

Istituzione Villa Smeraldi
Museo della Civiltà Contadina
Via Sammarina 35
40010 San Marino di Bentivoglio
Tel. 051 891050 - Fax 051 898377
segreteria.museo@provincia.bologna.it
www.museociviltàcontadina.provincia.bologna.it



Istituzione Villa Smeraldi
costituita da



Gli appuntamenti
sono organizzati in
collaborazione con
Dipartimento di
Colture Arboree
Università di Bologna
CRA
Unità di Ricerca per la
Frutticoltura - Forlì
Associazione Gruppo
della Stadura
Cooperativa Sociale
Anima



Istituzione Villa Smeraldi
Museo della civiltà contadina
San Marino di Bentivoglio

Appuntamenti domenicali
dal 6 settembre all'8 novembre 2009



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

Per ogni visita sono ammessi, al massimo, 30 partecipanti; è consigliata la prenotazione.

Per prenotazioni e informazioni telefonare alla segreteria del museo (tel 051 891050) i giorni feriali dalle ore 9 alle 12.

6 settembre – ore 16,15

In collaborazione con il Dip. di Colture Arboree – Università di Bologna

La frutta si conosce mangiandola: le susine

Degustazione guidata di diverse varietà di susine per imparare a riconoscerle attraverso il confronto.

La visita alla sezione espositiva darà inoltre al visitatore un quadro d'insieme dei metodi di coltivazione e conservazione della frutta.

13 settembre – ore 16,15

In collaborazione con l'Associazione Gruppo della Stadura

La canapa, il filo e la tela

Visita guidata all'esposizione dedicata alla coltivazione e agli usi della canapa con dimostrazione di filatura e tessitura. Dalle ore 15, nel parco, nell'ambito delle manifestazioni per l'anno internazionale delle fibre naturali proclamato dalla FAO, dimostrazioni delle pratiche tradizionali di scavezzatura, gramolatura e imballaggio della canapa.

20 settembre – ore 16,15

La corte colonica, la famiglia e la cucina

Visita guidata alla sezione della nuova esposizione dedicata alla corte colonica, il complesso di edifici che dava ricovero a uomini, animali e attrezzi. Verrà approfondito in particolare il tema della famiglia contadina, della sua gerarchia e della divisione del lavoro.

La visita si concluderà all'interno della cucina contadina ricostruita nella casa del fattore.

27 settembre – ore 16,15

In collaborazione con l'Associazione Gruppo della Stadura

La legna, la foglia e il vino

Nell'ambito delle Giornate Europee del Patrimonio, visita guidata alla sezione dedicata alla piantata, alla coltivazione della vite e alle pratiche di cantina. Nell'aia didattica pigiatura dell'uva coi piedi e con l'ammostatrice a rulli; produzione di mosto, sughi e saba; assaggi di uva.

4 ottobre – ore 15,00

In collaborazione con il Dip. di Colture Arboree – Università di Bologna

La frutta si conosce mangiandola: le pere

Degustazione guidata di diverse varietà di pere per imparare a riconoscerle attraverso il confronto.

La visita alla sezione espositiva darà inoltre al visitatore un quadro d'insieme dei metodi di coltivazione e conservazione della frutta.

11 ottobre – ore 15,00

In collaborazione con la Coop. Soc. Anima

L'allevamento delle api e il miele

Con il supporto di filmati, immagini e attrezzature dell'apicoltore, il pubblico verrà introdotto alla conoscenza della straordinaria vita delle api.

Seguirà un assaggio di diversi tipi di miele.

18 ottobre – ore 15,00

In collaborazione con CRA – Unità di Ricerca per la Frutticoltura (Forlì)

La frutta si conosce mangiandola: le fragole

Degustazione guidata di diverse varietà di fragole per imparare a riconoscerle attraverso il confronto.

La visita alla sezione espositiva darà inoltre al visitatore un quadro d'insieme dei metodi di coltivazione e conservazione della frutta.

25 ottobre – ore 15,00

In collaborazione con il Dip. di Colture Arboree – Università di Bologna

La frutta si conosce mangiandola: le mele

Degustazione guidata di diverse varietà di mele per imparare a riconoscerle attraverso il confronto.

La visita alla sezione espositiva darà inoltre al visitatore un quadro d'insieme dei metodi di coltivazione e conservazione della frutta.

1 novembre – ore 15,00

In collaborazione con la Coop. Soc. Anima

La zucca dal campo alla tavola

Presentazione della zucca: storia, tradizioni e prelibatezze.

Assaggi di zucca nelle sue molteplici preparazioni culinarie.

Per i bambini, laboratorio di intaglio.

8 novembre – ore 15,00

In collaborazione con l'Associazione Gruppo della Stadura

Le castagne e il vino novello

San Martino era la ricorrenza che segnava la fine dei contratti di mezzadria e affittanza e apriva alle famiglie contadine l'alternativa dell'escomio o della riconferma nel podere, festeggiata quest'ultima con caldarroste e vino nuovo.