



GREENTA BAR
RIONE VERDE

RIONE VERDE



VENERDÌ 23 FEBBRAIO

LÒM A MÈRZ

il magico rito del fuoco

ACCENSIONE DEL FUOCO PROPIZIATORIO
RACCONTI ROMAGNOLI A CURA DI MARCO SANTANDREA
E MUSICA CON LUCIO E ANDREA

DALLE 18,30

PIADINA, SALSICCIA, CIAMBELLA
VINI "AZIENDA AGRICOLA QUINZAN"



SABATO 24 FEBBRAIO

DALLE 8,30

LA COLAZIONE DEL CONTADINO

DOLCE

LATTE E CAFFÈ D'ORZO
CIAMBELLA
PANE, BURRO e CONFETTURE
TORTELLI CON SABA

SALATA

UOVA CON PANCETTA
SALAME E SALSICCIA STAGIONATA
FORMAGGIO
PANE

con racconti e musica

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA
al 0546 681209



Lòm a Mèrz: il magico rito del fuoco

Venerdì 23 febbraio dalle ore 18.00

Rione Verde APS Via Cavour 37 – Faenza

La Romagna è una terra storicamente votata all'agricoltura. E l'agricoltura, come molte altre attività "all'aperto" era, ed è tutt'ora, soggetta alle avversità meteorologiche.

Così la tradizione contadina del passato voleva che, per scongiurare la malasorte, venissero fatti dei riti propiziatori, come i fuochi magici: i "Lòm a Mèrz" (i lumi di marzo).

Nella campagne l'accensione di falò propiziatori intendeva celebrare l'arrivo della primavera e invocare un'annata favorevole per il raccolto nei campi, ricacciando il freddo e il rigore dell'inverno. Il suo significato era quello d'incoraggiare e salutare l'arrivo della bella stagione, bruciando i rami secchi e i resti delle potature (e con esse anche i parassiti!).

Per questa occasione, in particolare negli ultimi tre giorni di febbraio e nei primi tre di marzo, ci si radunava nelle aie, si intonavano canti, si recitavano filastrocche e si danzava intorno ai fuochi (al fugarèn), mangiando, bevendo e soprattutto divertendosi.

L'evento vuole quindi riproporre il momento del rito del fuoco, come ricordo della tradizione ma soprattutto come esperienza da vivere!

All'imbrunire accensione del falò propiziatorio con racconti **e musica con Lucio e Andrea**

Dalle ore 18,30

Possibilità di cenare con

PIADINA (1,5€), SALSICCIA (5€), CIAMBELLA (2€), BISO' (2€)
VINI (3€): AZIENDA AGRICOLA QUINZAN

Accendi un sogno e lascialo bruciare in te.

(William Shakespeare)



La Colazione del Contadino

Sabato 24 febbraio dalle ore 8.30

GreenTA Bar Via Cavour 37 – Faenza

L'idea dell'evento nasce da una serie di riflessioni sulle tradizioni e sulle antiche abitudini tipiche di un mondo rurale. Nella famiglia contadina, in particolare gli uomini, svolgevano lavori pesanti e affaticanti, come arare, seminare, diserbare e raccogliere. Questo prima dell'avvento della meccanizzazione in agricoltura (anni 50/60 del 900).

L'Azdôra romagnola, oltre al governo della casa, aveva il compito di mettere assieme, tutti i giorni dell'anno, i pasti: colazione, pranzo, brenda (merenda) e cena.

Gli uomini della famiglia avevano quindi necessità di apporti calorici importanti ed era proprio la colazione il momento più importante e strategico della giornata.

Dopo aver già svolto diverse ore di lavoro nei campi, al cospetto del grande camino, e della stufa a legna, veniva servito il pasto più importante della giornata, la colazione, necessariamente ricca i carboidrati, proteine e grassi (quando c'erano!).

Oggi, per mille motivi, ci si alza all'ultimo minuto dal letto, si prende un caffè al volo, magari qualche biscottino o fetta biscottata messa sotto i denti senza troppa importanza e sempre in fretta si esce!

Anche a parere dei nutrizionisti, la colazione è il pasto più importante di tutta la giornata! Non solo lo si dovrebbe fare bene, con calma, ma dovrebbe essere anche abbondante.

L'evento vuole quindi riproporre il momento della Colazione del Contadino, come ricordo ma soprattutto come esperienza!

**Fai colazione come un principe. Pranza come un borghese.
Cena come un mendicante. Elisir di lunga vita**

(Proverbio arabo)

Menù Colazione:

Latte	€ 1,50
Caffè d'orzo	€ 2,00
Latte e Caffè d'Orzo	€ 2,00
Vino Bianco o Rosso	€ 3,00
Pane Montanaro	€ 1,50
Uova con Pancetta e Pane	€ 4,50
Salame di mora, Salsiccia Stagionata, Pane	€ 5,50
Caciotta e Ricotta con Miele e Pecorino	€ 5,50
Pane Burro e Confettura	€ 2,50
Ciambella	€ 2,50
Tortelli con Saba più Ciambella	€ 5,50

Menù Salato: Caffè d'Orzo o Vino, Uova e Pancetta con Pane, Salame di Mora, Salsiccia e Formaggio con Miele **€ 12,00**

Menù Dolce: Latte e Caffè d'Orzo o Vino, Pane Burro e Confettura, Ciambella e Tortello con Saba **€ 10,00**

Menù Dolce - Salato: Latte e Caffè d'Orzo o Vino, Salame di Mora, Salsiccia e Formaggio con Miele, Pane Montanaro, Ciambella e Tortelli con Saba **€ 12,50**

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al 0546 681209

MATTINO
P
E
R
A
M
A
T
T
I
N
O



Rione Verde
e
GreenTA Bar
Via Cavour 37 – Faenza



In collaborazione con



illavorodeicontadini@libero.it
illavorodeicontadini.org



ettore.pezzi@gmail.com
illavorodeicontadini.org

COLLABORAZIONI

Diverse le aziende coinvolte nel progetto:

- Az. Agricola Tirli - S.Sofia (pane bio distribuito da Buono & Bio Faenza),
- Az. Agricola La Casera - Modigliana (formaggi di mucca e bufala),
- Az. Agricola biologica Scania di Sette Fonti - Casola Valsenio (formaggi),
- Az. Agricola Tenuta Nasano - Riolo Terme (confetture varie),
- Az. Agricola Ricciardelli - Riolo Terme (uova di gallina bianca),
- Az. Agricola Ca' ad La' Brisighella (salumi, prosciutti e pancetta di razza suina Mora Romagnola), Paolo Ferri - Faenza (miele),
- Eridania (zucchero made in Italy).

Come diversi gli esperti che porteranno il loro contributo durante la colazione:

Gigi Franzoni scrittore ed esperto delle tradizioni in Romagna,

Antonietta Morini già nutrizionista presso AUSL Ravenna,

Quinzân Musica della tradizione,

Ettore Pezzi Il lavoro dei contadini in Romagna - comunità SlowFood.

*L'evento è stato in particolare pensato e sviluppato
dal Consiglio Direttivo del Rione Verde,
in collaborazione con l'Associazione "Il Lavoro dei Contadini".*

linea grafica
F A E N Z A