

con il sostegno di:  
Granarolo SpA  
Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano



Provincia di Bologna  
ISTITUZIONE VILLA SMERALDI  
MUSEO DELLA CIVILTÀ CONTADINA



Istituzione sostenuta dai comuni di  
Bologna, Bentivoglio, Castel Maggiore

*Per partecipare alle iniziative  
in programma è previsto  
il solo pagamento del biglietto  
di ingresso al museo.*

*Punto di ritrovo:*

*atrio di ingresso della Villa,  
per tutte le iniziative.*

*Numero di partecipanti:*

*per ogni visita sono ammessi  
30 partecipanti;  
è consigliata la prenotazione.*

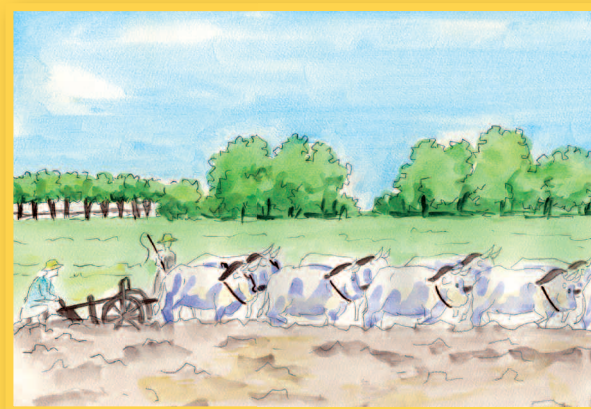
*Per prenotazioni e informazioni*

*telefonare alla segreteria  
del museo (tel. 051 891050)  
i giorni feriali  
dalle ore 9,00 alle 12,00.*

*Disegno: Aratura animale con tiro da 12  
Paola Forino e Antonio Buatti*

Museo della Civiltà Contadina, Via Sammarina 35  
San Marino di Bentivoglio (BO)  
e-mail: [segreteria.museo@provincia.bologna.it](mailto:segreteria.museo@provincia.bologna.it)

# Appuntamenti domenicali al Museo della Civiltà Contadina



dal 15 febbraio al 3 maggio

PRIMAVERA 2009

**15 febbraio - ore 15,00**

**TRASFORMIAMO IL LATTE!**

Un'esperienza di laboratorio in cui i partecipanti, lavorando in gruppi, trasformeranno il latte vaccino in formaggio fresco, ricotta e burro. L'incontro si concluderà con la degustazione del re dei formaggi.

**1 marzo - ore 14,30**

A cura del Gruppo della Stadura

**I PORCI COMODI**

Visita guidata agli oggetti della macellazione e dell'investitura; all'esterno dimostrazione dell'investitura del maiale. Saranno a disposizione fuochi e spiedi per prepararsi e cuocersi una rapida e gustosa merenda

**15 marzo - ore 15,00**

**LA CASA E LA FAMIGLIA NEL LESSICO  
DEL DIALETTO BOLOGNESE**

Visita guidata ad una cucina e una camera da letto contadine dei primi del '900; attraverso una attenta osservazione degli oggetti e l'analisi di alcuni termini dialettali, l'esperienza condurrà i visitatori alla conoscenza di abitudini e aspetti quotidiani di una famiglia contadina del periodo.

**29 marzo - ore 15,00**

In collaborazione con Soc. Coop. Soc. Anima

**L'APICOLTURA E IL MIELE**

Con il supporto di filmati, immagini e attrezzature dell'apicoltore, il pubblico verrà introdotto alla conoscenza della straordinaria vita dell'ape. Seguirà un assaggio di diversi tipi di miele, propoli e polline.

**19 aprile - ore 15,00**

**DAL GRANO AL PANE**

Esperienza di laboratorio con preparazione dell'impasto del pane e cottura nel tradizionale forno a legna. Macinazione a pietra del grano.

**3 maggio - ore 16,00**

In collaborazione con Soc. Coop. Soc. Anima

**L'ORTO, LE SUE STAGIONI E I SUOI PRODOTTI**

L'orto, i suoi prodotti e i lavori stagionali. Laboratorio di semina e trapianto in cassoni.

