

45

Quest'anno le Eccellenze si incontrano alla Sagra del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia

tirato al mattarello

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



dal **4** al **13** settembre 2026

Solo sfoglia tirata al mattarello e il ripieno certificato con i Prodotti D.O.P e I.G.P. del nostro Territorio



Anche quest'anno potrete gustare **piatti senza glutine**

GIORNO DI RIPOSO - LUNEDÌ

QUEST'ANNO 45° EDIZIONE DELLA SAGRA DEL TORTELLINO TRADIZIONALE DI CASTELFRANCO EMILIA E....

Nella passata edizione avevate trovato scritto queste parole "La Sagra ha la sua vita, un suo format consolidato, con una attenzione al sociale e alle esigenze del paese".

Siamo sicuri, la partecipazione ne è la prova, che viene vissuta da tutta la Comunità come un evento importante, dai tanti giovani, famiglie, associazioni, Istituzioni, nessuno escluso."

Quest'anno sono entrate in vigore nuove normative e leggi per le associazioni, più restrittive, che rendono sempre più difficile organizzare eventi storici come la nostra Sagra. A questo si è aggiunta anche una sorpresa: a oggi (che stiamo andando in stampa), ancora non abbiamo ricevuto i dettagli della Corsa Ciclistica che apprendiamo si svolgerà la prima Domenica durante la Sagra, occupando logisticamente il centro di Castelfranco. Siamo certi che, presi dai tanti impegni, qualcuno si sia semplicemente dimenticato di tenerci in considerazione, dopo 44 anni. Non era mai successo, un'entrata a piedi pari per usare una metafora calcistica, ma proveremo a fare in modo che tutto si svolga come si deve. Anche con queste difficoltà, cerchiamo da Volontari di organizzare come ogni anno l'evento che ha dato una identità a Castelfranco Emilia.

La nostra attenzione al sociale sarà costante anche quest'anno, troverete i dati nelle pagine del giornalino, ci proveremo assieme ai nostri preziosi Volontari, a Partner disponibili a darci fiducia come sempre, alle nostre straordinarie Maestre Sfogline, che pur in giornate torride hanno volontariamente prodotto i Tortellini Tradizionali di Castelfranco Emilia, per dare l'opportunità a coloro che frequenteranno gli stand gastronomici di degustare un prodotto di qualità ad alto valore aggiunto. Siamo fra i pochissimi rimasti, purtroppo, che tirano tutte le sfoglie al mattarello: il lavoro delle Maestre Sfogline è considerato da tanti un'arte,

e la copertina con la Graziella che tira la sfoglia a Palazzo Re Enzo, a Bologna, trasmette bene questo sentimento. Usiamo inoltre nel ripieno i prodotti DOP e IGP che sono la ricchezza del territorio tra Modena e Bologna, come da ricetta certificata. Non mancheranno secondi e altre offerte sempre in linea con la nostra tradizione culinaria, oltre al consueto menù no gluten in aggiunta.

Quest'anno il 3 settembre ci sarà, come si faceva anni fa, l'anteprima che la Parrocchia assieme alla San Nicola e il Comune presenteranno alla cittadinanza: il concerto per organo e soprano (con l'organo del Traeri che la San Nicola aiutò a restaurare) nella chiesa di San Giacomo.

Il 4 settembre partiranno le varie iniziative dei festeggiamenti e riti tradizionali, con l'apertura degli stand del Tortellino (si farà una giornata di riposo lunedì 7) e si proseguirà fino al 13, giornata del corteo storico e di fine festeggiamenti. La tradizionale cena di beneficenza che da diversi anni la San Nicola propone si farà il 15 settembre in piazza Bergamini. Condividono l'iniziativa la Parrocchia e il Comune e la San Nicola (che si farà carico di tutte le spese): l'intero importo delle prenotazioni verrà devoluto e concorrerà a restaurare la statua della Madonna del Voto.

Gli spettacoli ancora una volta sono tutti gratuiti, menzioniamo il 50° anniversario del Picchio Rosso e il concerto tributo ai Queen che ospiterà un coro polifonico. Desideriamo che gli ospiti e i nostri concittadini partecipino come sempre, con le famiglie e gli amici, per vivere momenti di incontri e serenità in un contesto di tranquillità (praticamente tutti gli spettacoli termineranno entro le ore 24.00, all'interno della sagra non saranno distribuiti super alcolici). Troverete all'interno, nelle pagine del giornalino, il programma delle varie serate, tutte gratuite. Per chi ancora non lo ha acquistato potrete trovare il libro "Rigorosamente in Brodo di Cappone", la storia in 200 pagine della Sagra, di quanto fatto in tutti questi anni, gli aneddoti sui tanti personaggi famosi incontrati e tanti fatti interessanti sul Tortellino.

Domenica 13 al mattino ci saranno le premiazioni in Piazza da parte del Comune delle realtà meritorie di segnalazione: un doveroso ringraziamento a cittadini, associazioni, aziende che la San Nicola ha indicato per aver dato lustro alla nostra città.

Al pomeriggio il Corteo che, sono sicuro, troverete interessante e pieno di sorprese. Un ringraziamento e un virtuale abbraccio da parte di tutti alla prestigiosa "Dama" della passata edizione la Dottoressa Micaela Piccoli, eminente e preziosa personalità nel campo della chirurgia. Un doveroso ringraziamento all'Oste Massimiliano Poggi, Presidente di "Chef to Chef", Associazione di alta cucina della Regione, che ha sempre avuto una particolare attenzione al sociale. Il mattarello artistico del prof. Mameli, che ci lasciati quest'anno, passerà a **Personalità degne di nota** che verranno svelate prima dell'inizio della Sagra.

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

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

Un pensiero per amici che ci hanno lasciato... purtroppo, la vita ha un inizio e una fine ...tanta tristezza ...ma sono sicuro che da lassù ci accompagneranno e saranno con noi sempre. Ciao Prof. Francesco Sacconi. Per anni Gran Maestro del Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP. Il loro lavoro è ripagato dai tantissimi ragazzi giovani che animano questa Sagra, portando i loro amici Universitari e Stranieri a scoprire il piatto identitario del nostro paese.

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

Giovanni Degli Angeli
Presidente Associazione La San Nicola



ASSOCIAZIONE MAESTRE SFOGLINE A.P.S. di Castelfranco Emilia



La show-room delle Maestre Sfogline di Castelfranco Emilia.

Uno spazio in Piazza Garibaldi 7 per dimostrazioni ed eventi per aziende, professionisti della ristorazione e turisti, per la divulgazione dell'arte di queste signore.

La show-room ha visto varie visite di turisti italiani e stranieri, che sono venuti a conoscere l'arte delle Maestre Sfogline.

Collaboriamo con Chef e professionisti della ristorazione.

Sono state organizzate giornate con le Scuole di Castelfranco Emilia e di Modena, in collaborazione col Comune.

Inoltre, uno spazio per le vendite straordinarie del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia, che di solito si tengono l'ultimo weekend del mese.



II PROGETTO FORTE URBANO

FORTE URBANO LAB è il luogo dove viene prodotto interamente a mano il Tortellino Tradizionale Di Castelfranco Emilia, e dove le Maestre Sfogline formano i giovani detenuti all'arte della sfoglia, per favorire il re-inserimento in un percorso lavorativo e socialmente degno.

Cultura del Territorio Emiliano;
Insegnare un lavoro artigianale;
Mantenere una grande tradizione.

Tutto in un progetto innovativo nato in collaborazione con il
Comune di Castelfranco Emilia, il Ministero di Giustizia e Regione Emilia Romagna.



Per informazioni
www.maestresfogline.it
info@maestresfogline.it



Abbiamo un Cuore

GIALLOBLÙ

Ti aspettiamo **venerdì 11 settembre** per conoscere
da vicino i campioni di Modena Volley



ATLANTIC
Fluid Tech



Abbiamo un Cuore

GIALLOBLÙ



OFFICIAL
PARTNER



Il Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia un'emozione che dura da 45 anni.

La Sagra del Tortellino Tradizionale è un luogo che emoziona. Ogni anno arriva settembre e succede qualcosa che, a pensarci bene, ha il sapore delle cose straordinarie che si fingono normali. Le piazze si preparano. Le cucine riprendono vita. Le Maestre Sfoglino stendono la sfoglia con la stessa delicatezza di sempre. I volontari ricominciano a correre e sudare, spesso senza farsi vedere. Le associazioni si mettono all'opera. I commercianti addobbano le vetrine e lentamente, quasi senza accorgersene, Castelfranco Emilia torna ad assomigliare alla sua anima. Quella vera.

Quest'anno la nostra Sagra compie quarantacinque anni. Un traguardo importante. Ma le cose che contano non si misurano soltanto con il tempo. Si misurano con le persone che continuano a sceglierle. E allora quarantacinque edizioni significano migliaia di famiglie che si sono sedute alla stessa tavola.

Generazioni che hanno imparato a chiudere un tortellino guardando le mani della nonna. Bambini diventati adulti che oggi portano qui i propri figli, raccontando loro la stessa storia che un tempo avevano ascoltato. È così che una tradizione resta viva. Non perché rimane uguale. Ma perché continua a farsi scegliere. Qualche settimana fa, un grande quotidiano internazionale, **The Guardian**, ha inserito la Sagra del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia tra le più belle feste popolari d'Italia. Raccontandola ai suoi lettori ha scritto una frase semplice e bellissima: **"È come portare la cucina in piazza."** È vero. Ma forse qui succede qualcosa in più perché noi non portiamo soltanto la cucina in piazza. Portiamo in piazza le nostre vite, le nostre famiglie e le amicizie. Il tempo che decidiamo di regalarci gli uni con gli altri anche attraverso i diversi Patti d'Amicizia che ultimamente abbiamo sottoscritto proprio in Sagra: Amatrice, Colledara, Roscigno...e anche quest'anno ripeteremo aggiungendo un altro "Amico" (ancora top secret) alla nostra Tavola.

Il Tortellino Tradizionale, allora, smette di essere soltanto un piatto, diventa un linguaggio. Un modo silenzioso di raccontare chi siamo. La sua forma ricorda un abbraccio e forse non è un caso. Ogni tortellino custodisce qualcosa di prezioso nel proprio cuore, proprio come fanno le persone. E nessun tortellino è identico ad un altro e Maestre Sfoglino lo sanno bene. Ogni piega è diversa. Ogni mano lascia un segno. Ogni tortellino ha una sua piccola personalità. Poi arrivano tutti insieme nel brodo di cappone. Ed è proprio lì che accade la magia. Nessuno perde la propria forma. Nessuno rinuncia a essere sé stesso. Eppure insieme diventano qualcosa di più bello. È difficile supporre un'immagine più potente della nostra comunità. Siamo persone diverse. Con storie diverse. Con idee diverse. Con percorsi diversi. Eppure scegliamo ogni giorno di vivere insieme questa città, di prendercene cura, di costruire relazioni, di trasformare le differenze in ricchezza. Forse è proprio questo il significato più autentico della nostra Sagra. Ricordarci che una comunità non nasce perché siamo tutti uguali. Nasce perché impariamo a stare insieme. Con rispetto. Con fiducia. Con il desiderio di lasciare un posto migliore a chi verrà dopo di noi. Per questo la Sagra del Tortellino Tradizionale continua a essere molto più di una festa gastronomica. È il momento in cui Castelfranco Emilia si racconta. A chi arriva da lontano. A chi torna ogni anno. E anche a noi stessi. Ci ricorda che esistono ancora luoghi dove il tempo rallenta, dove ci si siede senza guardare l'orologio, dove una tavola lunga diventa il posto più bello per incontrarsi. Ci ricorda che le tradizioni non servono a guardare indietro. Servono a sapere da dove ripartire.

Un grazie va alle nostre straordinarie Maestre Sfoglino, che custodiscono un sapere antico con l'umiltà di chi non cerca applausi. Ai volontari, che ogni anno trasformano il proprio tempo libero nel tempo più prezioso per tutti. Alle associazioni, ai commercianti, agli artigiani, alle istituzioni e a ogni cittadino che rende possibile questa festa.

Perché una Sagra non si organizza. Si costruisce. Insieme.

Benvenuti alla 45ª Sagra del Tortellino Tradizionale.

Lasciatevi guidare dai profumi, dalle voci, dai sorrisi.

Sedetevi accanto a chi conoscete e anche a chi non avete mai incontrato.

Perché il Tortellino Tradizionale, in fondo, ci insegna proprio questo.

Buona Sagra a tutti. Benvenuti a casa, nostra di tutte e tutti!

IL SINDACO
Giovanni Gargano

I CONCITTADINI O LE ASSOCIAZIONI SEGNALATI DALLA "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 **13 SETTEMBRE ORE 11,00** in Piazza della Vittoria, in occasione della Sagra del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia 2026

DANILO MONTECCHI

l'impresa che sostiene la vita



Quando il successo di un territorio diventa ricerca, innovazione e speranza. Tra i momenti più significativi della prossima Sagra di San Nicola vi sarà il riconoscimento a Danilo Montecchi, Castelfranchese che, attraverso il proprio percor-

so imprenditoriale e il proprio impegno civile, ha saputo distinguersi ben oltre i confini del nostro territorio.

Il premio vuole valorizzare non soltanto il successo imprenditoriale, ma soprattutto la capacità di trasformarlo in un'opportunità concreta per la collettività. Un esempio significativo è il sostegno alla Modena ARTS Foundation (Academy for Robotic and Transplant Surgery), una fondazione nata nel 2021 per promuovere la ricerca scientifica, l'innovazione tecnologica e la formazione dei giovani chirurghi in stretta collaborazione con l'Università di Modena e Reggio Emilia e il Policlinico di Modena.

La Fondazione, guidata dal professor Fabrizio Di Benedetto, rappresenta oggi un punto di riferimento internazionale nel campo della chirurgia robotica, dei trapianti di fegato e della chirurgia epato-bilio-pancreatica.

Tra i progetti più importanti sostenuti grazie alle donazioni vi sono l'acquisto della seconda console robotica Da Vinci, dotata di simulatore per la formazione dei giovani chirurghi, e della macchina di perfusione OCS TransMedics, capace di preservare e valutare gli organi desti-

nati al trapianto prima dell'intervento, aumentando sicurezza e possibilità di successo.

In questo percorso si inserisce anche il contributo di Montecchi S.p.A., l'azienda guidata da Danilo Montecchi, che ha partecipato al fundraising insieme ad altre eccellenze imprenditoriali emiliane, dimostrando come il tessuto economico del territorio possa diventare protagonista dello sviluppo della medicina del futuro.

Il riconoscimento che Castelfranco Emilia conferirà durante la Sagra di San Nicola assume quindi un significato che va oltre il tributo personale. È il ringraziamento a un concittadino che ha saputo interpretare il ruolo dell'imprenditore come responsabilità sociale, contribuendo affinché la ricerca, la formazione e l'innovazione possano tradursi in cure migliori, nuove speranze e vite salvate.

E il percorso di Danilo Montecchi dimostra come le radici castelfranchesi possano continuare a generare valore, guardando con coraggio al futuro, senza mai dimenticare il legame con il proprio territorio.

DAVIDE CREMONINI

Caseificio Bio Sant'Anna

La sua storia affonda le radici in una lunga tradizione cooperativa e agricola, fatta di generazioni che hanno scelto di vivere la terra non come una semplice risorsa da sfruttare, ma come un patrimonio da custodire. Da oltre sessant'anni il lavoro quotidiano della Casearia Sant'Anna si fonda su un principio semplice quanto straordinario: la qualità di un grande Parmigiano Reggiano nasce molto prima del caseificio. Nasce nei campi.

È lì che prende forma il primo gesto di questa storia. Nei terreni coltivati esclusivamente a foraggio locale, all'interno dell'area di origine del Parmigiano Reggiano, curati con pazienza, rispettando i tempi della natura e i principi dell'agricoltura biologica, scelta con convinzione fin dal 1997, quando ancora rappresentava una visione pionieristica. Da quei campi dipende il benessere degli animali e, con esso, la qualità del lat-

te che ogni giorno viene trasformato in una delle eccellenze più rappresentative dell'Italia.

È una filiera che non conosce scorciatoie. Ogni passaggio è seguito direttamente dall'azienda: dalla coltivazione dei foraggi all'allevamento delle bovine, dalla mungitura quotidiana fino alla lavorazione del latte nelle caldaie in rame del caseificio.



Qui, ogni mattina dell'anno, il sapere antico dei maestri casari incontra l'innovazione, dando vita alle forme di Parmigiano Reggiano biologico destinate ai mercati di tutto il mondo.

Ogni forma racchiude una storia irripetibile. Il latte della sera e quello del mattino, il caglio naturale, il siero innesto, le mani esperte del casaro che rompono la cagliata, la paziente salatura, la lunga stagionatura e infine quella piccola placca di caseina che assegna ad ogni forma una vera e propria carta d'identità. Nulla è lasciato al caso, perché ogni singolo pezzo

di Parmigiano Reggiano racconta una cultura del lavoro fatta di precisione, responsabilità e rispetto.

Anche l'innovazione nasce dal rispetto. Gli impianti fotovoltaici e a biogas producono più energia di quella consumata dall'azienda; l'acqua piovana viene recuperata e riutilizzata, il siero della lavorazione trova nuova vita nei settori farmaceutico, cosmetico e dell'alimentazione infantile, mentre ogni scelta produttiva è orientata alla

riduzione dell'impatto ambientale e all'utilizzo responsabile delle risorse naturali. Questo impegno ha trovato negli anni un riconoscimento importante anche a livello internazionale. Bio Sant'Anna

I CONCITTADINI O LE ASSOCIAZIONI SEGNALATI DALLA "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 **13 SETTEMBRE ORE 11,00** in Piazza della Vittoria, in occasione della Sagra del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia 2026

è stata infatti la prima realtà italiana del settore lattiero-caseario a ricevere una menzione d'onore ai prestigiosi Premi Benessere Animale promossi da Compassion in World Farming, uno dei più autorevoli riconoscimenti mondiali dedicati al welfare animale. Un risultato che testimonia come qualità, etica e sostenibilità possano procedere insieme, diventando un modello di riferimento per l'intero comparto agroalimentare.

Per Castelfranco Emilia, questa realtà rappresenta molto più di un'importante azienda agricola e di un caseificio. Rappresenta un ambasciatore del territorio.

La grande maggioranza dei terreni, delle attività agricole e produttive che alimentano questa filiera si sviluppa infatti nel nostro Comune, contribuendo a disegnare il paesaggio, a sostenere l'economia locale e a mantenere viva una vocazione agricola che appartiene alla nostra identità più profonda.

Ogni forma di Parmigiano Reggiano biologico che lascia il caseificio e raggiunge le tavole d'Europa, d'America o dell'Asia porta con sé qualcosa di più di un prodotto d'eccellenza. Porta il nome di Castelfranco Emilia. Porta la cultura del lavoro delle nostre campagne. Porta il

valore di una comunità che ha saputo coniugare tradizione e innovazione, rispetto della terra e apertura al mondo. Perché ci sono luoghi che si fanno conoscere attraverso i loro monumenti. E ce ne sono altri che conquistano il mondo attraverso ciò che le mani delle persone sanno creare, giorno dopo giorno, con intelligenza, passione e amore per la propria terra.

Bio Sant'Anna è una delle storie più belle di Castelfranco Emilia. Una storia che continua a crescere, forma dopo forma, raccontando nel mondo il valore autentico della nostra comunità.

NADIA CASELGRANDI

Sono Nadia Caselgrandi, abito a Castelfranco Emilia, patria del tortellino tradizionale. Coniugata con due figli e ben tre fantastici nipoti.

Ora sono in pensione; nel mio lavoro



professionale mi sono occupata di attività in ambito sociale e sociosanitario, della conciliazione dei tempi di vita e di lavoro, sempre con l'obiettivo di innovare e promuovere la partecipazione attiva

dei cittadini con risposte adeguate ai loro bisogni. Con una socia ho condiviso uno studio professionale associato e abbiamo avuto l'opportunità di lavorare sia in Italia che all'estero, per pubbliche amministrazioni (Ministeri, Regioni, Comuni) e per Enti ed Associazioni.

Alla conclusione dell'attività lavorativa ho accettato l'invito dell'allora Sindaco del mio Comune per occuparmi, come Assessore, delle tematiche relative al sociale, al sociosanitario, alle politiche della casa e del lavoro.

Riconfermata dal Sindaco successivo ho aggiunto le attività istituzionali, il rapporto con la Casa di Lavoro e di Reclusione presente sul territorio ed il ruolo di vicesindaco, sino al termine del mandato amministrativo, nel 2024, quando ho deciso di ritirarmi. Un ritiro da un impegno particolarmente assorbente ma non dall'impegno sociale che continuo a mantenere partecipando all'attività di diverse associazioni di volontariato.

Attualmente:

- Opero in un'associazione CiD, Cura-

re il Dolore per costruire iniziative di aiuto rivolte a persone con dolore, sia cronico che psicologico e per promuovere prevenzione e possibili forme di aiuto;

- Con altri e all'interno dell'associazione AUSER ho inaugurato un Ambulatorio Solidale di aiuto per le persone con fragilità, per far conoscere i percorsi e le opportunità che il territorio può offrire

- Mi onoro di essere benemerita del Pio Istituto dei Sordi di Milano con i quali collaboro nella costruzione di iniziative per l'integrazione delle persone sorde, adulti e bambine e bambini.

Inoltre presiedo, a titolo gratuito, il Consiglio di Amministrazione della Fondazione a carattere pubblico CER Futura, una comunità energetica rinnovabile voluta dall'Amministrazione comunale a sostegno di politiche energetiche sostenibili e solidali.

VESPA CLUB CASTELFRANCO EMILIA

Il vespa club Castelfranco Emilia, nato nel 1993, pone la sua attività sociale in due diverse direzioni: settore sportivo e settore turistico. Negli anni l'attività sportiva è stata legata alla organizzazione e partecipazione ai campionati italiani gimkana vespa. Sono più di 25 titoli di campione italiano nel palmarès del club, e sempre a livello sportivo anche la partecipazione di soci del club alle varie tappe del campionato italiano di regolarità vespa.

Nell'ambito turistico il club, che annovera circa 200 tesserati, oltre ad organizzare il tradizionale raduno vespa di primavera, con partecipazione di vespisti provenienti da molte regioni italiane, è presente con i vespisti castelfranchesi a vari raduni sul territorio nazionale ed anche a livello europeo. E in questo 2026, tra le tante ricorrenze pluridecennali, sicuramente gli 80

anni della vespa segnano un traguardo importante: da quel 1946 quando il grande Corradino d'Ascanio disegnò il mezzo a due ruote che contribuì alla rinascita italiana del dopoguerra. Nel mese di giugno a Roma, ben 15000 e più vespisti, provenienti da tutto il mondo, hanno festeggiato il mito vespa. Anche il club Castelfranchese era presente con un gruppo di soci; e quindi buon compleanno e lunga vita Vespa!!!



SEDE: Via Canale 6 - Castelfranco Emilia

CORSO DI ARTE CULINARIA 2026



"la San Nicola"
Associazione di Promozione Sociale

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 Maestre Sfogline della
San Nicola e i Consorzi dei prodotti tipici Modenesi

Incontri: 5, 9, 12, 16 e 19 febbraio 2026
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

Associazione La San Nicola - www.lasannicola.it

Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia Tortellinotradiz_Castelfrancoe

Il ricavato dell'iscrizione andrà totalmente all'Istituto Comp. G. Guinizelli, all'Istituto Comp. G. Marconi.
Le spese verranno sostenute interamente dall'Associazione di Promozione Sociale La San Nicola.

In collaborazione



Nel mese di febbraio 2026, si è svolta una nuova edizione del Corso di Arte Culinaria "IMPARIAMO A TIRARE LA SFOGLIA CON IL MATTARELLO" organizzato dall'Associazione "La San Nicola APS" e l'Associazione "Maestre Sfogline di Castelfranco Emilia APS".

Durante questo periodo, i promessi sfoglino/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, da tutto esaurito.

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 NUOVI SFOGLINI

Ed eccoli: i magnifici nuovi sfoglino/e del Corso di Arte Culinaria *IMPARIAMO a TIRARE la SFOGLIA col MATTARELLO 2026!*

Hanno ricevuto il loro diploma e ringraziato le loro 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 44 anni, anche 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 2025 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 2026, viene devoluto integralmente ai due Istituti citati" – commenta il Presidente delle Maestre Sfogline Sergina Caponcelli e della San Nicola Giovanni Degli Angeli.

È da sottolineare anche la possibilità per le ragazze e i ragazzi dell'Istituto Lazzaro Spallanzani che frequentano gli indirizzi della Ristorazione, di cominciare a conoscere il mondo del lavoro partecipando e collaborando anche alla preparazione dei piatti per la Sagra, in particolare "il PIATTO SPALLANZANI".

Altre donazioni: un massaggiatore cardiaco installato sulla autolettiga a servizio del Comune di Castelfranco e zone limitrofe, altre per Casa Delia Repetto, per il Centro Donne contro la violenza (di Castelfranco), altre per collaborazioni durante l'anno.

Possiamo pertanto confermare che nell'anno 2025 le donazioni e contributi, compreso il settore scolastico ha superato i 30.000 €.

Il totale delle donazioni per le scuole, per Admo e per la Palestra della memoria è così suddiviso:

- Istituto Comprensivo Marconi	€ 1200,00 (già consegnati)
- Istituto Comprensivo Guinizelli	€ 1200,00 (già consegnati)
- Istituto Comprensivo Marconi	€ 949,00
- Comitato Genitori Guinizelli	€ 900,00
- Scuole Elementari Cavazzona	€ 900,00
- Comitato Genitori Marconi	€ 900,00
- Scuola dell'Infanzia Scoiattolo	€ 1000,00
- Admo	€ 2000,00
- Palestra della Memoria	€ 1000,00

ASP Delia Repetto E IL PROGETTO PET THERAPY

Grazie, davvero, di cuore.

Anno 2025 - L'Associazione La San Nicola ha scelto di fare un gesto importante: una donazione di 3.400 euro alla nostra ASP Delia Repetto, per far crescere il progetto di Pet Therapy dedicato ai nostri anziani.

L'importo è stato consegnato questa mattina, ma ciò che è arrivato è un messaggio di cura e - soprattutto - di attenzione.

Dietro questa scelta c'è un'idea luminosa e profondamente umana: che chi vive questa struttura meriti sguardi gentili, tempo e tanta qualità.

E che, a volte, proprio un animale - un cane che si lascia accarezzare avvicinandosi piano o un cavallo che si lascia toccare e guardare - possa portare una presenza che consola e fa bene.

La Pet Therapy, avviata da qualche mese, sta già cambiando l'atmosfera nella nostra Casa Residenza e nel Centro Diurno: sorrisi che tornano anche e soprattutto grazie a ricordi che riaffiorano.

Sapere che grazie a questa donazione il progetto potrà continuare nei prossimi mesi ci riempie di gioia e di gratitudine.

Per questo voglio dire grazie, un grazie grande, all'Associazione La San Nicola. Non solo per l'importo donato, ma per la visione che c'è dietro, perché scegliere di sostenere i nostri anziani non è mai un gesto scontato, e racconta molto della qualità umana di chi lo compie.

Il mio ringraziamento va anche all'ASP Delia Repetto, alla direttrice Paola Covili, all'amministratrice unica Cecilia Luppi e a tutti gli operatori e operatrici che, giorno dopo giorno, rendono possibili percorsi così preziosi.

La verità è semplice eppure potente: quando istituzioni, associazioni e cittadini decidono di camminare insieme, la differenza si vede. Eccome se si vede!

**Il Sindaco
Giovanni Gargano**

50 ANNI DI PATTINAGGIO ARTISTICO a Castelfranco Emilia

VI ASPETTIAMO L'8 SETTEMBRE ALLE 19:30 IN PIAZZA DELLA VITTORIA



Per opera di un gruppo di amici che praticavano diverse discipline sportive, non presenti sul territorio, nasce nel 1976 la Società Sportiva pluridisciplinare "Amici dello Sport" con lo scopo di aumentare le possibilità di pratica sportiva per tutti, soprattutto in riguardo alle ragazze che non trovavano molte possibilità in paese ed alle bambine per le quali non era previsto nulla!

Fondatori di tale gruppo, furono i coniugi Rosa Ferioli-Italo Berselli e la Prof.ssa Anna Pasqualini, in qualità di dirigenti, gli studenti universitari Paolo Bellesi e Marco Marchesini ed il Sig. William Galuppi in qualità di Consigliere. Si deve alla passione della Sig.ra Rosa se il Pattinaggio è arrivato a Castelfranco Emilia, alla sua dedizione ad affiancare i figli Angela e Daniele nelle loro performances agonistiche, accompagnandoli a praticare questo Sport nelle società di Bologna, perché il pattinaggio non era presente a Modena e dintorni. I ragazzi riuscivano bene, si erano ben piazzati nelle gare a livello locale, per seguirli a sempre più alti livelli mamma Rosa ha frequentato Corsi di Alta Qualificazione è diventata giudice internazionale, guidando i suoi ragazzi a gareggiare oltre ai Campionati Nazionali, fino agli Europei, ed anche ai Mondiali!

La Sig.ra Rosa ha portato nel gruppo castelfrancoese la sua competenza, ha trasmesso il suo bagaglio tecnico tenendo contemporaneamente, per la Federazione Italiana Pattinaggio, Corsi per aspiranti Giudici in tutta Italia, trasmettendo il suo amore per la disciplina, accompagnato da giovialità e cortesia! Chi l'ha conosciuta la ricorda per la sua determinazione, per lo sguardo attento e sereno e per l'incoraggiamento a migliorarsi che sapeva infondere agli atleti! Il marito, Sig. Italo Berselli fu il primo Presidente della Società. In questo primo anno di attività le iscrizioni al pattinaggio furono tantissime. Gli "Amici dello Sport" faticarono a trovare spazi dove svolgere le diverse attività, in paese, solo il Pattinaggio riuscì, ad iniziare Corsi per bambine/i ragazze/i presso la Palestra del Centro ricreativo Don Luigi Roncagli, sede della "Virtus" Calcio, con un boom di iscrizioni.

Insegnanti furono Rosa, con la sua competenza tecnica ed Anna Pasqualini con la sua passione per il pattinaggio, ex Atleta Agonista Panaro Modena. Le insegnanti, tesserate alla F.I.P. Federazione Italiana Pattinaggio, parteciparono ai "Corsi di Avviamento allo Sport" tenuti dal C.O.N.I. e l'anno seguente aprirono il 1° ed ancor unico Centro di Avviamento allo Sport sul territorio Comunale. Poiché le altre attività sportive previste dal gruppo "Amici dello Sport" non iniziarono le attività, si chiuse la Società a favore della nascente Società Sportiva "La Trottola", nome di una delle figure classiche del Pattinaggio, che io scelsi perché per me tale esercizio rimaneva una grossa difficoltà. A Rosa piacque molto, soprattutto per la mia motivazione, e così fu deciso!

Anche nell'anno successivo, il 1977, ci furono moltissime iscrizioni di bambini e bambine, ma non trovando ancora spazi comunali, si tornò a pattinare alla Palestra della Virtus. Da allora

ci si avvale anche della collaborazione di Angela Berselli che seguiva soprattutto le Coppie, la sua specialità agonistica, nella quale era Campionessa.

Alla presidenza si sono alternati i Sig.ri: Loris Cuoghi ed Alessandro Bergamini e si affiancò la Sig.ra Salvatrice Lupo, in qualità di medico sociale.

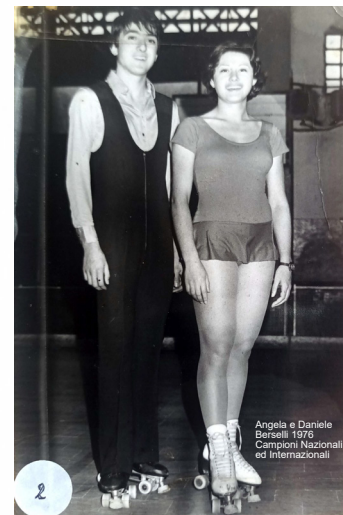
Dal 1978, iniziò la collaborazione con la Polisportiva, gli atleti erano tesserati sia alla Federazione che alla U.I.S.P. per offrire la possibilità di partecipare ai vari livelli di gara, in base alle competenze raggiunte. A partire dal 2007 il Gruppo Pattinaggio Artistico la Trottola si è unito ai gruppi della Polisportiva Castelfranco, sotto la guida della Dirigente/Allenatrice Anna Pasqualini, con il duplice nome La Trottola-Polisportiva.

A fine maggio in palestra si è sempre tenuto il Saggio finale per i genitori, ripetuto per la Festa della Sport in Polisportiva ai primi di giugno, per la Festa di San Nicola, e dove venivano invitati.

Nel corso di questi 50 anni di attività di Pattinaggio Artistico a Castelfranco, si sono alternate diverse insegnanti oltre alle 3 già citate, Rosa, Anna ed Angela. Hanno prestato la loro attività: Monica Righi, Laura Greco, Jessica Galuppi, Stefania Landuzzi, Lisa Greco, Chiara Fiorini, Eleonora Tugnetti, Anna Cavaliere, Elisa Siviero, Elisa Franceschini, Marcella Franceschini, Valeria Reggiani, Elena Marchi, Nicole Finelli, Michelle Finelli, Sara Amaducci Attualmente, sotto la direzione di Valeria Reggiani, ci sono le giovani Sara D'Ambrosio, Alessia Grandi, aiutata dalle Atlete Noemi Benassi ed Ilaria Marcimarzi.

Voglio ricordare e ringraziare i genitori ed i nonni che hanno accompagnato ed accompagnano i giovani agli allenamenti, che sono disponibili per cucire i costumi, tutti quelli che allestiscono le feste, fanno vi-

gilanza, che preparano torte, prelibati dolcetti o salatini, che ci aiutano a risistemare dopo le manifestazioni, ecc tutto per la buona riuscita delle attività. Ringrazio infinitamente tutte le sopracitate insegnanti per aver trasmesso agli Atleti i valori dello Sport; di impegno e lealtà, di costanza, di rispetto e collaborazione dei compagni ed insegnanti. Sentire il dovere di onorare gli impegni presi, anche quando non se ne ha voglia, nell'ottica di impegnarsi per la buona riuscita del gruppo, saper attendere il proprio turno, accettare la sconfitta e non abbattersi nelle difficoltà, saper reagire agli insuccessi, trovandone la causa soprattutto in sé stessi, capire l'errore e cercare di migliorarsi, dare il meglio di sé, per essere pienamente soddisfatti dei risultati raggiunti, trovare la motivazione a ripartire!



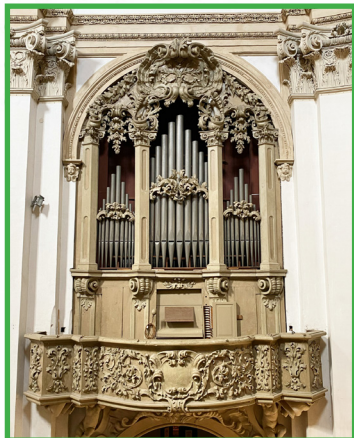
Tutti Valori questi, che allenano i ragazzi nella formazione del carattere, utili per quando saranno chiamati ad affrontare i problemi, nelle varie vicissitudini della vita! Nella serata della premiazione sul palco, è gradita poi, la presenza del Gruppo Pattinaggio ed amici, a festeggiare assieme davanti ad un buon piatto di Tortellini.

L'insegnante
Anna Pasqualini



Associazione Amici dell'Organo "Johann Sebastian Bach"

Una nuova iniziativa in **collaborazione** con la Parrocchia di Castelfranco Emilia, l'Ass.ne La San Nicola e il Comune di Castelfranco Emilia.



Prima dell'inizio della Sagra del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia, e delle varie iniziative della Parrocchia, potrete partecipare al Concerto dell'Organo del Traeri

eseguito dall'Ass.ne Amici dell'Organo "Johann Sebastian Bach".

Ci piace ricordare che nel 1984 la San Nicola fece da capofila assieme a diverse aziende per la ristrutturazione e ripristino dell'organo stesso.

L'organo storico della Chiesa di San Giacomo a Castelfranco Emilia è un pregevole strumento costruito dalla celebre famiglia di organari dei Traeri.

Risalente al XVIII secolo, fu arricchito con un Contrabbasso da Agostino Traeri nel 1764 e ha ricevuto un importante intervento di restauro nel 1984 a opera dell'organaro Pier Paolo Bigi.

Maryana Zin: Soprano
Paolo Zappacosta: Organo

PALESTRA DELLA MEMORIA - CAVAZZONA



La Palestra Della Memoria di Cavazzona, nella provincia di Modena, è un luogo dove un gruppo di volontari formati e organizzati sostiene persone dai 65 anni in poi, che hanno bisogno di socializzare e di mantenersi attive cognitivamente.

La palestra della Memoria di Cavazzona è stata istituita per ultima nel territorio di Castelfranco Emilia. La sede in un primo momento era presso la parrocchia di Santa Clelia Barbieri e in seguito in una sala polivalente messa a disposizione dall'amministrazione comunale.

La partecipazione è gratuita, esclusa la tessera assicurativa. Il materiale per il suo funzionamento è stato richiesto alle varie agenzie del territorio che hanno contribuito in diversi modi.

Con la San Nicola ci sarà anche quest'anno una collaborazione durante la festa che si svolge a settembre con l'aiuto di Volontari.

A fronte di questo aiuto, la San Nicola darà anche quest'anno un contributo per il funzionamento della palestra stessa.

ONLY SWING DANCE

04
Settembre
Venerdì

Piazza della Vittoria
dalle ore 21:30
EVENTO GRATUITO



Chi Siamo: Gruppo Spettacolo Only Swing Dance

Il nostro gruppo nasce nel 2011 dalla volontà e dall'ambizione del maestro Matteo Argiolas.

Dopo una straordinaria carriera agonistica costellata di successi a livello nazionale e internazionale, il maestro

ha deciso, insieme alla maestra Miriam Donati, di dare vita a un progetto artistico innovativo, capace di emozionare e coinvolgere profondamente il pubblico.

Oggi il Gruppo Spettacolo Only Swing Dance è una realtà consolidata che fa rivivere il fascino della danza in tutte le sue sfaccettature. Il nostro repertorio porta sul palcoscenico un vero e proprio viaggio nel tempo e nei generi musicali: Anni '20 & '30: Il ritmo travolgente del Charleston e del Lindy Hop. Anni '50: L'energia del Boogie Woogie, del Rock 'n Roll e del Twist. Ritmi Caraibici: La sensualità e il calore della Salsa Cubana e della Bachata. Generi Contemporanei: La modernità di Hip Hop, Show Dance e Disco Dance.

I maestri Matteo Argiolas e Miriam Donati hanno ideato e prodotto questo nuovo show valorizzando l'esperienza agonistica dei propri ballerini. L'obiettivo principale è offrire un evento dinamico, pensato per catturare e trascinare il pubblico eterogeneo che popola le piazze.

A fare da cornice alle performance, lo spettacolo è supportato da una colonna sonora indimenticabile – con i brani che hanno segnato la storia della musica – oltre che da scenografie ed effetti luce studiati ad hoc per valorizzare gli splendidi costumi di scena.

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

PICCHIO ROSSO

50° Anniversario

05
Settembre
Sabato

Piazza della Vittoria
dalle ore 21:30
EVENTO GRATUITO

radiostella
la musica dei ricordi più belli!

PRESENTA:

Remember
PICCHIO ROSSO

50th Anniversary
1976-2026

50 ANNI DI STORIA + 50 ANNI DI EMOZIONI

Sabato
05 SETTEMBRE

📍 **CASTELFRANCO EMILIA**

*Una notte dedicata alle grandi emozioni,
alla musica e all'energia del mitico Picchio Rosso!*

★ **INGRESSO GRATUITO** ★

1976 → 2026 | IL MITO CONTINUA

🌐 www.picchiorosso.it [f](#) Picchio Rosso [📷](#) [picchiorosso_official](#)

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**

APPUNTAMENTI A CURA DELLA PROLOCO DI CASTELFRANCO EMILIA

1° FESTIVAL MADONNARI



05.09.2026



PIAZZA GARIBALDI,
CASTELFRANCO EMILIA
A PARTIRE DALLE ORE 10



CORSO DI DISEGNO REALISTICO A MATITA

10 INCONTRI. OGNI GIOVEDÌ
DALLE 17 ALLE 19



DATA DI INIZIO

Giovedì 17 Settembre
2026



PROLOCO

CASTELFRANCO EMILIA
PIAZZA GIUSEPPE GARIBALDI 13

INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

3518149139 o 3343941284
prolococastelfrancoemilia@gmail.com



Corso di Acquerello

DURATA 10 INCONTRI

OGNI GIOVEDÌ



Partenza

17 settembre 2026



DALLE 14:30 ALLE 16:30



PROLOCO

PIAZZA GIUSEPPE GARIBALDI 13,
41013 CASTELFRANCO EMILIA,
MO



INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

3518149139 prolococastelfrancoemilia@gmail.com

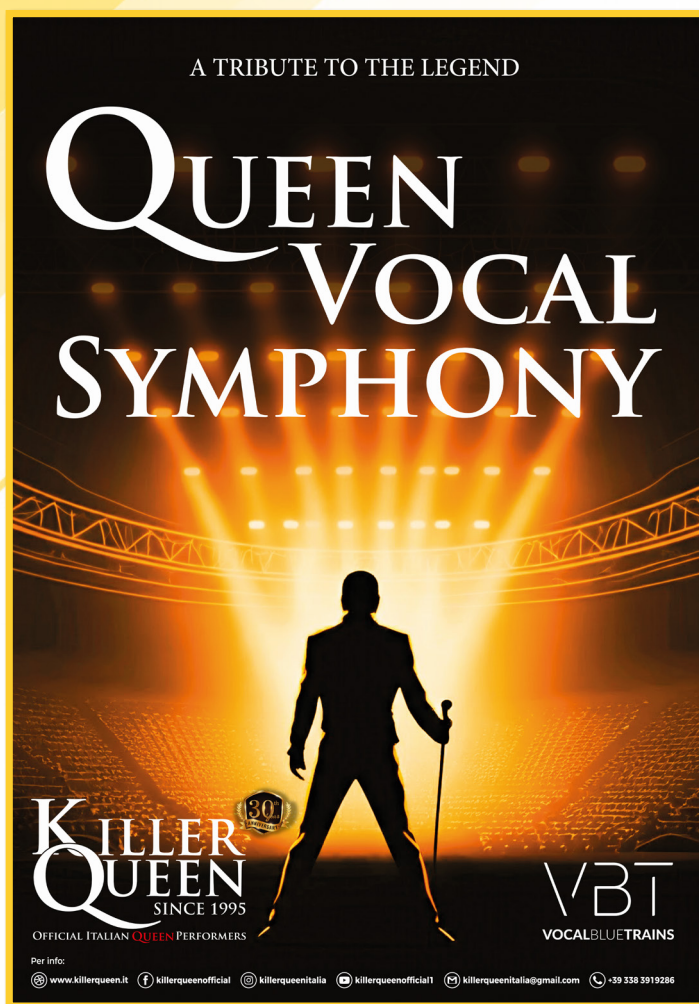


QUEEN VOCAL SIMPHONY

Killer Queen + CORO POLIFONICO

06
Settembre
Domenica

Piazza della Vittoria
dalle ore 21:30
EVENTO GRATUITO



Vi siete mai chiesti come sarebbe la musica power rock dei Queen con l'aggiunta di tutti gli arrangiamenti vocali che sono presenti solo nelle versioni in studio ... ma il tutto eseguito rigorosamente dal vivo??? Queen Vocal

Symphony è la risposta!

I KILLER QUEEN, storica tribute band fiorentina dei Queen (la prima nata in Europa), per festeggiare il loro 30° anniversario hanno dato vita ad un nuovo progetto che permette di rivisitare i leggendari brani dei Queen in una veste unica, valorizzando le melodie e le armonie originali, per uno show teatrale senza precedenti ricco di entrambi gli ingredienti: potenza musicale e armonia vocale.

Sul palco con i KILLER QUEEN ci saranno i VOCAL BLUE TRAINS, gruppo vocale polifonico che negli ultimi anni ha attirato l'attenzione a livello nazionale ed internazionale grazie ad importanti collaborazioni. Queen Vocal Symphony è un'esperienza musicale unica che accompagnerà il pubblico in un viaggio emozionante di passione, energia e coinvolgimento. Dal rock più energico alle ballate più avvolgenti, i brani dei Queen presentano armonie vocali ben definite che saranno valorizzate al meglio rendendo i brani ancora più potenti e coinvolgenti.

Un repertorio molto vario, originale ed interessante: dai capolavori senza tempo con parti corali iconiche (primi tra tutti Bohemian Rhapsody, Somebody To Love, Don't Stop Me Now) a chicche che molto raramente si possono ascoltare dal vivo.

Non perdetevi l'occasione di vivere una notte indimenticabile!

Dalle ore 12,30 PRANZO del Tortellino. Alla sera 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**

SAGRA di SAN NICOLA 2026

Tutte le SS. MESSE saranno celebrate nel chiesa di SAN GIACOMO



- 04/09** - Ore 18:30 MESSA CELEBRATA DA DON MATTEO PROSPERINI
Ore 19:30 APERTURA OSTERIA DEL CAMPETTO
- 05/09** - Ore 18:30 MESSA CELEBRATA DA DON LUIGI GAVAGNA IN
OCCASIONE DEL SUO 50° DI SACERDOZIO
Ore 19:30 APERTURA OSTERIA DEL CAMPETTO
- 06/09** - Ore 18:30 MESSA PER ANNIVERSARI DI MATRIMONIO CELEBRATA DA
DON SERGIO PASQUINELLI CHE FESTEGGIA 55° DI SACERDOZIO
Ore 19:30 APERTURA OSTERIA DEL CAMPETTO
- 07/09** - Ore 18:30 MESSA CELEBRATA DA DON FABRIZIO MARCELLO
- 08/09** - Ore 18:30 MESSA CELEBRATA DA DON FABRIZIO MARCELLO
- 09/09** - Ore 18:30 MESSA CELEBRATA DA DON ALESSANDRO MARCHESINI
- 10/09** - Ore 18:30 MESSA CELEBRATA DA DON FABIO FORNALE'
Ore 19:30 APERTURA OSTERIA DEL CAMPETTO
- 11/09** - Ore 18:30 MESSA CELEBRATA DA DON CRISTIAN BISI
Ore 19:30 APERTURA OSTERIA DEL CAMPETTO
- 12/09** - Ore 18:30 MESSA CELEBRATA DA DON DAVIDE RIGHI
Ore 19:30 APERTURA OSTERIA DEL CAMPETTO
- 13/09** - Ore 08:00 MESSA SEGUITA DA PROCESSIONE DI SAN NICOLA LUNGO IL CORSO
Ore 19:30 APERTURA OSTERIA DEL CAMPETTO

DAL 4/09 AL 13/09 PESCA DI BENEFICENZA - APERTA TUTTE LE SERE DALLE 20:00 ALLE 24:00
MARTEDÌ E IL VENERDÌ DALLE 9:00 ALLE 12:00 - DOMENICA 6/09 DALLE 9:00 ALLE 12:00 E DALLE 16:00 ALLE 24:00
DOMENICA 13/09 DA FINE PROCESSIONE ALLE 12:30 E DALLE 16:00 ALLE 24:00



ASP

DELIA REPETTO

La persona al centro

PROGETTO “AMBIENTI COME LUOGHI DI VITA CHE CURANO” UNO SPAZIO CUCINA PER I NOSTRI OSPITI

Asp “Delia Repetto” con sede in Castelfranco Emilia è soggetto gestore pubblico di servizi socio-sanitari a favore della popolazione anziana per l’ambito territoriale dell’Unione del Sorbara.

All’interno della propria mission istituzionale A.S.P. Delia

Repetto assicura risposte adeguate ai bisogni assistenziali e sanitari di persone anziane in condizione di fragilità e di non autosufficienza e lo fa tramite servizi che sappiano adattare le risposte di servizio ai bisogni specifici degli ospiti.

Sin dal principio è emersa l’esigenza di rimodulare gli ambienti di vita, riadattandoli alle mutate esigenze e dalle mutate esigenze ed alle caratteristiche dei nostri anziani residenti, partendo dalle loro storie di vita, oltre a proseguire il percorso formativo avviato da ASP nel 2021 e rivolto a tutto il personale operante all’interno della Casa Residenza al fine di “migliorare le buone pratiche nella gestione delle persone con demenza”.

Il nostro progetto intende proseguire, anzi si sostanzia, in una rivisitazione degli spazi della Sala, partendo da ciò che ora ci appare come prioritario, ovvero realizzare uno spazio “cucina” vicino ed attiguo al soggiorno, quale spazio di vita familiare e domestico, in cui oggetti, tessuti, elementi rimandino alla casa, con una funzione orientativa e rassicurante. Uno spazio che può essere vissuto non solo dai residenti, ma anche dal personale, dai volontari, dalle Associazioni che sempre più numerose frequentano la nostra Casa. Per un familiare che ha una persona cara con demenza, vedere che questo si muove all’interno di uno spazio “che ha un senso” e che rimanda alla sua storia di vita, costituisce un piccolo, ma prezioso conforto.

Tenendo come base di partenza alcuni elementi comprovati scientificamente emersi dallo studio

del “Dementia care” dell’Università di Sterling, si sono potute individuare alcune “criticità” strutturali, che possono essere risolte al fine di rappresentare un valore aggiunto per la realtà del nostro servizio. L’esperienza di anni nella gestione con le persone con demenza ci ha fatto comprendere l’importanza di ri-creare ambienti familiari che permettano agli anziani di vivere le proprie giornate in un feeling domestico, che incoraggi la serenità e stimoli le loro capacità residue. Gli arredi influenzano profondamente la vita delle persone che li abitano, in particolare delle persone anziane che, come sappiamo, trascorrono la maggior parte del loro tempo negli spazi chiusi. Risulta pertanto essenziale che gli arredi siano in grado di creare ambienti confortevoli e sicuri.

L’obiettivo principale è quello di dare vita ad ambienti in cui la persona possa sentirsi “a casa”, instaurare un senso di appartenenza in un’atmosfera domestica, senza dimenticare le esigenze degli operatori impegnati quotidianamente nella cura. Attraverso ambienti che stimolano ricordi familiari, non solo si migliora la qualità della vita, ma si restituisce umanità e dignità alla persona. Il progetto in sostanza nasce dalla necessità di rimettere a nuovo e “riorganizzare” gli spazi con particolare riferimento all’angolo cucina al piano terra dove realizzare attività di cucina terapeutica.



Per questa ragione abbiamo ritenuto opportuno coinvolgere l’Associazione “La San Nicola” con la richiesta di un contributo pari a € 5.000,00 per avviare il progetto, con un possibile successivo coinvolgimento delle “Maestre sfogle” in momenti di preparazione della sfoglia da condividere insieme ai nostri anziani.

Ancora una volta l’Associazione “La San Nicola” intende affiancarci e supportarci in questa nuova avventura progettuale, condividendo con ASP “Delia Repetto” l’obiettivo di benessere e di attenzione all’anziano fatta di cura e di ascolto.

OASIS IT // tribute

Real Oasis Experience

LIVE FOR MUSIC PRESENT



real oasis experience



OASIS IT è la tribute band italiana dedicata agli Oasis, nata dalla passione di cinque musicisti che condividono l'amore per la leggendaria band di Manchester.

Con un sound fedele agli originali e una presenza scenica che cattura l'energia dei fratelli Noel e Liam Gallagher, il gruppo porta sul palco tutti i più grandi successi della discografia degli Oasis: da "Definitely Maybe" e "(What's the Story) Morning Glory?" fino a "Dig Out Your Soul".

Con chitarre distorte e voce graffiante, dal 2023 Oasis it si esibisce in Italia per ricreare l'atmosfera iconica degli anni '90 e primi 2000, facendo rivivere al pubblico la vera magia del leggendario Britpop.

Che tu sia un fan di vecchia data o scopra gli Oasis per la prima volta, assistere a un loro concerto significa immergersi in un'esperienza travolgente e indimenticabile. Are you mad fer it?!

08
Settembre
Martedì

Piazza della Vittoria
dalle ore 21:30
EVENTO GRATUITO



OLIMPIADE DEL CIBO

Martedì 8 settembre, siamo lieti di ospitare i Sindaci della Provincia a cena, assieme agli amici di Amatrice, Colledara e Roscigno, che l'amministrazione comunale ha invitato in una particolare Olimpiade del Cibo.

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

"Il libro a Castelfranco, dei Castelfranchesi"



In occasione della Festa di San Nicola, il Cinema Nuovo Multisala di Castelfranco Emilia, storica sala cinematografica attiva da oltre cinquant'anni, organizza: **Martedì 8 settembre la Serata Letteraria: "Il libro a Castelfranco, dei castelfranchesi"** - L'iniziativa, promossa dal Cinema Nuovo con la collaborazione della Pro

Loco e di Cittadinanzattiva, prevede la presentazione del libro edito dalla Pro Loco "Castelfranco bolognese, pagine di storia" di Emilio Rocchi, e del libro "Castelfranco: Calendoscopia di volti e ricordi del boom economico" di Laura Longhi e Graziano Grambone edito da Cittadinanzattiva Castelfranco, e infine la premiazione del concorso letterario **"Com'era il tuo cinema?"**.

La serata sarà anche l'occasione per presentare la Rassegna "Cinema Nuovo Multisala: tra cultura, scienza e comunità", articolato in più appuntamenti a partire dall'autunno 2026 pensato come momento di incontro tra cinema, territorio, salute, cultura e comunità."



Vi aspettiamo al Cinema Nuovo, Martedì 8 settembre dalle ore 20.45

09
Settembre
Mercoledì

Piazza della Vittoria
EVENTO GRATUITO

EVENTI IN COLLABORAZIONE CON "LA SAN NICOLA"



FESTE GGIAMO I 50 ANNI DI PATTINAGGIO A CASTELFRANCO

-  **Ore 19,30** Ritrovo presso lo stand dedicato alla mostra fotografica
-  **Ore 20,00** Sul palco premiazione di tutte le insegnanti e i dirigenti che hanno contribuito al successo di questo bellissimo sport
-  **Ore 20,30** con amici e simpatizzanti ci troviamo per una cena in condivisione a base di tortellini.

E' gradita la prenotazione.



Parmigiano Reggiano, una filiera organizzata

Le imprese si sono evolute, sono più sostenibili, la meccanizzazione è entrata nelle stalle e il benessere degli animali è diventato una regola, non solo dettata dalle norme europee, ma un principio etico per gli allevatori. Sono queste le tematiche affrontate nell'incontro in occasione del **Memorial Paolo Aldrovandi**, giunto alla quarta edizione.

La serata, promossa dalla Organizzazioni agricole Cia-Agricoltori Italiani, Confagricoltura, Coldiretti e con il supporto di aziende del territorio (Geocentro, Scova, Turrini Macchine), coinvolgerà nel dibattito i rappresentanti del Consorzio del Parmigiano Reggiano, delle istituzioni, di tecnici ed esperti di marketing.

L'intento è quello di fornire un quadro della situazione attuale sul comparto del 're dei formaggi', ingrediente importante, peraltro, per il tortellino.

Durante l'incontro verrà eseguita la battitura e il taglio di una forma di Parmigiano Reggiano dell'Istituto agrario Lazzaro Spallanzani. L'evento sarà descritto e commentato dal direttore del Consorzio della sezione di Modena e Bologna Claudio Guidetti e presidente dell'A.p.r. Associazione as-

saggiatori di Parmigiano Reggiano.

Al termine dell'incontro verranno premiate le allevatrici di bovine da latte che si sono distinte in azienda, nella cura della mandria e nel benessere animale

Con la collaborazione di: Cia Agricoltori Italiani, Confagricoltura, Coldiretti, Geocentro Irrigazioni, Scova Impianti, Turrini Macchine Agricole

NELLA SERATA SARANNO PRESENTI

Luca Cristoni: Ass. all'Agricoltura del Comune C.E.

Nicola Bertinelli: Presidente Consorzio Parmigiano Reggiano

Claudio Guidetti: Presidente dell'A.p.r. Associazione assaggiatori di Parmigiano Reggiano

Simona Caselli: Presidente del Crpa (Centro ricerche produzioni animali) e Gruppo Granarolo

Davide Ferraresi: Presidente Regionale Legambiente

Luca Sabatini: Consigliere Regione Emilia Romagna

Conduce: Il giornalista Claudio Ferri

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.

ITALIAN JAZZ PROJECT

TRIBUTO A ORNELLA VANONI E MINA IN JAZZ

la SanNicola

Jazz

10
Settembre
Giovedì

Piazza GARIBALDI
dalle ore 21:30

EVENTO GRATUITO



Omaggio a 2 icone della musica italiana in chiave di lettura Jazz, con divagazioni nella bossanova e nello swing.

Serata esclusiva che propone un quintetto di musicisti di grande spessore, capaci di reinterpretare i grandi classici di due leggende del pop italiano. Il concerto spazierà tra ballate intense e i brani pop più noti rivisitati in chiave jazz, swing e bossanova, con sonorità ricercate ed arrangiamenti sofisticati.

L'evento non si rivolge so agli amanti della musica jazz, ma a chiunque sappia immergersi in bellissime melodie ed interpretazioni senza tempo.

Sax, Flauto Traverso: Mike Alfieri - Pianoforte e Fisarmonica: Massimo Tagliata
Contrabbasso e Basso elettrico: Max Turone - Batteria e Percussioni: Roberto Rossi
Sax alto: Bob Capelli - Voce: Anna Valliano

4JAZZ in concerto

"CROONERS & CLASSICS"

SPECIAL GUEST: Claudio Messori & Sandro Comini

la SanNicola

Jazz

11
Settembre
Venerdì

Piazza GARIBALDI
dalle ore 21:30

EVENTO GRATUITO

Un viaggio nella grande tradizione dei crooners americani: swing, eleganza e melodie senza tempo. I 4JAZZ reinterpretano i grandi standard che hanno fatto la storia del jazz, da Sinatra a Nat King Cole, da Dean Martin a Tony Bennett, dalle melodie più delicate ai ritmi più travolgenti. Un concerto che combina qualità musicale e coinvolgimento emotivo, pensato per conquistare tanto gli appassionati di jazz quanto

un pubblico più ampio.

Andrea Burani (batteria) – storico protagonista del jazz emiliano-romagnolo, con collaborazioni che spaziano da Fabrizio Bosso a Iskra Menarini.

Enrico Lazzarini (contrabbasso) – musicista di straordinaria sensibilità, da anni al fianco di Vinicio Capossela e attivo nei principali festival italiani.

Onofrio Paciulli (pianoforte) – Pianista jazz, ha collaborato con autorevoli musicisti della scena internazionale e artisti come Fabrizio Bosso, Rosario Giuliani e Massimo Lopez, esibendosi in prestigiosi festival e jazz club in Italia e all'estero. **Max-Brando (voce)** – interprete elegante e intenso, con una lunga carriera tra soul, pop e jazz, capace di coniugare tecnica e grande comunicativa.

Claudio Messori, saxofonista dal suono inconfondibile, unisce tecnica impeccabile, lirismo e forza espressiva. Interpreta standard e composizioni originali con uno stile moderno che fonde tradizione afroamericana e sensibilità contemporanea.

Sandro Comini, Trombonista, Arrangiatore e compositore con studio di registrazione e con esperienza pluriennale in programmi televisivi ed esperienza in molti generi musicali grazie ad una pluriennale collaborazione con importanti artisti italiani e stranieri.

Voce: Max Brando

Pianoforte: Onofrio Paciulli

Sax, Flauto: Claudio Messori

Trombonista: Sandro Comini

Contrabbasso: Enrico Lazzarini

Batteria: Andrea Burani

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

Slow Food è nato in Italia il 26 luglio 1986 a Bra (Cuneo) come Arcigola, in risposta all'apertura di un fast food in Piazza di Spagna a Roma. Il movimento è diventato internazionale nel dicembre 1989 a Parigi con il Manifesto Internazionale Slow Food, incentrato sulla lotta alla fast life e sulla tutela del diritto al piacere.

La trasformazione dal solo "piacere" al concetto di buono, pulito e giusto è avvenuta per opera del fondatore Carlo Petrini ed è stata formalizzata nei primi anni 2000. Il movimento ha compreso che il piacere sensoriale del cibo non può essere scisso dall'etica della sua produzione. L'evoluzione si articola in: Buono: La qualità organolettica, il gusto autentico, fresco e legato alla stagionalità che preserva le tradizioni e le culture locali; Pulito: Pratiche di produzione e consumo rispettose dell'ambiente e del benessere animale, che non sfruttano e non impoveriscono le risorse naturali. Giusto: Equità sociale ed economica; garantire un prezzo accessibile per i consumatori e una giusta

remunerazione e dignità lavorativa per i produttori. Questo percorso ha portato alla creazione di progetti concreti come l'Arca del Gusto e i Presidi Slow

Food, e alla nascita della rete mondiale di Terra Madre per la difesa della sovranità alimentare dei piccoli produttori. Io conobbi Carlin Petrini a durante la prima edizione del Salone del Gusto a Torino. Era il 1996 ed io ero socio di questa associazione già dalla fine degli anni 80. La prima impressione fu quella di una persona che parlava con tutti e condivideva le proprie idee per ottenere i risultati e i successi che hanno caratterizzato la sua vita. L'episodio che ricordo con piacere e del quale mantengo una memoria indelebile avvenne nel 2002. In quell'anno si tenne a Riva del Garda l'Assemblea Nazionale (o Congresso) di Slow Food Italia ed io partecipavo come delegato per la Condotta di Modena insieme ad Antonio Cherchi. Alla sera dopo i lavori i delegati venivano accompagnati in pullman presso Osterie del Trentino.

Una sera io e Antonio ci trovammo, sul pullman, insieme a Carlin Petrini: sapendo che eravamo di Modena il fondatore di Slow Food ci chiese approfondimenti sugli aceti balsamici di

Modena. Antonio sapendo che sono Maestro assaggiatore della Consorteria del Balsamico Tradizionale mi chiese di spiegare a Carlin le differenze tra DOP e IGP nel Balsamico di Modena. Carlin mi ascoltò con estremo interesse e mi fece alcune domande per approfondire l'argomento Balsamico.

Era già un personaggio famoso in tutto il mondo ma ascoltava tutti e aveva interessi infiniti sul mondo del cibo e delle produzioni legate ad un territorio. La sensazione fu quella di una persona estremamente curiosa. Il risultato fu che poco dopo Slow Food Italia acquistò ad una asta una batteria di Balsamico tradizionale e nel 2025 la Condotta di Modena e quella di Vignola hanno organizzato l'imbottigliamento dell'ABTM Extra vecchio con etichetta Slow Food Italia. Ora come Fiduciario della Condotta di Modena e Maestro assaggiatore della Consorteria del Balsamico tradizionale di Spilamberto mi occupo di seguire l'andamento nel tempo dell'ABTM di Slow Food Italia e di quanto ciò possa fare piacere a Carlin Petrini.

*Pier Luigi Roncaglia
Fiduciario della Condotta di
Modena di Slow Food*

TRIBUTO A LUCIO DALLA

Con Lalo Cibelli e Band.



Concerto tributo a Lucio Dalla con Lalo Cibelli e Band.

10
Settembre
Giovedì

Piazza della Vittoria
dalle ore 21:30
EVENTO GRATUITO

Un viaggio emozionante attraverso alcune delle più belle canzoni del repertorio di Lucio Dalla e della musica italiana, interpretate dalla voce calda e potente di Lalo Cibelli, già corista di Lucio, insieme a Betta Sacchetti, per una serata di musica e grandi emozioni.

Lalo Cibelli è un cantante e performer molto legato a Lucio Dalla. Ha un rapporto diretto con l'artista, essendo stato scoperto proprio da Dalla per il musical Tosca Amore Disperato (dove interpretava il ruolo di Spoletta). Ha condiviso con lui palchi e vita per oltre dieci anni, rendendo le sue esibizioni non un semplice concerto, ma un vero e proprio racconto intimo del cantautore bolognese

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**

SOLO ALLE CASSE
UFFICIALI DELLA SAGRA



È possibile acquistare il **TORTELLINO TRADIZIONALE DI CASTELFRANCO EMILIA** delle Maestre Sfogline nei giorni della Sagra

Il Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia viene tirato solo al mattarello dalle Maestre Sfogline 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 borsine termiche per il trasporto.

DISPONIBILI FINO AD ESAURIMENTO



UN LIBRO SCRITTO DA CHI IL TORTELLINO LO FA

La San Nicola si racconta, in una storia densamente emiliana. 50 anni di Sagra del Tortellino Tradizionale, tra foto, storie di Sfoglino, aneddoti irriverenti, Osti, Dame e Chef.



DISPONIBILE PRESSO LA SAGRA



CITTÀ DI
CASTELFRANCO
EMILIA



Esserci, quando serve davvero

**Quando una malattia grave
entra in una famiglia, non cambia
solo la vita di chi si ammala.
Cambia quella di tutti.**

Da quasi trent'anni Amici per la Vita ODV è accanto alle persone gravemente malate e alle loro famiglie con un obiettivo semplice: fare in modo che nessuno affronti questi momenti da solo.

Anche a Castelfranco Emilia siamo presenti ogni giorno con servizi concreti dedicati alle persone e alle famiglie: percorsi di supporto al lutto, colloqui individuali e di gruppo, iniziative nelle scuole e collaborazioni con il Centro per le Famiglie e le realtà del territorio.

Da alcuni anni sosteniamo inoltre l'Hospice di Castelfranco Emilia, affiancando l'équipe con servizi che rendono più umana la permanenza degli ospiti: supporto psicologico, momenti musicali, servizi alla persona, volontari e piccoli gesti quotidiani che aiutano pazienti e familiari ad affrontare con maggiore serenità un momento tanto delicato.

***Per noi la cura non riguarda
solo la malattia.
Riguarda la persona.***

L'esperienza maturata ogni giorno accanto alle famiglie e all'Hospice di Castelfranco Emilia ci ha insegnato una cosa: c'è bisogno di una casa.



amiciperlavita
SERVIZIO VOLONTARIO A DOMICILIO



Da qui nasce Hospice per la Vita - Casa Giuly, la struttura che stiamo contribuendo a realizzare a Fiorano Modenese e che accoglierà persone provenienti da tutta la provincia di Modena in un ambiente pensato come una casa, dove dignità, relazioni e qualità della vita resteranno sempre al centro delle cure palliative. Ringraziamo di cuore gli organizzatori della Sagra del Tortellino per averci accolto all'interno della manifestazione e per l'opportunità di raccontare il nostro lavoro.

Durante la Sagra del Tortellino potrete incontrare i volontari di Amici per la Vita presso il nostro stand: sarà l'occasione per conoscere da vicino i nostri progetti, scoprire come diventare volontari o sostenere le nostre attività.

**Perché nessuno dovrebbe affrontare
la malattia da solo.**

**Vi aspettiamo
alla Sagra del Tortellino!**

La San Nicola dopo la richiesta di visibilità dell'associazione e in virtù di una forte collaborazione con anche l'Hospice di Castelfranco Emilia, concede volentieri lo spazio pubblicitario e lo stand durante le giornate della sagra!

Dona il tuo 5x1000
il codice fiscale di Amici per la Vita è

940 679 403 64



SOSTIENICI

www.amiciperlavita.it



MENGONI MANIA

Live Tribute Show



Un viaggio musicale straordinario attraverso le emozioni, l'energia e il talento di Marco Mengoni.

MENGONI MANIA nasce nel 2019 da un'idea di Alessandro Merenda, cantante e performer con oltre vent'anni di esperienza nel panorama musicale, per portare sul palco un

tributo autentico e coinvolgente all'artista che ha conquistato milioni di cuori. Accompagnato da una band d'eccellenza – con Riccardo Daronco alle tastiere, Emanuel Victor (vincitore della prima edizione di Dalla strada al palco condotto da Nek) alle chitarre, Carmine Della Valle al basso, Elvis D'Elia alla batteria, oltre a talentuose coriste e ballerine – MENGONI MANIA ricrea l'atmosfera unica dei concerti di Marco Mengoni, con particolare attenzione al maestoso "Mengoni Live negli Stadi 2023". Due ore di puro spettacolo, tra hit indimenticabili e brani meno noti ma ricchi di magia, per rivivere tutta l'intensità e la forza delle performance di uno degli artisti più amati d'Italia. MENGONI MANIA: quando la musica diventa emozione, energia e spettacolo. Una serata imperdibile per

chi ama cantare, sognare e lasciarsi trasportare dalla magia di Marco Mengoni!



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.

11
Settembre
Venerdì

Piazza della Vittoria
dalle ore 21:30
EVENTO GRATUITO

**PIAZZA
BERGAMINI**

VITO "Rigorosamente in brodo di cappone"



STEFANO BICCOCCHI IN ARTE

VITO si forma alla scuola di Teatro Bologna di Alessandra Galante Garrone; i suoi compagni sono Patrizio Roveri e Siusy Blady; con loro ed i gemelli Ruggeri parteciperà, col personaggio Vito che era tutta mimica e senza parola, alla formazione del Gran Pavese varietà, spettacolo cult degli anni ottanta che si teneva al circolo pavese di via del Pratello di Bologna. Stesso gruppo che

approda in televisione dove segna la strada ai varietà comici degli anni ottanta con Gran Paese varietà voluto da Gianni Minoli e soprattutto Lupo solitario, Matroska e Araba fenice con Antonio Ricci e Mediaset che hanno segnato il percorso della comicità televisiva degli anni a venire.

Vito da personaggio muto passa negli anni novanta con uno spettacolo fortunato dal titolo Se perdo te alla parola; lo spettacolo di recente riproposto nei teatri italiani, segna il percorso legato alla poetica della bassa

con personaggi ispirati alla lunarietà di quelli descritti da Guareschi, Zavattini e Fellini; gli spettacoli, sempre in coppia con Francesco Freirye e Daniele Sala come autori, sono Don Chisciotte o la vera storia di Guerino e suo cugino con Enzo Iacchetti e Salone Meraviglia con Antonio Albanese e Tita Ruggeri. Attraversa il cinema proprio partendo da Fellini con La voce della luna e poi inizia un sodalizio con Alessandro

Benvenuti col quale gira diversi film tra i quali Ivo il Tardivo per il quale viene candidato come miglior attore non protagonista al Ciak d'Oro.

Entra anche nella poetica di Luciano Ligabue con un cameo in Radio freccia. Poi è coprotagonista nel film di Claudio Bisio Asini. La poetica della bassa continua con lavori di grande impegno e notevole successo quali Bertoldo primo testo rappresentato a teatro da Giulio Cesare Croce e Don Camillo da Guareschi con Ivano Marescotti che lo hanno portato nei maggiori teatri d'Italia con grande successo di pubblico e critica. E' tornato alla tv con un personaggio che gli appartiene in Bulldozer su Rai Due con Enrico Bertolino e Federica Panicucci e ha dato vita ad un progetto con Raisat Gambero Rosso Channel alla passione da sempre della cucina con Invito a cena; è impegnato sempre in teatro con varie rappresentazioni.

12
Settembre
Sabato

Piazza della Vittoria
dalle ore 21:30
EVENTO GRATUITO

IL TORNEO RAPID del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia

Organizzato dal **Club 64 ASD di Modena**

Vi aspettiamo **SABATO 12 SETTEMBRE** presso gli stand gastronomici della Sagra del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia, **dalle ore 10:30!**



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**

GRANDE CORTEO STORICO

LA VIA EMILIA (ZONA CENTRO) CHIUSA AL TRAFFICO

13
Settembre
Domenica

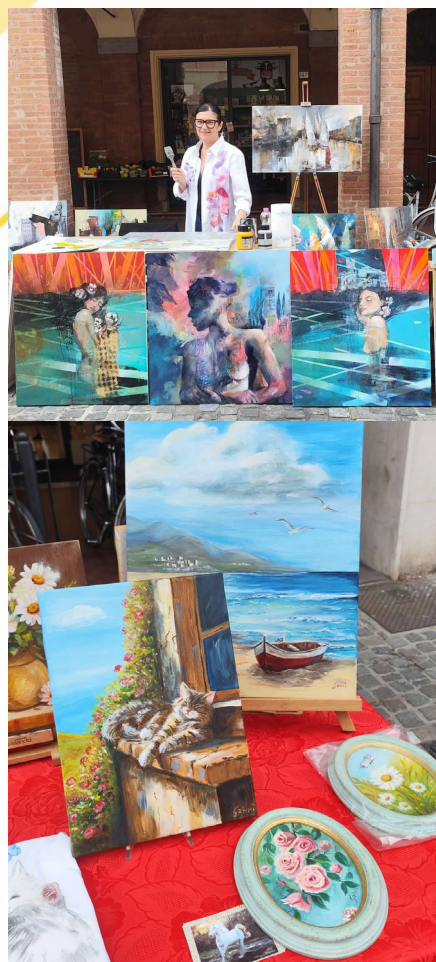
Dalle ore 8:00 alle 19:00 corso Martiri

Eventi, mercati e vari momenti di vita in stile medievale.
Mostra opere d'arte, workshop e live painting a cura **"Amici dell'Arte"**.



amici dell'arte
associazione culturale
Castelfranco Emilia (MO)

Piazza della Vittoria
EVENTO GRATUITO



45'EDIZIONE SAGRA DEL TORTELLINO TRADIZIONALE

Domenica 13 Settembre
dalle 8:00 alle 19:00

lungo Corso Martiri, Castelfranco Emilia



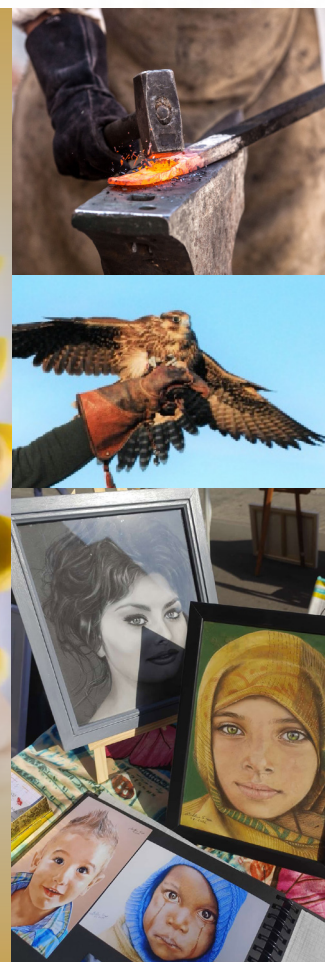
IL GRUPPO AMICI DELL'ARTE DI CASTELFRANCO EMILIA PROPONE ARTE
E CREATIVITÀ ALL'APERTO: SE VUOI ESPORRE CON NOI CONTATTACI



CITTÀ DI
CASTELFRANCO
EMILIA



f amici dell'artecastelfranco
@ amicidellarte
347 974 08 98
✉ amicidellarte.castelfranco@gmail.com



Dalle 15:30 /16:00 - Gran finale con la rievocazione della nascita del Tortellino

Appuntamento dalle 15:30 lungo la Via Emilia

per il corteo e lo scambio del Mattarello fra l'Oste e la Dama della passata edizione con i nuovi Oste e Dama.
Poi il corteo procede fino a Piazza della Vittoria, con la rappresentazione della nascita del Tortellino.



Durante il corteo, si potrà assistere all'esibizione
degli sbandieratori del Rione San Paolo di Ferrara
al suono delle chitarre.

Dopo la sceneggiata, seguirà il saluto delle Autorità alla popolazione.

Dalle ore 12,30 PRANZO del Tortellino. Alla sera 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**



CASTELLO IN FESTA

DOMENICA 13 SETTEMBRE 2026

Dame, cavalieri e....l'Oste

Programma della giornata con grande finale della rappresentazione storica



un cavallo, li accompagnerà sino al palco dove l'attore Andrea Ferrari racconterà i vari passi della leggenda della genesi del Tortellino. Assisterete e vedrete nel corteo allo sfoggio di costumi storici creati dalle sapienti mani e dalla maestria di Anna Gazzotti, fra l'altro da tradizione

Domenica 13 settembre a partire dalle 15,30/16.00 potrete assistere al Corteo Storico che farà rivivere la nascita del Tortellino. Tante persone in costume accompagneranno in questa 45ª edizione la Dama MICAELA PICCOLI e l'Oste MASSIMILANO POGGI dell'edizione 2025 a incontrare i nuovi Prestigiosi Personaggi che saranno insigniti questo anno. Una splendida carrozza messa a disposizione da Cristian Turrini, trainata da

crea ogni anno il costume della Dama. Anna si avvale dei consigli e collaborazione di Rita Gherardi, che riveste anche il ruolo di regista, con l'apporto prezioso di Marisa Bottazzi e del discreto ma indispensabile Luppi Luigi, del "fine dicatore" da parecchi lustri Dino Fiorini e di Loris Pulga. Nella giornata saranno presenti gli Artisti dell'Associazione Amici dell'Arte che collaborano da sempre dando spessore e immagine positiva. Non mancheranno le chiarine, gli sbandieratori i figuranti del rione San Paolo di Ferrara. Saranno presenti dal mattino banchi medioevali che fanno rivivere arte, tradizione e mestieri di una volta della associazione Schola Hominum Burgi. Oltre ad altre interessanti novità. Una giornata da vivere insieme.



LA SAN NICOLA NEL SOCIALE...



L'Associazione La San Nicola è stata contattata da diverse realtà del sociale del nostro territorio, che hanno chiesto visibilità in occasione della Sagra del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia, ed è stato concesso loro lo stand e spazio per promuovere le loro iniziative.

STAND SINGOLI (per tutte le sere della Sagra)

Ass.ne Amici per la Vita
Ass.ne Pan Onlus
Ass.ne Auser
Gruppo Alì
Ass.ne Croce Blu

STAND CHE SI ALTERNANO DI SERA IN SERA

Associazione C.I.D.
Associazione YAN ODV
Associazione Amici del Cuore
Associazione Ambulatorio Solidale (Auser)
Associazione Arci Solidarietà
Associazione Spallanzani DOC



La cittadinanza non ha età

25 anni di Chilometri Solidali: la nostra storia viaggia con voi!

C'è un filo invisibile, ma incredibilmente forte, che unisce le strade della nostra regione. È un filo fatto di sguardi, di chiacchiere scambiate a bordo, di mani tese e di quel sorriso che accoglie chi, spesso, si sente un po' più solo. Questo filo si chiama

Auser Castelfranco E e San Cesario s/P., e quest'anno festeggia un traguardo straordinario: 25 anni di Servizio di Trasporto e Accompagnamento Sociale sul nostro territorio. Oggi

Auser Castelfranco Emilia guarda al futuro e continua a crescere insieme alla sua gente. Accanto ai nostri storici pulmini, la nostra presenza si arricchisce di nuovi e fondamentali progetti, come l'Ambulatorio Solidale a Ca' Ranuzza, un punto di ascolto e orientamento socio-sanitario gratuito attivo ogni martedì pomeriggio per supportare chi ha più bisogno.

Un traguardo così importante non è solo di Auser: appartiene a tutta la comunità di Castelfranco. Appartiene ai passeggeri che ci danno fiducia, alle associazioni partner e, soprattutto, ai nostri straordinari volontari. Per Auser questo non

è un punto di arrivo, ma un punto di partenza verso obiettivi sempre più prestigiosi. Continueremo a servire la nostra comunità con la stessa passione e dedizione di sempre, con il sostegno fondamentale dei cittadini e delle istituzioni locali.

Festeggia con noi alla Sagra! In queste sere di festa, venite a trovarci al nostro gazebo informativo e interattivo. Abbiamo preparato grandi sorprese per grandi e piccini.

Abbiamo i mezzi, ci mancano le braccia: diventa autista Auser! Festeggiare 25 anni significa anche guardare a domani. Se hai un po' di tempo da dedicare agli altri e vuoi fare la differenza direttamente al volante del nostro trasporto sociale, vieni a conoscerci al gazebo. Diventare volontario Auser significa dare alle persone la libertà di muoversi e la certezza di non essere mai sole.

**Grazie Castelfranco
per questi primi 25 anni insieme.
Il viaggio continua!**



Anche il Centro "Le Rondini" alla Sagra del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia **Giovedì 11 settembre 2025 dalle ore 18:00 alle ore 21:00 in via Lucio Dalla 3, a Castelfranco Emilia**

Verranno offerti un aperitivo con buffet e musica dal vivo. In collaborazione con La San Nicola A.p.s. e il Comune di Castelfranco Emilia, apertura alla Comunità del

Centro Diurno Distrettuale Le Rondini, dell'Unione del Sorbara che accoglie persone adulte con disabilità, gestito da Domus Assistenza Società Cooperativa Sociale, sarà un'occasione di integrazione e di scambio reciproco tra la cittadinanza e le persone frequentanti il Servizio.

UN ANNO DI INIZIATIVE E... ...TANTE SODDISFAZIONI

SETTEMBRE 2025



CULTURA E SPETTACOLI

I tortellini sulla Bbc conquistano gli inglesi



Tortellini are Emilia-Romagnan culture at its core, commonly enjoyed in celebration around Christmas time and the Feast of Saint Stephen (Boxing Day). The circular-shaped pasta is so tied to the region that La San Nicola Association hosts an annual Tortellini Festival (Sagra del Tortellino) in Castelfranco Emilia during the second week of September. The festival lasts one week, with each night featuring a tortellini dish from a restaurant in the region. On the final night, there's a live performance that reenacts the innkeeper peeping through the keyhole.

Piacevole sorpresa!

Kaitlyn Rosati, Giornalista della BBC Inglese, in un articolo internazionale ricorda il legame tra il Tortellino e la Città di Castelfranco Emilia e racconta sul sito della BBC della Sagra e del Monumento al Tortellino Tradizionale

19 SETTEMBRE 2025

Il Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia protagonista a Cernusco (Brescia) durante il **FESTIVAL DI FRANCIACORTA**.



Nella magnifica magione Soc. Agricola Bellavista, 150 persone selezionate hanno degustato il nostro piatto principale in una serata meravigliosa allietata da altre realtà enogastronomiche. Ringraziamo Chef Alberto Quadrio per l'invito. Il 20 settembre erano attesi Massimo Bottura e Jessica Rosval chef del Gatto Verde.

30 SETTEMBRE 2025



All'**ACETAIA GIUSTI**, dove si rinnova dal 1605 la tradizione dell'A.B.T.M., con le Maestre Sfogline abbiamo mostrato a 20 turisti americani come si fa il Tortellino Tradizionale con la **sfoglia tirata al mattarello**. Così come nei giorni della Sagra, non sono mancate visite di turisti stranieri, che dopo una visita a Casa Artusi, a Forlimpopoli, sono venuti a imparare l'arte delle Maestre Sfogline.

18 e 19 OTTOBRE 2025

Bologna, Festival **C'E+ GUSTO** a Palazzo Re Enzo, organizzazione del giornale **REPUBBLICA**. Eravamo presenti come unico Tortellino Tradizionale grazie anche al Comune di Castelfranco Emilia.



In questa apprezzatissima edizione è stato presentato il libro "Rigorosamente in Brodo di Cappone" dove vengono raccontati diversi aneddoti e, soprattutto, di come un gruppo di persone partite mezzo secolo fa, con la prima Sagra, hanno dato nel tempo, una identità a Ca-

stelfranco Emilia. Grande il successo delle nostre Maestre Sfogline: Sergina, Graziella, Angela e Matilda, infaticabili a divulgare e insegnare la preparazione della sfoglia tirata con il mattarello e di come si racchiude il ricco ripieno a forma di ombelico.



UN ANNO DI INIZIATIVE E... ...TANTE SODDISFAZIONI

DICEMBRE 2025



Su invito della più importante rivista del settore, *“La Cucina Italiana”* nata a Milano il 15 dicembre 1929, che ha promosso e ottenuto la candidatura Unesco, abbiamo presentato tre ricette di pasta al mattarello da cuocere in brodo: Tortellini Tradizionali in brodo di cappone, Quadretti con Cunza in brodo di doppione e bracciolo di manzo e faraona, Tagliatelline in brodo di doppione e punta di petto di manzo e lingua bovina.

La rivista, edizione di dicembre, ha omaggiato la Cucina di Castelfranco Emilia e l'arte delle Maestre Sfogline con ben sette pagine.

15 DICEMBRE 2025



Su invito di Casa Artusi, ringraziamo Mattia Fiandaca e Chef Matteo Milandri, c'è stata la presentazione del libro *“Rigorosamente in Brodo di Cappone”* con l'autore Luca e tre Sfogline. Ci ha fatto piacere essere stati presenti in questo storico luogo, a 5 giorni dal riconoscimento mondiale Unesco per la Cucina Italiana. Ricordiamo che La San Nicola, assieme a Casa Artusi, ha firmato un documento di supporto per la candidatura, che è andata a buon fine!

21 DICEMBRE 2025



Tradizionale brindisi del Tortellino, con il calice e il brodo di cappone, per le Sante Feste Natalizie. Ringraziamo le Autorità Civili e Militari intervenuti. In questa occasione è stato donato il massaggiatore cardiaco montato sulla autolettiga, utilissimo per il nostro paese ed altre realtà del nostro territorio.

24 DICEMBRE 2025

“Il Tortellino Tradizionale è di Modena o di Bologna?”

Alla contesa Modena - Bologna rispondono gli Chef Cannavacciuolo e Bottura, davanti a una simpatica sfida tra il bolognese Gianni Morandi e il modenese Nek.

Antonino Cannavacciuolo e Massimo Bottura hanno le idee chiare:

è di Castelfranco Emilia!

Alla Cena di Natale, andata in onda su Rai 1, sua Maestà il *Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia* è stato protagonista, dimostrando ancora una volta la capacità della nostra Città - e delle sue eccellenze - di raggiungere



palcoscenici di rilevanza nazionale.

Peraltro, un ulteriore elemento che avvalorava tutto ciò è il fatto che il nostro Tortellino è stato fondamentale nel percorso che ha portato la cucina italiana a diventare Patrimonio Mondiale UNESCO.



UN ANNO DI INIZIATIVE E... ...TANTE SODDISFAZIONI

5 GENNAIO 2026

È tornato il corso "Impariamo a tirare la sfoglia con il Mattarello". Cinque appuntamenti il lunedì e il giovedì dove gli allievi, con l'aiuto delle Maestre Sfogline, hanno avuto modo, tirando la sfoglia al mattarello, di fare le tagliatelle, tagliolini, strichetti, quadrucci, maltagliati, tortelloni, e per finire i Tortellini. Ogni sera grazie all'aiuto dei Consorzi hanno appreso e conosciuto alcuni prodotti DOP e IGP del territorio. La San Nicola si è fatta carico di tutte le spese e l'intero ricavato delle iscrizioni è andato agli Istituti "G. Guinizelli" e "G. Marconi". Un particolare ringraziamento è andato ai Comitati Genitori Marconi e Guinizelli per il ripristino ogni sera della sala mensa.



7 MAGGIO 2026

Una bella serata al Cinema Arena - Spazio Culturale per la presentazione di **RIGOROSAMENTE in BRODO di CAPPONE**. Grazie a Pierluigi Roncaglia di Slow Food Modena che ha organizzato l'evento, Enrico Corsini di Piacere Modena e Vinicio Sighinolfi per essere intervenuti e grazie al Sindaco Giovanni Gargano. Le Maestre Sfogline di Castelfranco Emilia hanno mostrato la sfoglia e a seguire la Degustazione del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia



7 GIUGNO 2025

Domenica 7 Giugno a Vignola in Piazza dei Contrari c'è stata un'altra Presentazione del libro "Rigorosamente in Brodo di Cappone" con la presentazione a cura di Milena Ferrari con la dimostrazione in piazza delle Maestre Sfogline di Castelfranco Emilia.

PRIMAVERA 2026

A Bologna al Trophy Tour europeo, sponsorizzato da Flixbus, che porta le coppe UEFA in esposizione nelle principali città, trasformando gli spazi urbani in luoghi di incontro e celebrazione.

In foto le Sfogline de La San Nicola con Ivan Rakitić due volte vincitore della UEFA Europa League e ambassador del Trophy Tour di quest'anno.



LUGLIO 2026

Che onore essere citati dal famoso quotidiano inglese **The Guardian** come Comune e tra le Sagre più importanti da visitare in Italia. Grazie a Gabriele Pasca per questo pezzo dove ricorda la sua visita alla Sagra del Tortellino Tradizionale.

LIFESTYLE TRAVEL

The historic local village festivals that pop up across Italy in summer are a great way of sampling regional cuisine and culture. Here are seven of the best

Words: Gabriele Pasca



I am pretty sure that the phrase "It's like bringing the kitchen into the piazza" is a common one in Italy. It's a phrase that captures the essence of the Italian summer festival, where the kitchen is brought into the public square, and the community comes together to celebrate the season. In the heart of the Emilia-Romagna region, the Sagra del Tortellino Tradizionale is a festival that has been celebrated for over 100 years. It's a festival that is a true celebration of the region's culinary heritage, where the community comes together to celebrate the season and the art of making tortellini. The festival is held in the heart of the town, in the Piazza dei Contrari, where the community comes together to celebrate the season and the art of making tortellini. The festival is a true celebration of the region's culinary heritage, where the community comes together to celebrate the season and the art of making tortellini.



The Sagra del Tortellino Tradizionale is a festival that has been celebrated for over 100 years. It's a festival that is a true celebration of the region's culinary heritage, where the community comes together to celebrate the season and the art of making tortellini. The festival is held in the heart of the town, in the Piazza dei Contrari, where the community comes together to celebrate the season and the art of making tortellini. The festival is a true celebration of the region's culinary heritage, where the community comes together to celebrate the season and the art of making tortellini.

The Sagra del Tortellino Tradizionale is a festival that has been celebrated for over 100 years. It's a festival that is a true celebration of the region's culinary heritage, where the community comes together to celebrate the season and the art of making tortellini. The festival is held in the heart of the town, in the Piazza dei Contrari, where the community comes together to celebrate the season and the art of making tortellini. The festival is a true celebration of the region's culinary heritage, where the community comes together to celebrate the season and the art of making tortellini.

© 2025 The Guardian. All rights reserved.

IL MATTARELLO

In ricordo di Vittorio Mameli



Non credo di far peccato se, nel dover descrivere mio padre Vittorio, venuto da poco a mancare, mi permetto di dire che ha rappresentato tanto per Castelfranco Emilia e per la sua comunità artistica. Paese che l'ha accolto a braccia aperte negli anni '60 e in cui ha deciso di mettere le sue seconde radici, quando si è lasciato alle spalle la Sardegna, amata terra natia mai dimenticata e sempre presente nello stile delle sue opere.

Pur scolpendo il legno sin da ragazzino, qui ha trovato



il terreno fertile per poter far uscire allo scoperto tutta la sua creatività. Gli anni '70 vivevano un fermento culturale totalmente diverso rispetto ai giorni nostri e anche Castelfranco seguì quel trend.

Anton Celeste Simonini, a cui oggi è dedicato il Museo Civico, fece da traino, oltre che da mentore e mecenate, per gli artisti locali, tra cui mio padre.

E tutti assieme, oltre a promuovere le prime mostre collettive, sentirono ad un certo punto la necessità di aggregarsi, fondando la prima associazione di artisti sul territorio, gli "Amici dell'Arte". Associazione che vive tuttora, in forma differente e più moderna, grazie al contributo di giovani leve. Poi il gruppo del legno, composto da un numero più ristretto di scultori e intagliatori che nel corso degli anni hanno mantenuto vivo l'interesse per la materia, anche tramite corsi per insegnare questa nobile arte a nuovi allievi di tutte le età.

Da queste belle realtà locali è nata la collaborazione tra gli Amici dell'Arte e la San Nicola, che ha dato loro visibilità offrendo spazi per esposizioni lungo le vie e le piazze del centro e scegliendo annualmente un artista che avrebbe creato "il mattarello", l'opera al centro della sfilata storica e in particolare nel passaggio di consegne che si fa da oste ad oste.

Tanti artisti si sono succeduti negli anni e ognuno ha messo nel mattarello che creava il proprio stile. Papà si è sempre sentito onorato di questa "investitura" e negli ultimi anni, con il suo consueto entusiasmo contagioso, mi ha coinvolto nella creazione per proporre qualcosa di diverso dal suo stile.

Anche quando le mani non funzionavano più come voleva lui e le forze erano poche, ha deciso di completare come meglio ha potuto, quello che è stato il suo ultimo mattarello. Mi ha chiesto di "migliorarlo" nei punti che non gli piacevano e che riteneva incompleti, ma in ultimo ho deciso di lasciarlo così. Perché rappresenta, anche se non è perfetto, la sua resilienza alle difficoltà della vita. E la famosa ostinazione sarda, che non gli è mai mancata. Ringrazio tanto Gianni e l'Associazione per questo spazio di ricordo, per tutti gli anni di proficua collaborazione e per la reciproca stima.

Sonia Mameli

Vittorio, non solo un grande AMICO, un artista!
Grazie per l'aiuto che ci hai sempre dato
Gianni Degli Angeli



IIS L. Spallanzani

Benvenuti all'Istituto di Istruzione Superiore "Lazzaro Spallanzani", la scuola che ha deciso di polverizzare la vecchia immagine dell'istituto agrario e alberghiero per inventare, senza troppi complimenti, il futuro dell'istruzione tecnica e professionale della provincia di Modena. Distribuito come un vero e proprio "corpo diffuso" nei territori di Castelfranco Emilia, Vignola e Montombraro, lo Spallanzani non è semplicemente un complesso scolastico: è un icentro agro-tecnologico situato nel cuore battente della Food Valley modenese. Dimentichiamo la vecchia cartografia scolastica fatta di aule grigie, lavagne di ardesia e professori che spiegano la rotazione delle colture con schede stampate nel secolo scorso. Qui la tradizione gastronomica e contadina locale ha stretto un patto d'acciaio con l'innovazione spinta, dando vita a un ecosistema dove l'alta tecnologia e la cura della persona convivono con disarmante naturalezza.

L'ora di psicologia

Il primo pilastro di questa rivoluzione è un'innovazione che meriterebbe un premio per l'audacia pedagogica: l'introduzione formale nell'attività scolastica dell'«Educazione alle Emozioni». Consapevoli che l'ansia da prestazione, le insicurezze e il disagio giovanile rappresentano i veri nemici dell'apprendimento (nonché le cause principali della dispersione scolastica), allo Spallanzani si è deciso che prima di insegnare a gui-

dare un trattore a guida satellitare o a calibrare un rifrattometro per l'aceto balsamico, occorre insegnare a gestire le proprie emozioni. A vigilare sulla tenuta emotiva dell'istituto ci sono anche gli studenti degli ultimi anni, arruolati come Peer Educator: veri e propri mentori pronti a disinnescare il panico dei primini smarriti tra le serre domotiche, i laboratori di meccanica o le prime estrazioni d'olio. Ma non si pensi che allo Spallanzani ci si limiti alla gestione delle emozioni tra una fila di pomodori e l'altra. Quando si passa al versante scientifico e tecnologico, la scuola sfoggia una potenza di fuoco degna di un centro di ricerca aerospaziale. I tradizionali laboratori sono stati trasformati in Innolab, spazi ad alta digitalizzazione a classi aperte dove l'Intelligenza Artificiale e la domotica abbracciano l'enogastronomia, la cultura e la musica.

La Filosofia STEAM

In questo contesto si inserisce la filosofia STEAM (Science, Technology, Engineering, Art, Mathematics) applicata direttamente alla gastronomia e all'agronomia. La matematica, la fisica e l'inglese non si studiano più su libri astratti, ma si applicano calcolando la resa in litri di latte per bovina, il calo peso del prosciutto o l'inclinazione del tetto di un fienile per massimizzare l'efficienza dei pannelli fotovoltaici.

La formula "4+2"

L'attivazione dei percorsi quadriennali "4+2" è un'invenzione formativa d'avanguardia che permette di conquistare il diploma di maturità con un anno di anticipo, saltando la casella della quinta classe come in una corsa ad alta velocità verso l'università o gli ITS (Istituti Tecnologici Superiori).

Tecnico Agrario "Agricoltura e Bio-trasformazioni" (presso la sede di Ca-

stelfranco Emilia)

Tecnico Agrario "Agricoltura Smart e Salvaguardia del Territorio" (nella sede di Vignola).

Professionale Enogastronomico "Turismo Agroalimentare Sostenibile STEAM"

Scambi e Gemellaggi



Tutta l'Offerta Formativa dell'IIS L. Spallanzani inoltre è potenziata dai numerosi progetti, scambi culturali e FSL all'estero promossi attraverso la partecipazione a bandi e a numerosi accreditamenti Erasmus Plus che l'istituto vanta con la Comunità Europea.

L'istituto inoltre grazie ai gemellaggi con la Sayno Super Science HIGH School di Hiroshima (Giappone) e con l'Istituto Politecnico di Loyola di Santo Domingo (Rep. Dominicana) invia ogni anno contingenti di studenti in FSL (ex. PCTO) in questi stati e reciprocamente accoglie coetanei che svolgono attività di alternanza scuola-lavoro in azienda agraria e in altre aziende locali.

*Dirigente scolastico
dell'IIS "L. Spallanzani"
Maura Zini*

Casa Artusi: la cucina italiana patrimonio dell'umanità

Il 10 dicembre 2025, a Nuova Delhi, è accaduto qualcosa di straordinario: la cucina italiana è stata ufficialmente iscritta nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità UNESCO. Un traguardo storico, al quale Casa Artusi ha contribuito direttamente, partecipando alla stesura del dossier di candidatura insieme all'Accademia Italiana della Cucina e alla rivista La Cucina Italiana.

Non è un caso che proprio Casa Artusi — nata a Forlimpopoli, città natale di Pellegrino Artusi — abbia avuto un ruolo in questo percorso. Artusi fu il primo a capire che la cucina italiana non era un insieme di ricette regionali separate, ma un patrimonio comune, fatto di gesti, saperi e tradizioni domestiche capaci di unire un intero Paese. Lo dimostrò nel 1891, pubblicando a proprie spese *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*: un libro scritto in italiano, per le famiglie italiane, che raccoglieva ricette e costruiva un racconto corale della cucina famigliare.

Quel libro è ancora oggi uno dei punti di riferimento della nostra cultura. E il riconoscimento UNESCO ne è, in qualche modo, il coronamento ideale: la conferma che la cucina domestica — quella che si impara guardando, che si tramanda senza ricettario, che profuma di brodo caldo e di farina — è un bene dell'umanità intera.

Essere patrimonio, però, non significa riposarsi sugli allori. Significa prendersi cura di ciò che si è ricevuto, ogni giorno. È esattamente quello che facciamo a Casa Artusi: con la nostra Scuola di Cucina, che propone corsi per appassionati e professionisti e laboratori per trasmettere il sapere artigianale della tradizione italiana; con la nostra Biblioteca Gastronomica, una delle più ricche d'Italia; con l'Archivio del Fondo Pellegrino Artusi, che conserva centinaia di lettere originali inviate ad Artusi da tutta Italia — la testimonianza più bella di come un libro possa diventare un progetto collettivo.

Venite a trovarci a Forlimpopoli: Casa Artusi è aperta ogni giorno, con visite guidate al percorso museale e iscrizioni ai corsi di cucina sempre disponibili sul nostro sito www.casartusi.it

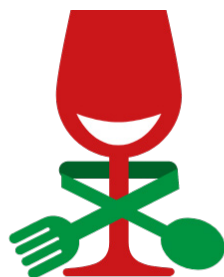
Perché custodire un patrimonio è bello, ma dividerlo è ancora meglio.



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



Mattia Fiandaca, Gastronomo Casa Artusi



PIACEREMODENA

Territorio, Turismo, Ristorazione



Alla Sagra del Tortellino Tradizionale arriva

"PIACERE MODENA"

Durante la Sagra per alcuni giorni viene proposta la "Ricetta Piacere Modena":
una portata preparata dagli CHEF del territorio con LE ECCELLENZE DOP E IGP
e i prodotti tipici riconosciuti della provincia di MODENA.

Ogni sera una ricetta diversa proposta da:

Strada Facendo di Modena (6 settembre) - Vinicio / Corte dei Melograni di Modena (9 Settembre)
L'Incontro di Carpi (10 settembre) - Osteria Cucina Estense di Modena (11 settembre)

"Piacere Modena" è l'ente a cui aderiscono i principali Consorzi di tutela e promozione che rappresentano le produzioni delle Eccellenze agro-alimentari e nello specifico le DOP e IGP della Provincia. Piacere Modena, nelle manifestazioni programmate alle quali aderiscono le due Associazioni La San Nicola e Maestre Sfogline di Castelfranco E., da sempre propone il Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia servito in brodo di cappone.

Potrete prenotare, nelle sere indicate,
"la Ricetta Piacere Modena" disponibile presso le casse della sagra, ad esaurimento.

La San Nicola, **sensibile** all'esigenza della Parrocchia di Castelfranco Emilia, in condivisione con l'Amministrazione Comunale donerà l'intero importo dell'iscrizione alla cena, per il restauro della Madonna del Voto.

La San Nicola
SI FARÀ INTERAMENTE CARICO
delle spese per la
Serata di Beneficenza.

**CENA DI
BENEFICENZA
IN PIAZZA BERGAMINI
MARTEDÌ 15 SETTEMBRE
ALLE 20:30**



PRENOTAZIONE

**ALLE CASSE DELLA SAGRA E PRESSO OSTERIA DEL CAMPETTO - CHIESA S. MARIA
DAL 4 AL 13 SETTEMBRE**

"la SanNicola"
Associazione di Promozione Sociale



CITTÀ DI
CASTELFRANCO
EMILIA

con il patrocinio e la collaborazione:



CITTÀ DI
CASTELFRANCO
EMILIA



Provincia di Modena



Il monumento al Tortellino di Castelfranco Emilia compie 20 anni!

Fu in seguito a una cena tra gastronomi modenesi e bolognesi che fu deciso di celebrare la nascita del Tortellino a Castelfranco Emilia, con un accordo storico tra La San Nicola e La Dotta Confraternita del Tortellino di Bologna, che finanziarono il Monumento.

Fu realizzato dallo scultore Giovanni Ferrari e donato a Città di Castelfranco Emilia e inaugurato il 13/03/2006 in piazza Aldo Moro.

Trovate la storia del Monumento, uno dei pochi esempi di opere dedicate al cibo, sul nostro libro "Rigorosamente in brodo di cappone".

Il desiderio della San Nicola per cui rinnoviamo la richiesta al Comune, è che torni al suo stato originale di fontana.



www.lasannicola.it
www.maestresfogline.it



**Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia**



Tortellinotradiz_Castelfrancoe