

Quest'anno le Eccellenze si incontrano alla

**41**

**Sagra del Tortellino Tradizionale  
di Castelfranco Emilia**

**tirato al mattarello**

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



dal **8** al **18 settembre** 2022



Anche quest'anno potrete gustare piatti senza glutine



**25° ANNIVERSARIO  
GEMELLAGGIO  
CASTELFRANCO E.  
MARKTREDWITZ**

# BPER:

Banca

Insieme, diamo forma  
ai vostri progetti.

Con il **PNRR** realizziamo insieme i progetti per l'Italia di domani.

Il **Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza** è un'occasione unica per il nostro Paese. Per questo in BPER Banca mettiamo a disposizione di imprese e istituzioni la consulenza dei nostri esperti e un'offerta di strumenti di finanziamento dedicati.

#ItaliaOltreLeAttese con BPER

bper.it | f @ in v

Messaggio pubblicitario con finalità promozionali.

Vicina. **Oltre le attese.**

# 2022 - 41°EDIZIONE SAGRA DEL TORTELLINO TRADIZIONALE DI CASTELFRANCO EMILIA



Il monumento dedicato alla nascita del Tortellino che fu finanziato dall' Associazione La San Nicola e la Dotta Confraternita del Tortellino di Bologna, **RIPRENDE VITA E COLORE!**

**M**i chiedo cosa ci sia ancora da dire o scoprire per questa sagra che ormai ha dato un senso e reso la nostra Comunità così variegata, dove i Castelfranchesi doc sono ormai mescolati a tante persone provenienti da tutta Italia e da mezzo mondo. A questo bisognerà pur dire qualcosa per fare conoscere ai tanti un pò di storia perché questa sagra è stata in grado di portare, negli anni '80, tante persone in piazza che durante l'anno si ignoravano o si frequentavano in base alle proprie idee politiche. La Sagra è stata in grado di indurre i tanti a parlarsi, frequentarsi e scambiarsi opinioni, un vero effetto osmotico.

La piazza principale della Polis, l'Agorà, si è riempita di persone con voglia di sorridere e meravigliarsi increduli, riconoscersi e un volenteroso gruppo di volontari ha fatto il "miracolo".

Più tardi perfino la statua di San Nicola ha visto frotte di cittadini riprendere l'abitudine di andare in processione. In pochi anni la Festa è cresciuta tanto da essere prolungata per tutta la settimana con giorni di musica, arte, sport, divertimenti, serenità, dibattiti, balli in piazza, la pesca e i piatti di Tortellini serviti in brodo di cappone.

Chi lavorava all'estero ha preso l'abitudine di tornare nel periodo della Sagra, i

commercianti rinnovavano i negozi, si invitavano i parenti e i conoscenti perché si riteneva che la Sagra fosse diventata la "FESTA" di tutti e del paese. Poi nel 1997 il gemellaggio con la città tedesca di Marktredwitz, tra l'altro quest'anno si festeggerà il 25° anniversario. Ventuno anni fa si è messo in cantiere il secondo grande momento di festa **MOTORI & SAPORI** "nella culla del Tortellino Tradizionale di Castelfranco si incontrano le mitiche supercar costruite tra la Ghirlandina e le Due Torri". Nel 2006 finanziato dalla "Dotta Confraternita del Tortellino di Bologna" e dalla "San Nicola", si inaugura il **Monumento al Tortellino Tradizionale in piazza A. Moro**, dove l'artista Giovanni Ferrari raffigura l'Oste che spia la bella Dama come il Ceri e il Tassoni raccontano.

Viene da sé che "Bologna" e chi ne rappresenta il lato gastronomico e non solo, riconosce la nostra Città come luogo di genesi del Tortellino. Il monumento verrà successivamente donato alla Città di Castelfranco.

Ora veniamo ai nostri giorni. Segnaliamo la collaborazione con il Comune, la convenzione con collaborazione nel rispetto reciproco dei rispettivi ruoli. Settembre 2022 - la prima significativa cerimonia a Villa Sorra, sabato 10 settembre viene rinnovato il patto di amicizia, collaborazione e scambi culturali con la città di Marktredwitz - 25° anniversario del Gemellaggio, con scambi iniziati da Cesare Diazzi oltre 30 anni fa.

Vorrei semplicemente ricordare alcuni nomi di "attori" del Gemellaggio: Armin Weber, Birgit Seelbinder, Annette Winterstein, (fra l'altro Osti e Dame della Sagra) Albin Artmann, Ute Pausch, l'attuale Oberbürgermeister Oliver Weigel. Fausto Galletti, Sergio Graziosi, Ivo Galletti, Umberto Panini, Silvana dall'Orto, Stefano Reggianini, Giovanni Gargano.

Poi negli anni tante associazioni delle due parti hanno fatto scambi così come gli Istituti Scolastici e la San Nicola.

**La vera novità 2022 la 21° edizione di Motori & Sapori**, che non è stato possibile effettuare a marzo, sarà ripresa quest'anno durante la Sagra con un'edizione

straordinaria e particolare, infatti sarà incentrata su un grande Personaggio, una persona con una grande cultura e passione motoristica **Mario Righini**, una pietra miliare conosciuto in tutto il mondo come colui che da demolitore ha avuto l'intuizione e il cuore di salvare tante macchine.

**Quest'anno la 21° edizione è solo per lui.**

Gli chef di Modena a Tavola che presentano piatti da degustare con i prodotti DOP e IGP, nello spirito della convenzione con accordo con il Consorzio.

**Il Corteo storico con Oste e Dama**, verranno svelati i nominativi gli ultimi giorni, Personaggi prestigiosi che daranno visibilità e prestigio a questa 41° edizione, come del resto lo sono stati Enrico Corsini Presidente Piacere Modena e Maura Zini, preside istituto Lazzaro Spallanzani, Oste e Dama dell'edizione trascorsa, grazie! La collaborazione con tanto significato positivo con i ragazzi del corso e dell'indirizzo Gastronomico e Alberghiero dello Spallanzani. Istituto con il quale collaboriamo che festeggia un prestigioso anniversario: i 70 anni della nascita. L'apporto veramente straordinario delle Maestre Sfogline che sono il cuore della San Nicola, gli spettacoli, le varie iniziative, i Volontari, le varie Istituzioni il Tortellino Tradizionale di Castelfranco servito in brodo di cappone, la voglia di stare insieme serenamente ...be che si deve dire se non Buona Sagra e grazie, un grande grazie a tutti.

**Giovanni Degli Angeli**  
(Presidente Ass. La San Nicola)

Da qualche settimana è venuta a mancare una persona che negli anni 80 è stata importante testimone della Sagra la prima dama **Ondina Giannone**. In quegli anni rappresentava il Comitato di San Nicola a Modena nel corteo del giovedì grasso a Vignola nella sfilata della fioritura, in Svizzera al raduno internazionale delle tradizioni e a Sala Bolognese. Una persona sempre disponibile, collaborativa e sempre pronta a dare un contributo lavorativo importante. La ricordiamo con grande affetto e ci stringiamo ai famigliari. Condoglianze.

**41**  
Sagra del  
Tortellino Tradizionale  
di Castelfranco Emilia  
tirato al mattarello

# 41

Sagra del  
Tortellino Tradizionale  
di Castelfranco Emilia  
— tirato al mattarello



## 25° ANNIVERSARIO DEL GEMELLAGGIO CON MARKTREDWITZ E LA CITTÀ DI CASTELFRANCO EMILIA



Dal 14 al 17 luglio una delegazione della Città di Castelfranco letteralmente “guidata” dal Sindaco Giovanni Gargano, dal Comandante Polizia Municipale, dalla Segretaria del Sindaco, da tre Maestre Sfogline, dal

Presidente della San Nicola, associazione promotrice del Gemellaggio e alcuni partner presenti nella delegazione Castelfranchese, hanno raggiunto Marktredwitz.

Insieme mantengono vivo questo rapporto con i cittadini Tedeschi, Foto Studiòs 983, Pro Loco, Istituto Lazzaro Spallanzani, e Forum Gallorum.



Giovedì siamo stati ospiti del Gruppo Italiano di Marktredwitz dal presidente Albin Artmann, da altri amici in una serata ricca di ricordi, dove la cena e la birra hanno aiutato tanto a rinverdire l'amicizia e ricordare la reciproca collaborazione. Venerdì siamo stati accompagnati a visitare un bel e interessante museo sito al confine con la Cecoslovacchia, poi il Castello Chebsky Hrad sito nella bella Città di Cheb e infine alla sera si è svolta la cerimonia del Gemellaggio. Cerimonia suggestiva dove si sono rinnovati il senso



# 25° ANNIVERSARIO DEL GEMELLAGGIO CON MARKTREDVITZ E LA CITTÀ DI CASTELFRANCO EMILIA

**41**  
Sagra del  
Tortellino Tradizionale  
di Castel Franco Emilia  
tirato al mattarello



profondo, dell'amicizia, della collaborazione, degli scambi con i reciproci cittadini, del valore dell'essere Europei.

Grazie Oliver Weigel, grazie Cittadini di Marktredwitz per la sempre cortese accoglienza culminata in una cena molto gradita. Erano presenti oltre al Presidente del comitato Italiano Albin Artmann due delegazioni di città gemellate con i Tedeschi.



Ci ha fatto molto piacere altresì vedere tanti amici e in particolare Birgit Seelbinder, sindaca firmataria del Gemellaggio e pure Dama del Tortellino.

Sabato siamo stati accompagnati a visitare vari cantieri dello sviluppo della Città e a mezzogiorno è iniziata la grande festa del centro storico. Alle 14 in punto due parole del Sindaco e inaugurazione di una bella e interessante mostra non solo fotografica dei 25 anni del Gemellaggio. Un ricordo indelebile di tanti momenti grazie al Comitato Italiano.

Per ultimo vorrei ringraziare una sempre presente Ute che ci ha guidato e aiutato.



# 41

Sagra del  
Tortellino Tradizionale  
di Castelfranco Emilia  
tirate 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 **18 settembre ore 11,00** in **Piazza delle Vittoria** in occasione della **Sagra del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia 2022**

## CRISTIANO FINI PRESIDENTE NAZIONALE DI CIA - AGRICOLTORI ITALIANI



## AGRICOLTORI ITALIANI



**CRISTIANO FINI**, imprenditore agricolo di 50 anni, è presidente nazionale di Cia-Agricoltori Italiani.

Eletto dalla assemblea confederale il 20 maggio scorso, Fini conduce un'azienda di 13 ettari investiti a vigneto biologico a Castelfranco Emilia.

Ha guidato la Cia - Agricoltori Italiani di Modena per 8 anni ed ha coordinato per due anni Agrinsieme Modena.

Fa parte del Consiglio di amministrazione di Cantine Riunite Civ ed in passato è stato membro della Giunta Camerale di Modena nonché amministratore del Consorzio di Bonifica Reno Palata.

Prima della elezione al vertice nazionale, Fini ha concluso un mandato da presidente di Cia Emilia Romagna, un incarico riconfermato prima di essere designato alla guida della organizzazione agricola nazionale.

La **Cia-Agricoltori Italiani** è una delle maggiori organizzazioni di categoria d'Europa che lavora per il miglioramento e la valorizzazione del settore primario e per la tutela delle condizioni dei suoi addetti, contando su circa 900 mila iscritti in Italia. Nata nel 1977 come Cic - Confederazione Italiana Coltivatori, derivata dall'Alleanza Nazionale dei Contadini del 1955, nel 1992 è diventata Cia - Confederazione Italiana Agricoltori. Tra gli interessi della Confederazione: la tutela e lo sviluppo della figura dell'imprenditore agricolo e della sua impresa, la salvaguardia del reddito degli agricoltori, i diritti del lavoro agricolo esercitato come impresa, l'affermazione del settore primario nel sistema economico italiano, la competitività delle imprese sui mercati, l'affermazione nella società della cultura della terra intesa come bene di tutti, limitato e non riproducibile. La Cia-Agricoltori Italiani punta su agricoltura sostenibile con attenzione a qualità, sicurezza, educazione alimentare, tutela e valorizzazione dell'ambiente, agriturismo, foreste, agricoltura biologica, energie alternative; tra i suoi ambiti, anche editoria ed informazione legislativa agraria. La Cia-Agricoltori Italiani ha sede nazionale a Roma ed è presente in circa cinquemila Comuni italiani, con sedi regionali, provinciali e zonal, oltre ad avere una rappresentanza a Bruxelles. È tra i membri del COPA (Comitato delle Organizzazioni Professionali Agricole dell'Unione Europea) e dell'OMA (Organizzazione Mondiale Agricoltori). La Confederazione dà voce anche ai circa 400 mila iscritti all'Associazione Nazionale

Pensionati ANP. Circa 37 mila il numero dei giovani in agricoltura (Agia), 10 mila le Donne imprenditrici rappresentate in "Donne in Campo". In crescita i dati relativi a comparti di forte innovazione: circa 4500 gli agriturismi associati, mentre il comparto dell'Associazione del settore biologico (Anabio) si attesta a circa 9500 aziende; circa 5000 le aziende che effettuano vendita diretta associate a "La Spesa in Campagna". L'organizzazione ha al suo interno anche un ente di formazione ed è promotrice di diversi premi e riconoscimenti per incentivare le migliori pratiche agricole, la preservazione del territorio e della ricerca scientifica. Tra i riconoscimenti istituiti: Bandiera Verde Agricoltura e il premio di Laurea "Giuseppe Politi". Cia-Agricoltori Italiani, con Confagricoltura, Copagri e Aci, ha creato "Agrinsieme" portare "una sola voce" condivisa ai Tavoli istituzionali. Oggi la Cia-Agricoltori Italiani guarda l'agricoltura del prossimo futuro con uno slancio particolare verso l'innovazione e sempre maggiore sostenibilità. L'impegno della Confederazione è garantire i diritti e la valorizzazione dei circa 900 mila iscritti e delle 300 mila imprese agricole attive associate sul territorio nazionale; circa 100 mila le imprese che assumono manodopera. Circa 1.400.000 il numero delle persone che si avvalgono dei servizi offerti da Cia-Agricoltori Italiani durante l'anno, attraverso le consulenze e l'assistenza dei suoi professionisti.

# 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 **18 settembre ore 11,00 in Piazza delle Vittorie** in occasione della **Sagra del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia 2022**.

## DR. NICOLETTA NATALINI



NICOLETTA NATALINI, anni 55

Nata a Modena, residente a Castelfranco Emilia. Ha 2 figli, dei quali 1 frequenta le scuole medie Marconi a Castelfranco Emilia e 1 il terzo anno di una scuola superiore (liceo) a Modena.

Laurea in Medicina e Chirurgia conseguita il 24/7/1992 presso l'Università di Modena e Reggio Emilia con punti 110/110 e lode

- Specializzazione in Medicina Legale e delle assicurazioni conseguita il 16/12/1996 presso l'Università di Modena e Reggio Emilia con punti 50/50 e lode
- Specializzazione in Igiene e medicina preventiva conseguita il 14/11/2006 presso l'Università di Modena e Reggio Emilia con punti 108/110
- Abilitata a svolgere il ruolo di direttore dal 3/3/2017
- Abilitata al ruolo di direttore generale di azienda sanitaria ed enti del servizio sanitario

regionale dal 22/10/2021

- Attualmente **Direttrice Sanitaria Azienda USL IRCCS di Reggio Emilia** dal 20 luglio 2020. Gestisce 6 Ospedali (tra cui l'ex azienda Ospedaliera Santa Maria nuova) e l'integrato IRCCS - Istituto di Ricerca e Cura a Carattere Scientifico su tematiche oncologiche; 11 Case della Salute, 2 Hospice. 8000 dipendenti circa e oltre 1200 mln di euro di fatturato.

Precedentemente:

- Direttrice Sanitaria dell'Azienda USL di Ferrara dal 19/02/2018 al 19/07/2020
- Direttrice del distretto sanitario Ovest di Ferrara dal 27/3/2017 al 18/2/2018.
- Direttrice dell'Ospedale di Carpi dell'azienda USL di Modena dal 12/12/2016 al 26/3/2017
- Direttrice dell'assistenza domiciliare e delle cure palliative del Dipartimento di Cure Primarie dell'Ausl di Modena dal 1/3/2015 al 11/12/2016 svolto nel Distretto di Carpi. In questo ruolo collaborava con i medici di medicina generale, i pediatri di libera scelta, referente del CUP, dell'ufficio protesica, referente distrettuale per il programma regionale malattie rare.

Ha svolto il ruolo di medico legale in staff alla Direzione Sanitaria dell'Ausl di Modena dal 1/10/2007 al 7/9/2010 con responsabilità diretta su:

- 7 Commissioni mediche di prima istanza per l'accertamento dello stato di invalidità civile, cieco civile, sordo, dello stato

di handicap (L. 104/92) e per il collocamento al lavoro dei disabili (L. 68/99);

- Commissione medica provinciale per le patenti speciali;
- 7 ambulatori certificativi medico-legali (adozioni nazionali e internazionali, patenti autoveicoli e nautiche, porto d'armi, esonero cinture di sicurezza, certificato per deficit deambulatorio, ecc.);
- procedura per le domande di indennizzo ex L. 210/92 (trasfusione e vaccinazione)
- procedura per il rilascio di pareri medico-legali in tema di accertamento della dipendenza da causa di servizio, congedi straordinari, assenza dal lavoro per grave patologia, ecc.).

**E' co-autore** di alcune pubblicazioni su:

- Ruolo delle aziende sanitarie sui minori gender variant;
- Case della Salute
- Dimissioni protette e difficili per la continuità dell'assistenza dei pazienti tra ospedale e territorio

**Docente universitario presso università di Modena e Reggio Emilia (UNIMORE)** per:

- Scuola di specializzazione di psichiatria per l'insegnamento di "Management ed organizzazione dei servizi sanitari";
- Corso di laurea in Medicina e Chirurgia per l'insegnamento "Igiene e sanità Pubblica" modulo "tirocinio di igiene generale ed applicata";
- Corso di laurea in tecnica della riabilitazione psichiatrica



## **CENTRO COMM.LE “CASTELCENTRO”**

Piazza Aldo Moro 7 b/c - Castelfranco E. (MO)

Tel. 059 921642

## **CONAD MARANO**

Via G. Rodari 160 - Marano sul Panaro (MO)

Tel. 059 744120

## **CONAD “DA VINCI”**

Via Leonardo da Vinci 2 - Castelfranco E. (MO)

Tel. 059 926047

Personae oltre le cose



# 8 GIOVEDÌ settembre

Piazza della Vittoria dalle ore 21,00

# 41

Sagra del  
Tortellino Tradizionale  
di Castelfranco Emilia  
tirato al mattarello

## DIAPASON BAND

*Vasco Rossi Tribute Band Ufficiale*



La band veronese, è nata nel 1982 come "Diapason". Dal 1995 è nata una collaborazione artistica con musicisti legati alla storia di Vasco Rossi: il bassista Claudio "Gallo" Golinelli, il sassofonista Andrea



"Cucchia" Innesso, il tastierista Alberto "Lupo" Rocchetti, la cantante Clara Moroni, il trombettista programmatore Frank Memola, Diego Spagnoli, artista poliedrico e stimato stage manager, il tastierista Mimmo Camporeale e il batterista Daniele Tedeschi.



**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.



LAVORAZIONE ARTIGIANA ALLUMINIO  
**LARAL** SNC  
**SCHÜCO**  
Premium Partner

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

# CARMELA dal 1976

CALZATURE PELLETTERIA  
VALIGERIA E CAPI FIRMATI

Via Cappi 13 - Castelfranco Emilia (MO)  
Cell. 3384796351



**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**



**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

Telefonia in Castello è  **vodafone**

**FASTWEB**



*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](http://www.telnetshop.it) • [info@telnetshop.it](mailto:info@telnetshop.it)

**FM** **Service** 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](mailto:info@fmservicesnc.it)



**LA BRASSERIE DI ALICE**

Tel. 059/926181

Corso Martiri, 265

41013 Castelfranco Emilia (MO)



**ONORANZE FUNEBRI  
ZUCCHELLI**

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

Tel. 059 926307 - Cell. 335 7309129

[www.onoranzezucchelli.com](http://www.onoranzezucchelli.com)



# 9 VENERDI' settembre

Piazza della Vittoria dalle ore 21,00

**41**  
Sagra del  
Tortellino Tradizionale  
di Castelfranco Emilia  
tirato al mattarello

**E ALLORA JAZZ**

**ANDREA MINGARDI**

EMANUELA CORTESI	SANDRO COMINI	FELICE DELGAUDIO
MAURIZIO TIRELLI	CLAUDIO VIGNALI	BRUNO FARINELLI

WWW.ANDREAMINGARDI.IT

## MINGARDI E allora Jazz

Nasce a Bologna da madre siciliana e padre bolognese. Divide l'adolescenza tra passioni distanti tra loro: lo sport, la musica, il cinema e il biliardo. Se grazie a quest'ultimo riesce a diventare economicamente indipendente, con il calcio raggiunge la maglia da portiere titolare della squadra giovanile del Bologna. Contemporaneamente inizia a suonare la batteria e approccia alle prime esperienze jazzistiche che dissolveranno in maniera incrociata col fenomeno del rock'n'roll. A 18 anni fonda il primo complesso di Rock'n'Roll italiano che prende il nome di "Golden Rock Boys". Tra studio tradizionale e tutto il resto poco compatibile, vince la passione per la musica e parte un interminabile "on the road".

Tra Festival del jazz, rassegne blues e esperienze musicali variegata, si sviluppano amori conseguenti e mai, anche se trascurati, dimenticati. Così la pittura, quasi a dare un senso alle rare pause professionali, o il cinema con il quale ha una esperienza, premiata come attore, al Festival

di Venezia, nel film "Flipper" di A. Barzini. La sua natura nera e "Zappiana" convive con un'immagine rugginosa e spigolosamente sarcastica, ingredienti che rallentano un tipo di notorietà nazional-popolare che giunge solo con le partecipazioni a Sanremo. Nel tempo i sogni iniziali diventano muri sempre più solidi di una casa alla quale non vuole rinunciare e così lo sport è un macrocosmo da vivere e analizzare, la musica una prateria da percorrere senza steccati e la vocazione figurativa vive di una fusione tra inquadrature fisse nella memoria e oggetti e colori che hanno un significato, un ruolo di testimoni nella sua vita, raccogliendo note, rantoli antichi, melodie inconsuete, concentrandole in manufatti che, a volte, ci sforziamo di definire semplicemente quadri.

**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.



**IRAGAZZI**  
parrucchieri

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



www.iragazziparrucchieri.it - info@iragazziparrucchieri.it



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



**MAX  
CASALINGHI**

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

**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

**mai**  
CALZATURE - PELLETERIA - VALIGERIA

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

**CASA DEL CAFFÈ  
TORREFAZIONE**

Piazza Garibaldi 16 41013 Castelfranco Emilia  
Chiuso La Domenica Pomeriggio

**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**

**S+** ORTOPEDIA  
**SALUTE PIÙ**

[www.ortopediasalutepiu.it](http://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



# 10 SABATO settembre

Piazza della Vittoria dalle ore 20,45

# 41

Sagra del  
Tortellino Tradizionale  
di Castelfranco Emilia  
tirato al mattarello

## MARIO RIGHINI SI RACCONTA...



Chiacchierata con **Beppe Boni**, già direttore del Resto del Carlino. Saranno presenti il presidente de Terra dei Motori **Luigi Zironi (Sindaco di Maranello)** e **Giovanni Gargano (Sindaco di Castelfranco Emilia)**.

Piazza della Vittoria dalle ore 22,00

## QUANDO PASSA NUVOLARI

Spettacolo musicale



*la corte mille volte, ma non mi ha voluto. Misa che mi farà morire nel mio letto."*

**Tazio Nuvolari, detto "Nivòla"**

Il mito sarà raccontato attraverso l'arrangiamento delle canzoni di Lucio Dalla con "Nuvolari", Lucio Battisti con "Si Viaggiare", Giorgio Gaber con "La Torpedo Blu", Paolo Conte con la "Topolino Amaranto" e altri autori. La passione nel cuore, la polvere delle ruote, il profumo dell'olio bruciato dei motori, coppe e trofei, vittorie e rovinose carambole tutto questo in uno spettacolo teatral-musicale ricco di spiritosa adrenalina.

### "QUANDO PASSA NUVOLARI (Nivòla)"

I "Sould Out" & Friends provano a rendere esplicita la passione e l'amore per la Terra dei Motori, le due e quattro ruote, attraverso i "suoni e le parole" dei nostri più amati cantautori e degli artisti internazionali, con la loro "poesia", le musiche, e i divertenti e curiosi "aneddoti" raccontati sul palco, correlati da immagini e filmati emozionali.

*"La morte è la vera compagna del pilota. In corsa, le ho fatto*

*"Sono i sogni a far vivere l'uomo. Il destino è in buona parte nelle nostre mani, sempre che sappiamo chiaramente quel che vogliamo e siamo decisi ad ottenerlo. Nessuno come Tazio Nuvolari accoppiava una così elevata sensibilità della macchina a un coraggio quasi disumano".*

**Enzo Ferrari**  
SOULD OUT & Friends

**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.



# TOMASO BONANTINI

**Quest'anno la scultura di Tommaso Bonantini sarà dedicata a un personaggio prestigioso che sarà svelata durante i giorni della Sagra.**

**Tommaso 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 sembra-

re 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**

## LA PASTA DI CELESTINO

MODENA  
1969



**IN UN MONDO  
CHE CAMBIA  
SOLO LE GRANDI  
TRADIZIONI  
RIMANGONO**



Via Prada 2/8  
41058 Vignola (MO)  
[www.lapastadicelestino.it](http://www.lapastadicelestino.it)

# MARIO RIGHINI

La vera novità 2022, la 21° edizione di Motori & Sapori, che non è stato possibile effettuare a marzo, sarà ripresa quest'anno durante la Sagra con un'edizione straordinaria e particolare, infatti sarà incentrata su un grande Personaggio, una persona con una grande cultura e passione motoristica **Mario Righini**, una pietra miliare conosciuto in tutto il mondo come colui che da demolitore ha avuto l'intuizione e il cuore di salvare tante macchine.

ESPOSIZIONE AUTO DOMENICA 11 SETTEMBRE IN CORSO MARTIRI  
QUEST'ANNO LA 21° EDIZIONE È SOLO PER LUI!



**E'** un imprenditore bolognese e **uno dei più grandi collezionisti italiani di auto d'epoca**, la sua azienda ad Anzola Emilia(Bo) si occupa di rottamazioni e commercio di autocarri e autoveicoli.

Ma la sua grande passione per il recupero, la conservazione e il restauro di auto d'epoca, risale a quando giovanissimo vide demolire gli automezzi requisiti dalla Stato durante la guerra.

Da allora si ripromise che avrebbe conservato le auto e le moto d'epoca perché rappresentavano la storia del nostro paese. Sposato con due figlie e tre nipoti, due dei quali lavorano in azienda, Mario Righini abita in un castello un tempo appartenuto ai conti Malvasia a Panzano di Castelfranco Emilia, dove ha sede la sua prestigiosa collezione di auto e moto d'epoca, tra i quali importanti pezzi della storia dell'automobile.

Collezionare auto e moto d'epoca è un'arte e un mestiere, che Mario Righini ha tramutato nella passione di una vita e il risultato è stata una azienda e una grande collezione di pezzi d'epoca.

L'azienda nacque negli anni 30 dello scorso secolo, da una tradizione di famiglia che divenne un mestiere di tre generazioni. Dopo la seconda guerra mondiale il padre di Mario, acquistò centinaia di mezzi bellici, molti dei quali risistemati e rimessi su strada; erano veicoli dai marchi mitici, italiani e stranieri che vennero raccolti in vari depositi da Argenta paese della famiglia Righini, fino nel 1958 con la nuova sede nel bolognese.

Lo scopo dell'azienda era acquistare veicoli sia per demolirli che per recuperarli e per rivenderli e da qui è nato il primo nucleo della collezione di auto d'epoca, alcune troppo belle per essere

demolite, e troppo storiche per essere rivendute per tornare su strada.

Da allora la sua attività si è affiancata alla passione per il collezionismo di auto e moto ed oggi la raccolta di auto e moto storiche Mario Righini vanta una collezione di più' di 350 pezzi.

L'origine del sito di Panzano risale all'età' del bronzo, , continuato poi ad essere abitato in epoca etrusca fino a quella romana.



Importante fu questa fortificazione in epoca alto-medievale poiché vi passava la strada che dall'abbazia di Nonantola portava attraverso San Cesario, Bazzano, la vallata del Samoggia, fino a Fanano e al crinale appenninico del passo della Croce Arcana e infine in Toscana e poi a Roma.

Dopo l'anno 1000 Panzano e la sua fortificazione seguì le sorti dei territori di confine tra Modena e Bologna rimanendo sotto Modena, ma con un susseguirsi di guerre e devastazioni.

Ma solo nel 1310 Panzano passò sotto Bologna e divenne castello bolognese; nel 1350 la fortificazione di Panzano, ospitava 400 militi bolognesi.

Finito il periodo della guerre medievali nel 1500 Il castello e l'abitato di PANZANO verso la 1570 furono venduti insieme alle terre che li circondavano ai conti Malvasia di Bologna. Il cardinale Innocenzo Malvasia decise nel 1593 di ricostruire il castello che oggi si può ammirare a Panzano.

Il castello di PANZANO seguì le vicende della famiglia Malvasia per oltre tre secoli, fino al 1846 con la morte dell'ultimo erede passò ai marchesi Frosini di Modena proprietari anche di villa Sorra. Nel 1880 il castello fu venduto ai Larco di Genova e da questi per testamento ai Negrotto sempre di Genova. Nel 1917 fu venduto al Cav. Giovanni Orlandini di Bologna ed infine nel 1972 fu acquistato dall'attuale proprietario Mario Righini, ed oggi è sede della suo collezione di auto storiche.

# MARIO RIGHINI

## COLLEZIONE AUTO STORICHE MARIO RIGHINI

La collezione d'auto e moto storiche Mario Righini considerata tra le 50 collezioni più' importanti e significative del mondo, è conservata all'interno della castello di PANZANO a Castelfranco Emilia in provincia di Modena, un tempo appartenuto al casato Malvasia di Bologna.

Le antiche mura racchiudono la testimonianza della grande passione di Mario Righini per la conservazione e il recupero di auto antiche, coltivata sin dalla giovinezza, allorché' assistette alla demolizione degli automezzi requisiti dallo Stato in epoca di guerra.

E così, mantenendo fede alla promessa di raccogliere il maggior numero di auto e moto d'epoca, Righini ha conservato la

storia dei motori del nostro paese negli spazi del castello, un tempo destinati agli ambienti di servizio. La collezione è composta da circa 350 esemplari, tra cui spiccano la Avio Costruzioni 815 la prima autovettura costruita da Enzo Ferrari nel 1940, quando ancora non esisteva la sua fabbrica, l'Alfa Romeo 2300 8 C, appartenuta a Tazio Nuvolari, che con essa, vinse la targa Florio nel 1933 e il Gran Premio di Monza; la singolare Fiat Chiribiri del 1912, progettata dall'ingegnere a cui deve il nome, che dall'aspetto ricorda un siluro su quattro ruote, in grado già allora di raggiungere velocità' sorprendenti per l'epoca; l'Alfa Romeo 2500 6C Villa d'Este Carrozzeria Touring Superleggera prodotta nel 1949, che prese il nome dal

concorso di eleganza Villa d'Este in cui vinse l'ambitissimo premio è ancora oggi considerata una delle più' belle auto d'epoca; la Ferrari Mondial barchetta, dalla particolare silhouette e al cui cofano si sono ispirati per realizzare il museo Casa Natale Ferrari. Non mancano altri pezzi che rappresentano il meglio dell'automobilismo, dalle Ferrari alle Bugatti, Alfa Romeo, Lancia, Mercedes Benz, Isotta Franchini, Rolls Royce e marche storiche di moto, come Gilera, moto Guzzi, Ducati, Bianchi, Benelli, BMW, Triumph. Tutte auto e moto di cui ognuna rappresenta una parte importante della storia dell'automobile e delle moto sia italiana ma anche mondiale.



**Auto Avio Costruzioni 815**

La Auto Avio Costruzioni 815 è un'autovettura spider progettata da Alberto Massimino in collaborazione con Vittorio Bellentani nel 1940 e realizzata in soli due esemplari.



**Ferrari 500 Mondial Barchetta**

La 500 Mondial è una vettura da competizione prodotta dalla Ferrari nel triennio 1953-55



**Fiat Chiribiri 1912**

Costruita nel 1912, questa vettura speciale di 7000 cc e di oltre 7 metri, venne utilizzata per battere i record di velocità sul chilometro con partenza da fermo. La potenza era di 130 CV con motore biblocco. La sua velocità massima sul Km lanciato raggiungeva 160 Km/h. Le gomme sono montate su ruote di legno.

**Alfa Romeo 2500 6C Villa d'Este Carrozzeria Touring**

La 6C 2500 SS Villa d'Este è un'automobile prodotta tra 1949 e il 1952 dall'Alfa Romeo e dalla carrozzeria Touring Superleggera.



**Alfa Romeo 2300 8c**

Alfa Romeo 2300 8c appartenuta al grande Tazio Nuvolari con cui vinse nel 1933 la Targa Florio e il gran premio di Monza



**MOTORI & SAPORI**  
Miti e Leggende della Nostra Terra...

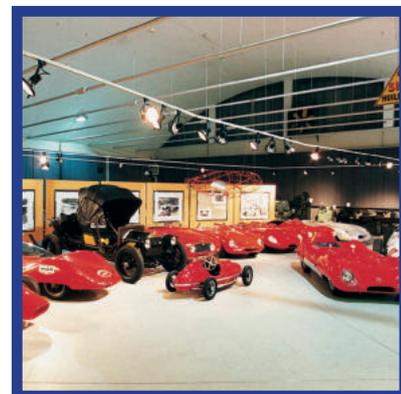
**11 settembre 2022**

Siamo giunti alla **21° edizione di Motori & Sapori** che cambia eccezionalmente per quest'anno veste. Sarà tutta dedicata alla **Collezione di Auto Storiche di Mario Righini**. L'esposizione sarà caratterizzata da una vera e propria mostra a cielo aperto di alcune eccezionali auto di questa prestigiosa collezione. Le potrete ammirare lungo Corso Martiri a partire dalle 9,30 del mattino.



La direzione vuole ringraziare le due prestigiose collezioni Panini e Stanguellini, le Case Madri automobilistiche e tutti gli appassionati che da sempre hanno partecipato alle precedenti edizioni.

**Dal prossimo anno riprenderemo lo svolgimento tradizionale di Motori & Sapori.**



## **E poi si riparte!!!**

Il Vespa Club Castelfranco Emilia in collaborazione con l'associazione la San Nicola, dopo il periodo nero della pandemia, ritorna in piazza con "LE VESPE DEI SOCI". Nello spazio di piazza Curiel, davanti al teatro domenica 11 settembre, i soci del club metteranno in mostra le loro cavalcature metalliche in una mostra statica dedicata allo scooter nazionale. Vespe storiche affiancate da mezzi più recenti, vespe da turismo come quelle che i soci cavalcavano per partecipare a raduni vicini ma anche lontani, nazionali ed internazionali; vespe da competizione come quelle che i piloti usano nelle gare di gimkana che si svolgono in giro per l'Italia, ed anche vespe più datate che i soci custodiscono con cura e mettono in mostra come ricordo dei tempi passati.

Castelfranco è anche Vespa Club dal 1993.

# Stefani Group Srl

**DISTRIBUZIONE BEVANDE  
MODENA E BOLOGNA**

[www.stefani-group.com](http://www.stefani-group.com)

Tel. 059932303 - [info@stefani-group.com](mailto:info@stefani-group.com)

**FRANCESCHINI MARMI srl**

Lapidi e cippi cimiteriali

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



**Casarini Service**  
di Casarini Diego

Castelfranco E. Via Muzza Corona 12  
mail: [ford88@casariniservice.it](mailto: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



**FERRUTENSILE**

Ferrari Renzo



☎ 059.92.62.60 [www.ferrutensile.it](http://www.ferrutensile.it)  
Via del Maniscalco, 10 - CASTELFRANCO E. (MODENA)



# 11 DOMENICA settembre

Piazza della Vittoria dalle ore 21,00

# 41

Sagra del  
Tortellino Tradizionale  
di Castelfranco Emilia  
tirato al mattarello

## IL DOCUFILM DELLA "MOTOR VALLEY"

Il film di Stefano Ferrari

## RICORDANDO EVENTI DELLA MOTOR VALLEY



**Stefano Ferrari, autore del docufilm, verrà intervistato per raccontarci tutte le esperienze nel mondo dei Motori.**

Promosso da Regione Emilia Romagna, Apt Servizi Emilia Romagna e prodotto da Miriste A.P.S., per la regia di Stefano Ferrari.

**Il primo docufilm ufficiale sulla storia della Motor Valley.**

Grazie al contributo di quasi quaranta protagonisti, racconta cento anni di storia della valle dei motori, cioè di quella striscia lunga cento miglia nella quale sono sorti e continuano a conquistare trionfi, sportivi, commerciali e di alta qualità, alcuni fra i più grandi marchi di automobili e di motociclette del mondo.

Una meravigliosa fotografia della Motor Valley, composta da sedicimila aziende dell'indotto e centinaia di migliaia di

ingegneri, tecnici, addetti, operai specializzati ed artigiani, sia proprio qui in questa fetta d'Italia e non altrove, in un contesto speciale dove trionfano, insieme, opere d'arte, grande gastronomia e paesaggi fantastici.

Il desiderio era quello di raccontare perché i conto terzisti emiliano-romagnoli siano i referenti esclusivi delle case automobilistiche più importanti a livello mondiale, perché il know how sia qui e non altrove. E poi c'è lo spirito agonistico, il cronometro come riferimento, la bellezza e la velocità che si fondono insieme, le vittorie, i traguardi, i trofei, i drammi, le tragedie.

**I partner sono stati di livello assoluto:** Formula One Group, Ferrari Spa, Maserati Spa, Gruppo Lamborghini, Dallara, Ducati, Pagani, Alpha Tauri, Autodromo Enzo e Dino Ferrari di Imola, sono solo alcuni degli interlocutori che ci hanno accolto e offerto sostegno, materiale, interviste e disponibilità.



**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.





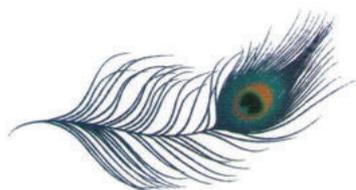
# CANDINIArte

*Via dei Tintori 5*

*Castelfranco Emilia (Mo)*

*Tel. 059 920348 - Fax 059 927307*

*info@candiniarte.it - www.candiniarte.it*



## 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

### 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





# 12 LUNEDI' settembre

Piazza della Vittoria dalle ore 21,00

# 41

Sagra del  
Tortellino Tradizionale  
di Castelfranco Emilia  
tirato al mattarello

## COLDPLAY TRIBUTE BAND

*Live Play*



I Liveplay sono la band di riferimento in Italia ed Europa nel tributo ai Coldplay (la band numero 1 al mondo dal 2000 ad oggi). Nati a fine 2013, dopo un intero anno dedicato alla strutturazione dei vari aspetti delle esibizioni dal vivo, iniziano i live nell'estate 2014, con un grande successo in termini di critica e pubblico fin dagli esordi. L'idea di fondo è superare il concetto di "semplice tribute band", offrendo al pubblico uno spettacolo non

solo musicale ma anche visivo ed emotivo, che possa coinvolgere lo spettatore a 360 gradi. Le stupende sonorità, l'energia travolgente, lo spettacolo mozzafiato e il continuo rinnovamento della band di Chris Martin & Co., sono la grande fonte di ispirazione per i Liveplay, impegnati in concerti curati nel minimo dettaglio e il più possibile simili alle grandi esibizioni live dei Coldplay.

**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.



Axa Tutta la Vita



Ogni fase della vita ha i suoi protagonisti da proteggere

Sapere che la mia famiglia è protetta qualunque cosa accada mi da serenità

## Assicura il futuro di chi ami



**Know You Can**

Assicurazioni e Investimenti  
**Massari Rita e Ravagni Raffaele**  
Via Circondaria Nord 122/A  
41013 Castelfranco Emilia (Mo)  
Tel. 059.920202 - Cell. 389 6047361  
Mail: axa.castelfranco@gmail.com



FAMIGLIA



SINGLE

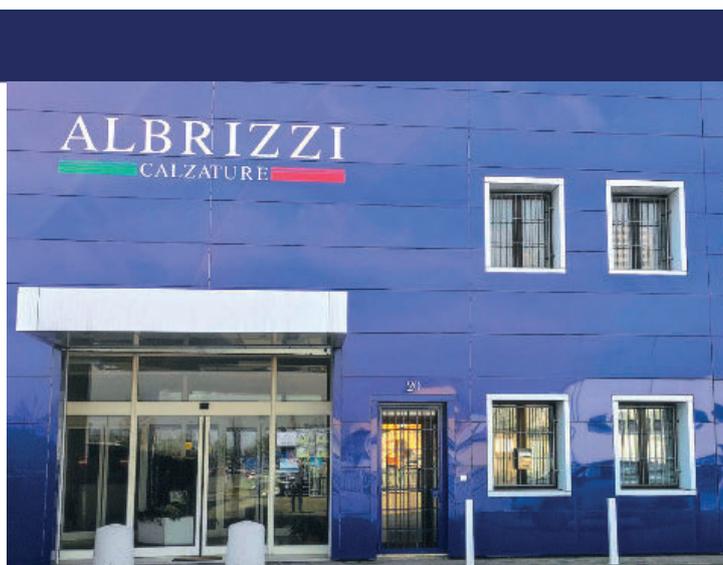


SENIOR

# ALBRIZZI

CALZATURE

Via del Maniscalco 20 | 41013  
Castelfranco Emilia (MO) | Italy  
albrizzicalzature@gmail.com  
T. +39 059 926749  
store.albrizzi.it



CAFÈNOIR

FRAU

GEOX

NeroGiardini  
MADE IN ITALY

PRIMIGI

ENVAL Soft  
Made in Italy

IGI&CO

ara  
SHOES

GRÜNLAND

inblu

VALLEVERDE

Naturino

△X  
SUN68

FILA

VANS

Dezigual

balducci

Falcotto



## NUOVI ARRIVI !!!



# ALBRIZZI

CALZATURE

## BUONO SCONTO 10%

\* valido su merce non scontata



# 13 MARTEDI' settembre

Piazza della Vittoria dalle ore 21,00

41  
Sagra del  
Tortellino Tradizionale  
di Castelfranco Emilia  
tirato al mattarello



## ROCK IN MOVIE

#tuttoilrockdefilm

che sono stati colonna sonora di colossal mondiali e che rimarranno nella storia. Un travolgente spettacolo a 360 gradi, caratterizzato dai trailer dei relativi film che verranno proiettati su maxi schermo sincronizzati perfettamente con l'esecuzione musicale.

Il repertorio comprende brani indimenticabili come, solo per citare alcuni titoli, "The power of love" (tratto dalla colonna sonora del film "Ritorno al futuro"), "Maniac" (tratto dalla colonna sonora di "Flashdance"), "The never ending story" (tratto dalla colonna sonora del film "La storia infinita") ... e ancora "The Blues Brothers", "Pretty woman", "Fame - Saranno famosi", "Bohemian Rhapsody" ed altri colossal cinematografici.

**ROCK IN MOVIE** è un universo che nasce dalla sinergia di due tra le più grandi forme d'arte: il rock e il grande cinema. Una band professionista, in un emozionante live show, renderà tributo ai più grandi brani rock e pop

**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.



## VENTURELLI ABBIGLIAMENTO UOMO

Corso Martiri, 171 - 41013 Castelfranco Emilia (Mo)

Tel. 059 926386 - Fax 059 9530472

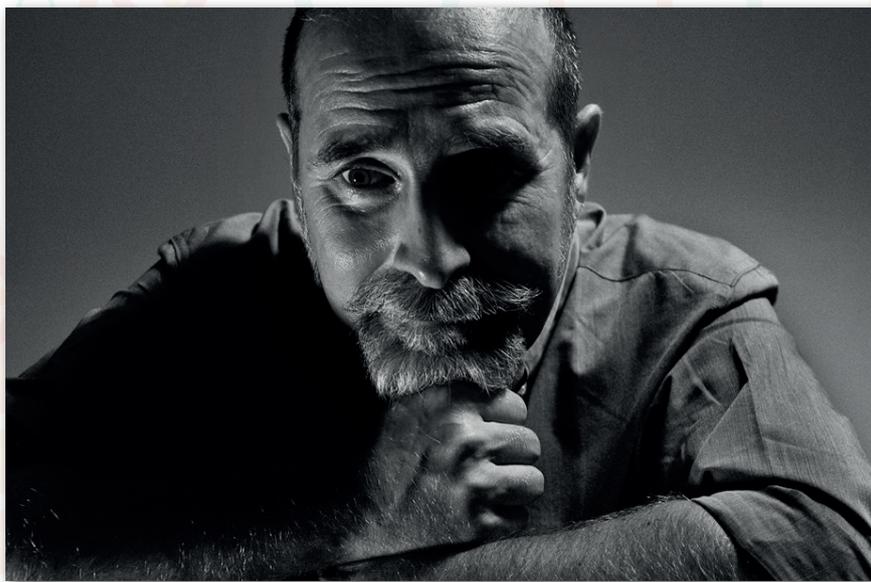
[www.venturelliabbigliamento.it](http://www.venturelliabbigliamento.it) - [info@venturelliabbigliamento.it](mailto:info@venturelliabbigliamento.it)

# "la SanNicola"

Associazione di Promozione Sociale

e' anche *Jazz*

## MARCO DETTO TRIO



La musica di Marco Detto è un incontro di fantasia musicale e improvvisazione creativa che si intrecciano simultaneamente.

Ogni strumento, ogni brano, ogni momento compositivo danno vita a continue sorprese grazie all'estro di Marco Detto, nonché dalla complicità di ottimi musicisti che lo accompagnano, sorprendentemente vitale, originale e jazzisticamente italiano.

In apparenza così lontani da ogni schema strutturale, le composizioni di Marco Detto lasciano spazio all'arte della fantasia e della personalità di ogni musicista, contribuendo

ciascuno al tessuto musicale che fonde stili interpretativi diversi, profondamente legati alla memoria del proprio vissuto e alla propria origine territoriale.

In questo contesto, Marco Detto potrebbe essere considerato un pianista d'imprinting classico e compositore tout-court che ricrea il piacere del dialogo musicale più semplice ed espressivo per ciascuno strumento, con una valenza a volte romantica e una ricerca incessante di timbri e di suoni.

Il rapporto privilegiato che riesce a ricreare con i musicisti, in modo del tutto naturale, lo porta a trasformarli in straordinari

# 13 MARTEDÌ SETTEMBRE

Via Ripa Inferiore dalle ore 21,00

Pianoforte: Marco Detto  
Contrabbasso: Attilio Zanchi  
Batteria: Marco Castiglioni

compagni di viaggio.

Marco Detto è senz'altro uno tra i maggiori esponenti del pianoforte jazz in Italia. La sua arte è riconosciuta in tutto il mondo attraverso le **numerose collaborazioni internazionali** con musicisti del calibro di **Peter Erskine, Palle Danielsson, Eddie Gomez, Lenny Wite, Jeremy Steig**, oltre ad una infinita schiera di musicisti italiani.

Nei suoi lavori si ammira la sua capacità di scrittura musicale, le sue linee melodiche sia nella composizione che nell'improvvisazione arrivano direttamente al cuore. La sua umanità e la sua simpatia trasbordano ad ogni incontro regalando agli ascoltatori momenti di gioia e poesia come pochi sanno fare.

Il concerto è costituito da brani originali di Marco Detto e da standards rivisitati.

# "la SanNicola"

Associazione di Promozione Sociale

e' anche *Jazz*

## 14 MERCOLEDÌ SETTEMBRE

Via Ripa Inferiore dalle 21,15



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.

### ITALIAN JAZZ PROJECT

Voce: Anna Valiano

Fisarmonica e Pianoforte: Massimo Tagliata

Basso e Contrabbasso: Massimiliano Turani

Sax, Flauto Traverso e Clarinetto: Mike Alfieri

Batteria: Roberto Rossi

Fonico: Domenico Veggiato



Mercoledì 14 Settembre in Piazza Bergamini dalle 20,30

Cittadinanza Attiva  
Castelfranco Emilia

## "I GRANDI ANZIANI RACCONTANO"

*avvenimenti personali, sociali e politici del secolo scorso*

PRESENTAZIONE A CURA DI: R. ADANI - L. LONGHI

G. MACCAFERRIC.SETTI - AM. ZINI

I GRANDI ANZIANI  
RACCONTANO:  
AVVENIMENTI PERSONALI,  
SOCIALI E POLITICI  
DEL SECOLO SCORSO

DEDICATO AI GIOVANI  
CHE VOGLIONO SAPERE



A Cura di R. Adani L. Longhi G. Maccaferri C. Setti AM. Zini

Oggi, immersi nell'immediatezza, nell'apparenza del vedere, dell'essere visti, prestare ascolto alle esperienze di vita dei grandi anziani della comunità di Castelfranco Emilia significa risvegliare la nostra umanità, custodire la memoria che rende vivi e vissuti gli avvenimenti personali, sociali, civili, politici del ventesimo secolo, che si leggono sui libri di storia. la generazione del dopoguerra può rammemorare i racconti dei nonni, dei genitori, recuperare i vissuti dell'infanzia. Per i millennials e la generazione z, in particolare, è un modo per acquisire una consapevolezza maggiore del recente passato. Le associazioni "Cittadinanza Attiva", "Cuore in Gamba", gli sponsor "Conad Castelfranco Emilia", l'associazione "La San Nicola", impegnate a sostenere fattivamente la cultura, non solo materiale del paese, propongono, sostengono, raccolgono, diffondono la memoria con la raccolta

di storie di vita, consapevoli che, in una società di tutte le età, "la storia siamo noi" (f. De Gregori).

Non di solo pane vive l'uomo, per restare in tema parafrasiamo: non di soli tortellini si vive! Certamente, ma senza cibo neppure si esiste!

Quindi i necessari piaceri della tavola sono accompagnati da quelli della convivialità, dell'ascolto della musica, di importanti relatori, della lettura, della visione di opere d'arte...

Se ci pensiamo l'Ass. S. Nicola APS offre anche alimenti per lo spirito!

Quest'anno ci piace sottolineare questi ultimi per la presentazione del volume "i grandi anziani raccontano: avvenimenti personali, sociali e politici del secolo scorso". Sono pubblicate dieci storie di vita di grandi anziani, a partire da un centenario, per ascoltare dalla loro viva voce gli avvenimenti personali, sociali, politici, a partire dalla seconda guerra mondiale, che li hanno accompagnati nella loro esistenza. La raccolta delle memorie nasce da una volontà collettiva: gli anziani che hanno raccontato, i volontari di cittadinanza attiva e cuore in gamba, sostenuti dal presidente, che hanno raccolto le loro voci, gli sponsor: il Conad di Castelfranco Emilia, l'associazione la san Nicola.



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

Borghis 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 Borghis.** 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.



# 14 MERCOLEDI' settembre

Piazza della Vittoria dalle ore 20,00

# 41

Sagra del  
Tortellino Tradizionale  
di Castelfranco Emilia  
tirato al mattarello



CITTÀ DI  
CASTELFRANCO  
EMILIA

## SPORT SOTTO LE STELLE



Mercoledì 14 Settembre 2022

dalle ore 20,00

SUL PALCO  
IN PIAZZA DELLA VITTORIA

STAND GASTRONOMICI DELLA SAGRA APERTI

TANTE DISCIPLINE SPORTIVE, DIVERTIMENTO,  
MUSICA E INIZIATIVE



La San Nicola in collaborazione con il  **labeerinto**, birrificio di Modena

## 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.



Via Loda, 325  
San Cesario sul Panaro - Modena  
Tel. 059 933050 - [www.rosticucine.it](http://www.rosticucine.it)

 **ROSTI**  
FABBRICA CUCINE COMPONENTI  
oltre 50 modelli di cucine esposte

**expert**  **city**

# MALFERRARI

**Vendita riparazione piccoli e  
grandi elettrodomestici**

**Incasso e libero posizionamento**

**TV informatica smartphone**

**Impianti antenna TV SAT**

**Impianti di condizionamento**

**Impianti di allarme**

**Antintrusione**

**Videosorveglianza**



**BOSCH SIEMENS**

**SAMSUNG**

**Via P. Tarozzi 31/33/25 Castelfranco Emilia (MO) Tel. 059925272**



# 15 GIOVEDÌ settembre

Piazza della Vittoria dalle ore 21,00

# 41

Sagra del  
Tortellino Tradizionale  
di Castelfranco Emilia  
tirato al mattarello



## MUPPETS

### Cover Dance Band

I Muppets sono una delle realtà più originali ed apprezzate nel panorama attuale della Live Music.

La cura riservata agli arrangiamenti, all'accurata selezione del repertorio, unita al carisma ed alle doti vocali dei due cantanti Martina e Francesco sono senza dubbio i punti di forza del loro trascinante spettacolo Dance e non solo.

I Muppets si esibiscono regolarmente in vari paesi europei oltre ad essere la band ufficiale del prestigioso villaggio vacanze Coral Bay di Sharm El Sheik sul Mar Rosso. Sono stati invitati ad arricchire Eventi Privati e Aziendali di Dolce&Gabbana, Tommy Hilfiger e molti altri.

**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.



## Un ultimo gesto d'amore

**EVEREST**  
CELEBRIAMO LA VITA

Servizi funebri per animali  
Tel. 333 88.33.088

everestonoranze

[www.everest.pet](http://www.everest.pet)

IN COLLABORAZIONE CON ONORANZE FUNEBRI ZUCHELLI CASTELFRANCO EMILIA (MO)

# 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



LOUNGE BAR

VIA RIPA INFERIORE N.30  
41013 CASTELFRANCO EMILIA (MO)



Azienda vitivinicola  
**GRIMALDI**  
produzione e vendita  
vino

Consegna a domicilio

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

**FH**  
FASHION  
H A I R

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



# 16 VENERDI' settembre

Piazza della Vittoria dalle ore 21,00

# 41

Sagra del  
Tortellino Tradizionale  
di Castelfranco Emilia  
tirato al mattarello

## NEBBIA IN VAL PADANA

*Spettacolo Comico Musicale*

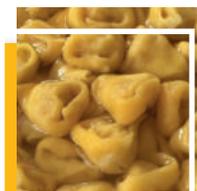
Spettacolo comico-musicale con Andrea Ferrari (voce), Marco Dieci (tastiere), Frank Coppola (batteria) e Pablo del Carlo (contrabbasso).

90 minuti di repertorio canoro che ripercorre la storia del varietà televisivo e teatrale nei loro anni d'oro; un piacevole e divertente momento dove il pubblico si sente coinvolto a cantare i tormentoni delle canzoni di Alberto Sordi, Renato Rascel, Fred Buscaglione, Enzo Jannacci, Quartetto Cetra, Giorgio Gaber, I Gufi, Cochi e Renato, Johnny Dorelli, Gigi Proietti e tanti altri. La particolarità è data dall'aver scelto brani divertenti che si prestano all'interpretazione comica teatrale.



**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.



**GELATERIA**  
Artigianale

**CIAO CIAO**

...IL BUON GELATO ARTIGIANALE!!!

Corso Martiri n°321/323 - 41013 Castelfranco Emilia (MO)  
Tel: 059 920557

**PNEUS EQUIPE**

**PNEUMATICI - CERCHI - ASSETTO RUOTE - RACE -**

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

# ENERGIA ED EFFICIENZA, PER LE FAMIGLIE E LE IMPRESE.

Servizi puntuali.  
Risposte semplici e chiare.  
Correttezza e trasparenza.  
Rispetto per l'ambiente.

Ti aspettiamo  
nei nostri sportelli con  
l'offerta più adatta per te.

 numero verde gratuito  
**800 038 083**

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

**My Sinergas**  
è l'App che consente di  
gestire le forniture di  
gas e luce con semplicità  
e in ogni momento



  
**LUCE**

  
**GAS**

  
**RISPARMIO  
ENERGETICO**

 **Sinergas**  
luce · gas · efficienza energetica



# 17 SABATO settembre

Piazza della Vittoria dalle ore 21,00

# 41

Sagra del  
Tortellino Tradizionale  
di Castelfranco Emilia  
tirato al mattarello



## MAURO MASE'

*Una voce per Battisti*

Nomadi, Gianni Nannini, Drupi, Mia Martini, Laura Luca, Celso Valli, Vincenzo Tempera, Gianpiero Reverberi) E con lo stesso nell'Estate del 2000, registra il suo primo singolo "No" Alta Marea Dischi Milano Nel 2002 segue il singolo "Da Leningrado" Star Class dischi Milano. Ha collaborato con il Maestro Giancarlo di Maria arrangiatore e direttore d'orchestra (Alberto Urso, Andrea Bocelli, Clarice, Denis Fantina, Filippo Giordano, Fiorello, Francesco Renato, Gianni Morandi, Il Volo, Laura Pausini, Mina e Celentano, Patty Pravo, Ornella Vanoni, Vasco Rossi). Incidendo l'album "Vuoti a perdere". E, i singoli "La smorfia del Vip" e "Sfumature rosa". Collabora con l'autore, Gianfranco Baldazzi (Mina, Morandi, Lucio Dalla, Ron, Goran Kuzminac, Ornella Vanoni, Samuele Bersani, Stadio), insieme scrivono

l'album "Vuoti a Perdere" I singoli "La smorfia del vip" e "Sfumature rosa". Il suo grande successo è legato al 2000, partecipato alla Contest TV "Momenti di gloria" su Canale 5, presentata da Mike Bongiorno, interpretando e vincendo con la canzone di Mogol-Battisti "Mi ritorni in mente". Molte sono le sue apparizioni televisive: La botola RAI Uno, presentata da Fabrizio Frizzi. Europa Spettacolo Sky channel. Italy in the Night on Sky music. Giro D'Italia Presentation. RAI Sport RAI TRE. Milano in musica, Sky TV. Festival show. Music Show. Sky e Rete 4. RAI International Music in the Night. Cantagiro RAI 2 Concerto per Lucio (ripreso da molte emittenti televisive e radiofoniche). Ha scritto e interpretato le sigle musicali dei programmi televisivi quali "Vipere e papepe" in onda su Sky e Italia è.

Ha studiato pianoforte con l'insegnante Maria Rosaria Visini e canto con il soprano Antonella Trovarelli. Dote innata, nello scrivere canzoni ed esibirsi nei vari contesti musicali. Nel 2000 e 2001 partecipa presso il teatro Ariston di Sanremo come nuove proposte al festival "una voce per Sanremo". Viene notato dal discografico e producer Bruno Tavernese (RCA, Numero Uno, Ricordi CBS-Sony: Mogol Battisti, Claudio Fabi, Alberto Salerno, Adriano Pappalardo,

**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.



**MACELLERIA  
CASSANELLI**  
SERVIZIO BARBEQUE

PER AZIENDE E PRIVATI  
CASTELFRANCO EMILIA

MARCO 389 8947126 - MIRCO 338 7153908

**PIZZERIA  
da  
Riccardo**

Via Ripa Inferiore 38  
Castelfranco Emilia  
Tel. 059 9775433



A.N.P.A.S.  
ASSOCIAZIONE  
NAZIONALE  
PUBBLICA  
ASSISTENZA



Associazione Volontari per la Pubblica Assistenza

# CROCE BLU

CASTELFRANCO E. - NONANTOLA - SAN CESARIO s.P.

è  
gratis

**INIZIO CORSO**  
**20 SETTEMBRE 2022**



**ISCRIVITI** PRESSO  
**LE**  
**NOSTRE**  
**SEDI**



**SOCCORSO SANITARIO**  
**SERVIZI SOCIALI**  
**PROTEZIONE CIVILE**

**CASTELFRANCO E.**  
**059 924545**

**NONANTOLA**  
**059 547870**

[www.croceblucastelfranco.org](http://www.croceblucastelfranco.org) | [info@croceblucastelfranco.org](mailto:info@croceblucastelfranco.org)



# KAPPADUE WINEBAR

BAR A' vins & CHAMPAGNES  
Castelfranco Emilia (MO)

## C.&C. ESTETICA

### CATERINA ESTETICA

caterinanuccio72@gmail.com

059.4726663  
349.4011515

VIA DALLA VACCA, 42/44 - CASTELFRANCO EMILIA



La tua impresa sempre con te



[www.mylapam.eu](http://www.mylapam.eu)



Archivio  
digitale

Fattura  
semplice PRO

Scadenziario

Gestione PEC

Dipendenti

Analisi  
strategica

Sede di Castelfranco  
Corso Martiri 16

[castelfranco@lapam.eu](mailto:castelfranco@lapam.eu)  
059 953 7310  
[www.lapam.eu](http://www.lapam.eu)



Via Circondaria  
Nord, 175  
Castelfranco Emilia  
Tel. 059 6231600



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



## 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**

**EUROTERM**

Via Circondaria Nord 83 - Tel/Fax 059 92 72 69  
41013 Castelfranco Emilia (Mo)  
E-mail : [info@termoidraulicatassinari.it](mailto:info@termoidraulicatassinari.it)

# Forgieri

S.a.S.

## IMMOBILIARE

Corso Martiri, 254  
Castelfranco Emilia (Mo)

\*\*\*

Cell. 335.5382810  
[www.forgieriimmobiliare.it](http://www.forgieriimmobiliare.it)

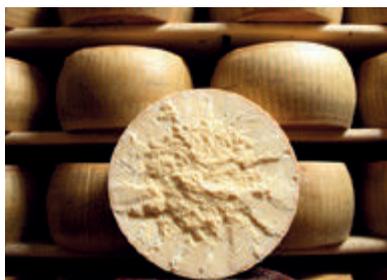
# CI SONO PIACERI CHE SI INCONTRANO SOLO IN LUOGHI SPECIALI.

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](http://www.Modenatur.it)

Con il contributo di:

**F.A.M.O.**  
FONDAZIONE  
AGROALIMENTARE  
MODENESE



PARMIGIANO  
REGGIANO



VIGNOLA  
Denominazione I.G.P.



modena **tour**  
TERRITORIO, TURISMO, RISTORAZIONE



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



Alla Sagra del Tortellino Tradizionale arriva

## **“IL PIATTO MODENA A TAVOLA”**

degli Chef dei ristoranti del Consorzio

Nelle scorse settimane La san Nicola APS, le Maestre Sfoglina Aps hanno firmato una convenzione con accordo di collaborazione con il Consorzio di Ristorazione MODENA a TAVOLA, facente parte di “Piacere Modena” il brand della società Palatipico a cui aderiscono i principali Consorzi di tutela e promozione che rappresentano le produzioni agroalimentari DOP e IGP della Provincia. L'accordo prevede che nelle manifestazioni programmate alle quali aderiscono le due Associazioni e Modena a Tavola e che vedono come primo piatto il Tortellino, verrà proposto il Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia servito in brodo di cappone, riconoscendone il valore iconico.

Sono altresì previsti “collaborazioni alla realizzazione e progettazioni di azioni di promozione del territorio”. A tal proposito durante la Sagra da lunedì 12 settembre a venerdì 16 settembre Chef di Modena a Tavola presenteranno un piatto diverso ogni sera con i prodotti DOP e IGP di Modena e Provincia.

Un grato ringraziamento per la sensibilità e collaborazione va a Piacere Modena. Potrete prenotare, nelle sere indicate, il “PIATTO MODENA a TAVOLA “ disponibile ad esaurimento presso le casse della sagra.

È da qualche mese già operativa la sede o meglio il Forte Urbano Lab dove le **Maestre Sfogline** in costante collaborazione con l'**Associazione la "San Nicola"** producono il **VERO TORTELLINO**: quello che vede nel ripieno i prodotti DOP e IGP del territorio. Le volontarie Maestre Sfogline sono di supporto a due persone che imparano la sfoglia tirata solo al matterello e hanno così la possibilità di prendere un supporto finanziario, ma soprattutto una volta estinta la pena provare a riscattarsi, imparando un lavoro che gli permetterà di reinserirsi nella comunità.

La Casa di reclusione di Castelfranco è uno dei pochi Istituti sul territorio Italiano configurato come "Casa di reclusione a custodia attenuata e casa di lavoro" ed è quindi impegnata in percorsi di formazione-lavoro.

Da settembre 2021, una volta al mese l'associazione propone in vendita il TORTELLINO TRADIZIONALE e, si può acquistare il brodo di cappone per la degustazione. In questo modo questa iniziativa sociale è di supporto a queste persone e si finanzia.

Seguiteci sui nostri canali social e giornali per conoscere le date degli eventi di vendita del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia.

Seguiteci anche per conoscere le date, dei corsi "**Impariamo a Tirare la Sfoglia con il Matterello**" che vedono protagoniste le Maestre Sfogline.

Intanto è in programma ad ottobre, su forte richiesta della dirigenza dell'Istituto Lazzaro Spallanzani, a essere di supporto, anzi a insegnare ai nuovi professori, che provengono spesso da altre regioni, nei corsi di ristorazione Eno-gastronomico che prenderanno possesso delle cattedre nell'anno 2022/2023 come il territorio abbia come punto focale i saperi delle nostre Rezdore e Sfogline.

È una iniziativa che va ad onore dello Spallanzani che vuole conoscere dalle persone semplici, ma pratiche come le

Maestre Sfogline la cultura gastronomica del territorio. In questi giorni sui media sono usciti articoli su una proposta di legge che deve essere approvata dalla commissione Cultura della Regione Emilia Romagna per creare la qualifica di Sfoglina e Sfogolino.

Interessante iniziativa, vedremo nei prossimi mesi cosa accadrà. Siamo curiosi di sapere come pensano di mettere in pratica questi corsi professionali. Intanto dopo questi quaranta e passa anni possiamo essere orgogliosi che i nostri corsi negli anni con le Maestre Sfogline rappresentano quanto di più qualificato ci sia, oltre all'attestato che diamo.

Dalle Maestre Sfogline della San Nicola sono venuti chef stellati, persone che intendevano aprire un'attività del settore ristorativo e gli studenti delle scuole alberghiere e professionale del settore che sono stati incantati dalla loro maestria, dai consigli semplici ma qualificati.

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 matterello per produrre taglioline, tagliatelle, stricchetti, lasagne, pasta ripiena: bontà che solo la produzione interamente artigianale permette di valorizzare al massimo.

Abbiamo, sia come Maestre Sfogline sia come San Nicola, firmato un accordo molto importante con il Consorzio dei Ristoratori Modena a Tavola che in altra parte della pubblicazione verrà dettagliato. Non dimentichiamo inoltre la battaglia per includere le Maestre Sfogline di Castelfranco nella candidatura come Patrimonio Immateriale dell'Unesco.



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

È possibile acquistare il **VERO**  
**TORTELLINO TRADIZIONALE DI CASTELFRANCO EMILIA**  
della San Nicola e delle Maestre Sfoglino  
nei giorni della Sagra e **SOLO** alle casse ufficiali  
della stessa Sagra

Vi aspettiamo inoltre il 22/23 ottobre - 26/27 novembre - 3/4 dicembre - 17/18 dicembre  
in C.so Martiri, portico adiacente P.zza Aldo Moro dalle 9:00 alle 12:30

**Il Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia** viene tirato solo al mattarello dalle Maestre Sfoglino di Castelfranco Emilia, e chiuso a mano con il ripieno della ricetta tradizionale con i prodotti dell'eccellenza alimentare del territorio.

**Il ripieno della ricetta tradizionale comprende prodotti delle eccellenze agroalimentari delle Province di Modena e Bologna**

- 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.

**Da noi è possibile acquistare anche il brodo in confezione da 1 litro con cui consigliamo di accompagnare il nostro tortellino.**

per informazioni e prenotazioni  
su facebook: Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia  
per mail: [info@maestresfoglino.it](mailto:info@maestresfoglino.it)



# 41

Sagra del  
Tortellino Tradizionale  
di Castelfranco Emilia  
tirato al mattarello

# UN ANNO INIZIATIVE E... TANTE SODDISFAZIONI

## CENA DI BENEFICENZA A FAVORE DELL'ISTITUTO LAZZARO SPALLANZANI



Terminata la Sagra il 22 settembre 2021 abbiamo, assieme al Comune, Piacere Modena, Modena a Tavola e ai ragazzi dello Spallanzani, organizzato una cena di beneficenza a favore dell'Istituto Lazzaro Spallanzani volto all'ammodernamento delle attrezzature. La san Nicola ha devoluto praticamente l'intero incasso delle iscrizioni, facendosi carico delle principali spese organizzative.

## GUSTI.A.MO 21

Il 9/10 ottobre a Modena, in Piazza Roma, le Maestre Sfogline fanno una dimostrazione di come si tira la sfoglia con il mattarello, in occasione dell'evento GUSTI.A.MO 21 organizzato da Piacere Modena



## CENA DI GALA DI PIACERE MODENA

Il 23 ottobre al Castello di Levizzano cena di gala di Piacere Modena per il personale dell'Ambasciata Italiana in Svezia e le giornaliste Svedesi Linda e Jenny che hanno citato in articoli la storia dell'Oste e dell'ombelico. Il Tortellino Tradizionale di Castelfranco naturalmente viene servito in brodo di cappone. *Of course!*



## UN BRINDISI AL CENTRO VACCINALE

Il 22 dicembre 2021 abbiamo portato i Tortellini Tradizionali al personale del CENTRO VACCINALE di Castelfranco Emilia (Punto di Ca Ranuzza). Un brindisi speciale e una confezione di Tortellini e brodo di cappone per il loro Natale. A loro e a tutti i dirigenti e personale va il ringraziamento per il lavoro continuo che stanno facendo per la nostra Comunità.

## IL TORTELLINO TRADIZIONALE IN AMERICA

Terza settimana di gennaio 2022 due straordinarie Maestre Sfogline in trasferta a Palm Beach, Florida (USA), per la manifestazione Cavallino Classic il concorso d'eleganza dedicato alle più prestigiose Ferrari da collezione in USA. Show Cooking per far vedere e conoscere agli Americani, la cultura, le tradizioni, i saperi non solo della nostra bella Città, ma dell'Emilia intera, in un binomio di eccellenze: FERRARI e TORTELLINI TRADIZIONALI. Ma la cosa ancora più straordinaria è che hanno preparato diverse decine di chili di Tortellini per la cena di gala, tirando, con le difficoltà che potete solo voi immaginare; la "nostra" Matilda che ha amabilmente tirato le sfoglie tutte al mattarello e Lorenza, la chiusura del ripieno in quadratini di sfoglia a mano. Un grazie a Valentina Greggi e Canossa Events che ci ha scelto per questo evento.



# UN ANNO INIZIATIVE E... TANTE SODDISFAZIONI

# 41

Sagra del  
Tortellino Tradizionale  
di Castelfranco Emilia  
tirato al mattarello



## ART 27 – IL SAPORE DEL RISCATTO

Si gira, al Forte Urbano il film 8 mm "Art 27 - Il Sapore del Riscatto"- che vede protagoniste alcune Maestre Sfogline; è un importante progetto per aiutare ad alcuni giovani detenuti di imparare un lavoro che sarà utile per il loro re-inserimento nella società, alla fine della pena. Alla fine di febbraio 2022 a Toronto al Women Film Festival il cortometraggio ha vinto il premio come migliore regia. Complimenti a Ginevra Barboni, agli attori e a tutti coloro Regione, Comune, Casa di Lavoro, che hanno creduto nel progetto. Ci fa piacere estendere i complimenti alle Maestre Sfogline: Sergina, Graziella, Angela, Franca e Laura.

## MOTOR VALLEY FEST CASTELFRANCO

Il 26 maggio per il Motor Valley Fest, Castelfranco è stata presente con il Tortellino Tradizionale delle Maestre Sfogline nella cena di gala presso l'Accademia Militare di Modena a cura di Massimo Bottura.



ANTIPASTO	SECONDO
CARPACCIO DI COTECHINO MODENA IGP SERVITO CON PICCOLA GIARDINIERA DELLA TRADIZIONE E MAIONESE AL LAMBRUSCO GRASPARDOSA DI CASTELVETRO DOP	QUANCIALINO DI MAIALE GLASSATO ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP, CREMA DI PATATE DI MONTESE PROFUMATA ALL'ALLOREO E CHIPS DI ZUCCA
IN ABBINAMENTO: LAMBRUSCO DI SORBARA DOP "SUNTOPIAZZO"	IN ABBINAMENTO: LAMBRUSCO DI CASTELVETRO DOP "VINO DEL RE" LAMBRUSCO DALMONTE DI SANTA CRISTE DOP "LA TRADIZIONE"
PRIMI	DOLCE
TORTELLINO TRADIZIONALE DI CASTELFRANCO EMILIA SERVITO IN RISTRETTO DI CAPPONE	CANNOLE AROMATIZZATE ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP E AL LAMBRUSCO DI SORBARA DOP, CON Mousse di RICOTTA DI VACCIA BIANCA MODENESE, OLIOSE DI VIGNOLA IGP, SALSA MIA ALLA CONFETTURA DI AMARENE BRUSCHE DI MODENA IGP E ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP
ROSETTE AL PROSCIUTTO DI MODENA DOP, TOSUNE E CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO DOP	IN ABBINAMENTO: LAMBRUSCO DI SORBARA DOP "SUNTOPIAZZO"
IN ABBINAMENTO: LAMBRUSCO DI SORBARA DOP "SUNTOPIAZZO"	IN ABBINAMENTO: LAMBRUSCO GRASPARDOSA DI CASTELVETRO DOP "SUNTOPIAZZO"

## CENA AL MUSEO ENZO FERRARI

Il 27 maggio presso il Museo Enzo Ferrari cena a cura Piacere Modena e Consorzio ristoratori Modena a Tavola: primo piatto Tortellini Tradizionali di Castelfranco in ristretto di cappone.

<b>Antipasto</b>
Carpaccio di manzo all'olio tiepido aromatizzato alle erbe
<b>Primi</b>
Tortellini tradizionali di Castelfranco Emilia della SAN NICOLA, serviti in ristretto di cappone
Tortelloni con ricotta di montagna e spinaci alla vecchia Modena (pancetta croccante e riduzione di balsamico)

## CENA DI GALA DELL'ASSOCIAZIONE MAGISTRATI TRIBUTARI

Il 18 giugno presso l'Accademia Militare di Modena, nella Cena di Gala dell'associazione Magistrati Tributari, su invito dell'Avvocato Mirella Guicciardi, è stato servito il Tortellino Tradizionale di Castelfranco, in ristretto di cappone, assieme ad altre Eccellenze come l'aceto ABTM e il Nocino dell'Ordine. Prima due nostre Maestre Sfogline hanno dato prova di abilità tirando la sfoglia al mattarello e facendo vedere come si prepara il Tortellino.

Oltre 100 persone provenienti da tutta Italia hanno conosciuto e apprezzato il piatto iconico della nostra Modena. Un grazie a Rossi Divisione Catering.

**IL VERO TORTELLINO TRADIZIONALE di Castelfranco Emilia: uno scrigno di sapori che rappresenta l'orgoglio di un paese, di una Comunità che UNISCE MODENA e BOLOGNA. Le testimonianze dicono che a Castelfranco Emilia, sia nato il TORTELLINO!**

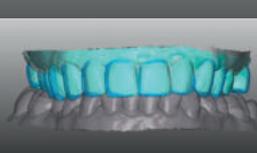
# Il sorriso dona emozioni uniche

Noi dello Studio del **Dott. Claudio Malagoli** ce ne prendiamo cura, con la nostra **passione**, la nostra **professionalità** e le più avanzate **tecnologie**, per **piccoli e grandi pazienti**. Dal 1996.



## Nuova tecnologia **SCAN FACE**

La tecnologia a **scansione facciale** riproduce l'**immagine fotografica tridimensionale realistica** del volto del paziente, **senza emissione di radiazioni**. L'immagine tridimensionale **SCAN FACE** consente di **pre-visualizzare virtualmente il risultato del trattamento odontoiatrico** e di **condividerlo con il paziente**.



### Dott. Claudio Malagoli

Via Garagnani, 57 - Castelfranco Emilia (MO) - tel. 059 927320

Scopri tutti i nostri servizi su [www.studiodentisticomalagoli.com](http://www.studiodentisticomalagoli.com)



StudioDottClaudioMalagoli



dott. claudio

**malagoli**  
studio dentistico

#### Il nostro studio si occupa di:

- TAC con tecnologia Scan Face
- Anestesia e sedazione cosciente
- Autofluorescenza dei tessuti molli del cavo orale
- Trattamento delle apnee ostruttive del sonno

- Igiene Orale
- Odontoiatria conservativa
- Endodonzia con microscopio
- Chirurgia odontostomatologica mini-invasiva con tecnologia piezoelettrica

- Parodontologia - Chirurgia parodontale
- Implantologia TAC guidata a carico immediato
- Protesi fissa e protesi mobile
- Gnatologia (risoluzione delle contratture dei muscoli della testa e del collo)

- Ortodonzia tradizionale e invisibile
- Odontoiatria pediatrica con ludoteca
- Odontoiatria estetica e sbiancamento
- Radiologia odontoiatrica digitale
- Impronta digitale

# Pizzeria da Isi

Vi aspetta per la  
**NUOVA APERTURA**  
in P.zza Aldo Moro  
Castelfranco Emilia (MO)

# CRAZY BAR

**COLAZIONI - PRANZI - APERITIVI**

**Via Solimei 20**

**Castelfranco Emilia - MO**

# 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](mailto:info@elettrocarsnc.com) - P. IVA 00896130366

# 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](mailto:info@pdipane.it)

PREPARIAMO SU ORDINAZIONE...

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



# 18 DOMENICA settembre

**41**  
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)

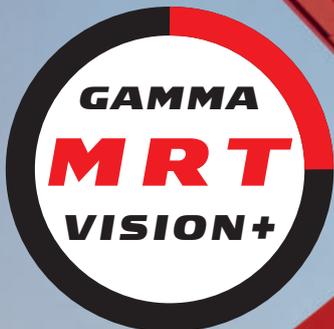


## Dalle 16,30 Gran finale con la rievocazione della nascita del Tortellino

Dopo lo scambio del Mattarello fra l'Oste e la Dama della passata edizione con l'Oste e la Dama del 2022 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.





### **Notevole Visibilità**

Grazie al nuovo design panoramico della cabina, abbiamo ottenuto una visibilità senza precedenti.

### **Nuovo Radiocomando**

Con il nuovo radiocomando potrai spostare la macchina direttamente dal cestello o da terra!

 **MANITOU**  
HANDLING YOUR WORLD



# CASTELLO IN FESTA DOMENICA 18 SETTEMBRE 2022

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



# 41

Sagra del  
Tortellino Tradizionale  
di Castelfranco Emilia  
tirato al mattarello



**D**omenica 18 settembre è tradizionalmente dedicata a far rivivere la leggenda della nascita del tortellino. Sarà una edizione particolare perché vedrà la partecipazione di personaggi molto noti. Un corteo con tanti figuranti in costume, sbandieratori e chiarine percorrono la Via Emilia dove poco prima dell'incrocio con Via Circondaria lato nord si farà lo scambio di un prezioso mattarello dell'Artista Mameli per poi giungere in Piazza Della Vittoria, dove una piece teatrale proporrà la leggenda. Sappiate che quest'anno è la 41° edizione e Castelfranco Emilia, luogo di nascita del tortellino, in Piazza Aldo Moro, nel 2006 si ricorda l'evento con un monumento finanziato dalla Dotta Confraternita del Tortellino di Bologna e dalla Associazione la San Nicola, sancendo così Castelfranco come luogo di nascita del Tortellino all'Osteria Corona dei Malvasia. Il Monumento fontana verrà in seguito donato alla Città di Castelfranco Emilia, purtroppo sembra, col tempo, che vari problemi hanno costretto i Tecnici a riconvertirlo (in una aiuola) con fiori ecc. Lo stato del Monumento è piuttosto degradato, saremmo a sollecitare qualche azienda a chiedere al Comune di tenerlo in efficienza sotto il lato decorativo. Ci risulta che i Castelfranchesi apprezzerebbero molto, perchè "al tourtlein le ed Castel" e noi saremmo pronti a fare ...forniture di Tortellini Tradizionali qualche azienda, pensiamo a uno scambio interessante. 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 salicce, 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 pò 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 18 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 partecipano e siamo lieti di averli presenti durante la sagra alcuni di loro hanno donato negli anni il Mattarello, scolpito a mano con varie e interessanti tecniche lavorative narrante la storia del tortellino e di questo gliene siamo grati. 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 41ª edizione il grande corteo 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. 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 2021 Enrico Corsini e Maura Zini che accoglieranno i nuovi “Oste e Dama” insigniti per questa edizione. 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

**41**

Sagra del  
Tortellino Tradizionale  
di Castelfranco Emilia  
tirato al mattarello



# 41

Sagra del  
Tortellino Tradizionale  
di Castelfranco Emilia  
tirate al mattarello

## CASTELLO IN FESTA DOMENICA 18 SETTEMBRE 2022 *Dame, cavalieri e...l'Oste*

**Anna Gazzotti**, sin dagli anni 80, instancabile maestra dell'ago, dopo la ricerca e scelta delle stoffe con Rita, 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, l'anno passato siamo riusciti ad allestire una bella mostra, molto apprezzata, purtroppo quest'anno non abbiamo gli spazi necessari.

Vorrei ringraziare Anna, Rita, Marisa e Luppi Pierluigi (uno dei responsabili del Corteo), che sono stati in grado di portare a Marktredwitz alcuni abiti che hanno fatto bella mostra nei locali del Comitato Italiano.

Ritornando al corteo, con armigeri, musici 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 impareggiabile 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, popolani 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 narrerà 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....



In occasione del  
**25° Anno del Gemellaggio**,  
L'associazione La San Nicola APS, grata per la costante collaborazione che Marktredwitz ha dimostrato in tutti questi anni, ha commissionato all'Artista Vittorio Mameli la realizzazione di un artistico Mattarello che la Città di Marktredwitz e la sua Comunità Italiana custodiranno per dare risalto ai concetti e valori alla base del Gemellaggio.



# MATTARELLO 2022

*Vittorio Mameli*

# 41

Sagra del  
Tortellino Tradizionale  
di Castelfranco Emilia  
tirato al mattarello



Vittorio Mameli, scultore nato a Bonorva (SS) e residente a Castelfranco dal 1968, e sua figlia Sonia, grafica, interpretano con una collaborazione a quattro mani il mattarello dell'edizione 2022, quest'anno in veste doppia in occasione del 25° anniversario del gemellaggio tra la nostra città e quella di Marktredwitz.

Due mattarelli in essenza di pino: il primo, dedicato a "sua maestà" il tortellino, imitato e copiato, protagonista indiscusso su qualsiasi sfondo colorato, tanto da diventare "pop" come un quadro di Warhol. E cosa c'è di più "popolare", in entrambe le accezioni del termine, del tortellino? Il secondo mattarello, invece, è dedicato al gemellaggio con la città di Marktredwitz e rappresenta gli stemmi delle rispettive città uniti, in un abbraccio conviviale e senza tempo, dai tortellini.

*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 disperata-*

*mente 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)*



**Un sentito ringraziamento a Sonia Mameli  
per la gradita collaborazione**

**Boni Elettrotecnica S.r.l.**

MATERIALE ELETTRICO - LAMPADARI  
IMPIANTI CIVILI E INDUSTRIALI - FOTOVOLTAICO



Via del Maniscalco n.24/26 - Castelfranco Emilia (MO)  
Tel. 059/924225 - E-mail: [info@bonielettrotecnica.it](mailto:info@bonielettrotecnica.it)  
Sito Web: [www.bonielettrotecnica.net](http://www.bonielettrotecnica.net)

**ZANASI IURI snc**

di Alfredo e Iuri Zanasi

LAVORAZIONE MECCANICA  
A CONTROLLO NUMERICO



Castelfranco Emilia

Via Torricelli 9

Tel. 059 920622 - Fax 059 9536920





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

## SAGRA DEL TORTELLINO

Il **18 SETTEMBRE 2022**

gli artisti  
dell'Associazione *Amici dell'Arte*  
di Castelfranco Emilia  
**"EN PLEIN AIR"** lungo **Corso Martiri**

**RISPETTANDO LE REGOLE  
SALVO EVENTUALI SUCCESSIVE DISPOSIZIONI**

**Ci vediamo in Piazza Aldo Moro  
il 4 SETTEMBRE e il 2 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](mailto:amicidellarte.castelfranco@gmail.com)

 @amicidellartecastelfranco

 amicidellarte



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



# EDERA ODV

organizzazione di volontariato

Via Solimei 21 Castelfranco Emilia  
a sostegno delle persone con  
disabilità del nostro territorio

CASTELFRANCO EMILIA - BOMPIOTTO - NOVANTOLA  
RAVARINO - BASTIGLIA - SAN CESARIO

[www.edera.org](http://www.edera.org)

**EDERA ODV** riunisce le famiglie dei soggetti disabili (bambini, ragazzi, adulti) di Castelfranco e comuni limitrofi ed è referente delle istituzioni sul territorio, con le quali mantiene un dialogo costante per realizzare attività e progetti a favore delle persone disabili.



(esempio: attività basate sul metodo ABA).

Organizza attività ludico-ricreative per favorire la socializzazione dei soggetti disabili e offrire a loro e alle loro famiglie tempo libero di qualità.



Realizza, in collaborazione con enti pubblici e privati esperti di disabilità, attività specifiche per lo sviluppo di competenze e abilità nei soggetti disabili. Organizza attività inclusive, aperte a tutti (esempio: corsi di psicomotricità per bambini) non solo per finanziare i propri progetti, ma anche per coinvolgere tutta la comunità in cui le persone disabili vivono.





# 19 LUNEDI' settembre

Piazza Bergamini dalle ore 20,30

# 41

Sagra del  
Tortellino Tradizionale  
di Castelfranco Emilia  
tirato al mattarello



## Tortellino al CENTRO

3<sup>o</sup> edizione

Cena di  
beneficenza  
in Piazza Bergamini  
Lunedì 19 Settembre  
alle 20:30

**PRENOTAZIONE ALLE CASSE  
DELLA SAGRA** dal 8 al 18 Settembre



CITTÀ DI  
CASTELFRANCO  
EMILIA

**"la SanNicola"**  
Associazione di Promozione Sociale

In collaborazione con:



Istituto di Istruzione Superiore  
Lazzaro Spallanzani



PIACEREMODENA  
Territorio, Turismo, Ristorazione



**L'istituto Lazzaro Spalanzani** con la collaborazione delle San Nicola,  
festeggerà il **70° anniversario della nascita dell'Istituto**,  
**Martedì 20 settembre in P.zza Bergamini.**

Per informazioni contattare l'Istituto.

## 13 OTTOBRE 2022 le Maestre Sfogline a Casa Artusi

Corso dedicato al tortellino tradizionale di Castelfranco Emilia (MO)  
in collaborazione con le Maestre Sfogline dell'Associazione La San Nicola.



Dimostrazione della preparazione della sfoglia e della chiusura del tortellino, di questo mito della cultura emiliana, con aneddoti e curiosità sulle origini e le storie legate al primo piatto in brodo per antonomasia dell'Emilia. Approfondimento sulle materie prime utilizzate e sul ricco ripieno di carne con la ricetta delle Maestre Sfogline di Castelfranco Emilia.

A seguire ogni partecipante nella propria postazione individuale completamente attrezzata tira la sua sfoglia e impara l'arte della chiusura dei tortellini sotto la sapiente guida delle sfogline. Al termine ciascun corsista porta a casa quanto preparato!



In omaggio il grembiule su tela stampata romagnola di Casa Artusi  
e una piccola dispensa con le ricette e gli approfondimenti del corso di cucina.

La San Nicola e le Maestre Sfogline di Castelfranco Emilia si uniscono il 1 luglio ai festeggiamenti di Casa Artusi e delle "colleghe" Mariette in occasione del loro 15° anniversario. Le Maestre Sfogline hanno portato una decina di ricette scritte a mano che sono state esposte.



Laila Tentoni, Presidente di Casa Artusi



Carla Brigladori - Responsabile Cucina Casa Artusi

## **Casa Artusi da 15 anni per la Cucina di Casa Italiana**

Casa Artusi è il primo centro di cultura gastronomica in Italia dedicato alla cucina domestica che opera in Italia e nel mondo in nome di Pellegrino Artusi, il gastronomo nato a Forlimpopoli in Romagna nel 1820, padre riconosciuto della cucina domestica italiana. La sua opera, che contribuisce a costruire l'identità gastronomica e linguistica nazionale, è conosciuta in tutto il mondo: La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene anche semplicemente conosciuta con il nome dell'autore: L'Artusi. Pellegrino Artusi dona all'Italia un libro che non è un semplice ricettario ma un testo arricchito di curiosità, storie e aneddoti ancora attuali. Grazie al servizio postale Artusi tiene un rapporto diretto con i suoi lettori, divenendo il punto di riferimento per confronti, scambi di idee, ricette, consigli pratici in cucina per gli italiani. Artusi, uomo e libro diventa strumento funzionale alla comunicazione della cucina di casa in Italia e fuori d'Italia. Gli italiani che migrano all'estero portano con loro una copia del manuale diffondendo la cultura artusiana e dunque italiana nel mondo. La Casa a lui dedicata a Forlimpopoli, è stata ricavata dalla ristrutturazione del complesso monumentale della Chiesa dei Servi, ed è suddivisa in diversi spazi tutti riconducibili alle espressioni della cultura del cibo: la biblioteca gastronomica, con i testi delle edizioni del manuale artusiano e il prezioso carteggio con lettere, cartoline e documenti d'archivio indirizzati a Pellegrino Artusi, la Scuola di cucina con la preziosa collaborazione dell'Associazione Mariette per i corsi di sfoglia al mattarello e piadina romagnola, la bottega, il ristorante ed enoteca, lo spazio per gli eventi. Nata nel 2007, da 15 anni, ogni giorno



lavora con il solo scopo di promuovere la buona cucina e quindi la qualità dei territori italiani nel mondo. Casa Artusi è il museo vivo della cucina di casa.

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



# 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



# Cultura. Vale la spesa.

Una comunità che pensa è una comunità ideale per un'impresa cooperativa fondata sui valori. Per questo Coop Alleanza 3.0 sostiene La Sagra del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia, un momento di incontro per vivere un territorio grazie alla passione per la tradizione gastronomica, la stessa passione che impieghiamo ogni giorno per servire le comunità con cui lavoriamo.

A large, stylized white shopping bag with a white handle is centered on the page. The bag has a scalloped edge at the bottom. In the center of the bag, the word "coop" is written in a bold, red, lowercase sans-serif font. Below the logo, the text "Alleanza 3.0" is written in a bold, black, sans-serif font, underlined by two horizontal black lines.

**coop**

**Alleanza 3.0**

con il patrocinio e la collaborazione:



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



Tortellino Tradizionale  
di Castelfranco Emilia



Tortellinotradiz\_Castelfrancoe

Grafica e Impaginazione a cura di DEMETRA | Photography - Castelfranco Emilia