

# “...di qui si cava il vivere delli huomini” Dal lavoro dei campi alla tavola nel Settecento



**Domenica 7 maggio 2017**

**Villa Smeraldi | Museo della Civiltà Contadina**

**Via Sammarina, 35 | San Marino di Bentivoglio**

■ ore 16.00

**Le forme del pane contadino**

dimostrazione, cottura e assaggio

a cura dell'Associazione Gruppo della Stadura

■ ore 17.00

**Istruzioni per un fattore. Le opere e i giorni in una tenuta bolognese del Settecento | Epika edizioni**

Presentazione del volume a cura dell'Associazione Ville Storiche Bolognesi con sede a Villa Edvige Garagnani di Zola Predosa

Intervengono

MAURO CARBONI e DANIELE PASCALE | Università di Bologna

VINCENZO BREVIGLIERI | agricoltore

Introduzione e letture di

GABRIELE MIGNARDI | bibliotecario

■ ore 18.30

**Merenda contadina con il fattore** GIULIANO BALBONI

a cura dell'Associazione Gruppo della Stadura e Cantina di Argelato

## “...di qui si cava il vivere delli huomini” Dal lavoro dei campi alla tavola nel Settecento

All'interno degli spazi museali, accanto agli attrezzi usati per i lavori agricoli, dedicheremo un pomeriggio a letture che ci raccontano l'importanza di essere un buon fattore, insieme a dimostrazioni sulla preparazione contadina del pane e assaggi. Dalla capacità e abilità nella cura e organizzazione dei lavori contadini nei campi dipendeva, infatti, in buona parte, la produzione di quanto era essenziale per la vita, sia delle campagne sia della città.

Il grano in particolare è sempre stato simbolo dell'importanza dell'alimentazione per la sopravvivenza e la salute, e testimone del profondo legame dell'uomo con la terra.

Sarà l'occasione per ricordare anche l'esperienza del Forno del pane a 100 anni dall'apertura, struttura pubblica, attiva a Bologna dal 1917 al 1934, voluta dal sindaco Zanardi per distribuire pane al prezzo della farina.



Associazione  
Gruppo  
della Stadura