Il Lavoro dei Contadini APS
Via Terracina 12 – Faenza (Ra)
CF e P.IVA 02290940390
Cell. 339 4939961
illavorodeicontadini@libero.it
www.illavorodeicontadini.org
Il Lavoro dei Contadini

In collaborazione con:

IFIMOLAFAENZA tourism company
Slow Food Condotta di Ravenna
Slow Food Comunità | IL LAVORO DEI CONTADINI IN ROMAGNA
LA CIVILTÀ NELLE AIE

Con il contributo di:
Comuni di Faenza, Brisighella, Casola Valsenio, Riolo Terme

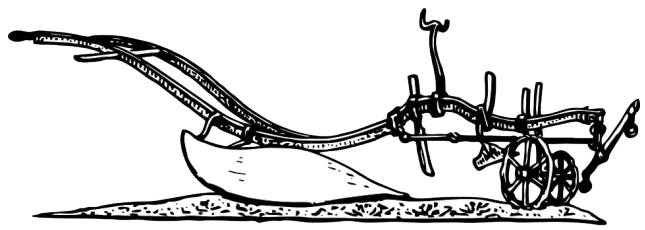
LA BCC CREDITO COOPERATIVO ravennate forlivese & imolese
Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea

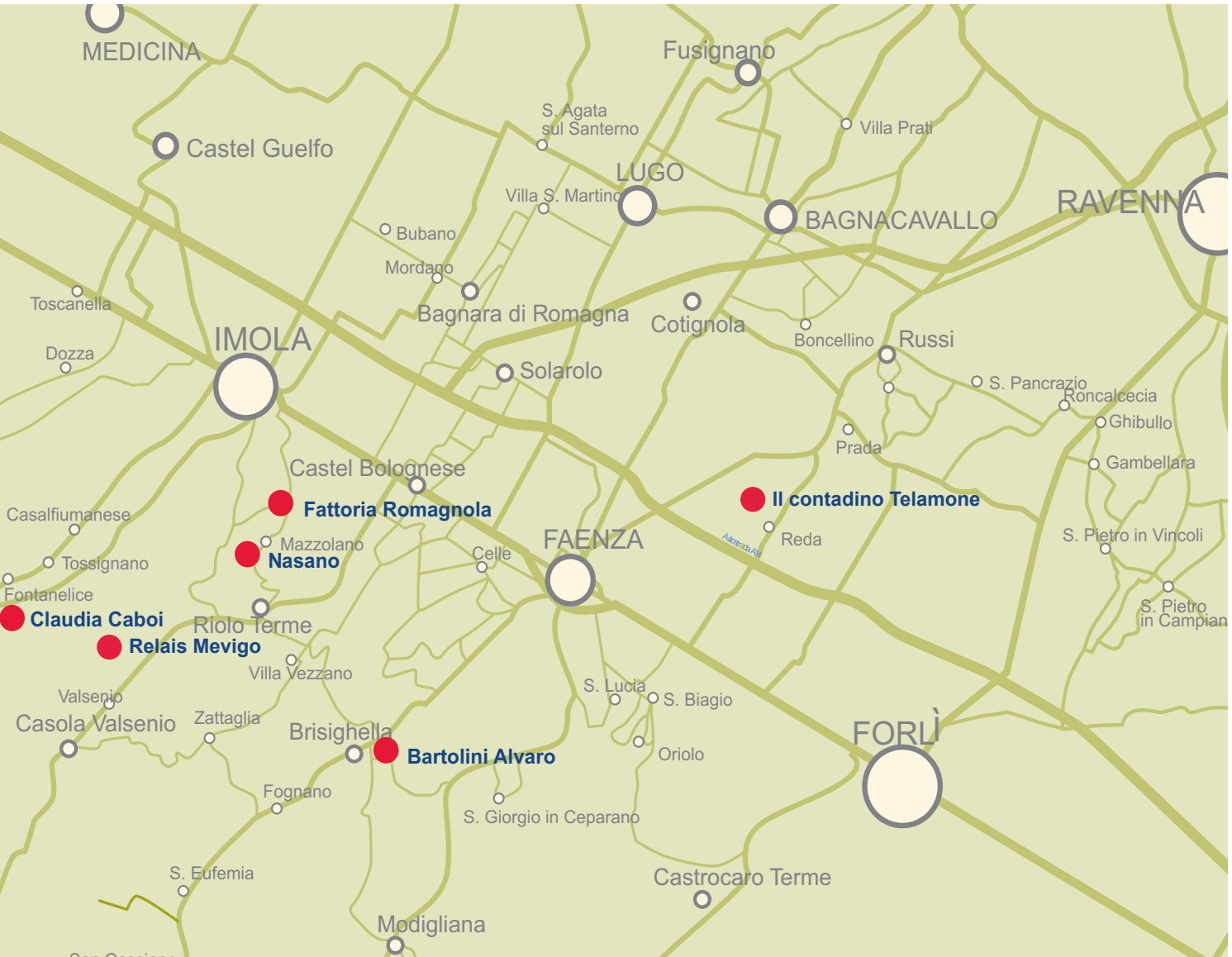
Xilografia di Luigi Berardi
Stampa Carta Bianca

I CONTADINI

La gioia dei villeggianti al mare e ai monti in agosto è spesso però di breve durata, chè il primo acquazzone porta con sé un istantaneo raffreddamento del clima ed obbliga, a volte, a sloggiare dai piccoli paesi di villeggiatura tramutatisi in tetri luoghi di pena.
Infatti: «*a la prema acqua d'agost, povr'om at cnoss*» la salute è messa a prova dai primi freddi.

L'uva nei campi diviene sempre più nera e sulle aie si allineano i tini e le botti che hanno bisogno di essere ben pulite e solforate per ricevere il nuovo mosto. La tradizione romagnola indica nel giorno di San Bartolo (24 agosto) il momento culminante per quei lavori: «*Par San Bartlazz, fa stagne e' tinazz*».





In Romagna a casa dei contadini

Associazione il Lavoro dei Contadini

FESTA DI FINE ESTATE

La stagione
è quel tempo in cui
le cose sono nella
loro perfezione

27 e 28 agosto
2022

Il lavoro dei contadini

SABATO 27 AGOSTO

1 AZIENDA AGRICOLA BARTOLINI ALVARO

Produttore di peperoncini e florovivaista, "Habanero in salsa, Naga Morich, Trinidad Skorpion"

Via Roncona 4
Brisighella (Ra)
Tel. 0546.642294, Cell. 333.5303686

SABATO 27 AGOSTO DALLE 18

- *Smielatura*
- *Pigiatura dell'uva*
- *Sfujareia*
- *Vimini intrecciati di Arianna Ancarani* (tramedelbosco.it)
- *Degustazione prodotti della casa*
- *Gara di mangiatori di peperoncino piccante*

Prenotazione obbligatoria

AZIENDE OSPITATE

- **Az. Agr. Fratelli Lecca**
via Casale, 28 • Modigliana (FC) • Tel. 0546.942122
Formaggi di pecora

- **Az. Agr. Collina Eliseo, Podere Pioletto**
via Rio Quinto, 56 • Brisighella • Tel. 0546.81694
produttore vino e confetture

- **Az. Agr. La Casera**
via San Sevino • 47015 Modigliana (FC)
Tel. e Fax 0545.941396 • Cell. 335.6820553
Produzione e vendita diretta di prodotti caseari

2 AZIENDA AGRICOLA CABOI

Società agricola Caboi Claudia e figli
Via Buffadosso 2 Fontanelice
Cell. 334.9449642, 327.0688284

SABATO 27 AGOSTO DALLE 18

- *Visita alla stalla e tutti i suoi animali*
- *Lavoriamo con Mario Scalorbi 333-4399953*
- *Lavorazione dei vimini con Giuseppe*
- *Serata accompagnata da buona musica*

A seguire cena con menù tradizionale sardo: (carne allo spiedo). È gradita la prenotazione.

AZIENDE OSPITATE:

- **Az. Agrituristica Tenuta Nasano di Gardi, Bertoni e Poggiali**
via Rilone, 2 • località Mazzolano 48025 • Riolo Terme (Ra)
Cell. 335.1358728/335.1358729
Produzione e vendita vino e conserve di frutta

- **Az. Agr. biologica Antonella Minardi**
via Cestina, 9 • Casola Valsenio • Cell. 347.5216893

- **Az. Agr. Betti Roberto**
via Punta 85/a Imola
Cell. 338.9449426
Produzione e vendita miele

3 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
facebook: agriturismo il contadino telamone

SABATO 27 AGOSTO

Programma della serata:
ore 19.30 *Visita guidata all'orto.*
Essendo il tema "la cultura del cibo", oltre che offrire ai partecipanti cibo a km zero, abbiamo pensato di accompagnarli nell'orto per conoscere la permacoltura
ore 20 *Cena*
Menu: **ANTIPASTO** *piada e affettato del nostro maiale, tartellette rustiche, riso con datterini e ruta*
PRIMO *mezzelune con zucchine*
SECONDO *bocconcini di pollo con prugne e mandorle*
CONTORNO *patate fritte*
DOLCE *mousse di panna e ricotta con saba o gelatina di frutta*

Prenotazione obbligatoria al cell. 339.7242643 Massimiliano
I posti disponibili sono pochi, pertanto affrettati a prenotare!

DOMENICA 28 AGOSTO

4 TENUTA NASANO

Società Agricola Gardi Bertoni
Agriturismo
Via Rilone 2, loc. Mazzolano
48025 Riolo Terme
Tel. e Fax 0546-70715
Cell. 334 9991623 (Stefano)
www.tenutanasano.it - gardi.fabio@libero.it

DOMENICA 28 AGOSTO DALLE 16

- *A piedi nudi nell'uva, la pigiatura come una volta*
- *Degustazione guidata dei vini dell'azienda con l'enologo Stefano*
- *La smielatura degli alveari a cura di Alvaro Bartolini*
- *Soglia Francesco, lavorazione legno al tornio, realizzazione giocattoli della "memoria"*
- *Antichi mestieri a cura del gruppo "Arcord dla campagna"*
- *Intrattenimento folkloristico con frusta e balli romagnoli*

Saranno presenti altri artigiani con le loro creazioni

AZIENDE OSPITATE:

- **Soc. Agr. Caboi Claudia e figli**
via Casetta, 3 • Casalfiumanese-Valsellustra (Bo) • Cell. 334.9449642
Formaggi di pecora

DOMENICA 28 AGOSTO

- **Az. Agr. Biologica Minardi Antonella**
via Cestina 14 • Casola Valsenio • Cell. 347.5216893
Confetture di frutti dimenticati

- **Az. Agr. Alvaro Bartolini**
via Oriolo Spaderna 4 • Brisighella (Ra) • Cell. 333.5303686
Peperoncino, florovivaistica, miele

Cena in agriturismo: potrete gustare piatti della tradizione accompagnati dai nostri vini.

L'evento si svolgerà all'aperto, in caso di maltempo sarà annullato.

Accesso libero a tutti.

5 AGRITURISMO FATTORIA DIDATTICA ROMAGNOLA

di Andrea e Fabiola Gentilini
Via Lola, (ingresso adiacente civico 4)
Imola (BO)
Tel. 0542.34901, Cell. 334.1934492
fattoriaromagnola@gmail.com
www.fattoriaromagnola.it

DOMENICA 28 AGOSTO DALLE 16

- *Visita alla fattoria ed a tutti gli animali*
- *Salutiamo il nuovo nato, l'asinello ZORRO*

A seguire merenda o cena con le specialità romagnole fra cui la Porchetta !!

Vi aspettiamo numerosi e se prenotate sarà tutto più comodo.

È gradita la prenotazione
Cell. 334 1934492 Fabiola

6 RELAIS MEVIGO

Agricola Canova ss Ricci Bitti Amedeo s.a.
Via del monte 35
Casola Valsenio (RA)
Cell. 375.6480519
www.relaismevigo.it

DOMENICA 28 AGOSTO DALLE 19

Accompagnati da un panorama mozzafiato delle nostre colline alle spalle della Vena del Gesso Romagnola.

Proponiamo cena a base di piatti contadini del territorio, realizzati con nostri prodotti, vini, olio e frutta.

Un'ottima cornice della nostra tradizione contadina.

Menu fisso
Prenotazione obbligatoria
Cell. 375.6480514