

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



Provincia di Bologna
ISTITUZIONE VILLA SMERALDI
MUSEO DELLA CIVILTÀ CONTADINA



*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.*

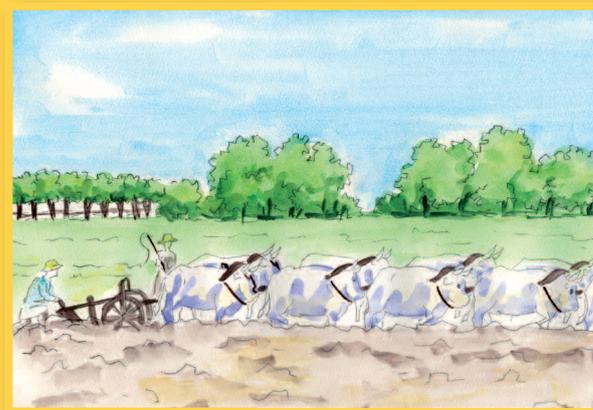
Per prenotazioni e informazioni

*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

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.

