

LÒM A MÊRZ

da lunedì
26 febbraio
a sabato
3 marzo 2018



illavorodeicontadini@libero.it
www.illavorodeicontadini.org
Cell. 331 4428484
 Il Lavoro dei Contadini



Il Lavoro dei Contadini Via Volta, 5/7 – 48018 Faenza (Ra) Cell. 331 4428484
illavorodeicontadini@libero.it www.illavorodeicontadini.org  Il Lavoro dei Contadini

Coordinamento: Lea Gardi Segreteria: info@caridolfi.it

Mappa tratta da *La Romagna geografia e storia*, (1893) Ing. Emilio Rosetti

Motivi di stampe romagnole tratti da: *Decorare ad arte, tele stampate in Romagna*, a cura di Gabriello Milantoni, Simonetta Nicolini, Sandro Pascucci, Edizioni Essegi, (1983)

Progetto grafico: Marilena Benini Foto di copertina: Mirco Villa Stampa: Carta Bianca Editore – Faenza

Con il contributo di:



COMUNI DI:

Brisighella, Casola Valsenio, Imola, Riolo Terme



Con il Patrocinio di:

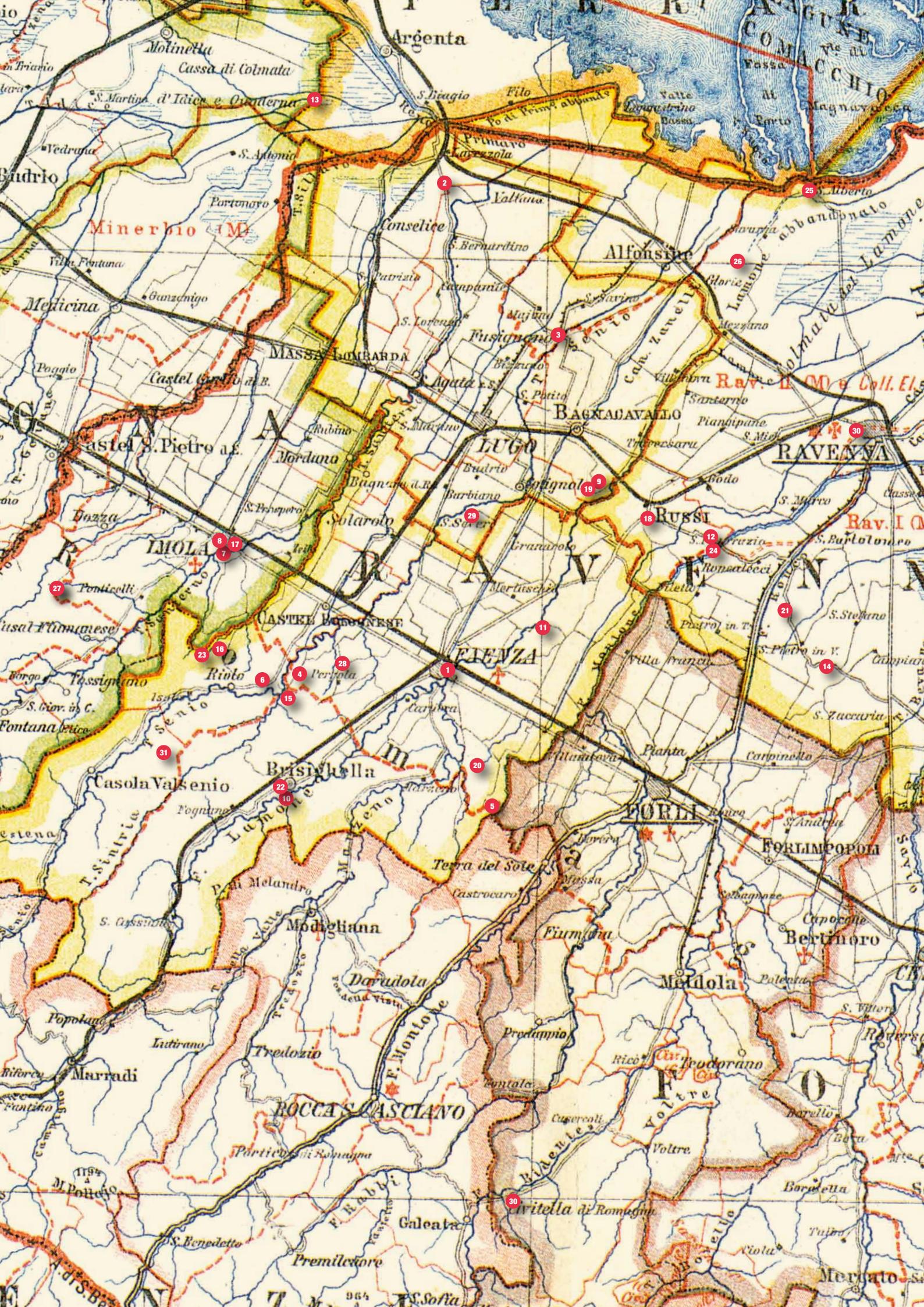
Comuni di Bagnacavallo, Brisighella, Casola Valsenio, Faenza, Imola, Modigliana, Riolo Terme, Unione della Romagna Faentina, Ravenna

In collaborazione con:



Si ringraziano:

Gli artigiani e tutti quelli che contribuiscono con parole, musica ed altro ad arricchire l'evento,
Egidio Miserocchi e l'Associazione Friedrich Schürr.



Lòm a mèrz 2018, gli appuntamenti

lunedì 26 febbraio

① **Palazzo delle Esposizioni**
Faenza

⑩ **Accademia Medievale**
Rione Verde Faenza

martedì 27 febbraio

② **Consulta di Giovecca**
Frascata Passogatto Parco
GEA Giovecca di Lugo

③ **Fucina d'arte Fusignano**

mercoledì 28 febbraio

④ **Franzoni Luigi e**
Montefiori Irma Faenza
⑤ **Bartolini Alvaro** Brisighella
⑩ **Podere Ortali Mongardino**
Casola Valsenio

giovedì 1 marzo

⑦ **Nido d'Infanzia Comunale**
Imola
⑧ **Istituto Tecnico Scarabelli"**
Imola
⑨ **Palazzo Baldini**
Bagnacavallo

venerdì 2 marzo

⑩ **Agriturismo Cà di Mezzo**
Brisighella

⑪ **Il contadino telamone**
Reda di Faenza

⑫ **Museo della Vita**
Contadina San Pancrazio

⑬ **Museo delle Valli**
Campotto

⑭ **M.D.T. (Museo Didattico**
del Territorio)
San Pietro in Campiano

⑮ **Agriturismo Rio Manzolo**
Villa Vezzano Brisighella

⑯ **Nasano Riolo Terme**

⑰ **Mercato ortofrutticolo**
Imola

⑱ **RossTeria Busdesgnaus**
Russi

⑲ **Solaroli Andrea**
San Severo di Cotignola

sabato 3 marzo

⑩ **Agriturismo La Rondine**
Bagnacavallo

⑪ **Torre di Oriolo dei Fichi**
Faenza

⑫ **Cà Ridolfi Gambellara**

⑬ **Il contadino telamone**
Reda di Faenza

⑭ **Convento dell'Osservanza**
Brisighella

⑮ **Fattoria Romagnola Imola**

⑯ **Ravagli Ragone**

⑰ **Museo NatuRa**
Sant'Alberto

⑱ **Museo Etnografico "Sgùrì"**
Savarna

⑲ **Caboi Claudia e figli**
Fontanelice

⑳ **Nasano Riolo Terme**

㉑ **Zinzani Faenza**

㉒ **Agriturismo Campo Rosso**
Civitella di Romagna

ASSOCIAZIONE STAMPATORI TELE ROMAGNOLE

Stamperia Bertozi

Largo M. Maestri, 50
47035 Gambettola FC
Tel 0547 53105 - Fax 0547
56019
www.stamperiabertozi.it
info@stamperiabertozi.it

Stamperia Elli Pascucci

1826
di Pascucci Giuseppe,
Riccardo, Giovanni
Via Verdi, 18
47035 Gambettola FC
Tel 0547 53056 - Fax 0547
59502
www.pascucci1826.it
info@pascucci1826.it

Stamperia Braghittoni

di Roberta Braghittoni
Via Fiorentini, 55
47042 Cesenatico FC
Tel/Fax 0547 80377
Tel Lab 333 8060346
www.stamperiabraghittoni.it
info@stamperiabraghittoni.it

Stamperia Il Guado

di Elena Balsamini
Via Giuditta Tavani Arquati, 4
47121 Forlì FC
Cell 347 1769115
www.ilguado.com
ilguado@ilguado.com

Stamperia Miserocchi

di Egidio Miserocchi
Via Miserocchi, 4
48125 Santo Stefano RA
Tel/Fax 0544 563728
Cell 333 7415022
miserocchi1@alice.it

Stamperia C'era Una Volta

di Drudi Elisa
Via Mazzolari, 15 (P.zza
Pisacane)
48015 Cervia RA
Tel/Fax 0544 971234
Cell 349 6735151

Stamperia Casadei

di Quadrelli Alessandra
Via P. Guidi, 66
47814 Bellaria Igea Marina
RN Tel 0541 343110
Cell 339 5639111
casadeimenghigiliano@
yahoo.it

Stamperia Ruggine

di Luzzi Sabrina
Via Bertani, 36
47921 Rimini RN
Tel 0541 50811 - Cell 328
8251059
sabriluzzi62@gmail.com

Antica Stamperia Carpegna

di Francioni Emanuele
Via Carivoglia, 8
61021 Carpegna PU
Cell 333 3629293 - Fax 0722
77509
www.anticastamperiacarpegna.it
info@anticastamperiacarpegna.it

lunedì 26 febbraio

S. Alessandro

1 Palazzo delle Esposizioni

CORSO GIUSEPPE MAZZINI 92

www.illavorodeicontadini.org

Il Lavoro dei Contadini Faenza (Ra)

ORE 17:

Inaugurazione Mostra:

L'associazione Il Lavoro dei Contadini in collaborazione con Associazione Stampatori Tele Romagnole presenta **“Stampa a Ruggine: I motivi delle coperte da buoi rivisitati da maestri artigiani”** allestimento a cura di Leonardo Scarpa.

La mostra rimarrà aperta dal 26 febbraio al 12 marzo 2018, per gli orari di apertura consultare il sito e la pagina Facebook dell'Associazione Il Lavoro dei Contadini.

Al percorso di visita saranno affiancati attività di laboratori rivolte alle scuole primarie (orari da concordare al cellulare)

ORE 18.30:

Convegno: “Le tele battute a mazzuolo e la meraviglia del colore ruggine”

a cura di Vanda Budini, esperta di storia e tradizioni del territorio

ORE 19.30:

Nel cortile interno del Palazzo delle Esposizioni accensione del Fuoco propiziatorio



1a Accademia Medievale Rione Verde

VIA CAOUR 37 – **Faenza (Ra)**

www.illavorodeicontadini.org

Il Lavoro dei Contadini

ORE 20:

Cena con i prodotti tipici e vini del territorio proposta in collaborazione con lo **chef Silverio Cineri** e i partecipanti al corso “Grani antichi e panificazione con metodo biologico e biodinamico per la valorizzazione dell'agrobiodiversità” organizzato da Dinamica Soc. Cons.a.r.l, sede di Lugo.

Costo della cena 28 €

compreso servizio, acqua e vino.

Gradita la prenotazione: 339 4939961 Lea.

Per il dettaglio del menù consultare il sito www.illavorodeicontadini.org o la pagina Facebook.

martedì 27 febbraio

S. Giuliano

2 La Consulta di Giovecca Frascata Passogatto in collaborazione con il Parco GEA

Via Ferrara 7 **Giovecca di Lugo**

Cell. 348 9201150 Luigi

f Centro Civico Giovecca

f GEA – Il Giardino del Tempo

Cell. 339 1669809 Sara

I volontari della **Consulta** sono lieti di dare il benvenuto alle serate Culturali di primavera con il rito propiziatorio del **Lòm a mèrz**. E per salutare l'imminente apertura del **Parco GEA** accenderanno il falò nei prati della loro **Agorà del tempo**.

Cos'è GEA?

È un parco geologico dove ammirare le sculture naturali dell'evoluzione della vita sulla Terra.

È un villaggio neolitico dove sentirsi un uomo primitivo.

È un giardino sensoriale dove ritrovare se stessi.

È un'arena naturale dove assaporare cultura e tradizione.

È un **non luogo** dove ognuno può decidere l'esperienza da vivere.

ORE 20

Tra fossili e sculture naturali accendiamo il fuoco propiziatorio.

ORE 20.30

Andiamo al Centro Civico dove, avvolti nelle tele e nelle stampe artistiche di **Egidio Miserocchi** (via G. Miserocchi, 4 Carraie di Ravenna Cell. 333 7415022), gustiamo un ricco buffet a sorpresa delle nostre Azdore.

ORE 21.30

Giuseppe Bellosi presenta il suo **Recital** sulle poesie di Raffaello Baldini e Giovanni Nadiani.

Ingresso e buffet a offerta libera

AZIENDE OSPITI:

• Az. Agr. Biodinamica Mauro Cortesi tel. 320 6747147

• Aziende dell'Associazione Il Lavoro dei Contadini Vino, peperoncini, confetture

www.illavorodeicontadini.org

3 Fucina d'Arte

di Giovanni Martini Via Molino 33 **Fusignano** (Ra) Cell. 331 8549212

DALLE 17

• Osserviamo il Sole e la Luna al telescopio con **Alfredo Lollì**

DALLE 17.30

• Esposizione **Scolpire col fuoco** dell'artista **Giovanni Martini**

• Mostra fotografica **E' Fug di Mirco Villa**

• Visita guidata con gli autori alle 18.00

ALLE 19

Mirco Villa presenta **I 50 anni della Fucina d'arte di Giovanni Martini**. Mezzo secolo di grande evoluzione artistica

DALLE 19.30

Accendiamo il fuoco: speciale **Lòm a Mèrz** con aperitivo



mercoledì 28 febbraio

S. Romano

4 Az. Agr. Franzoni Luigi e Montefiori Irma S.S.

Via Tebano 75 – **Faenza** (Ra)
Cell. 347 1568284 Luigi
333 1733877 Irma
gigirmafranz@virgilio.it

ORE 17

Apertura con visita guidata alla raccolta degli attrezzi agricoli.

ORE 19

Accensione nell'aia del fuoco propiziatorio con commento del Prof. Mario Gurioli

ORE 20.30

- Il Prof. Mario Gurioli parlerà delle tradizioni di "noi contadini romagnoli", a seguire Roberto Amadio reciterà poesie e zirudele in dialetto romagnolo.

Durante la serata sarà possibile degustare:

- Polenta al ragù
- Piadina con salsiccia o formaggio
- Dolci della casa
- Vino brûlé gratis per tutti
- Sarà presente anche l'artista stampatore

Egidio Miserocchi che eseguirà una dimostrazione di stampa a ruggine

AZIENDE OSPITI:

- Az. Agr. Biologica Minardi Antonella
Via Cestina 14 – Casola Valsenio (Ra)
Tel. 3475216893 *Confetture di frutti dimenticati*
- Az. Agr. Pompignoli Romano
e Conti Carla Via Tebano 22 – Brisighella (Ra)
Cell. 333 2535342 Carla, 333 9890053 Romano
Produzione di olio
- Soc. Agr. Caboi Claudia e figli
Via Buffadossal 2 – Fontanelice (Bo)
Cell. 3349449642
Produzione di formaggi: pecorino stagionato e semi stagionato, ricotta e formaggi di capra
- Azienda agritouristica "Nasano" di Gardi, Bertoni e Poggiali
Via Rilone 2, località Mazzolano Riolo Terme (Ra)
Tel /Fax 0546 70715, Cell. 339 4939961 Lea
email gardi.fabio@libero.it, www.tenutanasano.it
Vini e prodotti del territorio

6 Azienda Agricola Dalmonte Cesare, Giuseppe e Francesco

Via Bologna 76
Riolo Terme (Ra)

Tel. 0546 71390

ORE 18.30

- L'associazione culturale FAT AGRI in collaborazione con la Biblioteca Comunale organizza "il lume a marzo" presso la Cantina Dalmonte Cesare, Giuseppe e Francesco.
- **Accensione del falò** nell'aia e, a seguire, giochi per i più piccoli ed intrattenimenti vari, il tutto accompagnato da polenta al ragù e salsiccia per tutti.

5 Azienda agricola Bartolini Alvaro "Spaderna"

Via Roncona 4
Brisighella (Ra)

Tel. 0546 642294

Cell. 333 5303686

Produttore di peperoncini e florovivaista, "Habanero in salsa e altri prodotti piccanti"

EVENTI ORE 18

- **Vimini intrecciati di Bombardini, Terra del Sole**
Durante la serata per i palati fini si svolgerà la gara dei mangiatori di peperoncino (Habanero, nagamorich, trinidad, skorpion). Chi ne mangerà il maggior quantitativo verrà premiato con prodotti agricoli: formaggio, miele, vino, salumi. Buon appetito!
- **Degustazione con i prodotti della casa**
- **Intrattenimento musicale con i Maggiaili di S. Godenzo**
Durante la serata Claudio Taroni preparerà salsiccia e ciccioli: fatti, cotti e mangiati!

ALLE ORE 20

- **Accensione del fuoco propiziatorio**

AZIENDE OSPITI

- **La Casera**
Via San Savino, 6, Modigliana Tel. 0546 941396
Produzione e vendita di prodotti caseari
- **Casa Merlo**, Az. Agr. Nannini Stefano e Carla, Via Scavignano 50, Marzeno – Brisighella

Tel. 0546 81352 – www.casamerlo.com
Produzione di frutta e verdura, conserve, olio, scalogno, carciofi

- **Az. Agritouristica Fratelli Lecca**
Via Casale 28 Modigliana (Fc)
Tel. 0546 942122 *Produzione formaggio Pecorino*
- **Az. Agr. Collina Eliseo podere Pioletto**
Via Rio Quinto 56, Brisighella Tel. 0546 81694
Produttore di vino e confetture
- **Az. Agr. Taroni Claudio**
Via Modigliana 137 Faenza
"La campagna in tavola" Vendita carne fresca di castrato e pecora, maiale e vitello su prenotazione.

31 Podere Ortali

Azienda agricola Bubani e Liverani agriturismo e cantina via Lama 18

località Mongardino

Casola Valsenio (Ra)

Cell. 331 3045494

info@podereortali.it

podereortali@libero.it

 Monica Podere Ortali

Bubani

ORE 18.30

- **Giochi del mago fuoco**, racconti e giochi di Sergio Spada della biblioteca di Riolo Terme.
- **All'imbrunire accensione del fuoco**
- **Possibilità di cenare con il menù della casa a 20 € tutto compreso**

giovedì i marzo

S. Felice III Papa

8 Istituto Tecnico

“Scarabelli”

Via Ascari 15 – **Imola** (Bo)

(parcheggio in loco)

Tel. 0542 658610

www.scarabelli-ghini.it,

bota03000d@istruzione.it

L'Istituto Tecnico “Giuseppe Scarabelli” si trova sulle prime colline di Imola, all'interno di un complesso naturale molto suggestivo. In passato il luogo era appartenuto ai conti Sasatelli che amavano trascorrere qui, nella loro bellissima villa, il tempo della villeggiatura. In seguito la villa passò al vescovo di Imola e poi al Comune di Imola, che la giudicò idonea per stabilirvi la Regia Scuola Pratica di Agricoltura. Dai primi del '900 professori e studenti godono di questo incanto naturale.

Visto il successo ottenuto lo scorso anno, l'Istituto Tecnico Agrario “G. Scarabelli”, in collaborazione con l'Associazione Il Lavoro dei Contadini, è lieto di ospitare nuovamente il Lóm a mérz all'interno dei propri spazi.

In caso di maltempo, l'evento si svolgerà ugualmente all'interno del convitto scolastico.

ORE 17.00

Apertura della manifestazione presso il Convitto dell'Istituto con un'esposizione e racconti:

- Ricordi di campagna di **Mario Scalorbi** sulla Filiera della Canapa;

- **Laboratorio della stampa romagnola** condotto da **Egidio Miserocchi** (via G. Miserocchi, 4 Carraie di Ravenna Cell. 333 7415022) e dagli studenti del nostro Istituto

- **Studio del Diritto Agrario nel '900** esposto dagli allievi

- E per rendere completa la serata buon cibo e buon vino.

- Nel parco adiacente il Convitto: Mostra degli antichi mestieri e Aziende Ospiti

- Nell'arena: danze della tradizione popolare che allieteranno la manifestazione

ORE 19.30-20

Al calare della sera accensione del falò accompagnato da canti, danze e dai Diavoli della frusta.

Lume a Marzo (Lóm a Mérz in dialetto) è un'antica tradizione romagnola che

vedeva le campagne accendersi di falò sul finire di febbraio (le date con precisione sono gli ultimi tre giorni di febbraio e i primi tre di marzo: tutti gli altri lumi a marzo sono da considerarsi “eretici”). I fuochi cominciavano sul far della sera e duravano per ore e ore, anche l'intera notte, mentre uomini, donne e bambini si radunavano attorno ad essi per scaldarsi e “fare lume a marzo”, ovvero illuminare il mese che portava la primavera e tutto ciò che comportava.

Per difendersi dal buio e dal freddo alcune proposte gastronomiche:

- Zuppa del contadino
- Piadina con farina integrale di “grani antichi” farcita con salumi e formaggi
- Vino delle cantine del territorio
- Dolci romagnoli

AZIENDE OSPITI

- Jonathan Leonelli *zafferano e tartufo*

- Villa Scarabelli, Via Ascari 15 Tel. 0542 658610, *vino e altri prodotti della terra*

- Soc. agr. “Caboi Claudia e figli”

Via Buffadocco, 2 Fontanelice

Tel. 0542 681342 – Cell. 334 9449642 - 340
Formaggi di pecora

- Tenuta Nasano Az. agr. Gardi e Bertoni, Via Rilone 2, località Mazzolano, Riolo Terme (Ra) Tel/fax: 0546 70715 Cell. 334 9991623 Stefano *vini, confetture*

- Fattoria Romagnola - agriturismo, Via Lola, civico di fianco al n. 4, Imola (Bo) Cell. 334 1934492, *prodotti tipici*

- Zinzani Ruggero, via Casale 23, Faenza: *vini e confetture*

- Giuseppe Neri *con i suoi vimini*

- Fattoria didattica “L'ocarina” *laboratorio della terracotta*

- Le teglie di Montetiffi di Maurizio Camilletti

- Hopinion Birrificio Agricolo Italiano, Via Pasquala 1/A Imola, cell. 333 2175931 Marco

- Laura Zaccherini *composizioni floreali e non*

- Alvaro Bartolini *produzione di peperoncino*

- Rio del Sol *succhi e confetture*

7 Nido d'Infanzia

Comunale

Piazza Romagna – **Imola** (Bo)

DALLE 16,30 ALLE 18,30

I bambini e le famiglie del Nido d'Infanzia Comunale Piazza Romagna (Imola) festeggeranno Lóm a Mérz, stretti davanti al fuoco per assaporarne il profumo e ascoltare il suo scoppiettio, sensazioni ben poco abituali e rare.

Il piazzale davanti al nido diventerà una grande aia animata da musica e balli romagnoli.

9 Agriturismo

Palazzo Baldini



Società Agricola SABA

Via Boncellino 170

Bagnacavallo

(Ra) Tel./fax: 0545 61610

www.palazzobaldini.it

ORE 19

- *Accensione del fuoco propiziatorio nel campo*

- *La serata proseguirà con una degustazione gratuita di pregiati vini locali.*

Sarà possibile cenare presso l'agriturismo con menù alla carta, al quale si unirà una proposta per la serata:

Involtino di verza

Garganelli, cardo e prosciutto

Stinco al forno

Tiramisù

- *Esposizione di tele di stampatori locali.*

- *In cascina verrà inaugurata una mostra di pittura.*

- *La serata sarà allietata da musica romagnola dal vivo.*

venerdì 2 marzo

S. Prospero

.....
**10 Agriturismo
Cà di Mezzo
di Claudio e Filippo
Dalle Fabbriche**
Via Baccagnano 12
Brisighella Cell. 3394108573
www.cadimezzo.it
info@cadimezzo.it

EVENTO:
• *Accensione del falò* all'imbrunire
• Durante la serata: piadina farcita, brûlé e vini di nostra produzione
• Sarà presente la **Stamperia Pascucci**

.....
13 Museo delle Valli
via Cardinala 1/c **Campotto**
Argenta (Fe)
Info: Segreteria Ecomuseo,
Tel. 0532 808058
www.vallidiargenta.org
info@vallidiargenta.org
f Valli di Argenta

EVENTO
• *Accensione del fuoco propiziatorio* nel parco del Museo delle Valli
• Racconti sulla storia e sulle tecniche di stampa delle tele romagnole e laboratorio di artigianato artistico "Le stampe Romagnole" a cura di **Egidio Miserocchi**

• Degustazione di dolci della tradizione romagnola
Ingresso Gratuito
Gradita la prenotazione per lo svolgimento del laboratorio artistico
Info e prenotazioni Tel. 0532 808058

.....
**11 Agriturismo
"Il contadino telamone"
della società agricola
RO.2MA.**

Via Sacramora 12
Reda di Faenza (Ra)
Cell. 338 4689855 o 339 7242643
info@ilcontadinotelamone.it
www.ilcontadinotelamone.it
f agriturismo il contadino telamone

ORE 19.30
• *Accensione del fuoco propiziatorio*
• *Esposizione di alcune tele*, tessute agli inizi del '900 col telaio di famiglia

ORE 20
• *Cena con cibi coltivati e prodotti nell'azienda* (prenotazione obbligatoria al 338 4689855 Manuela; 339 7242643 Max)

MENÙ
• *Antipasto: pizza fritta con squacquerone; tortino di foglie di rapa con prosciutto croccante alla saba; bruschetta con crema di cavolo e nocciole*
• *Minestra: gnocchetti di ricotta con fonduta di gorgonzola*
• *Secondo: bocconcini di pollo con prugne e mandorle*
• *Contorno: zucca al forno su letto di radicchio rosso fresco*
• *Dolce: tiramisù*

Dopo la cena:
"In Rumagna u s dis" piccola antologia dei modi di dire romagnoli, con **Gilberto Casadio**, vicepresidente dell'Associazione Schürr e direttore della Ludla, rivista dell'Associazione Schürr per lo studio e la salvaguardia del dialetto romagnolo.

A FINE SERATA:
Sarà possibile acquistare prodotti dell'azienda

.....
**12 Associazione
Culturale La Grama
museo della vita
contadina in Romagna**

Via 17 Novembre 2/a
San Pancrazio Russi (Ra)
vitacontadina@alice.it
www.vitacontadina.ra.it

f Muset – Tel. 0544 552172
Nei locali interni ed esterni al museo

ORE 16.30
Proiezione del documentario **Una vita fra la canapa**

ORE 17
Visita guidata all'esposizione museale

ORE 17.30
• Presentazione della mostra di **stampa su tela romagnola**. Stampa antica a caldo, colori e strumenti per la stampa moderna a freddo, dimostrazione di stampa su tela di canapa. Esposizione di tele a ruggine, colorate e stampate dalle nostre tessitrici. Mostra allestita dalle volontarie che hanno frequentato i nostri corsi per la stampa delle stoffe romagnole

• Presentazione del libretto edito dalla Grama **Lòm a Mèrz: significati, riti, tradizioni.**

ORE 19
• Nel cortile accensione del falò, attorno al fuoco letture di poesie, musica con l'ocarina, balli.

ORE 20
• Cena con piatti della tradizione e del periodo (su prenotazione)
Info: Franco 349 7881929
Giuliana 335 6816655

14 M.D.T. (Museo Didattico del Territorio)

Via del Sale 88



San Pietro

in Campiano (Ra)

Per info: 346 5018301

mdt@ravennantica.org



www.ravennantica.it

Ore 17

• Stampare con la ruggine

Laboratorio esperienziale alla scoperta delle tecniche tradizionali di stampa a ruggine tra stampi tagliati a mano, tele antiche e forti profumi.

Laboratorio gratuito per i bambini da 5 a 12 anni. Non è necessaria la prenotazione.

Ore 18.

• Antichi mestieri: la stamperia

Visita guidata gratuita al Museo per adulti. Non è necessaria la prenotazione.

Ore 19

• Polenta e vin brûlé offerto dal

Comitato Cittadino di San Pietro in Campiano.

Ore 19.30

• Accensione del falò propiziatorio.

29 Azienda Agricola Solaroli Andrea

Via Maremme 11, **San Severo**

di Cotignola (Ra)

Cell. Genny 339 3046710

genny.piancastelli@gmail.com

Azienda vitivinicola - vendita diretta

Il vino aggiunge un sorriso all'amicizia e una scintilla all'amore...

EVENTO ORE 19

• Accensione del falò nell'aia.

• Menù: Piadina e salsiccia ai ferri, affettati e formaggi di produttori locali. Vin brûlé e ciambella.

• In questa serata abbiamo il piacere di ospitare **Alfonso Nadiani** che ci terrà compagnia con Animazioni dialettali.

AZIENDE OSPITI:

• Azienda Agricola "La cicala e la formica" di Ceccarelli Sergio

Via Lughese 314 Forlì

• Azienda Agricola Biologica "I cuori" di Conti Cristiana

Via Lunga n, 14F Bagnara di Romagna

Durante la serata sarà possibile acquistare prodotti.

16 Azienda agrituristica "Nasano" di Gardi, Bertoni e Poggiali

Via Rilone 2,
località Mazzolano



Riolo Terme (Ra)

Tel./fax: 0546 70715

Cell. 339 4939961 Lea,
gardi.fabio@libero.it
www.tenutanasano.it

DALLE ORE 19

- Visita alla cantina: possibilità di degustazione e acquisto dei vini
- Continua la tradizione dei fuochi propiziatori; si rivive un'usanza delle nostre vecchie radici che noi contadini facciamo rivivere nel presente e tramandiamo per il futuro
- Esposizione di arazzi con stampa a ruggine eseguiti dal maestro **Egidio Misericocchi**
- Serata in compagnia di **Fabiana Monti** e la sua fisarmonica

Cena in agriturismo su prenotazione:

- Antipasto a sorpresa
 - Cordonetti allo scoglio
 - Sorbetto al limone
 - Pasticceria della casa
- € 25,00 bevande, caffè, liquori inclusi

18 RossTeria

Busdesgnaus

Vicolo Carrarone, 12

Russi (Ra)

Tel. 0544 582348

rossteria@libero.it

All'imbrunire accensione del fuoco propiziatorio

DALLE 19 IN POI

• Si cena con menù alla carta con proposte di carne e pesce

• La serata sarà allietata dal trio **I pataca dla Petrela**, musica goliardica itinerante!

All'interno dell'osteria verrà allestita una mostra di stampe artigianali della nostra terra **Le tele romagnole** della **Stamperia Pascucci**

AZIENDE OSPITI:

Stamperia Pascucci 1826

Via G. Verdi 18 Gambettola (Fc)
Tel. 0547 53056

Azienda agricola Randi

Via San Savino 113, Fusignano

15 Agriturismo

Rio Manzolo



Via Trieste 99

Villa Vezzano – Brisighella (Ra)

Tel. 0546 89084

Cell. 339 7990144

www.riomanzolo.it

 @riomanzolo

 @riomanzolo

L'ARTE DELLE STAMPE ROMAGNOLE

Ore 20:

Accolti dal calore del fuoco propiziatorio, i nostri ospiti saranno allietati all'interno dell'agriturismo dal cibo della tradizione e dai racconti dell'artista ed esperto di arte **Alberto Mingotti** (www.albertomingotti.it) sulle **stampe romagnole**, un prodotto artigianale dal grande valore identitario, legato al mondo rurale della nostra terra, nonché tema di questa edizione dei

Lòm a Mèrz. Oltre a questa preziosa testimonianza, avremo il piacere di esporre alcuni pezzi artigianali stampati a mano. La cena sarà a menù fisso:

• Antipasto di prelibatezze romagnole

• Lasagne verdi al forno

• Bacchetta di castrato e salsiccia di maiale alla griglia

• Patate al forno e verdure di stagione

• Pasticceria secca mista

26 € a persona (acqua e vino sfuso inclusi)

È gradita la prenotazione

(339 7990144)

17 Mercato della Terra

presso Mercato Ortofrutticolo

Via Rivalta 12



Imola (Bo)

Slow Food[®]

Prodotti Selezionati Slow Food

DALLE 16

Apertura mercato dei produttori Slow Food con tanti prodotti: puoi trovare pane, verdure, formaggi, affettati, marmellate, miele e zuppe tutto **buono, pulito, giusto**.

ALLE 18

Accendiamo il fuoco propiziatorio del

Lòm a Mèrz con musica e buon cibo!

sabato 3 marzo

S. Cunegonda

19 Agriturismo e Fattoria La Rondine

Via Boncellino 178

Bagnacavallo (Ra)

Cell. 388 4647149 Debora

Cell. 347 4230464 Sauro

www.fattorialarondine.it

sauro.rossini2013@libero.it

DALLE 15 IN POI

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

- Per tutta la serata sarà disponibile la cena con menù alla carta dell'Agriturismo
 - Oppure menù da passeggio con piadina farcita di affettati, formaggi, salsiccia alla griglia;
 - Vin brûlé della casa
 - Fegato con cipolla
 - All'imbrunire accensione del fuoco
- ORE 20.30**
- Animazione coi **Coristi per caso**
 - Per pranzare e cenare è gradita la prenotazione 3884647149 Debora oppure 3474230464 Sauro

20 Associazione per la Torre

di Oriolo dei Fichi

Via di Oriolo 19 – **Faenza** (Ra)

Cell. 333 3814000

www.torredioriolo.it

 torredioriolo

info@torredioriolo.it

DALLE ORE 14.30

- Apertura punto ristoro
- **Le erbe di Oriolo**, riconoscimento erbe spontanee passeggiando lungo il sentiero dell'amore a cura di **Luciana Mazzotti**.

ORE 16.30

*Dimostrazione di stampe romagnole su tela e vendita a cura della **Stamperia Pascucci***

ORE 17.45

*Musica Popolare intorno al fuoco a cura di **Quinzan***

ORE 18

*Al calar del sole **accensione del falò** secondo tradizione*

ORE 20

*Anden a treb a cura di **Mario Gurioli***

*Durante tutto il pomeriggio saranno presenti **i giochi di un tempo** e laboratori con il legno a cura di **Sergio Spada**, biblioteca di Riolo Terme.*

Mirco Villa: Il bello di mettere i piedi sotto la tavola in Romagna
storie, racconti, curiosità e i piatti della tradizione.

21 Az. Agrituristiche “Cà Ridolfi”di Ridolfi Bruno e Gianna Giani

Via del Dottore, 33

Gambellara (Ra)

Tel. 0544 551051

Cell. 338 9779804

www.caridolfi.it

info@caridolfi.it

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

La Stampa Ruggine è parte delle nostre tradizioni ed è il tema di questo Lumi a Marzo

ORE 19.30

- Accensione del **fuoco propiziatorio**

ORE 20

- Cena con prodotti dell'azienda e del territorio

(su prenotazione: per maggiori dettagli consultare la pagina facebook o il sito)

• Dopo cena ospite d'onore:

Egidio Miserocchi: Quarant'anni di esperimenti e creatività. Conduce la serata **Vanda Budini** esperta di tradizioni popolari.

In mostra le opere del maestro Miserocchi (via G. Miserocchi, 4 Carraie di Ravenna Cell. 333 7415022).



11 Agriturismo “Il contadino telamone” della società agricola RO.2MA.

Via Sacramora 12,
Reda di Faenza (Ra)
Cell. 338 4689855 o 339
7242643

info@ilcontadinotelamone.it
www.ilcontadinotelamone.it

f agriturismo il contadino
telamone

ORE 19

- **Accensione del fuoco propiziatorio**
- **Esposizione di alcune tele**, tessute agli inizi del '900 col telaio di famiglia

ORE 19.30

Cena con cibi coltivati e prodotti
nell'azienda (prenotazione obbligatoria al
338 4689855 *Manuela*;
339 7242643 *Max*)

MENÙ

- **Antipasto**: pizza fritta con squacquerone; tortino di foglie di rapa con prosciutto croccante alla saba; bruschetta con crema di cavolo e nocciole
- **Minestra**: gnocchetti di ricotta con fonduta di gorgonzola
- **Secondo**: bocconcini di pollo con prugne e mandorle
- **Contorno**: zucca al forno su letto di radicchio rosso fresco
- **Dolce**: tiramisù

Dopo la cena:

• **Angelo Emiliani** proporrà una conversazione in dialetto, traendo spunto dal suo recente libro *E' mond quand ch'a sera znén* (Ed. *Tempo al libro*), un tuffo nei ricordi fra le usanze, il lavoro e i passatempi, il mangiare, i modi di dire e le filastrocche dell'ambiente di campagna a metà del secolo scorso. Angelo Emiliani è nato a Ronco di Faenza nel '44 in una famiglia di mezzadri. Garzone di bottega a nove anni, operaio alla Cisa a 15, è stato in seguito sindacalista e redattore nel settimanale "Sette sere". Si occupa da sempre di storia svolgendo ricerche e scrivendo su argomenti diversi.

A fine serata:

Sarà possibile acquistare prodotti
dell'azienda

22 Convento dell'Osservanza

Via Antonio Masironi 3

Brisighella (Ra)

Comitato Brisighella

Bene Comune

Tel. 0546 86195

www.brisighellabenecomune.it

comitatobenecomune.

brisighella@outlook.it



comitatobrisighellabenecomune

ORE 16 APERTURA FESTA

ORE 16.30

- Giochi e intrattenimenti vari

ORE 18.30-19

• **Accensione fuoco propiziatorio**

• Balli e Musica attorno al falò

Possibilità di gustare:

- la famosa polenta della Polisportiva San Cassiano
- dolci
- bruschette, panini, etc.
- vin brûlé
- vino biologico



23 Fattoria Romagnola

Via Lola (ingresso
adiacente al civico 4)



Imola (Bo)

Tel. 0542 34901

Cell. 334 1934492

fattoriaromagnola@gmail.com

www.fattoriaromagnola.it

f Fattoria Romagnola

*Az. Agricola, Fattoria didattica,
Agriturismo, Allevamento*

ORE 17

- *Apertura fattoria e visita alla stalla e a tutti i suoi animali*

DALLE 18.30

- *Accendiamo il fuoco propiziatorio del Lôm a mérz nell'aia della fattoria accompagnati dalla musica della fisarmonica di Sergio*

DALLE 19

- *Cena nella Casa del Contadino*
Cucineremo salsiccia ai ferri, polenta, piadine farcite, stufato di salsiccia e fagioli dolci della tradizione romagnola, buon vino... e per finire vin brûlé per tutti.

- *Durante la serata potrete ammirare le bellissime tele stampate del maestro Egidio Miserocchi* (via G. Miserocchi, 4 Carraie di Ravenna Cell. 333 7415022). Per info Fabiola 334 1934492.

24 Az. Agr. Ravagli

Via Argine dx Montone 220

Ragone (Ra) – Cell. 347

8884547 ale.ravagli@libero.it

www.alessandraravagli.it

Azienda vitivinicola, vini della tradizione, vitigni autoctoni e trasformati dell'orto – vendita diretta

EVENTO ORE 17

- *Laboratorio di stampa romagnola a cura di Lucia Baldini.*

Lucia ci racconterà tutti i passaggi della stampa ruggine romagnola.

- *In cantina degustazione vini vendemmia 2017 e vendita diretta dei prodotti aziendali*

- *Menù dell'aia*

Panino con salsiccia e vino rosso

Ciambella e vin brûlé

- *All'imbrunire tutti attorno al fuoco propiziatorio.*

15 Agriturismo

Rio Manzolo

Via Trieste 99

Villa Vezzano – Brisighella (Ra)

Tel. 0546 89084

Cell. 339 7990144

www.riomanzolo.it

 @riomanzolo

 @riomanzolo

I viaggi pomeridiani vicino a casa, alla scoperta del nostro territorio

ORE 13.30:

• *Partenza della passeggiata* con le Guide Escursionistiche Ambientali Antonella Falco e Gianluca Ravaioli (Camminando l'Appennino – Trekking e Cammini). Adatta a tutti, adulti e bambini. Durata: 3h circa. Costo della camminata: 5 euro per gli adulti, bambini sotto i 12 anni gratis. Durante la camminata verrà dato spazio anche a racconti sulla tradizione dei **Lòm a Mèrz**. Per richiesta di informazioni e prenotazioni, contattare direttamente le guide:

339 6884735 (Antonella),

334 7796053 (Gianluca).

• *Partenza del giro in Mountain Bike* con la guida (Accademia Nazionale di Mountain Bike) Pier Luca Dalle Vacche (Zero Zero Mtb Tour). Durata: 3 h circa. Per richiesta di informazioni e prenotazioni, contattare direttamente Pier Luca: 349 7418546.

• *La merenda e la degustazione di confetture*

A PARTIRE DALLE ORE 16

• *Sarà possibile fare merenda con le seguenti proposte: un piatto misto salato (6 euro), un piatto di dolcetti (5 euro), oppure un piatto misto dolce/salato (9 euro). Ci sarà inoltre una degustazione gratuita delle confetture di nostra produzione.*

• *All'imbrunire, l'accensione del fuoco propiziatorio nell'aia*

ORE 20

• *Cena conviviale con musica:*

inizieremo con un antipasto da passeggiata e la musica intorno al fuoco. La serata proseguirà all'interno, con una cena conviviale a menù fisso, in cui alterneremo le portate alla musica.

• *Dopo il successo del 2016, avremo il piacere di ospitare nuovamente Marco*



Cavina (violino) e Fabrizio Tarroni (chitarre), un duo strumentale nato per divertimento (dei musicisti e del pubblico). Sonorità eclettiche che traggono spunto dal folk nord-europeo e dal blues americano; improvvisazioni, a volte incalzanti e ritmate, altre volte di ampio respiro.

Il menù sarà composto da:

- *Antipasto da passeggiato*
- *Stricchetti al ragù romagnolo*
- *Stufato di salsiccia e verza*
- *Pasticceria secca mista*

27 euro a persona (acqua e vino sfuso inclusi)

È gradita e consigliata la prenotazione (339 7990144)

25 Museo NatuRa

Via Rivaletto 25

Sant'Alberto (Ra)

Tel. 0544 528710, 529260

fax 0544 528710

natura@atlantide.net

infonatura@comune.ra.it

www.natura.ra.it

www.atlantide.net/natura

ORE 10

• *Stampe naturali*

Laboratorio dedicato alla realizzazione di stampi con l'utilizzo di frutta e verdura.

Dai 4 anni

Costo: euro 4,50 a bambino, comprensivo anche dell'ingresso al Museo NatuRa

Info e prenotazione (obbligatoria entro il giorno precedente): tel. 0544 528710, natura@atlantide.net



26 Museo Etnografico

“Sguri” di Romano Segurini

Via degli Orsini 4 **Savarna**

Ravenna Tel. 0544 533609

r.segurini@email.it

www.museoetnosguri.it

ORE 13.45

• *Iscrizione alle gare di Zachegn*
info Angelo Pellegrini cell. 3356045195

ORE 14

- *Visita al Museo*
- *Mostra degli oggetti misteriosi e del ferro battuto*
- *Mostra di tele con Sant'Antonio Abate fatte da stampatori romagnoli*
- *Possibilità di ristoro*

AZIENDE OSPITATE:

Ravagli, vini via Argine Destro Montone, 220
Ragone (Ra) Cell. 347 8884547

26 Società agricola

Caboi Claudia e figli

Via Buffadosso 2

Fontanelice (Bo)

Tel. 0542 681342

Cell. 334 9449642

340 6906514

az.valsellustra@libero.it

 az agricola Valsellustra

L'azienda partecipa al mercato della Terra di Imola

ORE 17

• *Visita guidata all'azienda agricola e distribuzione del cibo ai suoi animali: pecore, capre e cavalli*

• *All'imbrunire accensione del fuoco* come tradizione, racconti della vita dei pastori di una volta

• *A seguire cena tipica sarda*

• *Sarà possibile acquistare prodotti dell'azienda e delle aziende ospitate*

16 Azienda agritouristica “Nasano” di Gardi, Bertoni e Poggiali

Via Rilone 2
località Mazzolano
Riolo Terme (Ra)
Tel./fax: 0546 70715
Cell. 339 4939961 Lea,
gardi.fabio@libero.it
www.tenutanasano.it



DALLE ORE 19

- Visita alla cantina: degustazione e acquisto dei vini e altri prodotti dell'azienda
- Continua la tradizione dei **fuochi propiziatori**; si rivive un'usanza delle nostre vecchie radici che noi contadini facciamo vivere nel presente e tramandiamo nel futuro
- Esposizione di arazzi con stampa a ruggine eseguiti dal maestro **Egidio Miserocchi**
- **Eraldo Baldini**, romanziere ravennate, presenterà il suo libro **Fantasmi e luoghi «stregati» di Romagna. Tra mito, leggenda e cronaca**
- A seguire **cena** in agriturismo su prenotazione: per consultare il menù seguitemi sulla nostra pagina facebook azienda agritouristica nasano o sul sito www.tenutanasano.it

28 Az. Agr. Zinzani

di Zinzani Marco
Via Casale 23
(Zona campo cross/Monte Coralli) **Faenza (Ra)**
Cell. 348 7932617 Marco
Cell. 347 9458249 Anna
Cell. 333 7040543 Ruggero
zinzanivini@alice.it
www.zinzanivini.it



f Zinzani Vini

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

In caso di maltempo contattateci, sarà rinviato al sabato successivo

EVENTO GRATUITO INIZIO ORE 18

- Far rivivere le tele con arte è l'unione fra tradizione e creatività
- **Tiziano Gatta** barzellette

- **Cristina e Lele musica**
- **Gruppo Astrofili Antares di Romagna** osservazioni astronomiche con telescopi
- **Panini con salsiccia e pancetta**
- **Vini e dolci della tradizione gratis**
- Durante la serata sarà possibile acquistare prodotti

ORE 21

Accensione falò **Lòm a Mèrz**

AZIENDE OSPITI:

- **Graziella Stramiello**
Castrocaro Terme (Fc) Cell. 366 6423809
Stampa su tele a ruggine
- **Apicoltura Lombardi**
Via Mercanta, 11/b – Faenza (Ra)
Cell. 345 8108108
Miele e prodotti dell'alveare, fattoria didattica e asineria.
- **Soc. Agr. Mora del Munio**
Via Sbiaggia, 4 – Bagnacavallo (Ra)
Cell. 349 4103149 *Salumi di mora di Romagna.*
- **Az. Agr. Pompignoli Romano e Conti Carla**
Via Tebano, 22 - Brisighella (Ra)
Cell. 333 9890053 *Produttore di olio.*
- **Az. Agr. Bartolini Alvaro**
Via Roncona, 4 – Brisighella (Ra)
Cell. 333 5303686
Produttore di peperoncini, florovivaista
- **Antichi Calanchi di Babini Daniela**
Via Pideura 20/C Brisighella (Ra)
Cell. 338 7012610
Farina macinata a pietra, pasta e biscotti di grano duro antico Senatore Cappelli, sale e zucchero aromatizzati.
- **Tanesini Paola** Cell.334 2906980
Hobbysta creativa: Gattilcani ferma porta.
- **Fattoria Scania di Settefonti di Malavolti Stefania**
Via Settefonti, 3 Casola Valsenio (Ra)
Cell. 339 2172282
Formaggi di mucca, capra, pecora, yogurt, gelato
- **I Colori della Frutta di Farolfi Laura**
Via Baccagnano, 2 Brisighella (Ra)
Cell. 339 5031547 *Marmellate, salse*
- **Az. Agr. Casadio Enrico**
Via Formellino, 142 Faenza (Ra)
Cell. 338 3222482
Prodotti ortofrutticoli

30 Agriturismo

Campo Rosso

Strada comunale di Buggiana 146

Civitella di Romagna

Cell. 3805142609 Katia
www.agriturismocamporosso.com
info@agriturismocamporosso.com

DALLE ORE 15.00 ALLE ORE 17.00

- **Laboratorio gratuito di cucina** per adulti e bambini (da prenotare entro il 28 febbraio): **La piadina romagnola** con la farina biologica di grani antichi macinata a pietra del Molino Pransani e le **teglie di Montetiffi**.

La nostra cuoca racconta come preparare il pane di Romagna, ogni partecipante potrà realizzare la sua piadina e degustarla per merenda con la ricotta di pecora del pastore **Giuliano Marongiu** e le marmellate dell'agriturismo.

- **Esposizione di tele stampate della stamperia Pascucci di Gambettola**

- **Esposizione e vendita di lavori artigianali in legno e cuoio** degli artigiani locali

- **Esposizione e vendita delle teglie di Montetiffi**

ORE 18.30

Accensione del fuoco propiziatorio

ORE 19

Vin brûlé e ceci caldi intorno al fuoco canteremo e balleremo sugli stornelli dei Cantastorie di Romagna

ORE 20.30

Cena conviviale (da prenotare entro il 28 febbraio) a base di erbe spontanee e sapori perduti: crostini con guanciale e rossole, ravioli all'ortica con ragù di mora romagnola, salsiccia e ciavar (salsiccia matta) con patate e erbe saltate in padella, ciambella romagnola con pere volpine sciropate nel sangiovese € 20

Piatto unico polenta condita con costine di maiale in umido € 10

ORE 22.30

Canti goliardici d'osteria

domenica 4 marzo

Museo Etnografico "Sgurì" di Romano Segurini

Via degli Orsini, 4 **Savarna** – Ravenna Tel. 0544 533609

r.segurini@email.it – www.museoetnosguri.it

ORE 10

- *Visita al Museo*
- *Mostra degli oggetti misteriosi e del ferro battuto*
- *Mostra di tele con Sant'Antonio Abate fatte da stampatori romagnoli*
- *Presentazione della guida La ròba d'una volta a Cà Sgurèn*
- *Presentazione del catalogo Fiocene di tutto il mondo, a cura della prof. Osiride Guerrini*

ORE 14.30

- *Canti e musica del gruppo folk Malardot*
- *Breve recita di poesie dialettali a cura dell'autore Luciano Ghinassi*
- *All'imbrunire accensione dei fuochi*
- *Possibilità di ristoro*

AZIENDA OSPITATA:

Ravagli, vini di S. Pancrazio (Ra)

Slow Food Condotta di Ravenna

presso la Parrocchia del Torrione

APERITIVO "LÒM A MÈRZ" DALLE 17.30 ALLE 19

Quest'anno il tema riguarda le Tele Stampate

- *Laboratorio di stampa su tela: Egidio Misericocchi (via G. Misericocchi, 4 Carraie di Ravenna Cell. 333 7415022) del Lavoro dei Contadini ci mostrerà come stampare. Chi vorrà potrà portare una tela da casa della dimensione massima di uno strofinaccio a un minimo di una presina e su queste tele faremo, assieme ad Egidio, le nostre stampe a ruggine. Per chi non avesse le tele saranno messe a disposizione dalla condotta a pagamento.*

ORE 19

- *Aperitivo con Cuvée Brut Rosé Metodo classico Francesco Bellei, stuzzichini in abbinamento. Costo €. 5,00*

ALLE ORE 19.30

- *Accensione del fuoco propiziatorio.*