



Città di Sasso Marconi

FIRA DI SDAZ

ANTICA FIERA DI
PONTECCHIO

edizione
n. 344

8-9-10
Settembre 2017

Palazzo de' Rossi
PONTECCHIO
Sasso Marconi - Bologna

VENERDÌ
8 SETTEMBRE
evento speciale
**RIEVOCAZIONE
STORICA e CENA
IN COSTUME**

**ARTISTI, MERCANTI, ARTIGIANI
ANIMALI DELLA FATTORIA
MACCHINE AGRICOLE
e TRADIZIONI CONTADINE...**

*...vi aspettano alla più antica
sagra popolare sulla Via degli Dei*

NOVITA' dell'EDIZIONE 2017:

PIAZZA DELL'APPENNINO: vendita e assaggi delle specialità dell'Appennino bolognese
FIERA DEL BIOLOGICO E BIODINAMICO con mercatino e degustazioni



Pro Loco
Sasso Marconi



CONFCOMMERIO
IMPRESE PER L'ITALIA
ASCOM CITTÀ METROPOLITANA DI BOLOGNA



Galileo
ingegneria



INFO: 051 6758409 - www.infosasso.it

programma FIRA DI SDAZ 2017 - Tutti i giorni, tutto il giorno...

All'ingresso

Punto informazioni InfoFiera

Area Il Boschetto

Fiera del BIOLOGICO e BIODINAMICO

Angolo tematico con mercatino e degustazioni di Prodotti provenienti da agricoltura biologica e biodinamica: dolci bio, borlenghi e pane preparati con farine bio, frutta e verdura prodotte da lotta integrata (*con mezzi biologici di controllo e utilizzo residuale di trattamenti chimici*)

NOVITA'

Area Il Campo

La Fattoria: i mestieri dei contadini, la vita nell'aia, gli animali da cortile, la lotteria, la birreria

Area sportiva

Sport e giochi a cura delle associazioni sportive di Sasso Marconi: tunnel battuta di **baseball** (a cura del *BSC Sasso Marconi*) e **tiro con l'arco** con gli Istruttori federali degli *Arcieri della Rupe*.

Pista da ballo con musica liscio e balli della tradizione

Esposizione di **macchine agricole** e **trattori d'epoca**

Il Borgo

Gli stand dei produttori del territorio

con i prodotti tipici locali: vino, formaggi, confetture, marmellate, frutta, ortaggi e tanto altro ancora...

La "Piazza dell'Appennino"

Esposizione, vendita e assaggi delle specialità dell'Appennino bolognese: zuccherini montanari, biscotti, prodotti da forno, farine, birra, vino, salumi, formaggi. Mercatino dell'artigianato artistico dell'Appennino

NOVITA'

Aperitivi e cocktail

NOVITA'

Il cappellaio al lavoro

alla Fira di Sdaz, l'artigiano che costruisce cappelli con la corteccia degli alberi

I punti informativi delle Associazioni

- L'angolo del **Circolo Filatelico "G. Marconi"** con la **cartolina commemorativa** e l'**annullo filatelico** per la 344ª edizione della Fiera; presentazione e consegna gratuita della **pubblicazione "Sasso e dintorni"** (22ª edizione); esposizione di cartoline e pubblicazioni marconiane
- Lo stand del **Gruppo di Studi "Progetto 10 Righe"** con il n. 34 della rivista semestrale **"Al Sas - storia natura cultura"**, **proiezioni di video e immagini** sulle peculiarità storico/architettoniche e sulle bellezze naturalistiche del territorio

Inoltre...

- **il Mercato** con curiosità ed occasioni: bancarelle con prodotti tipici, articoli da giardinaggio e per la casa, attrezzi agricoli, creazioni dell'artigianato locale e internazionale, abbigliamento, *vintage* e bigiotteria
- **Punti ristoro** per gustare e degustare le specialità della tradizione

LA FATTORIA: la vita e il lavoro della famiglia colonica, gli animali da cortile, la pesca agricola

Un tuffo nel passato: alla 'Fattoria' il tempo sembra essersi fermato e si torna a respirare l'atmosfera di una volta, riscoprendo usanze e lavori che scandivano la vita quotidiana della famiglia contadina all'epoca dei nostri nonni e bisnonni. La **casa colonica** con l'arredamento di un tempo, l'**aia** e il **pagliaio** trasformeranno questo angolo di Fiera in uno scorcio di campagna, con contadini e *azdoure* al lavoro. Imprescindibili per il lavoro contadino, gli **animali domestici (cavalli, capre, maiali, asini, muli, mucche e capre)**, si muoveranno nell'aia catturando la curiosità di grandi e piccini.

Ci saranno poi dimostrazioni degli antichi mestieri del lavoro contadino (**trebbiatura e macinatura del grano, preparazione del pane, pigiatura dell'uva**), riproposti con attrezzi d'epoca, proprio come un tempo, e verrà allestito uno spazio didattico dedicato alle **api**, con gli apicoltori che presenteranno il loro lavoro e le fasi di preparazione del miele.

Dai **produttori agricoli** si potranno acquistare i prodotti ottenuti dalla lavorazione dei campi, e con la **Lotteria Agricola** si potrà tentare la sorte e portare a casa prosciutti e altri prodotti tipici. Una **birreria** in cui degustare fino a tarda sera birra e stuzzichini, permetterà infine ai contadini di socializzare e offrirà a tutti la possibilità di concedersi una pausa ristoratrice dalla visita alla Fiera.

programma FIRA DI SDAZ 2017 - Giorno per giorno

VENERDÌ 8 SETTEMBRE

Ore 10,00 – APERTURA FIERA

Area Agricola - LA FATTORIA

Ore 10: si foraggiano gli animali, aprono i banchi dei produttori agricoli e la lotteria (premi in prodotti alimentari)

Ore 11.30: esibizione dei campanari del gruppo “Padre Stanislao Mattei”

Ore 12.30: i contadini vanno a pranzo nell’aia

Nel pomeriggio:

- i contadini impastano il pane e lo cuociono nella corte;

- giochi didattici nell’aia per bambini;

- area didattica con gli apicoltori

Ore 19.30: i contadini vanno a cena nell’aia

Birra allo stand di “Tractor Sdaz”

Ore 18.00

Chiesa del Boschetto

S. Messa officiata da Don Massimo D’Abrosca in ricordo di Franco Faggioli, Alberto Macchi, Mirko Nivazzi, Romolo Padroni, Pier Luigi Prandini e Giorgio Tinarelli.

Benedizione della Fiera e degli animali.

Ore 18

Cippo di via Rio Conco

73° anniversario dell’eccidio nazifascista – Commemorazione, letture e deposizione di una corona in memoria dei **caduti di Rio Conco** (a cura di ANPI e gruppo25aprile)

Ore 20

RIEVOCAZIONE STORICA E CENA IN COSTUME

L’8 settembre, giorno in cui da sempre si tiene la Fiera di Sdaz, diventa l’occasione per fare un salto indietro nel tempo: una **rievocazione storica in costume**, con tanto di **cena a lume di candela**, nel suggestivo contesto del borgo di Palazzo de’ Rossi illuminato dalle torce e popolato da nobildonne, gentiluomini e gente del contado, permetterà infatti di calarsi nella magica atmosfera di fine Seicento, quando la Fiera muoveva i primi passi proprio qui, a Pontecchio.

MENU

- Tortelloni alle verdure
- Arrostiti misti con patate e pomodori gratinati
- Dolce
- Acqua e vini delle cantine del territorio

Quota di partecipazione: 22 Euro

Prenotazione obbligatoria entro martedì 5 settembre ai n. 340-1253231 o 0532-909396

Possibilità di noleggiare in loco il costume (costo: 15 €) prenotandosi al n. 371-1980545 entro martedì 5 settembre

Ore 21

Area Il Borgo

Piano bar con Stefano Bertonazzi

Ore 21

Area Il Campo

Musica dal vivo e balli di gruppo con *Cecilia*

SABATO 9 SETTEMBRE

Ore 10.00 – APERTURA FIERA

Area Agricola - LA FATTORIA

Ore 10: si foraggiano gli animali, aprono i banchi dei produttori agricoli e la lotteria (premi in prodotti alimentari)

Ore 11.30: esibizione dei campanari del gruppo “Padre Stanislao Mattei”

Ore 12.30: i contadini vanno a pranzo nell’aia

Area didattica con gli apicoltori

Ore 17.30: pigiatura dell’uva a suon di musica in collaborazione con la scuola di ballo “Un paso adelante”

Ore 18: trebbiatura e macinatura del grano con il mulino di Romolo Padroni (Associazione “Mieti & Trebbia”)

Ore 18: esibizione dei campanari del gruppo “Padre Stanislao Mattei”

Ore 20: i contadini vanno a cena nell’aia

Ore 21: prove di aratura nel campo

Birra allo stand di “Tractor Sdaz”

Visita guidata al Borgo di Colle Ameno e all’Aula della Memoria

Ritrovo **ore 15** al Borgo di Colle Ameno, civico 11.

Costo: 2 € adulti, ingresso gratuito per i bambini - Prenotazione obbligatoria al n. 051 6758409 (infoSASSO)

Visita guidata e concerto al tramonto

Ore 19.30 - Visita guidata al Borgo di Palazzo de Rossi e alle numerose attrazioni della Fiera, a cura di Sabrina Carlini e Luigi Ropa Esposti. Ritrovo c/o punto informazioni *Infofiera*.

Ore 21 - “Che spettacolo!”: concerto di musica popolare con la Piccola Orchestra Mutinae Plectri (Area “Il Borgo”). Un piccolo omaggio “a plettro” a grandi colonne sonore di successo di film italiani e internazionali. Partecipazione gratuita sia alla visita guidata che al concerto. Info e prenotazioni: 051 6758409 (infoSASSO).

L’iniziativa fa parte della rassegna “A passo di musica” (a cura di Gruppo di Studi “Progetto 10 Righe” e Associazione “Le Rossignol”)

Ore 21

Area Il Campo

Ballo liscio e balli di gruppo con *Laura e Stefano Zizza*

DOMENICA 10 SETTEMBRE

Ore 9.00 - APERTURA FIERA

Area Agricola - LA FATTORIA

Ore 9,00: foraggiamo gli animali

Ore 10: si foraggiano gli animali, aprono i banchi dei produttori agricoli e la lotteria (premi in prodotti alimentari)

Nel pomeriggio: area didattica con gli apicoltori

Birra allo stand di "Tractor Sdaz"

9° Raduno di trattori "TRACTOR SDAZ"



Ore 8.30: ritrovo trattori in centro a Sasso Marconi.

Colazione di benvenuto offerta dall'Osteria dei Sani

Ore 10: i trattori partono alla volta della Chiesa di S. Stefano di Pontecchio per la benedizione dei mezzi (ore 11) e proseguono poi fino alla Fiera di Pontecchio.

Ore 12.30: aperitivo di benvenuto per i trattoristi e pranzo tutti assieme

Dalle ore 14 alle 19: battitura del grano con i trattori, giochi contadini nell'aia, gimkane e giochi di abilità con i trattori.

Ore 17: merenda per tutti gli agricoltori

Ore 19: chiusura della Fiera con l'aratura perché... *"non c'è avvenire senza agricoltori!"*

Alla Fiera del trek

Escursione sulle colline di Sasso Marconi con arrivo a Palazzo de' Rossi

Ore 9.30 - Dalla stazione ferroviaria di Sasso Marconi, punto di partenza dell'escursione, si sale al parco dei Prati di Mugnano e si arriva al punto panoramico di San'Arcangelo (Monte Belvedere), per poi scendere tra i campi a Vizzano e arrivare alla Fiera di Sdaz. L'escursione si chiude con una visita guidata al borgo di Palazzo de' Rossi.

Partecipazione gratuita. Info e prenotazioni: 051 6758409 (infoSASSO).

Iniziativa a cura della Consulta Escursionismo di Bologna in collaborazione con CSI Sasso Marconi e Gruppo di Studi "Progetto 10 Righe"

Visita guidata al Museo Marconi

Ritrovo ore 10 a Villa Griffone (via dei Celestini 1) – Visita a cura dei volontari del Gruppo di Studi "Progetto 10 Righe" in collaborazione con la Fondazione Marconi.

Quota di partecipazione: 5 € (2 € studenti) - Prenotazione obbligatoria entro il 7 settembre al n. 051 846121

Visita guidata all'Oasi naturalistica di San Gherardo e all'Acquedotto Romano

Ritrovo ore 10 all'Oasi di S. Gherardo, via Rio Conco (Pontecchio Marconi).

Costo: 12 € adulti, 10 € bambini di età inferiore a 12 anni.

Attenzione! Per la visita all'Acquedotto, obbligatori stivali di gomma e vestiario robusto e da sporcare - La visita non è adatta a bambini di altezza inferiore a 1 m.

Ore 21

Area Il Borgo

Piano bar con Stefano Bertonazzi

Ore 21

Area Il Campo

Musica live con Stefano Capitani

Mangiare, bere e degustare... in Fiera

RISTORANTE della FIERA

PRIMI PIATTI

TORTELLINI ALLA PANNA
TORTELLINI AL RAGÙ
TORTELLONI BURRO E ORO
TORTELLONI VEGETERIANI TIRATI ALLE VERDURE
TAGLIATELLE VERDI AL RAGÙ
TAGLIATELLE VERDI AI FUNGHI
MACCHERONCINI 'PAGLIA & FIENO' del CONTADINO

POLENTE

POLENTA CON RAGÙ
POLENTA CON RAGÙ E SALSICCIA
POLENTA CON COSTOLINE
POLENTA CON FUNGHI

SECONDI

GRIGLIATA MISTA di CARNE
POLLO ALLO SPIEDO con PATATE
SALSICCIA con PATATE
COSTOLINE con PATATE
SCALOPPINE DI POLLO al LIMONE
FORMAGGI MISTI

CONTORNI

PATATINE FRITTE
FRITTO MISTO DI VERDURE PASTELLATE
INSALATA MISTA

BEVANDE

ACQUA 0,75 l.
BIBITE in LATTINA
VINI DELLE CANTINE DEL TERRITORIO
(Aziende: FLORIANO CINTI, I CAPUCCI, TENUTA BETTOZZA)

AZIENDA AGRICOLA “PIACERE SASSO... RURAL STREET FOOD”

PRODUZIONE PIADIE E TIGELLE CON GRANI ANTICHI, FARRO E SEGALE
DA NOSTRE COLTIVAZIONI

PIADA ALL'ORTICA con:

PATATE, FRIGGIONE e BALSAMICO
VERDURE AL FORNO e FORMAGGIO
FORMAGGIO PRIMOSALE e SALSA DELLA ZIA

PIADA ETRUSCA (impasto di grano antico e farro) con:

PANCETTA, GORGONZOLA e NOCI
CRUDO e FORMAGGIO

PIADA NERA (impasto di segale, grano bio e semi di girasole) con:

SALSICCIA e SALSA DELLA NONNA
GORGONZOLA, FORMAGGIO, PARMIGIANO e CREMA AL TARTUFO

PIADA DAL SASS (impasto di grano) con:

COPPONE o PANCETTA AL BARBECUE CON FRIGGIONE

PIATTO VEGETARIANO

VERDURE AL BARBECUE, POMODORO GRATINATO, FORMAGGIO e SALSA
DELLA ZIA + TIGELLA

PIATTO DELLO CHEF

SALSICCIA, PANCETTA, COPPONE e VERDURE AL BARBECUE + TIGELLA

POLENTA ARROSTITA AL BARBECUE

con RAGÙ E PARMIGIANO
con FORMAGGI FUSI, PANCETTA E CREMA AL TARTUFO
con FRIGGIONE

TIGELLE DOLCI:

LA “SPURCAZEINA”: AL CACAO FARCITA con CREMA DI NOCCIOLA BIO
LA “ZÀALA”: TIGELLA/CIAMBELLA CON CONFETTURE

VINI di NOSTRA PRODUZIONE

e... la FRUTTA:

- “SANGRIA NERA” DI BARBERA con MORE E FRUTTA FRESCA
- “MORETTO” (MORE E PIGNOLETTO con ZENZERO FRESCO)
- GHIACCIOLI di FRUTTA FRESCA A PEZZETTONI

PUNTI RISTORO con le specialità dell'Appennino

AGRITURISMO "CÀ BIANCA"

BORLENGHI, CRESCENTINE, TIGELLE E PRIMI PIATTI

ANTICA HOSTARIA DELLA ROCCA DI BADOLO

- CUCINA DELLA TRADIZIONE

- PIATTI A BASE DI FUNGHI e TARTUFO

ANTICO MONDO CONTADINO

CRESCENTINE E TIGELLE

ASSOCIAZIONE "MIETI & TREBBIA"

- CRESCENTINE, TIGELLE e PIADINE

- GRIGLIATA MISTA di CARNE e SALSICCIA con PATATE

- POLENTA FRITTA

- PANE delle Fiera

LORENZO MEONI

OSTERIA TOSCANA con CARNE ALLA GRIGLIA

LO SPUNTINO ITALIANO

HAMBURGER, HOT DOG, FRITTI da PASSEGGIO, BIRRA ARTIGIANALE

MISTER & MISS POTATO

PATATE CHIPS

RISTORANTE "O' CORCOVADO"

CARNE e SPECIALITÀ BRASILIANE

ROSTICCIO

ARROSTICINI, PORCHETTA E PATATINE

GELATERIA FABIO

CREPES E GAUFFRES

LORENZ BRAU

BIRRA ARTIGIANALE, DRINK E HOT DOG

TEDDY BIER

BIRRA ARTIGIANALE

Le proposte gastronomiche della Fiera comprendono anche **bancarelle** con delizie per grandi e piccini