

Quest'anno le Eccellenze si incontrano alla

42

SAGRA DEL TORTELLINO TRADIZIONALE DI CASTELFRANCO EMILIA

tirato al mattarello

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



DAL 7 AL 17 SETTEMBRE 2023



Anche quest'anno potrete gustare piatti senza glutine

BPER:

Banca

bper.it



BPER Banca.
Dove tutto può iniziare.

BPER Banca è la scintilla che dà forza ad ogni tuo progetto.
Per un Paese più **equo, inclusivo e sostenibile.**



Città di
Castelfranco
Emilia



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

42

Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
tiroto al mattarello

Care Cittadine e Cari Cittadini,

Siamo alla partenza della 42^a edizione della Sagra del Tortellino Tradizionale in programma a Castelfranco Emilia dal 7 al 17 settembre che vedrà svolgersi la 21^a edizione di Motori&Sapori; un'edizione che potrebbe essere definita, prendendo in prestito le parole dello chef Massimo Bottura, "tra fast car e slow food".

Siamo nati con due odori che, da sempre, accompagnano queste terre: quello della benzina e olio delle autovetture più belle del mondo e il profumo del brodo dei tortellini che cuciniamo nelle nostre cucine e che rendono anche la nostra città un'icona di quell'identità territoriale che contraddistingue la provincia di Modena.

Castelfranco Emilia è tra le città modenesi, insieme a Maranello, Modena e San Cesario sul Panaro, che fanno parte dell'associazione Città dei Motori di ANCI, la rete dei 40 comuni che hanno nei loro territori una vocazione motoristica, a livello di produzione, sportiva o culturale e promuovono il Made in Italy motoristico, per contribuire alla sua valorizzazione anche al di fuori delle aree interessate.

Con questo obiettivo, Città dei Motori promuove la prima edizione di "Italian Motor Week", dall'11 al 17 settembre, il grande evento nazionale in cui, per una settimana dell'anno i Comuni della rete organizzeranno eventi e iniziative dedicate alla passione per i motori con il coinvolgimento di tutte le realtà locali del settore, promuovendo eccellenze enogastronomiche, paesaggistiche e culturali.

La Sagra del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia e Motori&Sapori rientrano nel programma nazionale della prima edizione dell'"Italian Motor Week" con l'obiettivo di attrarre quante più persone verso la nostra città per gustarla e viverla. Oltre alla cucina e ai motori, non mancherà, come ogni anno, l'atteso momento per celebrare e ringraziare "i cittadini illustri" che attraverso il loro impegno civile e professionale hanno contribuito a far diventare grande questa città, facendolo conoscere oltre i confini territoriali: il giornalista Beppe Boni, le associazioni AVIS di Castelfranco e Piumazzo, la dottoressa Carlotta Malagoli, la professoressa Vilma Baraccani, Osvaldo Ferrari e Cinzio Marassi. Festina lente è un'espressione latina attribuita all'Imperatore Augusto che sta ad indicare un modo di agire senza indugi, ma cauto.

Mi è sempre piaciuto il concetto di abbinare il pensiero lento alla velocità nell'esecuzione: quotidianamente abbiamo a che fare con la gestione del tempo, adattandolo alle diverse necessità per raggiungere i nostri obiettivi, come nella cucina, in cui la realizzazione di nuovo piatto richiede un ragionamento lunghissimo e tempi definiti per la sua preparazione. Così nasce ogni anno la programmazione della Sagra del Tortellino, un lungo e prezioso lavoro di tanti volontari, a cui va il nostro ringraziamento speciale, impegnati nella programmazione e nella realizzazione di una settimana di festa, ricca di eventi e di incontri... anche un po' frenetica!

Una settimana speciale, in cui speriamo di incontrarci, vi aspettiamo!

IL SINDACO
DELLA CITTÀ DI CASTELFRANCO EMILIA
Giovanni Gargano



A Castelfranco Emilia, da settembre 2023, in Piazza Garibaldi, 6 grazie alla collaborazione tra la San Nicola e le Maestre Sfogline sarà possibile per i visitatori, i turisti, ma non solo, avere nella *"Saletta Berselli"* dimostrazione di come si tira la sfoglia con il mattarello, di come si racchiude in un piccolo quadrato di pasta il prezioso ripieno per diventare infine il *Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia*



La *"Saletta Berselli"* in Piazza Garibaldi 6, sarà il luogo dove tradizionalmente avvengono le vendite mensili del Tortellino.

"Un ringraziamento agli Eredi Berselli che ci hanno generosamente agevolato"

2023 - 42° EDIZIONE SAGRA DEL TORTELLINO TRADIZIONALE DI CASTELFRANCO EMILIA

L'anno passato mi chiedevo cosa ci sarebbe stato 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. Ripercorriamo ancora una volta per i Castelfranchesi "acquisiti" questi 40 anni un po' la storia.

Sappiate che un gruppo di cittadini all'inizio degli anni 80 si sono trovati concordi nel fare ripartire una iniziativa di festa paesana che, in primis, le autorità ecclesiastiche e anche l'amministrazione di allora non avevano pensato di continuare. Nell'arco di pochi anni la volontà dei Castelfranchesi ha portato una partecipazione sempre più costante, anche da fuori Regione, decretando il successo della Sagra.

La piazza principale della Polis si è riempita di Persone con voglia di riconoscersi: un volenteroso gruppo di volontari ha fatto il "miracolo". In pochi anni la Festa è cresciuta tanto che in poco tempo è stata prolungata per tutta la settimana con giorni di musica, arte, sport, divertimenti, serenità, dibattiti e l'attesa per ballare in piazza, poi la pesca e soprattutto 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 rinnovano i negozi, si invitano i parenti, i conoscenti, perché si riconosce che la Sagra è diventata la "FESTA" di tutti e del paese".

Poi nel 1997, dopo un lungo periodo di reciproca conoscenza, il gemellaggio con la città tedesca di Marktreidwitz. Nel 1999 i membri della San Nicola hanno pensato e gestito anche il secondo grande momento di festa, MOTORI & SAPORI: "nella culla del Tortellino Tradizionale di Castelfranco si incontrano le mitiche super car costruite tra la Ghirlandina e le Due Torri".

Nel 2006, finanziato dalla "Dotta Confraternita del Tortellino di Bologna" e da "La 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. L'Oste, affascinato dall'ombelico di questa deliziosa Dama, volle riprodurlo creando così il Tortellino. 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 Emilia". Constatandone un certo bisogno di intervento, stiamo sollecitando e studiando assieme all'Amministrazione una sicura e più dignitosa valorizzazione.

Quest'anno ci sarà un piccolo ritorno alle origini: infatti tutto iniziò negli anni 80 in Piazza Garibaldi, grazie anche all'attenzione della Famiglia Berselli. In detta piazza avremo la disponibilità da settembre di un locale che grazie agli Eredi Berselli, che ci hanno grandemente agevolato, utilizzeremo come posto di rappresentanza, di dimostrazione di come si tira la sfoglia con il Mattarello, di come si racchiude a mano. Il ripieno dei prodotti DOPE IGP di Modena e Bologna e perché questo straordinario prodotto si deve degustare solo in brodo di cappone. Qui sarà trasferita poi la vendita straordinaria del Tortellino Tradizionale di Castelfranco E., con cadenza mensile.

Purtroppo non c'è stato concesso, dovendo il Comune iniziare i lavori di rifacimento di Piazza Della Vittoria, di utilizzarla per gli spettacoli: l'area spettacoli si sposta in Piazza Garibaldi, una piazza più piccola in cui adattare un format diverso.

Come avete avuto modo di sapere ancora una volta, assieme alle nostre straordinarie Maestre Sfogline, ci siamo attivati per dare un aiuto (7.000,00 euro) ai nostri fratelli Romagnoli. La scelta va all'Istituto tecnico agrario "Garibaldi da Vinci" di Cesena.

Anche in questo 2023 la 22° 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 inserita in una settimana di eventi a livello Nazionale: "ITALIAN MOTOR WEEK" che coinvolge 36 città che aderiscono all'associazione Città de Motori.

Riproporremo assieme agli Chef di Modena il PIATTO MODENA A TAVOLA: in alcuni giorni potrete degustare il piatto con i prodotti DOP e IGP Modenesi (ricordiamo che Modena ne vanta un numero incredibile tutelati

da PIACERE MODENA).

Il Corteo storico sarà DOMENICA 17 settembre, con Oste e Dama e tante persone in costume. Verranno svelati i nominativi gli ultimi giorni: personaggi prestigiosi che daranno visibilità e prestigio a questa 42° edizione, come del resto gli Oste e Dama dell'edizione trascorsa: il gran Maestro dell'ABTM Fini Maurizio e Nicoletta Mantovani, di cui abbiamo apprezzato la grande disponibilità.

Ancora una segnalazione: la preziosa collaborazione con i ragazzi del corso e dell'indirizzo Gastronomico e Alberghiero dello Spallanzani, l'Istituto con il quale collaboriamo che è sempre all'avanguardia nel campo.

Con 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... che si deve dire se non "Buona Sagra e un grande grazie a tutti".

Giovanni Degli Angeli

(Presidente Ass. La San Nicola)

Da qualche settimana è venuta a mancare una persona che è stata importante testimone della Sagra: la Dama Mariella Mengozzi, già direttrice del museo Ferrari di Maranello. Una amica, professionale, semplice, dolce sempre pronta ad ascoltare...una bella Persona!



UN PARTICOLARE RINGRAZIAMENTO....

I CONCITTADINI O LE ASSOCIAZIONI SEGNALATI "LA SAN NICOLA APS"

che con il loro lavoro, hanno portato lustro al nome della nostra città, riceveranno un riconoscimento, da parte dall'Amministrazione Comunale, il **17 SETTEMBRE ORE 11,00** in Piazza Garibaldi in occasione della Sagra del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia 2023

BEPPE BONI *Giornalista Professionista*



Beppe Boni, nato a Castelfranco Emilia (Modena) il 7-2-1957 e ivi residente in via Savio-
li 50, sposato con Sandra Zanni,
due figli, Federico Mattia Boni
(21-12-1991) e Filippo Giovan-
ni Boni (4-7-1996). Giornalista
professionista, scrittore, attual-
mente editorialista di Qn -Re-
sto del Carlino e già condiret-
tore. E' professionista dal 1985
con lunga esperienza di crona-
ca nera e giudiziaria anche al
Giornale di Indro Montanelli
dove ha avuto il primo incarico
a tempo pieno. A Da editoria-
lista si occupa di temi militari,
analisi di geopolitica, sicurezza,
criminalità, terrorismo e turi-
simo. Dal 1 dicembre 2010 vice
direttore de Il Resto del Car-
lino e de Il Resto del Carlino.
it, dopo essere stato in prece-
denza caporedattore centrale,
capocronista della cronaca di

Bologna, capocronista in Veneto
(Rovigo) e vicecapocronista alla
redazione di Modena. Dal 2018
al 2022 condirettore del Resto
del Carlino e Carlino.it. Ora è
anche collaboratore del mensi-
le Il Carabiniere, edito dall'Ar-
ma dei carabinieri. Esperienze
professionali all'estero: servizi
in Albania durante la guerra del
Kosovo, in Libano con i caschi
Blu, in Afghanistan con l'Allean-
za delle Forze Nato. Dal 2009
al 2011 oltre agli altri incarichi
al Carlino è stato anche diret-
tore responsabile delle riviste
Cavallo Magazine e Cavallo
sport, facenti parte del Gruppo
Poligrafici editoriale che edita
Resto del Carlino, Nazione e
Giorno. Per diversi anni in pre-
cedenza ha collaborato con le
agenzie di sampa Agi e Ansa e
col Corriere della Sera. Ricon-
oscimenti: Nel 2022 ha ricevu-
to il Premio Guidarello alla car-
riera a Ravenna presieduto da
Bruno Vespa, nel 2011 il Premio
5 stelle del giornalismo a Milano
Marittima, nel 1993 ha vinto il
Premio letterario giornalistico
Città di Modena presieduto da
Sergio Zavoli.

Sport praticati: equitazione, sci,
tennis

AVIS *Castelfranco Emilia*



L'impegno per la promozione del
dono volontario del sangue nel
territorio del comune di Castel-
franco Emilia risale al 1967, anno
nel quale venne fondata la sezio-
ne Avis di Castelfranco Emilia che
contava, in partenza, una quaran-
tina di aderenti. Col passare del
tempo il numero dei donatori con-
tinuò a crescere sia nel capoluogo
che nelle frazioni al punto che, per
maggiore funzionalità, le donazio-
ni si effettuavano anche nelle sale
prelievi di Piumazzo, Cavazzona,
Manzolino e Gaggio in Piano.

Nel 1979, i dirigenti avisini residen-
ti a Piumazzo, decisero di propor-
re ad Avis provinciale - ottenendo
parere favorevole - l'istituzione di
un soggetto associativo autonomo
nella frazione; nacque così la sezio-
ne Avis di Piumazzo la cui attività
risultò importante per accrescere
ulteriormente la forza associativa.
Nel corso degli anni, con l'entrata
in vigore di nuove normative mag-
giormente stringenti, si smise di
effettuare la raccolta nelle frazioni
e rimasero in funzione solo le sale
prelievi di Castelfranco e Piumaz-

UN PARTICOLARE RINGRAZIAMENTO....

I CONCITTADINI O LE ASSOCIAZIONI SEGNALATI "LA SAN NICOLA APS"

che con il loro lavoro, hanno portato lustro al nome della nostra città, riceveranno un riconoscimento, da parte dall'Amministrazione Comunale, il **17 SETTEMBRE ORE 11,00** in Piazza Garibaldi in occasione della Sagra del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia 2023

zo che ottennero sia l'autorizzazione sanitaria al funzionamento che l'accreditamento istituzionale. Ad oggi le Avis di Castelfranco Emilia e Piumazzo rappresentano un punto di forza fondamentale per l'Avis e per il servizio trasfusionale della provincia di Modena, contando complessivamente 1.071 soci, i quali nell'anno 2022, hanno effettuato 1.502 donazioni di sangue intero e 564 donazioni in aferesi. E' importante sottolineare come la percentua-

li dei donatori sulla popolazione della fascia di età compresa tra i 18 ed i 65 anni, è superiore al 5,2%. L'associazione è poi fortemente impegnata nella sua attività di promozione del dono volontario del sangue al fine di incrementare ulteriormente il numero dei donatori e potere rispondere sempre meglio alle esigenze di sangue, plasma e plasma derivati delle strutture sanitarie della nostra provincia e del nostro Paese.

CARLOTTA MALAGOLI *Ricercatrice UniMore*



Carlotta Malagoli, nata a Castelfranco Emilia il 25/12/1972, ha conseguito presso l'Università di Modena e Reggio Emilia la laurea in Medicina e Chirurgia nel 1999, la specializzazione in Igiene e Medicina preventiva nel 2004 ed il Dottorato di ricerca in Medicina clinica e sperimentale nel 2013. Attualmente è Cultore della materia - SSD Igiene Generale e Applicata - presso Dipartimento di Scienze Biomediche, Metaboliche e Neuroscienze dell'ateneo modenese. Dal 2001 ha svolto la sua attività di ricerca

nel Centro di Ricerca in Epidemiologia Ambientale, Genetica e Nutrizionale (CREAGEN, www.creagen.unimore.it) diretto dal prof. Marco Vinceti e dedicato alla ricerca sugli effetti sulla salute umana dei fattori ambientali, ed in particolare delle conseguenze sul rischio di tumori infantili, malformazione congenite e malattie neurologiche dell'esposizione ad agenti chimici quali i pesticidi e i metalli pesanti, i campi magnetici e gli inquinanti emessi dal traffico autoveicolare. Nell'ambito della ricerca sulle cause ambientali dei tumori ematologici infantili, la dott.ssa Malagoli ha dato un contributo sostanziale allo studio di queste tematiche, tra cui in particolare l'effetto delle emissioni del traffico sulle leucemie infantili. In particolare, in un suo recente studio ha contribuito ad individuare come la residenza in stretta prossimità di una stazione di servizio (50-100 m), dove le concentrazioni di benzene ed altri contaminanti po-

trebbero essere maggiori, possa favorire l'insorgenza di leucemia infantile. I risultati di questo studio, finanziato dall'Associazione modenese Sostegno Ematologia Oncologia Pediatrica (Aseop) e condotto in collaborazione con l'Oncoematologia Pediatrica del Policlinico di Modena e con l'Ingegneria Ambientale di Unimore, sono stati pubblicati su *European journal of epidemiology*, la più importante rivista internazionale nel settore dell'epidemiologia, contribuendo alla comprensione delle possibili cause ambientali della leucemia, la patologia oncologica infantile più comune e dalla eziologia ancora in buona parte sconosciuta. (Malavolti M, Malagoli C, Filippini T, Wise LA, Bellelli A, Palazzi G, Monica Cellini M, Costanzini S, Teggi S, Vinceti M. Residential proximity to petrol stations and risk of childhood leukemia. *Eur J Epidemiol.* 2023;38(7):771-782).



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

Persone oltre le cose

07**GIOVEDÌ**
settembre**ONLY SWING DANCE**
DANCE AROUND THE WORLD

Piazza Garibaldi dalle ore 21,30

42Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
tiro al mattarello**ONLY SWING DANCE**, presenta il proprio spettacolo "Dance around the World"

Un consolidato gruppo spettacoli costituito da 34 ballerini, intento a riproporre il fascino del "ballo" nelle sue varie sfaccettature, portando sul palcoscenico vari generi come il ritmo degli anni '20/30 con il Charleston ed il Lindy Hop, quello degli anni '30/40 con il West Coast Swing e quello degli anni '40/50 con Boogie Woogie,

Rock 'n Roll, e Twist.

Seguono il fascino delle musiche caraibiche con Salsa cubana e bachata ed i generi contemporanei come Hip Hop, Modern, Show dance e Disco dance... senza farsi mancare il classico folklore romagnolo.

I Direttori artistici Miriam Donati e Matteo Argiolas hanno creato e prodotto lo spettacolo, basandosi sull'esperienza agonistica dei propri ballerini, realizzando un evento dinamico capace di coinvolgere il pubblico, con colonne sonore che riprendono vari generi musicali e con brani che hanno segnato la storia della musica in tutto il mondo.

A tutto questo si aggiungono scenografie ed effetti luci creati ad hoc per valorizzare al meglio lo spettacolo stesso.

Il cuore dello spettacolo è rappresentato da esibizioni di "coppia" per apprezzare la tecnica ed il talento dei ballerini, e da coreografie studiate per "balli di formazione".

Only Swing Dance è anche una consolidata scuola di ballo aperta al pubblico amatoriale. Sede principale a Bazzano (Valsamoggia) e sedi distaccate a Casalecchio s/Reno, Anzola dell'Emilia, Zola Predosa e San Cesario s/Panaro.

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.

PIAZZA
BERGAMINI**VENTURELLI**
ABBIGLIAMENTO UOMO

Corso Martiri, 171 - 41013 Castelfranco Emilia (Mo)

Tel. 059 926386 - Fax 059 9530472

www.venturelliabbigliamento.it - info@venturelliabbigliamento.it

CORSO DI ARTE CULINARIA 2023



CORSO DI ARTE CULINARIA

Impariamo a tirare la sfoglia con il mattarello

Tagliatelle, tagliolini, quadrucci, maltagliati, tortelloni e il Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia

Esercitazioni pratiche affiancate dalle Sfogline della San Nicola e i Consorzi dei prodotti tipici Modenesi

Incontri al lunedì e al giovedì: il 27 febbraio e il 2, 6, 9 e 13 marzo 2023 dalle ore 20,00 alle 23,00

Il corso si terrà presso l'Istituto G. Guinizelli
Via Risorgimento, 58 strada direzione Piumazzo e campo sportivo Ferrarini - Castelfranco Emilia (MO)

Info e prenotazioni: info@maestresfogline.it
Istituto G. Guinizelli - Tel. 059 926517

Associazione La San Nicola - Via Circondaria Sud, 6 - 41013 Castelfranco Emilia (MO)
san_nicola@libero.it - www.lasannicola.it - [Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia](https://www.facebook.com/TortellinoTradizionale)
Maestre Sfogline di Castelfranco Emilia - www.maestresfogline.it

Nel mese di febbraio e marzo 2023, si è svolta la 4^a edizione del Corso di Arte Culinaria **"IMPARIAMO A TIRARE LA SFOGLIA CON IL MATTARELLO"** organizzata dall'associazione "La San Nicola e l'associazione Maestre Sfogline di Castelfranco Emilia".

Durante questo periodo, i promessi sfoglini/e hanno potuto imparare attraverso esercitazioni pratiche, a tirare la sfoglia con il mattarello per poter realizzare tagliatelle, tagliolini, quadrucci, maltagliati, tortelloni e il **Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia**.

Supervisor, le Maestre Sfogline di Castelfranco Emilia. Hanno contribuito alla realizzazione di questo corso anche i Consorzi dei prodotti tipici Modenesi.

Il corso si è svolto presso l'Istituto G. Guinizelli di Castelfranco Emilia; L'adesione al corso è stata eccezionale, ben 20 nuovi sfoglini/e.

Il ricavato dell'iscrizione al corso è stato devoluto all'Istituto G. Guinizelli e all'Istituto G. Marconi di Castelfranco Emilia. Tutte le spese sono state sostenute da parte dell'Associazione di Promozione Sociale "La San Nicola"



I MAGNIFICI VENTI

Ed eccoli: i magnifici 20 nuovi sfoglini/e del Corso di Arte Culinaria **IMPARIAMO a TIRARE la SFOGLIA col MATTARELLO 2023!** Ricevono il loro diploma e abbracciano le loro super Maestre Sfogline di Castelfranco Emilia
Grazie a tutti: siete stati bravissimi !

CONTRIBUTI E DONAZIONI DELLA ASS. LA SAN NICOLA



Nell'ambito della **Sagra del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia**, che l'associazione **La San Nicola** assieme alle **Maestre Sfogline** promuovono e gestiscono da 41 anni, con la collaborazione del Comune di Castelfranco Emilia, si è creato sin dall'inizio un circuito virtuoso grazie al quale i volontari, che forniscono aiuto e collaborazione all'associazione, hanno la possibilità di ricevere un contributo in varie modalità: in strutture o materiali vari, aiuti finanziari per attuare i propri programmi ed iniziative. Nello specifico grazie alla collaborazione durante la Sagra del 2022 i due principali Istituti Castelfranchesi G. Guinizelli e G. Marconi riceveranno un contributo finanziario. "Anche il ricavato delle iscrizioni del corso d'arte gastronomica ripreso a gennaio 2023, dopo il periodo che tutti noi conosciamo, viene devoluto integralmente" – commenta il Presidente della San Nicola Giovanni Degli Angeli.

Il totale delle donazioni è di quasi 12mila euro (11.766,50) così divisi:

Istituto Comprensivo Marconi - 2000,00 €
Istituto Comprensivo Guinizelli - 2000,00 €
Istituto Comprensivo Marconi - 1165,50 €
Comitato Genitori Guinizelli - 900,00 €
Scuole Elementari Cavazzona - 450,00 €
Comitato genitori Marconi - 900,00 €
Scuola materna Paritaria
Minime dell'Addolorata - 450,00 €
Associazione Edera - 1000,00 €
Asilo Walt Disney - 400,00 €
Ass.ADMO (già consegnati) - 2500,00 €

In ultimo, saranno devoluti settemila euro per l'alluvione della Romagna.

"Abbiamo pensato, consci che è una goccia in un mare di necessità, di indirizzarli a l' Istituto Tecnico "Garibaldi Da Vinci" di Cesena.

"L'Istituto Tecnico Garibaldi Da Vinci nella sua sede storica che ospita l'indirizzo agrario, è una realtà importante per Cesena, ma non solo, perché accoglie, secondo una longeva tradizione, studenti provenienti da altri territori che studiano e vivono nel convitto adiacente alla scuola.

Una comunità di circa mille studenti che compiono il ciclo di studi superiore in una relazione costante con la città. L'alluvione ha colpito il complesso del Garibaldi per danni quantificati dai nostri tecnici provinciali in circa 100 mila euro: infiltrazioni d'acqua nei seminterati, archivi, biblioteca e ammaloramento diffuso delle coperture catramate del tetto di alcuni locali.

L'azienda agraria, realtà fondamentale del percorso didattico degli studenti, ha riportato la perdita di una parte importante della produzione per l'annata agraria



2023 dovuto a insorgenza di fitopatie e fisiopatie come il cracking ("spacco"), nelle colture di albicocco, pesca nettarina, ciliegio, fragole e ortaggi."

(fonte Presidenza Provincia di Forlì-Cesena)

Ancora una volta ci siamo prontamente attivati per aiutare gli amici Romagnoli e cosa potevamo fare se non produrre e quindi vendere Tortellini" – *continua Degli Angeli.*

La foto delle Maestre Sfogline all'opera ha avuto migliaia e migliaia di visualizzazioni. La somma raccolta deriva infatti dalla vendita dei Tortellini Tradizionali del 27/28 maggio grazie alla partecipazione di tante persone provenienti anche da regioni limitrofe. "Andremo nei prossimi giorni a portare la nostra solidarietà e l' assegno di presenza" – *conclude Degli Angeli.*

Corsi di formazione professionale e certificati

Dedicati ad aziende, privati, associazioni di categoria e agenzia per il lavoro

Prendi in mano il tuo futuro

- Disegno tecnico
- Montaggio meccanico
- Collaudo dimensionale e sala metrologica
- Macchine utensili CNC

Ti aspettiamo il 16 settembre alle 11.00 all'inaugurazione di Atlantic Academy, in Via Malpighi 16/b a Castelfranco Emilia, per festeggiare insieme!

Seguici sui social
per scoprire tutti i nostri corsi!

  Atlantic Academy srl
www.atlanticacademy.it



Via Malpighi, 16/b - Castelfranco Emilia (MO)
a.stagni@atlanticacademy.it - 340 1017274

FATTI A MENO DI 20 KM DA QUI.



*Filiera corta,
freschezza assicurata.*

LA PASTA DI
CELESTINO

MODENA
1969

08**VENERDÌ**
settembre

LE VOCI DEL PADRONE

OMAGGIO A FRANCO BATTIATO

Piazza Garibaldi dalle ore 21,30



“A me piacerebbe non essere in nessun tempo, l'ideale sarebbe appartenere a tutte le epoche.”

È questa la frase che meglio descrive l'opera di un grande narratore e poeta, un artista enigmatico, tanto popolare quanto misterioso, come Franco Battiato.

“LE VOCI DEL PADRONE”

è uno spettacolo di che rende omaggio all'opera

del Maestro, attraverso il racconto della sua storia e le canzoni immortali, colonna sonora della carriera dell'artista siciliano.

Il percorso artistico di Franco Battiato sarà raccontato da musiche e narrazioni, unite a video-proiezioni.

Il tutto per immergere lo spettatore nella dimensione artistica del Maestro, toccando le principali tematiche che hanno caratterizzato la sua opera, quali il misticismo, l'amore per l'oriente e le diversità culturali, l'impegno e la denuncia sociale, e la sperimentazione musicale.

Sarà dato anche risalto alle grandi voci femminili che hanno collaborato con lui, come Milva, Alice, e Giuni Russo.

Il progetto è realizzato con un cast importante, che annovera alcuni tra i migliori professionisti dell'Emilia Romagna.

PIETRO LERMINI - Chitarra
ENZO FRANCESCA - Voce
SERENA CARPI - Voce
DANIELE “BARNY” BAGNI - Basso
ALBERTO GIRGENTI - Tastiere
ANGELA AMATO - Violino
CESARE BARBI - Batteria
FRANCESCA MERCURY - Regia, testi, e narrazioni

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.

**PIAZZA
BERGAMINI****COLAZIONI, PAUSA PRANZO E APERITIVI**

Corso Martiri, 229
Castelfranco Emilia (MO)
Cell. 327 3858092

**I nostri recapiti**

Tel. 059 927801
Mail: info@centrocfri.it
Sito Web: www.centrocfri.it

**Siamo social**

CFR Poliambulatorio Privato Accreditato
Poliambulatorio CFR
CFR Poliambulatorio Privato Accreditato



CFR
POLIAMBULATORIO
PRIVATO ACCREDITATO S.S.N.



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

Borghi 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.

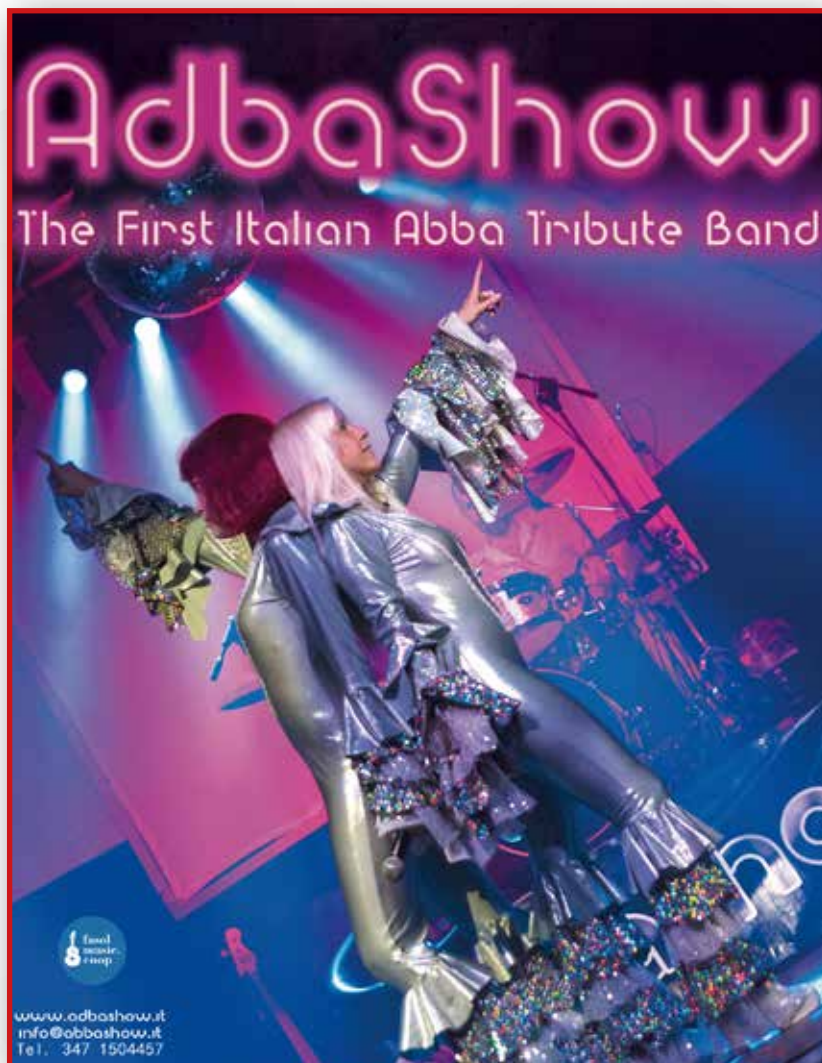
Flessibilità, Versatilità, Ricerca e Innovazione, unite alla qualità e all'affidabilità del prodotto: su questi pilastri si fonda l'intera filosofia di Borghi. La creazione di un gruppo di lavoro affiatato e un dialogo costante e produttivo con la clientela sono alla base del successo internazionale 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.



09**SABATO**
*settembre***ABBA SHOW**
TRIBUTO AGLI ABBA

Piazza Garibaldi dalle ore 21,30

42Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
tiro al mattarello

Tributo agli Abba con **ABBASHOW**, direttamente dalla trasmissione Rai I "Tali e Quali".

Uno spettacolo che, pur essendo basato sulle canzoni più famose della band culto degli anni '70 (eseguite interamente ed esclusivamente dal vivo!) non è solo musica e non è solo Abba, bensì un evento studiato per ricreare l'atmosfera tipica di quegli anni attraverso sonorità, luci, colori, abiti e coreografie.

Lo show ha una durata di circa due ore. Uno spettacolo estremamente vario che entusiasma e coinvolge giovani e meno giovani.

Ogni canzone è come un capitolo a sé stante dello spettacolo, dove trovano posto a turno coreografie delle cantanti, rappresentazioni quasi teatrali, cambi d'abito (rigorosamente Abba), effetti scenografici.

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.

PIAZZA
BERGAMINI

PUBBLISAV
Shop

www.pubblisav.it

ADESIVI - CARTELLI - STRISCIONI - ESPOSITORI
SEGNALETICA INTERNA/ESTERNA
ALLESTIMENTI FIERISTICI - WRAPPING
BIGLIETTI DA VISITA - CARTA INTESTATA
DEPLIANT - MANIFESTI - PARTECIPAZIONI
STAMPE GRANDE FORMATO
DECORAZIONI PARETI/PAVIMENTI
OGGETTISTICA E ABBIGLIAMENTO
PERSONALIZZATO

Via Loda, 76 - Castelfranco Emilia (MO)
Tel 059 921114 - Cell 353 4329537

The image shows the interior of an optician shop named 'Ottica Amidei'. The shop has a modern, clean aesthetic with light-colored walls and a tiled floor. In the foreground, there is a white reception desk with a computer monitor and some decorative items. Behind the desk, there are shelves displaying various eyeglasses. To the right, there is a large, curved white desk with a black office chair and a computer monitor. On the wall, the name 'Amidei' is written in a gold, cursive font. A large, spherical, gold-colored light fixture hangs from the ceiling. The overall atmosphere is professional and welcoming.

Ottica
Amidei

PROMOZIONE AUTUNNO INVERNO 2023/24

Acquistando 2 occhiali da sole

IL SECONDO CON PREZZO INFERIORE LO PAGHI LA META'

(con esclusione di DIOR, CHANEL e CARTIER)

VIENI A TROVARCI

nei nostri punti vendita

CASTELFRANCO EMILIA

Corso Martiri 320/D

059/924505

VIGNOLA - Corso Italia 36

059/771497

SAN GIOVANNI IN PERSICETO

Corso Italia 102

051/822782

10

DOMENICA
settembre

I VIADOTTO VASCO ROSSI TRIBUTE

Piazza Garibaldi dalle ore 21,30

42

Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
tiroto al mattarello

VIADOTTO

**“ IL ROCK
TI DA' L'IDEA
CHE TUTTI
CE LA
POSSONO
FARE ”**

**VASCO ROSSI
TRIBUTE BAND**

FACEBOOK: Viadotto Vasco Rossi Tribute Band Link: <https://www.facebook.com/profile.php?id=100093403728804>

INSTAGRAM: Viadotto_tribute_band Link: https://www.instagram.com/viadotto_tributeband/

gabue, Rino Gaetano, ecc.

Dal 1991 al 2003 realizzano due album “Era Ora” e “Intanto cosa vuoi da bere”.

Vengono selezionati tra altre 10 band emergenti italiane ed inseriscono su di una compilation in vinile, il loro brano inedito “Persi per strada”.

Partecipano alle finali di concorsi musicali nazionali come: Arezzo Wave , Winner Parade Fonit Cetra e Cento Fiori.

Dal 2004 la Band decide di dedicarsi completamente alla realizzazione di uno spettacolo dedicato ad un tributo al rocker italiano per eccellenza, Vasco Rossi.

I VIADOTTO si formano nel 1991 e da subito si cimentano nella stesura e realizzazione di brani propri da presentare nei live a cui prendono parte.

I loro brani vengono presentati al pubblico presente ai loro spettacoli, alternandoli con cover di artisti italiani, quali; Vasco Rossi, Zucchero, Li-

Nel 2007 arrivano secondi alla manifestazione nazionale “Vasco Rossi Cover Band Festival” di Latina (RM).

Nel 2021 hanno festeggiato 30 anni di attività musicale continuando a calcare palchi importanti in tutto il nord Italia, come Vasco Rossi Tribute Band.

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.

**PIAZZA
BERGAMINI**

VESPA CLUB CASTELFRANCO EMILIA 30 ANNI INSIEME



Sono già passati 30 anni, 6 lustri da quando un gruppo di amici legati dalla passione per la moto, ma la moto usata come mezzo per gareggiare nelle gimkane, ovvero quelle competizioni di abilità tra birilli, così fondarono il Vespa Club Castelfranco Emilia. Quella passione iniziale rimane ancora oggi ben visibile nel logo del club: un circuito, dei birilli, una vespa ed il pilota impegnato in curva.

In questi 30 anni la tradizione gimkanista ha continuato ad essere presente nel club al punto che decine di titoli italiani sono nel carnet della associazione castelfranche e a fianco della passione sportiva, è tutt'ora presente la passione turistica. Passione che spinge i soci del club a partecipare a raduni a livello nazionale ed internazionale; altresì vediamo un impegno anche nell'organizzazione di eventi a carattere vespistico come il tradizionale raduno di primavera che ogni anni porta vespe ed appas-

sionati provenienti da ogni parte d'Italia nella nostra città e altre iniziative a carattere sociale. È così in questo 2023, per onorare e festeggiare il compleanno del Vespa Club, il

10 SETTEMBRE A CASTELFRANCO

una mostra statica di vespe e motociclette allietterà le piazze della nostra città. Le vespe dei soci del club, storiche e moderne, le moto d'epoca restaurate o conservate da restauratori Castelfranchesi: pezzi di alto pregio come

Moto Guzzi, Gilera e altre marche, lo storico meccanico castelfranche nonché pilota gimkana **Giancarlo Governatori** con alcuni pezzi restaurati, le prestigiose moto **LGM** che parteciparono al motomondiale negli anni 70'/80' messe in bella mostra dal loro costruttore **Paolo Marcheselli** ed ancora moto e ciclomotori portati dal tecnico **Marco Leonardi**, i modellini autocostruiti dall'appassionato **Beppe Cimini**. E per non dimenticare le origini: foto, vespe e motociclette del gruppo gimkanista castelfranche e tanto tanto altro. **E ALLORA.... BUON COMPLEANNO VESPA CLUB 100 DI QUESTI!**



Anche quest'anno La Sagra del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia, ha l'onore di ospitare per tutta la giornata, lungo Corso Martiri, la grande collezione di **Auto Storiche del Museo Righini**



La Sagra del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia, ospita le auto della **Scuderia San Martino in Rio**. Il Museo dell'Auto nasce nel 1956, quando le automobili oggi considerate d'epoca non erano ancora state progettate.

11

LUNEDÌ
settembre

MOTORI & SAPORI

Miti e Leggende della Nostra Terra...

Dalle 21,30 sul palco di Piazza Garibaldi, illustri Personaggi vi faranno conoscere e rivivere le loro esperienze e passioni. Sarà una occasione indimenticabile per scoprire il mondo dei motori della **Motor Valley**

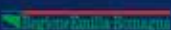
PARTNER ISTITUZIONALE

 **MINISTERO DEL TURISMO**
REPUBBLICA ITALIANA

PARTNER

 **Automobile Club d'Italia**

CON IL PATROCINIO

CRAZY BAR

NUOVA
GESTIONE

COLAZIONI - PRANZI - APERITIVI

Via Solimei 20

Castelfranco Emilia - MO

ZANASI IURI snc

di Alfredo e Iuri Zanasi

**LAVORAZIONE MECCANICA
A CONTROLLO NUMERICO**



Castelfranco Emilia

Via Torricelli 9

Tel. 059 920622 - Fax 059 9536920



*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

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



MAX CASALINGHI

Via Ripa Inferiore 93

massimo.torricelli1970@gmail.com

Telefono: 346-7035661



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**



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

12

MARTEDÌ
settembrePSYCHO PEPPERS
RED HOT CHILI PEPPERS TRIBUTE

Piazza Garibaldi dalle ore 21,30

42

Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
tiroto al mattarello

PSYCHO PEPPERS è un progetto che nasce dall'unione di 4 musicisti con la volontà di rendere omaggio ai Red Hot Chili Peppers, ricreando il più fedelmente possibile un concerto della band californiana.

Un viaggio attraverso 40 anni di storia e di successi, dai brani più celebri fino alle hit più recenti, senza dimenticare le rarità più amate dai fan.

Parafrasando Chad Smith, storico batterista della band: "non pretendiamo di cambiare la vita a nessuno, ma per una serata dimenticate i vostri problemi e venite a divertirvi con noi".

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.

PIAZZA
BERGAMINI

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

ROSTI
FABBRICA CUCINE COMPONIBILI
oltre 50 modelli di cucine esposte

13

MERCOLEDÌ
settembreLAPAM TALK
CON FILIPPO VENTURI

Mercoledì

13 Settembre

18:00

Castelfranco E.

lapam
talkFilippo
Venturi*Oste e romanziere***Tortellini all'inchiostro,
una chiacchierata con
Filippo Venturi oste e romanziere**

ISCRIZIONE

Un'intervista a Filippo Venturi, ristoratore bolognese e romanziere. Venturi ha esordito nella narrativa nel 2010 per Pendragon. Collabora con "la Repubblica" di Bologna, su cui ha tenuto la rubrica "Dietro al banco". Nel 2018 ha pubblicato per Mondadori la prima black comedy con l'oste-detective Emilio Zucchini, "Il tortellino muore nel brodo", e nel 2020 è uscito "Gli spaghetti alla bolognese non esistono", vincitore del premio Giallo a Palazzo Web. Insieme al cestista Gianmarco Pozzecco ha scritto "Clamoroso. La mia vita da immarcabile". Nel 2022 è uscito il terzo caso di Zucchini, "È l'umido che ammazza".

QUANDO: Mercoledì 13 settembre alle ore 18:00**DOVE:** Sagra del Tortellino - Piazza Giuseppe Garibaldi, Castelfranco Emilia, MO**CONTATTI:** 059 893 111 - contattaci@lapam.eu

WWW.LAPAM.EU



13

MERCOLEDÌ
settembre

MARLEY'S LEGEND BOB MARLEY TRIBUTE

Piazza Garibaldi dalle ore 21,30

42

Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
tiroto al mattarello

MARLEY'S LEGEND



BOB MARLEY TRIBUTE



Col nostro spettacolo vogliamo rendere il giusto tributo all'artista "Marley&the Wailers" : testi, chiari, diretti, penetranti, sonorità così singolari, le timbriche, gli arrangiamenti, l'uso dei tempi sincopati, una musica magnetica.

Proponendo i brani di repertorio di "Legend" vogliamo ricreare l'atmosfera rituale di quei concerti.

Ken Ciro, cantante/chitarrista e frontman con esperienza pluriennale di cover band interpreta la figura di Marley grazie alla somiglianza nelle movenze, nella timbrica vocale e fisica coi tipici "dreadlocks rasta".

Al Benati (arrangiatore e produttore) alle tastiere e programmazioni, Jacopo Tini alla batterie e percussioni, Fabio Bortolani al basso e cori, e le due vocalist eleganti e di bella presenza, sono i protagonisti di questo show corredato da immagini video di repertorio dei concerti e della vita artistica di Bob Marley&the Wailers.

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.

**PIAZZA
BERGAMINI**

Telefonia in Castello è



FASTWEB



Tutto ciò di cui hai bisogno!



M. R. di Marolda Rosario & C.

Vendita e assistenza telefonia e informatica

Corso Martiri, 270 - Castelfranco Emilia (MO)

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



**ORTOPEDIA
SALUTE PIÙ**

www.ortopediasalutepiu.it

Accreditata USL

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

Seguici su

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



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

BRASILE
la SanNicola

Jazz 14

GIOVEDÌ
settembre

AVEC PLAISIR QUINTET DAL JAZZ AL BRASILE

Piazza Garibaldi
dalle ore 21,30



BARBARA CASINI

è una stella di prima grandezza nella musica Brasiliana (e non solo, è anche una pregiata autrice di magnifico brani, sia di parole che di musica, è interpreta anche magistralmente il jazz). La sua fama è assolutamente internazionale, tra le molte altre cose ha compiuto recentemente una tournée in Brasile e Uruguay.

Accompagnano Barbara quattro musicisti di eccellente livello: **Alfredo Ferrario** al clarinetto, **Sandro Gibellini** (che in passato ha inciso diversi dischi con Barbara)

alla chitarra, **Roberto Piccolo** al contrabbasso e **Marco Castiglioni** alla batteria. Il repertorio si basa su classici sia brasiliani che jazzistici...

Col nostro spettacolo vogliamo rendere il giusto tributo all'artista "Marley&the Wailers": testi, chiari, diretti, penetranti, sonorità così singolari, le timbriche, gli arrangiamenti, l'uso dei tempi sincopati, una musica magnetica.

Proponendo i brani di repertorio di "Legend" vogliamo ricreare l'atmosfera rituale di quei concerti. Ken Ciro, cantante/chitarrista e frontman con esperienza pluriennale di cover band interpreta la figura di Marley grazie alla somiglianza nelle movenze, nella timbrica vocale e fisica coi tipici "dreadlocks rasta". Al Benati (arrangiatore e produttore) alle tastiere e pro-

grammazioni, Jacopo Tini alla batterie e percussioni, Fabio Bortolani al basso e cori, e le due vocalist eleganti e di bella presenza, sono i protagonisti di questo show corredato da immagini video di repertorio dei concerti e della vita artistica di Bob Marley&the Wailers.

ITALIAN JAZZ PROJECT DI MIKE ALFIER

Piazza Garibaldi
dalle ore 21,30

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.

Voce: Anna Valiano

Fisarmonica e Pianoforte: Teo Ciavarella

Basso e Contrabbasso: Massimiliano Turani

Sax, Flauto Traverso e Clarinetto: Mike Alfieri

Batteria: Roberto Rossi

Fonico: Domenico Veggiano

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.

PIAZZA
BERGAMINI



DISTRIBUZIONE BEVANDE MODENA E BOLOGNA

www.stefani-group.com

Tel. 059932303 - info@stefani-group.com



KAPPADUE

WINEBAR

BAR A' vins & CHAMPAGNES
Castelfranco Emilia (MO)

TERMIDRAULICA TASSINARI R. & C. SNC

di Tassinari & Garagnani

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

INSTALLATORI E ASSISTENTI AUTORIZZATI QUALIFICATI

fondital

EURETERM
AUTOREGOLAZIONE E SERVIZIO

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

41013 Castelfranco Emilia (Mo)

E-mail : info@termoidraulicatassinari.it

SERVICE AUTOMAZIONI

Via Emilia Ovest 95/D
41013 Castelfranco Emilia (MO)
tel. 059 928112



Sezionali - Basculanti - Portoni civili e industriali
Tende da sole e serrande - Automazioni

FRANCESCHINI MARMI srl

Lapidi e cippi cimiteriali

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

15

VENERDÌ
settembre

JOVABAND TRIBUTO A JOVANOTTI

Piazza Garibaldi dalle ore 21,30

42

Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
tiroto al mattarello



Direttamente da TALI E QUALI SHOW
di rai 1 il sosia italiano di Jovanotti.

La Jovaband nasce dalla somiglianza del cantante Paolo Masi con il "Jova" Nazionale.

La sua passione per la musica di Lorenzo Cherubini traspare dalle sue performance piene di energia e dall'attenzione nei dettagli di tutta la band.

Voce: Paolo Masi

Batteria: Fabio Serni

Basso: Vincenzo Mannucci

Chitarra: Andrea Anichini

Tastiere: Leonardo Catani



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.

**PIAZZA
BERGAMINI**



ki RAGAZZI
parrucchieri
www.iragazziparrucchieri.it

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

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

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



FMservice^{snc}
autoriparazioni

Officina
059 930010

Federico
347 5147293

Maurizio
335 6952489

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



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



mai
CALZATURE - PELLETERIA - VALIGERIA

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



Ferrari Renzo

FERRUTENSILE
Partner for Solutions

T. 059 926260
www.ferrutensile.it

via del Maniscalco, 10 - 41013 Castelfranco Emilia (MO)



MANIFATTI
CROCIABILI



SCAFALATURE



DISTRIBUTORI AUTOMATI
DI CEMENTI E MATERIALI



PORTALE EUREKA



POTENZIALITÀ
PROFESSIONALE



VELOCITÀ MACCHINE
PULIZIA PROFESSIONALE
INDUSTRIALE



CONTO REPERITO
MATERIE
DI CEMENTO



CONVENIENTI
STOCK



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

SABATO
settembre

SPIRITO NEL BUIO TRIBUTO A ZUCCHERO

Piazza Garibaldi dalle ore 21,30

42

Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
tiroto al mattarello



Tributo a Zucchero con **SPIRITO NEL BUIO**, band capitanata da "Sugar Fabry", considerato uno dei migliori sosia di Zucchero Fornaciari sia per la somiglianza fisica che per le qualità vocali, che utilizza in modo naturale nell'interpretazione delle canzoni del grande artista emiliano.

Sugar Fabry, dopo essere stato frontman di varie band dedicate alla musica del grande Zucchero, nel 2021 ha dato vita al nuovissimo progetto "SPIRITO NEL BUIO", per il quale si avvale della collaborazione di musicisti professionisti e di esperienza

Il tributo è curato nei minimi particolari, con arrangiamenti adattati all'esecuzione rigorosamente live della band.



Il concerto, della durata di circa 2 ore, ripercorre i brani più famosi della discografia di Zucchero, partendo dai primi album fino ad arrivare alle ultime incisioni



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.

**PIAZZA
BERGAMINI**



Proteggi la tua AZIENDA e la tua FAMIGLIA
partendo da una corretta

ANALISI DEI RISCHI

Siamo pronti ad aiutarti a proteggere
ciò che conta di più per TE!

ANALISI DEI RISCHI GRATUITA SE PRENDI UN APPUNTAMENTO CON UN
NOSTRO CONSULENTE NEL PERIODO DELLA SAGRA DEL TORTELLINO

Via Circondariale Nord 122/A - Castelfranco Emilia (Mo)
Tel. 059 920202 – 389 6047361 – axa.castelfranco@gmail.com





Casarini Service
di Casarini Diego



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

Vendita auto usate
Servizio Pneumatici
Sostituzione bombole
Metano e Gpl



**Tutta l'esperienza
per una guida sicura**

SOCCORSO STRADALE

Cell. 339.5659840



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

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

Quel Certo Non So Che...

*Bomboniere e
Articoli da Regalo*

Via Giacomo Puccini 63, Castelfranco Emilia
tel + 39 3476251711
www.quelcertononsoche.com

#LAPAM
CREAFUTURO
5ª edizione

**Cerchiamo giovani
neodiplomati
e neolaureati under 28**

Per un percorso di crescita professionale
nell'ambito della consulenza alle imprese.

Se hai motivazione e talento,
vai su www.lapam.eu e invia il tuo CV

I candidati selezionati prenderanno parte
a un **percorso formativo, in aula e on-the-
job, retribuito** e i più motivati e appassionati
entreranno a far parte del nostro team.

Come si svolge

Superata la fase di selezione, si propone
un tirocinio retribuito che prevede:

- 1 formazione **in aula**
- 2 formazione **on-the-job** presso una sede Lapam
- 3 possibilità di **inserimento con contratto**

Per ulteriori
informazioni o
per inviare il tuo
CV, scansiona il
QRCode

FORMart

lapam
Engel & Partners
Modena - Reggio Emilia

www.lapam.eu

Per ulteriori informazioni o per inviare il tuo CV, scansiona il QRCode

BURGER KING

**10%
di sconto**

**Vieni a trovarci a
Castelfranco Emilia
in Via Cartiera n° 4/b 41013**

Offerta valida dal 07/09/2023 al 17/09/2023 su tutti i prodotti non imposizione,
non cumulabile con ticket ristorante. TM & © 2023 Burger King Corporation LLC.
Utilizzato in conformità a licenza. Tutti i diritti riservati.

17

DOMENICA settembre

PER TUTTA LA GIORNATA

LA VIA EMILIA, DAL TEATRO DADÀ

ALLA ROTONDA ZONA MENTORE, CHIUSA AL TRAFFICO

42

Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
tiroto al mattarello

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 2023, sul palco in Piazza Garibaldi, si potrà assistere a vari spettacoli in attesa della rievocazione della nascita del Tortellino.

DALLE 21,30 IN PIAZZA GARIBALDI - DULIO PIZZOCCHI SWOW



Nasce a Bologna nel 1957; comincia a frequentare le Radio e le TV dell'Emilia Romagna, nascono qui le prime "macchiette": Dulio Pizzocchi, im-

bianchino ferrarese che vive in un mondo di barzellette. Poi arriva "Cactus", tipico frickettone molto in voga negli anni '80. Per parodiare le tante maghe e chiromanti presenti nelle TV private nasce "Donna Zobeide", che, pur proponendo sistemi divinatori assurdi, trova credito tra i radio ascoltatori. Nei primi anni '90 arriva anche "Ermete Bottazzi", camionista ferocissimo e spietato,. Dello stesso periodo è anche "La Novella", vecchietta acida e menagramo. Altri personaggi, sono "Eddy Collante", mafioso italo-americano, "Stefano Pedrazzi", stilista gay,

"Mefistocchi", manifestazione demoniaca dello stesso "Dulio". Con questo corredo "Dulio" agisce nelle TV locali e, più raramente, in quelle nazionali (Maurizio Costanzo Show - Zelig) portando in giro il suo spettacolo di cabaret nelle più disparate situazioni: Teatri, Conventions, Locali, Feste di Piazza, etc...

Nel 1992 fonda, insieme a degli amici, il "Costipanzo Show", varietà comico tuttora vitale in cui trova particolare sintonia col "Poeta Romagnolo Giuseppe Giacobazzi" col quale propone spesso esibizioni in duo.

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.

**PIAZZA
BERGAMINI**

CASA DEL CAFFE

TORREFAZIONE



Piazza Garibaldi 16 41013 Castelfranco Emilia
Chiuso La Domenica Pomeriggio

LA BRASSERIE DI ALICE

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



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

panetteria&pasticceria
PRODUZIONE PROPRIA



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

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
Sito Web: www.bonielettrotecnica.net



MACELLERIA CASSANELLI

SERVIZIO BARBEQUE

PER AZIENDE E PRIVATI
CASTELFRANCO EMILIA

MARCO 389 8947126 - MIRCO 338 7153908



Via Ripa Inferiore 38
Castelfranco Emilia
Tel. 059 9775433

Forgieri

S.a.s.

IMMOBILIARE

Corso Martiri, 266
Castelfranco Emilia (Mo)

Cell. 335.5382810
www.forgieriimmobiliare.it

AUTOSPURGO
Savigni S.R.L.

Spurgo pozzi neri civili e industriali
Trasporto e smaltimento rifiuti speciali

Via Torricelli, 19 - 41013 Castelfranco Emilia (MO)
Tel. e Fax 059/923702 - cell. 335.8469673
C.F./P. IVA e iscr. Reg. Imprese Mo 02661140364
amministrazione@savigniautospurgo.it - info@savigniautospurgo.it
www.savigniautospurgo.it

GELATERIA
Artigianale

CIAO CIAO

...IL BUON GELATO ARTIGIANALE!!!



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



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



Via Circondaria Nord, 175
Castelfranco Emilia
Tel. 059 6231600

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

Elettrocar srl



ELETTRAUTO - MECCANICA - SERVIZIO REVISIONI

SERVIZIO GOMME

INIEZIONI Benzina - Diesel

Autoradio Navigazione Satellitare

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



ONORANZE FUNEBRI
ZUCCHELLI

P.zza Garibaldi, 51 - 41013 - Castelfranco Emilia (MO)
Tel. 059 926307 - Cell. 335 7309129
www.onoranzezucchelli.com



IL GEMMELLAGGIO TRA

I'I.S. Lazzaro Spallanzani e l'Istituto Scolastico della Repubblica Dominicana

WINE TWINNING LA VITICULTURA 4.0

Il prodotto finale che verrà realizzato alla fine del triennio, da entrambe gli istituti, sarà un vino biologico ottenuto con l'applicazione di criteri di viticoltura 4.0.



Il progetto si propone di stabilire un gemellaggio tra l'istituto scolastico IIS L. Spallanzani e un Istituto scolastico della Repubblica Dominicana della durata di tre anni, finalizzato ad uno scambio culturale e al trasferimento di KnowHow per la realizzazione di un progetto di "ScuolaCampus-impresa" sull'agricoltura digitale e sostenibile e la realizzazione di prodotti di eccellenza.

Il nostro istituto supporterebbe la formazione di docenti e studenti Dominicani sull'agricoltura di precisione, la scuola-impresa e la viticoltura 4.0, per trasferire know-how realizzando stage, job-shadowing, organizzando corsi di formazione, accogliendo docenti e studenti in Italia e realizzando eventi specifici; la



scuola della Rep. Dominicana, in reciprocità, ospiterebbe studenti e docenti per scambi culturali e di buone pratiche colturali.

Nel corso della presentazione del progetto "Vino y Viña", che permetterà di avviare iniziative di collaborazione tra la Città di Castelfranco Emilia e la Repub-



blica Dominicana, il Sindaco Giovanni Gargano, insieme alla dirigente dell'Istituto Spallanzani Maura Zini, ha incontrato, domenica 2 luglio, una delegazione del paese caraibico (Limber Cruz, Ministro dell'Agricoltura della Repubblica Dominicana, Rafael Ortiz Quezada, Viceministro per gli Affari Scientifici e tecnologici del Ministero dell'Agricoltura della Repubblica Dominicana e Tony Raful, Ambasciatore della Repubblica Dominicana in Italia).

“Per la Repubblica Dominicana è un privilegio essere accompagnata dalle autorità di Castelfranco Emilia e della Provincia di Modena, nonché dalla scuola agraria L. Spallanzani per l'istituzione del suo modello educativo: scuola, lavoro, impresa nel nostro Paese. Il progetto prevede lo sviluppo della produzione di uve da vino,



IL GEMMELLAGGIO TRA l'I.I.S. Lazzaro Spalanzani e l'Istituto Scolastico della Repubblica Dominicana **WINE TWINNING** LA VITICULTURA 4.0



l'elaborazione di vini a marchio del paese, una scuola specializzata in enologia e frutticoltura, una partnership con piccoli produttori che saranno formati per diventare fornitori di uve con la qualità e la quantità richieste dalla cantina”

Un “Progetto di Eccellenza” che attraverso un’azione di cooperazione (formativa, imprenditoriale ed istituzionale) mette a sistema le competenze di tutti gli attori coinvolti in prospettiva di sviluppo, crescita ed innovazione costante” ha concluso Antonio Vecchione, Project Manager e ideatore del progetto "Vino y Viña.



Time Planning

01 January 2024

Visita a Santo Domingo -
Formazione docenti RD

02 February 2024

Stage studenti da RD in Italia

03 March 2024

Job Shadowing reciproco -
Visita Vinality

04 April 2024

Formazione docenti RD

05 April 2024

Stage studenti Spallanzani per impiantare barbatelle-Stage Studenti RD Visita Vinality

06 Novembre 2024

Stage Studenti IIS Spallanzani per impiantare Barbatelle

07 Dicembre 2024

Formazione docenti Santo Domingo

08 Gennaio 2025

Job Shadowing docenti RD Potatura

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.



PIACEREMODENA

Territorio, Turismo, Ristorazione



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



**PARMIGIANO
REGGIANO**



VIGNOLA



modenatur



www.piaceremodena.it



Alla Sagra del Tortellino Tradizionale arriva **"IL PIATTO MODENA A TAVOLA"** degli Chef dei ristoranti del Consorzio

L'anno scorso, La san Nicola APS e le Maestre Sfogline 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 11 settembre a venerdì 15 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.



Ci prendiamo cura del tuo sorriso.

Dal 1996 noi dello **Studio** del **Dott. Claudio Malagoli** ci prendiamo cura del sorriso di piccoli e grandi pazienti con la nostra **passione**, la nostra **professionalità** e le più avanzate **tecnologie**.



Trattamenti
con **faccette**
in **ceramica**

Trattamenti
con **allineatori**
trasparenti



Prima

Dopo

Dott. Claudio Malagoli

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

StudioDottClaudioMalagoli studio.dott.claudio_malagoli

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

GEOCENTRO

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

GALÀ DELLO SPORT

6 settembre 2023, ore 20.30

piazza Garibaldi
Castelfranco Emilia



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.

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



Un ultimo gesto d'amore



Servizi funebri per animali
Tel. 333 88.33.088

 everestonoranze

www.everest.pet

IN COLLABORAZIONE CON ONORANZE FUNEBRI ZUCHELLI CASTELFRANCO EMILIA (MO)

UN ANNO DI INIZIATIVE E...TANTE SODDISFAZIONI

L'ASSOCIAZIONE "MAESTRE SFOGLINE DI CASTELFRANCO" AL FIANCO DELL'ISTITUTO TECNICO GARIBALDI DA VINCI DI CESENA

A seguito della vendita straordinaria di Maggio del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia organizzata da LA SAN NICOLA APS e dalle Maestre Sfogline di Castelfranco Emilia, verrà devoluta la somma di 7.000 euro al Istituto Tecnico "Garibaldi Da Vinci" di Comune di Cesena. L'Istituto Tecnico Garibaldi Da Vinci nella sua sede storica che ospita l'indirizzo agrario, è una realtà importante per Cesena, e



raccoglie una comunità di circa mille studenti che compiono il ciclo di studi superiore in una relazione costante con la città. L'alluvione ha colpito il complesso del Garibaldi per danni quantificati (fonte Presidenza Provincia di Forlì - Cesena) di circa 100 mila euro: infiltrazioni d'acqua nei seminterrati, archivi, biblioteca e ammaloramento diffuso delle coperture

catramate del tetto di alcuni locali. L'azienda agraria, realtà fondamentale del percorso didattico degli studenti, ha riportato la perdita di una parte importante della produzione per l'annata agraria 2023 dovuto a insorgenza di fitopatie e fisiopatie come il cracking ("spacco"), nelle colture di albicocco, pesca nettarina, ciliegio, fragole e ortaggi."



CANDINIArte

Via dei Tintori 5

Castelfranco Emilia (Mo)

Tel. 059 920348 - Fax 059 927307

info@candiniarte.it - www.candiniarte.it

UN ANNO DI INIZIATIVE E...TANTE SODDISFAZIONI

CENA DEGUSTAZIONE ESPERIENZIALE DEL GUSTO ORGANIZZATA DA PIACERE MODENA PER IL MOTORVALLEYFEST.



12 Maggio 2023 - Bellissima serata al Castello Malvasia di Panzano di Città di Castelfranco Emilia per la cena degustazione esperienziale del Gusto organizzata da Piacere Modena per il MotorValleyFest.

Protagonista il nostro Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia e i prodotti Dop e Igp della Provincia di Modena (la numero uno in Italia per il numero di prodotti certificati).

Le Maestre Sfogline di Castelfranco Emilia hanno preparato la sfoglia nelle cucine storiche del Castello e hanno aiutato gli ospiti a piegare a mano i tortellini, prima che arrivasse il piatto in brodo di cappone fumante. A guidare la degustazione Stefano Corghi di Modena a Tavola - Consorzio di Ristoratori e la professionalità degli Chef Vincenzo Busciglio e Gabriele Gavagna. Prima della cena, visita alla strabiliante collezione di vetture del grande Mario Righini, all'interno del castello.



C'È PIÙ GUSTO BOLOGNA

05 Novembre 2022 - Telecamere, tv, e soprattutto tanti turisti alla postazione con le Maestre Sfogline di Castelfranco Emilia. Protagonisti a *C'è più Gusto* a palazzo Re Enzo con degustazioni guidate e vendita del Tortellino, assieme a tanti altri incontri di rilievo.



LE MAESTRE SFOGLINE DA CASTELFRANCO EMILIA A INDIANAPOLIS (USA) PER LA FESTA DELLA PAGANI



10 Ottobre 2022 - Ed eccole! Angela e Matilda alle prese coi tortellini, A INDIANAPOLIS, Usa assieme ad una Eccellenza Mondiale come la PAGANI e le sue Straordinarie Vetture.

Si ringrazia Luca Marchini Chef e l'organizzazione di Canossa Lifestyle per aver portato il Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia in USA



ALBRIZZI

CALZATURE

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



CAF&N&IR

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

UN ANNO DI INIZIATIVE E...TANTE SODDISFAZIONI

GUSTI.A.MO22 - IL WEEKEND DEL GUSTO A MODENA



08 ottobre 2022 Assalto alle Maestre Sfoglino di Castelfranco Emilia in Piazza Roma durante Gusti.a.mo 22. Diversi turisti dalla Germania, Danimarca, Spagna, Portogallo, Inghilterra hanno anche degustato il Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia con Lambrusco Dop



TORTELLINO AL CENTRO 2022



20 settembre 2022 - "Tortellino al centro": cena di beneficenza per donare un massaggiatore cardiaco automatico esterno per l'ambulanza del servizio 118 del nostro distretto. Venduti oltre 250 biglietti per una somma di 6500 euro + donazioni spontanee che stiamo ricevendo.

Ringraziamo i Volontari de La San Nicola che hanno prestato ancora il servizio. Un grande grazie va a Modena a Tavola - Consorzio di Ristoratori rappresentata dal presidente Stefano Corghi (Luppolo e l'uva, Osterua Santa Chiara di Modena); ai ragazzi dell'Istituto Spallanzani.

MARKTREDWITZ 2023

Luglio 2023 - Anche la delegazione di Castelfranco Emilia era presente per la festa Altstadtfest 2023 a Marktredwitz, in occasione

del 40° Anniversario per il Gemellaggio della Cittadina di Martredevitz e la gemmel-

lata Cittadina Francese Le Mure rappresentata dal Sindaco Sig. Eric Bonnier. L'Associazione di Promozione sociale La San Nicola APS di Castelfranco Emilia, il Comune di Castelfranco Emilia e diverse Ass. del territorio Castelfranchese hanno partecipato con un dono particolare, uno splendido piatto di porcellana dipinta a mano.





MANITOU
ITALIA

Manitou Italia srl

Via C. Colombo 2, Cavazzona di Castelfranco Emilia
41013, Modena - Italia
info.mci@manitou-group.com
059 959811

MANITOU
GROUP / SET THE WORLD
IN MOTION



CASTELLO IN FESTA DOMENICA 17 SETTEMBRE 2023

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



42

Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
tirate al mattarello



Domenica 17 settembre è tradizionalmente dedicata a far rivivere la leggenda della nascita del tortellino. 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 Garibaldi, dove una piece teatrale proporrà la leggenda.

Sappiate che quest'anno è la 42ª 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 apprezzerrebbero molto, purchè "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 salsicce, armenti e "tortelletti":

***"Sol Castelfranco ne può far inciampo...
Tutte nostre saran senza sospetti
queste ricche campagne e questi armenti:
La salciccia, i capponi, e i tortelletti
da casa ci verran 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. Domenica 17 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 scende-

ranno 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.

Infine la novità di questa 42° 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 2022 Maurizio Fini e Mantovani Nicoletta 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.

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.

Vorrei ringraziare Anna, Rita, Marisa e Luppi Pierluigi (uno dei responsabili del Corteo).

Ritornando al corteo, con armigeri, musicisti e sbandieratori accompagnerà il nuovo Oste sul palco in Piazza Garibaldi. 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 Garibaldi, 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....

42

Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
tiroto al mattarello





MATTARELLO 2023 VITTORIO E SONIA MAMELI

Cosa c'è di più romantico e poetico di una notte stellata? Una notte in cui le stelle più brillanti sono dei tortellini, veri protagonisti di ogni edizione della Sagra, che si stagliano sopra un paesaggio di Castelfranco Emilia che sembra uscito da un sogno. Vittorio Mameli, scultore nato a Bonorva (SS) e residente a Castelfranco dal 1968, e sua figlia Sonia, grafica, reinventano il mattarello 2023 in una collaborazione a quattro mani che omaggia il celebre dipinto "La notte stellata" di Van Gogh.

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



EVENTI IN COLLABORAZIONE CON "LA SAN NICOLA"



Sala Pro Loco
Piazza Garibaldi, 14
Castelfranco Emilia (MO)

AMARCORD...IL GENTILE PAESE DI CASTELFRANCO DELL'EMILIA

*Spunti di vista nel nostro ieri
per riscoprire chi e come eravamo*



dal 3 settembre al 24 settembre 2023

INAUGURAZIONE domenica 3 settembre alle 10,30

Orari di apertura : martedì, venerdì,
sabato e domenica dalle 10,00 alle 12,00

Materiali forniti da :
Malferrari Marco, Poppi Alberto, Carretti Giampaolo

EVENTI IN COLLABORAZIONE CON "LA SAN NICOLA"

11

LUNEDÌ
settembre

ACQUA, O TROPPO O POCA"

IL CAMBIAMENTO CLIMATICO IMPONE SCELTE PRECISE

Un incontro sul tema l'11 settembre che darà il via alla prima edizione del 'Memorial Paolo Aldrovandi'

Piazza Garibaldi dalle ore 20,00



"ACQUA, O TROPPO O POCA"

è il titolo dell'incontro che si terrà l'11 settembre, a partire dalle ore 20, dove meteorologi, agronomi ed enti di Bonifica parleranno di questo argomento, un tema che non riguarda solo gli agricoltori, ma anche la cittadinanza in quanto fruitrice della risorsa idrica.

la prima edizione del "Memorial Paolo Aldrovandi"

I promotori, ovvero le associazioni agricole Cia- Agricoltori Italiani, Confagricoltura e Coldiretti, premieranno alcuni produttori che si sono distinti per capacità e imprenditorialità.



L'iniziativa, che vede la partecipazione del presidente dell'Ordine degli agronomi, Roberto Bandieri, il direttore generale del Consorzio di Bonifica di Burana, Cinalberto Bertozzi e il meteorologo Alessandro Bruscatin, ospiterà a margine

Il "memorial" prende il nome del conosciuto imprenditore del settore irriguo, Paolo Aldrovandi, scomparso alcuni anni fa e si avvale della collaborazione di Scova Irrigazioni, Geocentro e Turrini Macchine.

14

GIOVEDÌ
settembre

Presentazione del libro di E. Rocchi: CASTELFRANCO EMILIA ARTE, CHIESE E STORIA DEL TERRITORIO

Sala della Biblioteca "Gabriella degli Esposti - Piazza della Liberazione 5 - Castelfranco Emilia dalle ore 20,30



Solo viaggiando all'estero in particolare, ci rendiamo conto di quanto grande sia il patrimonio storico-artistico del nostro Paese, ed anche del nostro territorio, spesso sconosciuto.

Per offrire un contributo di conoscenza e valorizzazione dello stesso, ed anche sulla traccia di altri storici locali, Emilio Rocchi socio fondatore della Pro Loco castelfranche e da anni impegnato in questo ambito, ha raccolto in questa Guida gli appunti delle visite guidate ed una sintesi delle proprie ricerche e di quanto pubblicato in questi ultimi decenni sulla Storia e l'Arte, non secondaria, del nostro territorio e delle Chiese in particolare.

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

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.

per informazioni e prenotazioni
su facebook: Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia
per mail: info@maestresfoglino.it



18

LUNEDÌ
settembre

Piazza Bergamini dalle 20,30

CENA DI BENEFICENZA

Edizione 2023

42

Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
tiroto al mattarello

Con l'iscrizione alla Cena andremo a sostenere progetti sociali del nostro territorio.

CENA DI BENEFICENZA IN PIAZZA BERGAMINI LUNEDÌ 18 SETTEMBRE ALLE 20:30

PRENOTAZIONE ALLE CASSE
DELLA SAGRA DAL 7 AL 17 SETTEMBRE



"la SanNicola"

Associazione di *Promozione Sociale*

In collaborazione con:



Istituto di Istruzione Superiore
Lazzaro Spallanzani



PIACEREMODENA
Territorio, Turismo, Ristorazione



SEBASTIAN



DECORATORE D'INTERNI

Tel. 349/6755351

VIA RIPA SUPERIORE 150
CASTELFRANCO EMILIA (MO)



sebastian.borgia



wabiseba

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

Sagra del Tortellino
17 Settembre 2023

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

"En Plein Air"

lungo Corso Martiri

*Pitture, fotografie, sculture e
performances accoglieranno il visitatore,
condividendo creatività, innovazione
ed arte contemporanea.*



Associazione Culturale "Amici dell'Arte"
P.le Curiel 21 (Sala delle Arti)
41013 Castelfranco Emilia (MO)



370.3155190



amicidellarte.castelfranco@gmail.com



amicidellarte



amicidellartecastelfranco



PoKe Balance

— LA POKE' DEL NUTRIZIONISTA —



La prima Pokè studiata da Nutrizionisti e Medici.



Potrai crearti la tua Pokè o scegliere le proposte del Professionista, in base al tuo obiettivo.



PRODOTTI FRESCHI, A FILIERA
CORTA E DEL TERRITORIO LOCALE



EDUCAZIONE,
EQUILIBRIO, CONSAPEVOLEZZA



SCONTO
-20%

SCRIVICI UNA MAIL COL TUO NOME E AVRAI IL 20% DI
SCONTO SULLA TUA PRIMA POKE' (valido fino al 31 ottobre 2023)



339.7144353



info@foodymed.it



Piazza Giuseppe Garibaldi, 12 - 41013 Castelfranco Emilia (MO)

UNESCO, LA CUCINA ITALIANA

La cucina italiana, tra sostenibilità e diversità bioculturale è ufficialmente candidata all'Unesco, quale patrimonio culturale immateriale dell'Umanità.

Un percorso iniziato in piena pandemia quando Maddalena Fossati lanciò questa visionaria proposta dalle pagine della storica rivista "La cucina italiana".

A farsi promotore della candidatura anche la Fondazione Casa Artusi, che ha aderito da subito al progetto, contribuendo culturalmente come comunità proponente. Il dossier di candidatura, realizzato dal Prof. Pier Luigi Petrillo e accolto dall'ufficio Unesco Italia, ha tenuto conto dei tanti contributi pervenuti e anche del coinvolgimento delle diverse comunità che, accogliendo l'invito di Casa Artusi, avevano sottoscritto il manifesto della cucina domestica italiana. Al cuore di questa candidatura, che non può che inorgoglire ogni italiano in Italia e fuori d'Italia, è quell'insieme di saperi locali, pratiche e riti anche sociali che riflettono appunto la singolare biodiversità della cultura gastronomica nazionale. La straordinaria ricchezza della nostra cucina è tutta da iscrivere nella peculiare

storia italiana che trova nei territori, se non nei campanili, la propria area di sviluppo e la sua inarrestabile crescita nei tanti incontri con culture diverse.

Come ci viene insegnato, la cucina italiana si definisce dunque non come modello riduttivo e omologante ma come spazio di condivisione di conoscenze e abilità. Questo modello, di antica tradizione, vede in un Artusi, il massimo interprete che vuole dare agli italiani, formalmente appena uniti, un'identità nazionale sia dal punto di vista linguistico che gastronomico. Sin dalla prima edizione del manuale, Artusi rende esplicito il debito con donne e uomini, di ogni ceto e di ogni territorio, che gli inviano ricette, rigorosamente provate una ad una prima di essere inserite nel ricettario più famoso al mondo: La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene.

Quindi con questa candidatura si richiede un quanto mai meritato riconoscimento a quel patrimonio di conoscenze e saperi che solo insieme rappresentano la straordinaria cucina nazionale, amata, praticata, rinnovata ogni giorno, che definisce la nostra identità e ci aiuta, qui e altrove, a sentirci più italiani.

Per me anche più artusiani.

Laila Tentoni, Presidente Casa Artusi

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

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





SEI SOCIO COOP?

PARTECIPA ALL'APPROVATO DAI SOCI.

CHI APPROVA SEI TU.

Puoi partecipare
presso i punti vendita
della tua Cooperativa,
e da quest'anno
anche online su coop.it

LA **coop** SEI TU.

con il patrocinio e la collaborazione:



**LA SAN NICOLA HA CONTRIBUITO A
SOSTENERE LE COMUNITÀ COLPITE
DALL'ALLUVIONE**



www.lasannicola.it



**Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia**



Tortellinotradiz_Castelfrancoe

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