

"salsiccio brazers"



PPNÉ

le chiavi della città di faenza



all'interno il ViviFaenza con  
i principali appuntamenti della città

n27 01 - 30 novembre 2005

## Qualità è cultura

**S**i parla sempre più spesso, a volte anche a sproposito, della qualità di ciò che mangiamo, che beviamo, senza avere una vera e propria conoscenza dell'argomento. Il nostro stile di vita ci sta abituando ad acquistare prodotti di grandi marche, che si differenziano tra di loro più per le politiche pubblicitarie che per le loro caratteristiche organolettiche. Ma in Italia esiste un numero di produzioni agroalimentari di qualità, profondamente diverse dalle produzioni massive, che hanno bisogno di essere conosciute e soprattutto capite. Infatti, per apprezzare un prodotto di qualità non basta assaggiarlo; è indispensabile conoscerne il contesto geografico, le fasi di produzione e le materie prime impiegate: se ne riconoscono in tal modo la sostenibilità ambientale, il significato culturale e sociale, l'importanza agroecologica, tasselli inscindibili della salvaguardia della biodiversità. Proprio per questo Slow Food ha ideato il progetto Master of Food, approvato nel 2005 al suo quinto anno di attività in tutta Italia. Si tratta attualmente del più grande, completo e innovati-

vo ciclo di corsi in ambito agroalimentare mai sperimentato. Il piano di studi affronta tutte le materie del settore enogastronomico; alla parte teorica dedicata all'apprendimento della materia seguirà quella pratica dedicata all'analisi sensoriale, con la degustazione di prodotti di qualità in abbinamento a vini o birre e con un occhio di riguardo ai prodotti salvati dai Presidi Slow Food. Dal 17 Novembre, inoltre, la Condotta Slow Food di Faenza-Brisighella organizza un Master of Food sul formaggio per dare la possibilità di iniziare a conoscere, apprezzare e degustare parte degli oltre 400 tipi di prodotti caseari che in Italia si producono.

Per informazioni:  
slowfoodfaenza@libero.it

(Andrea Baccaro fiduciario della Condotta Slow Food di Faenza-Brisighella)

  
**Slow Food**<sup>®</sup>  
Condotta di Faenza-Brisighella



agenzia di  
comunicazione integrata

Si ringraziano per la collaborazione:

Tipografia  
**Carta Bianca**

con il patrocinio del Comune di Faenza  
con il sostegno di Banca di Credito Cooperativo  
Unione Cooperative e Ascom

## Sapori

I sapori del Presidente	3
Sapori del forno	4
Sapori del maiale	5
Sapori di Campagna	6
Tortelli di San Lazzaro	7
MEI 2005	8
Sapori in libreria	10
Sapori in festa	11
Ohi, burdela!	12
Sapori della tradizione	13
Brevi sapori	14
Vivifaenza novembre 05	15

Copertina: i macellai Gilberto e Gabriele Montanari.  
Foto di Fabio Liverani

### I LINK DI PPNE':

[www.sottolatorre.it](http://www.sottolatorre.it) - [www.faezanet.it](http://www.faezanet.it)  
[www.faezaviva.it](http://www.faezaviva.it)  
PPNE' Online: [ppne.romagnanotte.com](http://ppne.romagnanotte.com)

PPnè <n°27> 1 - 30 novembre 2005  
direttore responsabile *giordano sangiorgi*  
la redazione *valter dal pane - giordano sangiorgi - fabrizio turini - siro lusa - antonietta innocenti - francesco tassi - riccardo isola - claudia baldini - nino dredi - carlo naldi - simona sangiorgi - milena spadola - alice fantini - simona tedioli - silvia bertoni - sonia tamburini - fabio villa - tiziano zaccaria*  
amministrazione - *roberta barberini*  
organizzazione e distribuzione - *fabrizio turini antonietta innocenti - alessandro galeati*  
progetto grafico e impaginazione: *cater web*  
stampa *Carta Bianca - Faenza*  
infopnè e-mail: [postaxppne@tin.it](mailto:postaxppne@tin.it)  
Si ringraziano quanti hanno collaborato alla realizzazione di questo numero, tutti gli sponsor che ci sostengono e gli edicolanti di Faenza.

# sapori del Presidente

## Intervista a Pierpaolo Peroni presidente della Pro Loco

In tema di Sapori non poteva mancare un'intervista rievocativa a

Pierpaolo Peroni, Presidente della Proloco di Faenza: "Direi di iniziare dai primi piatti" – esordisce rispondendo alle mie domande curiose – "Ah, di quando ero piccolo mi ricordo i capletti col ripieno di ricotta e formaggio, poi la minestra ripiena, quella quadrata, per cui si disponeva il ripieno di formaggio all'interno di un foglio di pasta sottile e con una rotellina seghettata si disegnavano i lati a zig-zag... era detta anche t'spoja loda, ma così non è mai stata chiamata in casa mia: quell'aggettivo era tabù. Poi i quitarnè (pasta sottile tagliata in piccoli quadratini), i tradizionali passatelli e i maccheroni in tè petàn, detti così perché venivano rigati a mano facendoli strisciare su di un pettine da telaio". Al suggerimento di citare anche la minestra con i fagioli, Peroni risponde: "Ma io volevo parlare di cose buone, quindi passiamo ai secondi... Innanzitutto la gallina con cui si faceva il brodo, poi il pollo arrosto, la faraona e l'oca... Mia mamma aveva molte oche nell'aita ed era una tragedia quando arrivavano le signore ben vestite per la Messa della domenica e le oche le beccavano strappando loro le calze... A proposito del pollame di mia madre, mi viene in mente quando, durante l'avanzata del fronte,

arrivarono gli Alleati inglesi e indiani: si accamparono per un po' in

casa nostra. La mattina della partenza, ci chiusero tutti in casa... e c'era un motivo... Mia madre sperava di aver salvato tutte le galline chiudendole nel pollaio. Quando li immaginò ormai lontani, corse ad aprire tutte le porte e finestre... Noi piccoli, precipitandoci finalmente in cortile, troviamo sotto il capannone tutte

le teste delle ex-galline che gli indiani avevano decapitato con i loro coltellacci... Tornando ai sapori della gallina, ricordo che a mio padre erano affidati il collo e la testa, le parti più difficili da mangiare! Poi, tra le carni, il coniglio arrosto e soprattutto il maiale, di cui, si sa, non si butta via niente... Per ucciderlo si chiamava il macellaio 'dalla gamba di legno' e noi bambini, sempre in casa, perché non potevamo vedere spargimenti di sangue del maiale a cui ci eravamo affezionati... Poi, però, ci portavano da mangiare i ciccioli freschi, ancora caldi: erano più grassi di quelli che troviamo oggi e si facevano manualmente con i resti di prosciutto e salsiccia, il tutto strizzato da due persone in un lenzuolo... A me, poi, piaceva in particolare la codina bollita...". Peroni racconta anche di un sabato mattina degli anni '70: "Mi è capitato di andare da un falegname del circondario e

di vedere sui suoi banchi da lavoro tutte le parti del maiale che era appena stato macellato... Insomma vai dal falegname e lui ti offre una costina...". Continua raccontando che durante la sua infanzia, con la carne suina si faceva anche la salsiccia matta e tutta la lavorazione avveniva in un solo giorno poiché non essendoci il frigorifero, si era costretti a insaccare il più presto possibile. Tra i dolci Peroni cita il migliaccio, che si faceva con il sangue di maiale, ma soprattutto è làt' brulé, l'odierno crem caramel - per il cui sughino di zucchero caramellato i bambini impazzivano - infine la ciambella, la crostata e i tortelli di San Lazzaro. Con rimpianto conclude: "In estate, era entusiasmante la 'cerimonia' del cocomero... a metà pomeriggio si andava nell'orto e si sceglieva quello più maturo a piffetti, poi si portava sul tavolo ed era una festa!... Ma i sapori di oggi sono diversi, mi piacerebbe proprio confrontarli con quelli del primo dopoguerra! Per avere coscienza della differenza è sufficiente mangiare i pomodori del contadino invece che quelli del supermercato!". Potremmo accogliere il suo suggerimento... quindi via alla ricerca dei Sapori di una volta e buon appetito a tutti! Itadakimasu!\*

*\*"Buon appetito" in giapponese (letteralmente, la forma umile del verbo mangiare")*



articolo di:  
Silvia Bertoni  
Dottoranda  
in lingue orientali

# Sapori del forno

## Il forno e i profumi del mattino

Anche entrando in un forno possiamo capire le ricorrenze del calendario. E' sì... il chicco di grano ne ha fatta di strada...

Lievito, farina, acqua e sale, pochi e semplici ingredienti per un alimento prezioso: il pane.

Con grande vitalità resta sempre il prodotto principale della nostra alimentazione e nelle sue tante varietà diventa sempre di più un prodotto da esposizione, tanto che nella nostra provincia viene celebrato con un Festival Europeo.

Faenza con i suoi forni mantiene le tradizioni attraverso la produzione di prodotti tipici nelle sue varietà di pane, dolci e salatini usciti dalle mani sapienti del fornaio, figura ancora oggi preziosa e molto qualificata quando si attiene a rigorosi criteri di qualità.

E' grazie all'amore e alla passione di un mestiere duro come quello del fornaio che ogni giorno e ogni mese viene scandita la ricorrenza delle feste stagionali.

Tra i forni di tradizione antica spicca il forno Alberghi detto forno "gratusa" gestito dal sign. Massimo, ma non da meno sono i forni Bertaccini, Di Domenico, Caranti, Zauli, Pelliconi, Pattuelli, Servadei, Concettini, Randi, Ciocci e Zambelli.

Da sempre i fornai nella loro fatica notturna cercano di mantenere immutata la lavorazione anche se la concorrenza della grande distribuzione ha in parte modificato quella che era la singolarità e rivendita di ogni forno, dandosi una connotazione di tipo aziendale con rivendite in panetterie.

Mangiamo meno pane ma siamo più esigenti, ed è per questo che oggi, grazie ai fornai, possiamo scegliere fra il pane comune, integrale, alle olive, al sesamo, ecc. senza dimenticare le pizze e la piadina. Anche se mangiamo meno pane di certo non sappiamo rinunciare ai nostri dolci tipici e qui i fornai proprio ci stuzzicano!

Elenco delle tentazioni: fave dei morti variopinte che sembrano uscite dal pennello di un artista, torta di mele, crostate, ravioli colmi di gustosissima marmellata, pesche

farcite con crema e cioccolato, ricoperte di zucchero in bagno di rosolio, con quel tanto di alcool che tira

su lo spirito (basta mangiarne tante!) e il migliaccio, adagiato sulla pasta sfoglia.

E come non farsi tentare da tutti i dolci che contengono quell'impa-

sto che solo la farina di castagne combinata a ingredienti ricchi e poveri riesce a prendere forma nelle cucine del fornaio?

E adesso con lo spirito rinvigorito e l'appetito stimolato, ringraziamo chi ogni mattina ci delizia del profumo antico e sempre rinnovato di ricchezza e prosperità.



articolo di:  
Antonietta Innocenti  
redazione PPNE'

Sotto al colore c'è **CARTA BIANCA**

**TIPOLITOGRAFIA**  
**CONFEZIONE**  
**ETICHETTATURA**  
**STAMPA SU STOFFA**

via Fermi, 18 - Faenza  
Tel. e Fax 0546.621977

cartabiancapsc@tin.it

# Sapori del maiale

Fratelli Salsiccio

La môrt de puorc...

Gilberto e Gabriele Montanari (in copertina), meglio noti come i fratelli salsiccio, sono conosciuti non solo per le carni fresche di grande qualità, selezionate nel mercato locale, ma anche e soprattutto per gli ottimi insaccati, come: la salsiccia passita, i salami, cotechini e la coppa di testa. Proprio questo



ultimo prodotto è emblematico della stagione e del rito "contadino" del maiale... «Del maiale non si butta nulla, soprattutto della testa.» Si fanno bollire lingua, orecchie, il musetto, la guancia, il midollo e le cotiche in giusta misura per "legare" il tutto... «quando tutto è lessato lo battiamo a coltello... assaggia un pezzo del musetto, senti che sapore e non ci sono ancora sale, pepe e aromi che mettiamo dopo... poi insacchiamo e leghiamo tutto, facciamo dei fori per scolare i grassi in eccesso...» La coppa di testa è sempre stata uno dei miei salumi preferiti, ha sapori e aromi che portano dentro di sé qualcosa di antico, di ancestrale, qualcosa che a volte sembra dimenticato in qualche angolo, qualcosa che poi svanisce inghiottendo il boccone, per tornare in quell'angolo della memoria dove forse conserviamo, o nascondiamo, le nostre origini contadine, rurali, di campagnoli di città... *Macelleria Montanari, Via Saviotti, 4 - Faenza - tel. 0546 33570*

La tradizione romagnola cita il 30 novembre, il maiale muore il 30 di novembre e rinasce come fenice dalle sue "ceneri", rinasce nei suoi prodotti... Qui non parliamo di osceni allevamenti industriali, di odiosi trasporti internazionali di animali vivi sulle nostre derelitte autostrade e

nemmeno di immorali macelli lager... Qui vogliamo sottolineare l'aspetto tradizionale, contadino, e perché no, filosofico - poetico di un rito antico come l'uomo. Ambiguo e contraddittorio è il rapporto fra e' puorc e il suo esecutore: amore, rispetto, festa e lacrime... la morte è cosa della vita. Il maiale è amorevolmente curato, nutrito, allevato in armonia con l'ambiente e la famiglia, spesso portato a pascolare sotto una quercia o un castagno... fino al 30 novembre quando... «è uscito dallo stalletto come tutte le mattine facendoci festa, non si è accorto di nulla...» A sera non rimarrà traccia del nostro maiale "contadino", nemmeno il sangue andrà sprecato, nel rito c'è un posto anche per lui: il migliaccio, un dolce tipico; non rimarrà scarto e nemmeno parti inutilizzate... e questo è il vero rispetto. Una lacrima per la morte del nostro puorc scende ghiacciando la faccia in un freddo mattino di fine novembre, il norcino ha ucciso un compagno, un amico, un membro del proprio gruppo, ma adesso è festa: prosciutti, ciccioli, salami... una metafora della vita e della morte si è conclusa... fino al 30 novembre prossimo, quando un altro puorc fra lacrime e festa uscirà dallo stalletto per il suo ultimo giorno di vita e per il suo primo giorno da prodotti straordinari che lo legano a doppio filo con la sua stessa esistenza. (f.l.)



**LE SCIMMIE**  
F A E N Z A

**cabaret**

sabato 05 novembre  
**ALESSANDRO FULLIN**

sabato 12 novembre  
**CARMINE FARACO**

sabato 19 novembre  
**SERGIO SGRILLI**

sabato 26 novembre  
**PIZZOCCHI&GIACOBAZZI**

**LE SCIMMIE**

→ il giovedì delle Scimmie

→ Piatti che ballano  
il venerdì delle Scimmie

→ il sabato **CABARET**  
con i migliori comici italiani

→ **DOMENICAPERITIVO CHIC**  
datte 18 alle 23,30 con i migliori DJ

wine café  
**Corona**

tutti i giorni le colazioni del mattino,  
l'aperitivo più ricco,  
e la serata in compagnia.

Viale Baccarini, 27 - Faenza  
Tel. 0546 26965  
cell. 335 8131007 - cell. 347 9502752  
[www.lescimmie.info](http://www.lescimmie.info)



articolo e foto:  
Fabio Liverani  
fotografo

# Sapori di campagna

## Leone Conti: il vino che passione!

Definire atipico Leone Conti è un eufemismo: laureato in giurisprudenza ed avviato a carriera notarile ad un certo punto ha ceduto al richiamo del vino e dal '94 si è immolato a questa missione.

D'altronde la cantina Conti è un pezzo di storia che esiste dagli inizi del '900 e si tramanda da ormai 3 generazioni. Difficile resisterle lontano per Leone...

I suoi vini nascono legati a momenti importanti, sono vere e proprie dediche ma anche rappresentazioni alcoliche di stati d'animo.

Dentro a questa missione Conti ne racchiude un'altra VALORIZZARE IL TERRITORIO. Orgogliosamente.

E una sorta di provocazione: esaltare l'Albana nella terra del Sangiovese.

Per definire le caratteristiche dei suoi vini voglio citare direttamente le sue parole: riapprezzare vini "con andamento stagionale", uno standard di qualità senza compromessi (è vero, lo giuro! N.d.a.) e soprattutto riflettere passione e smaronamento di chi li produce.

E la trilogia dei vini legati agli stati d'animo è ferma. Sono piuttosto umorale".

Anch'io Leone...



articolo di:  
Francesco Tassi  
redazione PPNE'

## Latte e i suoi derivati

Spesso mi sono chiesta da dove venissero lo squacquerone e la ricotta, che metto in tavola e che mangio così volentieri. La risposta non l'ho dovuta cercare molto lontano, anzi proprio dietro casa: nel Quartiere Centro Nord di Faenza, alla S.I.C.L.A. L'azienda viene fondata dalla famiglia Argnani nel 1954 ed è la prima in Romagna. Nasce inizialmente come centro di pastorizzazione del latte; nel 1962 diviene un'industria casearia vera e propria, e dal 1986, nel clima post Chernobyl, si dedica completamente alla produzione di formaggi freschi. La S.I.C.L.A. utilizza unicamente latte proveniente da stalle ubicate sul territorio faentino.

I prodotti della S.I.C.L.A. sono diffusi in ambito locale, possiamo comprarli direttamente in sede in via Verdi o trovarli in diversi supermercati della zona, che li preferiscono a quelli provenienti dalla distribuzione nazionale, a prezzi molto convenienti. La filosofia aziendale si basa sulla continuità della tradizione romagnola, sull'altissima qualità degli alimenti, su una diffusione territoriale che garantisca sempre la freschezza.

La commercializzazione dei formaggi freschi è limitata al territorio emiliano-romagnolo, ma aumentano anche le richieste dalle regioni limitrofe, sempre più interessate ai prodotti "doc" romagnoli.



articolo di:  
Federica Gatti  
redazione PPNE'

## Da Pinè, un luogo nato per caso

Una vecchia cascina in sasso, sperduta in mezzo alle colline sopra Fognano... Dopo 5-6 km di strada sterrata senza un segnale, in mezzo ai monti finalmente riesci ad arriva-



re... Buona cucina, sana e genuina, libertà delle azioni e dell'espressività e informalità assoluta. Pinè alla graticola, Leo e la Pasqualina a servire ai tavoli... 80 - 100 persone a sera, provenienti da tutta la regione. Abbiamo voluto provare sul nostro stomaco, il segreto di tanto successo... I salumi tagliati a mano, sono una poesia, il formaggio pecorino è una delizia, lo scalogno scrochia sotto i denti... Ma il pezzo forte della casa è la carne alla brace: costolette, salsicce, castrato, pancetta sono di una bontà indescrivibile... e per finire l'uva passa e il caffè alla grappa... favoloso. Insomma un successo.

Pinè "Convivio di Monte Ronco" - Via Monte Visano, 29 - Fognano di Brisighella. - Tel. 3490984267



articolo di:  
Carlo Naldi  
redazione PPNE'



# Tortelli di San Lazzaro

## Il sapore di una antica ricetta tradizionale

La patria del cinghiale ai confini della Bassa Romagna

"Turtèll d'San Lazar"

**Ingredienti:**

Per il ripieno - 300 gr. di castagne secche, 50 gr. di cacao, 50 gr. di cioccolato in polvere, 50 gr. di cioccolato fondente, 100 gr. di candito (cedro e arancio), 100 gr. di uva sultanina, 50 gr. di pinoli, 200 gr. di marmellata, essenza di rum/curacao o cherry a piacere.

Perla sfoglia - i Kg. di farina, 300 gr. di zucchero, 200 gr. di burro o margarina, 1 cucchiaio di strutto, 1 uovo intero e 2 tuorli, lievito per 1 Kg. di farina, un pizzico di ammoniaca, latte quanto basta per ottenere un impasto morbido.

Lessate le castagne in poca acqua aggiungendo i seguenti ingredienti: la buccia di due arance, la buccia di un limone, un cucchiaio di caffè macinato, un pizzico di sale e 4 cucchiai di zucchero. Appena inizieranno a bollire lasciatele cuocere con il coperchio a fuoco moderato per alcune ore. Quando le castagne

saranno divenute tenere e l'acqua sarà quasi completamente assorbita passatele al setaccio. Aggiungete tutti gli ingredienti per il ripieno dopo aver tagliato a pezzettini il fondente e il candito.

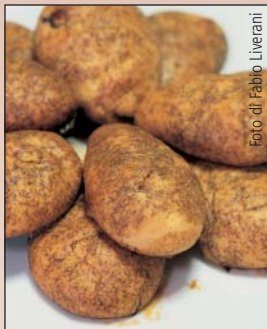


Foto di Fabio Liverani

Amalgamate bene ed otterrete un ripieno ben sodo. Preparate ora l'impasto per la sfoglia e lasciatela riposare per una mezz'oretta. Stendete l'impasto col mat-

terello in modo da ottenere una sfoglia più grossa di una moneta e tagliatene dei dischi di media grandezza. Su ciascun disco mettete un poco di ripieno e chiudete dando la caratteristica forma (Il tortello ha una forma allungata con la chiusura a spiga di grano). Cuocete in forno ben caldo per circa 25 minuti. Serviteli dopo averli bagnati nella "saba" o in altro liquore a piacere. (Si ringraziano Clara Bellenghi e Stefano Casanova)

Vive nei boschi tra monti e colline, ma preferisce la valle per lasciarsi cucinare e gustare a livelli di eccellenza... il cinghiale ha le idee chiare, il suo obiettivo è raggiungere fama e successo nel paesino di Granarolo. Sei giorni dedicati a lui, alla buona cucina e alla cultura locale, dal 9 al 14 novembre, nei quali orde di buongustaie e buongustai si accalcheranno ai tavoli della "Festa Paesana di Ambiente e di Caccia" per assaggiare le specialità offerte e deliziare così i loro palati autunnali.

Dai tortelloni alle pappardelle, dai ragu' di lepre al somarino in salmi, dai vini (anche il bisò!) ai dolci tradizionali, è un piacere dimenticare le giornate grigie e umide di novembre. Ma la vera attrazione è il nostro irsuto protagonista, sapientemente preparato secondo la rivisitazione di un'antica ricetta medioevale, e cucinato scenograficamente in piazza su uno spiedo gigante progettato e costruito appositamente dalla ditta O.R.I. di Luigi Altini e C. Uno spettacolo del quale beneficia come minimo il 60% dei nostri sensi, intesi come olfatto, vista e gusto!

(Simona Sangiorgi)

# IMM ▲ GEST

## COSTRUZIONI IMMOBILIARI

Via XX Settembre 25, Faenza (Ra) - Apertura Nuova Sede in Viale delle Ceramiche  
www.immgest.com - info@immgest.com

Comune di Faenza  
Terre di Faenza  
Provincia di Ravenna  
Regione Emilia Romagna  
Apt-Emilia Romagna  
Fiere di Faenza



fondazione  
BANCA DEL MONTE  
E CASSA DI RISPARMIO  
FAENZA  
Banca di Romagna  
UNIBANCA

sono già  
**300**  
gli espositori

Giovedì 24 novembre ore 21 Teatro Petrella di Longiano Anteprima Romagna Mei 2005 con il concerto per Amfre dei Quintorigo  
18-24 novembre Mel Day Tour



**Anteprima**  
Venerdì **25** Novembre

Ore 21,00 **Teatro Masini** Anteprima nazionale Grande serata Fandango con: Cappello a Cilindro, Pacifico, Pino Marino, Nada e Massimo Zamboni, Otto Ohm, Luigi Cinque e altri. Prima uscita nazionale ufficiale dei nuovi artisti della RadioFandango con Domenico Proccacci.  
Ore 21,30 **Palacattani** Concerto in esclusiva per il Lei dei Nomadi per i 40 anni di uscita del loro primo 45 giri. Con la presentazione degli artisti della Segnali Costici, Indies dei Nomadi.



**Sabato** **26** Novembre

Ore 09:00 - 23:00, **Area Fiera**

Ore 16.00 Premio Italiano Musica indipendente con le migliori produzioni dell'anno.

Tra gli ospiti: Mariene Kuntz, Dario Salvatori, Mauro Pagani, Ivano Marescotti, Francesco Magnelli, Fiamma Furnana, Jennifer Gentile, Ardecora, Sikitikis, Luca De Gennaro, Roberto Verneti, Madaski, Franco Fabbri, Valerio Corzani, Enrico Dereghibus, John Vignola, Valerio Soave, Stefano Senardi e tanti altri!

Ore 14.00 **Centro Fieristico Tenda** Live Festival con: Heineken Jam'n Contest, Primo Maggio Tutto l'Anno, Giffoni Music Concept, Sziget Festival, Roxy Bar Stage, Rock Tarpatto Italia, La Musica nelle Aie, Ca Valina, Fuori dal Mucchio, Demo di Radio 1, Territorio Musicale, Voci per la Libertà, Spazio Giovani Foggia, Neapolis Mel Day Festival, Rock Tv Festival.

**Premio Demetrio Stratos** assegnato a **Diamanda Galas** Ore 20.00 **Centro Fieristico Tenda** Mei in Fiera Serata speciale con gli artisti della V2. Per la prima volta insieme So+ho con Alberto Fortis, Marta Sui Tubi con Bobby Solo; guest star: Stadio Ore 21,00 **Teatro Masini** Appuntamento con la grande musica d'autore di **Così Di Musica** con: La Crus - presentazione ufficiale nuovo album e video del Milano Film Festival, Mario Venuti, Petra Magoni, Maria Piarantonelli Giua, Luca Nesti, Fausto Mescolilla e Tinturia Ore 21,30 **Palacattani** Grande concerto in esclusiva per il Mei 2005 **Negrita** e **Negramaro** in collaborazione con Romagna Concerti e Komart Ore 24.00 **Museo Carlo Zauli Festa Mucchio Selvaggio** con **Disco Pax** e **DJ Set** di **Luigi Bertaccini**. Con la presenza di **Max Stefani** e tutto lo staff del **Mucchio**. Ore 24,00 **Casa della Musica** Notte Toast con **Mephisto Records**



**Domenica** **27** Novembre

Ore 09:00 - 22:00, **Area Fiera**

Ore 14.00 Premio Italiano VideoClip indipendente con Video Clipped the Radio Stars e altri riconoscimenti. Con Red Ronnie, Gaetano Morbioli, Manetti Bros., Angelo Rastelli, Luca Frazzi e altri ospiti.

Tra gli ospiti: Roberto Freak Anthony, Povia, Dolcenera, L'Aura, Ego, Pier Cortese, Alessio Bertalot, Not Moving, Dirty Action, Pago, Alessio Caraturo, Claudio Ferrante, Angelo Carrara, Lucio Fabbri e altri.

**Dal pomeriggio** Live con Pippo Pollina, Simone Cristicchi, The Jains, Mtv Brand New Stage con Super Elastic Bubble Plastic, i 60 Anni della Liberazione con gli artisti Toast Trenincorsa, Nanni Svampa, Brigata Garibaldi; Palco Sanremo Giovani, Mei Fest Circuito di 32 Festival con le band vincitrici e altri. Ore 26.00 **Teatro Masini** Grande concerto di chiusura del Mei 2005 con "Ala Bianca e Tour de Force Night", in esclusiva per il Mei: Mariene Kuntz in acustico. Presentazione ufficiale di I.G., nuovo progetto di Gianni Maroccolo, del Pgr, e Ivana Gatti. Intervengono: Andhira, Nicola Costantini e altri.

**INFO: tel: 0546 24 647 - 0546 64 60 12, fax: 0546 24 647, e-mail: mei@lar**



**OSTERIA**  
della  
**SGHISA**  
fas da cucina e vino



*Cena completa all'Osteria a 18 euro  
piu' cinema (Italia o Sarti) GRATIS!  
TUTTE LE SERE*

Via Emiliani, 4/a - Faenza - Tel. 0546 668354 - [www.osteriadellasghisa.com](http://www.osteriadellasghisa.com)  
dalle 19,30 alle 2 di notte - Chiuso il mercoledì

AUTHORIZED  
**FREITAG**  
DEALER  
2005



CGIL  
100  
CENT'ANNI  
D'ITALIA

TOUR DEI DIRITTI

AUDIOCOOP

mei

meeting delle etichette indipendenti  
nona edizione

mostre concerti show case premi dibattiti riconoscimenti  
clip incontri on line dischi da collezione e tanto altro

26-27  
embre 2005

FAENZA

teprima 25 novembre

Area Fiera  
Via Risorgimento

ore 9,00 - 23,00

niarete.com, web: [www.audiocoop.it](http://www.audiocoop.it) - [www.meiweb.it](http://www.meiweb.it) - [www.rockit.it/meeting](http://www.rockit.it/meeting)

Faenza, capitale italiana della musica indipendente

sala prove - corsi di ballo - sala per feste e concerti  
60 band all'anno per le prove selezioni di faenza rock,  
faenza dj contest, cover fest e tanti altri eventi

casa  
della  
musica

Via San Silvestro, 136 - Faenza

Info, prenotazioni e iscrizione ai corsi: 0546 646012 - 335 8370032  
[casadellamusica@racine.ra.it](mailto:casadellamusica@racine.ra.it) - [www.audiocoop.it](http://www.audiocoop.it)

# Sapori in libreria

## Du urciunzi i n' fa mai mèl

Potevi ascoltare questa esclamazione nelle storiche osterie faentine, dove con un piatto di orecchini, serviti con ragu' o con burro e salsa, si accontentava il palato degli avventori. Con questo ricordo, siamo partiti nel viaggio alla ricerca dei sapori genuini della cucina faentina. Ci fa da guida un esperto di prim'ordine, Roberto Bosi. Faentino "doc", scrittore e giornalista, noto cultore di storia, arte e cultura dell'alimentazione. Dirigente di importanti case editrici, è stato anche libraio. Conclusa l'esperienza con Mondadori, aiutato dalla casa editrice, nel 1963 aprì a Faenza la libreria "Artelibro", in piazza, nei locali della ex Banca Popolare. "Chiuse dopo 5 anni" - ricorda Bosi - "Era eccessiva per Faenza, troppo avanti per quegli anni". Tornato all'attività editoriale, ha dato alle stampe numerose pubblicazioni, tra cui la fortunata collana di guide gastronomiche "Quadrifoglio" e il recente "Dizionario enogastronomico dell'Emilia Romagna". Proprio in questo libro, il nostro autore scrive: -Faenza e' in una zona ricca di allevamenti di suini, di animali da cortile, di conigli, di ovini che forniscono i superbi castrati con cui preparare braciole succulente e stracotti irro-

rati dal robusto sangiovese...". Ecco i prodotti tipici della nostra tradizione: la piadina con lo squacquerone, il migliaccio, i tortelli con la saba, consacrati alla festa borghigiana di San Lazzaro, il bracciatello ("brazedell") il tipico pane faentino a forma di croce. Ritroviamo la genuinità delle nostre tradizioni nei sapori semplici del "panet" la colazione dei contadini, a base di pancetta abbrustolita tra due fette di pane, da consumarsi al mattino, nella sosta del raccolto dopo un'ora di lavoro. Alt! Il fiume dei ricordi si interrompe. Anche noi, con Roberto Bosi ci fermiamo per una pausa. Tutti a tavola!!! (Siro Lusa)

Bibliografia: Bosi R. - Dizionario Enogastronomico dell'Emilia Romagna - Nardini

*Un ringraziamento a Giuliano Bettoli per la consulenza dialettale!*



articolo di:  
Siro Lusa  
libraio

## Sapori di giochi in libreria

In libreria potete trovare "Il Principe di Romagna" di Alteo Dolcini, edito dal Passatore, sull'arte del marafonbeccacino, e "Mah-Jong" di Piero Zama, edito da Mursia, che affronta uno dei giochi più antichi del mondo. Si tratta, pur con origini diverse, di due dei giochi da tavolo più tradizionali della nostra "nazione romagnola", che rischiano però seriamente di scomparire. Le origini dei due giochi sono misteriose, ma è certo che hanno accompagnato per tutto il Novecento gran parte delle giornate in osteria, nei circoli e nei bar romagnoli. I due libri meritano di essere regalati, per le prossime feste, alle giovani generazioni affinché non si perda completamente il vecchio spirito romagnolo del ritrovarsi al bar e stare in compagnia.



E' uscito, infine, in edicola "Osterie, locande e casini" di Veniero Casadio Strozzi che ci ricorda la Faenza del "tempo libero" di un tempo. Curioso e originale.



a mezzogiorno dal lun. al sab.

**Menù Aziendale € 11,00**

da **NOVEMBRE** aperto anche  
la **DOMENICA** a **MEZZOGIORNO**  
sere di mart.-giov.-sab.

**Menù Romagnolo € 19,00**

**Menù di Pesce € 24,00**

Viale Vittorio Veneto 19 48018

FAENZA - tel. 0546/623139

# Sapori in festa

## Le tante iniziative del comitato Feste e Sagre

Il Comitato "Feste e Sagre" si è costituito nel 1992, riunendo quelle associazioni e quei gruppi di volontari che, nel comprensorio faentino, avevano mantenuto vive le manifestazioni paesane, veri concentrati di tradizione e cultura popolare romagnola. Oggi le Associazioni socie del Comitato sono 29 e svolgono le proprie feste nei comuni di Faenza, Brisighella, Casola Valsenio, Cotignola, Russi, Bagnacavallo, Ravenna e Marradi. Cosa cerca un visitatore alle Feste o Sagre paesane? Poter trascorrere alcuni momenti di relax nelle nostre località, attraverso la visita ai monumenti (antiche Pievi, palazzi) o godere le bellezze paesaggistiche della vallata del Lamone; il folklore in programma ogni giorno di festa e il recupero culturale delle tradizioni delle nostre zone (presentate nelle mostre o in giochi del passato). Oltre a tutto ciò sicuramente è attratto dal poter "gustare" semplici, veri e genuini sapori della terra di Romagna, attraverso l'ottima gastronomia proposta. Le feste e le sagre paesane sono una vera "vetrina" dei nostri paesi e rappresentano veri "eventi turistici" per la nostra provincia. Non si possono citare piatti parti-



colari perché dai confini con la Toscana fino alle porte di Ravenna c'è un susseguirsi di pietanze preparate secondo le più tradizionali, antiche e precise ricette della cucina Romagnola. Sapori che si intrecciano tra minestre ripiene e non, fatte ancora dalle esperte mani delle "adzore", carni di ogni tipo, sapientemente preparate e cucinate da abili cuochi, stufati, piadine, polenta e contorni, dai nobili profumi di "antica cucina povera e campagnola", dolci, le cui ricette vengono a volte mantenute rigorosamente segrete e tramandate solo da madre a figlia. E non si dimentichi che tutto ciò viene sposato con i migliori vini delle nostre colline. Ecco perché ancora si va alle feste e alle sagre: per conoscere e gustare i sapori di una volta delle colline o delle campagne romagnole e far "contento il palato"! Visitate il nostro sito: [www.festeesagre.it](http://www.festeesagre.it) Vi aspettiamo alle nostre sagre.



articolo di:  
Imerio Calderoni  
Comitato  
Feste e Sagre

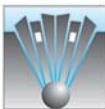
## Sagre in collina

L'autunno è per la collina uno dei momenti più vivi. Una vetrina aperta sulle diversità. Sia dal punto di vista turistico sia enogastronomico. Tra vino, olio, frutti dimenticati e delizie del porcello, all'interno di scorci paesaggistici di notevole particolarità si sviluppano momenti importanti per la produzione alimentare autoctona. Passati i marroni, ancora degustabili nei week end di Marradi e Palazuolo, il novembre collinare offre la possibilità di conoscere altri protagonisti illustri. Durante le diverse domeniche di ottobre, a tener banco nel cuore di Brisighella, ci saranno rispettivamente il maiale, la pera volpina, il tartufo ed infine il mitico olio.

(Riccardo Isola - giornalista)



L'Home page del sito [www.terredifaenza.it](http://www.terredifaenza.it), veicolo di promozione del territorio (e dei suoi sapori) di Faenza e comprensorio.



**AURORA**  
CASE PREZIOSE

TEL. 0546 25000

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

# Ohi, burdela!

## Il sapore dell'antica canzone popolare

Sota i rèzz d'la lona pina  
Ch'la camèna trama al stell,  
la mi vos, bèla babina  
l'at intona e riturnèll:

Ohi, burdèla,  
la lona l'è acse bianca  
la sera l'è acsè bèla,  
l'è za arivè e tu amor  
bèla burdèla!

In tla tèsta e mi brett ross  
Cun la fila dal murdaj:  
guèrda ch'blèzza, ven in s'l'oss  
che stasera e fa acsè un spraj:

Ohi burdèla,  
la lona l'è acsè bianca  
la sera l'è acsè bèla,  
l'è za arivè e tu amor  
bèla burdèla!

Cus'a vot par canzonèta?  
La piò bèla a vot sinti?  
Me a t'la dègh e testa zèta,  
do paròl at voj sol di

Ohi burdèla...

Sotto i raggi della luna piena  
Che cammina tra le stelle  
la mia voce, bambina bella  
ti intona il ritornello

Ehi, ragazza  
la luna è così bianca  
la sera è così bella  
è già arrivato il tuo amor  
Bella ragazza!

Il mio berretto rosso in testa  
con la fila delle medaglie  
guarda che bellezza, vieni sulla porta  
che stasera fa scintille

Ehi, ragazza  
la luna è così bianca  
la sera è così bella  
è già arrivato il tuo amor  
Bella ragazza!

Cosa vuoi per canzonetta  
Vuoi sentire la più bella  
io te dico e tu stai zitta  
ti dico solo due parole

ehi, ragazza...

Il testo della canzone, anzi, della "serenata dello studente" fu scritta nel 1925 da Ugo Piazza, quando era studente di medicina a Roma. La musica, invece da Ino Savini, amico fraterno di Ugo. Insieme ad altri amici si dilettavano nel canto e pare che frequentemente si unisse a loro con piacere l'allora cardinal Montini, il futuro Paolo VI, pare, terribilmente stonato...

Questa serenata cantata da un coro di stagionati amici faentini coordinati dal "visconte del buco della sandrona" alias Giuliano Bettoli è stata per molti anni la sigla un po' guascona del programma radiofonico "Scor cum ù t'à insigné tu mè" in onda dalle antenne della compianta radio faentina "Radio 2001 Romagna". La gloriosa trasmissione ha tenuto in quegli anni un collegamento diretto con la memoria della nostra città intervistando, per lo più in diretta, personaggi che ne avevano vissuto la storia più o meno recente.

(Quinzàn)

### LA BOTTEGA DI FATTORIA

Alla ricerca del rapporto diretto tra produttori e consumatori è nata la cooperativa "Qualità&Sapori". La Bottega di fattoria Quinzàn è punto vendita dei prodotti dei soci che sono quanto di meglio esprimono le nostre terre: vini rossi e bianchi; olio extravergine d'oliva di Brisighella; salumi di Mora Romagnola; formaggi pecorini, caprini e bovini; scalogno di Romagna fresco, in crema e sott'olio; miele; confetture; frutta fresca; frutti dimenticati.

**Orari d'apertura:** mercoledì, giovedì e venerdì dalle 15.00 alle 19.00; sabato dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 18.30.  
Prenotazioni: 339.7261421 0546.26328

**Come raggiungere l'azienda:** A Faenza seguire le indicazioni per Brisighella-Firenze. Appena usciti da Faenza, girare a destra per Castel Raniero, passandosotto la ferrovia. L'azienda si trova 300 metri a destra di fronte a Villa Rotonda.

LA BOTTEGA DELLA  
FATTORIA QUINZAN

# QUINZÂN

Via Castel Raniero, 6  
48018 Faenza (RA)  
Tel. 339.72 61421 Fax 0546.26588  
www.quinzan.it - quinzan@libero.it

# Sapori della tradizione

## I Passatelli: la minestra del Passatore

"Angeli del cielo! Ma questa roba è divina!" esclamò Ermete Ebani, capocuoco della Scuola Agraria di Bologna, quando scoprì che uno studente durante la notte amalgamava con scioltezza ed incredibile maestria l'impasto per i passatelli. Il ragazzino imputato rispondeva al nome di Celestino Dolceamore, il quale si diplomò e diventò un enologo famoso tanto che l'11



novembre di un anno imprecisato nella metà dell'800, gli venne conferita la cittadinanza onoraria di Ravenna per meriti in campo enologico e per l'insuperabile arte nella preparazione dei passatelli. Celestino Dolceamore è conosciuto in tutta la Romagna con il nome di Passatore! Per secoli abbiamo creduto che fosse Stefano Pelloni il vero Passatore, ma pare che questa convinzione sia solo il frutto dell'immaginazione del poeta Giovanni Pascoli. I passatelli o detta alla romagnola "pasadèn" sono senza dubbio il piatto più tipico della Romagna e del territorio faentino. Il

nome deriva dalla loro forma in quanto passano a forza dai buchi di ferro di un annese da cucina detto "stamp di pasadèn" presente in ogni cucina romagnola! E' una minestra povera caratterizzata dal rapporto tra pangrattato e parmigiano, in passato sostituito da formaggi vaccini fatti in casa, uova e noce moscata. In Romagna i passatelli non mancavano mai sulla tavola il giorno di Pasqua, per un richiamo simbolico al mito della rinascita delle uova. Ve ne sono molte versioni: con midollo di bue, scorza di limone, filetto di manzo, burro, semolino tutte ricette descritte da

vari autori come l'Artusi, Ghinelli, G. Manzoni, G. Quondamatteo. In ogni caso si tratta di un piatto che esalta la convivialità ed il calore, perché è materno, rassicurante, odoroso, familiare ed amichevole. I suoi sapori sono energici ed anche delicati e meritano di essere esaltati con un buon brodo! Negli ultimi anni si

possono gustare ed apprezzare anche in versione asciutta, magari arricchiti con formaggi e tartufi, rucola e pomodorini. Li potete assaporare al ristorante ed in famiglia, da un'amica o in osteria o acquistare a Faenza presso un laboratorio artigianale di pasta fresca! Buon appetito!



articolo di:  
Milena Spadola  
infermiera

# Casa del Disco





## Il sito con i sapori del territorio

Da circa un anno è partito in grande stile il nuovo sito del Credito Cooperativo ravennate e imolese [www.inbanca.bcc.it](http://www.inbanca.bcc.it)



Una parte del sito è riservato alla presentazione dei prodotti e servizi della banca. Un'altra, importante allo stesso modo, è dedicata alla presentazione delle iniziative promosse sul territorio di riferimento: la provincia di Ravenna e il circondario imolese. In questo modo trovano ospitalità e promozione tanti progetti avviati dalle associazioni della nostra comunità locale: feste, convegni, iniziative benefiche, seminari di studio. Il Credito Cooperativo ravennate e imolese in questo modo svolge in modo ancor più marcato la propria funzione di banca locale, impegnata a valorizzare e promuovere quanto si muove nel nostro territorio a favore di imprese e famiglie.

[www.inbanca.bcc.it](http://www.inbanca.bcc.it): un sito con i sapori del territorio. (Tiziano Conti)

## PPNE' diventa editore

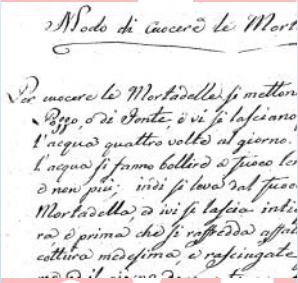
E' già al lavoro per il suo primo libro legato a Faenza, che sarà presentato prima di Natale e sta già lavorando all'ideazione di altre due pubblicazioni. L'intenzione è quella di raccontare con una collana editoriale la storia - e il futuro - della nostra città. Chi fosse interessato a proporre e realizzare pubblicazioni può contattarci.

## La mortadella di Faenza

Un'antica ricetta proveniente dall'archivio dei Conti Mazzolani:

### Modo di cuocere la mortadella

Per cuocere le mortadelle si mettono in acqua pura di pozzo, o di fonte, e vi si lasciano per ore 48=, mutando l'acqua quattro volte al giorno. Mutata per ultimo l'acqua si fanno bollire a fuoco lento per un



quarto d'ora, e non più; indi si leva dal fuoco il vaso contenente la Mortadella, ed ivi si lascia intiepidire nella sua cottura, e prima che si raffredda affatto, lavandola nella cottura medesima, e rasciugate si puliscono dall'untume, ed il giorno dopo potranno tagliarsi e mangiare. Perché poi dopo cotte si mantengano almeno un mese dovranno tenersi in luogo fresco.



articolo di:  
Nino Drei  
storico

## Sapori di Delitto

Torna la CENA CON DELITTO all'Osteria della Sghisa.

La contessa della Sghisa è dura a morire!

Con una nuova identità assegnata come ANTIPASTO, i partecipanti alla serata diventeranno personaggi del jet set internazionale: imprenditori politici nobili scrittori ed attori. Riuniti tutti, amici più e meno cari, alla tavola della Contessa Maria Luisa Marfisa della Sghisa.

La nobildonna li accoglie per una cena durante la quale farà servire per PRIMO un movente e, come SECONDO, un alibi con CONTORNO di prove. Sì, perché tutti, ma proprio tutti gli ospiti della serata, avranno più di un boccone amaro da ingoiare, addolcito dagli ottimi piatti dell'Osteria.

Tra una portata e l'altra, come in ogni giallo che si rispetti, il delitto non mancherà: un grido squarcerà il vociò dei commensali e sotto gli occhi di tutti i presenti apparirà la vittima. Fra i partecipanti, si nasconde l'assassino, che sicuramente farà di tutto per depistare i sospetti, mentre tutti gli ospiti della contessa saranno impegnati a scagionarsi dalle accuse mosse dal commissario Goione (e il nome è già tutto un programma), durante un DOLCE interrogatorio. Ma non solo. Al contempo ognuno potrà individuare l'assassino per aggiudicarsi, con la scoperta del colpevole, l'AMMAZZACAFFE'.

## Martedì 1

Centro Fieristico Provinciale  
**MOSTRA MERCATO DI OGGETTI ANTICHI E DA COLLEZIONE, DEL DISCO E DEL CD USATO E DA COLLEZIONE - MINERALI, FOSSILI E PIETRE DURE - AUTO E MOTO D'EPOCA E COSE DEL PASSATO**

OSTERIA DELLA SGHISA - **Cena SABOTAGE!**  
Cibi e musiche balcaniche

## Giovedì 3

Museo delle Ceramiche - h. 17.30  
**Parole Stupefacenti**  
Il diritto alla salute non è uguale per tutti

Osteria della Sghisa  
**Cena con Delitto**

## Venerdì 4

Luogocomune dalle 21.30  
**Viaggi responsabili**  
Un'esperienza di turismo responsabile in Burkina Faso: ci racconta Michele Dotti  
A seguire **ALESSANDRO SCALA BI-BOP TRIO**

## Lunedì 7

Cinema Italia - Lunedì Cult Movie  
**RATATAPLAN**  
di Maurizio Nichetti (1978)  
Presente in sala il regista

## Martedì 8

Museo delle Ceramiche h. 17.30  
**Parole Stupefacenti**  
Cosa sappiamo della devianza

OSTERIA DELLA SGHISA - **Cena SABOTAGE!**  
Cibi e musiche balcaniche

## Mercoledì 9

Zingarò  
**IMPRO-VERSO**  
Percorsi d'improvvisazione tra jazz e musica contemporanea: RENATA TOSI (blues/jazz)

## Giovedì 10

Luogocomune dalle 21.30  
**MI MANDA LUOGOCOMUNE**  
Dalla parte dei cittadini - "Le Assicurato... non c'è trucco!" Come difendersi da assicuratori & "venditori", Interviene Jader Giraldi

Osteria della Sghisa  
**Cena con Delitto**

## Venerdì 11

Luogocomune dalle 21.30  
La "mille chilometri" di Alfredo Oriani  
a seguire **concerto di JEAN FABRY**

## Sabato 12

**Visite guidate della Proloco**  
ORDINI RELIGIOSI A FAENZA: I FRANCESCANI  
Ritrovo alle 15.00 presso la Chiesa di San Francesco

## Lunedì 14

Cinema Italia - Lunedì Cult Movie  
**LA CLASSE DIRIGENTE**

## Martedì 15

Museo delle Ceramiche - h. 17.30  
**Parole Stupefacenti:** Il fiore degli inferi: papavero da oppio e mondo antico

OSTERIA DELLA SGHISA - **Cena SABOTAGE!**  
Cibi e musiche balcaniche

## Mercoledì 16

Zingarò  
**IMPRO-VERSO**  
Percorsi d'improvvisazione tra jazz e musica contemporanea: JAM SESSION

## Giovedì 17

Osteria della Sghisa  
**Cena con Delitto**

## Venerdì 18

Luogocomune dalle 21.30  
**Viaggi al naturale: Albania**  
A seguire concerto di **NICOLETTA ZUCCHERI**

## Sabato 19

**Visite guidate della Proloco**  
UN VIAGGIO NELLA PREISTORIA:  
CACCIA AL FOSSILE IN CITTA'  
Ritrovo alle 15.00 presso la Pro Loco (in bici)

## Sabato 19, domenica 20 e lunedì 21

Centro Fieristico Provinciale  
**ENOLOGICA E SALONE DEL PRODOTTO TIPICO DELLA ROMAGNA**

## Lunedì 21

Cinema Italia - Lunedì Cult Movie  
**SIGNORE E SIGNORI... BUONANOTTE!**

## Martedì 22

Museo delle Ceramiche h. 17.30  
**Parole Stupefacenti:** Cultura, economia e farmacologia: storia delle droghe

OSTERIA DELLA SGHISA - **Cena SABOTAGE!**  
Cibi e musiche balcaniche

## Giovedì 24

Osteria della Sghisa - **Cena con Delitto**

## Venerdì 25

**ANTEPRIMA MEI** Meeting delle Etichette Indipendenti e delle Autoproduzioni

## Sabato 26

**Visite guidate della Proloco**  
SCULTURA E STORIA IN PINACOTECA  
Ritrovo alle 15.00 presso la Pinacoteca

## Sabato 26 e domenica 27

Centro Fieristico Provinciale  
**MEI Meeting delle Etichette Indipendenti e delle Autoproduzioni**

## Lunedì 28

Cin. Italia - Lunedì Cult Movie - **ZIA ANGELINA**

## Martedì 29

Museo delle Ceramiche h. 17.30  
**Parole Stupefacenti** - Portare il margine al centro: una sfida sociale, una sfida culturale

OSTERIA DELLA SGHISA - **Cena SABOTAGE!**  
Cibi e musiche balcaniche

## Mercoledì 30

Luogocomune - ore 21.30  
**C'È GNOCCA A BAGHDAD?**  
Il viaggio di sola andata di Enzo Baldoni attraverso i suoi blog, fumetti e immagini

### LEGENDA

- CONFERENZE
- MUSICA
- CINEMA/TEATRO
- TEMPO LIBERO



in coll.con:  
Assessorato Cultura  
e Politiche Giovanili  
Comune di Faenza e con  
Informagiovani Faenza

CERCA PNÑE IL PRIMO GIORNO DEL MESE PRESSO: le principali edicole faentine, i più importanti luoghi di ritrovo e presso gli inserzionisti presenti in questo numero.

Per gli articoli, lettere, informazioni, inserzioni, eventi e pubblicità telefonare: Tel. 0546.24647 Cell. 349.4461825 E-mail: giordano.sangiorgi@lamiarete.com

Dir. Resp.: Giordano Sangiorgi giordano.sangiorgi@lamiarete.com - Suppl. al n. 88 de Il Grillo in Tasca, reg. al Tribunale di Ravenna

# sportello nuova impresa

  
**ASCOM**  
SERVIZI S.C.A.R.L.

  
**CAT**  
ASCOM LUGO E FAENZA  
CENTRO ASSISTENZA TECNICA ALLE IMPRESE

- consulenza gratuita per avvio nuove imprese
- finanziamenti agevolati per neo-imprese con tassi a partire dal 2%
- corsi di formazione
- agevolazioni e sconti alle neo-imprese sul servizio di tenuta contabilità

FAENZA \_ VIALE CERAMICHE, 35 \_ TEL. 0546.21355

  
**BCC**  
CREDITO COOPERATIVO  
ravennate & imolese

LA BANCA  
DELLE COMUNITÀ  
LOCALI

*Entra **inbanca** quando vuoi!*

Entra in rete con il nuovo sito del Credito Cooperativo ravennate e imolese: informazioni sempre aggiornate, nuovi servizi online, una nuova immagine e nuove aree dedicate ai soci, alle famiglie, alle aziende, al territorio e alla solidarietà.

[www.inbanca.bcc.it](http://www.inbanca.bcc.it)

skeda  bccm

Faenza, Brisighella, Cotroneo, Grandate Estense, Podigliaro, Todi, Imola, Castelnuovo, Castel del Rio, Sasso Marelli, Sassolone • Lugò, Altare, Ragnacavallo, Cometo, Fagnano, Piani Limentani • Ravenna, Oleggio, Gode, Lido Adriano, Lido di Classe, Marina di Ravenna, Mezzano, Baisi, S. Pancrazio, S. Pietro in Inesa, S. Piero in Vinca

  
**Sportello  
impresa  
cooperativa**  
servizio di consulenza  
all'autoimpresa  
[www.confcooperative.ra.it](http://www.confcooperative.ra.it)

Un servizio di:

 **CONF COOPERATIVE**  
Unione Provinciale di Ravenna

dove è  
sportello impresa ?

**A Faenza:**  
Via Castellani, 25  
tel 0546/26084  
fax 0546/664479  
e-mail: [faenza@confcooperative.ra.it](mailto:faenza@confcooperative.ra.it)