

Quest'anno le Eccellenze si incontrano alla

40

**Sagra del Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia**

tirato al mattarello

promossa e organizzata da
"la SanNicola"
Associazione di Promozione Sociale



dal **9** al **19 settembre** 2021



Anche quest'anno potrete gustare piatti senza glutine

MOTORI & SAPORI
Miti e Leggende della Nostra Terra...
12 settembre 2021

BPER:

Banca

PER BIANCA E IL SUO ORTOFRUTTA.

Da più di 150 anni mettiamo la nostra solidità al servizio di ogni cliente.
Come Bianca, che con il nostro Finanziamento ha rinnovato il suo negozio.

Vai su [bper.it](https://www.bper.it)

Paese che vai, BPER Banca che trovi.

[bper.it](https://www.bper.it) 800 22 77 88 [f](#) [in](#) [v](#) [e](#)

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. La Banca si riserva il diritto di subordinare l'accesso al finanziamento ad una valutazione del merito creditizio. Per tutte le condizioni contrattuali ed economiche si rinvia ai fogli informativi a disposizione della clientela in ogni Filiale o su [bper.it](https://www.bper.it). Offerta valida fino al 31.12.2021.

Vicina.
Oltre le
attese.

SON 40 EDIZIONI E....

40

Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
tirato al mattarello



L'associazione La San Nicola APS, segue ed è una continuazione del Comitato Promotore per la festa di San Nicola, nato davanti al Notario nel 1984 poi trasformatosi negli anni, nella attuale finalità e denominazione. Si era avvertita da parte di alcuni volenterosi cittadini guidati da Benassi Pietro, di far ripartire una festa che ne' la parrocchia, ne' l'amministrazione avevano manifestato la volontà di continuare. E' così che per scherzo e diletto all'inizio degli anni 80, la prima locandina nel 1982, si sono fatte le prime iniziative, il primo anno da parte di 5/6 persone andate man mano a crescere. Il vero salto di qualità è stato quando si è deciso, pur con qualche persona scettica sulla riuscita, a portare in piazza il tortellino, naturalmente già allora servito in brodo. Ma il risultato è stato esaltante, con la gente che ha partecipato in modo incredibile, decretando il successo dell'iniziativa. Poi la partecipazione in piazza delle famiglie, di persone di tutte le idee ed estrazione sociale che si incontravano senza avere sopra nessuna bandiera, che si parlavano, si salutavano ed erano visibilmente felici di farlo e guarda caso durante l'anno si erano persino ignorati... un grande passo...una grande conquista di convivialità.

Poi la grande partecipazione dei Volontari, che persone straordinarie! Poi il corteo storico, per la verità all'inizio quasi una passeggiata, con poche persone ma che di anno in anno si è arricchito in qualità e partecipazione. Poi il Parroco ripristina la processione.... Poi la chiusura della via Emilia in centro... Poi i grandi spettacoli, tutti gratuiti, in piazza... Poi un tempo amministrazioni che ti "sopportavano" e nulla più, incredule del successo... Poi siamo riusciti a far portare il gonfalone del Comune e il Sindaco in processione... Poi la segnalazione dei Cittadini al Comune che si sono particolarmente distinti... Poi coloro che sono all'estero ritornano per la sagra, mentre una volta solo a Natale... Poi durante la sagra, tante associazioni, gratuitamente, hanno avuto visibilità... Poi la spinta al gemellaggio e l'inizio di una vera collaborazione con l'Amministrazione... Poi la nascita 20 anni fa di Motori & Sapori... Poi il monumento fontana (allora) al tortellino nel 2006 e donato al Comune... Poi le varie iniziative benefiche annuali, scuole, corsi d'arte gastronomica... Poi nella sagra, la partecipazio-

ne dei ragazzi dello Spallanzani., per farsi esperienze... Poi il tortellino alle Olimpiadi, Expo, al Parlamento Europeo... Poi...poi...poi...

Ci sarebbero tanti ulteriori poi...ma ci fa piacere dire che il POI più significativo è che la storia l'avete decretata Voi Concittadini attendendo ogni anno a settembre la Sagra del Tortellino Tradizionale, orgogliosamente sentendola come la vera "FESTA" di tutta Castelfranco Emilia.

Settembre 2021

Troverete nel giornalino tante notizie e potrete essere edotti dei vari programmi.

Una vera novità di questo 40° anniversario è la possibilità, dopo aver degustato un piatto di Tortellini Tradizionali di Castelfranco, di portarsi a casa i Tortellini Tradizionali della San Nicola, che le Maestre Sfogline hanno preparato. Perno di tutta la 40° edizione sarà una rinnovata volontà di degustare eccellenze enogastronomiche di qualità, comprensive di piatti **gluten-free**, ed è per questo che assieme ai volontari, alle nostre straordinarie Maestre Sfogline, avremo la collaborazione di docenti e ragazzi dell'Istituto Superiore Lazzaro Spallanzani, ma anche la collaborazione di Piacere Modena. Nei nostri stand enogastronomici potrete degustare i prodotti delle Eccellenze del territorio e per quanto riguarda il Tortellino Tradizionale sarà immancabilmente servito in brodo di cappone. Le casse tradizionali, per coloro che vorranno, avranno il servizio carte e bancomat. Altra novità, Domenica 19 settembre, **il grande corteo storico, si svolgerà in NOTTURNA**, con lo scambio del mattarello da parte di personaggi straordinari di grande spessore che daranno ulteriore visibilità e lustro, non solo alla San Nicola ma a Castelfranco stesso. A loro va il nostro grato ringraziamento. In Piazza della Vittoria potrete assistere alla rappresentazione della nascita del Tortellino .

Siamo sicuri che apprezzerete la nostra particolare attenzione alla festa che quest'anno sarà **ECOSOSTENIBILE**.

Un GRAZIE ai Volontari, alle Maestre Sfogline, agli Inserzionisti, agli Sponsor e comunque a tutti, Istituzioni, singoli Cittadini che ci appoggiano non solo durante la sagra, ma tutto l'anno.

Buon Tortellino Tradizionale, in sicurezza, naturalmente in brodo di cappone, a TUTTI.

Giovanni Degli Angeli
Presidente Associazione La San Nicola

Questo terribile mese di agosto ci ha portato via tre Amici, per primo: **Renzo Bianchini (codino)** persona straordinaria, sempre disponibile, lo ricordo ancora, durante la sagra, sul muletto in compagnia del suo cagnolino Charli che scarica e ricarica di tutto. **Antonio Biagi**, sempre allegro, con la barzelletta sempre pronta. Pronto a qualche partita a carte in sede nei tempi di riposo, ma attivo a fare il cassiere durante la Festa. Infine **Mario Simoni**, fra i fondatori del Comitato e poi Associazione La San Nicola, "Oste" nel 1986; è sua la effigie, mentre spia la bella dama, resa celebre. Persona generosa, colta dai mille interessi fra i primi quelli per l'associazione. Ci mancherete.



MOTORI & SAPORI

Miti e Leggende della Nostra Terra...

12 settembre 2021

La 20° edizione di "Motori & Sapori", rinviata per i noti problemi di Covid-19, viene recuperata domenica 12 settembre, durante la Sagra del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia.



Il museo d'auto e moto d'epoca di Mario Righini si trova al castello di Panzano, località situata tra Nonantola e Castelfranco Emilia. Vi è collocato una delle più importanti raccolte di auto d'epoca d'Italia, con centocinquanta esemplari fra cui la 815 Avio (prima auto costruita da Enzo Ferrari) e la 2300 8C di Tazio Nuvolari.

www.righiniauto.it



Il museo d'auto d'epoca Umberto Panini è sorto grazie alla passione di colui che gli dà il nome. Museo Umberto Panini ospita circa quaranta vetture, trenta moto, diverse biciclette, motori e mezzi militari. La maggior parte della collezione è dedicata alle auto Maserati

www.paninimotormuseum.it



Il museo d'auto storica Stanguellini si trova a Modena ed è nato nel 1996 per volontà di Francesco Stanguellini, figlio di Vittorio, che fu il fondatore dell'attività. Si è arricchito nel tempo di numerosi pezzi che hanno impreziosito la collezione, ora composta da una trentina di auto da corsa e coupé. Vi sono esposte le auto modenesi che hanno vinto corse storiche, come la Mille Miglia e la Coppa Vanderbilt.

www.stanguellini.it





Città di
Castelfranco
Emilia

CASTELFRANCO EMILIA È IL TORTELLINO, IL TORTELLINO È CASTELFRANCO EMILIA!

40

Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
tirato al mattarello



Anche questo anno non posso non cominciare nel ringraziarvi uno ad uno per la straordinaria prova che abbiamo e stiamo ancora affrontando e superando come Comunità! Permettetemi un ulteriore sentimento di gratitudine verso coloro che attraverso il loro impegno ci stanno aiutando a superare questa difficile prova; penso al sistema sanitario, al Volontariato, alle Forze dell'Ordine e Polizia Locale impegnati, in prima linea, da oramai due anni senza soluzione di continuità nella gestione di questa emergenza. Un pensiero non posso non dedicarlo a tutte le persone che causa COVID ci hanno lasciato a cui unisco un abbraccio alle loro famiglie. A questi e a tutti noi dobbiamo il nostro impegno per riconquistare una nuova quotidianità. Siamo all'avvio della **40^a Edizione della Sagra del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia**, un traguardo importante non solo per la Sagra ma per tutto il sistema Città in un momento storico unico e mi auguro non ripetibile. Attraverso la Sagra, con lo straordinario impegno di Volontarie e Volontari non presentiamo solo il prodotto che tutto il Mondo ci invidia ma presentiamo la nostra Città, presentiamo al Mondo chi siamo noi. All'interno di quei Tortellini c'è tutta la nostra passione, la nostra cura, le nostre attenzioni, i nostri valori che la storia di questo Territorio di ha consegnato e che spetta noi custodire. Per noi il Tortellino non è solo un alimento eccezionale è molto di più! Dopo 40 anni di Sagra possiamo tranquillamente affermare che il Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia è e rimane un punto di riferimento tale da

mettere pace tra Modena e Bologna. Degna sintesi delle eccellenze enogastronomiche di questa Regione meravigliosa. Il Tortellino anche in questi periodi fa comunità, fa socialità, unisce e non divide e lo fa nel modo migliore possibile: tuffandosi nel brodo di cappone e offrendosi a tutte e a tutti noi per farci stare meglio! Il nostro Tortellino Tradizionale con il suo "abbraccio" è capace di far emergere belle e buone emozioni. La 40^a Edizione porta con se una promessa che feci e che oggi si realizza grazie a Ministero della Giustizia, Regione Emilia Romagna, Direzione della Casa Circondariale di Castelfranco Emilia ed alle Volontarie e ai Volontari dell'**Ass. La San Nicola** e dell'**Ass. Maestre Sfogline di Castelfranco Emilia**: la produzione e la vendita, appena possibile per tutto l'anno, del nostro Tortellino Tradizionale. Il tutto inserito all'interno di un progetto di solidarietà promosso, dall'Amministrazione di Castelfranco Emilia, che prevede la formazione di alcuni internati che grazie a competenze acquisite possono aiutarli nel reinserimento nella società.

*I Tortellini Tradizionali di Castelfranco Emilia sono buoni, sempre!
Castelfranco Emilia, come i suoi Tortellini, è da provare per credere, e chi ci assaggia ritorna, sempre!*

Giovanni Gargano
Sindaco di Castelfranco Emilia

**PARTECIPATE NUMEROSI ALLA CENA DI BENEFICENZA
ALLE 20.00 IN PIAZZA BERGAMINI IL 21 SETTEMBRE**



Tortellino
al CENTRO

2^a edizione



Corso Martiri, 217 - Castelfranco E. (MO)
Tel. 059.926304



FARMACIA GUBERTINI
di Fumanelli Dott. Laura

Via Sauro, 53 - Tel. e Fax 059 939141
41010 MANZOLINO (MO)
mail: farmagub@tin.it

**OMEOPATIA - FITOTERAPIA
COSMESI - VETERINARIA**

Ottica
Amidei



PROMOZIONE AUTUNNO INVERNO 2021/22

Acquistando due lenti antiriflesso avrete in

OMAGGIO

una montatura di nostra produzione o una firmata di fine serie.

VIENI A TROVARCI

nei nostri punti vendita

CASTELFRANCO EMILIA

Corso Martiri 320/D

059/924505

VIGNOLA - Corso Italia 36

059/771497

SAN GIOVANNI IN PERSICETO

Corso Italia 102

051/822782



**Presentazione in ANTEPRIMA
nuova collezione occhiali DAVID BECKHAM**

Mercoledì sera 15 Settembre presso **K2 Wine Bar** nell'occasione potrete ammirare alcuni cimeli del giocatore.



BEYWEAR BY DAVID BECKHAM

UN PARTICOLARE RINGRAZIAMENTO....

I Concittadini segnalati dall'associazione "La San Nicola" che con il loro lavoro, hanno portato lustro al nome della nostra città, riceveranno un riconoscimento, da parte dall'Amministrazione Comunale, il **19 settembre ore 11,00** in Piazza delle Vittoria in occasione della Sagra del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia 2021.

40
Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
tirato al mattarello



FEDERICO ZANASI

**UNO CHEF IN MOVIMENTO,
ALLA CONTINUA RICERCA DEL CONFRONTO.**



Basta un rapido sguardo alla la biografia dello chef modenese Federico Zanasi, 41 anni, per capire come la sua caratteristica principale, oltre a una caparbietà indiscussa, sia quella di avere nel proprio DNA la voglia di andare oltre e di mettersi alla prova, studiando e sfidandosi di continuo, ancor più ora che, raggiunta la maggiore età, si trova ad avere come mentore Ferran Adrià e gli occhi puntati su di lui.

Ma partiamo dall'inizio.

Dopo la scuola di cucina e il diploma di cuoco, Zanasi lavora dal 1991 al 2004 come aiuto in cucina in numerosi ristoranti in Italia, Spagna e America, fino ad approdare nel 2005, con tre lingue parlate in tasca e con un bagaglio internazionale, al Ristorante Amerigo 1934 a Savigno, vicino a Bologna.

L'esperienza qui, in uno stellato Michelin, è per lui fondamentale, non solo per il salto qualitativo in cucina e in sala, ma perché gli permette di focalizzarsi su un

tema che di qui in poi, sarà al centro del suo lavoro: l'attenzione e il rispetto da porre all'uso delle materie del territorio. Una cura e una ricerca alla storia del cibo e alla sua filiera, che diventano per Zanasi, da questo momento, una cifra stilistica imprescindibile.

La costa chiama.

Siamo nel 2006 e Zanasi, conosciuto lo chef Moreno Cedroni, lavora per lui prima alla Madonnina del Pescatore, il ristorante due stelle di Moreno a Senigallia, poi al Clandestino di Portonovo.

Con Moreno è sintonia pura, ed è sotto la sua supervisione che intraprende nuove esperienze: con lo chef Andrea Berton e poi ancora, tra Milano e Senigallia, trova il tempo per frequentare corsi di formazione a Barcellona con chef - docenti del calibro di Xano Saguer e Jordi Butron e, nel 2007, di lavorare al Trussardi alla Scala. Prosegue intanto la propria ricerca e il proprio lavoro al Clandestino Susci Bar partecipando inoltre a Siviglia al congresso di Cucina Dos Culturas Tres Mare, alla Cena delle 3 Forchette a Roma e, come primo assistente di Cedroni, a Identita' Golose a Milano e New York.

2009. Federico Inizia a occuparsi in modo diretto della creatività dei piatti proposti e, come chef consulente, partecipa all'apertura della nuova creazione di Cedroni: Il Clandestino presso l'Hotel MAISON MOSCHINO a Milano, dove affianca per un semestre l'Executive Chef, Antonio Bufi nella preparazione e formazione del personale.

Dopo la stagione estiva a Portonovo, nel 2010 Zanasi si sposta in Svizzera, al cinque stelle Chalet D'Adrien a Verbier, nel Ristorante Gastronomico stellato dell'Hotel, ma d'estate ritorna al Clandestino a Senigallia, dove continua la

propria ricerca sui prodotti del territorio e sulla loro storia e proseguendo anche con le consulenze all'estero.

La guida Identità Golose lo premia nel 2011 come Sous Chef dell'anno.

E' il momento di cambiare mare e Zanasi si sposta per un anno alle Mauritius dove, per conto di Cedroni segue l'apertura di due ristoranti, uno italiano e uno con taglio prettamente gastronomico, al 5 stelle Long Beach Resort.

Dalle Mauritius a Cervinia.

E' un nuovo importante capitolo della sua evoluzione quello che lo vede dal 2013 al 2016 - mentre prosegue la sua collaborazione con Cedroni fino al 2015 - diventare Executive Chef presso il Ristorante dell'Hotel Principe delle Nevi, il 5 stelle di Cervinia: qui Zanasi si mette in mostra per la costante innovazione proposta, sempre basata sugli ingredienti regionali, portando il ristorante a numerosi riconoscimenti di critica e pubblico. Zanasi prosegue verso il nord, ed è del 2016 il suo stage presso il Ristorante Re-lae di Copenaghen con lo chef Christian Puglisi.

2017, a Torino, una nuova pagina tutta da scrivere.

Ferran Adrià e Lavazza, vedono in Federico la giusta determinazione, adatto a intraprendere un'avventura insolita, rischiosa e altamente stimolante come quella che lo vedrà alla guida del nuovo ristorante gourmet **CONDIVIDERE**: il lavoro metodico, l'apertura mentale alla novità, lo spirito di adattamento e la voglia di voltare sempre pagina per scoprire qualcosa di nuovo, ne fanno la persona giusta per dare vita a un nuovo capitolo di gusto.

40

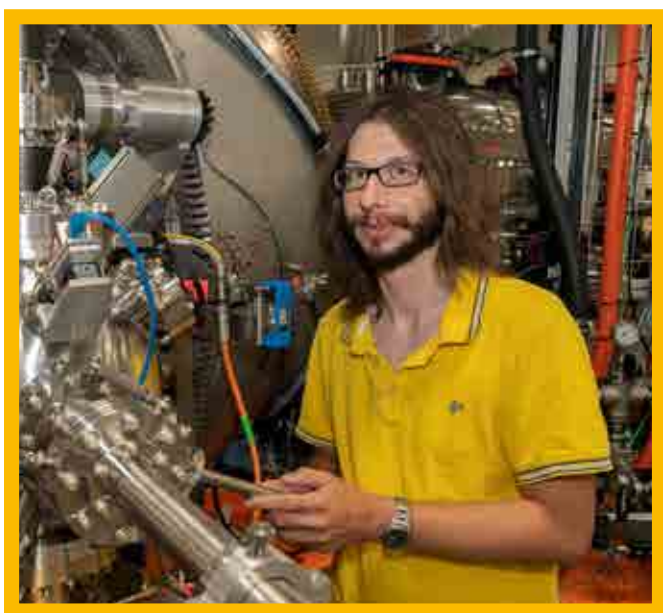
Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
tirato al mattarello

UN PARTICOLARE RINGRAZIAMENTO....

I Concittadini segnalati dall'associazione "La San Nicola" che con il loro lavoro, hanno portato lustro al nome della nostra città, riceveranno un riconoscimento, da parte dall'Amministrazione Comunale, il **19 settembre ore 11,00** in **Piazza delle Vittoria** in occasione della **Sagra del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia 2021**.

DR. JONATHAN PELLICIARI

UN'ECCellenza ITALIANA IN TUTTO IL MONDO



Questa lettera è per narrare in breve la carriera scientifica di **JONATHAN PELLICIARI**

Jonathan ha ottenuto la laurea Triennale in Chimica all'Università di Modena e Reggio Emilia lavorando sulla cinetica elettrochimica delle proteine Blue-Copper. In seguito, ha ottenuto una laurea magistrale all'Università di Modena e Reggio Emilia nello studio della determinazione di acqua ossigenata utilizzando elettrodi elettrochimici modificati a base di grafene. Questa tesi è stata sviluppata alla Università di Turku in Finlandia attraverso il programma Erasmus. Durante questo periodo Jonathan ha ottenuto diverse borse di studio per meriti scolastici e per viaggiare all'estero. Una volta laureato Jonathan ha trovato lavoro in una start-up dell'Università di Modena e Reggio Emilia chiamata Delprosens per continuare a lavorare su elettrodi per la determinazione di sostanze di importanza industriale. Questo progetto è stato in parte

finanziato dalla regione Emilia Romagna attraverso il Progetto Spinner. Successivamente Jonathan si è trasferito in Svizzera al Paul Scherrer Institut per ottenere un dottorato di ricerca in fisica dall'Università di Friburgo e il Paul Scherrer Institut. Questo dottorato coinvolge lo studio di superconduttori a base ferrosa utilizzando luce di sincrotrone prodotta da un acceleratore di particelle (approssimativamente 100 metri di diametro). Durante questo periodo Jonathan ha studiato estensivamente gli accoppiamenti tra magnetismo e superconduttività scoprendo relazioni non triviali fra queste due fenomenologie. In più ha sviluppato una tecnica basata sullo scattering risonante inelastico di fotoni per studiare materiali quantistici. Finito il dottorato ha ottenuto una fellowship dalla Swiss National Science Foundation per continuare la ricerca all'estero. Durante questo periodo si è trasferito a Boston (USA) per lavorare al Massachusetts Institute of Technology (MIT) dove ha continuato la ricerca su materiali quantistici utilizzando sincrotroni. Durante la sua permanenza a MIT Jonathan ha dato importanti contributi nella ricerca su superconduttività, magnetismo, strutture elettroniche, e ordini elettronici. In seguito, Jonathan si è trasferito al Brookhaven National Laboratory a Long Island a est di New York City dove sta contribuendo allo svi-

luppo delle spettroscopie di risonanza utilizzando luce di sincrotrone. Jonathan si occupa dello sviluppo e utilizzo per scopi di ricerca di strumentazione per decine di milioni di dollari. Come dimostrato dalle pubblicazioni scientifiche in questo contesto Jonathan sta contribuendo fortemente a diversi settori di ricerca, come superconduttività, informazioni quantistiche, magnetismo, ordini elettronici e materiali quantistici in non equilibrio. Durante la sua carriera Jonathan ha condotto ricerca e presentato i suoi risultati in molteplici ambiti internazionali (Svizzera, Germania, Italia, Francia, Inghilterra, Austria, Spagna, Finlandia, Canada, Stati Uniti e Giappone). Al momento Jonathan ha anche collaborazioni con importanti università e centri di ricerca sparsi per il mondo come MIT, Stanford, Harvard, Università di Tokyo per menzionarne alcuni.

Dr. Jonathan Pelliciarì



UN PARTICOLARE RINGRAZIAMENTO....

40

Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
tirato al mattarello

I Concittadini segnalati dall'associazione "La San Nicola" che con il loro lavoro, hanno portato lustro al nome della nostra città, riceveranno un riconoscimento, da parte dall'Amministrazione Comunale, il 19 settembre ore 11,00 in Piazza delle Vittoria in occasione della Sagra del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia 2021.

IIS "LAZZARO SPALLANZANI"

L'IIS "Lazzaro Spallanzani" è una scuola territoriale aperta all'innovazione, alla ricerca e alla sperimentazione didattica. L'attenzione alle peculiarità e alla ricchezza del territorio è stata determinante per ampliare la sua offerta formativa: non solo Istituto Professionale Agrario (Indirizzo: Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane) ma anche Istituto Tecnico Agrario (Settore Tecnologico: Agraria, Agroalimentare e Agroindustria) nelle articolazioni "Produzioni e Trasformazioni" e "Viticoltura ed



benessere di tutti perseguendo i goal dell'Agenda 2030 che chiedono uno sforzo in termini di ricerca e innovazione per rendere il futuro più sostenibile per tutti.

Territorio: "sapori" rima con "motori". Le eccellenze gastronomiche e quelle legate al mondo dell'auto rappresentano un connubio formidabile, all'insegna della tradizione ma anche

dell'innovazione. Si è consolidato anche in questo anno trascorso la collaborazione ormai storica con Il Palatipico- Piacere Modena, collaborazione che ha visto diversi studenti impegnati nello svolgimento del Motor Valley Fest. La scuola ha altresì collaborato per l'organizzazione di alcuni eventi organizzati dal Comune di Castelfranco Emilia nella splendida Villa Sorra.



enologia" e Istituto Professionale Enogastronomico (declinazioni: Cucina, Sala Bar, Pasticceria e Accoglienza turistica). La sede centrale si trova a Castelfranco Emilia, cittadina situata nel cuore della Food Valley tra Modena e Bologna, in cui convivono da sempre una tradizionale vocazione agricola e una storica attitudine all'enogastronomia. L'indirizzo Professionale Agrario è presente in tutte le sedi dell'Istituto: Castelfranco Emilia, Vignola e Montombraro di Zocca. Ogni sede è caratterizzata da proprie specificità.

L'orgoglio della scuola è la nostra azienda agraria di oltre 100 ettari il più importante laboratorio aperto in cui sono coltivate numerose specie erbacee e arboree, con una stalla con 100 bovini, allevati per la produzione di latte, raccolto e trasformato in Parmigiano Reggiano nel caseificio scolastico, un distillatore industriale per la produzione di oli essenziali oltre alle cantine, acetaie per la produzione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e laboratori di trasformazione per la produzione e valorizzazione dei prodotti a marchio più importanti del territorio. E' una scuola che intende trasporre il meglio della qualità della tradizione nel futuro per il

Per il prossimo anno scolastico lavoreremo sulla formazione dei docenti e su progetti di sostenibilità per l'orientamento e l'Offerta Formativa ai bisogni del mondo che sta cambiando velocemente. Lavoreremo con l'Amministrazione Comunale al progetto Villa Sorra, con Massimo Bottura e l'Associazione Chef to Chef per coinvolgere gli studenti nel Refettorio di Modena per sperimentare una cucina inclusiva e sostenibile, con Sara Roversi e la Food for Future Institute per percorsi di ecologia integrale e stili di vita sociale più rispettosi dell'ambiente a partire dai valori culturali della Dieta Mediterranea, continueremo la collaborazione con Piacere Modena e con l'associazione La San Nicola e Le Maestre Sfogline per portare avanti progetti di promozione delle eccellenze del territorio e tanto altro!



40

Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
tirato al mattarello

Quest'anno l'Amministrazione Comunale in condivisione con l'Ass. La San Nicola
DOMENICA 19 SETTEMBRE ALLE ORE 11.00 IN PIAZZA DELLA VITTORIA
in occasione dell'attestato che verrà consegnato alle tre realtà segnalate dall'associazione
vuole dedicare un momento particolare ai concittadini, **ERMINIO CHIAPPELLI, VINCENZO CREDI**
e alla **CROCE BLU DI CASTELFRANCO EMILIA, NONANTOLA E SAN CESARIO**



ERMINIO CHIAPPELLI Funzionario di banca per 44 anni al vertice nazionale del Gruppo Unicredit, Sindaco effettivo di Nomisma, Presidente di Incontra Assicurazione del Gruppo Unipol, componente del c.d.a. interporto di Bologna spa, ma la cosa più importante è un'innata e un'appassionata propensione verso il mondo del Volontariato mettendosi in prima persona a disposizione degli altri. "Un esempio di come si può servire una comunità in silenzio. Parlano per lui le azioni realizzate sempre dalla parte del bisogno e mettendo al centro le persone. Chiara testimonianza che anche sistemi apparentemente sterili e matematici possono cambiare attraverso le persone giuste. Dal 2019 è Cavaliere al Merito della Repubblica Italiana."



VINCENZO CREDI, 54 anni, Presidente dell'ACI Modena, Delegato Provinciale della Figc di Modena, funzionario di banca, volontario per i Vigili del Fuoco e soccorritore d'emergenza alla Croce Blu... e tanto altro: "Voglio presentare Vincenzo Credi non attraverso i suoi autorevolissimi ruoli ma attraverso alcune sue frasi: "la soddisfazione di aiutare chi ha bisogno è superiore ai sacrifici che si fanno per farlo"; "dobbiamo aumentare la solidarietà"; "Molte volte bastano una parola o una battuta in dialetto per strappare un sorriso che vale molto di più di quanto si possa pensare".

CROCE BLU DI CASTELFRANCO EMILIA, NONANTOLA E SAN CESARIO

Un riconoscimento per l'impegno eccezionale e il grande lavoro svolto in prima linea al servizio della comunità durante l'emergenza COVID che ha colpito duramente anche il nostro Territorio. Tutti i Volontari della nostra ANPAS hanno dato un contributo fondamentale in tutte le fasi dell'emergenza ancora in corso, unendo alle indiscusse competenze tecniche anche le non comuni doti umane trasferite tramite le parole e le cure che completano la terapia verso chi sta male. Questo riconoscimento è relativo all'attività svolta con particolare merito e speciale distinzione non solo per questa emergenza ma per ogni minuto quotidiano regalato agli altri 365 giorni all'anno. E' un riconoscimento del valore, della dedizione e del grande impegno messo in campo ogni giorno. Per questo riconoscimento ho voluto al mio fianco anche il Prof. Fabrizio Pregliasco - Presidente Nazionale ANPAS - che sarà presente alla Cerimonia di consegna.



Forgieri

S.a.s.

IMMOBILIARE

Corso Martiri, 254
Castelfranco Emilia (Mo)

Cell. 335.5382810
www.forgieriimmobiliare.it



CASTELFRANCO L'EMILIA RIPIENA...DI FUTURO!

40
Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
tirato al mattarello

L'onda COVID di questi ultimi due anni ha rallentato, ma mai fermato la propensione di questa Amministrazione verso lo sviluppo di questo Territorio. Lo sviluppo di un Territorio passa attraverso la finalizzazione dei progetti previsti, attraverso nuove progettualità, con la possibilità di saper cogliere opportunità che erano non previste ma che oggi possono definire il futuro dei nostri Territori, anche nell'accompagnare il sistema produttivo nell'affrontare nuove sfide e raccogliere nuove opportunità con uno sguardo fisso al futuro con una marcata attenzione all'ambiente.



Le sfide riguardanti il futuro necessariamente passano attraverso questi processi rigenerativi che impattano sulla qualità della vita di una città e sul suo potere attrattivo. La rigenerazione è una delle chiavi, se non la chiave più importante, della crescita del Paese nei prossimi anni in pieno rispetto ed equilibrio con l'ambiente. E' il primo volano di sviluppo. Lo sviluppo dei territori passa anche in un Paese come il nostro attraverso una nuova consapevolezza e conoscenza di ciò che si ha e si può mettere a disposizione.



Il cibo, ad esempio, è un elemento vitale e centrale nel sistema economico e produttivo del nostro Territorio, attorno al quale occorre continuare a progettare uno sviluppo integrato e sostenibile, un'adeguata promozione territoriale che si trasforma in potere attrattivo, sia imprenditoriale che turistico. Il cibo è una tematica trasversale che interessa e influenza l'economia locale, la sanità e la qualità delle zone urbane e rurali. Da ciò l'esigenza di ideare e realizzare un progetto come quello di Villa Sorra "**Saperi e Sapori**", il quale ha come obiettivo il rilancio del modello economico che si sviluppa intorno al sistema agro alimentare del nostro Territorio.

Lo sviluppo territoriale a cui stiamo tendendo è una garanzia per tutti gli attori che compongono questa complessa progettualità, partendo dalla formazione, passando attraverso una gestione diversificata e sostenibile della filiera d'eccellenza, promuovendo una gestione circolare delle risorse naturali e degli ecosistemi.

Non c'è futuro senza città dinamiche, in movimento.



SALONE CHIARA



PRODOTTI DI ALTA QUALITÀ
PER LA CURA DI CAPELLI E CUTE

CHECK UP GRATUITI

TRATTAMENTI PERSONALIZZATI

Via Dalla Vacca 52 · Castelfranco Emilia (MO)
Tel. 324 6260675

marolux

*Facciamo questo da oltre 40 anni,
ci piace farlo e, soprattutto,
ci piace farlo bene!*



Castelfranco Emilia (Mo) - Via Torricelli, 24
tel. 059 / 924285 - fax 059 / 926802
info@marolux.it - www.marolux.it



Azienda vitivinicola
GRIMALDI
produzione e vendita
vino

Consegna a domicilio

Via San Donnino 9 - Castelfranco Emilia (MO)
Tel. 059.924500 - 3496153271

P di pane

panetteria&pasticceria

PRODUZIONE PROPRIA



P di Pane SRL
C.so Martiri, 305
Castelfranco Emilia (MO)
Tel. e Fax 059/924042
info@pdipane.it

PREPARIAMO SU ORDINAZIONE...
DOLCI E SALATI
TORTE PER MATRIMONI
E COMPLEANNI
PANETTONI E
COLOMBE ARTIGIANALI
E TANTO ALTRO...

foto
MAZZOLI
digital service

*dove le tue foto digitali costano
meno di quelle tradizionali*

Castelfranco Emilia (MO) - Tel. 059 926459

NEGOZIO SPECIALIZZATO
Nikon e Canon

CASA DEL CAFFÈ

TORREFAZIONE

Piazza Garibaldi 16 41013 Castelfranco Emilia
Chiuso La Domenica Pomeriggio



CANDIDATURA SFOGLINE PATRIMONIO DELL'UNESCO

40

Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
tirato al mattarello

Questa è la lettera aperta che io Sindaco Giovanni Gargano in accordo con quanto richiesto dall'associazione, ho mandato ai promotori del percorso per il riconoscimento per candidare le sfogline come patrimonio immateriale dell'UNESCO.

“Anche la Città di Castelfranco Emilia guarda con interesse il percorso per candidare le sfogline di Bologna a patrimonio immateriale dell' Unesco: nel nostro territorio, infatti, attraverso la storia del tortellino tradizionale della nostra Città, l'arte della sfoglia è ancora viva e centrale nella nostra comunità. Qui, da 40 anni, festeggiamo ogni anno la Sagra del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia, promossa dall'Ass. La San Nicola. Inoltre il primo novembre 2020 è nata l'associazione delle **Maestre Sfogline di Castelfranco Emilia** per tramandare la tradizione culinaria e culturale del territorio. Queste Associazioni che custodiscono questo patrimonio storico, culturale e sociale hanno un ruolo centrale anche nel progetto che vede la collaborazione tra la Regione Emilia Romagna, l'Amministrazione comunale e il Ministero della Giustizia rivolto ai detenuti della Casa di Lavoro cittadina, presso il Forte Urbano. Saranno proprio le Sfogline a **“fare scuola”** tramandando l'arte della sfoglia e producendo, insieme ai detenuti, il Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia, in un importante progetto di comunità. Dalla sfoglia al mattarello, la cui origine è riconducibile al XV secolo, non vengono prodotti solo i magnifici Tortellini Tradizionali della San Nicola ma numerosi formati di pasta che rappresentano l'orgoglio di un'intera Regione, non solo del suo Capoluogo. I confini della tradizione culinaria, per fortuna, non sono sovrapponibili ai confini amministrativi. La figura delle “sfogline” è comune in tutta la Regione Emilia-Romagna. Il tessuto sociale di questa Regione si caratterizza, nell'ultimo secolo, da questa figura che ha un ruolo fondamentale all'interno dell'economia domestica che ha influenzato la struttura sociale delle nostre comunità tramandando per generazioni questi valori fondamentali. L'Emilia-Romagna ha fatto dell'apertura e dello scambio la propria ricchezza e la propria cultura, ecco perché riteniamo sia giusto riconoscere il ruolo delle sfogline in un ambito più ampio e più coerente con la lettura della tradizione di un territorio vasto.



Pertanto, come Sindaco di questa Città, ci candidiamo al fianco della Città di Bologna per poter sostenere questo percorso di candidare le Sfogline emiliano romagnole con la nostra storia, valori ed eccellenze che tramandiamo da 40 anni attraverso la storia del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia e in piena collaborazione con l'**Associazione La San Nicola** e l'**Ass. delle Maestre Sfogline di Castelfranco Emilia**.

Insieme verso l'UNESCO!

CASTELFRANCO
L'Emilia ripiena

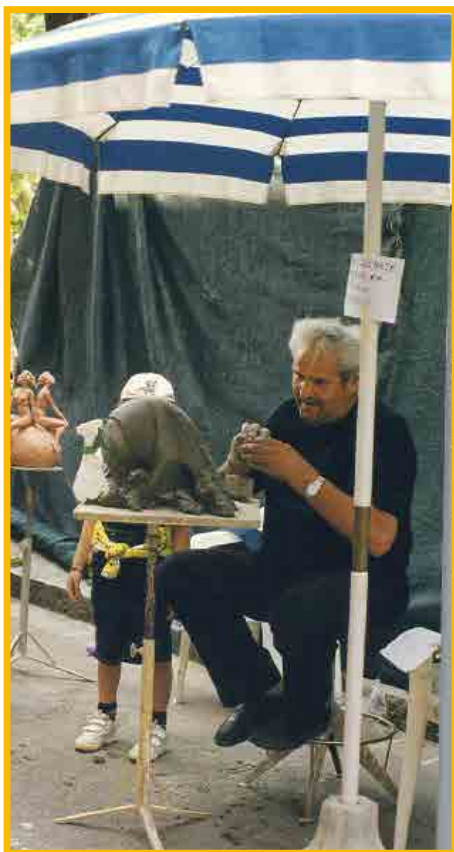


40

Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
tirato al mattarello

L'ASSOCIAZIONE "LA SAN NICOLA" VUOLE RICORDARE UN GRANDE AMICO SCULTORE

Angelo Tavoni
SCULTORE



Frequentò il **Liceo artistico di Bologna**, allievo prediletto di Cleto Tomba, si diplomò presso l'**Accademia Clementina** sempre a Bologna, con maestri del calibro di Ercole Drei e Umberto Mastroianni, raggiunse l'abilitazione all'insegnamento di disegno artistico.

Tavoni è autore di numerose **Opere pubbliche** collocate nel territorio. Ricordiamo tra queste il **Crocifisso** bronzeo nella navata principale del Cimitero Monumentale di Castelfranco Emilia (1976), sempre dello stesso periodo il **monumento alla "Resistenza"** a San Cesario sul Panaro, il **"Monumento Funebre"** nel cimitero di Comacchio (1977) e di Milano (1984); di un **Angelo inginocchiato** sempre in bronzo presso una tomba di famiglia nel cimitero Monumentale della Certosa di Bologna; **Bassorilievi** come il grande racconto sull'arte dei muratori (1988) nella sede della Coop Icea di Castelfranco; della **"Via Crucis"** (1988) nella chiesa di Gaggio di Piano, del pannello a **bassorilievo dedicato alla "Trebbiatura"** (1987) e il **monumento commemorativo** nel cortile dell'Anec a Castelfranco Emilia; **"La Samaritana alla fonte"** (1997) nel parco della Chiesa di Villa Fontana; di **«Cinque Altari e Battistero»** (1990) nella chiesa di Villa Fontana, dell'**Ambone nell'Abbazia di Nonantola**. E dell'**"Altare"** (1987) nella chiesa della Cavazzona. Numerosi sono anche i **Ritratti** sia di personaggi pubblici che privati, per ricordarne uno: quello di **Fausto Coppi** allo Stadio Braglia di Modena. Troviamo due imponenti **Statue di S. Geminiano e S. Petronio** (1992) nel loggiato della Chiesa di S. Maria Assunta a Castelfranco; quella di **Madre Teresa di Calcutta** all'esterno della Chiesa di Villanova di Modena, dei ritratti di **Don Camillo e Peppone** a Brescello, di **Madre Celia Barbieri**

all'ingresso dell'ospedale civile di Castelfranco di **Don Luigi Roncagli** alla casa famiglia di Castelfranco Emilia dei **Presidenti** della polisportiva di Castelfranco, al circolo archi Castelfranco E. di **Don Marino Roncaglia**. **La fontana** dei due giovani che simboleggiano i fiumi **Secchia e Panaro** (Villa privata). Sono suoi anche i **Presepi in terracotta** nelle Chiese di Modena, di S. Cesario sul Panaro, Piumazzo, Nonantola e Altedo.

Nutrito è anche il **curriculum espositivo** con Mostre in luoghi pubblici e privati: a Bologna, Fiera di Scandiano (1986), Rocca Bentivoglio di Bazzano (1987), Chiesa di S. Giovanni di Modena (1987), Centro Polivalente di Serramazzoni (1988), Sala delle Colonne di Nonantola (1988), Centro Commerciale Pasquinelli di Castelfranco (1993), Salotto Muratori di Vignola (1994), Palazzo Comunale di Finale Emilia (1995), Villa Boschetti di S. Cesario (1995), Rocca di Coenzo (1996), Sala Comunale di Rigolato e di Sappada (1996).

Ha partecipato a mostre personali e collettive al Centro Studi Muratori di Modena, ad Etruriarte di Venturina e a numerose edizioni di Fiere di Modena.

Lo studio dove lavorava si trova a Castelfranco Emilia in Via Togliatti n.59



**DAL 5 AL 26 SETTEMBRE
SARÀ POSSIBILE VISITARE LA MOSTRA DELLO
SCULTORE ANGELO TAVONI
PRESSO LA PRO LOCO DI CASTELFRANCO EMILIA
PIAZZA GARIBALDI**

GEOCENTRO srl

info@geocentro.it • fax 059.927852 • www.geocentro.it

**VENDITA E ASSISTENZA DI PRODOTTI PER AGRICOLTURA, GIARDINAGGIO - ORTICOLTURA
PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI IMPIANTI DI IRRIGAZIONE,
ANTIGRANDINE, ANTIPIOGGIA CON ANTINSETTO E DI VIGNETO.**



**FORNITURA DI PRODOTTI E ATTREZZATURE CON ASSISTENZA TECNICA SPECIALIZZATA
PER LA CURA E MANUTENZIONE DEL VERDE ORNAMENTALE E DEL TAPPETO ERBOSO.**

DOVE SIAMO:

Via S. Donnino, 1/fgh

Via 2 Agosto 1980, 2

Via dei Morti, 2

Via degli ombrellai, 11

41013 Castelfranco Emilia (MO)

40056 Crespellano (BO)

40010 S. Matteo Decima (BO)

41013 Castelfranco Emilia (MO)

tel. 059.926168

tel. 051.6720044

tel. 051.6825210

tel. 059.927676



**DISTRIBUZIONE BEVANDE
MODENA E BOLOGNA**

www.stefani-group.com

Tel. 059932303 - info@stefani-group.com



OPERIAMO A LIVELLO GLOBALE, PER
COSTRUIRE GIORNO DOPO GIORNO IL
FUTURO DELLA NOSTRA COMUNITÀ.

Borghì progetta, produce e commercializza macchine per l'industria delle scope e delle spazzole, garantendo ai propri clienti oltre 70 anni di esperienza, tecnologia allo stato dell'arte e massima professionalità nei servizi.

Flessibilità, Versatilità, Ricerca e Innovazione, unite alla qualità e all'affidabilità del prodotto: su questi pilastri si fonda l'intera filosofia di Borghì. La creazione di un gruppo di lavoro affiatato e un dialogo costante e produttivo con la clientela sono alla base del successo internazionale dell'azienda, che si avvale di oltre il 95% di export.

La capacità di operare in tutto il mondo è possibile, inoltre, grazie alle radici ben salde nel territorio, in particolare nella città di Castelfranco Emilia.

Borghi S.p.A. insieme a Unimac, Bellucci e Nuova Camp rappresenta il polo tecnologico Made in Italy per la realizzazione di macchinari per la produzione di scope e spazzole. Un cluster d'eccellenza nazionale e internazionale, altamente specializzato e localizzato



a Castelfranco Emilia. La spazzola con cui ci pettiniamo i capelli, la spazzatrice che lava le strade o lo stesso manico da scopa: tutti oggetti che appartengono alla quotidianità e che, probabilmente, sono realizzati con macchine costruite a Castelfranco Emilia. È qui, infatti, che Borghi S.p.A., affonda le proprie radici dal primo dopoguerra. Una storia che merita di essere

raccontata e a ripercorrerla è Paolo Roversi, Presidente dell'azienda. L'inizio è datato 1936 circa, "in quegli anni a Castelfranco era in attività lo Scopificio Marchesi, dove i prodotti si realizzavano ancora a mano. Il salto di qualità arriva nell'immediato dopoguerra, quando tre ragazzi – Borghi, Righi e Marinelli – ritornati al lavoro dopo il conflitto, cercano di meccanizzare la produzione di scope". Sono gli anni epici della meccanica modenese, quando gli artigiani smontano impianti per rifarli più funzionali ed efficienti, spesso utilizzando pezzi in disuso, dimostrandosi addirittura più bravi di chi questi impianti li aveva concepiti. È ciò che intraprendono anche i nostri tecnici meccanici, che negli anni '50 danno vita prima alla B.M.R. e si divideranno poi in tre diverse imprese, contribuendo in modo determinante alla nascita del distretto castelfranco delle scope. In una di queste aziende, la Marinelli e Marzocchi, fanno esperienza altri tre giovani che si dimostreranno a loro volta innovatori: Claudio Solato, Roberto Zini ed Enzo Ferrari. Assieme, sul finire degli anni '70, entrano nella Officina Borghi dalla quale nascerà l'attuale Borghi spa, che a sua volta finirà per assorbire anche le altre realtà locali, la Osmas e la Mass. Un cerchio che si chiude, una storia che comincia da una sola impresa per ritornare ad una sola impresa. "Del resto – conferma Roversi – oggi non c'è spazio per piccole realtà in un settore che richiede una forte propensione all'innovazione e all'internazionalità". Un approccio fotografato dai numeri: su oltre 200 dipendenti, sono una cinquantina quelli che si occupano della ricerca, sviluppo e progettazione di nuovi prodotti. "Una necessità, anche perché gran parte dei macchinari che escono dai nostri stabilimenti sono realizzati ad hoc sulla base di specifiche richiesteci dai clienti". Clienti soprattutto esteri, visto che il 90% del fatturato consolidato del Gruppo arriva appunto da oltreconfine. Proprio l'esportazione è la chiave del successo di Borghi. "All'inizio degli anni '80 il nostro mercato principale era quello interno, ma si trattava di un mercato ormai saturo. Per questo abbiamo cercato di sondare altri territori, riuscendo ad allacciare buoni rapporti con esportatori prima nei paesi dell'America Latina, per poi entrare direttamente sul mercato spagnolo e portoghese. Una scelta azzeccata, perché è stato l'inizio della nostra fase di espansione". Non è casuale, quindi, che oggi Borghi esporti praticamente in tutto il mondo, tanto da aver costituito centri commerciali e di assistenza in Brasile, Polonia, Spagna, Stati Uniti, Cina ed India. Se spesso lo sguardo va oltreconfine e Borghi può vantarsi di essere una multinazionale tascabile, i piedi rimangono ben piantati sul territorio. "Non so se in un'altra zona saremmo stati in grado scaricare a terra le nostre potenzialità come effettivamente è accaduto. So però che essere qui ci dà vantaggi industriali unici. Ad esempio, grazie alla qualità dei fornitori locali, abbiamo potuto esternalizzare gran parte delle lavorazioni meccaniche. A Modena basta guardarsi intorno per trovare tornitori e fresatori di eccellenza. E tutto questo si traduce in qualità e affidabilità". Inoltre, da tre anni in un'ottica di differenziazione del prodotto, Borghi investe



risorse economiche ed umane in altri ambiti, progettando e costruendo macchine preconfigurate per l'assemblaggio e la movimentazione di componenti legati ad altri settori, quali biomedicale, cosmetico, strumenti di scrittura e confezionamento. "Perché se vuoi restare sul mercato – dichiara Roversi - oggi non puoi stare fermo, devi seguire i suoi segnali e quando possibile anticiparli".

CI SONO PIACERI CHE SI INCONTRANO SOLO IN LUOGHI SPECIALI.

Piacere, Modena. Storia di arti, cultura di sapori, incontro di passioni e tradizioni.

Qui nascono prodotti tipici DOP e IGP amati in tutto il mondo.

Da qui si diffondono eccellenze uniche e speciali.

Nel grande rispetto per le origini, Piacere Modena fa convivere bontà e bellezza, preparandosi ad accogliere un futuro tutto da gustare.



**VIENI A SCOPRIRE
LE GRANDI BELLEZZE DI MODENA.**
Organizza il tuo viaggio su www.Modenatur.it

Con il contributo di:

F.A.M.O.
FONDAZIONE
AGROALIMENTARE
MODENESE



PARMIGIANO
REGGIANO



VIGNOLA



modenaCUP



www.piaceremodena.it

9 GIOVEDÌ SETTEMBRE

40
Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
tirato al mattarello

Piazza della Vittoria dalle ore 21,00

**KILLER
QUEEN**
SINCE 1995
OFFICIAL ITALIAN QUEEN PERFORMERS

Ben consapevoli del fatto che i Queen siano inimitabili, dal 1995 i **KILLER QUEEN** portano in giro il loro tributo (in Italia e all'estero) cercando di trasmettere al pubblico la passione e la voglia di suonare i brani della mitica band britannica. Orgogliosi del fatto che il fan club ufficiale dei Queen "We Will Rock You" continui a riconoscerli come tribute band ufficiale in Italia, i Killer Queen propongono una propria "filosofia" di tributo, incentrata non tanto sulla somiglianza fisica quanto sulla passione

e la qualità dello spettacolo proposto, scelta molto apprezzata dai fan, che li ha totalmente contraddistinti negli anni da ogni altro tributo. Una data in particolare rimarrà sempre impressa nella storia dei Killer Queen, ovvero il 1° giugno 2015. In quell'occasione, infatti, la band venne ingaggiata per suonare all'Arena di Verona come band di supporto a Brian May, in occasione di un evento trasmesso su Canale 5. Lo spettacolo è incentrato sull'esecuzione live di un vasto repertorio di musica firmata Queen, arricchito dall'interazione con svariati videoclip che accompagnano lo show, rendendolo di grande impatto.



QUEEN TRIBUTE BAND
Voce Solista di **YASER** (direttamente da Amici)

SPORT SOTTO LE STELLE



 CITTÀ DI
CASTELFRANCO
EMILIA

*Giovedì 9 Settembre 2021
dalle ore 20,00*

**NEL CENTRO STORICO
DI CASTELFRANCO EMILIA**

Il giorno dell'inizio della **Sagra del Tortellino**, come da tradizione, le piazze del centro storico si trasformano in un grande impianto sportivo a cielo aperto.

STAND GASTRONOMICI DELLA SAGRA APERTI

TANTE DISCIPLINE SPORTIVE, DIVERTIMENTO,
MUSICA E INIZIATIVE

"la SanNicola"
CANTIERI E SERVIZI



La San Nicola in collaborazione con il  **labeerinto**, birrificio di Modena, tutte le sere in piazza Bergamini dalle ore 19,30.

A TUTTA BIRRA....

Degustazione di birre artigianali, prodotte con metodi naturali e senza additivi di nessun genere.



PIAZZA BERGAMINI dalle ore 19,30 sono aperti gli stand gastronomici.

Potrete gustare il **Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia** prodotto a mano con sfoglia tirata al mattarello e servito in brodo di cappone, fulcro di tutta la festa e tante altre specialità.

Buon venticinquesimo compleanno allo Studio dentistico Dott. Claudio Malagoli!



Dal 1996 ci prendiamo cura dei sorrisi di piccoli e grandi pazienti. Venticinque anni di passione, competenza e innovazione... ed è solo l'inizio! :-)

Dott. Claudio Malagoli - Via Garagnani, 57 - Castelfranco Emilia (MO) - tel. 059 927320
Scopri tutti i nostri servizi su www.studiodentisticomalagoli.com



PNEUS EQUIPE.
PNEUMATICI - CERCHI - ASSETTO RUOTE - RACE -

Corso Martiri, 395 - Castelfranco Emilia (Mo)
Tel. 059 921424 - E-mail: info@pneusequipe.it



Misaki 美联
JAPAN ASIAN RESTAURANT

Pranzo 15,90 € - bambino sotto 1,30 cm 7,90 €

Cena 24,90 € - bambino sotto 1,30 cm 11,90 €

Via Emilia Est, 153, 41013 Cavazzona MO

Telefono: 059 932092

FRANCESCHINI MARMI srl

Lapidi e cippi cimiteriali

Via della Libertà, 3
41013 Piumazzo di Castelfranco E. (Mo)
Tel. 059.931133 - Cell. 347.9420991



KAPPADUE

WINEBAR

BAR A' vins & CHAMPAGNES
Castelfranco Emilia (MO)



10 VENERDÌ SETTEMBRE

40

Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
tirato al mattarello

Piazza della Vittoria dalle ore 21,00

“Questa serata, voluta con giovani Castelfranchesi, vuole idealmente ricordare l’inizio storico della sagra ed essere di ringraziamento ai tanti artisti locali, che fin dagli anni 80’, hanno contribuito al successo della Sagra del Tortellino!”



COVER BAND DI CASTELFRANCO EMILIA LOVE MACHINES

Sono da diversi anni una consolidata realtà musicale del territorio regionale e nazionale, composta da 6 eclettici artisti che reinterpretano con originalità i più grandi successi italiani e stranieri dagli anni '60 fino ad oggi, in uno show di grande coinvolgimento. Alla voce Matteo Grandi (Giallo Mapari) e Sabrina Sotgiu (Tozzi, Raf), al basso Davide Lodesani (Orchestra Toscanini di Parma), alla batteria Danil Morini (Amii Stewart), alle tastiere Enrico Varisco (Luca Dirisio) e alla chitarra Andrea Giovanardi. Si sono esibiti per prestigiosi eventi collaborando con: comune di Maranello (capodanno in piazza), Ford, Villa Sorra, Stones Café, e numerosi altri comuni, locali, eventi e televisioni.

**Voce: Matteo Grandi &
Sabrina Sotgiu
Tastiera: Enrico Varisco
Basso: Davide Lodesani
Batteria: Danil Morini**



PIAZZA BERGAMINI dalle ore 19,30 sono aperti gli stand gastronomici.

Potrete gustare il *Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia prodotto a mano con sfoglia tirata al mattarello* e servito in brodo di cappone, fulcro di tutta la festa e tante altre specialità.



MAX CASALINGHI

Via Ripa Inferiore 93
massimo.torricelli1970@gmail.com
Telefono: 346-7035661



RISTORANTE - WEDDING
BANQUETING

Via Emilia Est, 1526 - Modena
tel. 059-280313 - info@ristorantevinicio.it



Tortellini - Tortelloni ricotta e spinaci
Tortelloni con la zucca - Ravioli
Passatelli Tradizionali
Maccheroncini all'uovo
Lasagne alla bolognese - Rosette

Vieni a trovarci nella

NUOVA SEDE A
VIGNOLA

Via prada 2/8



FFH
FASHION
HAI R

VIA AGNINI 13
CASTELFRANCO EMILIA (MO)
Tel. 059/932540

Casarini Service
of Casarini Group

Castelfranco E. Via Muzza Corona 12
mail: ford88@casariniservice.it
Tel.059 920056

Vendita Auto Nuove Ford
Vendita auto usate
Servizio Pneumatici
Sostituzione bombole Metano e Gpl

Tutta l'esperienza
per una guida sicura

SOCCORSO STRADALE

Cell. 339.5659840



11 SABATO SETTEMBRE

40

Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
tirato al mattarello

Piazza della Vittoria dalle ore 10,00 alle 23,30



sapori Danzanti

**INCURSIONI
MASTERCLASS
INTERVISTE
SPETTACOLO**

Sabato 11 Settembre
dalle ore 10:30 alle 23:15

Castelfranco Emilia sarà il palcoscenico
inedito della festa della Danza.
Un invito a danzare e a far danzare.
Una gioia parteciparvi,
un'iniezione di buonumore assistervi.
**È la festa della musica, della danza,
un inno alla Cultura.**

Dieci fra le più prestigiose scuole di danza nazionali, 200 danzatori, 20 maestri e coreografi daranno vita a incursioni danzanti, masterclass e gala spettacolo serale coordinato dall'associazione Kinesfera ASD. Un'intera giornata dove la Danza sarà la protagonista indiscussa in tutte le sue forme e affettature dal classico al contemporaneo, dal moderno al hip hop.

Madrina della giornata sarà **Vittoria Cappelli**, celebre produttrice Rai e ideatrice dei più importanti eventi e forum di Danza nazionali e internazionali. Presentatrice e intervistatrice **Monica Lubini**, giornalista e volto noto della scena ballettistica italiana.

PROGRAMMA DELLA GIORNATA

incursioni danzanti
nel centro storico
dalle ore 10 alle 12
e dalle 16 alle 19

masterclass e lezioni
dalle ore 20:30 alle ore 23
e dalle 15 alle 19

Gala finale ore 23:30

SCUOLE COINVOLTE

ARABESQUE - Bologna
ARABESQUE - Modena
DANCE ART STUDIO - Serrano (SP)
FLASH DANCE ACADEMY - Bologna
FLEXPOINT ACADEMY - Lamignano (FR)
KINESFERA - Castelfranco Emilia
ME DANZA - Sestri (PN)
NUOVO LABORATORIO DANZA - Bologna
PROGETTO DANZA DEI - Bologna
STAGE DOOR - Schio (VI)
STREET DANCE STUDIO - San Giovanni Lupatoto (BO)



PIAZZA BERGAMINI dalle ore 19,30 sono aperti gli stand gastronomici.

Potrete gustare il **Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia** prodotto a mano con sfoglia tirata al mattarello e servito in brodo di cappone, fulcro di tutta la festa e tante altre specialità.



Tinteggiatura Decorazioni Ristrutturazioni

CANDINI *Arte*

Impresa di Restauro S.r.l.

Via dei Tintori 5

Castelfranco Emilia (Mo)

Tel. 059 920348 - Fax 059 927307

info@candiniarte.it - www.candiniarte.it

TERMIDRAULICA TASSINARI R. & C. snc

di Tassinari & Garagnani

Impianti termo-sanitari - Installazione e manutenzione impianti condizionamento con formazione certificata - Videoispezione canne fumarie e Ricerca perdite con strumento elettronico - Arredo bagno - Installazione e assistenza caldaie.

INSTALLATORI E ASSISTENTI AUTORIZZATI QUALIFICATI

fondital

EURETERM

Via Circondaria Nord 83 - Tel/Fax 059 92 72 69

41013 Castelfranco Emilia (Mo)

E-mail : info@termoidraulicatassinari.it

CAFFÈ PICCOLO

COFFEE MIXOLOGY TAPAS BAR

&

LA BRASSERIE DI ALICE

Tel. 059/926181 - Corso Martiri, 265
41013 Castelfranco Emilia (MO)

IMPIANTI ELETTRICI

PILATI DANTE

di Pilati carlo



Progettazione e installazione
impianti elettrici civili ed industriali

41013 CASTELFRANCO E. (MO) - Via PETRARCA 61
Tel. e Fax 059.925196 - Cell. 335.7752375

**Forno Pasticceria
Corradi**



... non solo dolci
Castelfranco Emilia
via Dondi 13/15

Tel. 059 926061



12 DOMENICA SETTEMBRE

Piazza Garibaldi dalle ore 7,00

Prosegue la **Mostra mercato di prodotti enogastronomici** provenienti da varie regioni che continuerà fino al 19 settembre

Dalle 8,30 alle 17,30 Corso Martiri

- Dalla rotonda del Dadà alla chiesa di San Giacomo Esposizione Fiat 500 a cura del gruppo "LA CILIEGIA"
- Esposizione concessionarie auto
- Esposizione auto d'epoca dei tre prestigiosi musei privati Modenesi: Panini-Righini-Stanguellini.

Dalle 9,00 Corso Martiri

- Apertura iscrizione del 20° Autoraduno delle mitiche Super-Car costruite tra la Ghirlandina e le Due Torri
- dalle 10,30 le auto partiranno per raggiungere l'azienda Borghi (Cavazzona) per una prova di abilità.
- dalle 13,30 esposizione auto corso Martiri sino alle 17,30/18,00 dove avverrà una breve descrizione delle auto e partenza.



Dalle ore 20,30 Piazza della Vittoria

SERATA ARTISTICA MUSICALE E MOTORISTICA!



SAGGIO MUSICALE

degli Allievi di **CRISTINA ORI**

CRISTINA ORI è diplomata al Conservatorio di Bologna ha insegnato per corti chiese cortili, per il comune di Castelletto di Serravalle a Castelfranco tenendo con i suoi allievi diversi spettacoli anche per piccole raccolte fondi per l'AIL e l'ANT nella S. Nicola esperienza ormai trentennale con bambini ragazzi e adulti. Ha preparato per l'ammissione nei conservatori vari allievi ed alcuni portati anche al diploma.

CANTANDO SOTTO LA LUNA

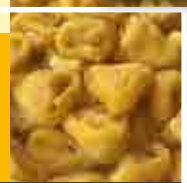
Domenica
12 Settembre
Piazza della Vittoria
ore 21.30

Concerto per voci e pianoforte
con brani tratti da musical.
Noemi Felicani e Daniele Cusmano: voci.
Gioacchino Cancemi: pianoforte.



CITTÀ DI
CASTELFRANCO
EMILIA

Programma
Stagione
Estiva 2021



PIAZZA BERGAMINI dalle ore 12,30 pranzo del Tortellino e dalle ore 19,30 sono aperti gli stand gastronomici. Potrete gustare il **Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia prodotto a mano con sfoglia tirata al mattarello** e servito in brodo di cappone, fulcro di tutta la festa e tante altre specialità.

Polisp  rtiva *modena* est e

Viale Dell'Indipendenza, 25 - MODENA
CIRCOLO ARCI Tel. 059 283449



PRESENTANO

I VENERDÌ, QUELLI BELLI, A MODENA EST **Cultura - Spettacoli - Divertimento**

- 24/09** **IL CABARET DI DUILIO PIZZOCCHI e il CIBO DI CASA NOSTRA**
Duilio Pizzocchi e lo Chef Stefano Straniero CORGHI.
Simpatia, risate e radici della cucina della nostra terra.
- 01/10** **FERRARI, NUVOLARI, LA VELOCITÀ E LA PASSIONE**
La musica dei Sould Out con "Quando passa Nuvolari" e Sandra Malagoli
presenta gli aneddoti inediti di Enzo Ferrari e non solo.
Modera Milena Ferrari.
- 08/10** **GIOCHIAMO COL TREEMME** giochi da tavolo moderni, dai 6 ai 100 anni...
per riscoprire la socialità insieme ai dimostratori del TreEmme (da 40 anni
la prima Ass.ne Ludica Italiana).
- 15/10** **GLI ARTIGIANI DELLA MUSICA DI MODENA E DINTORNI**
Cantautori alla ricerca di "un posto nel mondo".
- 22/10** **VIAGGIO NEL SUD DEGLI STATI UNITI** tra musica, cibo, cultura e diritti
civili. Narrazioni emozioni e suggestioni di Francesca Stradi.
Il blues di Gerry e il blues food di Daniele Reponi lo Chef non Chef (da La
prova del cuoco Rai 1).
- 19/11** **I CAMMINI DELLE EMOZIONI** dal Cammino degli Dei al Cammino di Santiago
di Compostela; narrazioni emozioni e suggestioni di viaggio di Francesca Stradi.
Check-in Pro allacciate le cinture; parte un viaggio nella fantasia. La Sottospirito
Airlines è pronta a partire per "Gioia". Emozione e divertimento assicurato.
- 03/12** **#TUNONSEISOLA**
Serata dedicata alle "scarpette rosse" interventi, esperienze, emozioni...
Le canzoni da cantare con le "scarpe rosse".
- 17/12** **NAVI IN BOTTIGLIA** l'improvvisazione teatrale in bottiglia.
Prendono vita tanti piccoli mondi grazie ai suggerimenti degli spettatori.
Spettacolo frizzante e giocoso per tutte le età.
(6 attori) a cura della Compagnia Sottospirito.
- 17/12** **IL NATALE A MODENA EST**, brindisi a Voi tutti che ci avete accompagnato
in questi "Venerdì contenitori di cultura di Modena Est".
Grazie da Àkos APS.



Inizio ore 21,00 - Ticket € 5 per ogni serata

Prenotazioni in Polisportiva o via E-Mail a: akosassculturale@gmail.com
(gli accessi saranno regolamentati in linea con le norme Covid del momento)



13 LUNEDÌ SETTEMBRE

40

Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
tirato al mattarello

Piazza della Vittoria dalle ore 21,00

PINK FLOYD TRIBUTE

guest Star: **GABRIELLA COMPAGNONE**



PINK AND US portano in scena i maggiori successi dei Pink Floyd dall'album "The Dark Side of The Moon" a "The Wall", da "Wish You Were Here", "Momentary Lapse of Reason" a "The Division Bell", utilizzando strumenti dell'epoca e dando un'impronta personale ed originale allo spettacolo. Pink and US sono Norman Nanetti Voce e Chitarra Acustica, Vitaliano Lusvardi Basso, Andrea Fiocchi Chitarre Elettriche e Acustiche, Silvio Barale Pianoforte, Davide Barale Hammond, Moog, Synth, Fabio Barale Batteria; Federica Lanna, Silvia Vecchi, Chiara Vecchi alle voci femminili.

Per l'occasione, ospiti speciali **GABRIELLA COMPAGNONE** prima Sand Artist d'Italia ed Elia Garutti chitarrista di Gianni Morandi. Il concerto dei Pink and US non è solo Musica, ma un vero e proprio "Spettacolo" che abbraccia le Musiche dei Pink Floyd alle originali e stupende Immagini di Sabbia di Gabriella Compagnone. Vengono affrontati i temi dell'esistenza attuale, la Vita, la Morte, il "Muro" e quindi le divisioni politiche, il rifiuto, l'abbandono, le disuguaglianze sociali, il tema importante della Natura, la speranza nel Futuro, il tutto legato in uno spettacolo senza interruzioni con una scenografia suggestiva con videoproiezioni e giochi di luci.



PIAZZA BERGAMINI dalle ore 19,30 sono aperti gli stand gastronomici.

Potrete gustare il *Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia prodotto a mano con sfoglia tirata al mattarello* e servito in brodo di cappone, fulcro di tutta la festa e tante altre specialità.

ZANASI IURI snc

di Alfredo e Iuri Zanasi

LAVORAZIONE MECCANICA
A CONTROLLO NUMERICO



Castelfranco Emilia
Via Torricelli 9

Tel. 059 920622 - Fax 059 9536920

ORTOPEDIA SALUTE PIÙ

www.ortopediasalutepiu.it

Accreditata USL

Ortopedia Salute Più Srl Corso Martiri, 280
41013 Castelfranco Emilia (Mo) - Italy
Telefono/Fax +39.059.926.234
Cellulare +39.392.775.74.30
Mail info@ortopediasalutepiu.it

Seguici su

Nasce da qualche mese, sollecitata e promossa dalla San Nicola, l'Associazione di promozione sociale **"Maestre Sfogline di Castelfranco Emilia"**.

Come APS regolarmente iscritta nei registri Regionali, l'obiettivo è di valorizzare e mantenere viva la storica cultura gastronomica del territorio e l'arte di queste straordinarie persone che amano tirare la sfoglia col mattarello per produrre taglioline, tagliatelle, stricchetti, lasagne, pasta ripiena: bontà che solo la produzione interamente artigianale permette di valorizzare al massimo.

La preparazione esclusivamente col mattarello (e senza macchinari tirapasta) è quindi al centro dell'attività; così come il **Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia**, che ricordiamo viene prodotto interamente a mano, secondo la ricetta depositata.

Non dimentichiamo inoltre la battaglia per includere le Maestre Sfogline di Castelfranco nella candidatura come **Patrimonio Immateriale dell'Unesco**.

Da qualche settimana le Maestre Sfogline lavorano nel nuovo laboratorio nell'area del Forte Urbano, la fortezza storica di Castelfranco Emilia.

L'Associazione Maestre Sfogline mantiene la propria autonomia e la collaborazione con la San Nicola, avviene concretamente con la fornitura di attrezzature, mezzi e quanto serve per rendere pienamente operativo e funzionale il sito produttivo.

"Forte Urbano Lab" è il luogo dove viene prodotto interamente a mano il Tortellino Tradizionale Di Castelfranco Emilia, assicurando la qualità solita.

Nella area della fortezza sono presenti inoltre la Casa di Reclusione e diverse attività lavorative. Un nuovo progetto innovativo nato in collaborazione col Comune di Castelfranco Emilia e il Ministero di Giustizia, vede le Maestre Sfogline formare i giovani detenuti all'arte della sfoglia, per favorire il re-inserimento in un percorso lavorativo e socialmente degno.

Cultura del Territorio Emiliano; Insegnare un lavoro artigianale; Mantenere viva una grande tradizione sono gli obiettivi del progetto.

La Casa di reclusione di Castelfranco Emilia è uno dei pochi istituti sul territorio italiano configurati come "casa di reclusione a custodia attenuata e casa di lavoro" ed è quindi impegnata in percorsi di formazione-lavoro. Per queste sue caratteristiche promuove piani formativi e percorsi di riabilitazione attraverso progetti legati all'alimentazione, convertendo gli spazi disponibili in attività lavorative.

Sono presenti stalle e terreni agricoli e vengono prodotti fra

l'altro, vino, miele e grani.

Da questa logica, nasce la collaborazione con le Maestre Sfogline e l'idea di insegnare ai detenuti, che lo desiderano, l'arte della sfoglia e un mestiere.

Il progetto è stato pensato per coinvolgere successivamente anche le scuole e per sviluppare concrete iniziative legate al territorio.



www.maestresfogline.it



la SanNicola
Associazione di *Promozione Sociale*

40
Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
tirato al mattarello

L'AVETE RICHIESTO ECCO LA NOVITA'!

Da quest'anno è possibile acquistare il **Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia** della San Nicola nei giorni della Sagra e **SOLO ALL'INTERNO** degli spazi della stessa Sagra.

Il Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia viene tirato interamente al mattarello dalle Maestre Sfogline di Castelfranco Emilia, e chiuso a mano con il ripieno della ricetta tradizionale.

Il ripieno della ricetta tradizionale comprende:

- Lonza di maiale Emiliano a km zero
- Prosciutto di Modena DOP
- Mortadella di Bologna IGP
- Parmigiano Reggiano DOP di almeno 24 mesi
- Uovo, sale q.b. e un pizzico di noce moscata

Disponibili in confezioni da 500gr o 1000gr, con sportine termiche per il trasporto.

Nb: Questi tortellini sono da degustare con un buon brodo.

LA VENDITA' SARA' FATTA PER UN PERIODO LIMITATO E FINO AD ESAURIMENTO SCORTE



"la SanNicola"

Associazione di Promozione Sociale

e anche *Jazz*

ALL STAR QUINTET



SANDRO GIBELLINI studia chitarra da autodidatta. Dopo le prime esperienze legate al rock e al blues si dedica prevalentemente al jazz. Frequenta il Centro Studi Musicali di Nino Donzelli a Cremona nel 1979. Dal 1980 in poi suona con musicisti italiani (Gianni Basso, Massimo Urbani, Luigi Bonafede, Larry Nocella e altri). Nel 1983 è al festival di Zagabria con Francesca Oliveri, e suona con Lee Konitz, Mel Lewis, Al Grey, Dave Schnitter, Sal Nistico, Steve Grossmann, Lew Tabackin e Jimmy Owens. Con Jimmy Owens partecipa al festival di Pori (Finlandia). Dall'84 al 91 fa parte della big band della RAI di Milano. Nell'86 suona in Francia

con Dado Moroni, Jimmy Woodie e Alvin Queen. Entra poi nel quartetto di Tullio De Piscopo col quale partecipa ai festival jazz di Sanremo e di Roma (ospite Woody Show) e ad Umbria Jazz. Nel 1987 partecipa al festival jazz di Amiens (F) nella EBU big band. Tra l'88 e l'89 suona col quintetto "Reunion" comprendente Franco Testa, Pietro Tonolo, Danilo Rea e Roberto Gatto (il gruppo inciderà un CD; "Flight Charts and Planes"). Nel 90 entra nella "Keptorchestra", capitanata da Pietro e Marcello Tonolo, comprendente Marco Tamburini, Roberto Rossi, Mauro Negri, Bruno Marini e molti altri. Fa parte, nel 91, della Grande Orchestra Nazionale di Jazz. Nel 92 forma un trio con Mauro Negri e Paolo Birro col quale incide il CD "Funny Men". Il primo CD a proprio nome è "Felix", inciso nel 90 ma edito solo nel 93, con Piero Leveratto e Alfred Kramer. Nel 95 suona con Gerry Mulligan e nel 96 esce "La banda Disegnata" col proprio settetto.

Nel gennaio 97 è stato invitato al "Midem" di Cannes a rappresentare l'Italia in un meeting tra i migliori chitarristi europei. Nel 97 registra con Larry Schneider, Andrea Dulbecco, Dodo Goya e John Arnold "Summertime In Sanremo". Nel 98 esce "The Tender Trap", con Mauro Negri e Paolo Birro e nel 99 esce "You And The Night And The Music" con Ares Tavolazzi e Mauro Beggio. Dal 99 collabora con Barbara Casini in un progetto dedicato a Jobim. Con la Casini e Lee Konitz incide un CD per la Philology. E' negli Stati Uniti nel marzo 2000, suona a New York e a Durham nel North Carolina International Jazz Festival. Nel dicembre dello stesso anno viene invitato, insieme al trombettista Fabrizio Bosso, al festival internazionale di jazz dell'Avana (Cuba), dove suona con Kenny Barron, Ronnie Cuber, Giovanni Hidalgo, Chucho Valdez e gli Irakere. E' nuovamente a Durham (USA) nel 2003, e nello stesso anno a Cuba, festival dell'Avana, con un proprio quartetto. Nel 2006 e' chiamato a suonare in Irlanda con musicisti irlandesi in un tour che tocca Sligo, Carrick-on-Shannon, Castelbar, Galway e Dublino. Nell'agosto dello stesso anno tiene un seminario internazionale a Sligo con musicisti come Rufus Reid, Michael Nielsen ed altri. Come insegnante ha tenuto seminari a fianco di musicisti come Kenny Barron, Carl Anderson, Buster Williams, Ben Riley, Rachel Gould, Rufus Reid, Jimmy Cobb, Mulgrew Miller e molti altri. Ha tenuto lezioni di Musica d'insieme per formazioni jazz, Teoria e improvvisazione Jazz, Prassi Esecutiva del Repertorio jazzistico presso il Conservatorio "Luca Marenzio" di Brescia dal 2004 al 2006.

13 LUNEDÌ SETTEMBRE

Piazza della Vittoria dalle ore 21,00

Chitarra: Sandro Gibellini
Sax: Claudio Messori
Pianoforte: Massimo Tagliata
Contrabbasso: Enrico Lazzarini
Batteria: Marco Castogioni

14 MARTEDÌ SETTEMBRE

Piazza della Vittoria dalle ore 21,00

Ospite d'onore **SANDRO COMINI** al trombone.

Lo swing, la bossanova e le eccellenze del repertorio classico italiano sono i punti di forza dello "Stefania Rava Quartet". Le sonorità ricercate del trio accompagnano con maestria e mettono in risalto la verve della voce solista e le note suadenti del trombone.

STEFANIA RAVA QUARTET

Voce: Stefania Rava
Pianoforte: Luca Savazzi
Contrabbasso: Stefano Carrara
Batteria: Michele Morari



"la SanNicola"

Associazione di Promozione Sociale

e' anche *Jazz*

15 MERCOLEDÌ SETTEMBRE

Piazza Bergamini dalle 22,00



Nasce nel 2015 con un organico di dieci musicisti professionisti che sono parte della Future Orchestra, ensemble jazz attivo dal 1989. I componenti del gruppo sono anche protagonisti della scena jazzistica italiana con numerose formazioni e membri fondatori di sempre innovativi progetti musicali. Con questo nuovo progetto hanno dato un'ulteriore spinta alla loro creatività plasmando un repertorio originale intriso di profumi etnici e jazzistici con forte spinta improvvisativa sia dei singoli che del collettivo. Un risultato di assoluto livello che ha fatto maturare sin dall'inizio l'idea di incidere un disco. Ed eccoli dopo un solo anno con la direzione musicale affidata a Luca Donini che, insieme a Mario Marcassa è autore e arrangiatore del repertorio a

presentare il loro prezioso lavoro. HORUS è il titolo del disco, accattivante miscela di suoni e ritmi che esalta l'estro improvvisato dell'Ensemble.

ITALIAN JAZZ PROJECT

Voce: Anna Valiano

Pianoforte: Teo Ciavarella

Contrabbasso: Massimiliano Turani

Batteria: Roberto Rossi

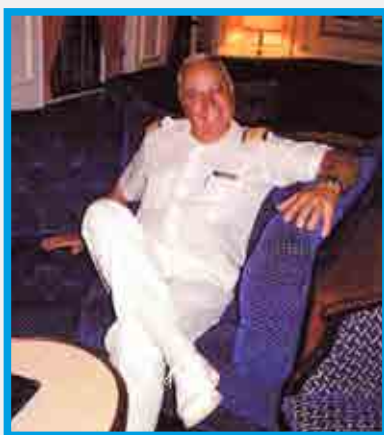
Sax & Flauto: Mike Alfieri



Mercoledì 15 Settembre in Piazza Bergamini dalle 20,30

Un'appuntamento da non perdere!

L'intervista da parte del **Sig. Poppi Alberto**
Giornalista della **Gazzetta di Modena**



Viaggiare non vuol dire soltanto attraversare il cuore segreto dei continenti. Viaggiare è anche l'uscita dall'infanzia, l'inizio di un'amizizia, la rottura di un legame che credevamo non potesse finire mai. Perché è quando si va altrove che le cose importanti cominciano ad accadere, quando la vita ci mette alla prova e ci svela una parte di noi che prima non conosceamo. Questo, in sostanza, il messaggio

captato scorrendo le pagine de "La mia vita in alto mare", frutto delle conversazioni tra un cronista-scrittore curioso e un decano della marineria. E' un viaggio nella memoria, estraendo sentimenti, emozioni, stati d'animo e constatazioni emersi a più riprese nella mente del protagonista. Lontano dai canoni della guida turistica, lascia spazio a un percorso interiore che induce a confronti, speranze e previsioni. Il tutto declinato attraverso ottiche interiori, personali e autonome, alternando piccoli colpi di scena all'insegna dell'ironia a riflessioni che consentono una rilettura dell'attualità e della quotidianità. Allo stesso tempo, avvia un parallelo viaggio interiore terminato con una dichiarazione

"LA MIA VITA IN ALTO MARE"

DI ROLANDO LUCCI

d'intenti semplice, ma dalla valenza assoluta. Il libro racconta le storie di chi ha trovato il modo di cambiare e trasformarsi. I viaggi hanno segnato la vita di molti e di molti altri la segneranno nel tempo che verrà: perché l'altro e l'altrove hanno sempre in serbo qualcosa che non abbiamo ancora conosciuto, che ci schiuderà il passaggio verso la strada poco battuta. Un evento che si catapulta improvviso e imprevedibile a stravolgere l'esistenza. La vita che comincia - o ritorna - ad accadere. Rolando Lucci insegna che il viaggio ci espone e ci spinge verso ciò che deve avvenire, qualcosa di sorprendente, di brutto o di felice, qualcosa di inatteso o qualcosa con cui infine si riesce a fare i conti. Il viaggio inteso come spaesamento, partenza, risalita. Il viaggio che condensa e svela qualcosa che ancora non si sapeva: l'ingresso nell'età adulta, la conquista delle cose insperate, la scoperta dei grandi valori della vita, la fine di un legame e l'inizio di un amore, la comprensione di qualcosa che fino ad allora non si era riusciti a intuire. Ogni viaggio, anche se non potrà più essere quello di Argo - la prima nave che solcò i mari - porta con sé una parte di nuova vita che si realizza. Le storie raccontate in questo libro inseguono attimi e luoghi, protagonisti ed eventi, fughe e curve del tempo in cui l'autore desiderava e accettava che la vita cominciasse ad accadere. Rolando ci parla di ciò che permette di avvicinarsi a quello che altrimenti pare sfuggire, comprendendo con maggiore chiarezza ciò che si è. E ciò che si sta per diventare. Conquiste e perdite, attese e ritorni, rinascite e mutamenti. Essere permeabili e febbrili. Proprio come lui. E' allora che la vita prende una svolta decisa e repentina. Inattesa e improvvisa.



SINERGAS TI REGALA LA SPESA DA CONAD

Sottoscrivi un **nuovo contratto**
Luce e/o Gas e ricevi fino a
50€ in carte prepagate



Iniziativa valida dal 3 maggio 2021 al 30 aprile 2022, per i clienti domestici del mercato libero nei comuni in provincia di Modena, Bologna, Reggio Emilia, Ferrara, Piacenza, Treviso e Mantova, non cumulabile con altre iniziative promozionali. Montepremi stimato: 125.000 euro. Regolamento su www.sinergas.it



800 038 083
numero verde gratuito



Sinergas
luce · gas · efficienza energetica



www.sinergas.it

14 MARTEDÌ SETTEMBRE

40

Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
tirato al mattarello

Piazza della Vittoria dalle ore 20,30

SERATA DI ARTE GASTRONOMICA

Le Maestre SFOGLINE e la cultura gastronomica della cucina domestica del territorio. Da "GEO", Carla Briigliadori, ci narrerà la storia della Piadina Romagnola. In occasione del Bicentenario della nascita di Pellegrino Artusi, padre della cucina Italiana, Carla Briigliadori, già Dama del Tortellino e responsabile di Cucina di casa Artusi, ci presenterà una ricetta Artusiana. Alcuni noti chef vi presenteranno racconti e ricette. Durante la serata sarà possibile, per chi lo vorrà, cimentarsi nel tirare la sfoglia... voi venite con la voglia di adoperare il mattarello al resto pensiamo noi.

Stiamo preparando una grande sorpresa, non mancate!



Piazza della Vittoria dalle ore 21,45

SWING THE BLUES

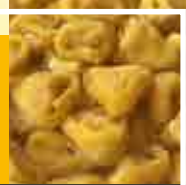
Voce di **CASSANDRA RAFFAELE**



Swing the Bues è il progetto di una mini orchestra d'ukulele, composta da Cassandra Raffaele voce e ukulele soprano, Massimiliano Coria ukulele basso e Antonello Giordano ukulele tenore. Il trio ripropone in versione tropicale, i successi italiani ed internazionali in una chiave davvero originale e coinvolgente.

PIAZZA BERGAMINI dalle ore 19,30 sono aperti gli stand gastronomici.

Potrete gustare il **Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia prodotto a mano con sfoglia tirata al mattarello** e servito in brodo di cappone, fulcro di tutta la festa e tante altre specialità.



40

Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
tirato al mattarello



15 MERCOLEDÌ SETTEMBRE

Piazza della Vittoria dalle ore 21,00

CRAZY SHOW

direttamente da "ZELIG" e "COLORADO"

GIORGIO VERDUCI



Direttamente da
ZELIG
su Italia1

Volto storico di Zelig con due amatissimi personaggi:

- Padre Donovan, il predicatore dell'amore che si fa trasportare con fervore dalle parabole ricche di citazioni della vita quotidiana

- il Signor Verduci, che armato di mazza da baseball trova sfoghi vivaci e alternativi alle ingiustizie e alle prepotenze.

Nel 2013 è anche nel cast del programma comico "Metropolis" su Comedy Central, nei panni della Dottoressa Regina, una vera esperta della comunicazione non verbale e del linguaggio del corpo! Nello stesso anno partecipa, come attore, alla sit-com "Comedy Central - La cena dei Cretini"



MATTEO IULIANI



Matteo Iuliani, in arte **BRUCE KETTA** approda al cabaret

dopo aver vinto numerosi festival nazionali: dapprima al laboratorio di Zelig e successivamente debutta in tv a Zelig off! In seguito, lo abbiamo visto protagonista di varie trasmissioni tv tra cui Zelig Circus e Zelig Arcimboldi, Colorado, Scorie, Quelli che il calcio e Metropolis - Comedy Central Sky. Il personaggio che lo ha fatto conoscere ed amare al grande pubblico è il "postino pugliese", caratterizzato oltre una serie di battute a raffica, dal celebre tormentone: "Guagliò, sò cambiate le cose...". I testi di Bruce Ketta si fondano su una dissacrante ma mai oltraggiosa ironia, tesa a evidenziare le negligenze del servizio pubblico.

Matteo Iuliani, in arte Bruce Ketta, nasce a Milano da genitori pugliesi il 28 ottobre 1969. Dopo gli esordi nell'improvvisazione teatrale, nel 2002 è tra i protagonisti insieme ad Enrico Beruschi della Commedia teatrale diretta da Marina Negri "Troppe spose per pochi fratelli". Nel 2004 approda al cabaret, dove subito si mette in luce vincendo numerosi concorsi nazionali. Nel 2005 esordisce in TV nel-



Direttamente da
**ZELIG e
COLORADO**
su Italia1

la nota trasmissione "Zelig" con il personaggio del postino pugliese che lo consacrerà al grande pubblico.

Principali apparizioni televisive : Zelig Off (Italia 1) - Zelig Circus (Canale 5) - Zelig Arcimboldi (Canale 5) - Colorado Caffè (Italia 1) - Saturday Night Live (Italia 1) - Bravo Grazie (Rai 2) - Quelli che il calcio (Rai 2) - Scorie (Rai 2) - B come sabato ((Rai 2) - Andata e ritorno (Rai 2) - Metropolis (Comedy Central) - Comedy tour (Comedy Central)



PIAZZA BERGAMINI dalle ore 19,30 sono aperti gli stand gastronomici.

Potrete gustare il **Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia** prodotto a mano con sfoglia tirata al mattarello e servito in brodo di cappone, fulcro di tutta la festa e tante altre specialità.



15 MERCOLEDÌ SETTEMBRE

40

Sagra del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia
tirato al mattarello

Piazza della Vittoria dalle ore 21,00

CRAZY SHOW

direttamente da "ZELIG" e "COLORADO"



Direttamente da **COLORADO** su Italia1

MASSIMILIANO PIPITONE

Carismatico, simpatico, ma soprattutto esplosivo. Delinea il suo percorso artistico tra teatro, radio e televisione diventando uno showman completo ed eclettico. Comicità e forte appeal con il pubblico sono la chiave del suo successo.

Presentatore, imitatore, intrattenitore comico e molto di più!... Tra le sue imitazioni, la più esilarante è quella del mitico Robert De Niro!

Ed oltre ad interpretare personaggi bizzarri tra cui l'ormai celebre **TONY MA... NERO** di Colorado, si cimenta in divertentissimi monologhi i quali temi sono fra i più comuni, quali vicissitudini quotidiane delle famiglie italiane e la satira sociale in genere.

Massimiliano va in scena a **Comedy Central**

e dal febbraio 2009 a **Colorado Cafè** su Italia 1 nei panni del suo personaggio "Toni Marnero" il Re della Discoteca narrando in modo bizzarro la differenza tra i mitici anni 80 e i tempi odierni dove le discoteche non sono più le stesse, altra musica, altro look, altri linguaggi, altri rapporti con le donne..... e lui non si ritrova più! Una sola cosa gli viene da dire: "Minchia!".



PIAZZA BERGAMINI dalle ore 19,30 sono aperti gli stand gastronomici.

Potrete gustare il **Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia** prodotto a mano con sfoglia tirata al mattarello e servito in brodo di cappone, fulcro di tutta la festa e tante altre specialità.



www.iragazziparrucchieri.it

SERVIZIO UOMO & DONNA - HAIR EXTENSION
SERVIZIO DI ESTETICA - VENDITA PRODOTTI ON LINE

ORARIO CONTINUATO
da martedì a venerdì 9-19
sabato 8-18

Via Circondaria Sud, 189 C/D/E - Castelfranco E. (MO)
Tel. 059 920978 - Cell. 333 2917464 (si consiglia l'appuntamento)

www.iragazziparrucchieri.it - info@iragazziparrucchieri.it





SCOVA

IMPIANTI

Impianti di irrigazione
per
parchi, giardini e
aziende agricole

Castelfranco Emilia - Via Emilia Ovest 83/d
Tel. 059.923202 - Fax 059.920358
E-mail: info@scovaimpianti.com



mylapam

La tua impresa sempre con te



www.mylapam.eu



Archivio
digitale

Fattura
semplice PRO


Scadenziario

Gestione PEC

Dipendenti

Analisi
strategica

 Sede di Castelfranco
Corso Martiri 16

 castelfranco@lapam.eu
059 953 7310
www.lapam.eu

Elettrocar^{snc}

BOSCH
Service

Car Service

ELETTRAUTO - MECCANICA - SERVIZIO REVISIONI

SERVIZIO GOMME

INIEZIONI Benzina - Diesel

Autoradio Navigazione Satellitare

41013 CASTELFRANCO EMILIA (MO) - Via dei Mugnai 2/4
Tel. **059/923004** - Fax 059/923352 - Cell. **335/238057**
E-mail: info@elettrocarsnc.com - P. IVA 00896130366

Telefonia in Castello è  **vodafone**

FASTWEB

**Tel-Net**
telefonia • informatica

Tutto ciò di cui hai bisogno!

 **TIM**

 **sky**

M. R. di Marolda Rosario & C.
Vendita e assistenza telefonia e informatica

Corso Martiri, 270 - Castelfranco Emilia (MO)

CONTATTACI  **059.86.80.577** www.telnetshop.it • info@telnetshop.it



FARMACIA CASTELLO
Farmacia di Castelfranco Emilia

- Cosmesi
- Sanitaria
- Fitoterapia
- Omeopatia
- Veterinaria
- Galenica
- Cup

Via Circondaria Nord, 165
Castelfranco Emilia
Tel. 059 6231600



ISI LOUNGE CAFE

BREAKFAST | LUNCH | RELAX

CORSO MARTIRI 229
CASTELFRANCO EMILIA (MO)



16 GIOVEDÌ SETTEMBRE

40

Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
tirato al mattarello

Piazza della Vittoria dalle ore 21,00



TROPICAL SWINGERS

Cosa può succedere quando due ragazzacci rockabilly, un batterista funky e una cantante amante del vintage si ritrovano per suonare? Un mix irresistibile di suoni: tra un classico swing e uno degli anni '60, tra un assolo rock'n'roll e un ritmo cumbia, che vi faranno sentire su una spiaggia tropicale.

Voce: Giulia Masarati
Contrabbasso: Zimmy Martini
Chitarra: Aurelio Ristuccia
Batteria: Fabio Carissimi

JENNIFER VARGAS TRIO

da The Voice of Italy

JENNIFER VARGAS ANTELA, voce black tra i protagonisti di The Voice of Italy 2016, in trio con un repertorio che ripercorre i più grandi successi di alcuni artisti icone del Soul, Pop, RNB internazionale come Joss Stone, Alicia Keys, Whitney Houston, Stevie Wonder e molti altri. La voce di Jennifer, calda e avvolgente, attinge tutte sfumature di una vita intensa fatta di viaggi ed emozioni, che racconta in musica, da sempre.



PIAZZA BERGAMINI dalle ore 19,30 sono aperti gli stand gastronomici.

Potrete gustare il **Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia** prodotto a mano con sfoglia tirata al mattarello e servito in brodo di cappone, fulcro di tutta la festa e tante altre specialità.

Quando la mano di un uomo
tocca la zampa di un amico vero
entrambi toccano il cuore dell'eternità.



Un ultimo gesto d'amore

EVEREST
CELEBRIAMO LA VITA

Servizi funebri per animali
Tel. 333 88.33.088

everestonoranze

www.everest.pet

IN COLLABORAZIONE CON ONORANZE FUNEBRI ZUCHELLI CASTELFRANCO EMILIA (MO)



L.AR.AL. Snc di F.LLI ALDROVANDI
Dal 1980 accurata produzione e posa di
FINESTRE - PORTE - FACCIATE

Castelfranco Emilia (MO) - Via dei Falegnami, 16
www.laralserramenti.it - Tel. 059.92.66.39 - info@laral.it

CNA MODENA: È TUTTO QUI!

SERVIZI
PER LE IMPRESE



SERVIZI ASSOCIATIVI



CONTABILITÀ



ATTIVITÀ DI BUSINESS



PAGHE



SERVIZI PER I CITTADINI



PUNTO ASSISTENZA IMPRESE



CNA DIGITALE

CNA Castelfranco
Via Emilia Est 50

Tel. 059 950811
castelfranco@mo.cna.it

Visita il nostro sito:
www.mo.cna.it

CONSULENZA



FERRUTENSILE
Ferrari Renzo

059.92.62.60 www.ferrutensile.it
Via del Maniscalco, 10 - CASTELFRANCO E. (MODENA)

Boni Elettrotecnica S.r.l.
MATERIALE ELETTRICO - LAMPADARI
IMPIANTI CIVILI E INDUSTRIALI



Via del Maniscalco n. 24/26 - Castelfranco Emilia (MO)
Tel. 059/924226 - E-mail info@bonielettrotecnica.it
Sito web: www.bonielettrotecnica.net

FMservice snc
autoriparazioni

Officina
059 930010
Federico
347 5147293
Maurizio
335 6952489

Via Loda, 166
San Cesario s.P (Mo)
Tel. e fax 059.930330
info@fmservicesnc.it



RC ROSTI
FABBRICA CUCINE COMPONENTI
oltre 50 modelli di cucine esposte

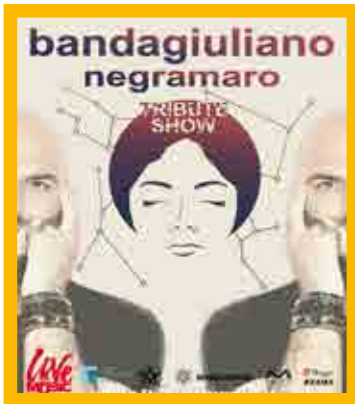
Via Loda, 325
San Cesario sul Panaro - Modena
Tel. 059 933050 - www.rosticucine.it



17 VENERDÌ SETTEMBRE

40
Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
tirato al mattarello

Piazza della Vittoria dalle ore 21,00



TRIBUTO NEGRAMARO

BANDAGIULIANO è presente da moltissimi anni nel panorama musicale italiano ma è solo con questa formazione che ha raggiunto un nuovo e altissimo livello artistico, tecnico e scenografico. I musicisti, professionisti, vantano collaborazioni con grandi artisti italiani e internazionali e hanno saputo ricreare il sound potente e graffiante che caratterizza la band salentina in tutte le sue sfumature. E' un' esperienza unica. La Band: **Agostino Donadio "Agos"** (voce/chitarra elettrica, acustica/piano) intraprende da piccolo lo studio del pianoforte al quale affiancherà la sua passione per il canto e la composizione. Poliedrico artista vanta svariate collaborazioni con gruppi italiani e riconoscimenti per le proprie produzioni artistiche (Premio Mia Martini 2012) **Antonello "Anton" Saviozzi** (chitarra elettrica solista e acustica) è un chitarrista che durante la sua lunga carriera ha diviso il palco con le realtà italiane più famose degli anni '90 come Negrita, Bluvertigo, Marlene Kuntz, Afterhours, Verdena

e internazionali come Urban dance Squad e Terrorvision. Ha collaborando con i più importanti artisti del panorama musicale. Per citarne alcuni, Eros Ramazzotti, Pooh, Gianluca Grignani, Stef Burns, Morris Albert, Enrico Ruggeri, Luigi Schiavone e molti altri. Rachele Rebuscini (basso), motore della band, è presente sul palco con BandaGiuliano sin dagli esordi. Studia presso i conservatori di Mantova e Parma (basso elettrico con Paolo Costa) e segue la direzione artistica della band. Negli anni ha collaborato con diversi artisti italiani e stranieri, tra i quali Articolo31, Sonohra, Gigi Schiavone e Morris Albert, con il quale collabora tuttora, e che ha accompagnato in tournée italiane e internazionali. **Donato Casiello** (piano/tastiere) inizia giovanissimo lo studio del pianoforte che culminerà con il diploma presso il Conservatorio di Matera. Negli anni ha avuto modo di prendere parte a molti progetti musicali e di sviluppare nuove tecniche e competenze. Trasferitosi dal sud Italia ha completato la formazione di BandaGiuliano.



PIAZZA BERGAMINI dalle ore 19,30 sono aperti gli stand gastronomici.

Potrete gustare il **Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia prodotto a mano con sfoglia tirata al mattarello** e servito in brodo di cappone, fulcro di tutta la festa e tante altre specialità.



Non tutte le ciambelle escono col buco



Ma le nostre sì



Informatica

Realizziamo software cuciti ad hoc sulle esigenze del cliente



Digital Marketing

Strategie di marketing digitale sempre al passo coi tempi



Comunicazione

Immagine e piani editoriali accattivanti per raggiungere nuovi clienti

Servizi

LAVORIAMO CON TE, NON PER TE



E-Commerce



Siti Web



Social Network



Digital marketing



Consulenza



Shooting e video

Azienda Informatica

Tutto nasce da qua, il mondo dell'IT ha bisogno di basi solide per poter sviluppare un progetto serio e duraturo.

I nostri punti di forza sono lo sviluppo di e-commerce, applicazioni, web app e siti web performanti, sempre al passo coi tempi

Agenzia di Digital Marketing

Il mondo del marketing online è in costante evoluzione, e noi rimaniamo sempre al passo coi tempi. Siamo specializzati soprattutto in Search Engine Optimization (SEO), Search Engine Marketing (SEM), Social Media Marketing (SMM), Conversion Rate Optimization (CRO), Email Marketing (DEM) e Data Analysis.

Agenzia di Comunicazione

Crediamo che i dettagli facciano la differenza, per questo diamo un occhio di riguardo in particolare all'estetica quando realizziamo qualsiasi progetto, dal più grande al più piccolo. Potrai affidarti a noi per la tua brand identity, strategia di comunicazione, shooting fotografici, video 2D e con il drone.

Vuoi contattarci ?



digital.v430.it



Via Emilia Est 47, Modena



059 867 8171



18 SABATO SETTEMBRE

40

Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
tirato al mattarello

Piazza della Vittoria dalle ore 21,00



TRIBUTO JOVANOTTI

**“UN LIVE COINVOLGENTE PER CANTARE
TUTTI ASSIEME I SUCCESSI DI JOVANOTTI”**

La Jovaband nasce dalla somiglianza del cantante **PAOLO MASI** con il “Jova” Nazionale. La sua passione per la musica di Lorenzo Cherubini traspare dalle sue performance piene di energia e dall’attenzione nei dettagli di tutta la band.

Voce: Paolo Masi

Basso: Vincenzo Mannucci

Chitarra: Andrea Anichini

Batteria: Fabio Serni

Tastiere: Leonardo Catani



PIAZZA BERGAMINI dalle ore 19,30 sono aperti gli stand gastronomici.

Potrete gustare il *Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia* prodotto a mano con sfoglia tirata al mattarello e servito in brodo di cappone, fulcro di tutta la festa e tante altre specialità.



ONORANZE FUNEBRI ZUCCHELLI

P.zza Garibaldi, 51 - 41013 - Castelfranco Emilia (MO)

Tel. 059 926307 - Cell. 335 7309129

www.onoranzezucchelli.com



**l'Italia rinasce
con un fiore
vaccinazione
anti-Covid 19**

Dal 16 febbraio ad oggi senza mai fermarsi, facendo un grande gioco di squadra. Sono oltre **64mila le vaccinazioni effettuate**, in oltre otto mesi, nel Punto Vaccinale di Castelfranco Emilia, aperto dentro il Palazzetto dello Sport in via Magenta 37.



Fondamentale, per il raggiungimento di questo risultato, il grande impegno quotidiano messo in campo dagli operatori sanitari e amministrativi, circa una quarantina, che ogni giorno prestano il loro servizio nella struttura. Al loro fianco una decina di volontari che, instancabili, accolgono i cittadini che arrivano per la somministrazione della prima e seconda dose.

Sono diverse le associazioni di volontariato che danno il loro contributo al Punto Vaccinale di Castelfranco Emilia: Protezione Civile; Ant; Madonna degli Angeli (A.M.A.); Cittadinanzattiva; i Saggi; Croce Blu di Castelfranco e Nonantola; e Auser. Anche nel periodo estivo continua a gran ritmo l'attività del Centro Vaccinale, con l'obiettivo di aumentare la copertura della popolazione del territorio. **"Noi non ci fermiamo** – afferma la responsabile del Punto Vaccinale di Castelfranco Emilia, Sonia Rioli -. Soltanto vaccinandoci potremo sconfiggere il virus. Voglio ringraziare tutti gli operatori sanitari e non, che ogni giorno e con grande impegno prestano il loro servizio al Punto Vaccinale.

Voglio rivolgere, inoltre, un grazie speciale ai tanti volontari e alle associazioni che ci affiancano e fanno sì che ogni giorno sia un altro passo verso l'uscita da questa pandemia.

Non meno importante l'impegno dei medici volontari, pensionati che hanno deciso, in modo del tutto gratuito, di mettere a disposizione la loro grande competenza".





OSTE 2021

40
Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
tirato al mattarello



ENRICO CORSINI

Originario di Camposanto, sposato con la signora Edda ha due figli Valentina e Andrea è il **Presidente di PIACERE MODENA** dal 2020, è stato uno dei soci fondatori di *Palatipico S.r.l.* in qualità di Presidente da molti anni, ben 17, del Consorzio Tutela dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, ricoprendo il ruolo di vicepresidente del Palatipico dal 2011

Ex assessore provinciale all'agricoltura, alimentazione e politiche faunistiche negli anni 90 con deleghe a Caccia, Pesca e Alimentazione.

Ideatore delle prime "fattorie didattiche" autore di quattro pubblicazioni Mondadori su Parmigiano-Reggiano, Aceto Balsamico, Prosciutto, Lambrusco.

Corsini è anche **Presidente della FIPAS Provinciale** (Federazione Italiana Pesca Sportiva Attività Subacquee) e della società di basket femminile di Cavezzo.

Piacere Modena porta avanti da sempre un impegnativo e costruttivo progetto di innovazione e valorizzazione nella TRADIZIONE della promozione agroalimentare del territorio della Provincia di Modena, con iniziative non solo locali, ma anche nazionali e internazionali.

Fanno parte di **Piacere Modena** tutti i Consorzi dei prodotti Dop e IGP di Modena, i Consorzi di turismo Modenatur e di ristoratori Modena a Tavola oltre al marchio collettivo Tradizione e Sapori di Modena della Camera di Commercio, dodici soggetti in tutto. Modena è la provincia italiana con più DOP e IGP: ben 23.

I singoli Consorzi sono costantemente impegnati a valutare la qualità dei prodotti degli associati a tutela dei consumatori (ognuno raggruppa dall'85 al 100% dei produttori) Palatipico srl organizza con il marchio Piacere Modena eventi e iniziative: che hanno tutti lo stesso obiettivo, quello di consolidare la crescita del comparto agricolo (strettamente collegato alle imprese di trasformazione), per creare valore a favore di tutta la comunità.

LA RIVOLUZIONE HA INIZIO.

LA NUOVA GAMMA DI
SOLLEVATORI
TELESCOPICI ROTATIVI
MANITOU.



MRT
VISION+

 **MANITOU**
HANDLING YOUR WORLD



CASTELLO IN FESTA DOMENICA 19 SETTEMBRE 2021

Dame, cavalieri e...l'Oste
Programma della giornata con grande finale della rappresentazione storica



40

Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
tirato al mattarello



La giornata, quest'anno, domenica 19 settembre è tradizionalmente dedicata a far rivivere la leggenda della nascita del tortellino. Sarà una edizione particolare perché si svolgerà in notturna. Un corteo con tanti figuranti in costume percorrono la Via Emilia per poi giungere in Piazza Della Vittoria, dove una piece teatrale proporrà la leggenda. Sappiate che quest'anno è la 40° edizione e Castelfranco Emilia, luogo di nascita del tortellino in Piazza Aldo Moro, ricorda l'evento con un monumento finanziato dalla Dotta Confraternita del Tortellino di Bologna e dalla Associazione la San Nicola, donato alla Città di Castelfranco Emilia. L'artista, Professor Giovanni Ferrari di Pavullo ha raffigurato l'Oste "guercio e Bolognese" intento a spiare le fattezze di una bella dama che si sta rinfrescando. Alessandro Tassoni, Modenese, cita la nostra città nel quarto poemetto eroicomico della *Secchia Rapita* dove il "potta" (potestà) di Modena spinge i modenesi a conquistare Castelfranco ricca di salsicce, armenti e "tortelletti":

"Sol Castelfranco ne può far inciampo...

***Tutte nostre saran senza sospetti
queste ricche campagne e questi armenti:***

***La salciccia, i capponi, e i tortelletti
Da casa ci verranno cotti e bollenti"***

Giuseppe Ceri, ingegnere, poeta di fine ottocento, che abitava a Bologna, celebra Castelfranco Emilia e in particolare la Locanda Corona della dogana, luogo di nascita del Tortellino, così anche il Muratori, grande storico, ricorda che alla locanda Corona, si mangiavano i tortelletti. Celeberrimo è il sonetto del Ceri, che, prendendo spunto da questa leggenda nella parodia della *"Secchia Rapita"* del Tassoni nel 1908, narrò come in una osteria di Castelfranco, appunto la Corona,arrivò una bella forestiera, stanca del viaggio si ritirò in una stanza.....l'Oste, vinto dalla curiosità, così pure dalla bellezza della Dama, non resistette alla tentazione di sbirciare dal foro della serratura la bella ospite: la bella Dama era intenta a rinfrescarsi. Affascinato dalle fattezze del suo ombelico, volle riprodurlo, corse in cucina, provò e riprovò e dopo vari tentativi inserendo un po' di carne in un piccolo quadrato di pasta, la piegò e l'avvolse attorno al dito riuscendo nell'intento. L'ultima parte del sonetto del Ceri così narra:

***"E l'oste che era guercio e bolognese
imitando di Venere il bellico
l'arte di fare il tortellino apprese"***

Per informazione potete ammirare questi versi e la scultura della leggenda del tortellino in Piazza Aldo Moro a Castelfranco Emilia. Questo 19 settembre, si caratterizza sin dalle prime ore del mattino, con il Centro Storico chiuso al traffico veicolare. Assumerà col passare delle ore un aspetto sempre più insolito: bandiere e drappi scenderanno dal cielo lungo la Via Emilia e accompagneranno per tutto il giorno gli artisti degli Amici dell'Arte che sui loro cavalletti o sui tavoli si appresteranno a dipingere nelle varie espressioni o scolpiranno i legni e man mano dando forma a quanto hanno pensato; altri artisti ancora daranno sfoggio delle loro capacità interpretative con l'intarsio e con il vetro. L'associazione Amici dell'Arte, meglio alcuni membri della stessa, da diversi anni ci donano il Mattarello, scolpito e narrante la

storia del tortellino e di questo gliene siamo grati. Un oggetto molto apprezzato artisticamente che da lustro alla collezione che abbiamo. Come sapete il Mattarello viene scambiato fra gli "Osti e Dame" della passata edizione con i nuovi di quest'anno ed ha un significato culturale molto importante. La presidentessa Laura, le sue collaboratrici e collaboratori e con tutti i membri della Associazione, cogliendo la richiesta e l'offerta della San Nicola, si impegnano con grande passione e particolare sensibilità a dare spazio e attenzione all' iniziativa che vede cultura, sensibilità e arte accumulate a dare reciproca visibilità e prestigio. Gli Artisti si posizioneranno nel lato sud-est di Corso Martiri, chiuso al traffico veicolare e per tutto il giorno, saranno presenti nei loro spazi per dare alle persone dimostrazione della loro maestria. Apriranno poi gli esercizi commerciali con vetrine a tema enogastronomico e comunque in sintonia con la giornata. Saranno presenti lungo corso Martiri dalla zona centrale completamente ristrutturata, zona chiese Santa Maria e San Giacomo verso Modena, sin dal mattino, diversi banchi di antichi mestieri; sarà interessante per i vostri bimbi... potranno vedere cose e mestieri non più attuali. Ci saranno diverse postazioni di mercanti di antichi mestieri che svolgono esclusivamente didattica, interagendo con il pubblico. Sarà allestito un campo militare dell'epoca. Verranno esposte armature, trespoli con armi bianche corte e lunghe, un tavolo con sedili in legno attorno al quale i componenti del gruppo faranno vita da campo, potrete assistere alla vestizione del Cavaliere come si effettuava a quei tempi, verrà spiegata al pubblico presente la didattica sulle tipologie delle armi e armature in uso in quel periodo, ci saranno figuranti vari, dimostrazione di combattimento medioevale, vita da campo e giochi storici. Un gruppo di 4/6 musicisti e ballerine faranno spettacoli fissi e itineranti che coinvolgeranno il pubblico in danze. E infine la novità di questa 40° edizione il grande corteo storico in notturna in cui saranno presenti gli sbandieratori che si esibiranno in vari punti con le loro bandiere multicolori accompagnati dalle chiarine, armati, dame e cavalieri, le fiaccole, le luci, il fuoco ecc. Altre sorprese sono pronte, con lo scambio del mattarello fra l'Oste e Dama della passata edizione e l'Oste e Dama di quest'anno che ricevendo il mattarello vigileranno, nel pieno dell'ufficialità, per garantire il tortellino prodotto in modo artigianale, con sfoglia tirata al mattarello e il ripieno chiuso a mano dalle Sfogline come ci insegna la cultura e tradizione delle nostre mamme e nonne. Davanti al palco, allestito con drappi, bandiere, ornamenti floreali, grazie alla maestria di Rita e di tutti gli appassionati collaboratori, una passerella piena di colori e profumi per accogliere, come si conviene, l'Oste e la Dama 2020 Paolo Cavicchioli e Maddalena Fossati che accoglieranno i nuovi "Oste e Dama" insigniti per questa edizione. Ricevendo il Mattarello l'Oste e la Dama, come è già stato ricordato, sono idealmente incaricati di vegliare, preservare la tradizione, la cultura e i saperi delle nostre rezdore, delle maestre sfogline per ciò che rappresentano. Suoni di chiarine, sbandieratori, armigeri, cavalieri faranno da cornice, ai figuranti che vestiranno preziosi e unici esemplari, abiti creati per l'occasione. Il costume della dama ogni anno viene approntato e personalizzato da una insostituibile e professionale Anna.

40

Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia

tirato al mattarello



40

Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
tirato al mattarello

CASTELLO IN FESTA DOMENICA 19 SETTEMBRE 2021

Dame, cavalieri e... l'Oste

Anna Gazzotti, sin dagli anni 80, instancabile maestra dell'ago, dopo la ricerca e scelta delle stoffe con Rita, Luisa e... i veli, i gioielli, pensa e confeziona, ricordiamo ogni anno, il prezioso abito storico che indosserà la Dama. L'associazione è così entrata in possesso di tanti abiti storici artigianali che sono un vero patrimonio, non solo di arte ma anche di cultura. A questo proposito, se ci fosse la possibilità, sarebbe interessante allestire una mostra statica da poter "offrire", fare vedere al pubblico. Siamo convinti che ci sarebbero visitatori provenienti anche da lontano. La città di Castelfranco, che ha il tortellino in tanti posti, rotonde ecc, merita attenzione in tutti i suoi vari aspetti, anche perchè può rappresentare una interessante integrazione per quanto si porta a compimento, un esempio su tutti il progetto Villa Sorra. Ritornando al corteo, con armigeri, musicisti e sbandieratori accompagnerà il nuovo Oste sul palco in piazza della Vittoria. Quando l'Oste e la Dama, della passata edizione, raggiungeranno anche loro il palco in piazza della Vittoria, inizieranno i festeggiamenti con gli sbandieratori che si esibiranno. Con la guida di un imparaggiabile Dino vestito da giullare, avverrà lo scambio del mattarello con il passaggio di consegne. Fiato alle chiarine, ancora esibizione spettacolare di gruppi di sbandieratori, le Dame riceveranno vari omaggi e attenzioni di notabili, po-

polani e singoli figuranti. Seguiranno i soldati, gli armigeri che si sfideranno per avere l'onore di accompagnare la bella dama che sarà l'ispiratrice della nascita del tortellino. Sul palco in piazza della Vittoria, allestito con tavoli, sedie, tinozza e sullo sfondo la riproduzione delle Due Torri e la Ghirlandina avverrà la rappresentazione della nascita del tortellino. Quest'anno si ritornerà alla piece teatrale con la narrazione, scritta e preparata da Loris Pulga, una persona che con la sua compagnia ha diretto da regista e scritto varie piece teatrali e commedie. Il gruppo dei commedianti, quest'anno reciterà e narnerà assieme all'Oste e alla Dama come sia nato il Tortellino alla locanda Corona di Castelfranco che allora era terra Bolognese. Si svolgerà infine la ormai popolarissima scena dell'Oste che dal buco della serratura spia la Dama intenta a rinfrescarsi nella tinozza. Vede l'ombelico, ne è particolarmente attratto, corre in cucina e dopo vari tentativi riesce, mettendo dentro ad un sottile pezzetto di sfoglia un pizzico di carne, a rifare la forma dell'ombelico. È così che nacque il tortellino alla locanda Corona. La rappresentazione termina qui, ma la leggenda di Castelfranco Emilia, patria del Tortellino Tradizionale con il suo monumento rappresentato da una fontana in piazza Aldo Moro, continua....



MATTARELLO 2021 *Vittorio Mameli*

Il mattarello di quest'anno vuole celebrare la nascita e la rinascita. Tutti quelli che sono nati, hanno vissuto o anche solo sono passati da Castelfranco Emilia hanno sentito, almeno una volta nella vita, la storia del tortellino e del famoso "ombelico di Venere". Vittorio Mameli, scultore nato a Bonorva (SS) e residente a Castelfranco dal 1968, e sua figlia Sonia, grafica, in questa collaborazione a quattro mani, immaginano il tortellino come in un sogno, in braccio ad una bellissima Ve-

nere botticelliana che fuoriesce dalle acque. A simboleggiare la nascita del tortellino, emblema della festa del nostro paese, ma anche la rinascita di cui abbiamo bisogno, in questo difficile momento storico che ci troviamo ad affrontare.

Non è facile parlare di sensazioni che insorgono all'incontro con opere d'arte che come "libri a rilievo" raccontano di tempi lontanissimi, di generazioni da millenni presenti nella memoria indelebile dell'uomo, in questi giorni disperatamente alla ricerca delle proprie radici. Vittorio Mameli ha il dono di cercare nel silenzio del tempo e nella notte terrena, queste flebili voci e di segnalare, per immagini realisticamente esatte, "un racconto ininterrotto" della memoria di un popolo preistorico "nei suoi simboli" ed altrettanto attuale nel comportamento dell'uomo che oggi vive e convive con quelle immagini evanescenti e rarefatte e quelle fortezze nuragiche così terrene, che hanno fatto della Sardegna un luogo straordinario. Deledda usò la penna per raccontare bellezza e verità. Mameli usa lo scalpello e il pennello. (A.C. Simonini, 2007)





19 DOMENICA SETTEMBRE

40

Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
tirato al mattarello

Per tutta la giornata

La Via Emilia, dal teatro Dadà alla rotonda zona Mentore, chiusa al traffico.

Dalle ore 7,00 alle 20,00 corso Martiri

Eventi e vari momenti di vita in stile medioevale, mostra d'arte a cura "Amici dell'Arte".



amici dell'arte
associazione culturale
Castelfranco Emilia (MO)



Dalle 20,30 Gran finale con la rievocazione della nascita del Tortellino

Dopo lo scambio del Mattarello fra l'Oste e la Dama della passata edizione con l'Oste e la Dama del 2021 sul palco in piazza della Vittoria si potrà assistere a vari spettacoli in attesa della rievocazione della nascita del Tortellino con piece teatrale diretta da Loris Pulga e da un straordinario gruppo.



PIAZZA BERGAMINI dalle ore 12,30 pranzo del Tortellino e dalle ore 19,30 sono aperti gli stand gastronomici. Potrete gustare il *Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia prodotto a mano con sfoglia tirata al mattarello* e servito in brodo di cappone, fulcro di tutta la festa e tante altre specialità.



amici dell'arte APS
 associazione culturale
 Castelfranco Emilia (MO)
 Tel. 370-3155190

SAGRA DEL TORTELLINO

Il **19 SETTEMBRE 2021**

gli artisti
 dell'Associazione *Amici dell'Arte APS*
 di Castelfranco Emilia

"EN PLEIN AIR" lungo **Corso Martiri**


RISPETTANDO LE REGOLE


SALVO EVENTUALI SUCCESSIVE DISPOSIZIONI

**Ci vediamo in Piazza Aldo Moro
 il 5 SETTEMBRE e il 3 OTTOBRE!
 con "ARTE A CIELO APERTO"
 VI ASPETTIAMO!**

*Opere d'arte: pitture, fotografie, sculture
 e performances accoglieranno il visitatore,
 condividendo creatività,
 innovazione, arte contemporanea*

 amicidellarte.castelfranco@gmail.com

 [@amicidellartecastelfranco](https://www.facebook.com/amicidellartecastelfranco)

 [amicidellarte](https://www.instagram.com/amicidellarte)



P.le Curiel n. 21 (Sala delle Arti) 41013 Castelfranco Emilia (MO)



Le 3A Amore Aiuto Anziani

Ass. di volontariato ODV
 C.F. 94158860364
 41013 Castelfranco Emilia (Mo)
 Via Circondaria Nord, 39

Un anziano non autosufficiente, o parzialmente non autosufficiente, è una persona che si trova a vivere una condizione di progressiva fragilità, che spesso non è solo fisica, ma anche psicologica, emotiva, sociale ed economica. Alla graduale perdita di autonomie si accompagnano bisogni di assistenza sanitaria e sociale sempre più elevati e complessi.



Affinché gli anziani mantengano e sviluppino abilità, interessi, passioni, contatti con familiari e conoscenti, e affinché la società faccia tesoro dell'esperienza di chi ha preceduto, è importante che persone volontarie si prendano cura delle persone anziane accolte in strut-

ture ad essi dedicate, operando in accordo con i professionisti socio-sanitari, con i familiari, con le realtà associative del territorio e con le istituzioni locali.

L'Associazione Le 3A Amore Aiuto Anziani

ODV, è nata quindi per favorire una cultura del rispetto, della tutela e della promozione del benessere psico-fisico e socio-economico delle persone anziane non autosufficienti, o parzialmente non autosufficienti, che usufruiscono dei servizi socio-sanitari gestiti dall'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona (ASP) "Delia Repetto" di Castelfranco Emilia (Modena).

C.F.94158860364 per donare il 5%

Saremo presenti alla Sagra con lo Stand del gnocco fritto e tigelle!



21 MARTEDÌ SETTEMBRE

40

Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
tirato al mattarello



Tortellino al CENTRO

2^a edizione

Cena di
beneficenza
in Piazza Bergamini
Martedì 21 Settembre
alle 20:00

PRENOTAZIONE ALLE CASSE
DELLA SAGRA dal 9 al 19 Settembre



CITTÀ DI
CASTELFRANCO
EMILIA

"la SanNicola"
Associazione di Promozione Sociale
iscritta al Registro Provinciale del Volontariato



In collaborazione con:



Istituto di Istruzione Superiore
Lazzaro Spallanzani



PIACEREMODENA
Territorio, Natura, Rassegna



MODENA
A TAVOLA
Comitato di Promozione



ASSOCIAZIONE DI PROMOZIONE SOCIALE
DI MODENA



CJA NATURA
Associazione di Promozione Sociale

TOMASO BONANTINI

Tomaso Bonantini è un artista straordinario, in grado di ricreare nelle sue sculture dettagli precisi e realistici, tanto da far sembrare viva ogni sua opera. Il suo dono più importante è quello di saper dare forma ai nostri ricordi, riuscendo a rievocare fatti e avvenimenti importanti della nostra storia, sculture tanto reali da sembrare vive, un paradosso reso possibile solo dal talento immenso di questo grande artista. Quest'anno per la festa di San Nicola ed in particolare per la Sagra del tortellino, Bonantini, fa rivivere abilmente con una sua opera creata appositamente per questo evento, ricco di storia e di tradizioni, la leggenda della nascita del tortellino. Una scultura che diventa un vero e proprio monumento a questa celebre specialità culinaria. Un'eccellenza del nostro territorio, come del resto lo è Tomaso Bonantini che negli anni ha valorizzato con le sue sculture i più grandi personaggi che come questa

specialità della gastronomia emiliana hanno reso grande la nostra terra; dal maestro Luciano Pavarotti al Rocker Vasco Rossi. Con l'opera d'arte dedicata alla nascita del tortellino, ritroviamo anche questa volta l'origine della nostra essenza, l'origine, è l'alfa che si fa omega, lungo una strada che non prevede arrivo, ma solo il ruotare infinito del tempo, con il suo portavoce attraverso l'arte di Tomaso Bonantini.



Alessandro Galli

Consigli pratici dal padre della cucina italiana

1. Rispettate gli ingredienti naturali
2. Usate ingredienti di qualità
3. Usate ingredienti di stagione
4. Siate semplici
5. Mettete passione, siate attenti e precisi
6. Esercitatevi con pazienza
7. Variate, ma rispettando il territorio e la stagionalità
8. Se variate, fatelo con semplicità e buon gusto
9. Valorizzate la cucina povera
10. Diffidate dei libri di cucina (anche del mio)

Pelle Artusi

Casa Wadden Comunicazione



CAS/ARTUSI

il gusto della cultura incontra la cultura del gusto



info@casartusi.it www.casartusi.it
via A. Costa 27/31 Forlimpopoli (FC) 0543 743138



Casa Artusi e la cucina di casa in Italia

Il 4 agosto 2021, in occasione del compleanno di Pellegrino Artusi, si è svolto il Forum sulla cucina di casa dedicato a tutte le realtà, le comunità, le Associazioni che promuovono la cucina di casa italiana nel mondo.

L'evento si è svolto online e può essere rivisto sulla pagina Facebook di Casa Artusi (@casartusi)



Casa Artusi si pone l'obiettivo di diventare un punto di riferimento per le molte realtà presenti sul territorio nazionale che hanno a cuore la tutela e salvaguardia del patrimonio enogastronomico con l'obiettivo di creare un network culturale per portare avanti il lavoro iniziato da Pellegrino Artusi con la sua intramontabile Scienza in cucina. Pellegrino Artusi è il padre della cucina domestica italiana, colui che ha iniziato il lavoro di costruzione dell'identità italiana a tavola, a tutti gli artusiani quindi il compito di continuare ad aggiungere pezzi al mosaico della nostra cultura gastronomica, una cultura fatta di contraddizioni, infinite variabili e una ricca biodiversità del patrimonio agroalimentare.

Si è avviato così ufficialmente il lavoro di ricerca per individuare e coinvolgere tutte quelle realtà dedite allo studio e salvaguardia della cultura enogastronomica italiana: fatevi avanti, grandi, piccoli, singoli o gruppi, tutti siete importanti e invitati a prendere parte ad un progetto unico e prezioso di Casa Artusi.

Con l'occasione le realtà già individuate hanno realizzato contributi video e interviste utili a divenire la testimonianza viva, vitale e popolare del proprio fare cucina, guidate dalle parole di un Manifesto della cucina in casa firmato da Alberto Capatti, Direttore scientifico e Massimo Montanari, Presidente scientifico di Casa Artusi

Gli eventi del bicentenario su www.casartusi.it

SCOPRI DI PIU' SU **Casa Artusi** SCANSIONA IL CODICE QR



Protezione Salute

Per tutta la famiglia

AXA che si prende cura della salute dei genitori e dei figli in caso di ricovero, intervento o day hospital

Figli UNDER 10
GRATIS

Figli UNDER 30
sconto 50%

Adulti under 45 tariffa promozionale

- Centrale operativa 24 ore con équipe medica e infermieristica
- Senza a domicilio post ricovero
- Accesso a visite specialistiche e strutture ospedaliere
- 2° obolo-gratuito ripetibile con cadenza trimestrale
- Ricovero per interventi anche in day hospital e day surgery

Assicurazioni e investimenti
Massari Rita e Ravagni Raffaele
Via Garibaldi Nord 122/A - 51013 Castelluccio (Arezzo) (AR)
TEL. 0573 920202 - Cell. 395 6047303
Mail: ag1412@axa.it

KnowYouCan AXA

PASTA D'ORO®

Oltre 30 anni fa nasceva Pasta D'Oro®, un prodotto storico dal gusto genuino, diventato portabandiera della qualità Molino Pasini nel mondo.

Una farina pensata appositamente per la produzione di pasta fresca, pasta ripiena e pasta al torchio. La sua storia inizia negli anni '80, più precisamente nel 1984.

Trent'anni fa nascevano le prime industrie di pasta fresca e Molino Pasini lancia un prodotto innovativo per l'epoca: Pasta D'Oro®, farina 00 di grano tenero, perfetta sia per l'uso manuale che per impastatrici e trafilatrici.

Da un volume artigianale si è presto passati ad un volume industriale.

L'entusiasmo nato attorno a questa farina ha generato l'esigenza di registrarne il nome, per proteggerlo da eventuali imitazioni e garantirne un'immutata qualità. Per questo nasce il marchio PASTA D'ORO® "Farina del mio sacco" - linea pasta fresca.

In questi 30 anni la qualità di Pasta D'Oro® non è perciò cambiata, nonostante i passi in avanti che la tecnologia ci ha permesso di fare. Pasta D'Oro® è rimasta un prodotto unico realizzato "su misura", un vero prodotto artigianale.

SPECIFICHE TECNICHE

- durata per più giorni della naturale colorazione gialla, senza ingrigire;
- buona tenuta alla cottura e alla doppia cottura;
- elasticità di lavorazione sia a mano sia con impastatrice;
- giusta corposità e ruvidezza per trattenere meglio il condimento;
- assenza di puntatura;
- cottura veloce.



MOLINO PASINI E PASTA D'ORO®
L'UNICA E INSOSTITUIBILE
FARINA PER PASTA FRESCA

MOLINO PASINI
L'ARTE DELLA FARINA | THE ART OF FLOUR
WWW.MOLINOPASINI.COM



PER CAMBIARE IL MONDO PARTIAMO DA VICINO.



Contro il caporalato e lo sfruttamento dei territori
schieriamo i nostri produttori locali.
Prendi anche tu posizione per un'economia
più giusta, vieni alla Coop.

SIMONE È UNO DEI NOSTRI FORNITORI DI FRUTTA E VERDURA.
LE COLTIVA VICINO A CASA TUA.



coop

Alleanza 3.0

con il patrocinio:



Regione Emilia Romagna



Provincia di
Modena



Città di
Castelfranco Emilia



MOTOR
VALLEY



www.lasannicola.it



**Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia**



Tortellinotradiz_Castelfrancoe

In collaborazione con DEMETRA | Photography - Castelfranco Emilia