

Associazione il Lavoro dei Contadini

FUOCHI MAGICI NELLE ROMAGNE LÒM A MÈRZ 2013

PER CUSTODIRE UN RITO, UN
DONO, UNA TRADIZIONE

Da martedì 26 febbraio
a domenica 3 marzo

I LUNGI VIAGGI VICINO A CASA

Una Romagna che non si vanta e non si lamenta
che non ha foga di mettere le cose sotto
gli occhi dei giornali e delle televisioni
dove i contadini non scalciano per passare davanti
dove la vita tiene ancora il suo sapore
senza moine pubblicitarie
dove spesso si combatte e non ci si compiace
della sua gloriosa identità
dove il dialetto perde i pezzi se non viene detto
dove quelli che sanno di essere sconfitti non sono affitti
dove si rimettono in circolo le abilità perdute
dove è bello andare via con il pensiero
e la voglia di ritornare
dove c'è disagio, dove c'è solitudine, ma dove c'è ancora
molta bellezza in un'aria plurale e bizantina
Noi cerchiamo di raccogliere e di tenere vivo
quello che era buono
Per custodire un dono, un rito, una tradizione

illavorodeicontadini@libero.it
www.illavorodeicontadini.org
3314428484



Associazione Il Lavoro dei Contadini

Via Volta, 5/7 – 48018 Faenza (Ra)

Cell. 331. 4428484

E-mail: illavorodeicontadini@libero.it

www.illavorodeicontadini.org

Facebook: Il Lavoro Dei Contadini



Con il contributo di:



Camera di Commercio
Ravenna

COMUNI DI:

Brisighella

Casola Valsenio

Imola

Riolo Terme



Con il Patrocinio
della Provincia di Ravenna

Si ringraziano:



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

In collaborazione con Comune di Imola

Progetto grafico e illustrazioni: Marilena Benini

Stampa: Carta Bianca Editore – Faenza



LÒM A MÈRZ 2013 APPUNTAMENTI

Le “focarine” nei campi vicino alle case nel circondario dei comuni di: Bagnacavallo, Brisighella, Casola Valsenio, Faenza, Imola, Modigliana, Ravenna (Gambellara, Ragone, San Pietro in Campiano, Sant’Alberto, Savarna), Riolo Terme, Russi.

martedì 26 febbraio

Tradizioni contadine a Villa Corte – Brisighella

Serata inaugurale

mercoledì 27 febbraio

La Rondine – Bagnacavallo

giovedì 28 febbraio

Morara Ivan – Imola
Tenuta Poggio Pollino – Imola
Ca’ de’ Gatti – Faenza
Dalmonte – Riolo Terme
La Rondine – Bagnacavallo
La Mora a Purocielo – Brisighella
Nasano – Riolo Terme
Alvaro Bartolini – Brisighella

venerdì 1 marzo

La Rondine – Bagnacavallo
Cà Ridolfi – Gambellara
Il contadino telamone – Faenza
Il Pratello – Modigliana
Angela Schiavina – Ravenna
Celti Centurioni – Bagnacavallo
Palazzo Baldini – Bagnacavallo
Tre Monti S. Anna – Imola
Morara Ivan – Imola
NatuRa – Sant’Alberto
Trattoria “Da Luciano” – Russi

sabato 2 marzo

Celti Centurioni – Bagnacavallo
La Rondine – Bagnacavallo
Il contadino telamone – Faenza
Torre di Oriolo dei Fichi – Faenza
Zinzani Ruggero – Faenza
Fondo Cà Vecja – Imola
Macalè – Imola
Frantoio Imolese – Imola
Fattoria delle Donzelle – Imola
Fattoria Romagnola – Imola

Frascineti – Imola

Il Pratello – Modigliana
Nasano – Riolo Terme
Museo Etnografico “Sguri” – Savarna
M.D.T. (Museo Didattico del Territorio) – San Pietro in Campiano
Centro Sociale Ca’ Vecchia – Voltana
La Ca’ Nova – Casola Valsenio

domenica 3 marzo

A casa di Anna, Martina e Massimo – Bagnacavallo
La Rondine – Bagnacavallo
Ravagli – Russi
Celti Centurioni – Bagnacavallo
Museo Etnografico “Sguri” – Savarna
Cà Ridolfi – Gambellara
Il Pratello – Modigliana
Nasano – Riolo Terme
Pieve Sant’Andrea – Imola
Fattoria Romagnola – Imola
Zuffa – Imola
NatuRa – Sant’Alberto

sabato 2 marzo

2013

San Troadio, martire

6 La Rondine Az. Agr. Biologica Fattoria Didattica Agriturismo di Sauro e Rita Rossini

Via Boncellino, 178 – **Bagnacavallo (Ra)**
Cell. 348. 5641071 Debora – www.fattorialarondine.it
E-mail: sauro.rossini2013@libero.it

EVENTO DALLE 15 IN POI

Durante tutta la giornata sarà possibile visitare e accarezzare tutti gli animali della fattoria: capre, pecore, asini, cavalla, vacca romagnola, conigli, polli e pollaio sugli alberi, colombi...

- Tutta la serata sarà disponibile la cena con menu dell'Agriturismo
- Oppure menù da passeggio con piadina farcita di affettati, formaggi, salsiccia alla griglia, pancetta ai ferri, braciola di coppa di maiale ai ferri

- Vin brulé della casa
- Fegato con cipolla
- Spezzatino di bovino con patate

Per pranzare e cenare è gradita la prenotazione
348.5641071 Debora

- All'imbrunire accensione del fuoco
- Animazione della Rondine

ORE 20.30

Intrattenimento coi **Coristi per caso**

11 Celti Centurioni

Azienda Biologica Agrituristica
Via Crocetta, 10 – **Bagnacavallo (Ra)**
Tel. 0545.937382 Cell 338.3328996
www.celticenturioni.it



DALLE 19.00

- Apertura dell'Osteria dei Celti Centurioni nella sala del camino dove sarà possibile gustare le specialità romagnole di Laura accompagnati dai pregiati vini autoctoni biologici di Loris.
- Accensione dei fuochi all'imbrunire.
- Balli e musica attorno al falò e all'interno dell'agriturismo con il gruppo musicale "La Carampana".
- Angolo gastronomico con i salumi di mora romagnola dell'azienda agricola Mora del Munio.
- Visto il gradimento della passata edizione ritorna il concorso fotografico che ha per tema quest'anno il vino: **"In Vino Veritas? Dai campi alla tavola: immagini della bevanda regina della nostra terra"**. Tema del concorso cogliere tutti gli aspetti legati al vino: coltivazione della vite, vendemmia, vinificazione, ma anche il suo valore sociale, filosofico e culturale. Il concorso è aperto a tutti gli amanti della fotografia. La consegna delle opere dovrà essere effettuata entro il 24 febbraio 2013. Per maggiori informazioni www.celticenturioni.it. Le foto verranno esposte nel salone dell'agriturismo a partire da venerdì 1 marzo e per tutto il 2013

19 Associazione Torre di Oriolo dei Fichi

Via di Oriolo – **Faenza (Ra)** Cell. 333.3814000
www.torrediorio.it – E-mail: info@torrediorio.it

EVENTO

- Ore 17.30: apertura della torre, possibilità di visita guidata apertura della mostra "la signora Maria alla torre!", esposizione di ceramica artistica, opere di **Anna Tazzari**
- Ore 18: accensione del fuoco propiziatorio, **Girotondo dei bimbi** attorno al fuoco e declamazione dello scongiuro tipico del lòm a méz, apertura dello stand gastronomico con degustazione dei vini dei produttori dell'Associazione per la Torre di Oriolo, salumi di mora romagnola e bisò
- Animazione musicale a cura di **Quinzàn**
- Ore 19.30: "Le favole nella torre", **il fulesta nonno Gigi** legge per i più piccoli favole e storie di fantasmi all'interno della torre
- Ore 20.30: **Quinzàn in concerto**, presentazione del nuovo album "Venì, venì e mi amore"

20 Az. Agr. Zinzani Ruggero

Via Casale, 23 (Zona campo cross/Monte Coralli)
Faenza (Ra) Tel. 0546.47015
Cell. 333.7040543 Ruggero, 347.9458249 Anna
zinzanivini@alice.it

Un'azienda vitivinicola, sui colli faentini, produttrice di vini sfusi ed imbottigliati. Saba, confetture, prodotti agricoli.

EVENTO GRATUITO INIZIO ORE 18

- **Tiziano Gatta** il "Trio dei vecchi ricordi" barzellette e musica
- Gruppo **Astrofili "Antares"** di Romagna: osservazioni astronomiche con telescopio
- **Bruno Zama** "Esposizione di pezzi originali bellici trasformati, riciclati dalla guerra alla pace".
- Assaggi di prodotti aziendali.

ORE 21

- Accensione falò "Lòm a Merz"

AZIENDE OSPITI:

- **Apicoltura Daniele Lombardi**

Via Mercanta, 11/b – Faenza (Ra)
Tel. 0546 47155/663196

Miele e prodotti dell'alveare.

- **Soc. Agr. Mora del Munio**

Via Sbiaggia, 4 – Bagnacavallo (Ra)
Cell. 349 4103149

Salumi di mora di Romagna.

- **Az. Zootecnica "Scania di Settefonti"** di Stefania Malavolti

Via Settefonti, 3 – Casola Valsenio (Ra)
Cell. 339 2172282

Formaggi di mucca, pecora, capra.

- **"Giardino Aromatico"** di Antonietta Tirro

Via Dei Raggi, 17 – Modigliana (Fc)
Cell. 347 9613654

Erbe aromatiche, elisir, confetture.

- **Az. Agr. Pompignoli Romano e Conti Carla**

Via Tebano, 22 -Brisighella (Ra)
Tel. 0546 89163 Cell. 333 9890053

Agriturismo, olio.

- **Associazione Nazionale Partigiani d'Italia "ANPI"** (sezione di Brisighella)

Vendita libri per beneficenza.

8 **Agriturismo “Il contadino telamone”
dell’Az. Agr. Manuela Palombi**

Via Sacramora 12, 48018 **Reda di Faenza (Ra)**
Cell. 338.4689855 o 339. 7242643
ilcontadinotelamone@alice.it
www.ilcontadinotelamone.it

EVENTO:

- Ore 20 accensione del fuoco propiziatorio, rito magico del mondo rurale
- Ore 20.30 cena a menù fisso con cibi coltivati e allevati nell’azienda (prenotazione obbligatoria) dopo la cena recital di **Giuseppe Bellosi**: “L’Evoluzione sgonda a me. Dò ciàcar di un creazionista romagnolo”. A fine serata sarà possibile acquistare prodotti dell’Azienda

9 **Il Pratello di Placci Emilio
Agriturismo e Cantina**

Via Morana, 14 **Modigliana (Fc)**
Tel. 0546.942038, Cell. 335.1358728/335.1358729
www.ilpratello.net, E-mail: info@ilpratello.net



- Piatti antichi per riscaldare il cuore e stuzzicare la memoria:
Filetto di suino al sale con radicchio all’aceto
Sformato di pane raffermo con verdure di stagione
Pancotto all’olio nuovo e parmigiano 36 mesi
Lasagne al tovaigliolo
Risotto al vino e salsiccia
Stufato di costine e patate
Trippini di maiale con polenta abbrustolita
Biscotti e crema
Budino al cioccolato
- Prenotazione necessaria
- Fuochi al tramonto

15 **Azienda agrituristica “Nasano”
di Gardi, Bertoni e Poggiali**

Via Rilone 2, località Mazzolano,
48025 – **Riolo Terme (Ra)**
Tel./fax: 0546.70715 – Cell. 339.4939961 Lea
E-mail: gardi.fabio@libero.it – www.tenutanasano.it
Produzione e vendita vino sfuso ed in bottiglia, saba,
conservate di frutta e altri prodotti agricoli



EVENTO DALLE ORE 19:

- Visita alla cantina: possibilità di degustazione e acquisto dei vini (17 tipologie di vini sfusi e 13 etichette)
- All’imbrunire verrà acceso il fuoco propiziatorio in compagnia di **Nino Tini** e le sue poesie
- **Michele Grassi**, esperto di tecnologia casearia, maestro assaggiatore e docente O.N.A.F., presenterà il suo libro “AROMA – un viaggio alla scoperta dei formaggi D.O.P. italiani”
- **Cena in agriturismo su prenotazione:**
Sformato di parmigiano con pere e raveggiolo al miele
Risotto alla zucca con formaggio di fossa di Sogliano
Lasagnine ripiene ricotta e parmigiano alla crema di asparagi
Straccetti di pollo e faraona su letto di radicchio rosso al cacio imperio
Piatto con pecorini e fossa abbinati a fichi caramellati, confettura di zucchine e vino passito
Mousse di ricotta ai frutti rossi
€ 25,00 bevande incluse

16 **Az. Agricola Macalè**

Società Agricola Ragazzini Vito e Figli
via Bel Poggio, 8 – **Imola (Bo)**
tel. 0542.40750, cell. 339.3661487
www.macale.it info@macale.it

EVENTO:

- **Dalle ore 17.30** visita guidata agli animali della fattoria (mucche, pecore, maiali, conigli, ecc...)
- **All’imbrunire** accensione della Focarina
- **A seguire** degustazione di prodotti direttamente in azienda: quali vino e salumi

21 **Società Agricola Rossi
Frantoio Imolese**

Via di Nola, 1/L - 40026 **Imola (Bo)**
tel. 0542 657272 info@frantoioimolese.it



ORE 17.00

- Accoglienza dei partecipanti ai quali sarà consentito visitare gli oliveti ed il Frantoio.
- Al calar del sole **Guglielmo Rossi** accenderà il falò e i presenti potranno così ammirare il panorama su Imola e verso la Vallata del Santerno in un’atmosfera suggestiva.
- Il **Panificio Savelli**, parteciperà all’iniziativa, metterà a disposizione il pane che sarà condito all’olio ed alcune specialità del periodo per “insaporire” con semplicità la serata.
- NB: In caso di maltempo (vento forte, pioggia o neve), l’iniziativa sarà annullata.

22 **Fattoria delle Donzelle s.s. Agricola**

Via Valentonia, 1 - **Imola (Bo)** cell. 349 0553023
info@fattoriadelledonzelle.it

EVENTO DALLE 16:

- Accoglienza degli ospiti, visita all’azienda agricola, ai suoi animali e agli stand delle aziende ospitate
- Successivamente:
 - Spettacolo entusiasmante di un artista del fuoco
 - Spettacolo di magia per bambini e adulti
- Gli spettacoli sono a cura di **Fantaparty** (Via Pascucci, 9 - Gambettola)
- Durante la serata sarà presente lo staff di **Art-Immagine** (C.so Garibaldi, 75 - Faenza)

RISTORAZIONE DA PASSEGGIO:

- Piadina Romagnola con gli eccezionali salumi del “Nero di Parma”
- Cotechino del “Nero di Parma”
- Scunvért, l’antica frittella di casa Baldisserrri

AZIENDE OSPITI:

- **Podere Casa Schizzati**
Via Remitaggio, 1 - Sala Baganza (PR) www.casaschizzati.it
(vincitore “miglior salame” al campionato nazionale 2012)
Salumi di Nero di Parma, allevamento e produzione diretta
- **Birrificio Valsenio**
Via Breta, 15 - Casola Valsenio (RA) www.birrificiovalsenio.it
Birre artigianali con certificazione biologica
- **Azienda Agricola Casile Francesco**
Via delle Mura, 9 - Imola (BO) tel. 0542 614323
Formaggi caprini e pecorini
- **Apicoltura Maccarelli Vittorio**
Via Emilia Levante, 2273 - Castel S.Pietro (BO) Tel. 051.940196
Produzione e Vendita prodotti dell’alveare

23 Fattoria Romagnola



Az. Agricola fattoria didattica allevamento
Via Lola (ingresso adiacente al numero 4)
Imola (Bo) Tel. 0542 34901, cell. 334 1934492
E-mail: fattoriaromagnola@gmail.com
sito www.fattoriaromagnola.it

PROGRAMMA:

- Ore 16 Visita alla fattoria e distribuzione del cibo agli animali
- Ore 17 I giochi di una volta nell'aia di casa
- Ore 18 Festa nell'aia con accensione del grande fuoco dei "lom a merz" accompagnata da musica dal vivo
- A seguire racconti della dottoressa Liliana Vivoli sulle azdore di romagna
- Menu da passeggio: porchetta, stufato di salsiccia e bruschette a pagamento.
- Ore 21 Vin brulè e riso con le ossa.

AZIENDE OSPITI:

- **Bassi Franco** Vini Doc e Frizzanti

Via Carlo Pisacane, 71/A

- **Az Agr Biologica Minardi Antonella**

Via Cestina, 14 - Casola Valsenio Tel 347.5216893

- **Vivaio Vivaverde Rose Antiche di Monica Cavina**

Zello - Imola

24 Azienda Vitivinicola



Fondo Cà Vecja

Via Montanara, 333 – **Imola (Bo)**

(1 km dopo la Fraz. Ponticelli
in direzione Firenze)

Tel./Fax 0542.665194 Cell. 328.8820563

Bed & Breakfast Info: 334.3493183

fondocavecja@virgilio.it www.fondocavecja.com

Lungo la vallata del Santerno, sulle colline imolesi, ha sede l'azienda che produce e vende vini dei Colli d'Imola imbottigliati e sfusi.

Aperto tutti i giorni dal lunedì al sabato (8/12:30 - 14/18:30)

Domenica Mattina (8/12 previo appuntamento).

Bed & Breakfast disponibilità 3 camere doppie con bagno privato.

DALLE 19:

- Assaggio vini sfusi ed imbottigliati del Fondo Cà Vecja.
- Esposizione e vendita prodotti tipici aziende ospiti della vallata del Santerno. Sarà possibile assaggiare specialità tipiche romagnole (Tagliatelle al ragù di Mora Romagnola, piadina romagnola con salumi, formaggi e confetture).

DALLE 20.45 CIRCA:

- Spettacolo con DJ Rocca, pianobar, karaoke, giochi di prestigio.

DALLE 21.30:

- Accensione falò "Lòm a Mèrz" con assaggio di vin Brulè.

AZIENDE OSPITI:

- **Azienda Agricola Biologica "Bordona"**

Via Bordona, 14 - Casalfumanese (BO)

tel. 0542 95997, fax 0542 95529

www.bordonabiologico.com - info@bordonabiologico.com

Formaggi e latticini da agricoltura biologica.

- **Azienda Agrituristica "Cà Monti"**

Via Montemorosino, 4 (Loc. Sassoleone) - Fontanelice (BO)

tel. 0542 97666 www.camonti.it - info@camonti.it

Azienda agrituristica con alloggio ed attività di ristorazione.

Produzione propria di confetture, mieli e salumi di mora Romagnola.

- **"Piadinaland" di Zuffa Marta**

Via Montanara Ponente, 33 - Fontanelice (BO)

tel. 335 8214214 www.piadinaland.it - martapiadine@libero.it

Laboratorio Artigianale Piadina Romagnola

29 Azienda Agricola Agrituristica Vitivinicola di Frascinetti Maurizio

Via Chiesa di Pediano, 2 – 40026 **Imola (Bo)**

Tel. 0542 657016 E-mail: frascinetti@virgilio.it

MENÙ DA PASSEGGIO DALLE ORE 19.30

Polenta al ragù, salsiccia e fagioli, piadina con prosciutto e salame, garganelli al ragù e vin brulè.

CENA CON MENÙ DELLA CASA DALLE ORE 20

- *Primi Piatti: tortelle di ricotta burro e salvia e tagliatelle al ragù di prosciutto*
- *Secondi piatti: Coniglio arrosto pancetta costola e salsiccia alla griglia con patate fritte.*
- *Dessert: semifreddo mascarpone e cioccolato.*

Euro 25 a persona.

Il menù comprende acqua vino e caffè, i posti sono limitati è obbligatoria la prenotazione Tel. 0542 657016.

EVENTI:

- *Degustazione vini di nostra produzione*
- *Il fuoco sarà acceso al calar del sole*
- *La serata sarà allietata da musica dal vivo*
- *Museo della civiltà contadina*

AZIENDE OSPITATE

- **Soc. Agr. Mora del Munio**

Via Sbiaggia, 4 Bagnacavallo (Ra) Cell. 349 4103149

Salumi di Mora di Romagna

- **Azienda Agric. E Biologica "Spicco Ortali"**

di Fabbri Carlo via Rave, 4 48010 Casola Valsenio (Ra) cell. 3493647834

14 Centro Sociale Ca'Vecchia

Piazza T. Guerra **Voltana (Ra)**



ORE 20.30

- *"A tavola con l'azdora" i piatti della cucina contadina preparati dalle nostre "azdore".*
 - *La serata proseguirà con i "racconti attorno al falò" proposti da **Paolo Gagliardi**.*
 - *Costo: €. 20,00 per soci ed amici.*
- Posti limitati, prenotazione obbligatoria tel. 054571684 (ore serali) oppure info@cavecchia.org.*

.....

¹⁷ Museo Etnografico “Sguri”

di Romano Segurini

Via degli Orsini 4 **Savarna – (Ra)** Tel. 0544.533609

E-mail: r.segurini@email.it www.museoetnosguri.it

Comune Ravenna – Assessorato al Decentramento, Percorsi Associazione Culturale di volontariato di Mezzano. Comitato cittadino Savarna, Grattacoppa, Conventello. Il museo Etnografico ha raccolto oltre duemila vecchi attrezzi ed utensili di uso contadino e artigianale. Il materiale è collocato in un casolare rurale di epoca ottocentesca, composto da abitazione, stalla, fienile, casone, bassocomodo silos e da due capanni in canna palustre (capàn, capàna) ricostruiti a suo tempo dal Maestro D'ascia Alvaro Agostini. La casa colonica, che faceva parte dei vasti possedimenti dei Conti Rasponi, poi dei Conti Guidi, dei Brocchi, è oggi di proprietà della famiglia Segurini (I Sgurèn).

APERTURA ORE 14.00

- **Visita** al museo e alla mostra della **Cavèja Cantarèna**
- **Gara di Zachègn**, iscrizione dalle ore 13.45 sul posto; per info sign. Pellegrini Angelo cell. 335.6045195
- **Laboratorio Cavèja** per bambini
- Mostra di pittura “Ti racconto la Romagna” di **Bruno Zavatta** a cura di Angela Maria Golfarelli
- Esposizione di attrezzi in miniatura di **Mario Capucci**

.....

¹⁸ M.D.T.

(Museo Didattico del Territorio)

Via del Sale, 88, **S. P. in Campiano (Ra)**

Per info: 340.3458101



Comune Città di
San Pietro di Campiano

DALLE ORE 16:

- **Laboratori per ragazzi** a cura di **Fabiano Sportelli**
- **Merenda** a cura di Ass. Comitato Cittadino S.P. in Campiano
- **All'imbrunire accensione del fuoco propiziatario**
- **Ore 18 Conversazione “Lòm a Mèrz”, luce al sole,** a cura di **Vanda Budini**
- **Processione rituale con fiaccola dei “lòm a mèrz”**

.....

³⁴ Agriturismo “La Ca’ Nova”

Via Breta, 29 – 48010 **Casola Valsenio (Ra)**

Tel. 0546 75177 Cell. 339 4413702

ORE 20,00:

Accensione del Fuoco Propiziatario

ORE 20,30 CENA:

Radicchio, Pimpinella e Bruciatini

Passatelli in Brodo fatti con il “Ferro”

Anatra Muta con Verdure

Crostata con Marmellata di Frutti Dimenticati

Acqua, vino della casa, caffè

€ 24,00 a persona

Durante la serata il giornalista Beppe Sangiorgi racconterà la tradizione dei nostri piatti.

È gradita la prenotazione.