



In collaborazione con:

Circolo Arci Ambra Brisighella



Con il contributo dei Comuni di:

Brisighella
Casola Valsenio
Riolo Terme
Faenza

Brisighella Teatro del Gusto
Cell. 340 4774921

Il Lavoro dei Contadini APS
Faenza (Ra)
Cell. 339 4939961
illavorodeicontadini@libero.it
www.illavorodeicontadini.org
Il Lavoro dei Contadini

I SAPORI E I SAPERI

12 Chostro dell'Istituto Emiliani, Via Emiliani, 54, 48013 Fognano – Brisighella

mercoledì 30 agosto

ore 18.30

Il Mercato dei Contadini

Serricoltura Gurini

Via Scavignano, 41, Brisighella
Cell. 3791902023

*Produzione e vendita di piante floricole,
orticole ed ornamentali e ortaggi di stagione*

Az. Agricola Biologica

Antonella Minardi
Via Cestina, 18, Casola Valsenio
Cell. 3475216893

*Confetture, gelatine e succhi a base di frutti
dimenticati, erbe officinali*

Laboratorio artigianale I colori della Frutta di Farolfi Laura

Via Baccagnano, 21, Brisighella
Cell. 339 5031547

*Prodotti a base di Carciofo Moretto, sott'olio,
salse, sughi, liquore al Carciofo Moretto,
confetture, frutta sciroppata, saba*

Az. Agricola Silvano Neri

Via Pideura 9, Brisighella
Tel. 0546 83281
Cell. 3397990052

*Trasformati di Carciofo Moretto,
frutta di stagione*

Az. Agricola Spaderna

Via Spaderna, 4, Brisighella
Cell. 3335303686
*Peperoncini freschi e trasformati,
mieli e scalogno*

Artisti Artigiani

Stamperia Egidio Miserocchi

Laboratorio, Via Pavalese 12,
San Zaccaria – Ravenna
Cell. 3337415022
Tessuti stampati a mano

Falegnameria Rubboli Stefano

Vicolo della Vecchia, 7 – Ravenna
Tel. 0544 554451
Lavori di falegnameria

Giuseppe Bucci

Via San Giovannino, 68 – Faenza
Tel. 0546 639151
Lavori con vimini

Le tele di Olivia, Anna Pia Casale

Piazza G. Marconi, 3 – Brisighella
Tel. 0546 1911750
Cell. 338 8461819
*Tele dipinte a mano per cuscini,
runner, fasce e tanto altro*

Valtiero Villa

Via Pontenono, 108/A – Brisighella
Cell. 351 7253499
Lavori con ferro e metalli

Luigi Berardi, Arte come Mestiere

Via Degli Angeli 211, Santerno – Ravenna
Cell. 338 3633869
L'Arte dei Metalli lavorati

*Nella splendida cornice del Convento di Fognano potrete acquistare i prodotti
a chilometro zero del mercato contadino e le creazioni degli artisti-artigiani.
Potrete assistere alla tavola rotonda sulla valorizzazione dell'agricoltura in
Romagna e gustare i piatti preparati, con prodotti di eccellenza, dai migliori chef*

ore 19

Tavola rotonda in ricordo di Tarcisio e Nerio Raccagni

*Dal campo alla tavola:
Come valorizzare la Romagna,
i suoi saperi e i suoi sapori*

• Massimo Isola

Presidente Unione della Romagna
Faentina
saluti

• Martina Liverani

giornalista esperta di cibo e gastronomo,
moderatore

• Beppe Sangiorgi

giornalista e scrittore:
*Ricordo di Tarcisio e Nerio Raccagni;
L'Arca dei Savori, la genesi*

• Franco Spada

presidente onorario del Consorzio
Olio D.O.P. di Brisighella:
L'Olio di Brisighella

• Franco Chiarini

gastronomo, Chef To Chef:
Liliacee, lo Scalogno di Romagna IGP

• Lea Gardi

*Il Lavoro dei Contadini in Romagna
Comunità Slow Food: L'esperienza*

• Igles Corelli

Chef pluristellato,
coordinatore Gambero Rosso:
La Cucina Italiana, tra presente e futuro

ore 20.30

Cena dei Savori

Miguel Gomez

Osteria del Sale Brisighella
*Zuppa fredda di pomodoro
con burratina ed acciughe*

Pierluigi Turci

Ristorante Framboise Brisighella
L'aita, l'oliva e l'orto

Remo Camurani

Ristorante Ca' Murani Faenza
*Lasagna tradizionale
al ragù di salsiccia di mora romagnola*

Lorenzo Buti

Relais Mevigo Casola Valsenio
*Battuta di Chianina IGP
con Carciofo Moretto sott'olio, parmigiano
e maionese all'aglio nero*

Il ricavato della serata sarà devoluto
alla comunità delle Suore
dell'Istituto Emiliani di Fognano

Per info tavoli e prenotazioni:
+39 340 4774921



L'Arca dei Savori

sabato 26 e domenica 27 agosto 2023

UN ITINERARIO FRA TRADIZIONE E SAPORI

Nelle aziende de Il Lavoro dei contadini

ALLA SCOPERTA DEI SAPORI, PIATTO IN MENÙ

Nei ristoranti de L'Arca dei Savori

mercoledì 30 agosto 2023

I SAPORI E I SAPERI

Nel Chiostro dell'Istituto Emiliani di Fognano (Ra)

UN ITINERARIO FRA TRADIZIONE E SAVORI

sabato 26 agosto

domenica 27 agosto

1 Azienda Agricola Ravagli

Via Argine dx Montone, 220
Ragone (Ra)
Cell. 347 8884547
azienda Alessandra Ravagli
ravagli_vini
ale.ravagli123@gmail.com
www.alessandravagli.it

Trebbo sotto l'argine,
chiacchiere di Romagna e di vino
ORE 16.45
• Ritrovo in azienda per una camminata
sull'argine del fiume Montone
(circa 6/7 km, adatta a tutti)

ORE 18.30

• Incontro con **Eraldo Baldini:**
tradizioni e cultura
• Al termine degustazione guidata da
Alessandra Ravagli di vitigni autoctoni
(Su prenotazione)
• Evento realizzato in collaborazione
con il comune di Ravenna
Assessorato Decentramento

2 Tenuta Aguta

Via Destra Canale Naviglio, 26
Bagnacavallo
Cell. 335 5488805
Vendita diretta frutta e verdura

DALLE ORE 19.30

• Degustazione di macedonia
• Durante la serata un astronomo
ci parlerà del cielo di fine agosto
e della mitologia collegata alle stelle

3 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

DALLE 19.30:

Cena con menù a chilometro zero:

• Strozzapreti allo scalogno romagnolo
di produzione aziendale
• Grigliata di agnellone e verdure ai ferri
• Crostate e ravioli
• Vini del territorio
e tanta buona compagnia
È gradita la prenotazione
Cell. 334 1934492 (Fabiola)

Venite a visitare le nostre aziende
agricole, per godere dell'ospitalità,
della buona cucina contadina,
e riscoprire tradizioni millenarie.

4 Tenuta Nasano

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

Cantina & Agriturismo

DALLE ORE 16

• A piedi nudi nell'uva,
la pigiatura come una volta
• Degustazione guidata dei vini dell'azienda
con l'enologo **Stefano Gardi**
• Dai fiori al vasetto, il percorso del miele
con **Alvaro Bartolini**
• **Soglia Francesco**, lavorazione legno al
tornio, realizzazione giocattoli della memoria
• Antichi mestieri a cura del gruppo **Arcord
dla campagna:** la spannocchiatura del mais
• Cena in agriturismo: per gustare piatti
della tradizione accompagnati dai nostri vini
• Levento si svolgerà all'aperto, in caso di
maltempo sarà annullato
Accesso libero a tutti

AZIENDE OSPITATE

• **Soc. Agr. "La Casera"**
Produzione di formaggi e ricotte
• **Az. Agr. Biologica Minardi Antonella**
Confetture di frutti dimenticati
• **Az. Agricola Alvaro Bartolini**
Peperoncino, florovivaistica e miele
• **Serricoltura Gurini**
Produzione e vendita di piante fioricole,
orticole e ornamentali

5 Az. Agr. Cà Ridolfi

di Ridolfi Mattia
Via del Dottore, 33
Gambellara (Ra)
Cell. 338 9779804
www.caridolfi.it
info@caridolfi.it
Agriturismo Cà Ridolfi
caridolfi_agriturismo

• Un momento di convivialità per celebrare
i sapori della Romagna: sapori semplici
e antichi, sapori della memoria, il cibo è
ricchezza mentale, estetica e simbolica.
• Una maestra di cucina AICI,
Giorgia Lagosti e una cuoca di casa,
Gianna, per un menù a quattro mani:

DALLE ORE 19.30

• Aperitivo alcolico/anacolico
• Insalatina di campo, ravigliolo, pesche
nettarine IGP e olio di Brisighella
• Curzul, Scalogno di Romagna, guanciale
e rosmarino
• Rollatina di faraona e fricò "come una volta"
• Semifreddo alle perocche
• Pane, piadina, crackers di piadina con
farine di grani locali macinate a pietra
• Per la cena è richiesta la prenotazione
al Cell. 338 9779804 (Gianna)

ARTISTI-ARTIGIANI,

IN ALLESTIMENTO MANUFATTI DI:

Egidio Miserocchi, tele stampate
Mirta Morigi, ceramiche artistiche
Aurelio Brunelli, sculture in ferro
Fabiano Sportelli, ceramiche fischianti

ALLA SCOPERTA DEI SAVORI

sabato 26 e domenica 27 agosto

*Prenotate un tavolo nei migliori ristoranti
per gustare piatti speciali con ingredienti
scelti per l'Arca dei Savori.*

6 Da Mario 1972

Via Martiri di Marzabotto, 5
48025 Riolo Terme
Tel. 0546 74192

• Romagnola: pizza al tegamino
con mozzarella fiordilatte, formaggio caprino,
purea di patate, Scalogno di Romagna
e coppa estiva.
• Capricciosa: pizza al tegamino
con polpa di pomodoro, mozzarella
fiordilatte, prosciutto cotto, uovo sodo, olive,
basilico e Carciofo Moretto di Brisighella.

7 Relais Mevigo

Via del Monte, 35
48032 Casola Valsenio
Tel. 375 648 0519

• Ravioli di cipolla rossa, pecorino, mandorle
e borlotti sotto vaso

8 Framboise Cucina

Via Porta Fiorentina, 16
48013 Brisighella
Cell. 3290740862

• Cappellacci ai fiori di zucca e zafferano

9 Ristorante La Cavallina

Via Antonio Masironi, 6
48013 Brisighella
Tel. 0546 609744

• Rombo dorato alla piastra,
carciofini moretti ed emulsione
all'aglio orsino

10 L'Osteria di Guercinoro

Piazza Guglielmo Marconi, 7
48013 Brisighella
Tel. 0546 80464

• Spaghetti artigianali al sugo di scalogno
romagnolo

11 Ristorante Ca' Murani

Vicolo S. Antonio, 7
48018 Faenza
Tel. 0546 88054

• Lonzino con salsa tonnata e panzanella
• Passatelli asciutti con verdure d'estate fredde
al pesto di basilico

