



OPEN DAY
del gusto

Nel suggestivo contesto di Villa Smeraldi e del suo parco storico, vi presentiamo il quarto Open Day del gusto, dedicato al grano. Attorno al tema della giornata si sviluppa un ricco programma, occasione di incontro tra la cultura e le tradizioni contadine e la gastronomia e i prodotti della terra. Un'opportunità di valorizzazione dei nostri operatori turistici e artigianali, dei nostri produttori agricoli, del nostro patrimonio museale e di quello umano. Vi invitiamo a venire a visitare il nostro territorio e a scoprire o riscoprire i suoi colori, i suoi odori, i suoi sapori.

A whole day dedicated to taste, in the nineteenth century Villa Smeraldi, surrounded by a gorgeous park. The focus is on wheat, harvesting time, and agricultural traditions: a meeting between fine food and agricultural products, an opportunity to promote our culture and heritage. We invite you to discover colours, scents and tastes of our land.

Villa Smeraldi Museo della Civiltà Contadina

Via Sammarina 35 - San Marino di Bentivoglio, Bologna - ITALY

Info: +39 051 891050 segreteria.museo@cittametropolitana.bo.it



Villa Smeraldi
(15 km da Bologna, 15 kms from Bologna)
Segui l'indicazione "Museo della Civiltà contadina" da:
Follow road signs "Museo della Civiltà contadina" from:

- A13 Bologna – Padova Highway. Uscita Exit Interporto
- SS 64 Bologna – Ferrara
- SP 4 Bologna – San Giorgio di Piano – Galliera

Un'iniziativa promossa da



UNIONE
RENO GALLIERA



con la collaborazione di



CITTÀ METROPOLITANA
DI BOLOGNA



con il patrocinio di



OPEN DAY

del gusto



IL GRANO:

cibo, tradizioni, cultura legati all'oro della pianura



Sala del Pane, Castello di Bentivoglio - Foto VALEARIO ZANNA

27 e 28 giugno 2015

MUSEO DELLA CIVILTÀ CONTADINA San Marino di Bentivoglio e altri luoghi Bologna

Sabato 27 giugno

Laboratori e cene a tema: un'occasione per scoprire alcuni prodotti tipici della pianura bolognese

Ore 16 - Podere Santa Croce, Via Bonaccorsi 17 - Argelato

Il pane: la lievitazione con la pasta madre

Un laboratorio per scoprire varietà di grano antiche, la macinazione del grano nel piccolo mulino e la preparazione del pane

A seguire

Cena: un menù a buffet con prodotti biodinamici di produzione propria

Laboratorio 5 € + cena 18 €

Ore 16 - Agriturismo Arcadia, Via Cornetta, 491 - San Pietro in Casale

Il forno a legna: pane, pasta e...

Il forno a legna è il pretesto per scoprire la preparazione del pane, dalla macinazione del grano alla cottura, ma anche di altri piatti della tradizione, tutti rigorosamente cotti nel forno a legna

A seguire

Cena: un menù completo con prodotti dell'agriturismo, tutto cotto in forno a legna

Laboratorio 5 € + cena 30 €

Ore 16 - Supercarni Golinelli, Via Provinciale Inferiore 69 - Molinella

La Torta di tagliatelline: un prodotto De.Co. di Molinella

Scopriamo la ricetta della Torta di tagliatelline, dolce povero ottenuto dalla sfoglia dell'uovo, farcita con finissime tagliatelle alternate a mandorle e zucchero

Laboratorio 5 €

Tutti i laboratori prevedono un minimo di 6 partecipanti. Prenotazioni al 328 7376751 Ass BenMiVoglio

Inoltre

Pieve di Cento - Dalle 19, Parco Venturi

25 ^ Sagra del maccherone al pettine

Fatti a mano dalle sfogline del paese, i celebri maccheroni striati sono serviti con ragù, prosciutto o vegetariani.

Altedo (Malalbergo) - Dalle 19, Area della Parrocchia

Sagra dell'arzdoura

Tortellini, tortelloni, lasagne e tagliatelle per la festa dedicata alla 'reggitrice', cardine dell'antica casa contadina.

San Pietro Capofiume (Molinella) - Dalle 19, Area della Parrocchia

Festa di San Pietro Apostolo

Stand gastronomico con piatti del territorio



Domenica 28 giugno Villa Smeraldi Museo della Civiltà Contadina

Via Sammarina 35 - San Marino di Bentivoglio Bologna

IL GRANO: cibo, tradizioni, cultura legati all'oro della pianura

NELLA MATTINA

Ore 10.00

● Pomario "I Love Pomario" alla scoperta di antichi frutti

Visita al pomario, il luogo destinato a conservare "in vivo" antiche piante da frutto; una recente sezione "a cielo aperto" del Museo della Civiltà contadina

● Dal parco e ritorno Il percorso del pane: escursione ciclistica

Dal Museo della Civiltà Contadina in bicicletta verso Bentivoglio per una visita al Mulino di Bentivoglio e alla Sala del Pane del Castello di Bentivoglio. Possibilità di noleggio bici in loco

● Nel parco Laboratorio per bambini: i giochi di una volta

Ore 11.00 - Villa Smeraldi

● Grano... e dintorni: tavola rotonda per parlare di grano e altri cereali tra storia e innovazione

Saluto delle Istituzioni

Gabriele Cristofori Presidente Consorzio Agrario Bologna-Modena

Thomas Giardini Associazione Panificatori di Bologna

Claudio Rubbi Consigliere regionale associazione Italiana Celiachia - Emilia Romagna

Roberto Finzi Storico del pensiero economico

Ore 11.15 nel parco

● Laboratorio della pizza

Impariamo l'arte per la preparazione di un classico della dieta mediterranea

Ore 11.30 - Villa Smeraldi

● Visita alla sezione "la cucina contadina"

Ore 12.30 - Locanda Smeraldi

● Pranzo animato

Pranzo con portate a tema legate all'iniziativa e al territorio

Daniele De Leo illustra spiega e racconta i piatti coinvolgendo i commensali

Prezzo € 25,00 - prenotazioni allo 051891014 Locanda Smeraldi



NEL POMERIGGIO

Ore 15.30 - Villa Smeraldi

● Laboratorio del pane e favole per bambini

Laboratorio per apprendere le fasi di lavorazione del pane, con il racconto di una favola mentre si aspetta la cottura in forno a legna

Ore 16.00

Museo della Civiltà Contadina

● Visita alla sezione "Il frumento e il frumentone"

Locanda Smeraldi

● Laboratorio del riuso "Impariamo a cucinare con gli avanzi"

Ore 17.00 nel parco

● Il canto delle mondine prima della trebbiatura

Ricostruzione della vita di campagna, narrata e cantata direttamente dalle Mondine di Bentivoglio

Ore 17.30 Rievocazione storica della trebbiatura tradizionale

Vecchie macchine fumanti, un'organizzazione del lavoro basata sulla forza delle braccia e l'odore della paglia sono gli attori di una ricostruzione dell'antica lavorazione del grano

A seguire A tavola con i macchinisti

Merenda rinfocillante al termine dei duri lavori di campagna a cura dell'Associazione Gruppo della Stadura

Ore 18.15 - Labirinto della canapa

● "Il pifferaio magico"

La musica di Guglielmo Pagnozzi alla scoperta del labirinto di canapa

Ore 19.00 - Locanda Smeraldi

● Presentazione del libro L'Oro nel piatto e aperitivo alla Locanda Smeraldi

Simone Arminio, coautore del libro con Andrea Segré, intervistato da Roberto Anselmi di ANSA, parla di spreco, riuso e nutrizione... con assaggio finale dei piatti realizzati nel laboratorio del riuso



Per tutta la giornata di Domenica 28 giugno

Esposizione di produttori e prodotti, degustazione e vendita di birra artigianale, salumi e formaggi, pastifici, frutta e verdura, miele e marmellate, e altri prodotti tipici.

A cura dell'Associazione «Orizzonti di Pianura: Turismo, Cultura ed Enogastronomia tra Bologna e Ferrara» in collaborazione con Associazione Panificatori di Bologna, Associazione Italiana Celiachia, Consorzio Agrario Bologna-Modena.



PACCHETTO WEEKEND

Visita il sito www.bolognawelcome.it per scoprire la vantaggiosa proposta weekend proposta da Bologna Welcome. Informazioni e prenotazioni: Tel. 051 6583190 – incoming@bolognawelcome.it