

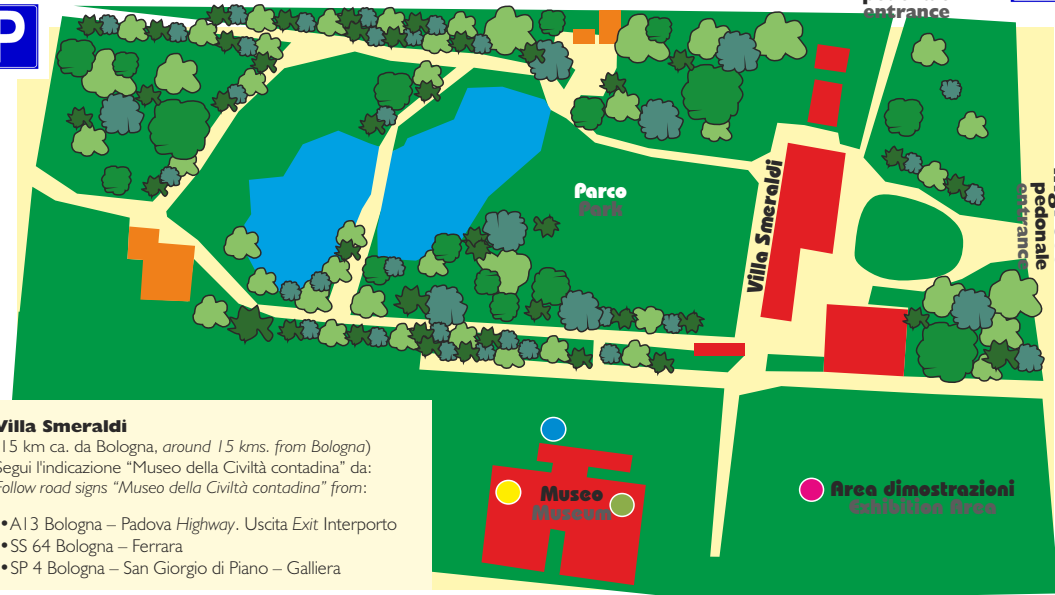


Villa Smeraldi Museo della Civiltà Contadina

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

Info: Museo +39 051 891050 segreteria.museo@provincia.bologna.it

Unione Reno Galliera - Servizio Turismo +39 051 8904823



Villa Smeraldi

(15 km ca. da Bologna, around 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



con il patrocinio di



con la collaborazione di

OPEN DAY

del gusto

**Fiera delle
pere, patate, zucche e frutti antichi**

Fair of pears, potatoes, pumpkins and ancient fruits



**Domenica
26 ottobre 2014**



Museo della Civiltà Contadina San Marino di Bentivoglio - Bologna

ph. Paolo Barone © Provincia di Bologna

OPEN DAY

del gusto

Nel suggestivo contesto di Villa Smeraldi e del suo parco storico, vi presentiamo il terzo Open Day del gusto, dedicato ai frutti dell'autunno. Attorno al tema della giornata si sviluppa un ricco programma, occasione di incontro tra la cultura e le tradizioni contadine, la gastronomia e i prodotti della terra. Un'opportunità di valorizzazione dei nostri operatori turistici, artigiani e agricoli, del nostro patrimonio museale e di quello umano.

Gli Open Day del gusto nascono dall'incontro di soggetti pubblici e privati: 13 Comuni aderenti ad Orizzonti di Pianura, la Provincia di Bologna, l'Istituzione Villa Smeraldi Museo della Civiltà contadina, associazioni di produttori, agricoltori, commercianti e artigiani. Il progetto è realizzato con il contributo e la collaborazione del Servizio Turismo della Provincia di Bologna.

Vi invitiamo a venire a visitare il nostro territorio e a scoprire o riscoprire i suoi colori, i suoi odori, i suoi sapori.

Il Sindaco di Bentivoglio, Erika Ferranti

A whole day dedicated to taste, in the nineteenth century Villa Smeraldi, surrounded by a gorgeous park. The focus is on autumn fruits and rural traditions: a meeting between fine food and agricultural products, an opportunity to promote our culture and heritage. Open Day del gusto is the result of the cooperation between 13 municipalities of the Bolognese Plain and the Provincia of Bologna, in collaboration with Villa Smeraldi – Museum of Rural Culture and associations of local farmers, producers, and touristic operators. We invite you to discover colours, scents and flavours of our territory.



ph. Paolo Barone © Provincia di Bologna

26 ottobre 2014

Fiera delle pere, patate, zucche e frutti antichi

Fair of pears, potatoes, pumpkins and ancient fruits

Esposizione di produttori e prodotti, degustazione e vendita, rievocazione storica dell'aratura e visita tematica al museo con il Gruppo della Stadura. Per l'occasione: banchetti espositivi, degustazioni e vendita diretta di prodotti tipici a cura dell'associazione Orizzonti di pianura e DegustiBo.

Exhibition and market of local products, explained by farmers and producers, with free tastings. Historical reenactment of ploughing and guided tour of the Museum of Rural Culture by Gruppo della Stadura. The exhibition of typical products is supported by the Association "Orizzonti di pianura" and by the brand of Bolognese food excellence "DegustiBo".



Aziende presenti all'Open Day

Open Day's Exhibitors

Supercarni Golinelli Carni e salumi, Azienda Agricola **Mario Gozza** Pere, mele e cachi, **Kicco Caffè** Torrefazione artigianale, **Locanda Smeraldi** Ristorazione, gastronomia tipica bolognese, **Angelini** Patate e zucche, **Pausa Sfiziosa** Forno, pasticceria e gastronomia, **Cantina di Argelato** Produzione di vino, **Frutta Più** Marmellate, succhi, lavorazione della frutta, **Agave** Piante, **Agriturismo Arcadia** Frutti antichi, Azienda agricola **Mario Berardi** Nespole, marmellate e miele, **Salumeria Contini** Pasta fresca artigianale, **Laboratorio Gelateria Commercianti Castello** Gelato artigianale.

Il marchio DegustiBo

DegustiBo è il bollino rosso di qualità della Provincia di Bologna. Promuove le eccellenze del nostro territorio, premiando le aziende che si fanno promotrici dei prodotti tipici della provincia e ponendosi come punto di riferimento per i cittadini che cercano la qualità. Il marchio viene assegnato a quelle aziende che si impegnano a rispettare le prescrizioni previste dai disciplinari.

The brand DegustiBo

DegustiBo is the Province of Bologna's stamp of approval of high quality promoting the excellence of the Bolognese tradition. The aim of the initiative is, on the one hand, to reward the companies which champion the excellence of the Province of Bologna and, on the other hand, to be a reference point for citizens wishing to sample high-quality products.



Programma Program

- Ore 11.30 Area Dimostrazioni Exhibition Area**
Aratura con il vecchio trattore Landini
Rievocazione dell'aratura di inizio Novecento con macchinari e strumenti dell'epoca
Reenactment of early 20th century ploughing, with agricultural machinery of the time
- Ore 12.45 Museo della Civiltà Contadina Museum of Rural Culture**
Pranzo a tema: la pera, la zucca e la patata
Un menù completo a base di prodotti locali di stagione, con ricette come i fiocchetti alle pere su crema di formaggio o le lasagnette alla zucca. Il pranzo è servito nella suggestiva cornice del Museo che racconta la storia della cultura contadina ed è a cura dell'associazione Orizzonti di Pianura. Prezzo € 30,00; prenotazione obbligatoria allo 051/891014
Full course lunch prepared with local seasonal products like pears, pumpkins and potatoes, including dishes like pear-filled ravioli with cheese sauce and pumpkin lasagne. The meal is suggestively served inside the Museum. Reservation Required
- Dalle ore 15.00 alle 19.00 Museo della Civiltà Contadina Museum of Rural Culture**
Esposizione mercato di prodotti locali a cura dell'associazione Orizzonti di Pianura
Mostra mercato con preparazione di marmellate, degustazione e vendita di prodotti tipici
Exhibition and market of typical products, including tastings and making of homemade jam
Alle 15.30 e alle 17.30 Presso i banchetti degli espositori
Conoscere la pera e la patata IGP, la zucca e i frutti antichi:
breve illustrazione delle caratteristiche, della storia e del gusto dei frutti autunnali con degustazioni guidate
Producers illustrate history and features of the autumn fruits with the help of guided tasting
- Ore 15.00 Museo della Civiltà Contadina Museum of Rural Culture**
«Ritorniamo in centro»
Presentazione delle azioni del progetto di valorizzazione dei centri storici delle aree colpite dal sisma del maggio 2012. Intervengono:
Graziano Prantoni, Assessore Attività Produttive e Turismo Provincia di Bologna,
Erika Ferranti, Sindaco di Bentivoglio, Comune capofila progetto Orizzonti di Pianura,
Sergio Maccagnani, Presidente dell'Unione Reno Galliera.
Segue la proiezione dei filmati «Un giorno (in un) Comune» di Paolo Muran
Presentation of "Ritorniamo in centro", a promotion campaign for the historical centres of the area hit by the earthquake in 2012
- Ore 15.30 Ingresso del Museo della Civiltà Contadina Outside Museum of Rural Culture**
Laboratorio per bambini: gli spaventapasseri a cura dell'Associazione Gruppo della Stadura
Children can learn how to build a scarecrow. A workshop by Gruppo della Stadura (in Italian)
- Ore 16.30 Museo della Civiltà Contadina Museum of Rural Culture**
Visita guidata al Museo a cura di Francesco Fabbri Presidente Gruppo della Stadura
Guided visit to the museum by Francesco Fabbri (in Italian)



Possibilità di transfer da Bologna con visita guidata, laboratorio, pranzo. Organizzazione tecnica:
BW Incoming organizes a day-trip from Bologna including lunch, guided tour and workshop. For infos and reservations:
BW Incoming di Bologna Welcome S.r.l. - Tel. +39 051 6583111 - booking@bolognawelcome.it - www.bolognawelcome.it