



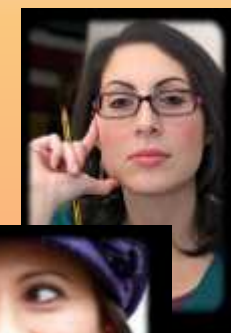
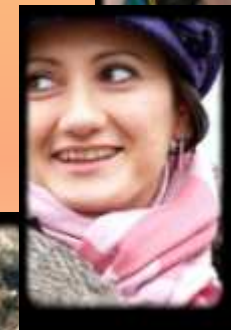
La “riscoverta” delle emergenze storico–artistiche nei borghi, nelle tradizioni, nella cultura locale delle vallate del Rabbi, del Montone e del Tramazzo

Castrocaro-Terra del sole, 23 febbraio 2012

*Il sapere è un colloquio continuato nei secoli  
(Richard Krautheimer)*



[www.coopamphora.it](http://www.coopamphora.it)





La “riscoperta” delle emergenze storico–artistiche nei borghi, nelle tradizioni, nella cultura locale delle vallate del Rabbi, del Montone e del Tramazzo

Castrocaro-Terra del sole, 23 febbraio 2012





**La “riscoverta” delle emergenze storico–artistiche nei borghi, nelle tradizioni, nella cultura locale delle vallate del Rabbi, del Montone e del Tramazzo**

Castrocaro-Terra del sole, 23 febbraio 2012





Conservare il cibo  
è contemporaneamente  
un segno di pessimismo  
e ottimismo:  
nel primo caso  
perché si conserva  
in quanto si teme  
che domani non ci sia da mangiare,  
nel secondo perché  
si presume  
di arrivare a consumare.



**La “riscoperta” delle emergenze storico–artistiche nei borghi, nelle tradizioni, nella cultura locale delle vallate del Rabbi, del Montone e del Tramazzo**

Castrocaro-Terra del sole, 23 febbraio 2012

Elaborare metodi efficaci di conservazione dei prodotti edibili al fine di poterli consumare oltre il loro ciclo naturale di sviluppo è stato da sempre per l’uomo un obiettivo primario, tanto che si può con certezza affermare che molte specialità oggi considerate parte integrante della nostra tradizione gastronomica come formaggi, insaccati e conserve, ma anche prodotti essiccati, affumicati, salati, nacquero come sistemi per prolungare la conservazione dei rispettivi alimenti di origine (latte, carne, pesce, frutta, verdura).



**La “riscoperta” delle emergenze storico–artistiche nei borghi, nelle tradizioni, nella cultura locale delle vallate del Rabbi, del Montone e del Tramazzo**

Castrocaro-Terra del sole, 23 febbraio 2012

Gli antichi metodi di conservazione perdurarono quasi immutati almeno fino all’inizio del XX secolo, quando cioè cominciarono a diffondersi sistemi di refrigerazione artificiale.

La grande distanza cronologica che separa la stesura del *De re rustica* di Columella (Gades, 4-70 d.C.) e *La Scienza in cucina e l'Arte di Mangiar bene* di Pellegrino Artusi (Forlimpopoli, 1820-Firenze 1911)

si riduce sorprendentemente leggendo i metodi di conservazione dei cibi che i testi propongono, poiché la vera rivoluzione, ossia l’introduzione su scala industriale della della catena del freddo, appartengono ai decenni successivi rispetto al ricettario di Artusi.



La “riscoperta” delle emergenze storico–artistiche nei borghi, nelle tradizioni, nella cultura locale delle vallate del Rabbi, del Montone e del Tramazzo

Castrocaro-Terra del sole, 23 febbraio 2012

## Il progetto generale

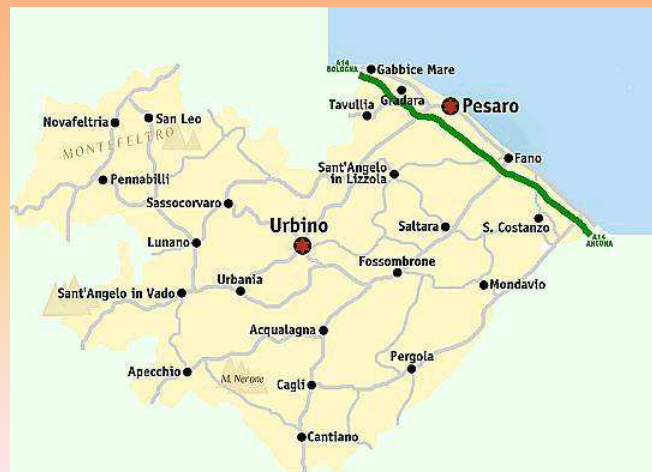
Dal 2008 un gruppo di ricerca supportato da Amphora ha promosso un progetto pluriennale di valorizzazione e promozione territoriale, alla riscoperta delle radici della dieta mediterranea .

Il titolo del progetto è

**Conservare il cibo da Columella ad Artusi. Le tecniche e i luoghi di conservazione dall’epoca romana al XIX secolo.**

Esso prevede lo studio interdisciplinare per la conoscenza e la valorizzazione di luoghi e metodi di conservazione del cibo, e coinvolge enti di tutela, enti di ricerca e amministrazioni.

# Da Columella ad Artusi: i luoghi della conservazione



2011-2012\_Si prosegue con il progetto europeo PARSJAD, Parco Archeologico dell'Alto Adriatico, finanziato nell'ambito del Programma per la Cooperazione Transfrontaliera Italia-Slovenia 2007-2013

2012\_AdriaMuse, Progetto di cooperazione Transfrontaliera IPA Adriatico 2011-2013





## La “riscoperta” delle emergenze storico–artistiche nei borghi, nelle tradizioni, nella cultura locale delle vallate del Rabbi, del Montone e del Tramazzo

Castrocaro-Terra del sole, 23 febbraio 2012

### Conservare il cibo

da Columella ad Artusi

*Parco Archeologico dell'Alto Adriatico*

- [Home](#)
- [Cantine](#)
- [Chiacchiate](#)
- [Luoghi di stoccaggio e vendita](#)
- [Magazzini del sale](#)
- [Mulini](#)
- [Musei](#)
- [Pozzi](#)

i luoghi

i metodi

cibo in ciotola

pane e acqua

acqua in boccali

giochi e curiosità

Investiamo nel vostro futuro!  
Naložba v vašo prihodnost!  
[www.ita-slo.eu](http://www.ita-slo.eu)

Il Progetto | I Partner

Progettato da Amfiteora

Realizzazione Tecnia



## La “riscoperta” delle emergenze storico–artistiche nei borghi, nelle tradizioni, nella cultura locale delle vallate del Rabbi, del Montone e del Tramazzo

Castrocaro-Terra del sole, 23 febbraio 2012

Conservare  
il cibo

da Columella ad Artusi

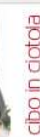
Parco Archeologico dell'Alto Adriatico

- Home
- Cantine
- Chiacchiale
- Luoghi di stoccaggio e vendita**
- Magazzini del sale
- Mulini
- Musei
- Pozzi



i luoghi

i metodi



cibo in ciotola



pane e acqua



acqua in boccali



giochi e curiosità

### LUOGHI DI STOCCAGGIO E VENDITA

Nelle nostre città sono spesso presenti luoghi di conservazione di vario utilizzo: piazze per il mercato, peschiere, logge per il grano, magazzini portuali, magazzini delle ville di campagna. Alcuni sono assai antichi, altri sono stati costruiti negli ultimi secoli, ma tutti si rivelano straordinariamente utili nel mantenimento delle derrate alimentari destinate alla vendita.

- ✦ Piazza Nuova di Bagnacavallo (RA)
- ✦ Porto Tardoantico di Classe (RA): impianti di produzione e stoccaggio di anfore
- ✦ Villa romana di Russi (RA): magazzini e impianti produttivi
- ✦ Vecchia Pescheria di Comacchio (FE)
- ✦ Loggia del Grano di Comacchio (FE)





## Da Columella ad Artusi: i luoghi della conservazione Come divulgare i risultati?

### 1\_ La mostra diffusa

Per valorizzare questi luoghi, Amphora ha progettato un itinerario che durante tutta l'estate ha condotto i visitatori alla conoscenza di questi manufatti, creando un vero e proprio circuito espositivo che coinvolge l'intero territorio romagnolo. Nelle località che hanno aderito al circuito espositivo è stato installato un totem esplicativo, che descrive la struttura presso la quale è installato e rimanda agli altri luoghi dell'itinerario.

### 2\_ La mostra espositiva

Oltre a considerare in ordine cronologico l'evoluzione delle strutture di conservazione del cibo, si sono coinvolte le aziende del territorio che producono secondo sistemi tradizionali.



Da Columella ad Artusi: i luoghi della conservazione



## Da Columella ad Artusi: i luoghi della conservazione. Il bookshop



## Da Columella ad Artusi: i luoghi della conservazione



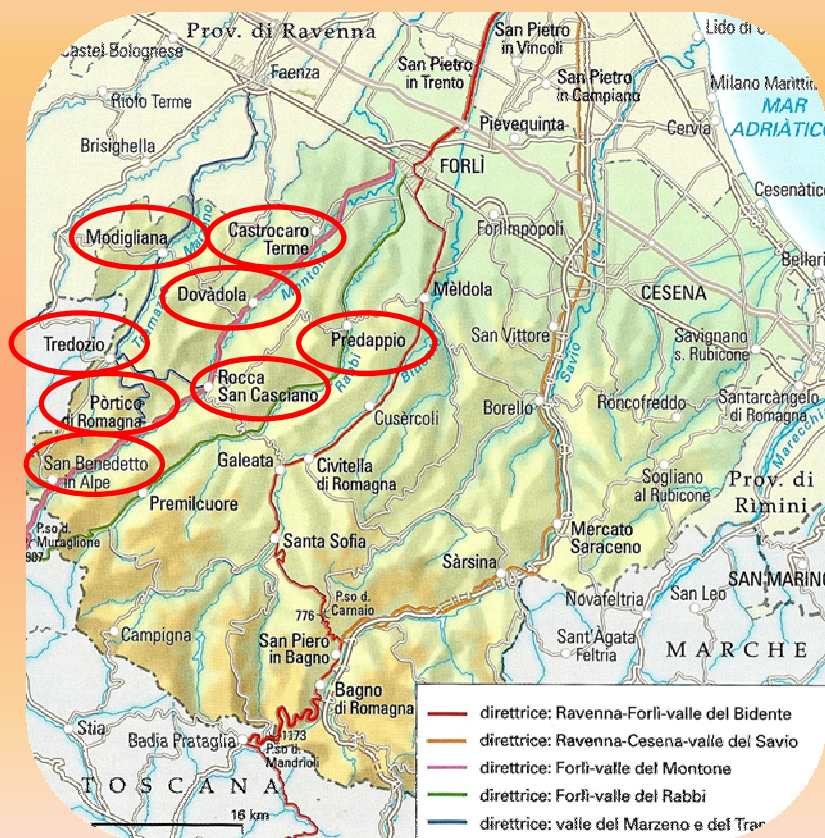
## Da Columella ad Artusi: i luoghi della conservazione. Le presentazioni





## La “riscoperta” delle emergenze storico–artistiche nei borghi, nelle tradizioni, nella cultura locale delle vallate del Rabbi, del Montone e del Tramazzo

Castrocaro-Terra del sole, 23 febbraio 2012





**La “riscoperta” delle emergenze storico–artistiche nei borghi, nelle tradizioni, nella cultura locale delle vallate del Rabbi, del Montone e del Tramazzo**

Castrocaro-Terra del sole, 23 febbraio 2012

Monte Poggiolo 19 febbraio 2012, ore 9:15





La “riscoperta” delle emergenze storico–artistiche nei borghi, nelle tradizioni, nella cultura locale delle vallate del Rabbi, del Montone e del Tramazzo

Castrocaro-Terra del sole, 23 febbraio 2012

*Cosa accomuna le località di  
Monte Poggiolo (FC), Covignano (RN) e Serra di Castelbolognese (RA)?*



*C'era la spiaggia!*



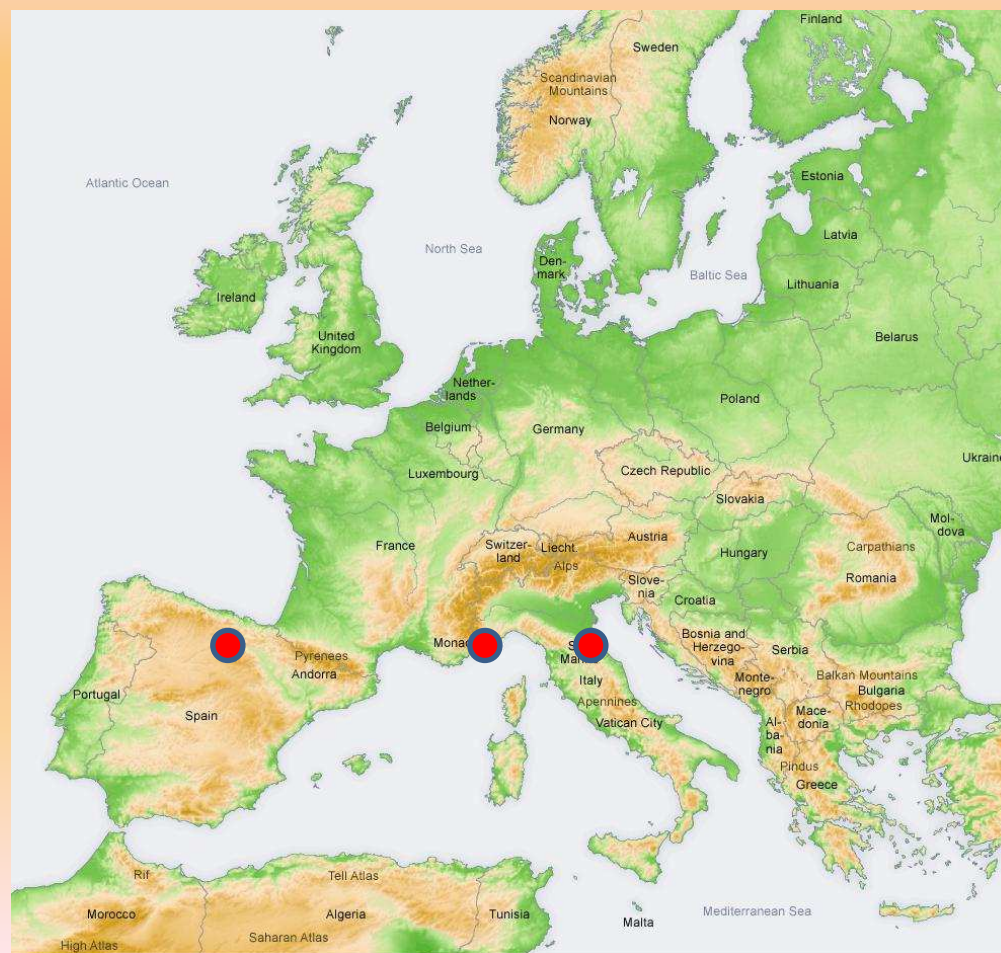


La “riscoperta” delle emergenze storico–artistiche nei borghi, nelle tradizioni, nella cultura locale delle vallate del Rabbi, del Montone e del Tramazzo

Castrocaro-Terra del sole, 23 febbraio 2012

Le testimonianze più antiche della presenza dell'uomo in Europa risalgono a circa 1 milione di anni fa e sono distribuite nella parte meridionale del continente.

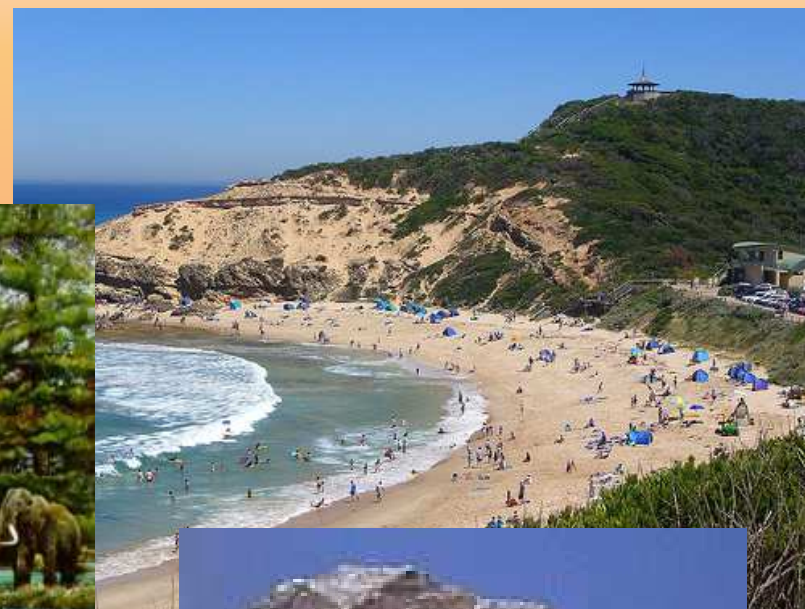
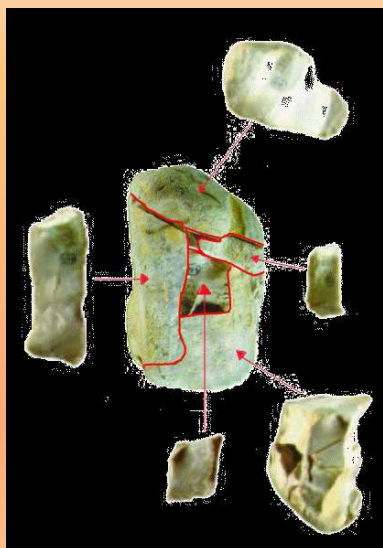
Tra i principali si ricordano Atapuerca (Spagna), Vallonnet (Francia), Ca' Belvedere di Monte Poggiolo (Forlì).





La “riscoverta” delle emergenze storico–artistiche nei borghi, nelle tradizioni, nella cultura locale delle vallate del Rabbi, del Montone e del Tramazzo

Castrocaro-Terra del sole, 23 febbraio 2012



BIFACCIALE



La “riscoperta” delle emergenze storico–artistiche nei borghi, nelle tradizioni, nella cultura locale delle vallate del Rabbi, del Montone e del Tramazzo

Castrocaro-Terra del sole, 23 febbraio 2012

Loc. S. Maria in Castello, Trezzio  
Insediamento della metà del II millennio a C.



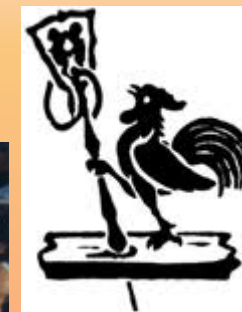


La “riscoverta” delle emergenze storico–artistiche nei borghi, nelle tradizioni, nella cultura locale delle vallate del Rabbi, del Montone e del Tramazzo

Castrocaro-Terra del sole, 23 febbraio 2012

L’artigianato: la ceramica con i colori naturali

Tele romagnole stampate (tradizione attestata con sicurezza dal XVII sec.).



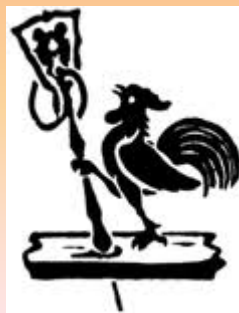


**La “riscoperta” delle emergenze storico–artistiche nei borghi, nelle tradizioni, nella cultura locale delle vallate del Rabbi, del Montone e del Tramazzo**

Castrocaro-Terra del sole, 23 febbraio 2012

L'artigianato: tessitura e tintura

Fiore del guado, radice di robbia, macina da guado



L'artigianato: la ceramica

Graffita arcaica (XIV-XV sec.)

Ceramica di Faenza





La “riscoverta” delle emergenze storico–artistiche nei borghi, nelle tradizioni, nella cultura locale delle vallate del Rabbi, del Montone e del Tramazzo

Castrocaro-Terra del sole, 23 febbraio 2012

A partire dal I sec. d.C. la Romagna è uno dei maggiori produttori di frutta esotica...

pesche (*malum persicum*)



ciliegie (*cerasa*)

albicocche  
(*malum praecox*)





# La “riscoperta” delle emergenze storico–artistiche nei borghi, nelle tradizioni, nella cultura locale delle vallate del Rabbi, del Montone e del Tramazzo

Castrocaro-Terra del sole, 23 febbraio 2012





La “riscoperta” delle emergenze storico–artistiche nei borghi, nelle tradizioni, nella cultura locale delle vallate del Rabbi, del Montone e del Tramazzo

Castrocaro-Terra del sole, 23 febbraio 2012

Dal XX secolo la Romagna è il massimo produttore di kiwi dopo la Cina, continua la tradizione di coltivare frutta esotica...







La “riscoverta” delle emergenze storico–artistiche nei borghi, nelle tradizioni, nella cultura locale delle vallate del Rabbi, del Montone e del Tramazzo

Castrocaro-Terra del sole, 23 febbraio 2012

**ARS AMANDI:  
IL CIBO DI STRADA  
E GLI ALTRI  
PIACERI DEL CORPO**





# La "riscoperta" delle emergenze storico-artistiche nei borghi, nelle tradizioni, nella cultura locale delle vallate del Rabbi, del Montone e del Tramazzo

Castrocaro-Terra del sole, 23 febbraio 2012



**PasseggiarGustando**  
-Visita guidata con degustazione-  
*Ponte levatoio della Rocca*  
**ore 19:30**  
**Sabato 16 - Martedì 19**  
**Domenica 24 Giugno**

Un storica dell'arte accompagnerà i visitatori alla scoperta di alcuni tra i principali monumenti della città di Forlimpopoli, secondo il seguente percorso: rocca, piazza Garibaldi, via Saffi, Basilica di S. Ruffillo, via Massi, chiesa del Servi e ritorno in piazza. Durante la passeggiata i visitatori potranno usufruire di due tappe di degustazione in negozi o locali tipici. Costo: euro 5,00 a persona.

**Vitis et vinum.**  
**L'attualità dei metodi antichi**  
- Conferenze con degustazione -  
*Corte interna della Rocca*  
**Ore 21:00**

Prendendo spunto dalla realtà archeologica del territorio di Forlimpopoli, l'iniziativa prevede due serate di carattere scientifico-divulgativo dedicate l'una agli aspetti archeologici della coltivazione della vite e l'altra della produzione del vino. Seguirà la degustazione, guidata dall'Associazione Italiana Sommeliers, di un vino pregiato prodotto utilizzando alcune delle tecniche antiche. Sarà dunque possibile conoscere i metodi di produzione antichi dimostrandone però la grande attualità, attraverso la degustazione di alcuni vini prodotti ancora oggi con tali metodi, che più modernamente definiamo "biologici", e dunque più attenti alla salute del consumatore. Costo: 15 euro (max 60 pers.).

**Vitis et vinum Programma**

**Domenica 17 giugno**  
Studiando, oltre alle fonti letterarie ed epigrafiche, le frequenti tracce di vigneti ritrovate negli scavi archeologici e alcuni reperti, come i frammenti del legno di vite, lo staff del laboratorio di Ricerche Applicate della Soprintendenza Archeologica di Pompei, coordinato dalla Dr. Ciarallo ha dato vita alla prima esperienza di vigneto filologicamente impostato.

**Presidente Chiara Guarnieri**, Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Emilia Romagna  
**Annunziata Ciarallo**, Soprintendenza Archeologica di Pompei

*I metodi di coltivazione della vite e la produzione del vino nell'antica Pompei: i risultati dell'archeologia sperimentale.*  
**Giorgio Amadei**, Sommelier AIS Romagna  
*Presentazione e degustazione di un vino "archeologico": il Villa dei Misteri Pompeiano IGT.*

**Giovedì 21 giugno**  
Attraverso le fonti letterarie e le testimonianze archeologiche anche recenti è possibile ricostruire i metodi di produzione del vino, dalla pigiatura all'anforamento. Verranno considerati anche i metodi di conservazione del vino sia ai fini dell'invecchiamento sia ai fini della commercializzazione.

**Presidente Chiara Guarnieri**, Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Emilia Romagna  
**Barbara Vernia**, Università di Bologna  
*La produzione e conservazione del vino romano: l'attualità dei metodi antichi.*  
**Gian Carlo Mondini**, Presidente AIS Romagna  
*Presentazione e degustazione di un vino "all'antica": il Ribolla Anfora.*



**Aperitivo al Museo**  
- Visita-degustazione in Museo -  
*Museo Archeologico Tobia Aldini*  
**Ore 19:30**

**Domenica 17 - Lunedì 18**  
**Gustatio** - Visita guidata ai reperti romani legati al consumo ed alla conservazione dei cibi. Seguirà la degustazione di alcune pietanze e bevande che costituivano il gustatio, cioè gli antipasti-stuzzichini che introducevano al banchetto. Costo: 7,00 euro (max 25 pers.)  
**Promozione speciale: gustatio, prima cena, seconda cena** 20,00 euro.

**Mercoledì 20 - Giovedì 21**  
**Prima cena** - Visita guidata ai reperti romani legati agli ambienti del banchetto e agli oggetti che li arredavano. Seguirà la degustazione di alcune pietanze e bevande che costituivano la prima cena, cioè la parte centrale del banchetto. Costo: 8,00 euro (max 25 pers.)

**Venerdì 22 - Sabato 23**  
**Seconda cena** - Visita ai reperti romani che guidano alla conoscenza dei partecipanti ad un ideale banchetto svoltosi a Forlimpopoli circa 2000 anni fa. Seguirà la degustazione di alcune pietanze e bevande che costituivano la seconda cena, quando più volentieri ci si concedevano frizzi e lazzi. Costo: 7,00 euro (max 25 pers.)



Gli eventi AMPHORA per l'XI Festa Artusiana si svolgono qui:



Tutte le iniziative, per ragioni organizzative, prevedono un numero massimo di partecipanti, per cui è consigliata la **prenotazione**.

Per informazioni e prenotazioni  
**Tel. 333-7204218**  
**e-mail: cooperativa.amphora@yahoo.it**



**XI Festa Artusiana**

**PasseggiarGustando**  
**Vitis et vinum**  
**Aperitivo al Museo**

**Forlimpopoli 16-24 giugno 2007**

con il contributo di:

## VITIS ET VINUM. L'ATTUALITÀ DEI METODI ANTICHI



## La “riscoperta” delle emergenze storico–artistiche nei borghi, nelle tradizioni, nella cultura locale delle vallate del Rabbi, del Montone e del Tramazzo

Castrocaro-Terra del sole, 23 febbraio 2012



Venerdì 25 novembre 2011

# BANCHETTO ROMANO

*Ceneri proprio bene a casa mia tra pochi giorni,  
mio caro Fabullo,  
se gli dei vorranno,  
te porterai con te  
un pranzo succulento ed abbondante,  
e inoltre una splendida fanciulla,  
e il vino e il sale e rivare d'ogni tipo...*

Catullo, carne XIII

Il poeta Catullo scherzava con il suo amico Fabullo, ma noi il banchetto con le pietanze dell'antica Roma ve lo prepariamo davvero!

L'appuntamento è alle ore 20:00 al Museo Archeologico di Forlimpopoli, per un'anteprima con visita guidata ai reperti presenti in museo attinenti la cucina, i luoghi del banchetto e i personaggi che li frequentavano, il tutto accompagnato dallo spuntino più diffuso per strada e nelle ferme.

In seguito ci sposteremo al Ristorante l'Altopalato di Bertinoro dove alle 21:00 daremo inizio al vero banchetto!

E siccome sul far della sera è sempre meglio girare sicuri, in via del tutto eccezionale saremo accompagnati da centurioni, soldati semplici e ausiliari della *Legio XIII Gemina*!

**Museo Archeologico Tobia Aldini**  
ore 20:00

Aperitivo di benvenuto con ricette romane presso il Museo Archeologico, a seguire visita guidata

**Ristorante Altopalato, Bertinoro**  
ore 21:00

Banchetto guidato



**Costo**  
Euro 30,00 a persona  
Prenotazione obbligatoria, max 50 partecipanti

**Info e prenotazioni**  
Cellulare: +39 333 7204218  
Email: [cooperativa.amphora@yahoo.it](mailto:cooperativa.amphora@yahoo.it)

Amphora Soc. Coop.  
Arde Operativa  
Via Giulio Stabile 18A - 07123 Pado (PG)  
Tel/Fax: +39 075 366180  
Cellulare: +39 333 7204218  
Web: [www.cooperativa.it](http://www.cooperativa.it)  
Email: [cooperativa.amphora@libero.it](mailto:cooperativa.amphora@libero.it)  
Prestazioni: [www.romeoperativa.com](http://www.romeoperativa.com)  
88396 coop.srlglobe

L'iniziativa fa parte della rassegna  
Sotto il segno di Roma.  
Civiltà romana in Emilia-Romagna  
[www.ibe.regione.emilia-romagna.it/](http://www.ibe.regione.emilia-romagna.it/)

In collaborazione con la Legio XIII Gemina di Rimini



La “riscoperta” delle emergenze storico–artistiche nei borghi, nelle tradizioni, nella cultura locale delle vallate del Rabbi, del Montone e del Tramazzo

Castrocaro-Terra del sole, 23 febbraio 2012

## APERITIVO AL MUSEO





La “riscoperta” delle emergenze storico–artistiche nei borghi, nelle tradizioni, nella cultura locale delle vallate del Rabbi, del Montone e del Tramazzo

Castrocaro-Terra del sole, 23 febbraio 2012

ASSOCIAZIONE PRO LOCO - DOVADOLA

# 45° Fiera e Sagra del tartufo



**DOVADOLA**  
Domenica 16 e domenica 23 ottobre 2011  
Piazza Berlinguer

Alla Sagra del Tartufo di DOVADOLA si possono degustare:

- Tagliatelle al tartufo • Polenta al tartufo • Crostini al tartufo • Uova al tartufo • Panzerotti al tartufo • Salsiccia • Piadina romagnola con affettati • Piadina frita • Patate fritte • Vini tipici locali •



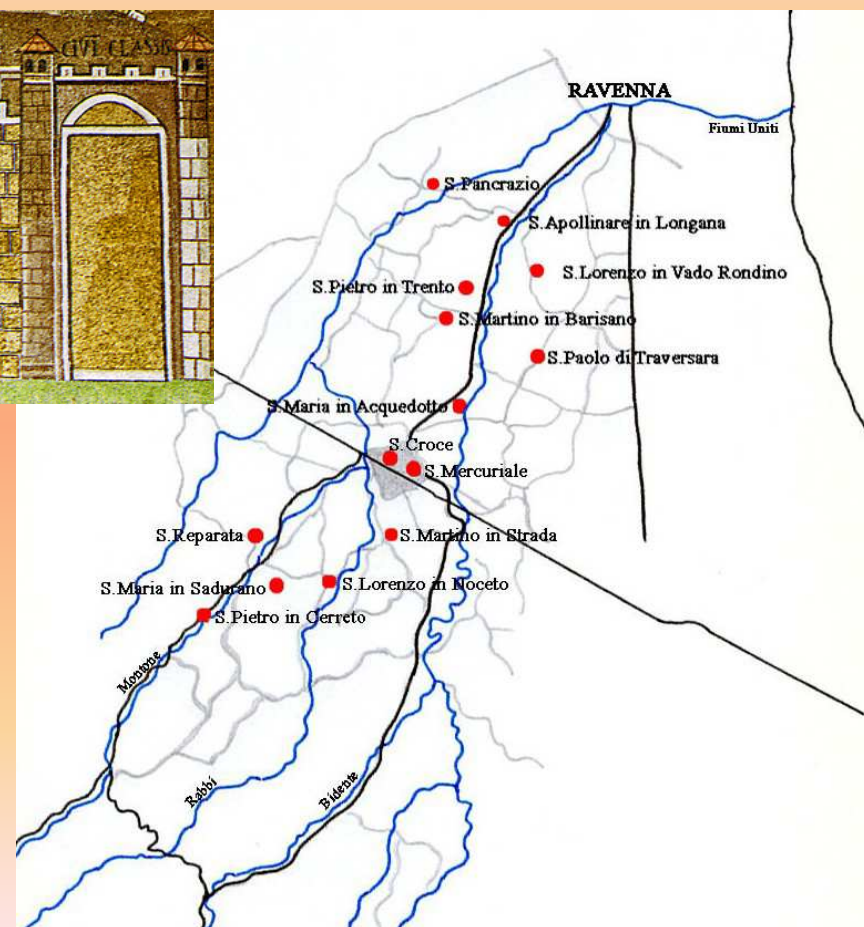
**TARTUFO DI DOVADOLA**  
Le prime notizie certe  
sul tartufo compaiono nella

*Naturalis Historia* di Plinio il Vecchio



## La “riscoperta” delle emergenze storico–artistiche nei borghi, nelle tradizioni, nella cultura locale delle vallate del Rabbi, del Montone e del Tramazzo

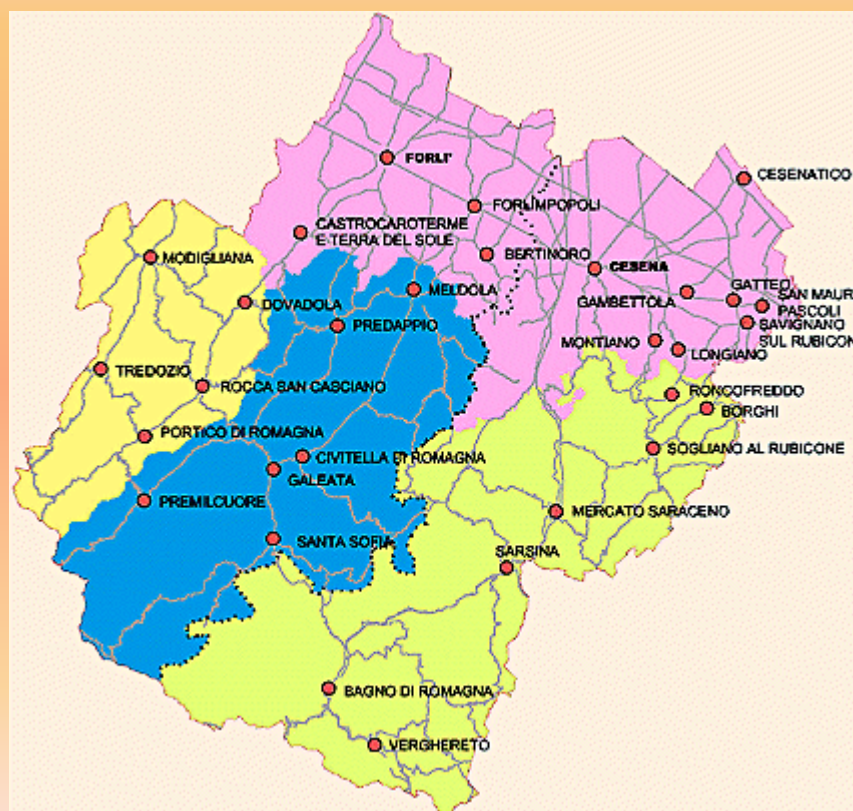
Castrocaro-Terra del sole, 23 febbraio 2012





La “riscoperta” delle emergenze storico–artistiche nei borghi, nelle tradizioni, nella cultura locale delle vallate del Rabbi, del Montone e del Tramazzo

Castrocaro-Terra del sole, 23 febbraio 2012



<http://www.mondimedievali.net/Castelli/Emilia/forli/provincia.htm>

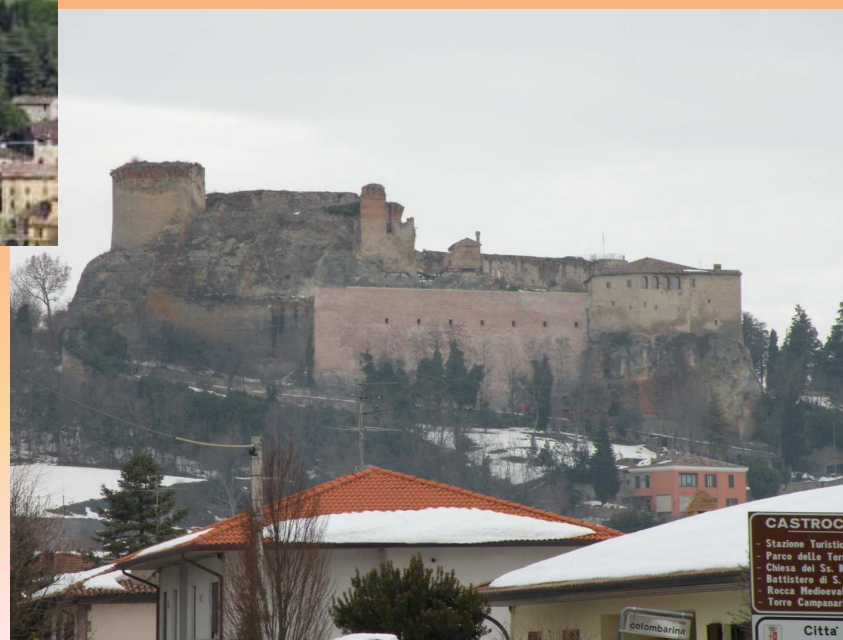


La “riscoperta” delle emergenze storico–artistiche nei borghi, nelle tradizioni, nella cultura locale delle vallate del Rabbi, del Montone e del Tramazzo

Castrocaro-Terra del sole, 23 febbraio 2012



Castrocaro, rocca

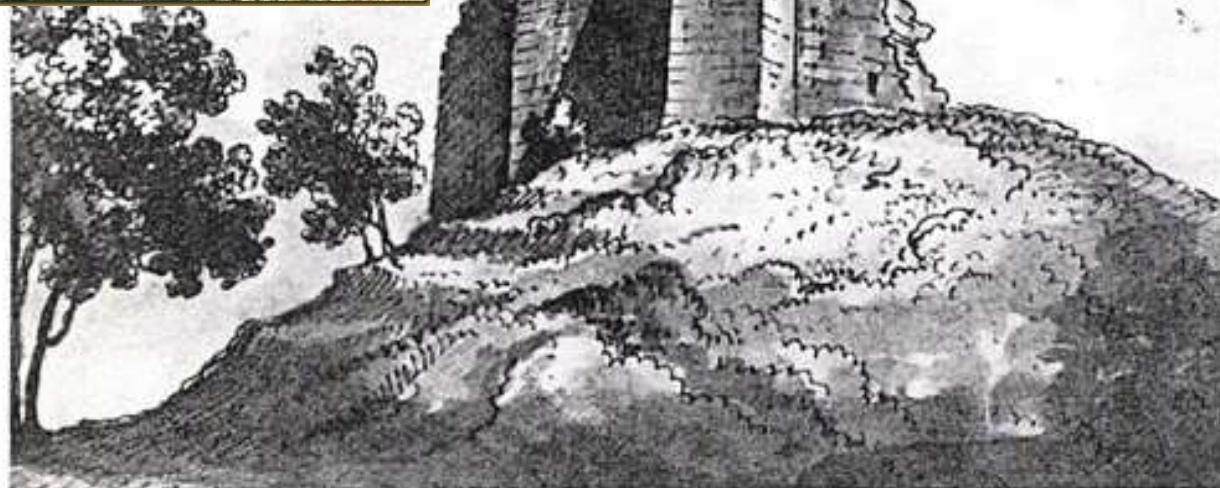






**La “riscoperta” delle emergenze storico–artistiche nei borghi, nelle tradizioni, nella cultura locale delle vallate del Rabbi, del Montone e del Tramazzo**

Castrocaro-Terra del sole, 23 febbraio 2012



*E. LIVERANI (1848). «Veduta del maggiore degli avanzi del Castello di Tredozio che pare la parte posteriore, vedesi a pari terra quasi tutta la pianta con molti ruderi coperti di cespugli e si vede la cisterna quasi in mezzo come l'ho trovato nel 1848».*

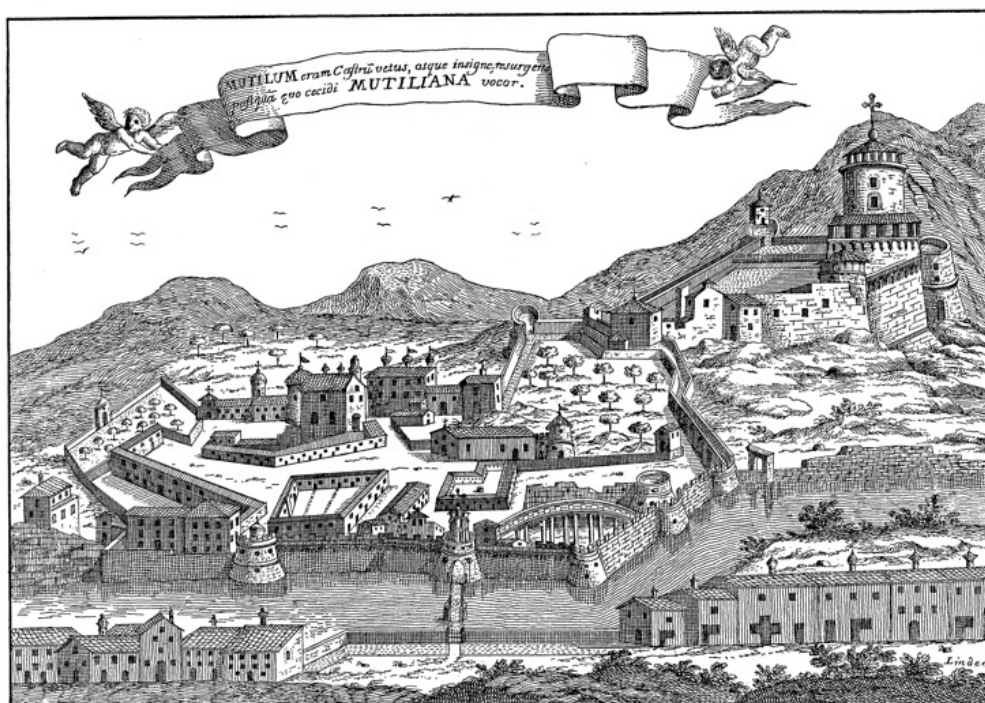
Tredozio, S. Maria in Castello





La “riscoperta” delle emergenze storico–artistiche nei borghi, nelle tradizioni, nella cultura locale delle vallate del Rabbi, del Montone e del Tramazzo

Castrocaro-Terra del sole, 23 febbraio 2012



Modigliana: La città murata nel 1775 - Da un'incisione dell'epoca di G. Lindemans

Modigliana, rocca





**La “riscoverta” delle emergenze storico–artistiche nei borghi, nelle tradizioni, nella cultura locale delle vallate del Rabbi, del Montone e del Tramazzo**

Castrocaro-Terra del sole, 23 febbraio 2012



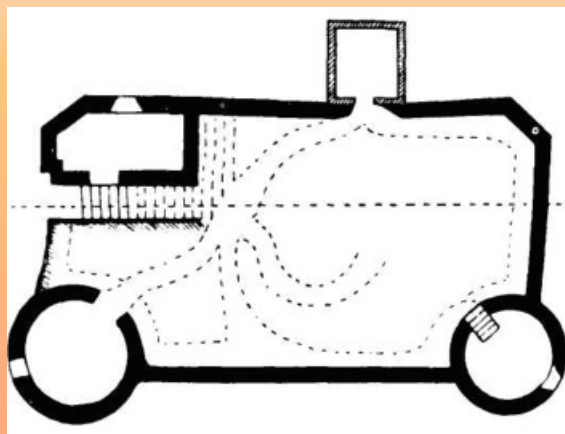
Dovadola, rocca





La “riscoverta” delle emergenze storico–artistiche nei borghi, nelle tradizioni, nella cultura locale delle vallate del Rabbi, del Montone e del Tramazzo

Castrocaro-Terra del sole, 23 febbraio 2012



Predappio, rocca





La “riscoverta” delle emergenze storico–artistiche nei borghi, nelle tradizioni, nella cultura locale delle vallate del Rabbi, del Montone e del Tramazzo

Castrocaro-Terra del sole, 23 febbraio 2012



S. Benedetto: abbazia



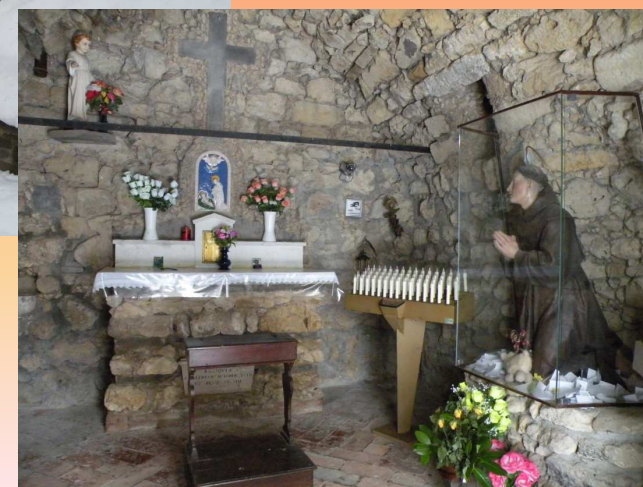
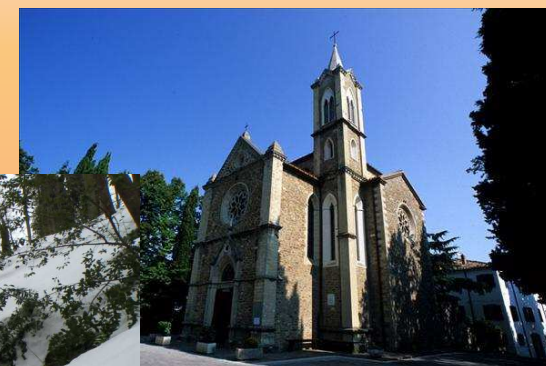
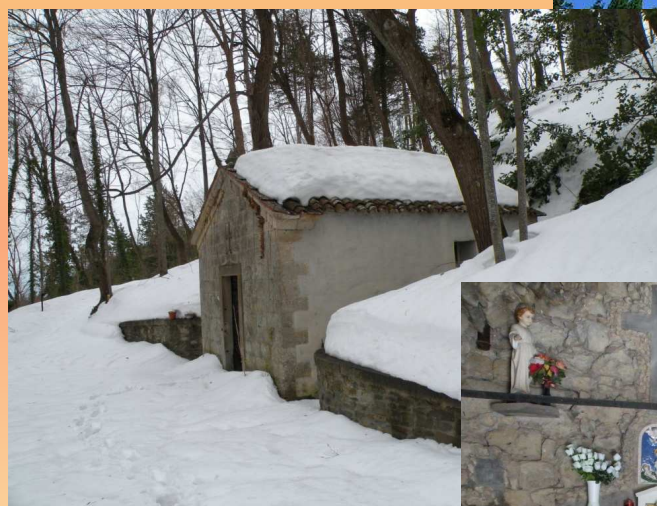


La “riscoperta” delle emergenze storico–artistiche nei borghi, nelle tradizioni, nella cultura locale delle vallate del Rabbi, del Montone e del Tramazzo

Castrocaro-Terra del sole, 23 febbraio 2012



Dovadola  
Eremo di Monte Paolo

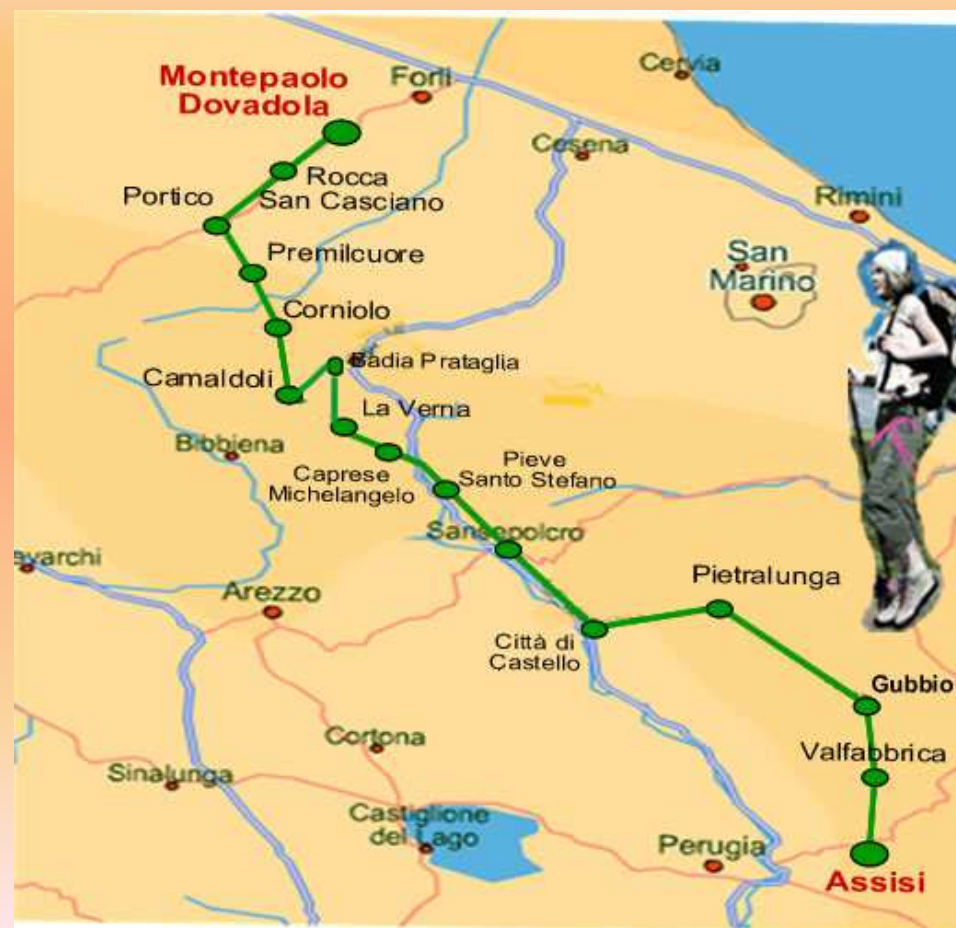




La “riscoperta” delle emergenze storico–artistiche nei borghi, nelle tradizioni, nella cultura locale delle vallate del Rabbi, del Montone e del Tramazzo

Castrocaro-Terra del sole, 23 febbraio 2012

Dovadola si configura come centro di grande spiritualità: Qui è sepolta la venerabile Benedetta Bianchi Porro e da qui parte il cammino di Assisi

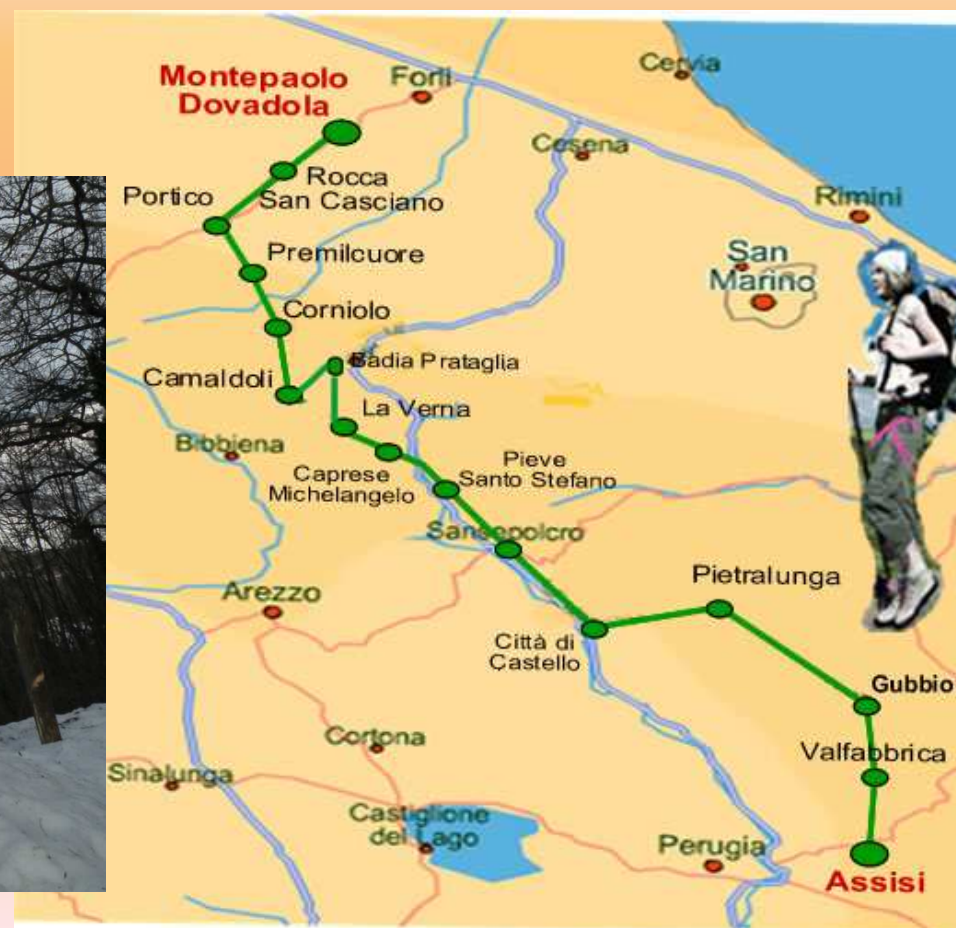
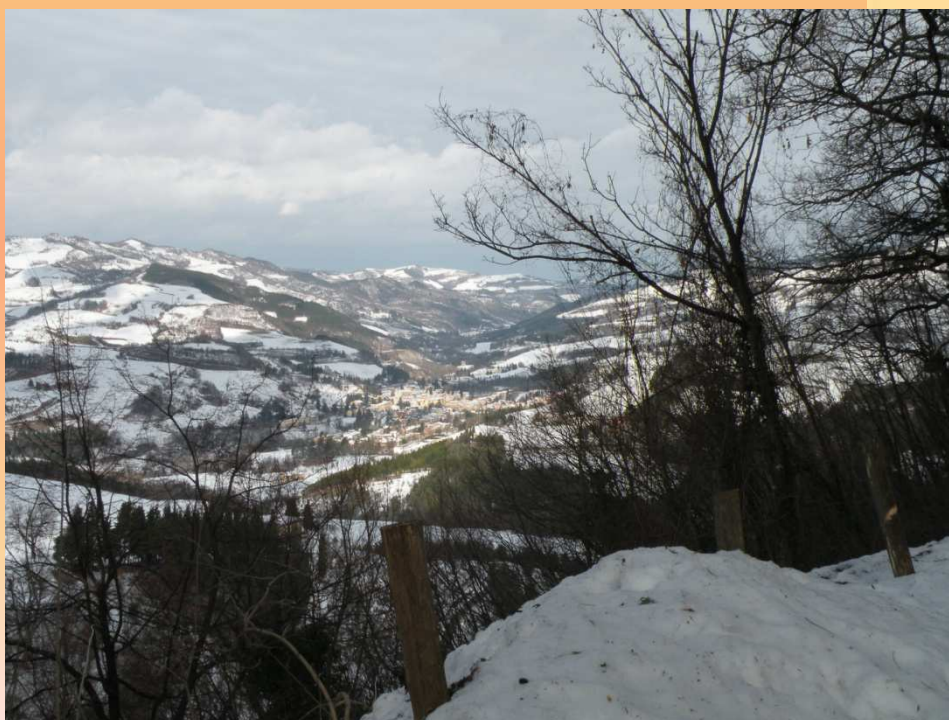




## La “riscoperta” delle emergenze storico–artistiche nei borghi, nelle tradizioni, nella cultura locale delle vallate del Rabbi, del Montone e del Tramazzo

Castrocaro-Terra del sole, 23 febbraio 2012

Seconda tappa: Rocca San Casciano e la valle del Montone viste da S. Donnino





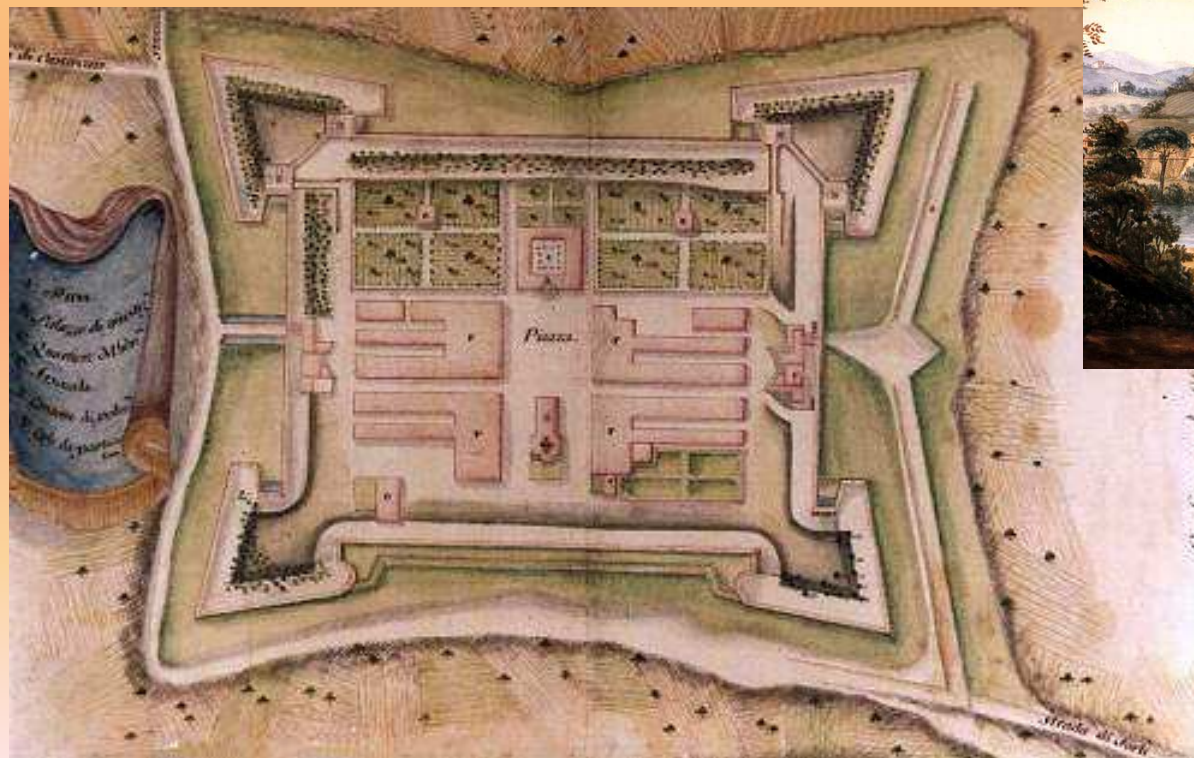


La “riscoperta” delle emergenze storico–artistiche nei borghi, nelle tradizioni, nella cultura locale delle vallate del Rabbi, del Montone e del Tramazzo

Castrocaro-Terra del sole, 23 febbraio 2012

8 dicembre 1564

Cosimo I de' Medici fonda Terra del Sole





La “riscoperta” delle emergenze storico–artistiche nei borghi, nelle tradizioni, nella cultura locale delle vallate del Rabbi, del Montone e del Tramazzo

Castrocaro-Terra del sole, 23 febbraio 2012

Il Sangiovese





## La “riscoperta” delle emergenze storico–artistiche nei borghi, nelle tradizioni, nella cultura locale delle vallate del Rabbi, del Montone e del Tramazzo

Castrocaro-Terra del sole, 23 febbraio 2012

Le risorse del territorio: i mulini

La presenza del mulino Mengozzi a Fiumicello

testimonia della coltivazione di cereali anche in alta collina,

ma a Premilcuore e nei paesi limitrofi ve ne sono altri purtroppo non più funzionanti.





## La “riscoperta” delle emergenze storico–artistiche nei borghi, nelle tradizioni, nella cultura locale delle vallate del Rabbi, del Montone e del Tramazzo

Castrocaro-Terra del sole, 23 febbraio 2012

### Conservare il cibo

da Columella ad Artusi

*Parco Archeologico dell'Alto Adriatico*

- Home
- Cantine
- Ghiacciaie
- Luoghi di stoccaggio e vendita
- Magazzini del sale
- Mulini
- Musei
- Pozzi

pane e acqua  
acqua in bocca!  
giochi e curiosità

#### PANE E ACQUA

Emozioni in viaggio

Il percorso ci invita a visitare alcuni mulini storici delle province di Ravenna e Ferrara, opere di pregio architettonico e testimonianze dell'avanzamento tecnologico della meccanica, che sfruttava l'acqua come forza motrice per macinare soprattutto grano e mais. Infine, nel Museo della civiltà contadina di Copparo e nella Loggia del Grano di Comacchio possiamo osservare l'intero ciclo del grano, dalla raccolta alla produzione della farina, fino all'introduzione dei motori elettrici.

- ✦ Molino di Sordellino di Castel Bolognese (RA)
- ✦ Mulino di San Patrizio a Conselice (RA)
- ✦ Mulino della Delizia del Belriguardo a Voghiera (FE)
- ✦ Museo della tradizioni e della cultura materiale del copparese "La Trattata" di Copparo (FE)
- ✦ Loggia del Grano di Comacchio (FE)

Progettato da Amefiore    Realizzazione tecnica

Il Progetto | I Partner



## La “riscoverta” delle emergenze storico–artistiche nei borghi, nelle tradizioni, nella cultura locale delle vallate del Rabbi, del Montone e del Tramazzo

Castrocaro-Terra del sole, 23 febbraio 2012



Rocca S. Casciano  
e la piccola  
piazza del campo



La “riscoperta” delle emergenze storico–artistiche nei borghi, nelle tradizioni, nella cultura locale delle vallate del Rabbi, del Montone e del Tramazzo

Castrocaro-Terra del sole, 23 febbraio 2012



Rocca San Casciano