

LÒM A MÊRZ

mezzadria,
una lunga storia
di GENTE COMUNE
**Da domenica 26 febbraio
a venerdì 3 marzo 2023**



www.illavorodeicontadini.org

LÒM A MÊRZ

mezzadria,
una lunga storia
di GENTE COMUNE
**Da domenica 26 febbraio
a venerdì 3 marzo 2023**

Il Lavoro dei Contadini APS

Via Terracina 12 – Faenza (Ra)

Cell. 339 4939961

illavorodeicontadini@libero.it

www.illavorodeicontadini.org

  Il Lavoro dei Contadini



presentazione

La tradizionale manifestazione dei Fuochi a Marzo (Lòm a Mèrz), organizzata dall'Associazione "Il Lavoro dei Contadini" prende il via il 26 febbraio e promuove eventi fino al 6 marzo 2023.

Il tema proposto per i Lumi a Marzo edizione 2023, è quello della *Mezzadria, una lunga storia di Gente Comune*, con l'obiettivo di avviare una riflessione originale su questa vicenda che ha avuto inizio molto tempo fa e che, contrariamente a quello che si può immaginare, coinvolge un po' tutti.

Il contratto di mezzadria era molto diffuso nella nostra regione e prevedeva che il proprietario mettesse a disposizione un'abitazione e il proprio terreno per il contadino che la doveva coltivare con il contributo del resto della famiglia, ricevendone in cambio la metà dei prodotti raccolti. Da questo la parola *mezzadro*, derivante dal latino *medietarius*: "colui che divide a metà".

Questo tipo di contratto ha avuto origine nel Medioevo, è stato utilizzato fino agli anni Ottanta del Novecento e ha quindi condizionato, per alcuni aspetti positivamente, per altri invece negativamente, la vita sociale ed economica dei nostri territori. Il nostro obiettivo è stimolare una riflessione positiva sul patrimonio valoriale che ha contraddistinto quell'epoca e di come noi oggi possiamo trarne insegnamento in prospettiva, sia per il nostro presente, sia per le generazioni future.

Questa riflessione non riguarda solo l'agricoltura in Romagna, ma è riferita più in generale a tutte quelle realtà collegate alla produzione di beni e servizi per la società, con riferimento non solo alla produttività, ma alla protezione dell'ambiente, alla fertilità dei suoli, alla qualità e alla regimazione delle acque, alla conservazione, alla biodiversità, al paesaggio e lo sviluppo rurale, alla cucina, con usi e costumi, riti, tradizioni e valori etici legati alla vita in campagna.

Le aziende agricole, gli agriturismi, le fattorie didattiche, le scuole del

nostro territorio che aderiscono alla manifestazione, oltre al consueto programma ricco di eventi legati alla tradizionale accensione di fuochi propiziatori, proporranno riflessioni e approfondimenti sul tema indicato dalla nostra associazione che ha tra gli obiettivi quello di far conoscere e così conservare la memoria delle nostre origini.

Per il periodo del Lumi verrà allestita una mostra alla Galleria d'Arte Molinella di Faenza, dal 3 al 12 marzo 2023, dal titolo *Da bur a bur*. Saranno esposti, secondo i ritmi dettati dalle stagioni, strumenti utilizzati per la preparazione del terreno, per la semina, la mietitura e la battitura del grano, adoperati in agricoltura prima dell'avvento della meccanizzazione e provenienti dalla collezione privata di Luigi Franzoni, nostro socio. È questo, secondo i curatori della mostra, l'esempio più chiaro di quanto l'intera famiglia mezzadrile fosse coinvolta nelle attività lavorative e abituata a non sprecare nulla, nemmeno un'ora di luce.

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



LÒM a MÈRZ 2023, gli appuntamenti

Le "focarine" nei campi vicino alle case nel circondario dei Comuni di: Argenta, Bagnacavallo, Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Civitella di Romagna, Cotignola, Faenza, Fontanelice, Imola, Lugo, Ravenna, Riolo Terme, Russi, San Pietro in Campiano.

domenica 26 febbraio

- 1** Nasano
Riolo Terme (Ra)
- 2** Fattoria Romagnola
Imola (Bo)
- 3** Società agricola
Caboi Claudia e figli
Fontanelice (Bo)
- 4** Agriturismo
Rio Manzolo Villa
Vezzano Brisighella (Ra)
- 5** Museo Etnografico
"Sguri" Savarna (Ra)
- 6** Agriturismo Campo
Rosso Civitella di
Romagna (Fc)
- 7** Ravagli Ragone (Ra)
- 8** Solaroli Andrea
San Severo
Cotignola (Ra)
- 9** Circolo Arci
Passogatto Lugo (Ra)
- 10** Il Roccolo La Serra
Castelbolognese (Ra)
- 11** Agriturismo
La Rondine
Bagnacavallo (Ra)
- 23** Torre di Oriolo
dei Fichi Faenza (Ra)

lunedì 27 febbraio

- 1** Nasano
Riolo Terme (Ra)
- 24** Scuola Primaria "O.
Pazzi" Brisighella (Ra)
- 12** Il contadino
telamone
Reda Faenza (Ra)
- 27** Società Agricola
Tenuta Poggio Pollino
Imola (Bo)

martedì 28 febbraio

- 13** Scuola Primaria
Tolosano Faenza (Ra)
- 14** Dalmonte Cesare,
Francesco e Pompeo
Riolo Terme (Ra)
- 15** Bartolini Alvaro
Brisighella (Ra)
- 12** Il contadino
telamone
Reda Faenza (Ra)
- 25** Agriturismo Martelli
Borgo Montone Ravenna
- 26** Associazione
Culturale "La Grama"
San Pancrazio (Ra)

mercoledì 1 marzo

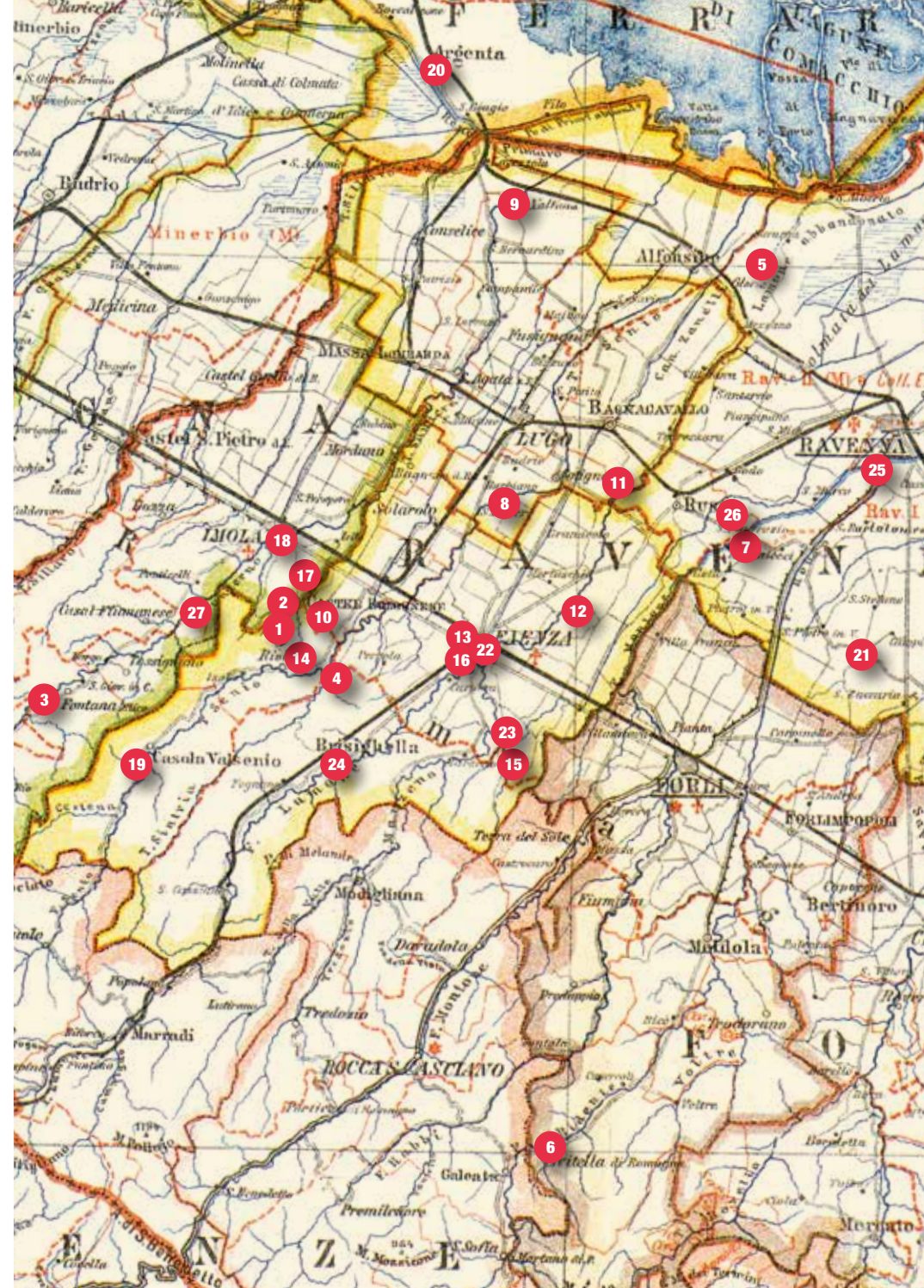
- 16** Scuole Primaria
Pirazzini Faenza (Ra)
- 12** Il contadino
telamone
Reda Faenza (Ra)

giovedì 2 marzo

- 17** Tenuta Masselina
Castel Bolognese (Ra)


venerdì 3 marzo

- 18** Mercato della terra
Imola (Bo)
- 19** Piadineria da Lori
Casola Valsenio (Ra)
- 20** Convento
dei Cappuccini
Argenta (Fe)
- 21** M.D.T.
(Museo Didattico
del Territorio)
San Pietro
in Campiano (Ra)
- 22** Sala Bigari, Comune
di Faenza
Galleria Molinella
Faenza (Ra)



domenica 26 febbraio

1 Tenuta Nasano Società Agricola

Via Rilone, 2 Località Mazzolano, **Riolo Terme** (Ra)
Tel. 0546 70715, Cell. 334 9991623 (Stefano) 339 4939961 (Lea)
gardis.fabio@libero.it | www.tenutanasano.it |  tenutanasano

DALLE ORE 15

- *Spettacolo teatrale a cura dell'Associazione Culturale Entelechia (www.associazione-entelechia.it) che è lieta di presentare il suo adattamento della fiaba "La Strega Rossella"*
- *Visita alla cantina: degustazione e acquisto dei vini di nostra produzione, sfusi e in bottiglia*
- *"Arcord dla Campagna" (ricordi di campagna), antichi mestieri con **Mario Scalorbi**, realizzazione scope in saggina*
- *Il croccante artigianale realizzato in diretta da **Antonella Minardi***
- *Accensione del fuoco all'imbrunire*

MENU

Polenta con ragù

Piadina romagnola con salsiccia ai ferri, affettati e formaggi

Dolci della tradizione

Vin brulè gratis per tutti

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. Agricola Alvaro Bartolini**

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

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

- **Serricoltura Gurini**

Via Scavignano 41, Marzeno di Brisighella (Ra) Cell. 379 1902023


serricolturagurini@libero.it   serricolturagurini

Produzione e vendita di piante floricole, orticole ed ornamentali



2 Fattoria Romagnola Az. Agricola Fattoria didattica, Agriturismo, Allevamento



Via Lola (adiacente al civico 4), **Imola** (Bo)
Tel. 0542 20302 fattoriaromagnola@gmail.com
www.fattoriaromagnola.it |  Fattoria Romagnola

SIAMO PRONTI AD ACCOGLIERVI DALLE ORE 17.30

- *Si visita la fattoria e si sfamano gli animali*
- *All'imbrunire accendiamo il grande fuoco dei lumi a marzo nel prato accompagnati dai racconti della tradizione romagnola a cura di Andrea*


DALLE 19

- *Cena nella casa del contadino con Menu romagnolo e le specialità a chilometri zero della nostra cucina. È gradita la prenotazione Cell. 334 1934492 – Fabiola*

3 Società Agricola Caboi Claudia e figli

Via Buffadosso, 2 **Fontanelice** (Bo)

Cell. 334 9449642 – 327 0688284

az.valsellustra@libero.it |  az agricola Valsellustra

L'azienda partecipa al mercato della terra di Imola tutti venerdì pomeriggio

ORE 17

- *Visita agli animali*

ORE 17.30



- *Con la collaborazione di **Luccio il torronaio** dimostrazione della lavorazione e degustazione del torrone*
- *Degustazione dei nostri formaggi*
- *All'imbrunire accensione del fuoco come da tradizione, con la partecipazione delle maschere sarde dei **Baccargios di Romagna***
- *A seguire **cena tipica sarda** – è gradita la prenotazione: Cell. 334 9449642*

4 Agriturismo Rio Manzolo



Via Trieste, 99 **Villa Vezzano**

Brisighella (Ra) Cell. 339 7990144

www.riomanzolo.it   riomanzolo

- *Passeggiata pomeridiana sui calanchi con la guida **Matteo Mingazzini** (Romagna Sentieri)*
 - *Accensione del fuoco nell'aia e cena in agriturismo*
- Informazioni e prenotazioni: Cell. 339 7990144

5 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 VISITA AL MUSEO:

APERTURA MOSTRA DALLE 10 ALLE 12 E DALLE 14 ALLE 19

• *Mostra di Gabbiette per grilli dalla Romagna a Firenze, dalla Francia al Portogallo fino all'Estremo Oriente a cura di **Roberto Fabbri***

DALLE 12 ALLE 14.30

• *Polenta al ragù e salsiccia con schiacciata cotta al forno a legna € 10
Bevande a offerta libera (*)*

DALLE 14.30 ALLE 15.30

• *Esibizione del Coro dei Canterini Romagnoli diretti dal maestro **Matteo Unich**
• Poesie Romagnole a cura di **Luciano Ghinassi***

DALLE 16.30

• *Accensione del falò propiziatorio e apericena con pizza,
vino dei Poderi delle Rocche, vin brulé e zuccherini - offerta libera (*)
www.museoetnosguri.it*

Ingresso a offerta libera

• *Visita guidata al museo su richiesta
• Pranzo a cura di SA.GRA.CO*

() la prenotazione non è obbligatoria, ma aiuta molto l'organizzazione
Disponibili opzioni vegetariane e senza glutine*

Prenotazione al Cell. 327 6768515

6 Agriturismo Campo Rosso

Strada comunale di Buggiana, 146 **Civitella di Romagna** (Fc)
Cell. 380 5142609 Katia

www.agriturismocamporosso.com | info@agriturismocamporosso.com

ORE 11

• *Seminario "Il sistema sociale di organizzazione del lavoro della famiglia mezzadrile nella Romagna-Toscana tra XVIII e XIX"*

I mezzadri che vissero a cavallo del Novecento in queste terre sopravvissero a una vita durissima fatta di fame e lavoro grazie ad un'organizzazione familiare e sociale di comunità, unica nel suo genere.

Attraverso testimonianze, racconti e dati storico-statistici del tempo scopriremo, non solo cosa mangiavano, ma anche come riuscirono a cavarsela in tempi in cui

portare qualcosa in tavola non era scontato.

Quali sono i sistemi che sono arrivati fino a noi e quali pratiche possono essere valide come spunto di riflessione e insegnamento utile ancora oggi

*Relatrice: dott.ssa **Katia Sandri***

• ***Al termine del seminario aperitivo e pranzo conviviale***

Aperitivo € 5

Menu contadino a prezzo fisso € 25 bevande escluse

ORE 17.30

• ***Accensione del fuoco propiziatorio***

Castagnaccio e vin brulé € 5

Prenotazione obbligatoria per tutte le attività

7 Azienda Agricola Ravagli

Via Argine dx Montone, 220 **Ragone** (Ra)

Cell. 347 8884547

 azienda Alessandra Ravagli  ravagli_vini

ale.ravagli123@gmail.com | www.alessandravagli.it

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

DALLE ORE 17

• *Sarà possibile fare la visita in cantina*

• ***Menu dell'aia:***

*Piadina con coppa di testa, con salsiccia passita o al formaggio
Ciambella*

I nostri vini al calice

DALLE ORE 18

Polenta al ragù

ORE 18

• ***Fabrizio Caveja** artista faentino porterà in versione acustica voce e chitarra le canzoni degli ultimi due album "Terra sacra" e "Nuovo mondo" (Yatagàn) che affrontano il tema della Romagna nel rapporto fra la vita e la morte, il passato e il futuro, Dio e la natura*

• *Come nelle migliori tradizioni di trebbi e Lòm a Mèrz, oltre alle canzoni in lingua italiana, ci sarà modo di immergersi nelle radici culturali della nostra terra con la lettura di poesie e fiabe per tutte le età raccontate in lingua romagnola **attorno al fuoco***

• *Possibilità di acquistare tutta la gamma dei nostri vini*



8 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..."

EVENTO ORE 19

- **Menu:** salsiccia ai ferri, vin brulè e zuccherini
- **Accensione del falò**
- *Nell'aia intrattenimenti della tradizione romagnola*
Durante la serata sarà possibile acquistare prodotti

9 Circolo Arci
per la valorizzazione di Passogatto
e del suo territorio



Via Passogatto, 10 Passogatto – Lugo (Ra)
Cell. 333 2513259 | www.passogatto.it

ORE 16

- **Stage di danze folk** con Antonella e Nadir

ORE 18

- **Proiezione del cortometraggio di Mirco Villa** "Gli ultimi mezzadri"

*La memoria popolare della mezzadria e la sua storia attraverso le immagini di oggi:
vere e proprie custodi del passato*

A SEGUIRE

- **Accensione del falò** davanti al Santuario della Madonna di Loreto a Passogatto

ORE 19

- **Apericena** (per info e **prenotazione** Cell. 333 2513259 **Ciro del Gatto**)

ORE 20.30

- **Danze folk** con l'**Orchestra** di Forlimpopoli

10 Azienda Agricola Biologica "Il Rocolo"



Via Cornacchia, 2105 Località La Serra di Castel Bolognese (Ra)
Cell. 338 2595637 IlRocoloAziendaAgricola Agrirocolo

ORE 11

- **Passeggiando nel bosco ti racconto del castello della Serra**

«...E così nell'anno del Signore 1134 mentre i Faentini tornavano da Imola dopo aver lasciato a guardia alcuni cavalieri e alcuni fanti, giunsero sulla strada tutti i conti, la cavalleria e la fanteria del contado in assetto da guerra. Protrattosi lo scontro per quasi un'ora intera i nemici furono messi in fuga e i nostri cittadini prostrandoli e uccidendoli li inseguirono fino alla Serra e, offrendosi sprezzanti alla morte, dopo un'aspra lotta presero il Castello e lo distrussero...»

Cronicum Faventinum (Magistri-Tolosani, 1236)

Il Castello della Serra faceva parte dei possedimenti del Contado di Imola e nel 1134, dopo aspra lotta, fu conquistato dai Faentini in uno storico scontro con le milizie dei nobili imolesi.

*Del Castello della Serra restano tracce solo nei libri, passeggiando nel bosco proviamo a raccontarne la storia e ad immaginarlo assieme allo storico **Luigi Solaroli**.*

ORE 12.30

- **Apertura punto ristoro** curato dalla cooperativa sociale **Botteghe e Mestieri**
 - **Nel pomeriggio accensione del fuoco** come da tradizione
- Prenotazione obbligatoria al numero Cell. 338 2595637*

11 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 15

*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 dei fuochi**

ORE 18

- **Conversazione sul tema "La mezzadria nella nostra agricoltura"** con un esperto agronomo

ORE 20 CENA

- **Polenta con pancetta, tagliatelle con ragù di vacca romagnola IGP, pollo arrosto e patate al forno.** € 25 bevande escluse, **è gradita la prenotazione.** 388 4647149 Debora

23 Associazione per la Torre di Oriolo

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

www.torredioriole.it | info@torredioriole.it

 torredioriole  torre_di_oriolo

ORE 10.45

Apertura del parco

ORE 12 APERTURA PUNTO RISTORO

*Nel parco della torre un punto ristoro proporrà per tutta la giornata **specialità della tradizione romagnola** prodotte dalle aziende agricole di Oriolo, mentre nella vicina oasi del gusto i visitatori potranno trovare vini, succhi di frutta, confetture, farine di grani antichi, olio, formaggi e altri golosi prodotti in degustazione e in vendita*

ORE 14

• *Ritrovo sotto al tronco del pino: la natura che si risveglia sarà al centro della **passeggiata "Le erbe di Oriolo" a cura di Luciana Mazzotti** Camminando lungo il Sentiero dell'Amore si imparerà a riconoscere le erbe spontanee di stagione e il loro possibile utilizzo nella vita di ogni giorno*

*Alla stessa ora partiranno i **giochi popolari della tradizione romagnola:***

nessun limite di età per passatempi divertenti e adatti a tutta la famiglia

• ***"Raccontare le radici del mondo rurale contadino"***

*filmati e interviste di **Mirco Villa***

• ***Giro in carrozza a cavallo** in quel di Oriolo per grandi e bambini*

DALLE ORE 15 ALLE 21

*Musica a cura di **Fola Balarèna** che ripropone brani tradizionali romagnoli, suonati mantenendone la struttura originale antica, che ben si adatta ai balli, anch'essi tradizionali e antichi che si facevano nei tempi passati nelle aie delle case contadine*

***Scuola di ballo** a cura dei musicisti*

ORE 17.45

L'atmosfera magica dei Lòm a Méz inzierà a riempire l'aria al calar del sole

ORE 18

***Accensione falò propiziatorio**, balli e canti intorno al fuoco*

Mostre e allestimenti all'interno della Torre

Nel parco, giochi di legno della tradizione

Potete trovare il programma dettagliato su Facebook e Instagram




Lunedì 27 febbraio

1 Tenuta Nasano Società Agricola

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

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

gardì.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 a 4 mani con lo **chef Lorenzo Buti** del Relais Mevigo – Casola Valsenio (Ra)*

MENU

Entree

Crostino di polenta con baccalà mantecato

Antipasto

Zuppa di ceci con bocconcini di baccalà

Primo

Cappellacci di patate con guazzetto di baccalà e carciofi fritti

Secondo

Baccalà al forno con crema di cavolfiore

erbe dell'orto saltate in padella

Dolce

Budino di mele e vin santo

Vini in abbinamento alle portate

Roccolo – Trebbiano frizzante rifermentato in bottiglia - Relais Mevigo

Ricordo – Romagna DOCG Albana Secco – Tenuta Nasano

Principe – Romagna DOC Sangiovese Superiore – Tenuta Nasano

€ 35 – **prenotazione obbligatoria** al Cell. 339 4939961

24 Scuola Primaria "O. Pazzi" Brisighella

Viale de Gasperi, 2 **Brisighella** (Ra)

Nascono nuovi germogli con le radici nel passato

Come nelle aie di una volta

DALLE ORE 18.30

*Gli alunni eseguiranno **canti della tradizione e balli popolari attorno al falò** con la collaborazione musicale della **Banda del Passatore di Brisighella***

12 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

f agriturismo il contadino telamone

ORE 19.30

• *Accensione del fuoco propiziatorio*

ORE 20

• *Cena con tipici piatti consumati nelle famiglie mezzadrili*

prenotazione obbligatoria e info al Cell. 339 7242643 Massimiliano

MENU

Antipasto: ciccioli del nostro maiale, frittata di cipolla, fagioli con la saba

Zuppa di fagioli coi maltagliati fatti a mano

Stufato di pollo con patate e verdure

Uova sode nel sugo

Radicchio coi bruciatini

Zuppa inglese

• *Dopo la cena si parlerà del tema dell'anno dei Fuochi: "Una storia recente dell'agricoltura: la mezzadria", **Manuela Palombi**, co-titolare dell'agriturismo, leggerà un estratto dalla sua tesi di Laurea "Uomini e tecniche nella trasformazione della campagna faentina". Discussa nel 2002, il terzo capitolo è intitolato "La società rurale: il padrone, il fattore, il mezzadro, il garzone e la spigolatrice, il bracciante"*

• *Durante la serata sarà possibile acquistare prodotti dell'agriturismo*

27 Società Agricola Tenuta Poggio Pollino

Via Monte Meldola, 2/t **Imola** (Bo) Cell. 331 6125474
marino.pasquali@libero.it

ORE 20

Accensione del falò

Quanta gioia col pane secco... Non si butta il pane!

Crostini con intingoli

La zuppa nel pane

Tagliatelle al ragù rustico

Loverie da credenza

€ 25 vino (anche calice) escluso

Serata con intrattenimento a sorpresa

martedì 28 febbraio

12 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

f agriturismo il contadino telamone

ORE 19.30

• *Accensione del fuoco propiziatorio*

ORE 20

• *Cena con tipici piatti consumati nelle famiglie mezzadrili*

prenotazione obbligatoria e info al Cell. 339 7242643 Massimiliano

MENU

Antipasto: ciccioli del nostro maiale, frittata di cipolla, fagioli con la saba

Zuppa di fagioli coi maltagliati a mano

Stufato di pollo con patate e verdure

Uova sode nel sugo

Radicchio coi bruciatini

Zuppa inglese

• *Dopo la cena si parlerà del tema dell'anno dei Fuochi: "Una storia recente dell'agricoltura: la mezzadria", **Manuela Palombi**, co-titolare dell'agriturismo, leggerà un estratto dalla sua tesi di Laurea "Uomini e tecniche nella trasformazione della campagna faentina". Discussa nel 2002, il terzo capitolo è intitolato "La società rurale: il padrone, il fattore, il mezzadro, il garzone e la spigolatrice, il bracciante"*

• *Durante la serata sarà possibile acquistare prodotti dell'agriturismo*

13 Scuola Primaria Tolosano

Via Tolosano, 76 **Faenza** (Ra)

Durante la giornata le bambine e i bambini della scuola parteciperanno alla preparazione del braciere per il fuoco da accendere al tramonto. Dentro le fascine metteranno brutti pensieri e paure da bruciare

ORE 19

• *Accensione del fuoco con canti e balli alla presenza dei genitori*

.....

14 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 e a seguire giochi per i più piccoli ed intrattenimenti vari, il tutto accompagnato da polenta al ragù e salsiccia per tutti*

.....

15 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*
 - *Partecipazione di aziende locali con i propri prodotti*
 - *Degustazioni con prodotti dell'azienda*
 - *Incontro con Mario Gurioli "La mezzadria padrà, fatur, cuntadè"*
-

25 Agriturismo Martelli

Via Altiero Spinelli, 10 **Borgo Montone** – Ravenna  Slow Food
Cell. 339 2206342 www.agriturismomartelli.com Condotta di Ravenna

Per celebrare la mezzadria **Elvio Pezzi**, poeta e scrittore della Romagna, sarà con noi all'agriturismo Martelli. Illustrerà il mondo contadino della mezzadria romagnola con poesie e racconti personali. È un animatore vero. Porterà una selezione dei suoi libri da mettere in vendita per chi vorrà acquistarli

ORE 19.30

Rito del fuoco

ORE 20.30

Cena con prodotti di stagione dell'azienda che ci ospita e vini locali

MENU

Crostoni rustici

Tagliatelle di "Senatore Cappelli" al ragù

Gallinella farcita, grigliata mista, patate alla contadina, radicchio e bruciatini

Pasticceria secca

Vini in abbinamento: Sangiovese superiore

Costo: € 35 per soci e amici

Info e prenotazione: entro Giovedì 23 febbraio 2023 telefonando al Cell. 347 9564551 o inviando una mail a slowfoodravenna@gmail.com

.....

26 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 | vitacontadina@alice.it

ORE 18.30

- *Convegno: "Storia della mezzadria in Romagna" relatore: Giorgio Amadei già professore della facoltà di Agraria dell'Università di Bologna e presidente dell'Accademia Nazionale dell'Agricoltura*
- *A seguire accensione del fuoco con musica e canti della tradizione*
- *Piccola degustazione con prodotti locali*



mercoledì 1 marzo

16 Scuola Primaria Pirazzini

Via Marini, 26 **Faenza** (Ra)

Durante la giornata le bambine e i bambini della scuola parteciperanno alla preparazione del braciere per il fuoco da accendere al tramonto

Dentro le fascine metteranno brutti pensieri e paure da bruciare

ORE 19

- **Accensione del fuoco** con canti e balli alla presenza dei genitori



12 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 tipici piatti consumati nelle famiglie mezzadrili**
prenotazione obbligatoria e info al Cell. 339 7242643 Massimiliano

MENU

Antipasto: ciccioli del nostro maiale, frittata di cipolla, fagioli con la saba

Zuppa di fagioli coi maltagliati fatti a mano

Stufato di pollo con patate e verdure

Uova sode nel sugo

Radichio coi bruciatini

Zuppa inglese

- *Dopo la cena si parlerà del tema dell'anno dei Fuochi: "Una storia recente dell'agricoltura: la mezzadria", **Manuela Palombi**, co-titolare dell'agriturismo, leggerà un estratto dalla sua tesi di Laurea "Uomini e tecniche nella trasformazione della campagna faentina". Discussa nel 2002, il terzo capitolo è intitolato "La società rurale: il padrone, il fattore, il mezzadro, il garzone e la spigolatrice, il bracciante"*

- *Durante la serata sarà possibile acquistare prodotti dell'agriturismo*

giovedì 2 marzo

17 Tenuta Masselina

Via Pozze, 1030 **Castel Bolognese** (Ra)

Tel. 0546 651004 | Cell. 342 6021239

info@masselina.it | www.masselina.it

Tenuta Masselina | tenutamasselina

DALLE ORE 17

- **Visita al museo della Tenuta**, vino e vita contadina: percorso attraverso le sette sale che ospitano una collezione di attrezzi e macchine di fine Ottocento di rara bellezza

- **Visita guidata alle sale di affinamento dei vini**: bottaia, sala delle anfore, sala di affinamento dello spumante Metodo Classico

- **Angolo del vino**: degustazione di vini biologici della Tenuta

- **Specialità gastronomiche a cura di Fattoria Romagnola** con delizie della tradizione

- **Accensione del fuoco propiziatorio** e racconti della tradizione a cura dell'Associazione culturale Torre dell'Orologio

- **Musica dal vivo!** Il duo faentino **Emisurèla** con violino e fisarmonica reinterpretano i classici del repertorio folk romagnolo



venerdì 3 marzo

18 Mercato della Terra

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

DALLE 15.30 ALLE 18.30

- **Mercato contadino dei produttori Slow Food** – buono, pulito e giusto
- All'imbrunire accendiamo il **fuoco propiziatorio** accompagnato da musica, cibo e vino brulé, vi aspettiamo numerosi



19 Piadineria da Lori

Via Cantone parcheggio ex campo sportivo "Enea Nannini"

Casola Valsenio (Ra) Cell. 339 1782830

daloripiadineria@gmail.com  dalori.piadineria

ORE 21

- **Accensione del fuoco**
- **Menu tipico romagnolo per Lòm a Mèrz**

Tortelli all'ortica con ragù

Taglierino di salame del contadino e salsiccia appassita, Savor (conserva dolce tipica della tradizione contadina romagnola a base di mosto d'uva con frutta mista) formaggio squacquerone, polenta fritta e ficattola (pasta di pane fritto tipica dell'appennino toscano romagnolo)

Ciambella

1/4 di vino o acqua

€ 20 a persona

Obbligatoria la prenotazione al Cell. 339 1782830



20 Convento dei Cappuccini – Chiesa San 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

ORE 20.30

- **Accensione del fuoco propiziatorio** a cura dell'associazione Tuttinsiemeipersanbiagio
- **Visita guidata alla mostra di Archildo Babini** "Giorno dopo giorno La forza del colore 1919-2020"
- **Presentazione del catalogo della mostra** a cura di **Paola Babini**
- **Canti della nostra tradizione della Corale Giuseppe Verdi** di Argenta
- **Degustazione dei vini della tenuta Garusola** e dei prodotti tipici del territorio

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

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

Tel. 0544 36136

didattica@ravennantica.org | www.ravennantica.it



ORE 17

- **I frutti della terra. Laboratorio per bambini.** Un ritorno alle origini della civiltà contadina dove i bambini si avvicinano ai frutti della terra attraverso un creativo laboratorio che utilizza la tecnica del mosaico. Laboratorio gratuito per i bambini da 5 a 12 anni a cura di Fondazione RavennAntica. Non è necessaria la prenotazione

- **Mostra attrezzi della civiltà contadina,** a cura dell'Istituto Comprensivo di San Pietro in Vincoli

ORE 18

- **Visita guidata tematica al Museo** gratuita e aperta a tutti, adulti e bambini, a cura di Fondazione RavennAntica. Non è necessaria la prenotazione

ORE 19

- **Polenta con ragù, tè caldo, ciambella** 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. L'iniziativa **Lòm a Mèrz al Museo** è svolta da Fondazione RavennAntica e Comitato Cittadino di San Pietro in Campiano con la collaborazione dell'Istituto Comprensivo di San Pietro in Vincoli



.....

22 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:

• **Liliana Vivoli**, *già Direttore Archivio di Stato Imola, Forlì e Cesena*

"Mille anni di mezzadria, tradizioni e valori"

• **Valtiero Mazzotti**, *Direttore Generale Agricoltura, Caccia e Pesca, Regione Emilia Romagna*

"Mezzadria e sostenibilità ambientale, economica e sociale"

• **Carlo Catani**, *Presidente Associazione Tempi di Recupero, Faenza*

"Mezzadria come tradizione avanguardista, l'arte ancestrale del recupero"

• *Conclude: Massimo Isola, Sindaco di Faenza*

.....

22 Galleria Comunale d'arte

Voltone della Molinella, 2 **Faenza**

www.illavorodeicontadini.org

Dal 3 al 12 marzo 2023, alla Galleria d'arte Molinella, la mostra "Da bur a bur". Saranno esposti, secondo i ritmi dettati dalle stagioni, gli strumenti utilizzati per la preparazione del terreno, quelli per la semina, la mietitura e la battitura del grano, adoperati in agricoltura prima dell'avvento della meccanizzazione e provenienti dalla collezione privata di Luigi Franzoni, socio de Il Lavoro dei Contadini. È questo, secondo i curatori della mostra, l'esempio più chiaro di quanto fosse coinvolta l'intera famiglia mezzadrile nelle attività lavorative abituata a non sprecare nulla, nemmeno un'ora di luce!

ORE 19

• *Inaugurazione mostra alla Galleria d'arte Molinella, Faenza*

ORARI DI APERTURA

• *Dal 3 al 12 marzo 2023*

Tutti i giorni dalle 9.30 alle 12.30 e dalle 16 alle 19

Con il contributo di:

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



Con il Patrocinio di

Unione della Romagna Faentina

Coordinamento: Lea Gardi

Segreteria: info@caridolfi.it

Progetto grafico: Marilena Benini

Foto di copertina: Mirco Villa

Foto delle pagine interne: fotogrammi video

estratti da *Con i frutti della terra*

riprese di Gabriella Pirazzini

nella collezione di Gigi Franzoni a Tebano

Stampa: Carta Bianca Editore – Faenza

In collaborazione con:



Un sentito ringraziamento:

agli Autori dei contributi sul tema della mezzadria, Liliana Vivoli, Vincenzo Tronconi, Everardo Minardi, Mario Costa, Antonio Venturi, Ettore Pezzi, Mirco Villa, Carlo Catani, Gianna Giani, Beppe Sangiorgi, Lea Gardi, Franco Chiarini, Daniela Ponti, Gigi Franzoni, a Thomas Venturi de “Le Officine del Web” 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.



110
115
420
136
110
116
436
136
116
110
430
136
110
110
110
110
110
430
436
136
420
136
110
430
436

RENDITA	CONTRIBUIA
172623	1760
326116	4260
717214	2170
71623	355
60310	1607
661379	2670
28460	1720

110
115
420
136
110
116
436
136
116
110
430
136
110
110
110
110
430
436
136
420
136
110
430
436

