

16 novembre - ore 15,00

In collaborazione con il Dipartimento di Colture Arboree - Università di Bologna

LA FRUTTA SI CONOSCE MANGIANDOLA: IL KIWI

Visita guidata alla sezione dedicata alla storia della frutticoltura e degustazione di alcune varietà di kiwi.

23 novembre - ore 11,00

In collaborazione con Soc. Coop. Anima

INCONTRO CON ALTRE TRADIZIONI:

IL COUS COUS MAROCCHINO

Presso il ristorante "La Locanda Smeraldi", dimostrazione della preparazione del cous cous secondo la tradizione marocchina.

30 novembre- ore 15,00

LA CANAPA, IL FILO, LA TELA

Visita guidata alla sezione dedicata alla coltivazione e agli usi della canapa e dimostrazione di filatura e tessitura domestica.

Ingresso gratuito



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

Punto di ritrovo

atrio di ingresso della Villa, per tutte le iniziative.

Numero di partecipanti:

per ogni visita sono ammessi 30 partecipanti; è consigliata la prenotazione.

Per prenotazioni e informazioni

telefonare alla segreteria del museo (tel. 051 891050) i giorni feriali dalle ore 9,00 alle 12,00.

Ogni domenica pranzo o cena sul tema dell'appuntamento presso il ristorante "La Locanda Smeraldi"

Disegno: Aratura animale con tiro da 12 Paola Forino e Antonio Buatti

Il programma potrebbe subire alcune variazioni; per eventuali aggiornamenti consultare il sito www.provincia.bologna.it/cultura/vsmeraldi

Museo della Civiltà Contadina, Via Sammarina 35 San Marino di Bentivoglio (BO) - tel. 051 891050
e-mail: segreteria.museo@provincia.bologna.it

Grafica e stampa Provincia di Bologna

Provincia di Bologna
ISTITUZIONE VILLA SMERALDI
MUSEO DELLA CIVILTÀ CONTADINA

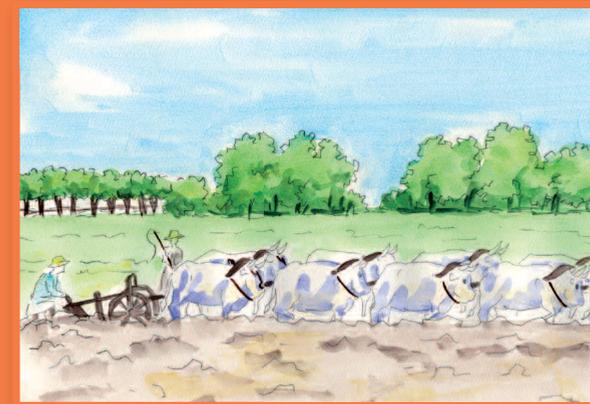


Istituzione sostenuta dai comuni di Bologna, Bentivoglio, Castel Maggiore



GRUPPO DELLA STADURA

Appuntamenti domenicali al Museo della Civiltà Contadina



dal 7 settembre al 30 novembre

In collaborazione con:



AUTUNNO 2008

7 settembre - ore 16,00

A cura del Gruppo della Stadura

IL GRANOTURCO E LA POLENTA

Spannocchiatura e sgranatura a mano del mais; utilizzo delle foglie per i materassi, le sporte e i giocattoli; preparazione dei "galletti", la polenta fresca e condita, arrostita e frita.

14 settembre - ore 16,30

In collaborazione con Soc. Coop. Anima

L'ORTO, LE SUE STAGIONI E I SUOI PRODOTTI

Attività rivolta ai bambini. Introduzione sull'orto, i suoi prodotti e i lavori stagionali e laboratorio di semina e trapianto in cassoni.

21 settembre - ore 16,30

In collaborazione con Soc. Coop. Anima

LE API E IL MIELE

Con il supporto di filmati, immagini e attrezzature dell'apicoltore, il pubblico verrà introdotto alla conoscenza della straordinaria vita dell'ape. Seguirà una dimostrazione di smielatura e un assaggio di diversi tipi di miele, propoli e polline.

28 settembre - ore 16,30

LA CASA E LA FAMIGLIA NEL LESSICO DEL DIALETTO BOLOGNESE

Visita guidata ad una cucina e una camera da letto contadine dei primi del '900; attraverso l'osservazione degli oggetti e l'analisi di alcuni termini dialettali, l'esperienza condurrà i visitatori alla conoscenza di abitudini e aspetti quotidiani di una famiglia contadina del periodo

Ingresso gratuito

5 ottobre - ore 15,00

In collaborazione con il Dipartimento di Colture Arboree - Università di Bologna

LA FRUTTA SI CONOSCE MANGIANDOLA: LE PERE

Visita guidata alla sezione dedicata alla storia della frutticoltura e degustazione di alcune varietà di pere.

12 ottobre - ore 15,00

A cura del Gruppo della Stadura

IL PANE DI CASA

Dimostrazione di molitura del frumento e setacciatura. Preparazione dell'impasto del pane e cottura nel forno a legna.

19 ottobre - ore 15,00

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

LA FRUTTA SI CONOSCE MANGIANDOLA: LE FRAGOLE

Visita guidata alla sezione dedicata alla storia della frutticoltura e degustazione di alcune varietà di fragole.

26 ottobre - ore 15,00

In collaborazione con il Dipartimento di Colture Arboree - Università di Bologna

LA FRUTTA SI CONOSCE MANGIANDOLA: LE MELE

Visita guidata alla sezione dedicata alla storia della frutticoltura e degustazione di alcune varietà di mele.

2 novembre - ore 15,00

In collaborazione con Soc. Coop. 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.

9 novembre - ore 15,00

A cura del Gruppo della Stadura

LE CASTAGNE E LA FINE DEL CONTRATTO AGRARIO

San Martino era la ricorrenza che segnava la fine dei contratti agrari di mezzadria e affittanza. Rievocazione di un escomio; vino nuovo e castagne per festeggiare la riconferma del contratto.

