



FIRA DI SDAZ

ANTICA FIERA DI
PONTECCHIO

edizione
n. 343

8-9-10-11
settembre 2016

Palazzo de' Rossi
PONTECCHIO
Sasso Marconi - Bologna

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 2016:
OSTERIA/BIRRERIA con finger food e piano bar
BALLO LISCIO, LATINO/AMERICANO, REGGAETON

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



Pro Loco
Sasso Marconi



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
ASCOM CITTÀ METROPOLITANA DI BOLOGNA



IPPOGRIFO srl

Galileo
ingegneria



INFO: Globe Trotter, tel. 340 1253231 - 0532 909396

Fira di Sdaz 2016: una tradizione che si rinnova da 343 anni

Una grande festa popolare, un momento di aggregazione irrinunciabile per grandi e piccini, un'occasione per conoscere le tradizioni eno-gastronomiche dell'Appennino, un rituale vivace in cui si mescolano colori, suoni e sapori della cultura contadina. La *Fira di Sdaz* è tutto questo, le sue tante sfaccettature contribuiscono a rinnovare e rendere sempre attuale una tradizione che si ripete da oltre tre secoli. La *Fira di Sdaz* affonda le proprie radici in un passato lontano, quando andare alla Fiera era l'occasione per approvvigionarsi di utensili per la vendemmia, festeggiare il raccolto, acquistare il bestiame e vendere i propri prodotti. Da allora molte cose sono cambiate ma la Fiera continua a mantenere intatto un fascino che ci riporta indietro nel tempo.

Ed è proiettandoci magicamente nel passato che si aprirà l'edizione 2016. Giovedì 8 settembre, nel rispetto della tradizione più autentica (da sempre l'8 settembre è il giorno della Fiera), Palazzo de' Rossi tornerà ad assumere le sembianze di un borgo del '500 ospitando una **rievocazione storica in costume**. Sarà possibile cenare a lume di candela nel suggestivo contesto del borgo rischiarato dalle torce e popolato da nobildonne, gentiluomini e gente del contado (*a pag. 9 troverete il menu con tutte le indicazioni per prenotare il posto a tavola e, per chi lo desidera, anche un costume d'epoca*): un'occasione unica per calarsi nella magica atmosfera di fine Seicento, quando la Fiera muoveva i primi passi proprio qui, a Pontecchio, secondo un copione destinato a riproporsi nei secoli.

Ma l'atmosfera della tradizione si continuerà a respirare per tutti e quattro i giorni della Fiera. I visitatori potranno infatti vedere artigiani al lavoro con telai e attrezzature d'epoca (un **maestro cartaio** farà ad esempio rivivere l'antica arte di produzione della carta), mentre la riproposizione della **Fattoria** (l'area in cui viveva la famiglia colonica con i suoi **animali da cortile, gli arnesi e i lavori nell'aia**), degli **attrezzi agricoli** (protagonisti come sempre della Fiera), dei **lavori** e dei **giochi contadini nell'aia** nell'ambito dell'8° **raduno di trattori "Tractor Sdaz"** (che propone anche dimostrazioni di **trebbiatura**, prove di **aratura** in notturna e giochi di abilità con il coinvolgimento del pubblico) ci riporteranno alle origini contadine del nostro territorio.

Su un copione consolidato abbiamo inserito quest'anno alcuni elementi di novità, nell'intento di creare nuove occasioni di svago e coinvolgere il pubblico di tutte le fasce di età. Alle tante attrazioni della Fiera si aggiunge un programma di **animazioni musicali** che spaziano dal liscio alla musica latino/americana, offrendo la possibilità di ballare a ritmo di valzer, salsa e reggaeton nella pista da ballo allestita nel "Campo". Tante, come sempre, le delizie per il palato, e ai numerosi punti ristoro dove assaggiare i prodotti tipici dell'Appennino, si aggiungono quest'anno un'area dedicata allo **street food** e un **bar/osteria** aperto dal mattino a tarda sera, dove sorseggiare varie tipologie di birra, assaggiare gustosi *appetizers* e magari trascorrere la serata in compagnia sulle note di un piano bar.

Come sempre, ci sono gli artisti, le associazioni locali che presentano le loro attività e le bancarelle, cariche proprio come un tempo di setacci (gli *sdaz*), curiosità, oggetti per la cantina, il giardino e il tempo libero... da scoprire dall'8 all'11 settembre alla *Fira di Sdaz* dove, ormai da 343 anni, il tempo sembra essersi fermato.

Silverio Ventura
Presidente Associazione Fiera di Pontecchio

Attenti alle novità dell'edizione 2016!

- Inaugurazione con rievocazione storica e **cena in costume** per rivivere le atmosfere seicentesche delle origini (possibilità di noleggiare il costume d'epoca per questa occasione!)
- **Birreria** con **ristoro** (friggitoria, finger food, aperitivi, bomboloni caldi a mezzanotte) e **piano bar**, aperta dal mattino a tarda sera
- **Area ristorante** con 350 posti a sedere, nuovi sapori e prodotti tipici
- Tutte le sere, **ballo liscio, latino/americano e reggaeton** nell'Area "Il Campo"

programma FIRA DI SDAZ 2016 - Tutti i giorni, tutto il giorno...

All'ingresso

Punto informazioni *InfoFiera*

Area Parcheggio

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

Area Il Campo

La Fattoria: i mestieri dei contadini, la vita nell'aia, gli animali da cortile, la "pesca agricola", il **bar/osteria** con birre, *finger food* e piano bar



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 latino/americana, reggaeton** e **liscio**

"La Piazza della Fiera": un nuovo spazio attrezzato con giardino e panchine dove sedersi per una sosta e fare quattro chiacchiere (*non ci sono obblighi di consumazione!*)

Il Borgo

Gli stand dei produttori del territorio

con tante specialità dell'Appennino: zuccherini montanari, biscotti e prodotti da forno, farine, birra, vino, formaggi, confetture, marmellate, frutta, ortaggi e tanto altro ancora...

Il Museo della Carta di Fabriano

Un **Mastro Cartaio**, utilizzando un macchinario d'epoca, mostrerà come si produceva un tempo la carta

Il cappellaio al lavoro

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

Dimostrazioni di tessitura con antichi telai

I punti informativi delle Associazioni

- L'angolo del **Circolo Filatelico "G. Marconi"** che festeggia i suoi **50 anni di attività** con la **cartolina commemorativa** e l'**annullo filatelico** per la 343ª edizione della Fiera; presentazione e consegna gratuita della **pubblicazione "Sasso e dintorni"** (21ª edizione) ai visitatori che ne faranno richiesta; esposizione di cartoline e pubblicazioni marconiane
- Lo stand del **Gruppo di Studi "Progetto 10 Righe"** con il n. 33 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 (**battitura a mano del grano, spannocchiatura del granturco, preparazione della ricotta e del formaggio di capra, apicoltura...**), riproposti con attrezzi d'epoca, proprio come un tempo.

Dai **produttori agricoli** si potranno acquistare i prodotti ottenuti dalla lavorazione dei campi, e alla **Pesca Agricola** si potrà tentare la sorte e portare a casa prosciutti e altri prodotti tipici.

L'Area agricola si arricchisce quest'anno di un nuovo punto di socializzazione: una **birreria** dove, per tutto il giorno e fino a tarda sera, si potranno gustare birre e stuzzichini.

programma FIRA DI SDAZ 2016 - Giorno per giorno

GIOVEDÌ 8 SETTEMBRE

Ore 10,00 – APERTURA FIERA

Area Agricola - LA FATTORIA

Ore 9: foraggiamo gli animali

Ore 11: apertura banchi produttori agricoli e pesca agricola (premi in prodotti alimentari)

Ore 11.30/13: esibizione dei campanari del gruppo “Padre Stanislao Mattei”

Ore 12.30: i contadini vanno a pranzo nell’aia

Ore 19.30: i contadini vanno a cena nell’aia

BAR/OSTERIA con birre, friggitoria, finger food, aperitivi e bomboloni a mezzanotte.

Bar aperto tutto il giorno fino a tarda sera, osteria aperta dalle ore 20

Ore 21.30: **piano bar** con Stefano Bertonazzi

Ore 18 – Benedizione della Fiera

Ore 18

Cippo di via Rio Conco

72° 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 19.30 Spazio associazioni Area “Il Borgo”

Presentazione di “*confeRecital* - Camminare nella storia”

Si tratta di un ciclo di cinque incontri - a metà tra lo spettacolo e la conferenza - attraverso cui raccontare la storia del territorio, delle comunità e degli antichi sentieri. Gli incontri si tengono dal 27 settembre c/o la sede della Pubblica Assistenza Sasso Marconi. A cura del CSI Sasso Marconi.

Ore 21 - Area “Il Campo”

Ballo liscio con l’orchestra **Stefano Capitani**

Ore 20

RIEVOCAZIONE STORICA E CENA IN COSTUME

L’8 settembre, giorno in cui da sempre si tiene la Fira 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 gorgonzola e noci
- Roast beef con pomodori gratinati al parmigiano
- Arrosto con patate al forno
- Dolce

Quota di partecipazione: 18 Euro

Prenotazione obbligatoria entro venerdì 2 settembre ai n. 340-1253231 o 0532-909396

Possibilità di noleggiare in loco il costume (costo: 15 €) prenotandosi al n. 371-1980545 entro il 2 settembre

VENERDÌ 9 SETTEMBRE

Ore 10.00 – APERTURA FIERA

Area Agricola - LA FATTORIA

Ore 9: foraggiamo gli animali

Ore 11: apertura banchi produttori agricoli e pesca agricola (premi in prodotti alimentari)

Ore 12.30: i contadini vanno a pranzo nell'aia

Ore 17.30: dimostrazione di apicoltura

Ore 18: battitura del grano e spannocchiatura del granturco

Ore 18.30: preparazione del formaggio e della ricotta con il latte di capra

Ore 18/21.30: esibizione dei campanari del gruppo “Padre Stanislao Mattei”

Ore 20: i contadini vanno a cena nell'aia

BAR/OSTERIA con birre, friggitoria, finger food, aperitivi e bomboloni a mezzanotte.

Bar aperto tutto il giorno fino a tarda sera, osteria aperta dalle ore 20

Ore 19.00

Visita guidata al **Borgo di Palazzo de Rossi** - Ritrovo c/o il punto informazioni “infoFiera”.

Ore 21.30 - Area “Il Campo”

Serata latino/americana a ritmo di **salsa** con BILAL EL YUMA Dj

SABATO 10 SETTEMBRE

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.

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

Ore 10.00 - APERTURA FIERA

Area Agricola - LA FATTORIA

Ore 9,00: foraggiamo gli animali

Ore 11: apertura banchi produttori agricoli e pesca agricola (premi in prodotti alimentari)

Ore 12.30: i contadini vanno a pranzo nell'aia

Ore 16/22: esibizione dei campanari del gruppo “Padre Stanislao Mattei”

Ore 17.30: dimostrazione di apicoltura

Ore 18: preparazione del formaggio e della ricotta con il latte di capra

Ore 18.30: pigiatura dell'uva

Ore 19: battitura del grano con i cavalli, proprio come avveniva nel 1400

Ore 20: i contadini vanno a cena nell'aia

Ore 21 : prove di aratura in notturna

BAR/OSTERIA con birre, friggitoria, finger food, aperitivi e bomboloni a mezzanotte.

Bar aperto tutto il giorno fino a tarda sera, osteria aperta dalle ore 20

“SASSO ON BIKE” - 19^a edizione

Dalle ore 14 Area “Il Campo”

Pomeriggio di gare a coppie sulle due ruote, su un percorso ricavato nell'area “Il Campo” (tutti gli eventi sono a cura dell'associazione sportiva Mtb “La Rupe”)

Dalle 14 alle 15

Gara di **e-bike** a pedalata assistita.

La gara si svolgerà al raggiungimento di almeno 15 coppie. Premi alle prime tre coppie classificate.

Dalle 15 alle 16.30

Il percorso sarà a disposizione dei **ragazzi da 6 a 14 anni**, che potranno percorrerlo gratuitamente con la propria bici o con una bike in prestito tra quelle disponibili in loco. I ragazzi saranno accompagnati dagli istruttori FCI (Federazione Ciclistica Italiana) della società “Ceretolese” e dagli atleti della Mtb “La Rupe” – Gadget in omaggio ai giovani partecipanti.

Obbligatorio l'uso del casco e la presenza di un genitore per la necessaria autorizzazione

Dalle 17 alle 19

LA PDALEDA D’L ANTIGA FIRA - Gara di mountain-bike a coppie in staffetta

La gara prevede una continua alternanza degli atleti: ad ogni giro ciascun biker passerà infatti il testimone al proprio compagno. Premi ai primi tre classificati di ciascuna categoria e gadget in omaggio a tutti gli iscritti.

N.B: le categorie vengono definite sommando l'età delle coppie partecipanti: sono previste 6 categorie (50 – 60 – 70 – 80 – 90 – over 90) + la cat. Donne.

N.B: le gare di e-bike e mountain-bike sono riservate ad atleti tesserati UISP (o altri Enti riconosciuti dalla Consulta). E' obbligatorio l'utilizzo del casco omologato e il rispetto delle norme del Codice della Strada.

Per info e pre-iscrizioni: www.mtblarupe.it

Al termine della manifestazione, tutti gli atleti sono invitati a partecipare al **pasta-party** organizzato dalla Mtb “La Rupe” presso lo stand gastronomico della Fira di Sdaz

Ore 17.30/19.30 Area Agricola

Laboratorio creativo per bambini a cura dell'associazione “Senza il banco”

- Impariamo a fare piccole creazioni con la pasta di sale al rosmarino
- Facciamo ritratti utilizzando i legumi secchi, le spighe, l'orzo, il grano...
- Annusiamo
- Scopiamo cosa c'è dentro la scatola!...

Dalle ore 19

Canti itineranti delle “Mondine” di Bentivoglio, accompagnate dagli **“Scarriolanti”**

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 stand *Infofiera*.

Ore 21 - “Andè a filózz”: concerto di musica popolare con l’**“Osteria del Mandolino”** (Area “Il Borgo”).

Partecipazione gratuita sia alla visita guidata che al concerto

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

Ore 21.30 - Area “Il Campo”

Serata latino/americana a ritmo di **reggaeton** con EL GATO Dj

"Fornai per un giorno" - Concorso per il miglior pane a km. 0

"Fornai per un giorno" è un concorso a premi aperto a tutti coloro che desiderano cimentarsi nella preparazione di una pagnotta di pane utilizzando la **farina Colle Ameno**, un prodotto naturale a Km 0. Il concorso si svolge **sabato 10 settembre**. I partecipanti devono:

- utilizzare la farina Colle Ameno (fornita dall'organizzazione) e un lievito madre
- indicare gli ingredienti usati nell'apposito ricettario fornito dagli organizzatori
- consegnare la pagnotta e il ricettario all'Osteria della Fiera (Area "Il Campo") entro le ore 15 del 10 settembre 2016

Le premiazioni si svolgeranno **sabato 10 settembre alle ore 18** presso l'**Osteria della Fiera** (sono previsti premi per i primi tre classificati).

Per informazioni e iscrizioni, contattare il n. 333 5950028 entro martedì 6 settembre

N.B: La farina da utilizzare durante il concorso (1 kg. per ogni partecipante) sarà messa a disposizione gratuitamente dall'organizzazione e potrà essere ritirata dagli iscritti al concorso (assieme al ricettario) presso il punto informazioni "InfoFiera" a partire da giovedì 8 settembre.

Chi volesse provare preventivamente la farina Colle Ameno, potrà acquistarla presso il punto vendita "Copaps" di via Maranina 36, a Sasso Marconi.

Da Colle Ameno la **farina** per il pane nero

Dal bando 2015 dell'Istituto per i Beni Culturali dell'Emilia Romagna *Giovani per il Territorio*, che ha visto tra i vincitori il *gruppo 25 aprile* di Sasso Marconi con il progetto "Colle Ameno: le radici di un futuro", arriva alla Fiera di Pontecchio la **farina Colle Ameno**: un **prodotto naturale a Km. 0, ricavato da grano antico tenero "Verna"**.

Uno dei percorsi del progetto "Colle Ameno: le radici di un futuro" (finalizzato a valorizzare Colle Ameno facendo conoscere i principali aspetti di interesse nella storia di questo luogo) è dedicato all'attività di panificazione esistita nel '700 a Colle Ameno dove, tra le tante attività artigianali, artistiche e commerciali del Borgo, c'era un negozio di granaglie attrezzato con un forno per la cottura del pane (bianco e nero). L'obiettivo era quello di far conoscere questa antica attività e renderla nuovamente attuale nel rispetto della lavorazione di un tempo. Ecco allora che nell'autunno scorso, presso il fondo di Cà del Bosco, la Cooperativa Sociale "Copaps" ha seminato un grano antico, il "Verna". Dopo la mietitura avvenuta un paio di mesi fa, il grano è stato macinato a pietra dal Mulino Ferri di Borgonuovo. E' nata così la **farina integrale Colle Ameno**: un prodotto di buona qualità, ricavato da grano coltivato biologicamente sul nostro territorio, che sarà possibile acquistare alla *Fira di Sdaz*.

DOMENICA 11 SETTEMBRE

Escursione sulle colline marconiane e alla Fiera di Pontecchio

Dalla valle del Reno si sale sulle colline di Moglio attraversando boschi e i vigneti e si arriva alla Collina dei Celestini (dove Guglielmo Marconi inviò il primo segnale di radiotelegrafia senza fili), per poi scendere fino a Colle Ameno e a Palazzo de' Rossi, dove si svolge la Fira di Sdaz.

Ritrovo **ore 9.30** c/o la stazione ferroviaria di Borgonuovo (via Cartiera). Accompagnano le guide del CSI Sasso Marconi, del Gruppo di Studi "Progetto 10 Righe" e del CAI Medio Reno.

Info e prenotazioni: 377-1040871 (Valerio)

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.

Prenotazione obbligatoria entro l'8 settembre al n. 051 846121

Ore 10.00 - APERTURA FIERA

Area Agricola - LA FATTORIA

Ore 9,00: foraggiamo gli animali

Ore 10.30/21: esibizione dei campanari del gruppo "Padre Stanislao Mattei"

Ore 11: apertura banchi produttori agricoli e pesca agricola (premi in prodotti alimentari)

Ore 12.30: i contadini vanno a pranzo nell'aia

Ore 14/21: si gioca con il toro meccanico!

Ore 17.30: dimostrazione di apicoltura

Ore 18: preparazione del formaggio e della ricotta con il latte di capra

Ore 20: i contadini vanno a cena nell'aia

BAR/OSTERIA con birre, friggitoria, finger food, aperitivi e bomboloni a mezzanotte.

Bar aperto tutto il giorno fino a tarda sera, osteria aperta dalle ore 12.

Ore 21.00: piano bar con Stefano Bertozzi

Ore 16/19 Area Agricola

Laboratorio per bambini a cura dell'associazione "Senza il banco"

- Raccontiamo la storia di "Cappuccetto... Verde"!

- Creiamo l'orto/cestino con la carta verde

- Assaggiamo il the verde con la menta

- Annusiamo

- Scopriamo cosa c'è dentro la scatola!...

Ore 21 - Area "Il Campo"

Ballo liscio con l'orchestra Junior Magni e Rossana

8° Raduno di trattori "TRACTOR SDAZ" - Domenica 11 Settembre

Ore 9: ritrovo trattori a Sasso Marconi, in Piazza F.lli Cervi

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 (arrivo ore 11.30, parcheggio mezzi nell'area accanto alla Fattoria).

Ore 12.30: i trattoristi **pranzano** tutti assieme

Dalle ore 14.30: **battitura del grano** con i trattori, **prove di aratura**, **giochi contadini** nell'aia, **toro meccanico** (tutti possono cimentarsi in prove di abilità a cavallo del toro) e **sfilata per l'elezione di "Miss Tractor Sdaz"** (info e iscrizioni c/o stand "Tractor Sdaz")

Le attività saranno accompagnate dal suono delle campane (a cura del gruppo campanari "Padre Stanislao Mattei")



Mangiare, bere e degustare... in Fiera

RISTORANTE della FIERA

PRIMI PIATTI

TORTELLINI ALLA PANNA
TORTELLINI AL RAGÙ
MACCHERONCINI DELLA FIERA
GRAMIGNA PAGLIA e FIENO ALLA SALSICCIA
LASAGNE ALLA CONTADINA
TAGLIATELLE ALL'ORTICA CON RAGÙ
TAGLIATELLE ALL'ORTICA CON I FUNGHI
TORTELLONI BURRO e ORO
TORTELLONE VEGETARIANO TIRATO CON VERDURE

POLENTE

POLENTA CON RAGÙ
POLENTA CON RAGÙ E SALSICCIA
POLENTA AI FUNGHI
POLENTA CON FORMAGGIO FUSO

SECONDI

SCALOPPINA AL LIMONE
STINCO DI MAIALE COTTO nel FORNO A LEGNA
STRACETTI DI VITELLONE CON RUCOLA E GRANA
COSCIA DI POLLO AL FORNO CON PATATE
SALSICCIA AL FORNO CON PATATE
PIATTO VEGETARIANO (Formaggio e Verdure)

CONTORNI

PATATINE FRITTE
FRITTO MISTO DI VERDURE PASTELLATE
FRIGGIONE

BEVANDE

ACQUA 0,75 l.
BIBITE in LATINA
VINI DEI COLLI BOLOGNESI
(Aziende: FLORIANO CINTI, I CAPPUCCI, TENUTA BETTOZZA)

OSTERIA della FIERA

FOOD

SPEEDY POLLO

FILETTI DI POLLO PANATI

BANDIDOS

FILETTI DI POLLO PANATI "SWEET CHILI"

ROCKS

BOCCONCINI DI POLLO

MEXICO WINGS

ALETTE DI POLLO MARINATE ALLA PAPRIKA

SPIEDÌ BBQ

SPIEDINI DI POLLO MARINATI BARBECUE

ARROSTICINI

PATATINE FRITTE

FRITTO PASTELLATO

CUBETTONI DI PIZZA e CRESCENTE

DOLCI

DRINK

BIRRA ALLA SPINA

(**bionda, rossa e weiss** - media e piccola)

BIBITE IN LATTINA

ACQUA

ANTICA HOSTARIA della **ROCCA DI BADOLO**

MENU ALLA CARTA

NOSTRO TERRITORIO

ANTIPASTO

ZUPPA DI CIPOLLA BOLOGNA DOP
AL PROFUMO DI CALENDULA

PRIMO

GNOCCHI DI RICOTTA AL RAGU'

SECONDO

GRIGLIATA MISTA DI MAIALE BIOLOGICO NOSTRANO

DOLCE

ZUPPA INGLESE E TORTA DI RISO

FUNGHI E TARTUFO

ANTIPASTO

TORTINO DI PATATE E MORTADELLA
CON CREMA DI PARMIGIANO E TARTUFO NERO

PRIMO

TORTELLONI RIPIENI DI RICOTTA AI FUNGHI PORCINI

SECONDO

SCALOPPINA CON MISTO BOSCO DI STAGIONE

DOLCE

MASCARPONE AL TARTUFO NERO

BEVANDE

ACQUA CERELIA

VINI DEL TERRITORIO E DI ALTRE REGIONI, IN BOTTIGLIA o AL CALICE,
SELEZIONATI DA **enoteca nove.10**

PIACERE SASSO... RURAL STREET FOOD

PIADA ETRUSCA

(impasto di grano antico e farro) con:

SALUMI, VERDURE o FORMAGGIO

PANCETTA, GORGONZOLA e NOCI

MORTADELLA, STRACCHINO e VERDURE CAMPAGNOLE SALTATE

VERDURE AL FORNO, ASIAGO e OLIO AL BASILICO

PIADA NERA

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

SALSICCIA DI MORA ROMAGNOLA e SALSA DELLA NONNA

STRACCHINO, PARMIGIANO, GORGONZOLA, NOCI e CREMA DI TARTUFO

MORTADELLA, STRACCHINO, ZUCCHINE, PARMIGIANO e PISTACCHIO

PIADA VEGANA

(impasto di segale integrale e farro bio, grano antico e semi di girasole) con:

VERDURE DELL'ORTO, FRIGGIONE e SEMI

PIADA "DAL SASS"

(impasto di grano bio) con:

SALUMI, FORMAGGI e VERDURE

TIGELLE

"LA BISSACHEINA": ai 5 cereali e spinaci con ragù e parmigiano

NERA con SALSICCIA DI MORA ROMAGNOLA

AI 10 CEREALI con SALUMI, VERDURE o FORMAGGI

VEGETARIANA con VERDURE, SEMI e FORMAGGI

TIGELLE DOLCI:

LA **"SPURCAZEINA":** AL CACAO FARCITA con CREMA DI NOCCIOLA BIO

LA **"ZÀALA":** TIGELLA/CIAMBELLA CON CONFETTURE

POLENTA ALLA SPINA

con RAGÙ E PARMIGIANO

POLENTA ARROSTITA

con FORMAGGI FUSI

PUNTI RISTORO con le specialità dell'Appennino

AGRITURISMO "CÀ BIANCA"
BORLENGHI, CRESCENTINE E TIGELLE

ANTICO MONDO CONTADINO
CRESCENTINE E TIGELLE

LORENZO MEONI
OSTERIA TOSCANA CON CARNE ALLA GRIGLIA

MIETI & TREBBIA
CRESCENTINE, TIGELLE E PATATINE

ROSTICCIO
ARROSTICINI, PORCHETTA, PATATINE

GELATERIA "ALASKA"
GELATI ARTIGIANALI

GELATERIA FABIO
CREPES E GAUFFRES

DEB'S
BIRRA ARTIGIANALE

TEDDY BIER
BIRRA ARTIGIANALE

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