



NOTTE MAGICA DI MEZZA ESTATE la guazza ad san zvan

Domenica 23 giugno 2024



San Giovanni Battista
Istanbul, Mosaici di Santa Sofia, particolare

Con il contributo di:



Comuni di Brisighella, Faenza,
Casola Valsenio, Castel Bolognese, Riolo Terme

In collaborazione con:



Slow Food
Il Lavoro dei Contadini
in Romagna



Slow Food
Condotta di Godo
e Bassa Romagna



IFIMOLAFAENZA
tourism company

Associazione



Il Lavoro dei Contadini APS
48018 Faenza (Ra)
Cell. 3394939961 Lea Gardi
illavorodeicontadini@libero.it
www.illavorodeicontadini.org
f Il Lavoro dei Contadini



MENTHA PIPERITA L.
Mentha piperita. Boiss.
Die Pfeffermünze

DOMENICA 23 GIUGNO

Azienda agrituristica "Nasano"

Agriturismo e cantina
Via Rilone 2
loc. Mazzolano
48025 Riolo Terme (Ra)
Cell. 339 4939961 (Lea)
gardia.fabio@libero.it
www.tenutanasano.it



La festa di San Giovanni è uno dei riti benauguranti più importanti dell'anno nel mondo rurale, per proteggere il raccolto da fenomeni atmosferici quali temporali improvvisi e siccità. Come in altri casi è il risultato dell'integrazione di elementi pagani con riti cattolici, perché coincide con il solstizio d'estate, la cui celebrazione ha origini antichissime

EVENTI DALLE ORE 16.30

- **Antonella Minardi** preparerà i mazzetti con le erbe per tenere lontano le streghe e il malocchio dalle vostre case
- **Preparazione del nocino** e degustazione di quello realizzato l'anno scorso
- Ci bagneremo con la guazza e con l'acqua di San Giovanni che toglie ogni male
- **Arcord della Campagna** (ricordi di campagna), antichi mestieri con **Mario Scalorbi**
- **Unica** Mosaico design studio, esposizione di lampade in mosaico
- **Fiorenzo Mirri**, pittore contemporaneo, esposizione di quadri
- Intrattenimento musicale con **Lòm de gren**, brani della tradizione popolare

DALLE 17 ALLE 19

degustazione delle nuove etichette della cantina Tenuta Nasano

DALLE 19.30 CENA IN AGRITURISMO

su prenotazione con menù fisso

€35,00 vino escluso:

- Antipasto misto del contadino
- Strozzapreti con pesto alle erbe officinali e noci
- Lasagne bianche con carciofi e salsiccia
- Spiedino alla griglia con patate e verdure al forno
- Semifreddo alla meringa con dadolata di albicocche

AZIENDE OSPITATE:

Soc. Agricola La Casera

produzione formaggi e ricotte

Via San Savino 6
47015 Modigliana (Fc)
Cell. 335 6820553
Tel. 0546 941396

Az. Agricola Alvaro Bartolini

Peperoncino e florovivaistica, prodotti dell'alveare

via Oriolo spaderna 4 Brisighella (Ra)
Cell. 333 5303686

Agriturismo Campo Rosso

Strada comunale di Buggiana, 146
Civitella di Romagna (Fc)
Cell. 380 5142609 (Katia)
www.agriturismocamporosso.com |
info@agriturismocamporosso.com

PROGRAMMA

- Ore 10 **passeggiata di foraging** alla raccolta dei fiori di iperico
- Ore 11 preparazione dell'**oleolito di Iperico** e dell'**acqua di S.Giovanni**
- Ore 12 **picnic bio** in giardino realizzato con l'aiuto dei partecipanti
- Ore 14.30 meditazione **yoga flow** e pratica **campane tibetane**
- Ore 16 **tisana** e consegna dei preparati realizzati per la vigilia di S. Giovanni

PREZZI:

- **Pacchetto tutta la giornata:** laboratorio + picnic bio + meditazione € 69
- **Pacchetto Weekend:** Pernottamento e colazione + laboratorio + picnic + meditazione € 99

Az. Agrituristica "Cà Ridolfi"

di **Ridolfi Mattia**
Via del Dottore, 33

Gambellara (Ra)

Cell. 338 9779804

info@caridolfi.it

caridolfi – agricolariidolfi

www.caridolfi.it



È una notte magica quella tra il 23 e il 24 di giugno, sospesa fra il solstizio d'estate e la festività di San Giovanni Battista. Tante sono le leggende che si legano a questa notte, intrecciate tra il sacro e il profano, e collegate a mille rituali che si perdono nella notte dei tempi, quando i ritmi ancestrali dell'agricoltura scandivano le vite degli uomini... si narra di streghe, di noci, di erbe e piante sulla Terra che, bagnate dalla rugiada di questa notte, rivelano e concedono una potenza nuova e misteriosa.

ORE 19

- Aperitivo di benvenuto

ORE 19.30

• Cena conviviale

Ogni piatto ci racconta la storia del nostro territorio e le erbe aromatiche infondono aromi freschi e unici
In cucina, due amiche:

Giorgia Lagosti (maestra di cucina)

e **Gianna** (cuoca di Cà Ridolfi):

- Gamberi, burrata, zucchine con i loro fiori e il timo
- Seppia, pomodorini *confit*, crema di cannellini e pane abbrustolito alle erbe aromatiche
- Spaghetti alla chitarra, ragù di cozze di Cesenatico ed emulsione di basilico
- Spiedo di sarda, salsa di pomodorini arrostiti e finocchietto
- Mousse di ricotta e yogurt con sciroppo e confettura di sambuco
- Nocino della casa

A FINE SERATA

Storie stregate per una notte d'estate

raccontati a cura di **Luigi Berardi**

Luigi Berardi, si forma come artista nei primi anni settanta con un percorso non accademico, seguendo le esperienze della *Land Art*. Seguiranno esperienze nel campo della grafica, fotografia, ricerca di cultura materiale folclorica, illustrazione, archeologia industriale, design, mostre ed esposizioni...

Luigi Berardi paesaggio sonoro

Info e prenotazioni: Gianna 3389779804

Agriturismo "Il contadino telamone"

Della società agricola RO.2MA.

via Sacramora 12

Reda di Faenza (Ra)

cell. 339 7242643

info@ilcontadinotelamone.it

www.ilcontadinotelamone.it



DALLE ORE 19,15

- Visita raccontata all'**orto permacoltivato**

ORE 20

- **Cena con prodotti dell'azienda**

(prenotazione obbligatoria)

DOPO CENA

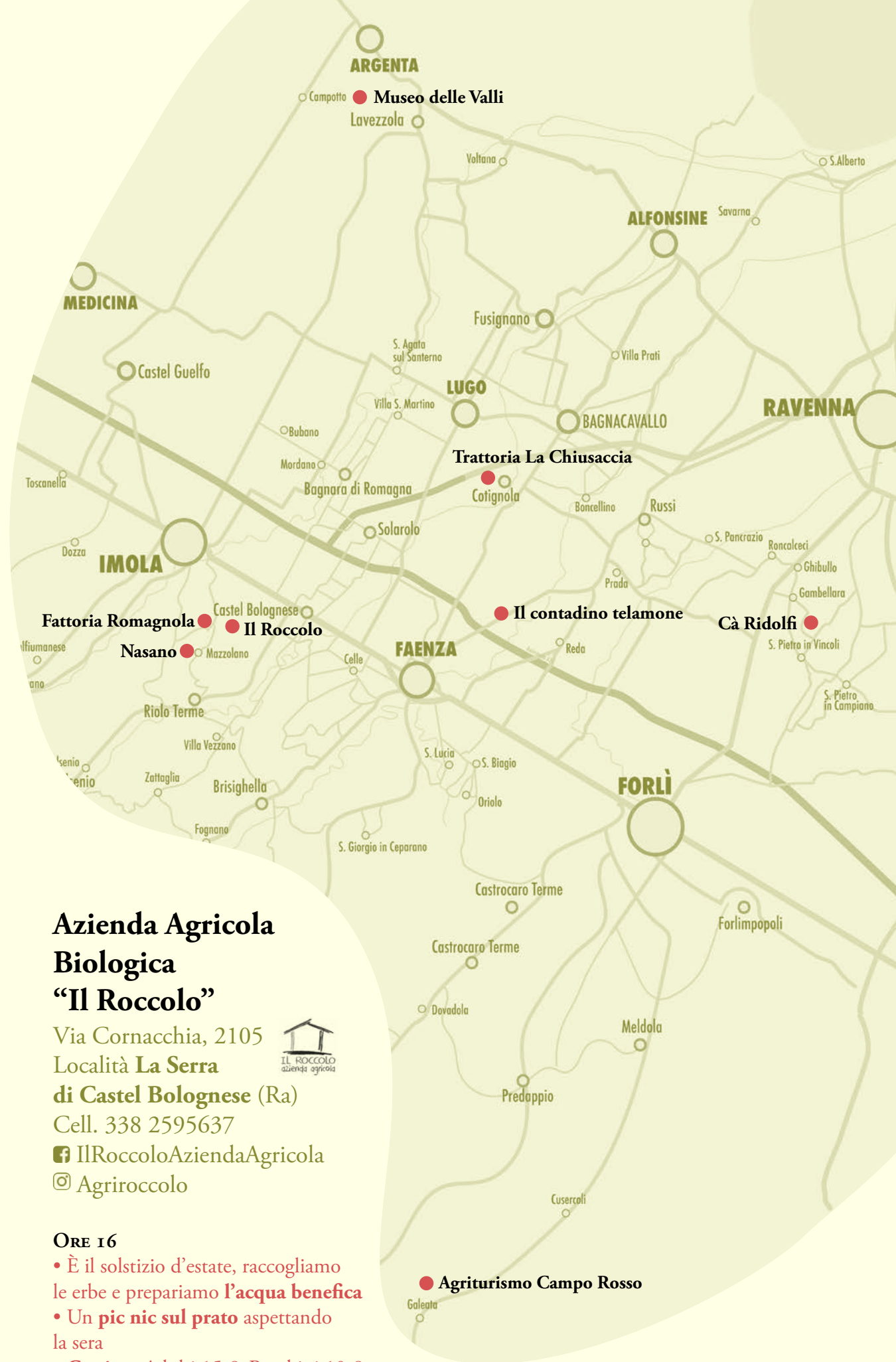
• Difendiamoci dalle streghe preparando i **mazzetti con le erbe** legate a questa notte e prepariamo l'**oleolito di iperico**

MENÙ

- Antipasti: formaggelle, zucchine e pancetta al forno, roastbeef
- Primo: cappellacci zucchine e speck
- Secondo: brasato al rosso locale
- Contorno: patate fritte
- Dolce: panna cotta ai frutti rossi

Info e prenotazioni:

339 7242643 (Max)



Azienda Agricola Biologica "Il Rocolo"

Via Cornacchia, 2105

Località **La Serra**

di Castel Bolognese (Ra)

Cell. 338 2595637

IlRocoloAziendaAgricola

Agrirocolo



ORE 16

- È il solstizio d'estate, raccogliamo le erbe e prepariamo l'**acqua benefica**
- Un **pic nic sul prato** aspettando la sera
- **Cestino:** Adulti 15 €, Bambini 10 €

Prenotazioni: 3382595637

Fattoria Romagnola Az. Agricola Fattoria didattica, Agriturismo, Allevamento

Via Lola (adiacente al civico 4)

Imola (Bo)

Tel. 0542 20302

fattoriaromagnola@gmail.com

www.fattoriaromagnola.it

Fattoria Romagnola



ORE 12

- **Pranzo con menù romagnolo**

Su prenotazione

ORE 16

- **Laboratorio per bambini**
- **Il sale aromatizzato** con le erbe di San Giovanni
- **Facciamo il nocino**
- Visita alla stalla
- Merenda contadina.

Gradita la prenotazione

3341934492 (Fabiola)

Trattoria La Chiusaccia

Via San Giovanni, 2

Cotignola (Ra)

Cell. 389 9106252

La Chiusaccia di Ivan & Monia



DALLE ORE 19.30

- **Cena di San Giovanni**

Si potrà cenare alla carta, con aggiunta di fuori menù con piatti a base noci dedicati alla serata!

Museo delle Valli di Argenta

Via Cardinala, 1/c

Campotto di Argenta (Fe)

Tel. 0532 808058

info@vallidiargenta.org

www.vallidiargenta.org

DALLE ORE 18.30

Le erbe di san Giovanni

escursione e degustazione

- **Passeggiata** di ricerca e riconoscimento delle erbe spontanee, preparazione dell'acqua di San Giovanni
- Al termine, aperitivo di degustazione a base di erbe spontanee presso l'Agriturismo Vallesanta
- **Apericena** con menù fisso 13 € da corrispondere alla struttura

- Cocktail a base di portulaca

- Torta salata al tarassaco

- Tortino all'ortica

- Frittata con luppolo selvatico

- **Escursione guidata**

Intero 10 € – Ridotto 7 €

da corrispondere alla guida

- **Ritrovo presso Agriturismo Vallesanta**, Strada Vallesanta, 12 – Campotto (FE)

Prenotazione obbligatoria

entro il 22 giugno ore 13.00

In caso non venga comunicata la disdetta della prenotazione entro un giorno prima, dovrà essere ugualmente corrisposto il prezzo del biglietto.

Info e prenotazioni: 0532 808058

info@vallidiargenta.org

www.vallidiargenta.org

da martedì a domenica

9.00-13.00 / 15.30-18.00