con il sostegno di:
Granarolo SpA
Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano

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.

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

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

Grafica e stampa Provincia di Bologna

ASSOCIAZIONE GRUPPO DELLA STADURA

Provincia di Bologna
ISTITUZIONE VILLA SMERALDI
MUSEO DELLA CIVILTÀ CONTADINA

Istituzione sostenuta dai comuni di Bologna, Bentivoglio, Castel Maggiore

Appuntamenti domenicali al Museo della Civiltà Contadina

dal 15 febbraio al 3 maggio

PRIMAVERA 2009

15 febbraio - ore 15,00

TRASFORMIAMO IL LATTE!
Un'esperienza di laboratorio in cui i partecipanti, lavorando in gruppi, trasformeranno il latte vaccino in formaggio fresco, ricotta e burro. L'incontro si concluderà con la degustazione del re dei formaggi.

1 marzo - ore 14,30

A cura del Gruppo della Stadura
I PORCI COMODI
Visita guidata agli oggetti della macellazione e dell'investitura; all'esterno dimostrazione dell'"investitura" del maiale. Saranno a disposizione fuochi e spiedi per prepararsi e cuocersi una rapida e gustosa merenda

15 marzo - ore 15,00

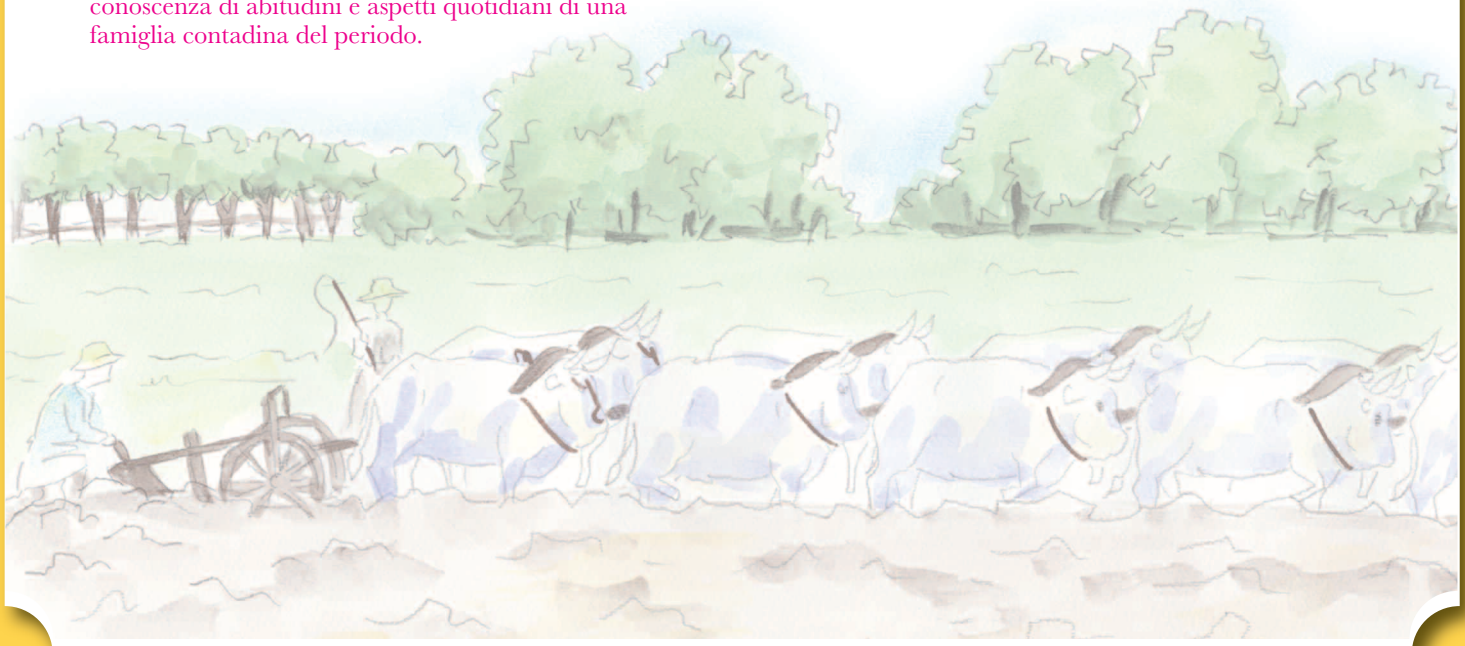
LA CASA E LA FAMIGLIA NEL LESSICO DEL DIALETTO BOLOGNESE
Visita guidata ad una cucina e una camera da letto contadine dei primi del '900; attraverso una attenta osservazione degli oggetti e l'analisi di alcuni termini dialettali, l'esperienza condurrà i visitatori alla conoscenza di abitudini e aspetti quotidiani di una famiglia contadina del periodo.

29 marzo - ore 15,00

In collaborazione con Soc. Coop. Soc. Anima
L'APICOLTURA 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 un assaggio di diversi tipi di miele, propoli e polline.

19 aprile - ore 15,00

DAL GRANO AL PANE
Esperienza di laboratorio con preparazione dell'impasto del pane e cottura nel tradizionale forno a legna. Macinazione a pietra del grano.

3 maggio – ore 16,00

In collaborazione con Soc. Coop. Soc. Anima
L'ORTO, LE SUE STAGIONI E I SUOI PRODOTTI
L'orto, i suoi prodotti e i lavori stagionali. Laboratorio di semina e trapianto in cassoni.