

Lung e' Fion



2020

QUADERNO del
TURISMO
CONSAPEVOLE

*nei luoghi della vita
lungo il fiume Lamone*

Verso il contratto di fiume

I tavoli di negoziazione, attuati annualmente nel percorso partecipativo del progetto “Lamone Bene Comune”, continuano a tenere alta l’attenzione sulle problematiche relative alla gestione del fiume e alla tutela e valorizzazione del suo territorio. L’impegno a perseguire un Contratto di Fiume, nel trascorso anno, è pervenuto ad alcuni significativi risultati che interessano la sommità arginale del corpo idrico e sono direttamente connessi con la sua fruizione.

Il tratto pianiziale del Lamone, che interessa i Comuni di Ravenna, Russi e Bagnacavallo, è stato oggetto di un intervento complessivo di riqualificazione. Oltre ad accordi per la manutenzione ordinaria della sommità arginale, si è provveduto all’implementazione e al rifacimento della cartellonistica e della segnaletica informativa con una nuova veste grafica e contenuti in italiano e in inglese, caratterizzata dal marchio Terre del Lamone; è stato inoltre effettuato il risanamento degli arredi urbani presenti nelle piazzole attrezzate lungo il percorso, nonché il capanno e le schermature per il birdwatching presenti a Ponte Alberete.

Il tratto immediatamente a monte, che interessa il Comune di Faenza fino ad Errano, è stato invece oggetto di un accordo tra la Struttura Autorizzazioni e Concessioni Area Romagna e il Comune di Faenza: quest’ultimo ha acquisito la disponibilità delle sommità arginali, con la possibilità di attuare interventi necessari per la fruizione turistica, ricreativa ed educativa. L’obiettivo riguarda la possibilità di realizzare un percorso escursionistico, senza discontinuità, tra Faenza e Casalborsetti - Marina Romea, le frazioni prossime all’immissione del fiume in Adriatico.

Al di là dell’indubbio progresso sotto il profilo della valorizzazione, un concorso partecipato e convinto dei cittadini, delle associazioni e delle organizzazioni per il tempo libero, possono dare concretezza e sviluppare diverse opportunità, incrementando la consapevolezza ambientale delle comunità locali nelle loro articolazioni organizzate. Una presenza coordinata sui luoghi del fiume, unitamente ad un coordinamento incisivo, possono condurre ad una migliore sorveglianza per prevenire annose criticità: dalla prevenzione dell’abbandono dei rifiuti all’individuazione precoce di presenze di colonie indesiderate di istrici, nutrie ed altri animali. Ulteriori progressi potranno riguardare aspetti non secondari di un auspicato piano d’azione coerente con le operazioni di adattamento e mitigazione nei confronti dei mutamenti climatici, al miglioramento della qualità e della gestione delle acque, alla rinaturalizzazione del territorio e alla salvaguardia della biodiversità e del paesaggio. Rimane sempre di attualità la necessità di destinare le acque del fiume per garantire l’equilibrio biologico delle zone umide in prossimità della foce.

SOS

Belle figlie dell'Amone

Le relazioni tecnico-scientifiche emerse dal Convegno promosso a Ravenna nel novembre 2018 da Unione Bolognese Naturalisti e Federazione Pro Natura hanno confermato una situazione di allarmante perdita di biodiversità nelle cosiddette Oasi palustri ravennati di acqua dolce: **Punte Alberete**, **Valle Mandriole** e **Bassa del Bardello**. Questi ultimi relitti di vasti ambienti palustri che hanno caratterizzato per secoli il paesaggio e la storia del territorio afferente le Terre del Lamone, soffrono per una serie di problemi legati in parte all'evoluzione naturale, ma ancor più dovuti all'impatto delle attività umane. Le profonde modificazioni del paesaggio costiero, con la quasi totale distruzione delle dune litoranee, la drammatica riduzione delle zone umide palustri, lo sviluppo urbano e soprattutto quello agricolo ed industriale, hanno portato ad accentuare il fenomeno della subsidenza del territorio. Un'accelerazione dovuta in maniera evidente all'estrazione di enormi quantità di acqua e di gas naturale per usi industriali, che ha provocato un abbassamento del suolo da pochi millimetri all'anno a decine di centimetri (soprattutto nel periodo 1960-1990), poi diminuiti, ma sempre con effetti significativi in un territorio sensibile per bassa giacitura originale.

Questo abbassamento ha facilitato l'intrusione di acque saline dal mare Adriatico nelle falde acquifere dell'entroterra, tanto che le acque del fiume Lamone possono risultare salate fino ad 8 km dalla foce, ossia alla traversa che permette di alimentare le Oasi naturali palustri di acqua dolce. La rimozione o lo spianamento delle dune litoranee ha facilitato il superamento della battigia durante eventi di forte mareggiata, portando le acque salate a ridosso o addirittura dentro le zone naturali costiere, pinete e pialasse, mentre l'erosione dovuta alla subsidenza e l'innalzamento del livello marino, hanno ulteriormente aggravato la situazione.

Gli stessi **cambiamenti climatici** stanno alterando i normali andamenti meteorologici, con l'aumento di eventi estremi e periodi estivi siccitosi, per la concomitanza di temperature più elevate e di minori precipitazioni. A ciò si aggiunge il **problema dell'alimentazione idrica** delle oasi palustri, per la scarsità e la carente qualità delle acque fluviali in entrata nei biotopi: oltre al problema della salinità va considerato anche quello della **torbidità delle acque**, fortemente aumentata negli ultimi decenni e le cui cause sembrano potersi ricondurre agli impianti di trattamento dei reflui civili presenti nel retroterra.

Infine, gli effetti della **globalizzazione faunistica**, con l'invasione recente di numerose specie animali e vegetali aliene, vanno ad aggravare ulteriormente un quadro ambientale già preoccupante e scientificamente inconfutabile.

È evidente la necessità di appropriati interventi volti a mitigare e dove possibile rimuovere le cause di questa perdita di biodiversità; se inizialmente poteva sembrare un problema che interessava solo naturalisti e relative Associazioni, ora la questione comincia a toccare tutta la popolazione (vedi burrasche con caduta di alberi su automezzi, scoperciamento di edifici, allagamenti e distruzione di stabilimenti balneari...).

La consapevolezza della gravità del momento sta coinvolgendo anche un crescente numero di realtà associative afferenti al progetto "Lamone Bene Comune", perché la realizzazione dell'auspicato "Contratto di fiume" sta mettendo tutti di fronte ad un problema non solo di coerenza identitaria e di qualità intrinseca, ma addirittura di sopravvivenza. Un esempio per tutti: le erbe palustri della tradizione (paviera, giunco, carice...) stanno rapidamente sparendo nelle oasi e solo la cannuccia di palude presenta ancora vasti popolamenti nella Valle della Canna ed a Punte Alberete. Ma lo studio comparato delle riprese fotografiche satellitari dei biotopi mostra un'inesorabile riduzione nel tempo di questa vegetazione palustre di valore storico, in passato fonte di sopravvivenza delle popolazioni locali.

Per questi motivi gli stakeholders del progetto "Lamone Bene Comune" stanno valutando le proposte che esperti ed Associazioni hanno avanzato negli ultimi tempi, per dare ulteriore visibilità ma soprattutto maggiore forza alle iniziative che si renderanno indispensabili per frenare questa perdita di biodiversità, che rischia di diventare una perdita di memoria storica e di identità culturale di un vasto territorio romagnolo.

Giorgio Lazzari - Associazione di Volontariato L'ARCA

AZIONI PROPOSTE DALLE ASSOCIAZIONI

- A) Acquisizione della concessione di prelievo delle acque ad uso naturalistico e contemporanea definizione delle necessarie condizioni qualitative, dei tempi e delle quantità ottimali per ogni biotopo;
- B) Predisposizione di uno o più bacini di pre-sedimentazione delle acque fluviali a monte dei punti di alimentazione dei biotopi;
- C) Spostamento della traversa sul Lamone dalla attuale posizione (circa 8 km dalla foce) a valle del ponte sulla S.S. Romea, meglio se a valle della linea di margine orientale della pineta San Vitale;
- D) Attivazione di un progetto di ricerca scientifica sulle origini della torbidità delle acque e conseguente formulazione di proposte per ridurla/azzerarla;
- E) Attivazione di un progetto di monitoraggio delle specie di flora e di fauna aliene invasive e definizione di protocolli di controllo/eradicazione;
- F) Definizione di una rete di monitoraggio della falda superficiale appositamente dedicata alle zone umide, includendo i punti freaticometrici esistenti e realizzati in tempi e da enti diversi;
- G) Definizione di una rete di controllo dei livelli idrometrici e dei profili di salinità delle acque di tutti i biotopi palustri afferenti il tratto terminale del Lamone.



COMUNE DI MARRADI

Marradi

Adagiato nelle colline dell'Appennino Tosco-Romagnolo e attraversato dalle acque limpide del fiume Lamone, Marradi, paese ricco di antiche tradizioni e immerso nella natura, apre le sue porte ai visitatori integrando un turismo di tipo storico, culturale e naturalistico con gli oltre 120 km di sentieri escursionistici. Posta a metà strada tra Firenze e Ravenna, è un luogo ideale dove trascorrere una vacanza tra natura e cultura; luogo centrale da dove poter visitare in una sola giornata le maggiori città d'arte in Toscana, Emilia Romagna e non solo.

Da sempre terra di confine tra due regioni dalle quali cattura i sapori e li rielabora con un'offerta enogastronomica d'eccellenza, tra cui spicca soprattutto il Marron Buono di Marradi IGP.

Paese natale del celebre poeta Dino Campana, Marradi viene descritta all'interno della sua principale opera "Canti Orfici" nella quale racconta il profondo legame con la sua terra.

Info: Pro Loco tel. 055 8045170
www.comune.marradi.fi.it
Inx.pro-marradi.it (Pro Loco)



Tortellini fritti di marroni

Ingredienti

Per la sfoglia 500 gr. farina
20 gr. burro
½ bicchiere di latte
½ bicchiere d'acqua
2 cucchiaini di zucchero a velo

Per il ripieno 500 gr. passato di marroni
2 cucchiaini di rum
2 cucchiaini di alchermes
2 cucchiaini di zucchero a velo
1 bustina di vanillina

Preparazione

Per il ripieno: castrare i marroni di Marradi e scottarli su fiamma viva per 2/3 minuti, utilizzando la padella bucherellata (oppure passarli al forno a microonde). Quindi procedere alla sbucciatura e bollirli in acqua salata per circa un'ora. Scolarli e passarli al setaccio molto fine. Alla purea di marroni aggiungere zucchero a velo, vanillina, rum e alchermes (il ripieno deve presentarsi piuttosto solido).

Per la sfoglia

Setacciare la farina sulla spianatoia e formare la classica fontana. Fare attenzione che il latte e l'acqua siano abbastanza caldi da sciogliere il burro. Incorporateli alla farina e lavorate il composto con le mani fino ad ottenere un impasto sodo. Dopo averla fatta riposare qualche minuto, tirate la sfoglia e disponete i bocconcini di ripieno, rovesciatevi sopra la stessa sfoglia e tagliate dei quadratini con l'apposito attrezzo. Friggerli nell'olio di semi bollente e una volta raffreddati cospargerli di zucchero a velo e a piacere con alchermes.

Collocato in località Crespino del Lamone (600 m s.l.m.), nel comune di Marradi (FI), il B&B La Ginestra è raggiungibile in auto tramite la ex SS 302 Faentina (distante 45 km da Faenza e 55 km da Firenze) e in treno a bordo dello speciale "Treno di Dante", lungo la paesaggistica ferrovia transappenninica Faenza-Firenze. La linea offre servizio cadenzato da Crespino con le stazioni di Faenza e Firenze S. Maria Novella, raggiungibili in 60 minuti.

Il Bed & Breakfast si trova nella piazzetta di Crespino del Lamone, località denominata anche "Paese dell'acqua buona e delle fontane", nella quale si trovano l'Abbazia Vallombrosana di Santa Maria, risalente all'XI secolo e il vicino Tempio Ossario, edificato in memoria delle 42 vittime dell'eccidio avvenuto nel luglio 1944. A venti minuti è raggiungibile il monumentale castagneto di Pigara posto a dimora dai frati vallombrosani.

La colazione della Ginestra è a base di prodotti tipici dell'Appennino, marmellate e crostate di frutti di bosco e di marroni di Marradi, affettati, pecorino e ricotta.

La località offre itinerari e passeggiate di diverse difficoltà, percorsi per mountain bike, raccolta di funghi, frutti di bosco e castagne, il piacere della balneazione alla sorgente del fiume Lamone, l'esercizio della pesca e della caccia.

Il Circolo la Ginestra di Crespino del Lamone promuove mensilmente una giornata nel nostro Appennino, con passeggiate, pranzo e visite alle località e partecipazione alle iniziative ricreative e culturali.

Le nostre camere offrono nove posti letto in sistemazioni a scelta con bagno privato e letto matrimoniale o letti singoli.



Prezzi per notte comprensivi di generosa prima colazione con prodotti tipici locali:

Camera con bagno per 1 persona	€ 40,00
Camera con bagno per 2 persone	€ 60,00
Camera con bagno per 3 persone	€ 70,00
Riduzione per 2 o più notti e bimbi sino a 12 anni.	

Info e prenotazioni:

Piazza Don Trioschi, 2

Crespino del Lamone (FI)

Tel. 0545 25580 - 333 8931093

rigo.antonellini@gmail.com

bblaginestra.jimdo.com

 B&B La ginestra



COMUNE
DI BRISIGHELLA

*A Brisighella ci son tre castelli,
sono bellissimi, sono gioielli,
quando li vedi ti sembrano tre,
ma se li conti di più non ce nè...*
"I Castelli di Brisighella" Zecchino d'Oro 1977

Brisighella

Incastonata nella valle del Lamone tra il fiume e le colline gessose del Parco della Vena del Gesso, Brisighella vi attende con innumerevoli eventi gastronomici e culturali. Porta orientale del Parco con il rifugio Ca' Carnè, vi dà la possibilità di camminare attraverso la storia, passando dal medioevo al periodo preistorico.

Brisighella è raggiungibile in auto percorrendo la strada provinciale per Firenze e in treno con la linea ferroviaria Faenza - Firenze. Il turista che decide di soggiornarvi ha la possibilità di scoprire ogni giorno una nuova meta o un prodotto da assaggiare.

Le sagre di primavera e il "Festival dei Cammini e Camminatori in Romagna" aprono le attività annuali. I principali eventi estivi da "Brisighella Romantica", "Brisighella Vintage" e "Calici sotto le Stelle" che fanno parte del Sogno d'Estate brisighellese, accompagnano il turista in luoghi ameni e freschi dove trascorrere le giornate. Le sagre autunnali ricordano l'antico vivere contadino con la produzione, la raccolta e la conservazione delle derrate alimentari. L'inverno, caratterizzato da luci di Natale e altre iniziative legate alla festività, rappresenta un momento di pace e serenità interiore.

Per i camminatori proponiamo: il Sentiero dell'olio, il Sentiero degli alpini, alcune tappe del Cammino di Sant'Antonio e del Viæ Misericordiæ, il Cammino di Dante e i numerosi sentieri CAI. Le guide AIGAE e le guide del Parco, insieme ad accompagnatori dei vari cammini, vi faranno vivere momenti magici lungo questi sentieri.

Le guide e gli accompagnatori turistici vi condurranno attraverso una miriade di luoghi dove vivrete la storia, l'arte e la cultura di questo borgo medioevale, uno dei più belli d'Italia, Città dell'olio e Bandiera arancione TCI.



Per info:

Proloco tel. 0546 81166
iat.brisighella@racine.ra.it
www.brisighella.org

Consorzio olio D.O.P. Brisighella
Federica Assirelli
tel. 0546 81103
www.brisighelladop.it

Per i Cammini

Luciano Albonetti 335 6646192
www.ilcamminodisantantonio.it

Oliviero Resta 345 4540524
Giordano Bezzi 327 4233183
www.camminodante.com

Marcello Mognoni 340 3438322
Il Piccolo 0546 22608
www.viamisericordiae.org

foto di Alessandro Leporesi



Strada della Romagna

vini · sapori · cultura



Paesaggi pittoreschi, sapori unici, borghi affascinanti, tesori culturali e un'ospitalità autentica fatta di tradizioni più forti dello scorrere del tempo. Lungo la Strada della Romagna piccole e grandi meraviglie danno vita alla terra del buon vivere, dove il benessere è una scelta quotidiana. Abbracciando l'intera Provincia di Ravenna, dalla media valle del Senio e del

Lamone, la Strada della Romagna scende verso la Via Emilia tra dolci colline punteggiate da vigneti, oliveti, frutteti e attraversando la Vena del Gesso, spina dorsale dell'omonimo Parco regionale. Proseguendo lungo la pianura, con tracce della centuriazione romana, giunge fino alla costa, dove il Parco Regionale del Delta del Po, le millenarie saline di Cervia e la splendida Ravenna con le sue grandi cattedrali ricche di mosaici, offrono emozioni uniche. Lungo questo percorso agriturismi, B&B, ristoranti, cantine e produttori artigianali propongono eccellenze enogastronomiche ricche di sapori e fedeli alle antiche tradizioni di origine contadina. I salumi di Mora Romagnola, il formaggio squacquerone Dop, i frutti dimenticati e le erbe aromatiche di Casola Valsenio, l'olio l'extravergine di Brisighella Dop, lo scalogno Igp di Riolo Terme e il sale dolce di Cervia sono solo alcuni dei tesori della tavola da gustare con un buon calice di vino: Albana o Sangiovese? Trebbiano o Cagnina? Pagadebit o Bursòn? Centesimino o Famoso? Dietro ogni scelta c'è una storia, dietro a ogni storia un sapore e un'emozione capaci di conquistare fin dal primo istante.

Info:

Strada della Romagna

Tel. 0546 691298

info@stradadellaromagna.it

www.stradadellaromagna.it

 Strada della Romagna





Consulta del Volontariato e delle Associazioni della Romagna Faentina ODV

La Consulta del Volontariato e delle Associazioni della Romagna Faentina ODV si propone come riferimento alle varie associazioni di volontariato e promozione sociale di tutti i comuni aderenti all'Unione: vallata del Lamone (Brisighella e Faenza) e vallata del Senio (Casola Valsenio, Riolo Terme, Castel Bolognese, Solarolo).

Nella continua ricerca di una fattiva collaborazione fra le varie associazioni, si è resa promotrice di ampi progetti che trasversalmente permettono di riunire molte attività condivise; in particolare, nel 2019, il progetto di riferimento è stato **“La forza della fragilità”**, volto al reinserimento sociale e lavorativo delle persone in condizione di fragilità attraverso l'impegno in attività di volontariato (come ad esempio la cura del verde e degli argini fluviali) e di orientamento al lavoro.



Prosegue il progetto **“Il Lamone? Un quaderno per conoscerlo”** rivolto agli alunni della scuola primaria, che in compagnia di Martino il pescatore possono scoprire il fiume, quale importante bene comune da apprezzare pienamente percorrendone gli argini e seguendo **“L'anello dei 4 ponti”** (percorso promosso dalla Consulta nel 2009). Un progetto che, con lievi modifiche, può essere adattato per quasi tutti i fiumi e le città.

I giovedì di luglio la Consulta cura il **“Mercatino dei bambini”**, a settembre organizza la **“Festa delle Associazioni”** mentre a dicembre il **“Pranzo di Natale”** aperto a tutte le persone sole o in difficoltà.

La Consulta collabora quotidianamente con l'Associazione Per gli altri Odv, Centro di servizio per il volontariato della provincia di Ravenna che ha il compito di fornire alle associazioni un supporto per qualificare e far crescere il volontariato (www.pergli altri.it). Offre l'uso di locali per incontri e manifestazioni. Negli ambienti della Consulta si trova anche il **Centro di documentazione “Don Tonino Bello”**, una biblioteca, emeroteca, videoteca e ludoteca specializzata su argomenti di pace, volontariato, emarginazione, ecologia ed educazione alla mondialità, con prestito gratuito aperto a tutti.

Via Laderchi, 3 - Faenza (RA) - Tel. 0546 27206
consultavolontariatofaenza@racine.ra.it
www.consultavolontariatofaenza.it

Apertura al pubblico: giovedì 9.00 - 13.00 e 15.00 - 18.00.
Disponibile telefonicamente dal lunedì al venerdì.



Arte 49

Maria Elena Boschi
Milena Scarpelli

creazioni d'arte



ARTE49 a Faenza, lo spazio espositivo e commerciale delle ceramiciste Maria Elena Boschi e Milena Scarpelli, è un laboratorio vetrina dove trovare sculture e manufatti realizzati principalmente in ceramica. La bottega è nata dalla comune passione per la ceramica e diverse esperienze in fiere, laboratori e mostre sul territorio che hanno portato le due ceramiciste a creare un negozio dedicato a pezzi originali realizzati a mano, dal gioiello alla scultura d'arredo in stile faentino. È possibile visitare il laboratorio ad entrata libera nei giorni di apertura o su appuntamento.



Info:
Via Torricelli 7 - Faenza (RA)
Tel. 338 2572805
elenaboschi@elenaboschi.com
www.elenaboschi.com
f Arte49Faenza



PRO LOCO RUSSI

Da Raffanara a Vico de Russia

Un percorso nell'arte e nella storia

Punto di partenza è Palazzo San Giacomo, dove già esisteva sin dal 1154 in località *Raffanara* la chiesa dei Canonici Regolari di Santa Maria in Porto dedicata all'apostolo Giacomo. I Rasponi nel 1664 acquisirono questi beni per realizzare la loro residenza estiva. Percorrendo l'antica strada del *Fiumazzo* si raggiunge la Villa Romana, testimonianza della storia bimillenaria del nostro territorio, il cui impianto di villa rustica (I-II sec. d.c.) è completamente leggibile e i mosaici pavimentali ne dimostrano l'importante eleganza. Scendendo invece dalla vecchia via *Matrara* all'altezza di Boncellino, dove al traghetto operava il padre di Stefano Pelloni - il brigante tristemente conosciuto come il Passatore - si arriva alla città di Russi passando davanti all'antico oratorio del Ss. Crocifisso e al cimitero, dove nella parte storica, risalente alla metà dell'Ottocento, sono seppelliti i figli illustri di Russi che hanno contribuito al Risorgimento italiano, fra tutti Luigi Carlo Farini e Alfredo Baccarini. Raggiunto il centro storico si trova il mastio dell'antica rocca polentana risalente al 1371, al cui interno vi è il Museo Civico con l'antiquarium della Villa Romana e l'esposizione del fondo archivistico "Alfredo Baccarini".



Il palazzo San Giacomo, la Villa Romana ed il Cimitero storico potranno essere visitati con accompagnamento gratuito dei volontari della Pro Loco di Russi durante i seguenti appuntamenti:

PALAZZO SAN GIACOMO E VILLA ROMANA

domenica 5 aprile e domenica 10 maggio

Partenza visite guidate: ore 15.00 - 15.45 - 16.30 - 17.15

L'ingresso alla Villa è regolato secondo le norme della biglietteria MIBAC

CIMITERO STORICO E VILLA ROMANA

Giornate Europee del Patrimonio, domenica 20 settembre: ore 15.00 e ore 16.30

Aperture serali straordinarie di Palazzo San Giacomo

in occasione della III edizione di Lallabay (ultimo week end di agosto)

Info:

proloco@comune.russi.ra.it

Tel. 0544 587670

(mart. e ven. ore 10 - 11.30)

cultura@comune.russi.ra.it

Tel. 0544 587642 (orari di ufficio)

MIBAC - Polo Museale Regione E-R
presso Villa Romana tel. 0544 581357

Pro Loco Bagnacavallo



“A tal proposito potrei soggiungere diverse cose, ma dirò quest’una sola in memoria della nostra Patria, chiamata Bagnacavallo non per altro, se non perché ivi erano acque curative de’ cavalli, onde Tiberio Augusto l’edificò per tal comodo, e perciò si suol chiamare in latino Tiberiacum”.

TOMASO GARZONI

La Pro Loco Bagnacavallo si è posta l’obiettivo di tutelare e valorizzare il territorio e le tipicità locali, comprendendo anche le persone che, per meriti particolari, si prodigano per il benessere materiale e culturale dei concittadini e che vengono insigniti del titolo di soci onorari benemeriti.

Le varie manifestazioni che la Pro Loco organizza sono finalizzate ad arricchire le conoscenze degli abitanti del territorio di Bagnacavallo e dintorni (conferenze a tema, mostre, ecc.), a far scoprire le ricchezze della città anche al di fuori dei confini comunali (Spirito e Materia e altre iniziative enogastronomiche), a promuovere la tutela e valorizzazione del patrimonio culturale architettonico e a realizzare progetti condivisi in favore della nostra comunità che vengono organizzati in collaborazione con l’Amministrazione Comunale e/o altre Associazioni.

Per essere informati sulle iniziative e manifestazioni promosse dalla Pro Loco Bagnacavallo visitate il sito:

www.prolocobagnacavallo.it

apertura: mercoledì, sabato e domenica
dalle 10.00 alle 12.00

Tel. 0545 62040

proloco.bagnacavallo@gmail.com

 [Pro Loco Bagnacavallo](#)





Oasi Podere Pantaleone

Il Podere Pantaleone è situato a Bagnacavallo lungo la via omonima, laterale di via Stradello. Un tempo di proprietà della famiglia Pirazzoli, soprannominata “Pavlèna”, il Pantaleone è stato acquistato dal Comune di Bagnacavallo nel 1988. Istituito come oasi naturalistica nel 1989 (Area di Riequilibrio Ecologico), dal 2006 è anche Sito di Importanza Comunitaria.

Fino agli anni Cinquanta il podere era del tutto simile ai fondi che lo circondavano, organizzato con la “piantata”, con vecchi filari di vite sostenuti e dominati da grandi alberi capitozzati e, tra un filare e l'altro, lunghe strisce di terra coltivate a grano, orzo ed erba medica. Poi, in pochi anni, il paesaggio intorno venne trasformato dalle nuove tecniche agricole, mentre il podere conservò il suo aspetto perché il proprietario decise di non passare alle colture intensive e di non utilizzare fitofarmaci e concimi chimici.

Nel corso degli anni i filari alberati si sono estesi spontaneamente creando un bosco interrotto solo da piccoli spazi erbosi. La flora e la fauna tipiche della Pianura Padana, almeno fino al dopoguerra, trovano l'ambiente naturale ideale, dando vita ad un'area di oltre nove ettari di grande interesse paesaggistico e naturalistico. Al suo interno si trovano tanti fiori spontanei ormai introvabili e animali di ogni tipo. L'oasi è dotata di percorsi con pannelli didattici, campo di grano con fiori spontanei di una volta, stagno con piante acquatiche, anfibi e rettili rari.

Iniziative:

2, 9, 16, 23, 30 maggio e 6, 13 giugno

Natura nella notte - Itinerario notturno nel bosco tra le lucciole.

26, 27 settembre e 3, 4 ottobre

Il vino dal bosco alla cantina - Visite in oasi sulle tracce della piantata e di antichi vitigni e in cantina con degustazione di vini tipici.

22 novembre

Festa degli alberi - Percorso tra gli alberi secolari con merenda e piccoli alberi dell'oasi in omaggio.

Apertura dal 5 aprile all'11 ottobre 2020

domenica e festivi con ingresso gratuito

orari: aprile-maggio e settembre-ottobre 14.30-18.30, giugno 15.30-19.30
(chiusura in luglio e agosto)

Visite guidate su appuntamento anche in altri giorni.

Info, prenotazioni e aggiornamento sui programmi:

Ufficio Informazioni Turistiche dell'Unione dei Comuni della Bassa Romagna

Tel. 0545 280898 - Tel. 347 4585280 Oasi

turismo@unione.labassaromagna.it - info@poderepantaleone.it

http://ceas.labassaromagna.it/ - www.poderepantaleone.it





LA BOTTEGA DELLO SGUARDO

*Una biblioteca e un
archivio per conoscere,
esplorare, studiare e stupirsi.*

*Uno spazio accogliente
per lasciare, prendere e
barattare testimonianze
e oggetti spettacolari.*

*Un giardino dove allenarsi
a scrivere e osservare.*

*Dove la memoria incontra
le forme del presente.*

*Dove tracciare una mappa
teatrale del nostro territorio.*

*Dove educarsi
all'ascolto e alla visione.*

*Serate a tema,
serate a sorpresa.*

*Perché anche l'effimero
lascia tracce.*



Via Farini, 23 - Bagnacavallo (RA)
Tel. 0545 62536

Apertura della biblioteca:
martedì 15-18; giovedì 9-12
info@labottegadellosguardo.it
www.labottegadellosguardo.it

CHI SIAMO

Siamo un'associazione culturale attiva nel territorio di Bagnacavallo dal 2016; in questo arco di tempo abbiamo realizzato più di venti appuntamenti con artisti, incontri a tema, eventi aperti alla città. Il nostro territorio di riferimento è quello delle arti e dello spettacolo, la nostra ambizione è quella di educare il cittadino e lo spettatore ad avvicinarsi ai processi culturali e artistici, fornendo strumenti e occasioni per aiutare a leggerli e a farsene partecipi.



Per questo abbiamo avviato percorsi formativi e didattici, rivolti a specialisti, ad amanti delle varie forme di rappresentazione, a tutti i cittadini.

Ci interessa conoscere a fondo il nostro territorio - geografico, sociale e culturale - e le sue declinazioni storiche; consideriamo la MEMORIA bene comune per eccellenza e vorremmo aiutare a costruire memoria, attraverso il dialogo fra generazioni, la raccolta di testimonianze orali e il censimento di spazi e manifestazioni spettacolari o, in accezione più ampia, festive che scandiscono la vita delle nostre comunità.

Abbiamo una meravigliosa biblioteca specialistica: la **Biblioteca Teatrale Molinari**, inserita nella rete bibliotecaria di Romagna e San Marino.

Realizziamo visite guidate attraverso gli scaffali, i titoli - più di 5000! - e gli autori che la popolano. La biblioteca è il nostro luogo di incontro e condivisione: condivisione di saperi, esperienze, desideri.

Vi aspettiamo!



Nel 744 d.C. il re Longobardo Liutprando regalò al Vescovo di Faenza duecento ettari di bosco e palude, il cosiddetto *magnum forestum*.

Bagnacavallo sorge al centro di questo territorio che la storia ha segnato come luogo di sentimenti forti e contrastanti, dove turbolenza e ospitalità, odio e amicizia non hanno conosciuto mezze misure e dove si sono raggiunte espressioni di altissima gastronomia.

Nel 1999 nasce il Consorzio Il Bagnacavallo per la valorizzazione dei prodotti tipici del nostro distretto: i grandi autoctoni vini **Bursôn®** e **Rambëla®** in tutte le loro espressioni, aceto, saba, distillati, birra artigianale da rifermentazione con lieviti del vino Bursôn, carni e salumi di suini tradizionali e di Mora Romagnola, confetture, fiori recisi e altri vini bianchi, rossi e frizzanti del territorio.

È possibile trovare, degustare ed acquistare i nostri prodotti in molti esercizi locali, presso le singole aziende ma anche direttamente presso la nostra sede all'Ecomuseo delle Erbe Palustri ed eventualmente prenotare cene o pranzi a tema con cucina tipica del territorio in abbinamento ai nostri vini.

Numerosi sono gli eventi organizzati ogni anno dal Consorzio in collaborazione con le amministrazioni locali e l'Ecomuseo.

Sede:

c/o Ecomuseo delle Erbe Palustri
Via Ungaretti, 1

Villanova di Bagnacavallo (RA)

Sergio Ragazzini 338 2894968

consorzioilbagnacavallo@gmail.com

www.consorzioilbagnacavallo.it

 Burson Bagnacavallo

Principali eventi 2020



A che punto siamo? - 17ª edizione (marzo, aprile, maggio)

Manifestazione nata nel 2004, da un'idea dell'enologo Sergio Ragazzini, in cui ogni anno viene scelto il miglior Bursòn etichetta nera (la riserva) in commercio, tra tutti quelli proposti dalle aziende che fanno parte del Consorzio. Attraverso una fase eliminatoria sviluppata in varie serate, organizzate sotto forma di cena con degustazione alla cieca, vengono selezionati i produttori che si scontreranno nella serata finale, aperta al pubblico (su prenotazione), che decreterà il miglior Bursòn dell'anno.

Nel mese di novembre, il vincitore affronterà quattro fra i vini più famosi e blasonati d'Italia nel corso di una degustazione alla cieca il cui scopo è proprio quello di valutare l'autoctono bagnacavallese nei confronti dei migliori vini nazionali.

La Piazza in Tavola, Bagnacavallo - 12ª edizione (30 maggio)

Premiazione del miglior Bursòn etichetta nera uscito vincitore dalla finale dell'edizione 2020 della sfida "A che punto siamo?".

Verticale di vino Bursòn, Bagnacavallo - 7ª edizione (settembre)

Degustazione guidata di 5 annate storiche del prezioso vino bagnacavallese, in occasione della Festa di San Michele (partecipazione a numero chiuso, su prenotazione).

Le più importanti cantine del Consorzio saranno inoltre presenti a:

Vinitaly **54ª edizione del Salone internazionale dei vini e distillati**
Verona dal 19 al 22 aprile.

Enologica **Salone del vino e del prodotto tipico dell'Emilia-Romagna**
Palazzo Re Enzo, Bologna (ottobre).





Nasce nel 1997, dall'idea del giornalista **Giorgio Menna**, come logo della Rassegna Enogastronomica Internazionale "Week End & Sapori", un originale format di gemellaggio di culture, sapori e territori fra due diverse regioni d'Italia o d'Europa.

Oggi il principale mandato dell'Associazione ENOGÀ è soprattutto quello di **promuovere le produzioni e i produttori d'eccellenza**, attraverso la creazione di eventi a carattere turistico - enogastronomico, e la partecipazione attiva ad incontri, rassegne, fiere specializzate e trasmissioni radiotelevisive. Una presenza importante nel panorama agroalimentare italiano, che, avvalendosi di voci autorevoli del comparto tra cui sommelier, norcini, gourmet, chef e giornalisti, intende essere un vero e proprio punto di riferimento sia per il consumatore finale, che per gli addetti ai lavori.

Numerose le **attività** di cui ENOGÀ si avvale tra cui:

- **Premio Internazionale ENOGÀ** (14^a edizione Marina di Ravenna - giugno 2020)
- **Itinerari enogastronomici** d'Italia e d'Europa
- **Guida ristoranti e ristoratori** by ENOGÀ
- **Lo Spettacolo Enogastronomico**
- Corso **"Gli stilisti del gusto"**
- **Il Network dei Sapori**
- **Il Paniere ENOGÀ**
- **I Sapori dell'Arte**

Progetti concreti che trovano una loro collocazione anche nei canali mediatici di cui ENOGÀ ne è al contempo interprete e autrice quali:

- la trasmissione radiofonica **"ENOGÀ Sapori & Profumi alla Radio"**, giunta al 16° anno di programmazione;
- la striscia televisiva quotidiana di **"ENOGÀ in Viaggio"** e il portale [enoga.it](http://www.enoga.it)



UNISCITI A NOI!

Info: ENOGÀ - Via Chiusa, 17 - Bagnacavallo (RA)
 Tel. 338 8586771 - info@enoga.it
www.enoga.it

* Albergo

Antico Convento San Francesco dispone di 8 camere comfort rinnovate e dedicate al territorio e 11 camere multiple con letti a castello, per un totale di 80 posti letto.

Alcuni servizi a disposizione dei viaggiatori come la prima colazione, il bar, il servizio wi-fi gratuito, le biciclette di cortesia e un angolo dedicato all'acquisto dei prodotti locali, arricchiscono il soggiorno per godere e vivere la struttura in tutto il suo fascino e quiete.

Qui il turismo diviene esperienza.

The hotel has 8 comfortable and renewed rooms and 11 family rooms with bunk beds, for a total sleeping accommodation for 80 guests. Services available for guests: breakfast, bar, common usage space with free WiFi, bikes without any cost and possibility to buy local products of the Romagna territory, for a stay where you can enjoy and live the Convent as well as its calm and fascinating surroundings. Here tourism becomes an experience.

* Eventi

Nel cuore del centro storico di **Bagnacavallo**, una location suggestiva e versatile con ampi spazi, adatta a cerimonie, meeting, convegni, summer camp, musica dal vivo e per qualsiasi tipo di evento artistico culturale.

La struttura dispone di salette interne per riunioni, conferenze e laboratori, oltre al porticato esterno con palco e sedute.

Nella pregevole scenografia del chiostro rinascimentale si inserisce inoltre la rassegna estiva **Quel che passa il Convento**: spettacoli, vino e musica.

A place with large interiors and exteriors areas: its wonderful context is perfect for ceremonies, meetings, conferences, summer camps, live music and cultural and artistic events. Rooms for meetings, workshops and exhibitions available, with the external portico area with platform and sitting places. In the fine scenery of the Renaissance cloister, during summer there is the event "Quel che passa il Convento": with events, wine and music.



Via Cadorna, 10 **Bagnacavallo (RA)** * Tel. +39 0545 1770715

www.anticoconventosanfrancesco.it * info@anticoconventosanfrancesco.it





Molino Quercioli

Siamo un Molino a conduzione familiare dal 1940 e produciamo farine di grani teneri esclusivamente prodotti nel nostro territorio e coltivati da agricoltori locali.

Il grano lo acquistiamo direttamente dall'agricoltore, lo immagazziniamo nei nostri silos e lo maciniamo nel nostro Mulino ogni giorno: così si ottiene un prodotto a filiera corta e a km 0.

Le nostre farine sono prive di qualsiasi additivo, coloranti e conservanti.

Abbiamo farine tradizionali tipo "0" e "00", meno raffinate tipo "1", "2" e integrale. Inoltre produciamo anche farine macinate a pietra integrali con grani antichi, farro e orzo.

Nel nostro negozio adiacente al Molino, potete trovare tutto questo e molto altro.

Siamo a Bagnacavallo in Via Destra Canale Inferiore, 9 lungo il bellissimo percorso ciclopedonale del Naviglio.

Orari di apertura:

dal lunedì al venerdì	8.00 - 12.00
	14.30 - 18.30
sabato	8.00 - 12.00

Chiuso sabato pomeriggio e domenica.

Info: Tel. 0545 61223

Via Destra Canale Inferiore, 9
Bagnacavallo (RA)



Azienda Agricola Pattuelli

Seguendo il corso del fiume Lamone, all'altezza di Villanova di Bagnacavallo, si trova l'Azienda Agricola Pattuelli, esperti produttori di asparagi, orticole e frutticole da ben tre generazioni.

La nostra azienda lavora in regime di "lotta integrata volontaria", facendo cioè un minor uso di prodotti fitosanitari rispetto all'agricoltura convenzionale.

Da qualche anno abbiamo una linea di conserve e confetture, rigorosamente senza conservanti, prodotte con frutta e verdura coltivata presso la nostra azienda. Possediamo, inoltre, piccoli allevamenti di ovini, bovini e suini.

Nel nostro nuovo punto vendita trovate ogni giorno frutta e verdura appena raccolta dai campi limitrofi e salumi preparati utilizzando le carni degli animali da noi allevati.

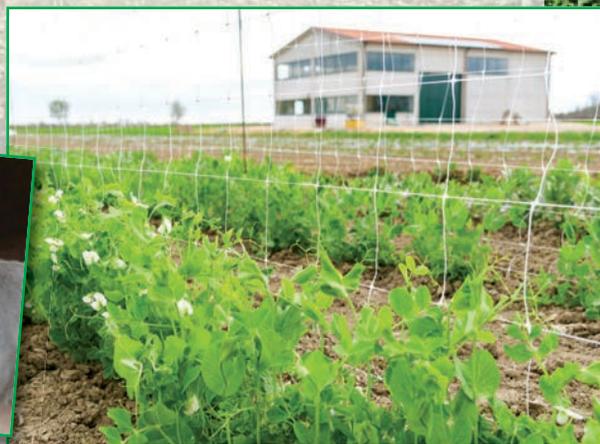
Il punto vendita si trova a Bagnacavallo in via Cogollo 11/B.
Aperto dal lunedì al sabato, dalle 8.30 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 18.30.

Ci trovate anche presso i seguenti mercatini dei produttori:
Ravenna, piazza della Resistenza - lunedì e giovedì pomeriggio.
Faenza, piazzale Pancrazi - venerdì pomeriggio.
Lugo, piazza della Rocca - sabato mattina.

Info:
Via Aguta, 8 - Villanova di Bagnacavallo (RA)
Mario 348 7837144
Stefano 340 2483075
Simona 348 7293386

 @Ortofrutta Pattuelli

 Ortofrutta Pattuelli





Traversara

La farmacia vegetale della tradizione romagnola
Utilizzo delle piante medicinali tra empirismo e scienza



L'utilizzo delle erbe per curarsi o ad uso alimentare risale alla notte dei tempi. Oggigiorno si tende sempre più a trascurare gli effetti che le erbe che ci circondano possono avere sul nostro organismo.

Dedicando una mostra alle piante officinali della nostra zona vogliamo attirare l'attenzione sui benefici che si possono ricavare da un corretto e attento utilizzo delle stesse, che possiamo trovare spontanee lungo il fiume Lamone o coltivare nell'orto.

Di erbe officinali si parla già nella storia greca con Dioscoride, per arrivare al botanico bagnacavallese Pietro Bubani, alla famiglia dei "Zambutèn" originaria di Villanova che curava con i famosi "Pcòn", fino allo sviluppo odierno del commercio delle erbe officinali.

Le schede delle varie piante ne chiariscono le caratteristiche, le proprietà, gli usi e le indicazioni, e le curiosità nate nella tradizione romagnola.

Info: Angelo Ravagli 338 4965956
aravagli@gmail.com
www.traversarainfiore.it

38^a Festa della Primavera in Fiore

dal 27 marzo al 5 aprile 2020

La 38^a edizione della Festa della Primavera in Fiore presenta spettacoli per grandi e piccoli, intrattenimenti musicali, cultura e svago.

Venerdì 27 marzo si inaugura la mostra intitolata “La farmacia vegetale della tradizione romagnola” che illustra le principali erbe officinali della nostra zona.

L'Università de' Dialèt terrà gli “Esami di dialetto romagnolo” con conferimento di un diploma.

Non mancheranno le specialità del nostro fornitissimo e rinomato stand gastronomico in cui ritrovare i veri sapori delle specialità romagnole.

Si potranno gustare piatti tradizionali come i cappelletti o lasciarsi tentare da alcune golosità come la costata di maiale, la trippa e lo gnocco fritto con squacquerone.



Ecomuseo delle Erbe Palustri Etnoparco Villanova delle capanne

Villanova di Bagnacavallo, situata lungo l'argine sinistro del fiume Lamone, anticamente faceva parte di un complesso sistema territoriale di corsi d'acqua e zone umide. I primi abitanti di quei luoghi sfruttarono le modeste risorse che l'ambiente offriva loro, avviando la raccolta e la lavorazione di erbe spontanee con le quali realizzare varie tipologie di manufatti.

Nel corso degli anni questa originale forma di artigianato si è sviluppata fino a divenire, tra Ottocento e Novecento, una delle principali imprese economiche della zona.

L'Ecomuseo delle Erbe Palustri conserva memoria di quel "saper fare", di quella stagione produttiva e documenta il contesto ambientale ed economico in cui il paese viveva.

L'Ecomuseo è parte dei Musei Civici del Comune di Bagnacavallo e la gestione è affidata all'Associazione Culturale Civiltà delle Erbe Palustri.





Associazione Culturale
Civiltà delle Erbe Palustri

La collezione dell'Ecomuseo è distribuita su quattro piani con un percorso di visita che comprende:

- sala didattica con video introduttivo che sintetizza le vicende storiche, ambientali e produttive del territorio;
- ricostruzione della casa-laboratorio, cucina e luogo di lavoro dove gli artigiani del “Cantiere aperto”, durante le visite guidate, presentano dal vivo le antiche tecniche di lavorazione dell'erba di valle;
- supporti multimediali e testimonianze del mondo della valle e della comunità villanovese;
- sala immersiva con proiezione degli ambienti vallivi più belli del Parco del Delta del Po;
- sezioni espositive dei cicli produttivi delle cinque erbe (tifa, giunco lacustre, carice, canna palustre, giunco pungente), i cui manufatti costituiscono la raccolta di intrecci più ricca d'Europa, e sezione del legno nostrano (salice e pioppo);
- sezione dedicata alle costruzioni in canna palustre e al suo impiego in bioedilizia;
- “Giocare con niente”: raccolta di giochi di una volta costruiti con materiali naturali e di recupero.

L'area esterna dell'Ecomuseo ospita l'Etnoparco “Villanova delle Capanne”, una sezione espositiva all'aperto, nella quale sono state ricostruite le principali tipologie di costruzioni rurali in canna palustre e l'orto-giardino dei fiori e degli odori dimenticati.

Servizi

Visite guidate e laboratori didattici (su prenotazione).

Accessi facilitati per diversamente abili.

Sala convegni, servizio caffetteria, sala conviviale con cucina per pranzi al sacco, assaggi di prodotti tipici, cucina tradizionale, genuina e di qualità.

Apertura: dal martedì al venerdì 9.00 - 13.00
Sabato 9.00 - 13.00 e 15.00 - 18.00
Domenica 10.00 - 13.00 e 15.00 - 18.00
Chiuso il lunedì, 25 e 31 dicembre, 1 gennaio,
le due settimane centrali di agosto

Ingresso: intero € 2,00 - gratuito: bambini fino a 10 anni, disabili e accompagnatori, soci ICOM, guide turistiche.

Contatti:

Via Ungaretti, 1 Villanova di Bagnacavallo (RA)

Tel. 0545 47122 - 47951

erbepalustri.associazione@gmail.com

erbepalustri@comune.bagnacavallo.ra.it

www.erbepalustri.it





Slow Food[®]

Godò e Bassa Romagna

Slow Food è una grande associazione internazionale no profit impegnata a ridare il giusto valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi, grazie ai saperi di cui sono custodi territori e tradizioni locali.

Ogni giorno Slow Food lavora in 150 paesi per promuovere un'alimentazione buona, pulita e giusta per tutti.

Oggi Slow Food conta su una fitta rete di soci, amici e sostenitori in tutto il mondo grazie e con i quali:

- difendiamo il cibo vero
- promuoviamo il diritto al piacere per tutti
- ci prepariamo al futuro
- valorizziamo la cultura gastronomica
- favoriamo la biodiversità e un'agricoltura equa e sostenibile

La Condotta Slow Food Godò e Bassa Romagna organizza cene, degustazioni, corsi, convegni ed eventi a pochi chilometri da casa tua.

Slow Food Godò e Bassa Romagna
Via della Chiesa, 17
Villanova di Bagnacavallo (RA)
slowfoodbassaromagna@gmail.com
Tel. 347 4524084



Per ricevere i programmi
delle nostre iniziative:
www.slowfoodgodo.it

 @slowfoodgodoebassaromagna

 @slowfoodgodoebassaromagna

Circolo Arci Casablanca

In cammino ora e sempre



Nel corso del 2019 il Circolo Arci Casablanca, in collaborazione con Trail Romagna e l'Ass. Culturale Civiltà delle Erbe Palustri, ha dato il via al Cammino di San Romualdo, un cammino a tappe che da Sant'Alberto porterà in sette anni fino a Camaldoli.

Il primo tratto è partito dal luogo ove sorgeva l'antica isola del Pereo e, seguendo l'argine sinistro del Lamone, ha fatto tappa a Bagnacavallo presso il monastero di San Giovanni Battista. **Sabato 3 ottobre** si terrà la seconda tappa del cammino che partendo da Palazzo San Giacomo di Russi raggiungerà Faenza, visitando i luoghi che hanno visto la presenza dei monaci camaldolesi.

Questo è solo uno dei vari filoni di lavoro, studio e attività portati avanti dal Circolo, che si rende disponibile anche per momenti di socialità e convivialità. Lo scorso anno la sala ha ospitato più volte la "Compagnia del Porcello", rinnovando l'antico rito del maiale, un tempo riserva di grasso e vita per le famiglie di Villanova e non solo; ciccioli, fegato con la rete, ossa, *dôlz môrs*, ... perché *de porc u n' s' bôta veja gnt!* Si rinnoverà poi anche quest'anno la festa dell'8 marzo con la strepitosa "Paella delle Donne".

Non c'è tregua per il Circolo Arci Casablanca che si riconferma un utile spazio per il paese; non troppo piccolo, non troppo grande ma a misura di paese e aperto a tutti per il bene comune, l'inclusività, l'accoglienza e la solidarietà.

Il Circolo Arci Casablanca organizza battesimi, compleanni e feste, coordina l'invio di aiuti a favore della promozione dei diritti delle donne, di popoli oppressi, in caso di calamità naturali e a famiglie del paese bisognose. Il Circolo sviluppa anche studi, pubblicazioni, raccolte di memorie di villanovesi, documentazioni video dedicate a lavoratori palustri, partigiani, donne e continua il lavoro sulla figura di Giovanni Acuto, John Hawkwood, che realizzò a metà del 1300 la strada che porta il suo nome, l'*Agüda*, la via Aguta che mena a Glorie.

Via della Chiesa, 10
Villanova di Bagnacavallo (RA)
Tel. 0545 49633 - 339 7611282
ombrettacortes@gmail.com
danmorelli56@gmail.com

Attività 2020

Tutti i Martedì Tombola

Tutti i Giovedì Ballo

6 gennaio Befana dei bambini con
"I Genitori di Babbo Natale"

Febbraio Carnevale dei Genitori e Bambini

8 marzo Festa della Donna

Maggio Serata di raccolta fondi a scopo benefico

Durante i mercatini "La Soffitta in Piazza"
e la "Sagra delle Erbe Palustri"
apertura del "Ristoro di Acuto"

Ottobre Notte Rossa

Dicembre - Festa della U.S. Calcio di Villanova
- Meeting Nordic Walking
- S. Silvestro con "I Boys"
- Feste dell'Anpi e convegni dell'Arci Provinciale
- Festa con la "Compagnia del Porcello"





Prodotti tipici:

- Marroni (Marradi)
- Ravigliolo
- Olio extra vergine d'Oliva (Brisighella)
- Mora Romagnola
- Sangiovese - Trebbiano (Romagna)
- Bursòn (Bagnacavallo)
- Rambèla (Bagnacavallo)
- Saba
- Cocomero di Bagnacavallo
- Cappelletti
- Bellecotto
- Formaggio Bucciattino
- Piadina
- Pesce Azzurro

Artigianato:

- Ceramica (Faenza)
- Erbe Palustri (Villanova di B.)
- Mosaico (Ravenna)
- Stampa Ruggine (Romagna)





Villanova Insieme

IL SENATO

Centro Sociale
Associato ANCeSCAO



L'Associazione di Volontariato per il Trasporto Socio-Sanitario "Villanova Insieme" è nata all'interno del "Centro Sociale il Senato", di cui condivide finalità e scopi. Il servizio è attivo, con disponibilità di 2 auto attrezzate, anche per persone con difficoltà di deambulazione.

Durante la Festa di Ottobre 2018, è stata beneficiata del Premio Villanova.
Info: 345 0603924

Centro Sociale il Senato
Piazza 3 Martiri, 3
Villanova di Bagnacavallo (RA)
Lucia Minardi 347 5779656



Festa d'Ottobre

dal 9 al 12 ottobre 2020

Nata come festa religiosa dedicata alla Madonna del Rosario, la Festa d'Ottobre di Villanova è divenuta per tradizione la "Festa de paes".

Organizzata dall'omonimo comitato con il contributo della Parrocchia di Sant'Apollinare e con il patrocinio del Comune di Bagnacavallo, la festa ha in programma eventi religiosi, culturali e musicali che si tengono nel ricreatorio parrocchiale e all'interno di un teatro-tenda antistante piazza Matteucci.

La festa prevede, tra le altre cose, una ricchissima pesca di beneficenza, un grande luna park per i più piccoli e un attivissimo stand gastronomico.

L'iniziativa di maggior richiamo è il conferimento del *Premio Villanova* che viene assegnato ad una persona o un ente villanovese che si siano particolarmente distinti, per la loro attività in campo sociale, culturale, scientifico o sportivo.

Comitato Festa d'Ottobre
c/o Parrocchia di Sant'Apollinare
Via Glorie, 21 - Villanova di Bagnacavallo (RA) - Tel. 0545 49924

Casa Cortesi

Bed and Breakfast



Sono nata e cresciuta in questo cortile vicino al fiume, come tanti a Villanova, dove per decenni, fino agli anni '60 del secolo scorso, la mia famiglia ha prodotto e commerciato stuoie, scope e sparte in erba palustre.

Dal 2001, in una parte della vecchia casa-laboratorio ristrutturata, accogliamo ospiti provenienti da tutta Italia e da diverse parti del mondo. Da noi trovano confortevoli camere, spaziose e luminose, con bagno, riscaldamento, ventilatore e connessione *wi-fi* gratuita; una delle camere è accessibile anche in carrozzella.

Parcheggio auto libero nel grande e tranquillo cortile; disponibilità per biciclette e moto nell'ampio garage (capannone in passato adibito a deposito di manufatti in erbe palustri); fermata dell'autobus a 50 m da casa.

Mi piace curare in particolare la colazione del mattino: nel nostro accogliente soggiorno (dall'originale soffitto con travi in legno a vista) viene allestito un ricco buffet con prodotti locali, biologici e preparazioni casalinghe.

È questo un momento per me prezioso: l'incontro, il confronto e lo scambio di informazioni con i nostri visitatori sono manifestazione di quella "filosofia dell'ospitalità" ispiratrice, per il 20° anno, di Casa Cortesi.

Annetta Borghesi Cortesi



Info:
Via Glorie, 150 - Villanova di Bagnacavallo (RA)
Tel. 0545 927285 - 349 3639571
info@casacortesi.it - www.casacortesi.it

Bed and Breakfast Casa Cortesi



Santerno

Santerno è una piccola frazione del Comune di Ravenna collocata a ovest, a circa 12 chilometri dalla città. A ridosso dell'argine destro del fiume Lamone, conta circa 1700 abitanti e le attività sono da sempre prevalentemente agricole. Antichi documenti fanno risalire le origini del paese intorno al 1080 dove si fa riferimento a una località denominata *Santhernum*.

Diversi fabbricati, visibili ancora oggi, testimoniano le remote origini della località: Palazzo Spreti, grande villa gentilizia con annesso Oratorio, situato in via Palazzo, il Palazzetto Veneziano, di epoca medievale, adibito ad orfanotrofio femminile e ad ospedale militare tedesco durante la seconda guerra mondiale. Altri edifici sono: Casa Minguzzi, detta "dell'ortolano", rifugio della banda del Passatore, il Palazzone o palazzo Malagola in via Mantraversa, le ex scuole elementari e la ex caserma dei Carabinieri.



Quest'ultima, costruita all'inizio del 1900, fu sede del Partito Socialista poi Comunista di Santerno, confiscata dallo Stato in periodo fascista e mai più restituita ai legittimi proprietari.

Di notevole interesse è anche un altro edificio situato in via degli Angeli, denominato Villa Poletti. Tale palazzo divenne residenza, a cavallo tra l'800 e il '900, della famiglia dell'avvocato, il cavaliere Paolo Poletti, nipote di Olindo Guerrini, noto estensore dei "Sonetti Romagnoli".

Nel sonetto "*La Brenda*" (la merenda), Guerrini cita un elenco di roboanti nominativi dialettali maschili e femminili: *Me, Temistocle, Opimio, Clodoveo ... e l'Irma cun su medar Galatea, andessom (andammo) a Santerna in tanti avtur (vetture, probabilmente calessi e birocci trainati da asini e cavalli) ch'us aveva invidè Pino Pulett par magnè i caplèt (cappelletti)*.

Si può immaginare l'atmosfera di tali occasioni, in cui le sbornie erano all'ordine del giorno e *Pulinèra* e *Tugnàzz*, con aliti aspri come bocche di tino e i denti anneriti dall'inseparabile sigaro o dal fumo della *caratèna* (piccola pipa in terracotta), davano lo spunto a "Stecchetti" per i suoi divertentissimi sonetti.



Iniziative 2020



Santerno, pur essendo un piccolo paese, conta su una vita sociale particolarmente attiva, animata e stimolata dall'attività instancabile del suo Comitato Promotore. Molteplici sono le iniziative che riescono a coinvolgere migliaia di cittadini provenienti da ogni dove, i quali con grande partecipazione, ne decretano il successo.

- **da domenica 19 gennaio a domenica 9 febbraio**
Laboratori di carnevale (per ragazzi e adulti)
- **domenica 16 febbraio**
Carnevale a Santerno. Sfilata di carri allegorici
- **aprile - maggio**
Incontri e recite dialettali.
- **sabato 13 giugno**
"Giovanissima musica d'estate"
- **dal 15 giugno al 7 agosto**
"Estate insieme sul filo della memoria"
C.R.E. Laboratori estivi per bambini
- **dall'1 al 5 ottobre**
Santerno in festa
Sagra di paese con fiera di macchine agricole, mostre, spettacoli folcloristici, mercatino del riuso, stand gastronomico a base di carne e pesce.
- **domenica 29 novembre**
"Fiera delle Meraviglie" - mercatino di Natale



Info: Tel. 328 2820989
info@santerno.net
www.santerno.net



RESIDENZA CANTALUPO

Terra di Romagna

La Residenza Cantalupo è immersa nel cuore della Romagna agreste, circondata dalla natura. Questo la rende un'oasi di tranquillità e relax.

Il minuzioso recupero dell'antico casale, che rispecchia la tradizione contadina romagnola, permette di potersi immergere in un'atmosfera "di una volta" senza rinunciare a tutti i confort moderni. La Residenza offre tre camere elegantemente arredate con materiali di recupero antichi, ognuna diversa dall'altra ma tutte dotate di caldi pavimenti in legno, servizi privati, climatizzazione personalizzabile, ingressi protetti da badge, tv in camera e connessione wi-fi gratuita. I nostri ospiti possono inoltre usufruire dell'utilizzo gratuito di biciclette e della piscina in stagione.

Dalla Residenza Cantalupo è possibile effettuare escursioni in bicicletta o a piedi, visitando i paesi vicini oppure lungo l'argine del fiume Lamone, utilizzando il percorso che porta fino al mare.

A soli 8 chilometri da Ravenna, la Residenza Cantalupo offre la possibilità di visitare la città dei mosaici con i suoi monumenti patrimonio mondiale dell'Unesco e i molteplici ristoranti con la tradizionale cucina romagnola.

Troverete altrettanto vicine alla struttura le località di Milano Marittima, Marina di Ravenna, Cervia e il parco divertimenti di Mirabilandia. La colazione è preparata fresca tutte le mattine e servita in un ambiente comune, caldo e confortevole. Durante la bella stagione è possibile consumare la propria colazione anche in esterno, a contatto con la natura. Il soggiorno da noi è ideale per chi vuole conoscere i sapori della campagna romagnola e trascorrere giorni indimenticabili in un'atmosfera familiare e calorosa.

Tel. 335 456111 - 338 6027840

info@residenzacantalupo.com

www.residenzacantalupo.com

Via Cantalupo, 17
Santerno (RA)



Azienda Agricola Spada

Produciamo bontà dal 1972



L'Azienda Agricola Spada nasce nel 1972 a Santerno dal sogno dei miei genitori Mario e Gigliola e dalla loro passione per la propria terra e tradizioni.

Su una superficie di circa 15 ettari produciamo la frutta tipica del territorio: pesche (Nettarina e Percoche), molte varietà di pera dell'Emilia Romagna Igp (William, Abate Fétel e Conference), prugne Angeleno e uva.

Dal 2018 offriamo ai nostri clienti anche le verdure di stagione del nostro orto e i nostri prodotti trasformati in succhi di frutta, confetture, caramellati, passata e sott'oli.



Questi i valori che portiamo avanti con orgoglio e determinazione nel nostro progetto:

- **Prodotti sani, genuini, di stagione:** vi proponiamo prodotti che seguono il tempo della natura, maturati sull'albero o nell'orto, e per questo più genuini, nutritivi e sostenibili. Trasformiamo i nostri prodotti senza utilizzare conservanti, addensanti e coloranti per mantenerne tutto il sapore e la bontà.
- **Km 0 e filiera corta:** dal produttore al consumatore senza passaggi intermedi. Coltiviamo e raccogliamo direttamente per voi.
- **Salvaguardia dell'ambiente:** coltiviamo prodotti genuini e di qualità, nel rispetto e salvaguardia della natura in cui siamo immersi e con cui collaboriamo. Per i trasformati abbiamo scelto confezioni e imballaggi riciclabili.



Pier Paolo Spada

Info: Via Cantalupo, 5 - Santerno (RA)
Tel. 339 2039158
az.agricola.spada@gmail.com

Seguitemi su:

 @aziendaagricolaspada

 @azienda_agricola_spada





Il Chicco di Grano

Il forno bio il **Il Chicco di Grano** si trova ad Ammonite (RA).

In attività dal 1983, nacque dall'interesse dei fondatori verso un'alimentazione più sana e dall'esigenza di molte persone di reperire pane e biscotti con farine biologiche, più salutari e leggere. Dopo trent'anni di attività la gamma dei nostri prodotti si è molto ampliata e ora ne contiamo circa quaranta tipi fra pane, biscotti, pancrek, grissini, fette biscottate ecc.

Fra le nostre specialità si distinguono i prodotti a base di farine integrali, che aiutano a tenere sotto controllo il peso, la glicemia e il colesterolo, contrastando così numerose malattie.

Info: Via Bacinetta, 17/B
Ammonite (RA)
Tel. 0544 523130
fornobio@ilchiccodigrano.com
www.ilchiccodigrano.com



Turismo Consapevole nelle Terre del Lamone

Il Format GMT™



Occorre intervenire sulla ricchezza di tante esperienze da vivere tutto l'anno, affinché un territorio sia più attraente e attrattivo. Per queste ragioni è opportuno “formare” e “attivare” comunità ospitanti autenticamente accoglienti, veri e propri **Gruppi di Marketing Territoriale**, seguendo i “Cinque Passi” indicati dal **Format GMT™**.

Il GMT™ è un Format riproducibile in tutta Italia, basato su una **rete collaborativa di Partner professionali** che mettono in campo capacità e competenze gestite in modo integrato per **aggregare e coordinare** operatori turistici, attività artigiane di eccellenza e imprese del territorio collaborando, quando possibile, con gli enti locali.

Alcuni dei nostri programmi turistici esperienziali:



Nelle Terre del Lamone il GMT™ -

Gruppo di Marketing Territoriale ha realizzato un catalogo di prodotti turistici che comprende la cultura, l'enogastronomia, l'attività all'aria aperta, l'artigianato - a marchio “MarradiMia” - con un Gruppo di operatori di Marradi, sulle colline toscoro-romagnole.

Dal 2015 “Emozioni Ceramiche” a Faenza è un programma esperienziale di dodici giorni nelle più

belle botteghe ceramiche della città, con visite a musei privati, a Ravenna, Firenze, Bologna. Il programma è stato commercializzato direttamente sul mercato russo e americano.

Altrettanto importante è l'attività di consulenza formativa per gli operatori delle strutture ricettive e di servizi turistici e la creazione della nuova figura professionale del “Coordinatore Turistico Territoriale”.

Il Turismo si definisce “esperienziale” quando parte dalle comunità locali che hanno deciso di rendersi responsabili dell'attrattività del territorio in cui vivono.

Il processo partecipativo avviato nel 2013 presso l'Ecomuseo di Villanova di Bagnacavallo, oggi è una “buona prassi” fra le più interessanti in Italia e a livello europeo. Questo ci deve dare la spinta per fare un salto di qualità, per rendere i saperi, gli usi e i costumi, vere e proprie esperienze che un crescente flusso di ospiti desidera vivere e che i Tour Operator chiedono al GMT™.



Info: Andrea Succi

Destination Manager & Local Tourism

Tel. 348 2451770

andreasucci@andreasucci.it

www.andreasucci.it



Associazione
Giardino & Dintorni
Ravenna

L'Associazione "Giardino e Dintorni" è formata da proprietari di giardini appassionati che condividono la promozione e la realizzazione di attività culturali e formative per il tempo libero, atte a sviluppare e diffondere la conoscenza dell'ambiente naturale, del verde pubblico, delle piante utili all'uomo.

Ogni anno l'associazione organizza Giardini Segreti, una manifestazione che vede aprirsi i giardini privati e le aree verdi più interessanti dell'intero territorio ravennate: Ravenna, Classe, Ville Unite, Russi, Bagnacavallo, Lugo, Alfonsine e Voltana.

Giardini spesso nascosti, protetti e invisibili agli occhi di chi passeggia in strada, ma sorprendenti appena se ne varcano i cancelli. È proprio il disvelarli e farli ammirare è il merito maggiore di "Giardini Segreti", una splendida occasione per fare cultura con il territorio e con le infinite variazioni che la natura generosa della campagna ravennate sa offrire, in una cornice di luoghi incantevoli per storia e tradizioni.



PROGRAMMA 2020



Edizione primaverile - 4 e 5 APRILE

Un fine settimana per giardini particolarmente ricchi, nella stagione della rinascita e del risveglio, per un percorso tra camelie, ciliegi in fiore, bulbose e molte altre varietà.



Edizione maggio - 9 e 10 MAGGIO

Dal piccolo giardino nascosto entro le mura della città al grande giardino di campagna, alla sofisticata collezione di rose, allo studio paesaggistico, al giardino selvaggio, al vecchio terreno agricolo oggi generosa oasi per la nostra flora e fauna.



Preparazione all'estate - 6 e 7 GIUGNO

Sarà l'occasione per passeggiare tra fioriture più mature, ortensie, piante officinali nel pieno sviluppo e piante grasse, con alcuni giardini aperti anche in orario serale.



Edizione autunnale - 25 OTTOBRE

Largo agli albereti, ai frutteti, ai colori delle viti bruniti dal freddo notturno e al foliage in tutta la sua meraviglia.

Di nuovo protagoniste le rose con i cinorrodi e i frutti autunnali.

I visitatori godranno dell'ospitalità degli appassionati giardinieri dell'Associazione "Giardino & Dintorni". Tutti gli eventi sono ad ingresso gratuito.

Contatti: Tel. 339 3580904
giardinoedintorni@gmail.com
www.giardinisegreti.it

 Giardini Segreti
 Giardini Segreti

Marina Romea



I lidi di Porto Corsini, Marina Romea e Casal Borsetti, collocati a sinistra del Canale Candiano, costituiscono i Lidi Nord di Ravenna, un sistema costiero a vocazione balneare, ma non solo, caratterizzato da un paesaggio piuttosto omogeneo che, pur nelle mutazioni avvenute nel tempo, conserva tracce del passato, di una secolare interazione fra acque, pinete e uomo. Sono lidi che rimandano alle vicissitudini storiche del fiume Lamone, “il Nilo romagnolo”, prima di sfociare nel mare presso Marina Romea.

Gli abitati sono moderni e accoglienti paesi di mare, hanno alle spalle l'unicità della valle e della storica pineta di San Vitale, con un paesaggio terracqueo circostante che custodisce la tradizione dei capanni da pesca, tuttora attivi e godibili luoghi di ritrovo. Per la vicinanza e per la comune caratterizzazione, le Pro Loco dei Lidi Nord hanno avviato una stretta collaborazione per potenziare il sistema turistico: il turismo balneare con iniziative di relax e di intrattenimento (musica, spettacoli, sagre), ma soprattutto un turismo rispondente alla vocazione del territorio (naturalistico, salutistico e culturale) che offre la possibilità di fare escursioni guidate in bici, in barca e anche a cavallo, grazie alla presenza di due circoli ippici, attivi in estate, e all'iniziativa “A cavallo, nel mare d'autunno”. Per i turisti che vorranno avere un rapporto ravvicinato con l'arte è possibile frequentare qualificati corsi di mosaico e affresco presso la locale scuola d'arte.

Un soggiorno in libertà, a scelta tra campeggio in tenda, camper, bungalow, tra villette e B&B con giardino e hotel dotati di ottimi servizi, garantisce vita all'aria aperta, esperienze di mobilità dolce, l'esplorazione di ambienti naturali di pregio e anche la ricerca di tracce della storia e delle tradizioni.

Info: Pro Loco Marina Romea - Viale Ferrara, 7 - Marina Romea (RA)
Tel. 0544 446035
info@prolocomarinaromea.it - www.prolocomarinaromea.it



DIDATTICA NELLE TERRE DEL LAMONE



EVENTI

La Soffitta in Piazza Mercatino del riuso

Villanova di Bagnacavallo

1 marzo - 5 aprile - 3 maggio 2020



Associazione Culturale
Civiltà delle Erbe Palustri

Appuntamento primaverile per collezionisti e appassionati di oggetti d'altri tempi con l'ormai tradizionale mercatino del riuso di Villanova di Bagnacavallo.

Levento si svolge dall'alba al tramonto nelle vie e piazze del paese ed ospita numerosi espositori di antiquariato e modernariato, sgombra cantine e robivecchi, cui si affiancano creativi, opere dell'ingegno e artigianato artistico, prodotti biologici, naturali ed enogastronomici.

L'iniziativa offre l'occasione di vedere all'opera gli artigiani del "Cantiere aperto" nel laboratorio dimostrativo di intreccio delle erbe di valle e visitare gratuitamente la splendida collezione dell'Ecomuseo delle Erbe Palustri.

A pranzo non mancherà il tipico menu romagnolo proposto dalla Locanda dell'Allegra Mutanda, presso la sala conviviale del museo, con i migliori piatti delle *azdòre* accompagnati da vini locali.

Queste le mostre in programma presso la "Sala Azzurra" del Palazzone:

- **Domenica 5 aprile** Tappeti in fiore
dipinti di Pietro Orsini
- **Domenica 3 maggio** Verdi spinose – esposizione di piante grasse e succulente
a cura di A.I.A.S. - sezione Emilia Romagna

Info: Tel. 0545 47122 - 47951
erbepalustri.associazione@gmail.com
www.erbepalustri.it





G.S. Lamone Russi



RUSSI (RA) • DOMENICA 5 APRILE 2020 • KM 42,195

44[°] MARATONA DEL LAMONE

GSLAMONE.BLOGSPOT.IT



E LA STORIA
CONTINUA...

Gara Nazionale Fidal di Corsa su Strada

RUSSI (partenza ore 9,00) - GODO - S. MICHELE - PIANGIPANE
SANTERNO - TRAVERSARA - BAGNACAVALLO - BONCELLINO
PONTE MADRARA - RUSSI (arrivo ore 11 circa)



ORE 9:05 al seguito della Maratona **AL TUO PASSO SUL LAMONE**
CAMMINATE DELLA SALUTE E SOLIDARIETÀ e **NORDIC WALKING**
aperte a tutti a favore dello IOR di km 11 e 8 attraverso
palazzo San Giacomo e l'argine del fiume Lamone



ORE 9:15 G.P. PROMESSE DI ROMAGNA DAI 5 AI 15 ANNI



Info: G.S. Lamone - Via E. Babini, 1 - Russi (RA) - Fax 0544 580771
info@gslamone.org - www.gslamone.blogspot.it
Lucia Sassi 335 6933050

Sânta Crós

Laboratorio di costruzione delle croci propiziatricie di campagna
Domenica 3 maggio 2020 - Villanova di Bagnacavallo



Rituali e usanze delle Terre del Lamone

La celebrazione della solennità di Santa Croce, festeggiata in data 3 maggio, venne introdotta in occidente nel 628 d.C. per ricordare la restituzione all'imperatore bizantino Eraclio, da parte dei Persiani, della Croce di Cristo trafugata dopo la conquista di Gerusalemme.

Quella data non è solamente legata ad un'antica tradizione, ma rappresenta un momento cruciale per la crescita dei raccolti, perciò la mattina di quel giorno, a digiuno, gli agricoltori costruivano sottili croci di canna, vi legavano un ramoscello d'ulivo benedetto la Domenica delle Palme e le affidavano ai bambini che dovevano piantarle nel campo per proteggere i raccolti dalle intemperie. La croce e il cerchio simboleggiano da sempre il sole, la vita, il ruotare delle stagioni, la ciclicità, quindi di buon auspicio per il raccolto nei campi e la protezione dell'agricoltura stagionale.

Nella campagna romagnola si possono ancora incontrare vari modelli di croci propiziatricie. Oltre alle più semplici e comuni, troviamo alcune croci a forma di rombi concentrici e altre eseguite con la conocchia (o rocca da filare).

Un'altra usanza era la croce di San Sebastiano, che veniva posta sulle cataste del grano, sui pagliai o sotto i travi del granaio, realizzata con 25 spighe legate con nastri rossi, contro il malocchio, con al centro l'immagine del Santo.

Inoltre, con l'avvicinarsi di un temporale, per scongiurare la grandine, era usanza fare croci sull'aia sovrapponendo attrezzi agricoli (zappe e badili) o del focolare (corredo del camino, molle e attizzatoio) e "segnare" il temporale sollevando il bambino di casa facendo il segno della croce contro il cielo.

Il 3 maggio era ritenuto adatto anche per la tosatura delle pecore, come ci ricordano i detti popolari: *par Sânta Crosa pigra tosa* (per Santa Croce pecora tosata) e ancora: *par Sânta Crosa ciàpa al tusiur e tosa* (per Santa Croce prendi le forbici e tosa).

Per rievocare l'usanza delle croci di campagna, domenica 3 maggio a Villanova di Bagnacavallo, in occasione del Mercatino "La Soffitta in Piazza", presso l'Etnoparco "Villanova delle Capanne" sarà allestito un laboratorio di costruzione delle croci propiziatricie aperto a tutti dalle ore 15.00 alle 17.00.



PEDALÈDA CUN LA MAGNÈDA LONGA

Percorso a tappe in bicicletta tra natura, cultura e buon cibo

DOMENICA 17 MAGGIO 2020

PROGRAMMA

Itinerario: 30 km circa

- Bagnacavallo Oasi Podere Pantaleone (vicolo Pantaleone, 1)**
ore 9.00 ritrovo, accoglienza e colazione con prodotti biologici
ore 9.30 visita guidata all'oasi naturalistica per ammirare le fioriture e gli alberi secolari
- Antico Convento San Francesco (via Cadorna, 10)**
ore 10.45 visita al complesso monumentale con lo splendido chiostro settecentesco e Sala Oriani
- Centro storico**
ore 11.15 passeggiata con bici al seguito tra le suggestive vie e vicoli del centro
- Parco delle Cappuccine (via Berti, 6)**
ore 12.00 visita al "Monumento al cadere" e sosta pranzo per il **primo piatto** con Nastrini fave e salsiccia a cura di Tiffany Kitchen
- Villanova Ecomuseo delle Erbe Palustri (via Ungaretti, 1)**
ore 13.15 sosta pranzo per il **secondo piatto** con Scottadito di pollo e patate al forno, dopo il **caffè** visita guidata al museo e alle mostre temporanee
- Casa Le Siepi (via Viazza Nuova)**
ore 15.30 visita al parco arboreo, **merenda** con tisana e crostata della Viazza e concerto di campagna con Vittorio Bonetti
- ore 17.00 rientro a Bagnacavallo

Quota di partecipazione:

adulti € 18 - bambini € 8 (fino ai 10 anni)

Pranzo e visite guidate inclusi. Menù per vegetariani su prenotazione

Prenotazioni a partire dal 1° aprile (max 100 persone)

Info e prenotazioni:

Tel. 0545 47122 - erbepalustri.associazione@gmail.com

Tel. 0545 280889 - urp@comune.bagnacavallo.ra.it

Sabato 24 maggio 2020

Villanova di Bagnacavallo

ore 9.00

Ecomuseo delle Erbe Palustri (via Ungaretti, 1)

Ritrovo con tisana di benvenuto e partenza della camminata verso la **Zona umida La Valletta** (via Viazza Nuova - ponte Fosso Vecchio) per una passeggiata alla scoperta della biodiversità, in compagnia del WWF Ravenna

ore 13.00

Pranzo dell'orto e del prato incolto (sala conviviale dell'Ecomuseo)

✂ MENÙ ✂

*Cracker alla spirulina con formaggio di capra e radicchio
crostino con crema di carciofi e misticanza di stagione*

Strozzapreti al sugo verde dell'orto

*Tortino alle erbe di campo su letto di porri
e polpette vegetariane con piselli*

Tris di dolci della nonna

Acqua, vino e caffè

Dopo pranzo visita guidata alle mostre temporanee del museo e all'Etnoparco "Villanova delle capanne"

ore 16.00

Podere del Tempo ritrovato (via Aguta)

Momento di relax in mezzo al verde
con tisana alla canapa e biscotti alla frutta

Per chi lo desidera, visita al **Giardino Incantato** (via Aguta, 34)

Costo a persona: € 22,00

Itinerario: 8 km circa

Per la camminata si raccomandano abbigliamento e scarpe adeguati

Info e prenotazioni:

Ecomuseo delle Erbe Palustri Tel. 0545 47122 - erbepalustri.associazione@gmail.com

Vilma Serafini Tel. 333 7983783 - villanordic.info@gmail.com



36^a Sagra delle Erbe Palustri

dall'11 al 14 settembre 2020

La Sagra delle Erbe Palustri rievoca l'artigianato dell'intreccio delle erbe di valle, tipico del paese di Villanova, e promuove le tradizioni autentiche della Bassa Romagna. L'iniziativa offre la possibilità di vedere all'opera gli ultimi artigiani ancora in grado di realizzare splendidi manufatti villanovesi, mestieri della tradizione rurale e domestica ormai scomparsi e intrecciatori provenienti da altre regioni italiane.

Il programma prevede:

- mostre e ingresso gratuito all'**Ecomuseo delle Erbe Palustri**
- mercatino del riuso **La Soffitta in Piazza** (sabato ore 14-20 e domenica ore 8-20)
- mercatino delle Pulci riservato ai bambini (domenica ore 8-20)
- **Podistica delle Erbe Palustri**, camminata non competitiva aperta a tutti
- spettacoli serali fra dialetto, musica e bel canto
- animazioni con spettacoli di strada, balli popolari e teatro dei burattini tradizionali
- gastronomia presso la **Locanda dell'Allegra Mutanda** (sala conviviale dell'Ecomuseo) con piatti della tradizione e prodotti di filiera corta e presso i numerosi punti ristoro del paese.

Info: Tel. 0545 47122 - 47951
erbecpalustri.associazione@gmail.com
www.erbecpalustri.it



Suggerimenti e arte nelle Terre del Lamone

Domenica 4 ottobre 2020

- 9.00 - Ritrovo presso il parcheggio dell'Ecomuseo delle Erbe Palustri
(via Ungaretti, 1 - Villanova di Bagnacavallo)
 - Iscrizione e rinfresco di benvenuto
- 10.00 - Partenza per Palazzo San Giacomo e visita guidata
alla nobile residenza di villeggiatura dei Rasponi
a cura della Pro Loco Russi
- 11.00 - Aperitivo a cura del Consorzio Il Bagnacavallo
- 12.30 - Ritorno a Villanova
e pranzo presso la Sala conviviale dell'Ecomuseo
- 15.00 - Visita guidata all'Ecomuseo delle Erbe Palustri
e all'Etnoparco "Villanova delle capanne"
 - Saluto delle autorità locali e omaggio agli equipaggi

Info: Mario Forlani 339 4546867
dmnano@libero.it
Ecomuseo delle Erbe Palustri
Tel. 0545 47122
erbecpalustri.associazione@gmail.com



Presepe di patate della Bassa Romagna

Il presepe di patate era realizzato, nella prima metà del Novecento, negli ambienti domestici della Bassa Romagna e posizionato di preferenza sull'arola del camino o sull'asse del bucato.

La sua realizzazione prevedeva da parte dei bambini un'attenta ricerca nei corbelli delle patate, scegliendo forme particolari che richiamassero i personaggi del presepe: le patate più grosse costituivano il corpo mentre le più piccole, i "patatini", servivano per la testa che veniva fissata con dei rametti.

Un presepe ideato dai bambini in tempi e luoghi dove le condizioni economiche non consentivano l'acquisto di statuine ma solo l'utilizzo di materiali forniti dall'ambiente circostante, reinterpretati dalla fantasia infantile che creava tuttavia un presepe bello e originale. Foglie grandi e resistenti diventavano i mantelli dei Re Magi o dei pastori, gli involucri della pannocchia o la paglia le ali degli angeli, pigne, bacche e castagne si usavano per creare animali e si andava alla ricerca del muschio più verde e delle cortecce più strane per costruire la grotta, davanti alla quale venivano poste, a far da guardia, le figure armate del mazzo di carte da briscola (il fante e il cavallo di spade e di bastoni). Il presepe di patate svolge oggi un ruolo importante all'interno delle scuole, dove annualmente l'Ecomuseo delle Erbe Palustri conduce vari laboratori, poiché attraverso la sua connotazione laica si mostra rispettoso e ben accolto da famiglie di altre culture e religioni.



31 dicembre 2020

Fësta de Scartòz



...e finché avremo un scud in bisaca sempre baraca!

Ecomuseo delle Erbe Palustri - ore 20,00

Via Ungaretti, 1 - Villanova di Bagnacavallo

**Ogni gruppo, famiglia o partecipante
porterà una pietanza da condividere con gli altri**

- Intrattenimento musicale e trebbo
- Ludoteca naturale per bambini
- Grande falò
- Benvenuto al 2021 con bollicine

L'organizzazione metterà a disposizione piatti, bicchieri, posate e possibilità di scaldare i cibi. L'iniziativa è finalizzata a riscoprire la convivialità spontanea e dimenticata pertanto non è prevista una quota di partecipazione, tuttavia è gradito un contributo a copertura delle spese organizzative.

**Prenotazioni a partire dal 1° dicembre
fino ad esaurimento posti.**

Associazione Culturale Civiltà Erbe Palustri
erbepalustri.associazione@gmail.com
Tel. 0545 47122



Calendario eventi 2020

N Ad ogni numero corrisponde la pagina di riferimento per avere maggiori informazioni



GENNAIO

6 gennaio - Bagnacavallo

La Befana a Bagnacavallo
www.erbepalustri.it

dal 12 al 26 gennaio - Bagnacavallo **13**

Spirito e Materia XXI edizione
www.prolocobagnacavallo.it

dal 19/1 al 9/2 - Santerno **32**

Laboratori di Carnevale
per ragazzi e adulti
www.santerno.net

FEBBRAIO

9 febbraio - Crespino del Lamone **7**

Escursione nel nostro Appennino
bblaginestra.jimdo.com

16 febbraio - Santerno **32**

Carnevale a Santerno
Sfilata di carri allegorici
www.santerno.net

dal 27 febbraio al 3 marzo

Lóm a mèrz - fuochi magici in Romagna
www.illavorodeicontadini.org

29 febbraio - Villanova **42**

La Corsa dal Fugarèn
www.gslamone.blogspot.it

MARZO

1 marzo - Villanova **41**

“La Soffitta in Piazza” - mercatino del riuso
www.erbepalustri.it

8 marzo - Bagnacavallo **13**

Il Carnevallo
Carnevale dei ragazzi
www.prolocobagnacavallo.it

15 marzo - Crespino del Lamone **7**

Escursione nel nostro Appennino
bblaginestra.jimdo.com

21/22 marzo

Giornate FAI di primavera

dal 27 marzo - Traversara **22**

38ª Festa della Primavera in Fiore
www.traversarainfiore.it

APRILE

fino al 5 aprile - Traversara **22**

38ª Festa della Primavera in Fiore
www.traversarainfiore.it

aprile - Santerno **32**

Incontri e recite dialettali
www.santerno.net

2 aprile - Villanova **30**

Conferenza AIAS - l'Ex genere Lobivia
a cura di Fabio Benzoni

4/5 aprile - Ravenna e provincia **38**

Giardini Segreti - Primavera
www.giardinisegreti.it

5 aprile - Russi **12**

Visite guidate a Palazzo San Giacomo
e Villa romana
proloco@comune.russi.ra.it

5 aprile - Russi **42**

44ª Maratona del Lamone
www.gslamone.blogspot.it

5 aprile - Villanova **41**

“La Soffitta in Piazza” - mercatino del riuso
www.erbepalustri.it

dal 13 al 19 aprile - Brisighella **8**

Sagra dei salumi stagionati
e del tartufo marzolino
www.brisighella.org

19 aprile - Crespino del Lamone **7**

Escursione nel nostro Appennino
bblaginestra.jimdo.com

25/26 aprile - Brisighella

Festa della Spoja lorda
www.brisighella.org

MAGGIO

maggio - Marradi

Festa dello Sport
lnx.pro-marradi.it

maggio - Santerno

Incontri e recite dialettali
www.santerno.net

1° maggio - Brisighella

Passeggiata dei tre colli
www.brisighella.org

1/3 maggio - Brisighella

Sagra del Carciofo Moretto
www.brisighella.org

2 maggio - Bagnacavallo

Natura nella notte - Podere Pantaleone
Itinerario notturno nel bosco tra le lucciole
www.poderepantaleone.it

3 maggio - Villanova

“La Soffitta in Piazza” - mercatino del riuso
www.erbepalustri.it

dall'8 all'11 maggio - Zattaglia

32ª Festa del cinghiale
festacinghialezatt@libero.it

9 maggio - Bagnacavallo

Natura nella notte - Podere Pantaleone
Itinerario notturno nel bosco tra le lucciole
www.poderepantaleone.it

9 maggio - Bagnacavallo

Festa dell'Europa
www.prolocobagnacavallo.it

9/10 maggio - Ravenna e provincia

Giardini Segreti
www.giardinisecreti.it

10 maggio - Brisighella

Sagra del Carciofo Moretto
www.brisighella.org

8

10 maggio - Russi

Visite guidate a Palazzo San Giacomo
e Villa romana
proloco@comune.russi.ra.it

12

16 maggio - Fossolo

Trofeo del Passatore
www.gslamone.blogspot.it

42

16 maggio - Bagnacavallo

Natura nella notte - Podere Pantaleone
Itinerario notturno nel bosco tra le lucciole
www.poderepantaleone.it

14

16/17 maggio - Brisighella

Festival dei Cammini di Romagna
www.brisighella.org

8

17 maggio - Crespino del Lamone

Escursione nel nostro Appennino
bblaginestra.jimdo.com

7

17 maggio - Bagnacavallo

Pedalèda cun la magnèda longa
Percorso a tappe in bicicletta
tra natura, cultura e buon cibo
www.erbepalustri.it

44

23 maggio - Bagnacavallo

Natura nella notte - Podere Pantaleone
Itinerario notturno nel bosco tra le lucciole
www.poderepantaleone.it

14

23/24 maggio - Firenze-Faenza

48ª 100 km del Passatore
www.100kmdelpassatore.it

24 maggio - Villanova

Scarpinata degli orti, poderi e giardini
www.erbepalustri.it

45

30 maggio - Bagnacavallo

Natura nella notte - Podere Pantaleone
Itinerario notturno nel bosco tra le lucciole
www.poderepantaleone.it

14

30 maggio - Bagnacavallo

La Piazza in Tavola - XII edizione
turismo@comune.bagnacavallo.ra.it

17

30/31 maggio - Brisighella

Brisighella Medioevale 1413
www.festemedioevali.org

8

GIUGNO

giugno - Bagnacavallo 19

Antico Convento San Francesco
"Quel che passa il Convento"
spettacoli, vino e musica
www.anticoconventosanfrancesco.it

1 giugno - Marradi 6

Campionato Italiano Trial indoor 2020
Inx.pro-marradi.it

1/2 giugno - Brisighella 8

Brisighella Medioevale 1413
www.festemedioevali.org

6/7 giugno - Ravenna e provincia 38

Giardini Segreti - Preparazione all'estate
www.giardinisegreti.it

6/13 giugno - Bagnacavallo 14

Natura nella notte - Podere Pantaleone
Itinerario notturno nel bosco tra le lucciole
www.poderepantaleone.it

13 giugno - Santerno 32

Giovanissima musica d'estate
www.santerno.net

14 giugno - Crespino del Lamone 7

Escursione nel nostro Appennino
bblaginestra.jimdo.com

dal 15/6 al 7/8 - Santerno 32

Estate insieme sul filo della memoria
C.R.E. Laboratori estivi per bambini
www.santerno.net

21 giugno - Bagnacavallo 13

Festa della Musica
www.prolocobagnacavallo.it

27 giugno - Brisighella 8

Brisighella Romantica
www.brisighella.org

LUGLIO

luglio - Bagnacavallo 19

Antico Convento San Francesco
"Quel che passa il Convento"
spettacoli, vino e musica
www.anticoconventosanfrancesco.it

4 luglio - Marradi 6

Marradi Campana Infesta
www.marradicampanainfesta.it

4/5/11/12 luglio - Fognano

A Tutta Festa
www.anspifognano.it

10 luglio - Villanova 24

Notte Verde all'Ecomuseo
Ecomuseo delle Erbe Palustri
www.erbepalustri.it

11 luglio - Marradi 6

Castagneto in musica
www.stradadelmarrone.it

12 luglio - Crespino del Lamone 7

Escursione nel nostro Appennino
bblaginestra.jimdo.com

15 luglio - Bagnacavallo

A passo sotto le stelle
lungo il canale Naviglio
turismo@comune.bagnacavallo.ra.it

dal 15 al 18 luglio - Villa Vezzano

Birravezzanen
iluppoli@gmail.com

24 luglio - San Martino in Gattara

Birra in collina
www.sanmartino.ra.it

25 luglio - Brisighella 8

Brisighella Vintage
www.brisighella.org

25/26/31 luglio - 1/2 agosto

San Martino in Gattara
Sagra della Collina e del Cinghiale
www.sanmartino.ra.it

AGOSTO

agosto - Bagnacavallo 19

Antico Convento San Francesco
"Quel che passa il Convento"
spettacoli, vino e musica
www.anticoconventosanfrancesco.it

8 agosto - Brisighella 8

Calici sotto i tre colli: le stelle nel Borgo
www.brisighella.org

9 agosto - Crespino del Lamone
Escursione nel nostro Appennino
bbлагinestra.jimdo.com

7

22 agosto - Marradi
Notte delle Streghe
lnx.pro-marradi.it

6

dal 28 al 31 agosto - Marzeno
Tri dè ed baraca a Marzen
prolocomarzeno@gmail.com

29 agosto - Marradi
Festa di fine estate e del Volontariato
lnx.pro-marradi.it

6

29/30/31 agosto e 1/9 - Faenza
Sagra della Romagna e dell'Abruzzo
348 0318947

SETTEMBRE

settembre - Bagnacavallo
Antico Convento San Francesco
"Quel che passa il Convento"
spettacoli, vino e musica
www.anticoconventosanfrancesco.it

19

6 settembre - Crespino del Lamone
Escursione nel nostro Appennino
bbлагinestra.jimdo.com

7

dall'11 al 14 settembre - Villanova
36ª Sagra delle Erbe Palustri
www.erbepalustri.it

46

12 settembre - Villanova
Podistica delle Erbe Palustri
www.gslamone.blogspot.it

42

13 settembre - Brisighella
Antica Sagra del Monticino
www.brisighella.org

8

dal 19 al 21 settembre - Russi
349ª Fira di Sett Dular
www.firadisettdular.net

20 settembre - Russi
Visite guidate al Cimitero storico
e a Villa romana
proloco@comune.russi.ra.it

12

dal 21 al 29 settembre - Bagnacavallo
Mostra di pittura
Saletta Pro loco
www.prolocobagnacavallo.it

13

dal 25 al 29 settembre - Bagnacavallo
Festa di San Michele
www.festasanmichele.it

26/27 settembre - Bagnacavallo
Il Vino dal Bosco alla Cantina
Podere Pantaleone
Visite in oasi e in una cantina
con degustazione di vini tipici
www.poderepantaleone.it

14

26/27 settembre - Bagnacavallo
Mostra di bonsai
www.prolocobagnacavallo.it

13

OTTOBRE

dall'1 al 5 ottobre - Santerno
Santerno in festa
www.santerno.net

32

3 ottobre - Russi - Faenza
Il Cammino di San Romualdo
www.erbepalustri.it

27

3/4 ottobre - Bagnacavallo
Il Vino dal Bosco alla Cantina
Podere Pantaleone
Visite in oasi e in una cantina
con degustazione di vini tipici
www.poderepantaleone.it

14

4 ottobre - Villanova
100 miglia del Lamone
Raduno auto d'epoca all'Ecomuseo
dmnano@libero.it

47

4/11/18 ottobre - San Cassiano
46ª Sagra della Polenta
www.sancassiano.ra.it

4/11/18/25 ottobre - Marradi
57ª Sagra delle Castagne
e del Marron buono di Marradi
lnx.pro-marradi.it

6

dal 9 al 12 ottobre - Villanova
Festa d'Ottobre

30

11 ottobre - Brisighella 7
Escursione nel nostro Appennino
bblaginestra.jimdo.com

18 ottobre - Brisighella 8
Sagra della Porchetta di Mora romagnola
www.brisighella.org

25 ottobre - Brisighella 8
22ª Sagra dell'Agnellone e del Castrato Q.C.
www.brisighella.org

25 ottobre - Ravenna e provincia 38
Giardini Segreti - Autunno
www.giardinisegreti.it

31 ottobre - Villanova 42
La Corsa dla Piligrèna
www.gslamone.blogspot.it

NOVEMBRE

8 novembre - Marradi 6
Trail dell'Ulivo
www.creteditura.com/trailulivo

8 novembre - Brisighella 8
Le Delizie del Porcello
www.brisighella.org

15 novembre - Brisighella 8
Sagra della Pera Volpina
e del Formaggio stagionato
www.brisighella.org

22 novembre - Bagnacavallo 14
Festa degli Alberi - Podere Pantaleone
Percorso tra gli alberi secolari
www.poderepantaleone.it

22 novembre - Crespino del Lamone 7
Escursione nel nostro Appennino
bblaginestra.jimdo.com

22 novembre - Brisighella 8
Sagra del Tartufo
www.brisighella.org

29 novembre - Brisighella 8
61ª Sagra dell'Ulivo e dell'Olio
www.brisighella.org

29 novembre - Santerno 32
Fiera delle Meraviglie
Mercatino di Natale
www.santerno.net

DICEMBRE

dicembre-gennaio - Villanova 48
La Capanna del Bambinello
mostra di presepi creativi
Ecomuseo delle Erbe Palustri
www.erbepalustri.it

6/13 dicembre - Marradi 6
Marrone d'inverno
lnx.pro-marradi.it

8 dicembre - Crespino del Lamone 7
Escursione nel nostro Appennino
bblaginestra.jimdo.com

13 dicembre - Bagnacavallo 13
Spirito e Materia XXII edizione
www.prolocobagnacavallo.it

13 dicembre - Brisighella 8
Luce di Natale con fioccolata
Mercatino e animazioni
www.brisighella.org

20 dicembre - Bagnacavallo 13
Bagnacavallo d'inverno
Mercatino di Natale
www.prolocobagnacavallo.it

26 dicembre - Boncellino 42
Corsa di Santo Stefano
www.gslamone.blogspot.it

31 dicembre - Villanova 49
Fèsta de Scartòz
Ecomuseo delle Erbe Palustri
www.erbepalustri.it

Date e programmi degli eventi
potrebbero subire variazioni



COMUNE DI BAGNACAVALLO



COMUNE DI RAVENNA



COMUNE DI RUSSI



COMUNE DI FAENZA



COMUNE DI BRISIGHELLA



COMUNE DI MARRADI



Associazione Culturale
Civiltà delle Erbe Palustri



ECOMUSEO
DELLE ERBE PALUSTRI



Parco Delta del Po
Emilia-Romagna



Parco regionale della
Vena del Gesso Romagnola



Stampato a Ravenna
dalla Stamperia Ravennana
nel mese di marzo 2020

Curato da
Luca Andreini
Maria Rosa Bagnari
Associazione Culturale Civiltà delle Erbe Palustri

Torri del Sig.^o Con.^o Giuseppe Evolani



Chiesa del dono Sig.^o Con.^o Evolani



TORIO

DI

BAGNAC



DI

Boma Qualifiers

R