alpi, Stefano Tedioli

**Foto di copertina:** Mirco Villa

**Progetto grafico:** Marilena Benini

**Stampa:** Carta Bianca Editore – Faenza

**Un sentito ringraziamento** agli autori dei contributi sul tema, a Thomas Venturi per la gestione del programma e delle attività sui social media, infine a tutti coloro che hanno collaborato e che collaboreranno a questa edizione dei *Lòm a Mèrz*.

## In collaborazione con

