

43

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 5 AL 15 SETTEMBRE 2024



Anche quest'anno potrete gustare piatti senza glutine

BPER:

Siamo la scintilla che fa crescere il Paese in modo sostenibile.

Noi di BPER Banca crediamo in uno sviluppo sostenibile. Abbiamo a cuore la tutela dell'ambiente, l'integrazione sociale e la valorizzazione del patrimonio culturale e per questo, da anni, portiamo avanti progetti con un impatto positivo sul territorio e sulle comunità.

Il Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia: un simbolo intramontabile di valori e tradizioni “olimpiche”

Grazie alle Volontarie e Volontari delle Associazioni La San Nicola e Maestre Sfoglina, anche quest'anno, si ripete la magia della Sagra del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia.

Nell'anno Olimpico non potevo non raccogliere la sfida di unire il nostro Tortellino (che per noi non è solo uno straordinario alimento ma anche la nostra Carta d'Identità!) ai Valori Olimpici. Pertanto...

Benvenuti nel cuore della tradizione gastronomica emiliana, nel nostro “Villaggio Olimpico”.
Terra di sapori autentici e genuini.

Il Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia è un vero e proprio

capolavoro culinario, che celebra la maestria artigianale delle Maestre Sfoglina e Nonne tramandata di generazione in generazione.

Ma cosa c'entra tutto ciò con i Valori Olimpici? Molto più di quanto si possa immaginare. Come gli atleti olimpici dedicano anni di impegno e sacrifici per raggiungere l'eccellenza nello sport e nella capitalizzazione della sconfitta, così le Maestre Sfoglina investono tempo e passione per creare un prodotto “perfetto”, ricco di storia e cultura che tende a migliorarsi anno dopo anno da 43 anni a questa parte.

La precisione nella lavorazione della pasta, la cura nella scelta degli ingredienti e l'amore per la tradizione sono solo alcune delle similitudini tra il mondo del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia e quello degli atleti olimpici. Entrambi trasmettono valori fondamentali come impegno, dedizione, rispetto per la storia e per la propria arte. Quando parliamo del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia, parliamo di un piatto che va ben oltre il gusto e l'essere alimento per diventare un emblema di passione, dedizione, autenticità ed identità. E' come la forza di un abbraccio vero e sincero che si riceve da un amico o amica, ogni volta che se ne mangia uno!

Questo piatto magnifico, che fa conoscere la nostra Città nel Mondo, al solito “ripieno”, combina i valori della nostra Comunità che trovano ispirazione nei Valori Olimpici, creando un'esperienza culinaria indimenticabile, anche quest'anno. Immaginatoci le Maestre Sfoglina e le nonne piegate sulla sfoglia, con maestria trasmettono segreti tramandati di generazione in generazione. Una pratica che richiama l'importanza della perseveranza e della connessione con le nostre radici, valori fondamentali per raggiungere qualsiasi obiettivo, persino olimpico. A loro dovremo dare ogni anno, non solo per i Tortellini, una Medaglia per essere esempi e testimoni di questi Valori.

I caratteristici movimenti circolari per formare il tortellino rappresentano l'armonia tra mente e corpo, una disciplina che atleti e sportivi sanno apprezzare. Ma il vero segreto del tortellino di Castelfranco Emilia risiede nell'attenzione ai dettagli, nella cura del processo e nella condivisione di un pasto che unisce le persone intorno a un tavolo. In un piatto di Tortellini Tradizionali di Castelfranco Emilia tutti rigorosamente fatti a mano, uno ad uno, non ne troverete mai uno uguale ad un altro; una straordinaria rappresentazione del motto della nostra Europa: “Unita nelle diversità”.

Ogni degustazione del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia è un tributo alla storia, alla cultura e al territorio che li ha generati, un omaggio silenzioso ma potente alle tradizioni che ci rendono unici. Così, il tortellino di Castelfranco Emilia si erge come un simbolo tangibile di valori olimpici come rispetto, diversità, impegno, passione e solidarietà.

Che sia in cucina o sul podio, la filosofia olimpica del superamento di sé e della solidarietà trova espressione nel gesto semplice ma profondo di gustare un Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia fatto con amore e conoscenza. Ecco perché possiamo affermare con certezza: il tortellino di Castelfranco Emilia è, senza alcun dubbio, olimpico!
Buon appetito e buona riflessione sui veri valori che animano le nostre vite!

**IL SINDACO
DELLA CITTÀ DI CASTELFRANCO EMILIA
Giovanni Gargano**





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



E' stata Inaugurata a Ottobre 2023 la nuova show-room delle Maestre Sfogline di Castelfranco Emilia. Uno spazio in piazza Garibaldi 7 dedicato alle vendite straordinarie mensili del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia, che di solito si tengono l'ultimo weekend del mese.
Ma soprattutto uno spazio divulgativo per dimostrazioni e eventi per aziende e turisti, per la divulgazione dell'arte di queste signore.



La "Saletta Berselli" in Piazza Garibaldi 7
*"Un ringraziamento agli Eredi Berselli che
ci hanno generosamente agevolato"*

INAUGURAZIONE SHOW ROOM dell'Ass. Maestre Sfogline APS di Castelfranco Emilia



Si ringrazia:

- La famiglia Berselli, a cui è stata titolata la saletta, che ci sono venuti a trovare da Alessandria;
- gli Osti Maurizio Fini della Consorteria ABTM e Enrico Corsini di PIACERE MODENA assieme a Milena, Eleonora e ai ragazzi dello Spallanzani
- Massimiliano Morini per FONDAZIONE MODENA e il Dott. Masini
- Il Sindaco Giovanni Gargano e la Vice Sindaco Nadia Caselgrandi in rappresentanza del Comune
- Don Remigio
- I volontari che ci hanno aiutato per l'allestimento

E GRAZIE a tutti quelli che ci sono venuti a trovare e a fare il Brindisi del Tortellino con noi



I CORSI e LE VISITE

La show-room ha visto varie visite.

Turisti italiani e stranieri sono venuti a conoscere l'arte delle Maestre Sfogline. Sono state organizzate giornate con le Scuole di Castelfranco Emilia e di Modena, in collaborazione sia col Comune che con la Gazzetta di Modena



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

2024 - 43° EDIZIONE SAGRA DEL TORTELLINO TRADIZIONALE DI CASTELFRANCO EMILIA

Non voglio raccontarvi quello che già sapete e scritto ma questa SAGRA di Castelfranco Emilia è sempre più la festa che i Castelfranchesi sentono loro.

Ci fa piacere, non solo dirlo, ma siamo convinti che la storia l'avete decretata Voi Concittadini, attendendo ogni anno a settembre la Sagra del Tortellino Tradizionale, orgogliosamente sentendola come la vera "FESTA" di tutta Castelfranco Emilia.

La partecipazione in piazza delle famiglie, di persone di tutte le idee e estrazione sociale che si incontrano senza avere nessuna bandiera, che si parlano, si salutano e sono visibilmente felici di farlo è stato il più grande successo e soddisfazione: un grande passo... una grande conquista di convivialità.

Per non parlare dei giovani, degli studenti che portano i loro amici/colleghi stranieri alla Sagra per fargli capire la cultura dello stare a tavola tutti assieme, in Emilia.

Come sapete La San Nicola APS, assieme alle Maestre Sfogline APS, ha ispirato in questi anni diversi progetti rivolti al sociale e non manca mai di essere punto di riferimento dei tanti che chiedono, collaborando, aiuti e sovvenzioni.

Troverete nel giornalino dati e notizie.

Vorrei pure sottolineare quanto il territorio venga ricordato e promosso grazie a riviste prestigiose (La Cucina Italiana) e Guide (Lonely Planet), che citano la Sagra per "degustare tutte le sere i migliori tortellini prodotti a mano con pasta sfoglia tirata al mattarello, cotti e serviti nel brodo, rigorosamente di cappone".

Quest'anno, per la terza volta, nelle serate da lunedì 9 a venerdì 13, potrete scegliere anche una ricetta diversa preparati da noti Chef, che arricchisce ulteriormente la qualità della nostra offerta.

Un antipasto, un secondo o un dolce chiamato "Ricetta Piacere Modena", il brand della società Palatipico che riunisce i prodotti agroalimentari di Eccellenza del territorio, DOP e IGP.

Riprendiamo le serate Jazz per dare spazio anche agli appassionati di questo genere, fra l'altro tutti gli Spettacoli sono GRATUITI.

Questo è l'anno delle olimpiadi e abbiamo pensato a un "Oste e Dama" che abbiano attinenza.

Personalità prestigiose in linea con tutti coloro che sono intervenuti ogni anno: nel 2023 grazie Claudio Guidetti del Parmigiano-Reggiano e Livia Cevolini, con l'incantevole Zoe, amministratrice di Energica, l'innovativa azienda che produce, tra le altre cose, le moto elettriche.

Stiamo lavorando a un accordo con la più prestigiosa e amata società sportiva Modenese La Panini Volley, ora Valsa Group, per avere uno stand dove ogni sera giocatori e dirigenti saranno presenti per darvi magliette

e gadgets, e sottoscrivere il vostro abbonamento stagionale.

Il corteo del 15 settembre sarà particolarmente ricco e appena prima della rievocazione della nascita del Tortellino in piazza della Vittoria, gli amici sbandieratori del rione San Paolo di Ferrara ci faranno una sorpresa: assisterete a una gustosa e piacevole rievocazione di un editto della Chiesa ripreso dal Duca di Ferrara.

Un caloroso augurio di buon lavoro al nuovo parroco Monsignor Luciano, al Sindaco, alla nuova Giunta ai consiglieri Comunali perché insieme facciamo sempre più progredire questa nostra città che tanto amiamo.

Ora voglio ricordare amici e sfogline 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 ancora.

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, i vari Volontari, singoli Cittadini che ci appoggiano non solo durante la sagra, ma tutto l'anno.

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

Giovanni Degli Angeli

Presidente Associazione La San Nicola

UN PARTICOLARE RINGRAZIAMENTO....

I CONCITTADINI O LE ASSOCIAZIONI SEGNALATI “LA SAN NICOLA APS”

che con il loro lavoro, hanno portato lustro al nome della nostra città, riceveranno un riconoscimento, da parte dall'Amministrazione Comunale, il **15 SETTEMBRE ORE 11,00** in Piazza della Vittoria, in occasione della Sagra del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia 2024

ANGELO MARTINI

abita a Castelfranco Emilia, pensionato



Rievocazione Milano-Taranto 1996

con una grande passione per i motori. Come è nato il piccolo frammento della Mitica e Gloriosa Fabbrica motociclistica Gilera di Arcore da Martini Angelo a Castelfranco Emilia? Correva l'anno 1970 quando, dopo tanti sacrifici e privazioni, riuscì a coronare il sogno

di comprare la moto tanto desiderata e sognata, una Guzzi 500c.c. Falcone Sport del 1950 con la quale, abitando ad Anzola, veniva tutti i giorni a lavorare nel negozio di macelleria-salumeria con i suoi fratelli in Corso Martiri parcheggiandola in bella vista sotto il portico, davanti al negozio. Tutte le mattine di buon'ora passava davanti al negozio per recarsi a fare colazione al Caffè Piccolo poi si recava nell'edicola vicino al Sig. Mario Righini che da Panzano andava a lavorare ad Anzola; Conoscendo i Martini si fer-

mava un attimo a chiacchierare e come non mancava, sempre con un occhio sulla Guzzi parcheggiata sotto i portici, di commentare un pò scandalizzato, un pò sarcastico: “*ma cose è quella sfettadoura che hai comprato? Dovevi prendere una Gilera quelli si che sono moto.*” Dietro consiglio e spiegazioni accurate di Mario, una indiscussa eminenza di motori,

tutt'ora abito con la mia famiglia. Finite le scuole agrarie a 14 anni sono entrato nel mondo del lavoro. Dopo alcune esperienze in vari campi ho avuto la fortuna di incontrare il vulcanico e creativo Guido De Maria e nel suo studio ho imparato quello che in seguito sarebbe diventato il mio lavoro cioè grafico pubblicitario. In seguito ho conosciuto Giorgio Guazzi che è stato mio socio e collaboratore nell'“A. G. Studio” prima a Castelfranco Emilia e poi a Modena. Ho collaborato con una grossa azienda cartotecnica reggiana “Arti Grafiche Reggiane” che mi ha permesso di lavorare per tante aziende italiane e multinazionali realizzando packaging, immagini coordinate, manifesti, cataloghi, cartelli per vetrine, etichette per valorizzare i prodotti pubblicizzati. Dagli anni '60 mi sono dedicato alla pittura come hobby. La mia prima tecnica pittorica si è ispirata a Franco Gentilini per i fondi sabbati,

ebbi la possibilità e l'occasione di comprare, dopo poco tempo, da un demolitore, una Gilera Saturno Sport militare. Cominciò così la mia storia per portare al meglio la mia moto comprata e tutte le altre che sono riuscito a comprare dopo, in tutta Italia, avendo anche la fortuna della collaborazione di mio fratello maggiore molto afferrato sui motori “curandole” in quel tempo in una officina ad Anzola Emilia. Ho partecipato aumentando il numero delle moto con tanta soddisfazione e orgoglio a centinaia di Moto Raduni e concorsi di eleganza in tutta ITALIA. Nel 1995-96-98, alla rievocazione della Milano-Taranto, nel 2011 al Moto Giro portandole tutte a termine. Nel 1996 fra l'altro parteciparono anche diversi Castelfranchesi. A Pasqua del 2023 ho avuto l'onore della visita ufficiale del Dottor Lucchini Massimo, marito della figlia di Giuseppe Gilera Presidente del Registro Storico Gilera di Arcore, per fotografare e recuperare dati delle mie moto che loro non avevano.

alle vetrate delle cattedrali per i tratti neri e sicuramente al mio lavoro di grafico pubblicitario per le campiture; da tempo ho abbandonato la tecnica a olio e ho sviluppato l'acquarello e tecnica mista. Dagli anni Duemila sto realizzando quadri in tecnica mista-tridimensionale, che si sono evoluti anno dopo anno in composizioni raffiguranti simbologie grafiche scalfite e in rilievo abbinata a fondi sabbia, cemento, colori acrilici e tessere di mosaico. Per curiosità e divertimento, ho rielaborato le simbologie dei miei quadri, creando unici accessori per la moda: “LE TRACOLLE” borse stampate in digitale su ecopelle “I FULAREIN” foulard stampati su cotone e “I PREZIOSI” gioielli realizzati con forme grafiche tagliate laser e arricchite con particolari in legno dipinti a mano.

Penso che nella vita si possa essere fortunati... e io ritengo di esserlo stato.



CESARE ARBIZZANI

Mi chiamo Cesare Arbizzani, sono nato nel 1941 a Castelfranco Emilia, dove

UN PARTICOLARE RINGRAZIAMENTO....

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

che con il loro lavoro, hanno portato lustro al nome della nostra città, riceveranno un riconoscimento, da parte dall'Amministrazione Comunale, il **15 SETTEMBRE ORE 11,00** in Piazza della Vittoria in occasione della Sagra del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia 2024



Massimo Negrini, general manager della Negrini S.r.l.

MASSIMO NEGRINI

Dal 1967, la Negrini S.r.l. considera come obiettivo primario il raggiungimento della soddisfazione dei propri clienti, attraverso un continuo ed efficace processo di studio e di miglioramento qualitativo, che hanno portato a un dinamico sviluppo di engineering innovativo e sempre all'avanguardia.

Professionalità e versatilità nei confronti delle diverse esigenze della cliente-

la: questa è la filosofia aziendale della Negrini S.r.l., specializzata nella progettazione e costruzione di attrezzature costantemente in evoluzione, tramite la ricerca di soluzioni tecniche all'avanguardia e materiali innovativi per rendere le benne maggiormente efficienti e performanti; la nostra flessibilità ci permette di rispondere positivamente alle richieste speciali personalizzate di tutti i clienti, fattore molto vantaggioso per soddisfare particolari problemi riscontrati.

La solidità della Negrini S.r.l. poggia sulle capacità professionali e le esperienze acquisite negli ultimi 57 anni da parte di tutto il personale operante altamente specializzato. Il nostro ufficio specializzato è sempre pronto ad affrontare e risolvere ogni problema tecnico illustrando e motivando le soluzioni adottate, avvalendosi di ingegneri per progettazioni complesse destinate ad operazioni stressanti protratte nel tempo.

Per il funzionamento lungo e produttivo delle attrezzature è molto importante una manutenzione regolare, motivo per cui la Negrini S.r.l. fornisce il supporto necessario per i regolari programmi di

manutenzione tramite manuali dettagliati ma semplici, l'ispezione e la consegna dei pezzi originali, fino alla revisione completa dell'attrezzatura nelle nostre fabbriche. Il nostro ufficio Service post vendita segue il cliente nei problemi che possono sorgere per evitare rallentamenti o interruzioni di produzione dovuti all'usura che avviene gradualmente durante l'utilizzo dell'attrezzatura.

La Negrini S.r.l. ha sviluppato un'ampia gamma di benne e polipi per la movimentazione di tutti i materiali standard, adottando soluzioni personalizzate per materiali specifici: le benne possono essere utilizzate per la maggior parte dei materiali sfusi come cereali, carbone, minerale, ecc..., i polipi vengono utilizzati per la movimentazione di materiali più difficili come rottame metallico, rifiuti da riciclare, ghisa o roccia. Per determinati materiali o operazioni studiamo specifiche attrezzature personalizzate, così da conferire la più totale autonomia al cliente. Ad oggi, la Negrini S.r.l. è il principale produttore di benne in Italia e figura tra i maggiori nell'intero panorama Europeo.

KAPPADUE
WINEBAR
BAR A' vins & CHAMPAGNES
Castelfranco Emilia (MO)

**FORNO
PASTICCERIA
CORRADI**
...non solo dolci

Via Dondi, 13/15
Castelfranco Emilia (Mo)
Tel. 059 926061

*..Le tradizioni di ieri diventano
i sapori di oggi..*

CONAD "DA VINCI"

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

Tel. 059 926047

CONAD "MARANO"

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

Tel. 059 744120

Persone oltre le cose



 **CONAD**

CNA MODENA: È TUTTO QUI!

SERVIZI
PER LE IMPRESE

CONTABILITÀ

PAGHE

PUNTO ASSISTENZA IMPRESE

CNA DIGITALE

CONSULENZA



SERVIZI ASSOCIATIVI



ATTIVITÀ DI BUSINESS



SERVIZI PER I CITTADINI

CNA Castelfranco
Via Emilia Est 50

Tel. 059 950811
castelfranco@mo.cna.it

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



Via Circondaria Nord, 175
Castelfranco Emilia
Tel. 059 6231600

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



Via Ripa Inferiore 38
Castelfranco Emilia
Tel. 059 9775433

1969



1999



2020



2024



Tradizioni che resistono!

Via Prada 2/8 - 41058 Vignola (MO) - Italia - Tel. +39 059 733024 - www.lapastadicelestino.it

CORSO DI ARTE CULINARIA 2024



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, 6, 12, 15 e 22 febbraio 2024
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 APS - 41013 Castelfranco Emilia (MO)
www.lasannicola.it - [Facebook](https://www.facebook.com/TortellinoTradizionale) Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia

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

Nel mese di febbraio 2024, si è svolta la 5° edizione del Corso di Arte Culinaria "IMPARIAMO A TIRARE LA SFOGLIA CON IL MATTARELLO" organizzata dall'Associazione "La San Nicola APS" e l'Associazione Maestre Sfogline di Castelfranco Emilia APS".

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

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

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

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



I MAGNIFICI VENTI

Ed eccoli: i magnifici 20 nuovi sfoglini/e del Corso di Arte Culinaria *IMPARIAMO a TIRARE la SFOGLIA col MATTARELLO 2024!*

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 Sfoglino** promuovono e gestiscono da 42 anni, con la collaborazione del Comune di Castelfranco Emilia, si è creato sin dall'inizio un

circuito virtuoso grazie al quale i volontari, che forniscono aiuto e collaborazione all'associazione, hanno la possibilità di ricevere un contributo in varie modalità: in strutture o materiali vari, aiuti finanziari per attuare i propri programmi ed iniziative. Nello specifico grazie alla collaborazione durante la Sagra del 2023 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 2024, dopo il periodo che tutti noi conosciamo, viene devoluto integralmente” – commenta il Presidente della San Nicola Giovanni Degli Angeli.

Il totale delle donazioni è di quasi 13 mila euro (12752,50) così divisi:

- Istituto Comprensivo Marconi - 2100,00 €
- Istituto Comprensivo Guinizelli - 2100,00 €
- Istituto Comprensivo Marconi - 1852,50 €
- Comitato Genitori Guinizelli - 900,00 €
- Scuole Elementari Cavazzona - 1500,00 €
- Comitato genitori Marconi - 900,00 €
- Asilo Walt Disney - 400,00 €
- Ass.ADMO - 3000,00 €

CONTRIBUTI PER L'ALLUVIONE DELLA ROMAGNA

Questa e' la storia dell'alluvione che ha colpito la nostra bella Romagna, di una foto da 200.000 like che ha in qualche modo trasmesso fiducia e di una vendita solidale di tortellini tradizionali tutti fatti a mano che ha raccolto 7000 euro. Durante la Sagra, abbiamo consegnato il contributo alla direttrice dell'Istituto Agrario Istituto Tecnico "Garibaldi Da Vinci di Cesena Luciana Cino che ci e' venuta a trovare in Sagra, assieme al sindaco di Cesena Enzo Lattuca, per contribuire alla ricostruzione di una parte danneggiata.



FRANCESCHINI MARMI srl

Lapidi e cippi cimiteriali

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



mai
CALZATURE - PELLETERIA - VALIGERIA

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

CASA DEL CAFFÈ
TORREFAZIONE

Piazza Garibaldi 16 41013 Castelfranco Emilia
Chiuso La Domenica Pomeriggio



MACELLERIA
CASSANELLI
SERVIZIO BARBEQUE

PER AZIENDE E PRIVATI
CASTELFRANCO EMILIA

MARCO 389 8947126 - MIRCO 338 7153908

Stefani
Group Srl

DISTRIBUZIONE BEVANDE
MODENA E BOLOGNA

www.stefani-group.com

Tel. 059932303 - info@stefani-group.com

05 GIOVEDÌ
SETTEMBRE

**ONLY SWING DANCE
DANCE AROUND THE WORLD**

Piazza della Vittoria
dalle ore 21:30
EVENTO GRATUITO

43 Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
tirate al mattarello



ONLY SWING DANCE, presenta il proprio spettacolo "Dance around the World"

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

Rock 'n Roll, e Twist.

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

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

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

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

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

dalle ore 19,30 sono aperti gli stand gastronomici.

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

PIAZZA
BERGAMINI

Forgieri S.n.c.
IMMOBILIARE

Corso Martiri, 266
Castelfranco Emilia (Mo)

Cell. 335.5382810
www.forgieriimmobiliare.it



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

Borghì progetta, produce e commercializza macchine per l'industria delle scope e delle spazzole, garantendo ai propri clienti oltre 75 anni di esperienza, tecnologia allo stato dell'arte e massima professionalità nei servizi.

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

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

06 VENERDÌ
SETTEMBRE

DALLAMERICALUCIO Tributo a Lucio Dalla

Piazza della Vittoria
dalle ore 21:30
EVENTO GRATUITO

43 Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
tirate al mattarello



DALLAMERICALUCIO Tributo a Lucio Dalla
Nascono nel Febbraio 2012, proprio poco prima della scomparsa del grande cantautore Bolognese.

La band prende il nome dalla contaminazione del tour Americano di Dalla che diede il titolo all'album "Dallamericaruso".

In questi 12 anni I DALLAMERICALUCIO si sono esibiti in quasi tutte le regioni della nostra penisola da nord a sud, su palchi di prestigiose piazze e grandi teatri come il teatro tenda di Firenze o il piccolo teatro Don Luigi Sturzo di Bisceglie.

Il sound dei DALLAMERICALUCIO fa rivivere quello di un live di Lucio con il suo formidabile e affiatato gruppo gli Stadio.

I DALLAMERICALUCIO sono: Piero Cornacchia alle chitarre, Paolo Cirulli al basso, Roberto Del Grosso alle tastiere, Daniele Bucci alla batteria e Rinaldo Spinozzi, voce del gruppo.

Ci teniamo a precisare che nessun tentativo verrà fatto per assomigliare a Lucio nel vestiario, o nella voce, ma vi garantiamo una serata piena di emozioni e sensazioni che solo la musica di Lucio può trasmettere.

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

Ferrari renzo



FERRUTENSILE
Partner for Solutions

T. 059 926260
www.ferrutensile.it

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



FARMACIA GUBERTINI
di Fumanelli Dott. Laura

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

**OMEOPATIA - FITOTERAPIA
COSMESI - VETERINARIA**



Associazione Volontari per la Pubblica Assistenza

CROCE BLU

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

Diventa volontario

*Ti aspettiamo
al nostro stand*

Traposti Sociali
Protezione Civile
Emergenza Sanitaria
Manifestazioni

Seguici sui nostri social

Via A. Costa, 10 - Castelfranco Emilia 059 924545
L.go Caduti sul Lavoro, 5 - Nonantola 059 547870
info@croceblucastelfranco.org
www.croceblucastelfranco.org

TO ORGANI

OCTAVIA



Tel. 059 92.



07**SABATO
SETTEMBRE****KIWI SUMMER TOUR
SERATA DANCE**Piazza della Vittoria
dalle ore 21:30
EVENTO GRATUITO**43**Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
tirate al mattarello

KIWI SUMMER TOUR

Per tutti quelli che sono stati al KIWI di Piumazzo,
discoteca storica emiliana e italiana, una serata revival con i dj originali sul palco.
Per celebrare proprio a Castelfranco il sound di quell'epoca irripetibile



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****C i v i c o 3 2 8****abbigliamento & accessori
Uomo - Donna**Corso Martiri, 328/b - Castelfranco E. (Mo)
Cell. 389 1340327**C.&C.**
ESTETICA**CATERINA**
ESTETICA

caterinanuccio72@gmail.com

059.4726663
349.4011515

VIA DALLA VACCA, 42/44 - CASTELFRANCO EMILIA

foto
MAZZOLI
digital service

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

Castelfranco Emilia (MO) - Tel. 059 926459

NEGOZIO SPECIALIZZATO
Nikon e Canon



COLAZIONI, PAUSA PRANZO E APERITIVI

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



www.ortopediasalutepiu.it

Accreditata USL

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

Seguici su

OTTICA AMICA



di Andrea Giuliotti

Preparazione e lavorazione occhiali in giornata
Occhiali da sole, lenti a contatto, laboratorio interno
Negozio specializzato in occhiali per bambini (vista e sole)

C.so Martiri, 271 - 41013 Castelfranco Emilia (MO)
Tel. e Fax 059 926464 - otticaamica.ag@gmail.com

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

HFI
FASHION
H A I R

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



SCOVA
IMPIANTI

*Impianti di irrigazione
per
parchi, giardini e
aziende agricole*

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



musica? "A questo qualcuno io vorrei rispondere. Da quanto tempo non ascolti la voce del silenzio mentre pedali? La gioia percepibile di quello che ti sta attorno? Il fruscio delle ruote, la carezza del vento che ha un odore, un sapore, un rumore? Che ha un suono... forse persino una SUA musica. La bicicletta è l'amica più straordinaria che abbiamo. È una compagna, una sorella... Ci insegna l'equilibrio. E lei stessa sta in equilibrio. Ma solo se pedaliamo...". Una originalissima Storia d'Italia attraverso la Storia della Bicicletta (e dei poeti che l'hanno "cantata" in musica). Coppi, Bartali, Girardengo, Pantani e tanti altri sono solo il pretesto per riflettere, emozionarsi, sorridere... e anche un po' commuoversi.

Parole, immagini, ricordi, canzoni, risate e lacrime fanno di questo spettacolo un momento magico.

Qualcuno potrebbe chiedersi: che cosa c'entrano le biciclette con la

MARINO BARTOLETTI
Giornalista, scrittore, conduttore te-

**MARINO BARTOLETTI E
DUO IDEA**

in
"ZazzarazzaZ"

"Pedalando e cantando nella storia"

Una serata spettacolo condotta dal popolare giornalista della Rai che mischia racconti, aneddoti storici e canzoni sul ciclismo. Verrà celebrata anche una figura castelfranchevole importante: Alfonsina Strada, la prima donna italiana al Giro d'Italia

levisivo e autore di tante trasmissioni televisive di successo.

Grande esperto di sport e di musica, oratore d'eccezione, sul palco rivela il lato meno conosciuto della sua personalità: un innato sarcasmo e una buona dose di umorismo.

DUO IDEA

A lungo protagonisti di Zelig per la loro capacità di mettere in scena autentici show di voce, chitarra e simpatia, hanno calcato i palcoscenici di tutta Italia portando proponendo un cabaret musicale ricercato e mai banale. Performance travolgenti che portano lo spettatore a immergersi in un cocktail di canzoni e gag spiazzanti.

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

PIAZZA
BERGAMINI

CAFFÈ PICCOLO

COFFEE MIXOLOGY TAPAS BAR

Cocktail bar & Mixology

Ristorante & Pizzeria

Tel. 059.926181

Corso Martiri 265, Castelfranco Emilia

www.caffepiccolo.it



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

Boni Elettrotecnica S.r.l.

MATERIALE ELETTRICO - LAMPADARI
IMPIANTI CIVILI E INDUSTRIALI - FOTOVOLTAICO



Via del Maniscalco n.24/26 - Castelfranco Emilia (MO)

Tel. 059/924225 - E-mail: info@bonielettrotecnica.it

Sito Web: www.bonielettrotecnica.net

IMPIANTI ELETTRICI
PILATI DANTE

di Pilati carlo



Progettazione e installazione
impianti elettrici civili ed industriali

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

TERMOIDRAULICA TASSINARI R. & C. SNC

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

INSTALLATORI E ASSISTENTI AUTORIZZATI QUALIFICATI

fondital

EURETERM

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



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

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

P di pane

panetteria&pasticceria

PRODUZIONE PROPRIA

P di Pane SRL

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



PREPARIAMO SU ORDINAZIONE...

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



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



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



Azienda vitivinicola
GRIMALDI
produzione e vendita
vino

Consegna a domicilio

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

Telefonia in Castello è



M. R. di Marolda Rosario & C.

Vendita e assistenza
TELEFONIA • INFORMATICA

Corso Martiri, 270 - Castelfranco Emilia (MO)

059.86.80.577 • info@telnetshop.it



www.telnetshop.it



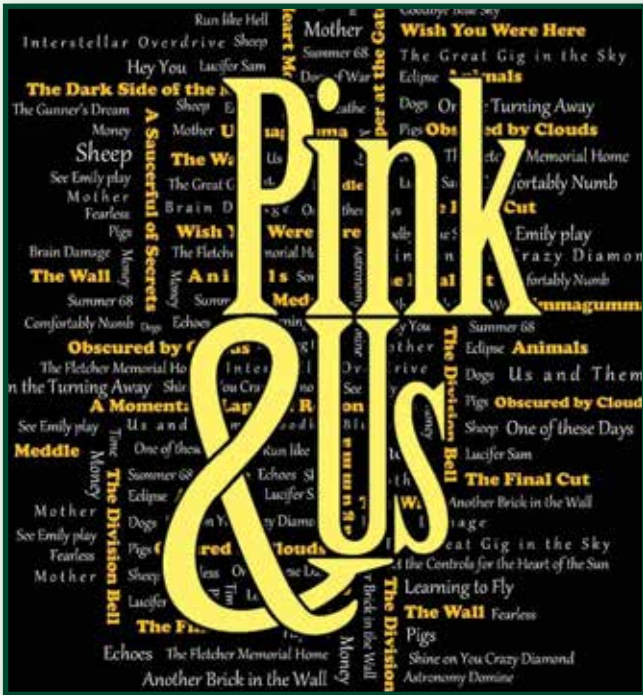
LUNEDÌ
SETTEMBRE

PINK FLOYD TRIBUTE

Pink & US

Piazza della Vittoria
dalle ore 21:30
EVENTO GRATUITO

43 Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
tirate al mattarello



A grande richiesta, torna lo spettacolare tributo dei **Pink & US**, con suoni e luci per ricordare i spettacolari concerti dei Pink Floyd. Oltre 12 persone sul palco, per una serata **DA NON PERDERE!**

"Pink & US" è il nome di una tribute band italiana nata nell'ottobre 2010, che presenta un particolare omaggio ai Pink Floyd. Il repertorio della band spazia tra gli album "The Dark Side Of The Moon", "Wish You Were Here", "The Wall" e "The Division Bell".

"Pink & US" sono: Norman Nanetti alla Voce, Vitaliano Lusvardi al Basso, Andrea Fiocchi alle chitarre acustiche, Silvio Barale al Pianoforte, Davide Barale Organo Hammond e Synth, Fabio Barale alla Batteria, Giorgio Buttazzo, chitarrista/cantante e fondatore dei Bermuda Acoustic Trio.



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**



Casarini Service
di Casarini Diego

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

Vendita auto usate
Servizio Pneumatici
Sostituzione Bombole
Meano e Gpl



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

Cell. 339 5659840

SOCCORSO STRADALE

OSTE 43° EDIZIONE



ANDREA SARTORETTI è un dirigente sportivo, allenatore di pallavolo ed ex pallavolista italiano. Nato il 19 giugno 1971 a Perugia, ha avuto una carriera di grande successo sia a livello nazionale che internazionale.

Membro della cosiddetta generazione di fenomeni, è stato un opposto mancino dal servizio potente, preciso e veloce. Ha realizzato in carriera oltre mille ace ed è considerato uno dei migliori giocatori della storia del volley nel suo ruolo.

Durante la sua carriera da giocatore, Sartoretti ha vinto numerosi titoli con diverse squadre italiane, tra cui quattro Champions League e due Coppe CEV. A livello individuale, è stato riconosciuto come miglior giocatore europeo nel 2003 e miglior realizzatore della World League 2004.

Con la nazionale italiana, ha ottenuto diverse medaglie, tra cui un argento alle Olimpiadi di Atene 2004 e un bronzo a Sydney 2000.

Dopo il ritiro, Sartoretti ha intrapreso la carriera di allenatore e dirigente sportivo, lavorando con squadre come Perugia e Modena. Ha continuato a contribuire al mondo della pallavolo in qualità di direttore sportivo e general manager.

Dal 2013, Sartoretti ricopre il ruolo di direttore sportivo del Modena Volley, dove ha dimostrato una leadership eccezionale e una visione strategica notevole. Nel suo ruolo attuale continua a dimostrare un impegno instancabile e una grande passione per lo sport, contribuendo in modo significativo al successo della squadra. La sua esperienza e competenza lo rendono una figura rispettata e ammirata nel mondo della pallavolo italiana.



RISTORANTE - WEDDING
BANQUETING

Via Emilia Est, 1526 - Modena
tel. 059-281902 - info@ristorantevinicio.it

10 MARTEDÌ
SETTEMBRE

TRIBUTO 883
Nient'altro che noi

Piazza della Vittoria
dalle ore 21:30
EVENTO GRATUITO

43 Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
tirate al mattarello



Il tributo a Max Pezzali e gli 883 è un fenomeno in continua crescita nel panorama musicale italiano. Numerose band si sono formate per celebrare la

musica di questi artisti, ma poche riescono a catturare l'essenza e la magia dei loro successi come "Nient'altro che noi".

Questa band, composta da musicisti esperti e appassionati, offre un'esperienza musicale indimenticabile, ricreando fedelmente i suoni e le atmosfere degli anni '90. La somiglianza vocale e la precisione dei suoni di questa cover 883. Il cantante di "Nient'altro che noi" possiede una so-

miglianza vocale impressionante con Max Pezzali, regalando al pubblico un'esperienza autentica ed emozionante. La sua voce potente e distintiva ricrea fedelmente i successi degli 883, come "Hanno ucciso l'Uomo Ragno", "Sei un mito" e "La regola dell'amico". La band dimostra una grande precisione nella riproduzione dei suoni e degli arrangiamenti originali, grazie alla loro dedizione e professionalità.

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 SORRISO DONA EMOZIONI UNICHE

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



Il nostro studio si occupa di:

- TAC con tecnologia Scan Face
- Autofluorescenza dei tessuti molli del cavo orale
- Trattamento delle apnee ostruttive del sonno
- Igiene Orale
- Odontoiatria conservativa
- Endodonzia con microscopio
- Chirurgia odontostomatologica mini-invasiva con tecnologia piezoelettrica
- Parodontologia - Chirurgia parodontale
- Implantologia TAC guidata a carico immediato
- Protesi fissa e protesi mobile
- Gnatologia (risoluzione delle contratture dei muscoli della testa e del collo)
- Ortodonzia tradizionale e invisibile
- Odontoiatria pediatrica con ludoteca
- Odontoiatria estetica e sbiancamento
- Radiologia odontoiatrica digitale
- Impronta digitale
- **Implantologia flapless TAC guidata**

DOTT. CLAUDIO MALAGOLI

via Garagnani 57, Castelfranco Emilia (MO)

059 927320

www.studiodentisticomalagoli.com

[studio.dott.claudio_malagoli](https://www.instagram.com/studio.dott.claudio_malagoli)

[StudioDottClaudioMalagoli](https://www.facebook.com/StudioDottClaudioMalagoli)



ADERIAMO AL PROGETTO AMBULATORI VERDI

promuovendo ambulatori ecosostenibili allo scopo di **SALVAGUARDARE L'AMBIENTE** e diffondere un'educazione ecologica.

NUOVA INSTALLAZIONE IMPIANTO FOTOVOLTAICO.

"la SanNicola"
Sagra del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia

PAOLO ALDROVANDI
memorial

Convegno
**Viticoltura sull'asse della Via Emilia,
tra Lambrusco e Pignoletto**

11 settembre 2024 - Ore 20,30
Piazza della Vittoria, Castelfranco Emilia
(Modena)

Ne parleranno:
Claudio Biondi, presidente Consorzio Tutela Lambrusco
Carlo Piccinini, presidente Consorzio Emilia-Romagna
Luca Casoli, direttore Consorzio Fitosanitario Modena e Reggio

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

Al termine dell'incontro verranno conferiti attestati di merito ad imprenditori agricoli del territorio

“Viticoltura sull'asse della Via Emilia, tra Lambrusco e Pignoletto”: è questo il tema affrontato nel corso dell'incontro che si terrà nella serata dell'11 settembre in Piazza della Vittoria, alle ore 20,30, dando così continuità al 'Memorial Paolo Aldrovandi'.

Inoltre il Consorzio Tutela Vini Emilia introduce il contrassegno fornito dal Poligrafico dello Stato sulle bottiglie. Si parlerà del mercato dei vini perché su settore pesano il calo dei consumi, accentuato anche dai conflitti in atto

L'area castelfranche abbraccia due tipologie di uve molto coltivate, ovvero il Lambrusco ed il Pignoletto per le quali ci sono importanti novità che riguardano i vitivinicoltori.

Per questo l'appuntamento dell'edizione 2024 in seno alla 'San Nicola' affronterà l'argomento con Claudio Biondi, presidente del Consorzio Tutela Lambrusco, Carlo Piccinini, presidente del Consorzio Emilia-Romagna e Luca Casoli, direttore del Consorzio fitosanitario di Modena e Reggio.

L'argomento è vasto perché è entrata in vigore la Doc Emilia Romagna: il Pignoletto, infatti, unisce l'Emilia e la Romagna in ambito vitivinicolo.

e da un'offerta di vino mondiale. Cambiano pure le tendenze dei wine lovers che si rivolgono a vini con gradazioni alcoliche più basse: l'alcoltest spaventa e inibisce, a ragione, chi si mette alla guida.

Lambrusco, o meglio i numerosi 'Lambrusco' che vengono proposti dalle cantine del territorio, saranno quindi al centro di un dibattito, senza trascurare il Pignoletto: l'area castelfranche rappresenta superfici importanti.

Una particolare attenzione verrà posta ai danni provocati dalla flavescenza dorata, una malattia della vite che sta preoccupando i produttori. Gli ospiti della serata saranno coinvolti nel dibattito dal giornalista agroalimentare Claudio Ferri.

Al termine del convegno sarà consegnata una targa ad alcuni viticoltori rappresentativi del territorio. L'iniziativa è promossa con la collaborazione delle associazioni agricole Cia-Agricoltori Italiani, Coldiretti, Confagricoltura e sostenuta da Scova Impianti, Geocentro Irrigazioni e Turrini Macchine Agricole.

PIAZZA
BERGAMINI

dalle ore 19,30 sono aperti gli stand gastronomici.

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



ONORANZE FUNEBRI
ZUCCHELLI

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

Tel. 059 926307 - Cell. 335 7309129

www.onoranzezucchelli.com

12 GIOVEDÌ
SETTEMBRE

ACDC TRIBUTE
Riff Raff

Piazza della Vittoria
dalle ore 21:30
EVENTO GRATUITO

43 Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
tirate al mattarello



In occasione dell'arrivo trionfante degli ACDC in Europa, con un tour SOLD OUT con 100.000 spettatori a Reggio Emilia, c'è solo un modo per continuare l'epica celebrazione: far suonare la MIGLIORE tribute band agli ACDC in Europa!

I POTENTISSIMI RIFF RAFF!

Con oltre 1000 date all'attivo e ben 3 tour europei, tra cui spicca la collaborazione con Simon Wright, ex batterista degli ACDC e di R.J.Dio, come special guest alla batteria

Preparati a sentire i classici che hanno fatto la storia del rock, eseguiti con maestria e passione dai Riff Raff, la tribute band che cattura l'essenza degli AC DC come nessun'altra!

Indossa la tua migliore tenuta da rockstar e unisciti a noi per una notte di puro headbanging e divertimento senza freni!

RIFF RAFF – l'esperienza AC DC definitiva! Non puoi mancare!

dalle ore 19,30 sono aperti gli stand gastronomici.

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

PIAZZA
BERGAMINI



Pubblisav.it



Castelfranco E. (Mo) - Tel 059.921114

◆ **ADESIVI:**
PRESPAZIATI, STAMPATI, CALPESTABILI,
MURALI, SATINATI, ETICHETTE

◆ **STRISCIONI**

◆ **CARTELLI**

◆ **TARGHE**

◆ **ESPOSITORI:**

PANNELLI, ROLLUP, PORTA DEPLIANTI...

◆ **ABBIGLIAMENTO:**

UOMO, DONNA, BAMBINO

◆ **STAMPE TIPOGRAFICHE:**

VOLANTINI, BIGLIETTI DA VISITA,
MANIFESTI, BLOCHI...



EVENTI IN COLLABORAZIONE CON "LA SAN NICOLA"

L'8 E IL 9 SETTEMBRE 2024 SARÀ PRESENTE
L'AMBULATORIO MOBILE DISTRETTO 108 Tb

Il Lions Club Castelfranco Emilia - Nonantola, da sempre in prima linea per la salute e il benessere della comunità, quest'anno parteciperà alla Festa di San Nicola con un'iniziativa straordinaria: un ambulatorio mobile che offrirà servizi gratuiti alla cittadinanza.

Questo veicolo, completamente attrezzato e presidiato da professionisti sanitari, sarà a disposizione per effettuare test sul diabete e misurazioni della pressione arteriosa. Inoltre, sarà possibile ricevere preziosi consigli sull'educazione alimentare per promuovere uno stile di vita sano.

L'ambulatorio mobile fa parte della campagna "Tra la gente per la gente", lanciata dal Governatore, che mira a raggiungere le persone nei mercati, nelle feste di paese e nei centri meno attrezzati del Distretto, offrendo screening e consigli medici.

Il nome della campagna riflette perfettamente la sua missione: portare la salute direttamente dove serve, tra



la gente. Il veicolo, dotato di sette posti, dispone di due accessi indipendenti e una porta interna che collega i due ambulatori, garantendo così efficienza e privacy.

Grazie a un accordo con l'associazione Progetti del Cuore, il Lions Club avrà in comodato d'uso questo ambulatorio per due anni, con l'obiettivo di realizzare screening gratuiti per la comunità.

Questa iniziativa rappresenta un'opportunità unica per tutti i cittadini di prendersi cura della propria salute in modo semplice e accessibile, dimostrando ancora una volta l'impegno del Lions Club verso il benessere collettivo.

PRESO LA SALA PROLOCO

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

Mostra personale
di
MAURO MARCHESI



"Un percorso di vita tra Arte e Modellismo Navale"

Dall'8 al 29 Settembre 2024

Inaugurazione 8 settembre ore 10,30

Aperture: Lunedì, Martedì,
Venerdì, Sabato e Domenica
dalle 10,00 alle 12,00



Ingresso Libero

info: tel. 3343941280

www.prolococastelfrancoemilia.it

prolococastelfrancoemilia@gmail.com



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

Martedì 10 Settembre 2024 ore 21,00

ALESSANDRA CONSOLAZIONE

Presenta il suo libro

Il Gioco delle 7 Gatte



Ingresso Libero



prolococastelfrancoemilia@gmail.com

info: tel. 3343941284

www.prolococastelfrancoemilia.it

"la San Nicola"



13 VENERDÌ
SETTEMBRE

CESARE CREMONINI TRIBUTE
Dicono di Cesare

Piazza della Vittoria
dalle ore 21:30
EVENTO GRATUITO

43 Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
tirate al mattarello



Amanti della musica di Cesare Cremonini, siete pronti per un'esperienza unica e indimenticabile?

Vi presentiamo "Dicono di Cesare", un tributo straordinario che vi porterà attraverso un viaggio emozionante tra le meravigliose canzoni di Cesare Cremonini e dei LUNA POP!

Il gruppo musicale formato nel 2021 da musicisti talentuosi si è dedicato con fervore a ricreare l'emozione di un vero concerto live di Cesare Cremonini, con una fedeltà straordinaria sia nella musica che nei video che la accompagnano in sincrono con le canzoni. "Dicono di Cesare" vi offrirà l'opportunità di immergervi completamente nell'atmosfera dei concerti di Cesare Cremonini, con le note che hanno segnato un'intera carriera, suonate con passione e maestria.

Non perdetevi l'occasione di vivere un'esperienza unica, in cui la musica e l'emozione si fondono in un tributo straordinario a Cesare Cremonini e ai LUNA POP

Unitevi a noi per una serata di pura magia e celebrazione della grande musica italiana!

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

ROSTI
FABBRICA CUCINE COMPONENTI
oltre 50 modelli di cucine esposte

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



Il **CLAUDIO MESSORI JAZZ QUARTET** è il frutto dell'incontro di quattro tra i più significativi musicisti italiani che propongono un repertorio imperniato sui classici del jazz moderno e che spazia dal lirismo intimista di Bill Evans alla bossa nova di Jobim, ai classici di Cole Porter, George Gershwin a brani italiani e di loro composizione.

Il leader del gruppo è Claudio Messori, saxofonista modenese dal suono potente e inconfondibile.

Musicista di formazione classica, dopo essersi diplomato a pieno voti in clarinetto presso il conservatorio G.B. Martini di Bologna ha intrapreso lo studio dell'armonia e della composizione e dopo aver fatto parte di alcune tra le più importanti orchestre sinfoniche, Messori si è successivamente dedicato totalmente al jazz alternando sapientemente l'attività concertistica (che lo ha visto esibirsi con successo in tutta Italia) a quella didattica. Musicista completo ed eclettico è anche molto richiesto in campo discografico.

Al pianoforte lo accompagna Massimo Tagliata arrangiatore di fama nazionale che collabora da anni con prestigiose istituzioni e personalità musicali ed è considerato uno dei migliori pianisti italiani.

Questa sua predilezione per l'aspetto compositivo lo porta ad essere un pianista armonicamente e ritmicamente raffinato, attento nell'esaltare l'interplay tra i musicisti e pronto a mettere la sua tecnica a disposizione dell'insieme. Piacevolmente solido ed incalzante è il contrabbasso di Enrico Lazzarini, strumentista che ama spaziare nel jazz in ogni sua forma, ha collaborato con quasi tutti i grandi personaggi del panorama jazzistico italiano.

Completa l'organico del quartetto il batterista Andrea Burani, strumentista che può vantare collaborazioni con i più famosi jazzisti italiani e stranieri.

Vero motore pulsante del gruppo, Burani possiede la dote di fare apparire semplici anche le divisioni ritmiche più complesse grazie alla sua perfetta padronanza del linguaggio jazzistico ed al suo innato senso dello "swing".

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



Un ultimo gesto d'amore



Servizi funebri per animali
Tel. 333 88.33.088

 everestonoranze

www.everest.pet

IN COLLABORAZIONE CON ONORANZE FUNEBRI ZUCHELLI CASTELFRANCO EMILIA (MO)

11 MERCOLEDÌ
SETTEMBRE

ITALIAN SINGER IN JAZZ

Elisa Aramonte & Sandro Comini Jazz Five

Piazza Garibaldi
dalle ore 21:30
EVENTO GRATUITO

43 Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
tirato al mattarello



ELISA ARAMONTE di origine friulana, è fra le giovani cantanti più promettenti del panorama jazzistico italiano.

È stata premiata al Conservatorio G. B. Martini di Bologna con il Premio Nardo Giardina e in passato ha studiato con Donna Mc Elroy, Sheila Jordan, Rory Stuart, Kate Baker e Francesca Bertazzo Hart, fino ad approdare nel mondo del canto armonico con Tran Quang Hai (docen-

te di Demetrio Stratos).

Elisa Aramonte insieme a Sandro Comini, trombonista di fama internazionale, riproporranno un repertorio di canzoni italiane che sono state portate al successo da famosi cantanti della musica pop e che, in "ITALIAN SINGER IN JAZZ" verranno riproposte dalla voce di Elisa Aramonte in chiave jazz accompagnata da Stefano Calzolari al pianoforte, Luca Cantelli al contrabbasso, Claudio Bonora alla batteria e **SANDRO COMINI** al trombone.



12 GIOVEDÌ
SETTEMBRE

ITALIAN JAZZ PROJECT

Viaggio nel tango Jazz... e musica internazionale

Piazza Garibaldi
dalle ore 21:30
EVENTO GRATUITO

43 Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
tirato al mattarello



Nasce nel 2015 con un organico di dieci musicisti professionisti che sono parte della Future Orchestra, ensemble jazz attivo dal 1989.

I componenti del gruppo sono anche protagonisti della scena jazzistica italiana con numerose formazioni e membri fondatori di sempre innovativi progetti musicali. Con questo nuovo progetto han-

no dato un'ulteriore spinta alla loro creatività plasmando un repertorio originale intriso di profumi etnici e jazzistici con forte spinta improvvisativa sia dei singoli che del collettivo.

Voce: Anna Valliano
Pianoforte: Teo Ciavarella
Fisarmonica: Massimo Tagliata
Basso e Contrabbasso: Max Turone
Sax, Flauto Traverso e Clarinetto:
Mike Alfieri
Batteria: Marco Jolli

GEOCENTRO SRL

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

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



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

DOVE SIAMO:

Via S. Donnino, 1/fgb
Via 2 Agosto 1980, 2
Via dei Morti, 2
Via degli ombrellai, 11

41013 Castelfranco Emilia (MO)
40056 Crespellano (BO)
40010 S. Matteo Decima (BO)
41013 Castelfranco Emilia (MO)

tel. 059.926168
tel. 051.6720044
tel. 051.6825210
tel. 059.927676



Associazione Culturale
"Amici dell'Arte"

Sagra del Tortellino
15 Settembre 2024

dalle 8.30 alle 19.00

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

"En Plein Air"

lungo Corso Martiri

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



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



338.7620409



amicidellarte.castelfranco@gmail.com



amicidellarte



amicidellartecastelfranco

Gigi Sammarchi e Andrea Roncato (in arte **GIGI E ANDREA**) nascono artisticamente a metà degli anni 70 .

Già dai primi anni di attività vantano numerosissime apparizioni televisive in RAI e partecipazioni cinematografiche di successo tra cui : "RIMINI RIMINI" e "SE TUTTO VA BENE SIAMO ROVINATI", "ACAPULCO, PRIMA SPIAGGIA...A SINISTRA".

Dal 2016 sono tornati ad esibirsi sul palco con il meglio del loro repertorio.

"Di Nuovo Insieme", una vita artistica tutta da narrare dove sono stati spalla l'uno dell'altro: è il titolo dello spettacolo che vede riuniti sul palcoscenico Andrea Roncato e Gigi Sammarchi – maestri di comicità, abili nel gioco delle parti, tra gag esilaranti che da anni contraddistinguono il loro sodalizio artistico.

Aneddoti, curiosità dagli anni Ottanta al tempo successivo di percorsi individuali, fino al ritorno, ancora insieme, sulle scene. Sarà una chiacchierata attraverso



so quarant'anni di comicità dagli esordi con Francesco Guccini, alla tv con Sandra Mondaini, la parentesi Rai, la notorietà sulle televisioni private del Cavaliere, il cinema dei cine-panettoni ed il teatro.

Chi vuole sentire il racconto di una vita pubblica e privata, capire come sono nate le più celebri battute che li hanno resi famosi, il segreto dell'intesa comica tra Gigi e Andrea, è il benvenuto.

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

Elettrocar srl 
Car Service

ELETTRAUTO - MECCANICA - SERVIZIO REVISIONI

SERVIZIO GOMME

INIEZIONI Benzina - Diesel Autoradio Navigazione Satellitare

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

LAVORAZIONE ARTIGIANA ALLUMINIO
LARAL SNC
SCHÜCO
Premium Partner

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

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

CNA MODENA: È TUTTO QUI!

**SERVIZI
PER LE IMPRESE**


CONTABILITÀ


PAGHE


PUNTO ASSISTENZA IMPRESE


CNA DIGITALE


CONSULENZA


SERVIZI ASSOCIATIVI


ATTIVITÀ DI BUSINESS


SERVIZI PER I CITTADINI

CNA Castelfranco
Via Emilia Est 50

Tel. 059 950811
castelfranco@mo.cna.it

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




Lapam
Costruttori di Futuro

i@

INTELLIGENZA
Artigiana

#NoiConfartigianato
#Costruttori di Futuro

Sede di Castelfranco Emilia

Via Leonardo da Vinci 1/B - Castelfranco MO
castelfranco@lapam.eu
059 953 731


www.lapam.eu

FMservice snc
autoriparazioni

Officina
059 930010

Federico
347 5147293

Maurizio
335 6952489

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



ZANASI IURI snc

di Alfredo e Iuri Zanasi

**LAVORAZIONE MECCANICA
A CONTROLLO NUMERICO**



Castelfranco Emilia

Via Torricelli 9

Tel. 059 920622 - Fax 059 9536920



AUTOSPURGO

Savigni S.R.L.

Spurgo pozzi neri civili e industriali
Trasporto e smaltimento rifiuti speciali

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

GELATERIA
Artigianale

CIAO CIAO

...IL BUON GELATO ARTIGIANALE!!!

Corso Martiri n°321/323 - 41013 Castelfranco Emilia (MO)

Tel: 059 920557



15 DOMENICA
SETTEMBRE

PER TUTTA LA GIORNATA
LA VIA EMILIA, DAL TEATRO DADÀ
ALLA ROTONDA ZONA MENTORE, CHIUSA AL TRAFFICO

43 Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
tiro al mattarello

Dalle ore 7,00 alle 20,00 corso Martiri

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


amici dell'arte
associazione culturale
Castelfranco Emilia (MO)



Dalle 15,30 Gran finale con la rievocazione della nascita del Tortellino

Dopo lo scambio del Mattarello fra l'Oste e la Dama della passata edizione con l'Oste e la Dama del 2024, sul palco in Piazza della Vittoria, prima della rappresentazione della nascita del Tortellino, si potrà assistere a una breve piece teatrale a cura degli sbandieratori del Rione San Paolo di Ferrara su un editto storico papale dove il Conte di Ferrara, che si dice fosse sordo, equivocando renderà estremamente comico l'editto stesso.



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

A TUTTA BIRRA...

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

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

**PIAZZA
BERGAMINI**

UN ANNO DI INIZIATIVE E...TANTE SODDISFAZIONI

28 GIUGNO 2024

ROMANO PRODI NELLA SEDE DELLE MAESTRE SFOGLINE

Ci è venuto a trovare **ROMANO PRODI** nella sede delle Maestre Sfogline di Castelfranco Emilia al Forte Urbano.

Erano presenti 15 Maestre Sfogline volontarie, un associato alla San Nicola e due persone ospiti della Casa di Lavoro ai quali stiamo dando, oltre a uno stipendio, la possibilità di poter apprendere un mestiere per quan-

do saranno in piena libertà.

L'onorevole si è informato sul progetto di inclusione sociale e ha trovato il tempo di degustare il Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia, assieme al sindaco Giovanni Gargano. Presenti la nuova Giunta comunale e alcuni Tecnici. Grazie mille PROF !!



7 MAGGIO 2024

30 ANNI DEL RISTORANTE STRADA FACENDO



I festeggiamenti per i 30 anni del Ristorante STRADA FACENDO. Emilio e Rita Barbieri hanno ristrutturato un vecchio Mulino in strada barchetta a Modena, nuova sede del loro ristorante storico, e hanno pensato di festeggiare con una bella serata, accompagnati inoltre da MAX POGGI chef e dai colleghi del ristorante INKIOSTRO di Parma.

Grazie ancora per l'ospitalità e complimenti per il bellissimo lavoro a questi Ristoratori e Chef di grande Professionalità che ci onorano della loro Amicizia.



13 APRILE 2024

CORSO PER I DOTTORI DELLA BENEFIX POLIAMBULATORIO PRIVATO FISIOKINESITERAPIA

A metà aprile ci sono venuti a trovare i Dottori della Benefix Poliambulatorio Privato Fisiokinesiterapia per una serata dedicata al Tortellino Tradizionale, fatto a mano e tirato al Mattarello. Le Maestre Sfogline di Castelfranco Emilia hanno fatto degustare anche il Tortellino Tradizionale in brodo di cappone, oltre a aneddoti storici. Alla fine della serata, ognuno si è portato a casa i propri tortellini fatti per l'occasione.



UN ANNO DI INIZIATIVE E...TANTE SODDISFAZIONI

23/24 MARZO 2024

MOTORI & SAPORI 2024



Alcune foto tratte dal weekend di **Motori & Sapori**, quest'anno un po' sottotono. Per trasparenza, c'è stato un problema su alcune auto storiche, che non hanno raggiunto il punto concordato. Dispiace per questo, ma ci rifaremo la prossima volta. Grazie comunque a chi ha partecipato. Un grande grazie al VESPA club agli amici dell'LGM di Marcheselli e a tanti Appassionati Castelfranchesi e non che hanno presentato diversi motori.



E poi ci sono state anche auto storiche, Maggiolini Volkswagen, automodelli e tanto altro. Ha fatto bella mostra la Moto elettrica Energica dell'Azienda Modenese leader delle super sportive Made in Italy

La Degustazione e vendita del Tortellino ha avuto grande partecipazione. Nel periodo pasquale il Tortellino di Castelfranco Emilia ha raggiunto anche le tavole della Basilicata, Puglia, Torino, Mantova, Milano, Padova, Verona, Toscana, Ferrara. Il pranzo benefico dei Lions ha raggiunto oltre 3.500 euro di incasso, che è stato devoluto per la campagna LCIF (iniziative per il cancro infantile).

19 FEBBRAIO 2024

LE MAESTRE SFOGLINE ALL'ACETAIA GIUSTI



Le Maestre Sfogline di Castelfranco Emilia hanno spiegato la pasta sfoglia e il tortellino tradizionale di Castelfranco Emilia a oltre un centinaio di ospiti provenienti da tutta Italia dell'Azienda Ladybird house, marchio storico modenese del settore Beauty.

23 GENNAIO 2024

IL TORTELLINO TRADIZIONALE A MISURA DI BIMBO



Queste sono le giornate che ci fanno capire quanto importante sia dare una occasione a questi deliziosi piccoli ospiti per conoscere la leggenda della Dama del Tortellino e conoscere questo nostro prodotto iconico.

Quanta soddisfazione nell'apprendere che tanti di loro sapevano di tante notizie apprese sia dalle straordinarie loro Insegnanti che dai genitori. Per 2 giorni ospiti della ShowRoom sono stati i bambini delle Scuola d'Infanzia Picasso (sez. D e E) e Anna Frank (sez. B) di Castelfranco Emilia.

I bambini hanno fatto molte domande alle Maestre Sfogline di Castelfranco Emilia e si sono poi esercitati a chiudere i tortellini.

UN ANNO DI INIZIATIVE E...TANTE SODDISFAZIONI

DICEMBRE 2023

IL PRESEPE DEL PROF. ENZO DEGLI ANGELI



La San Nicola e le Maestre Sfogline di Castelfranco Emilia hanno augurato a tutti “Buone Feste” col presepe esposto in Via Emilia.

(Ringraziamo la Sig.ra Silvia per averci concesso l’uso del locale).

L’opera che avete potute vedere in corso martiri 193 è del Prof Enzo Degli Angeli ed è la riproduzione di un particolare di un quadro di Gentile da Fabriano.

29 NOVEMBRE 2023

LE MAESTRE SFOGLINE SU SALE&PEPE



Quando si parla di brodo non potevamo non esserci, grazie a Irene Fossa di Parma e Mattia Fiandaca di Casa Artusi autori del libro “Il brodo di Natale in Emilia-Romagna” per l’invito.

Quando le SFOGLINE EMILIANE si uniscono, salta fuori un articolo sul brodo di Natale con i tortellini, anolini e cappelletti su SALEePEPE di Dicembre.

Protagoniste la nostra Graziella per il Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia, Rina per l’anolino, Luisa per il cappelletto romagnolo e Maria per il cappelletto reggiano.



9 NOVEMBRE 2023

PROGETTO SCUOLA 2030



Il Nuovo Show Room delle Maestre Sfogline di Castelfranco Emilia ha ospitato la 5B del Liceo Classico Muratori-SanCarlo di Modena, per il “Progetto Scuola 2030” (un progetto della Gazzetta di Modena)

I Ragazzi hanno incontrato le Maestre Sfogline di Castelfranco Emilia Graziella Angela e Franca, per imparare come si fa il Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia: rigorosamente a mano!

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

Il Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia viene tirato solo al mattarello dalle Maestre 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 Provincie di Modena e Bologna

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

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

per informazioni
su facebook: Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia
per mail: info@maestresfogline.it





ISTITUTO LAZZARO SPALLANZANI: LE TRADIZIONI EMILIANE ALLA CONQUISTA DI NUOVI ORIZZONTI IN ITALIA E NEL MONDO

L'Istituto Spallanzani, Istituto di Istruzione Superiore Agrario ed Enogastronomico con sede a Castelfranco Emilia e sedi distaccate a Vignola e Montombraro di Zocca, ha avuto da sempre, nel suo DNA, una vocazione all'internazionalizzazione ed un'apertura verso l'estero sin dagli anni '80, attraverso visite di studenti maturandi Agrotecnici nei Paesi dell'allora CEE (attuale Unione Europea) e visite di delegazioni straniere di esperti (docenti ed operatori del settore) presso il Nostro Istituto per conoscere il Nostro modo di operare e per ammirare da vicino



le eccellenze del Territorio a partire dalla produzione del Parmigiano Reggiano presso il Nostro Caseificio e dell'Aceto Balsamico Tradizionale DOP e IGP.

A partire dal 1997 la sede di Castelfranco Emilia ha iniziato un proficuo ciclo di scambi con la città bavarese di Marktredwitz, che coinvolge, oltre agli studenti, anche le famiglie dei ragazzi e grazie al quale decine di studenti hanno partecipato agli scambi con particolare attenzione all'aspetto inclusivo grazie al coinvolgimento di tutti i Nostri studenti.



Nel 2019 l'Istituto Spallanzani ha, inoltre, intrapreso una proficua collaborazione con il "Lycée Les Vergers" di Dol-de-Bretagne, Francia, (<http://www.lyceelesvergers.fr>), un Istituto Agrario vicino a Mont Saint-Michel, che rappresenta un'eccellenza nell'allevamento biologico di suini e nell'allevamento di bufali e di vacche da latte per la produzione di Yogurt BIO (<https://fermelepetit-gue.fr/>). Tale collaborazione ha consentito a studenti dello Spallanzani di essere ospitati presso Lycee Les Vergers, di visitare e svolgere un periodo di Stage a Dol De Bretagne nel 2022 e nel 2024 e di osservare la loro Azienda Agraria "Le Petit GUE" per confrontare le diverse tecniche di produzione e trasformazione adottate dai "cugini" francesi.

A partire dal 2023 sono stati avviati dei gemellaggi con due scuole austriache, la

"HLW SCHRODINGER" di Graz e la HLW FSB di Weiz in virtù dei quali una delegazione di Studenti ha svolto una settimana di lezioni, workshops e visite guidate in inglese a Weiz ed a Graz, in Austria, nell'aprile 2024.

LO SPALLANZANI IN ESTREMO ORIENTE

Nel nuovo millennio lo Spallanzani ha ulteriormente allargato i propri orizzonti e favorito l'internazionalizzazione degli studenti attraverso scambi illustri con l'Australia ed il Giappone. Nel 2001 una delegazione di alunni e docenti sono andati in Australia per studiare da vicino l'Agricoltura biologica e biodinamica, applicata nelle locali aziende agricole australiane. A partire dal 2016, grazie alla partnership con la "Saijo Agricultural High School" di Hiroshima (<https://www.saijo-ah.hiroshima-c.ed.jp/index.php>), diverse delegazioni di studenti e docenti dello Spallanzani si sono recati in Giappone, da ultimo nel maggio 2024, per condividere esperienze ed apprendere diverse metodologie e tecniche di coltivazione, con focus su agricoltura biologica, Idroponica, Acquaponica ed Agricoltura 4.0.



Tra settembre e ottobre 2023 uno studente giapponese è stato ospitato ed ha svolto uno Stage presso un'azienda agraria biologica, ha potuto apprezzare i tortellini de La San Nicola e si è cimentato nel farli.



Successivamente, una delegazione della Saijyo High School ha trascorso una settimana presso lo Spallanzani per svolgere attività laboratoriali e visite guidate tra cui una lezione situata presso l'Oasi di Manzolino e l'azienda Agraria Biologica Clò e Pallotti guidati dall'esperto Paolo Versari, un workshop presso la Facoltà di Agraria di Bologna, un incontro presso la Sala Consiliare del Comune di Castelfranco Emilia ed una visita allo Stabilimento New Holland di Modena.

Nel maggio 2024 gli studenti che avevano ospitato i ragazzi della Saijo High School sono stati in Giappone, accompagnati da una delegazione di docenti, per lavorare al joint project (il Progetto congiunto), sperimentare nuove metodologie didattiche, scoprire diverse tecniche di coltivazione e partecipare ad attività laboratoriali (tra cui una lezione di cucina per preparare i famosi Soba Noodles), lezioni, workshops ed al "2024 SAINO High School Students Science and Technology Global Summit" con Professori e studenti della Illinois State University, USA e della University of the Philippines Rural High School. Ovviamente, vista la tragica storia di Hiroshima, non poteva mancare una visita all'Atomic Bomb Dome ed alla vicina isola di Miyajima, Patri-



monio Mondiale dell'Umanità.

ERASMUS + E STAGE ALL'ESTERO

Infine, grazie ai Progetti Erasmus+ finanziati dall'Unione Europea, decine di studenti dell'Istituto Spallanzani del triennio hanno la possibilità di svolgere dei periodi di STAGE (PCTO) e mobilità all'estero, della durata da uno a tre mesi, in Paesi dell'Unione europea quali Irlanda, Portogallo, Malta, Spagna, Grecia e Francia. Poter svolgere lo Stage all'estero è un'esperienza formativa molto significativa in quanto oltre ad acquisire competenze professionali favorisce il miglioramento delle competenze linguistiche e relazionali. In particolare nel 2024 l'Istituto Spallanzani ha inoltre ottenuto l'accreditamento Erasmus+ VET, fino all'A.S. 2027/28 classificandosi terzo Istituto a livello nazionale, e ciò consentirà a studenti e docenti di continuare a beneficiare di borse di studio ed attività formative all'estero e di partecipare a competizioni Internazionali in Campo Enogastronomico ed agrario (le cd. Skill Competition). A novembre 2024, ad esempio, una delegazione di studenti parteciperà all'AEHT Annual Conference & Competition di Riga, in Lettonia (<https://aeht.eu/annual-conference/>) dove si sfideranno, in inglese, con studenti provenienti da tutta Europa.

Alcune importanti riviste ci menzionano come una delle più importanti sagre con i prodotti enogastronomici d'eccellenza del nostro territorio

NOVEMBRE 2023

LA SAGRA DEL TORTELLINO T. SU "LONELY PLANET"



*Si dice sul posto**

IL TORTELLINO È NATO A CASTELFRANCO EMILIA

Si narra che i tortellini siano nati a Castelfranco Emilia, a 20 km da Modena. Sbirciando dal buco della serratura, un oste vide una dama nuda e rimase talmente colpito dal suo ombelico da dare alla pasta la stessa forma. Ogni anno a metà settembre, il paese si anima per la Sagra del Tortellino, evento imperdibile nel corso del quale, tutte le sere, potrete gustare i migliori tortellini prodotti a mano con pasta sfoglia tirata al mattarello, cotti e serviti nel brodo, rigorosamente di cappone.

Nel corso della sagra si svolge anche una rievocazione storica in costume che ripercorre la leggenda della nascita del tortellino.

*Testo tratto dalla guida internazionale / Text from international guide LONELY PLANET® - "Emilia Romagna"

LUGLIO 2024

LA SAGRA DEL TORTELLINO T. SU "LA CUCINA ITALIANA"



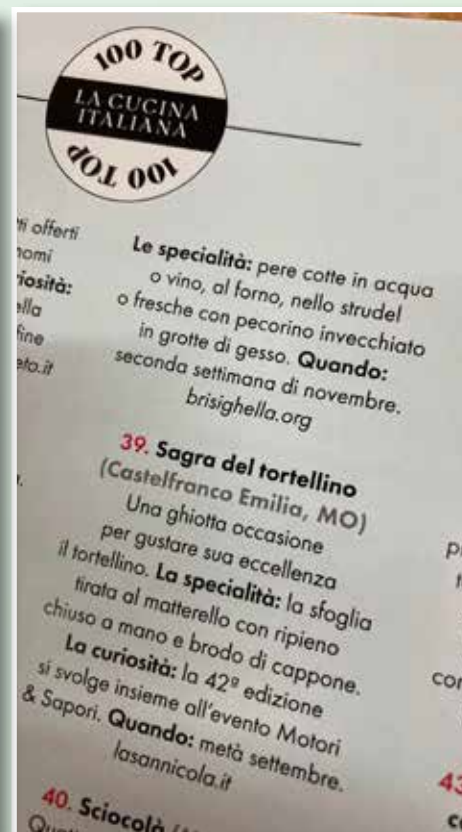
LA SAGRA DEL TORTELLINO TRADIZIONALE di CASTELFRANCO EMILIA

sulla rivista

"La Cucina Italiana"

La Top 100 Sagre e Fiere italiane secondo La Cucina Italiana di luglio.

La Sagra del Tortellino Tradizionale tra le 6 segnalate in Emilia Romagna.



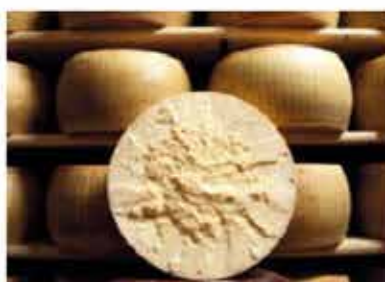
CI SONO PIACERI CHE SI INCONTRANO SOLO IN LUOGHI SPECIALI.

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

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

Da qui si diffondono eccellenze uniche e speciali.

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



**VIENI A SCOPRIRE
LE GRANDI BELLEZZE DI MODENA.**

www.piaceremodena.it

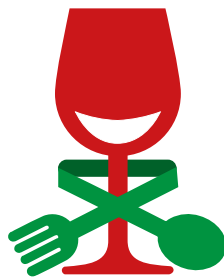


**PARMIGIANO
REGGIANO**



VIGNOLA





PIACEREMODENA

Territorio, Turismo, Ristorazione



"la SanNicola"
Associazione di Promozione Sociale

Alla Sagra del Tortellino Tradizionale arriva

"PIACERE MODENA"

Da lunedì 9 settembre a venerdì 13 settembre 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.

"Piacere Modena" 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.

Sono altresì favorite le collaborazioni alla realizzazione e progettazioni di azioni di promozione del territorio. Un ringraziamento per la sensibilità e collaborazione va a Piacere Modena.

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

L'intero importo dell'iscrizione alla
cena sarà devoluto ad associazioni del
territorio.

La San Nicola si farà interamente cari-
co delle spese per la Serata di Benefi-
cienza.

CENA DI
BENEFICENZA
IN PIAZZA BERGAMINI
LUNEDÌ 16 SETTEMBRE

ALLE 20:30

PRENOTAZIONE ALLE CASSE
DELLA SAGRA DAL 5 AL 15 SETTEMBRE



"la SanNicola"
Associazione di Promozione Sociale

In collaborazione con:





MANITOU
ITALIA

Manitou Italia srl

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

MANITOU / SET THE WORLD
GROUP / IN MOTION



CASTELLO IN FESTA DOMENICA 15 SETTEMBRE 2024

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





Domenica 15 settembre è tradizionalmente dedicata a far rivivere la leggenda della nascita del tortellino. Domenica 15 settembre, si caratterizza sin dalle prime ore del mattino, con il Centro Storico chiuso al traffico veicolare. Assumerà col passare delle ore un aspetto sempre più insolito: bandiere e drappi scenderanno dal cielo lungo la Via Emilia e accompagneranno per tutto il giorno gli artisti degli Amici dell'Arte che sui loro cavalletti o sui tavoli si appresteranno a dipingere nelle varie espressioni o scolpiranno i legni e man mano dando forma a quanto hanno pensato; altri artisti ancora daranno sfoggio delle loro capacità interpretative con l'intarsio e con il vetro.

L'associazione Amici dell'Arte, meglio alcuni membri della stessa, da diversi anni partecipano e siamo lieti di averli presenti durante la sagra alcuni di loro hanno donato negli anni il Mattarello, scolpito.

Un corteo con tanti figuranti dalle ore 15.30 in costume, sbandieratori e chiarine percorrono la Via Emilia dove poco prima dell'incrocio con Via Circondaria lato nord si farà lo scambio di un prezioso mattarello dell'Artista Mameli per poi giungere in Piazza della Vittoria, dove una piece teatrale proporrà la leggenda.

Sappiate che quest'anno è la 43° edizione e Castelfranco Emilia, luogo di nascita del tortellino, in Piazza Aldo Moro, nel 2006 si ricorda l'evento con un monumento finanziato dalla Dotta Confraternita del Tortellino di Bologna e dalla Associazione la San Nicola, sancendo così Castelfranco come luogo di nascita del Tortellino all'Osteria Corona dei Malvasia. Il Monumento fontana verrà in seguito donato alla Città di Castelfranco Emilia, purtroppo sembra, col tempo, che vari problemi hanno costretto i Tecnici a riconvertirlo (in una aiuola) con fiori ecc. Lo stato del Monumento è piuttosto in sofferenza, saremmo a chiedere al Comune di tenerlo in buone condizioni.

L'artista, Professor Giovanni Ferrari di Pavullo ha raffigurato l'Oste "Guercio e Bolognese" intento a spiare le fattezze di una bella dama che si sta rinfrescando. Alessandro Tassoni, Modenese, cita la nostra città nel quarto poemetto eroicomico della Secchia Rapita.

Giuseppe Ceri, ingegnere, poeta di fine ottocento, che abitava a Bologna, celebra Castelfranco Emilia e in particolare la Locanda Corona della dogana, luogo di nascita del Tortellino, così anche il Muratori, grande storico, ricorda che alla locanda Corona, si mangiavano i tortelletti. L'ultima parte del sonetto del Ceri così narra:

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

Chiarine, sbandieratori, armigeri, cavalieri faranno da cornice, ai figuranti che vestiranno preziosi e unici esemplari, abiti creati per l'occasione sfileranno in Corso Martiri. Con la guida e un grande grazie di un imparabile Dino vestito da giullare, avverrà lo scambio del mattarello tra l'Oste della passata edizione Claudio Guidetti e la Dama Livia Cevolini con il passaggio di consegne all'Oste e Dama di questa 43° edizione. Fiato alle chiarine, ancora esibizione spettacolare di gruppi di sbandieratori, le Dame riceveranno vari omaggi e attenzioni di notabili, popolani e singoli figuranti. Seguiranno i soldati, gli armigeri che si sfideranno per avere l'onore di accompagnare la bella dama che sarà l'ispiratrice della nascita del tortellino.

Ritornando al corteo, con armigeri, musicisti e sbandieratori accompagnerà il nuovo Oste sul palco in Piazza della Vittoria sul palco in Piazza della Vittoria, allestito con tavoli, sedie, tinozza e sullo sfondo la riproduzione delle Due Torri e la Ghirlandina avverrà la rappresentazione della nascita del tortellino.

Quest'anno si ritornerà alla con la narrazione, scritta e preparata e si reciterà e narnerà assieme all'Oste e alla Dama come sia nato il Tortellino alla locanda Corona di Castelfranco Emilia che allora era terra Bolognese.

Si svolgerà infine la ormai popolarissima scena dell'Oste che dal buco della serratura spia la Dama intenta a rinfrescarsi nella tinozza. Vede l'ombelico, ne è particolarmente attratto, corre in cucina e dopo vari tentativi riesce, mettendo dentro ad un sottile pezzetto di sfoglia un pizzico di carne, a rifare la forma dell'ombelico. È così che nasce il tortellino alla locanda Corona. La rappresentazione termina qui, ma la leggenda di Castelfranco Emilia, patria del Tortellino Tradizionale con il suo monumento rappresentato da un "Oste" che guarda l'ombelico della bella "Dama" in piazza Aldo Moro, continua....

Vorrei ringraziare Anna, Rita, Marisa, Luppi Pierluigi, Dino e Loris per il grande lavoro nella preparazione del corteo non solo nel senso pratico ma artistico.

La regia di Rita grande appassionata e indiscussa animatrice. Grati per il patrimonio di abiti storici creati in collaborazione dalle straordinarie qualità di Anna. L'associazione è così entrata in possesso di tanti abiti storici artigianali che sono un vero patrimonio, di cultura.

MATTARELLO 2024

Vittorio Mameli

Quando Gianni mi ha contattato per preparare un articolo su mio padre, che ormai da tanti anni si dedica con passione alla creazione del mattarello che finirà tra le mani dell'Oste, ammetto di essermi trovata in non poca difficoltà. Non tanto per il dover trovare le parole giuste, quanto per la responsabilità di selezionare fra centinaia di opere, articoli e fotografie presenti in archivio, quello che potesse riassumere e celebrare la sua figura in questo spazio. Probabilmente non riuscirò nell'intento, e non lo dico perché sono palesemente di parte, ma perché non basterebbe un'enciclopedia. Papà mi ha trasmesso, così come lo ha fatto con i suoi allievi di scultura, l'amore per l'arte e per la natura, imprescindibile quando lavori come lui una materia viva come il legno. Ma anche l'accettazione dell'imperfezione e di tutto ciò che non necessariamente è bello secondo i canoni. Lo stile unico che lo contraddistingue, fortemente influenzato dall'arte nuragica della terra che gli ha dato i natali, è proprio questo. Non punta alla perfezione estetica, ma a risvegliare dei sentimenti che nascono così come le sue opere: senza progettarle prima, ma "liberandole" dal legno che lo contiene. Io, che lo accompagnavo ormai da 45 anni nel suo percorso personale ed artistico e che son cresciuta a "pane e mostre", posso solo ringraziarlo per i continui insegnamenti ricevuti e augurare a lui "100 di questi mattarelli" e ai castelfranchesi di tenere sempre viva la voglia di creare e sognare, senza porre limiti alla propria fantasia.

(Sonia Mameli)



► Davanti al mattarello realizzato per l'edizione della Sagra del Tortellino del 2012.



► Due sculture realizzate nel 2021 con gli alberi abbattuti durante la demolizione delle case operaie di via Tarozzi.



► Una selezione degli ultimi mattarelli creati (da sinistra verso destra: 2020, 2022 per Marktredwitz, 2014, 2023, 2019, 2021, 2022).



► Nel 2018, in sella all'albicocco di casa, trasformato in scultura dopo anni di "onorato servizio".



► Da sinistra verso destra: 1) Nel suo laboratorio, al lavoro sul mattarello donato a Marktredwitz nel 2022 - 2) Locandina di A.C. Simonini relativa all'esposizione degli artisti castelfranchesi in occasione della festa di S. Nicola 1987 - 3) Esposizione delle opere in piazza S. Giacomo nel 1987 - 4) Nel 1996, scolpendo sotto i portici - 5) Locandina della rassegna d'arte degli artisti castelfranchesi in via Cappi, in occasione della Sagra del 1978.



IRAGAZZI
parrucchieri
www.iragazziparrucchieri.it

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

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

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

www.iragazziparrucchieri.it - info@iragazziparrucchieri.it



INVESTI NEL FUTURO CON ATLANTIC ACADEMY

Il tuo partner per la formazione professionale

Atlantic Academy, parte del rinomato gruppo internazionale Atlantic Fluid Tech, è il partner ideale per chi cerca una formazione specializzata e all'avanguardia nel settore della meccatronica. Con **oltre un decennio di esperienza** e stretti legami con le principali aziende del settore, **offriamo percorsi formativi di alta qualità**, pensati per fornire competenze immediatamente spendibili nel mondo del lavoro.

Il nostro **approccio duale integra teoria e pratica**, consentendo agli studenti di applicare immediatamente le conoscenze acquisite. Le nostre aule moderne e il laboratorio attrezzato con macchine di ultima generazione offrono un **ambiente di apprendimento stimolante e all'avanguardia**. La collaborazione con aziende leader del settore assicura ai partecipanti un'esperienza formativa completa e professionalizzante, con un **tasso di inserimento lavorativo del 94%**.

ATLANTIC ACADEMY: CRESCITA, INNOVAZIONE E INCLUSIONE

Siamo fermamente convinti dell'importanza di promuovere flussi migratori sostenibili e vantaggiosi. Atlantic Academy non solo qualifica il personale locale, ma si impegna anche a **formare lavoratori stranieri nei loro paesi d'origine**. Questo impegno favorisce la crescita professionale e l'occupazione, arricchendo allo stesso tempo il tessuto industriale e socioeconomico con competenze innovative e diversificate.

Scegliere Atlantic Academy significa investire in un futuro di crescita, innovazione e inclusione.

SEGUICI SU



PER ULTERIORI INFORMAZIONI

VISITATE IL NOSTRO SITO WEB: [HTTPS://WWW.ATLANTICACADEMY.IT/](https://www.atlanticacademy.it/)



IL MODENA VOLLEY ALLA SAGRA DEL TORTELLINO TRADIZIONALE

Ti aspettiamo tutti i giorni allo Stand di Modena Volley per conoscere i nostri campioni: **ogni sera troverai un nostro giocatore ad aspettarti!**

Sabato e domenica (7-8 e 14-15 settembre) dalle 19 alle 22 sarà inoltre possibile sottoscrivere l'abbonamento per la Stagione 24/25!

Tutte le info su modenavolley.it



VENTURELLI ABBIGLIAMENTO UOMO

Corso Martiri, 171 - 41013 Castelfranco Emilia (Mo)

Tel. 059 926386 - Fax 059 9530472

www.venturelliabbigliamento.it - info@venturelliabbigliamento.it



Ringraziamo la Città e il Comitato Italiano di Marktredwitz per l'ospitalità in occasione della visita di una ricca delegazione di Castelfranco Emilia, nel paese gemellato, dal 18 al 21 luglio.

Anche per questa edizione, della Sagra del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia, avremo la presenza di una delegazione direttamente dal nostro paese gemellato, Marktredwitz.



MALFERRARI S.r.l

ELETTRICITÀ FOTOVOLTAICO IDRAULICA

Castelfranco Emilia (MO), Via Tarozzi, 31/35

Tel.059.925272 malferrarisrl@gmail.com

expert



city

MALFERRARI

VENDITA E RIPARAZIONE

ELETTRODOMESTICI

Via P. Tarozzi 31/35 - Castelfranco Emilia (MO)
Tel. 059.925272 - malferrari.expert@gmail.com

ANCHE IL CENTRO "LE RONDINI" ALLA SAGRA DEL TORTELLINO TRADIZIONALE DI CASTELFRANCO EMILIA



**GIOVEDÌ 12 SETTEMBRE 2024
DALLE ORE 18:00 ALLE ORE 21:00.**
in Via Lucio Dalla 3, a Castelfranco Emilia

Verrà offerto un aperitivo con buffet, ci sarà una rappresentazione di ballo "Rondini's got talent" a cura di ospiti ed operatori e musica dal vivo con il gruppo "I sotto Spirito"

In collaborazione con La San Nicola A.p.s. ed il Comune di Castelfranco Emilia, apertura alla Comunità del Centro Diurno Distrettuale Le Rondini, Servizio Socio-Riabilitativo a carattere Semi-Residenziale dell'Unione del Sorbara che accoglie persone adulte con disabilità, gestito da Domus Assistenza Società Cooperativa Sociale.

Sarà un'occasione unica per conoscere il Servizio, presente sul territorio da quasi due anni, le persone che lo frequentano e per scoprire tutte le attività che vengono

svolte quotidianamente.

Il servizio è volto alla promozione della qualità di vita delle persone, al fine di sostenerne il benessere psico-fisico, lo sviluppo personale, l'inclusione sociale, l'autodeterminazione e le relazioni interpersonali.

La partecipazione del Centro Le Rondini a questa straordinaria festa non si limiterà a questo, ma contribuirà attivamente collaborando con i volontari della La San Nicola A.p.s. alla realizzazione delle tradizionali eccellenze enogastronomiche del territorio nelle cucine e servendo ai tavoli e presenziando inoltre con un Gazebo che consentirà di far conoscere la realtà del Centro stesso.



GALÀ DELLO SPORT

4 settembre 2024, ore 20.30

**Piazza della Vittoria
Castelfranco Emilia**





Casa Artusi è il primo centro di **cultura gastronomica** in Italia dedicato alla **cucina domestica** che opera in Italia e nel mondo in nome di Pellegrino Artusi, il gastronomo nato a Forlimpopoli in Romagna nel 1820, padre riconosciuto della cucina domestica italiana.

La sua opera, che contribuisce a costruire l'identità gastronomica e linguistica nazionale, è conosciuta in tutto il mondo: *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene* anche semplicemente conosciuta con il nome dell'autore: L'Artusi. Pellegrino Artusi dona all'Italia un libro che non è un semplice ricettario ma un testo arricchito di curiosità, storie e aneddoti ancora attuali.

Grazie al servizio postale Artusi tiene un rapporto diretto con i suoi lettori, divenendo il punto di riferimento per confronti, scambi di idee, ricette, consigli pratici in cucina per gli italiani. Artusi, uomo e libro diventa strumento funzionale alla comunicazione della cucina di casa in Italia e fuori d'Italia. Gli italiani che migra-

no all'estero portano con loro una copia del manuale diffondendo la cultura artusiana e dunque italiana nel mondo.

La Casa a lui dedicata a Forlimpopoli, è stata ricavata dalla ristrutturazione del complesso monumentale della Chiesa dei Servi, ed è suddivisa in diversi spazi tutti riconducibili alle espressioni della cultura del cibo: la biblioteca gastronomica, con i testi delle edizioni del manuale artusiano e il prezioso carteggio con lettere, cartoline e documenti d'archivio indirizzati a Pellegrino Artusi, la Scuola di cucina con la preziosa collaborazione dell'Associazione Mariette per i corsi di sfoglia al mattarello e piadina romagnola, la bottega, il ristorante ed enoteca, lo spazio per gli eventi.

Nata nel 2007, da anni, ogni giorno lavora con il solo scopo di promuovere la buona cucina e quindi la qualità dei territori italiani nel mondo. **Casa Artusi è il museo vivo della cucina di casa.**

Il Decalogo artusiano un modello per una cucina "Patrimonio dell'umanità"

L'Italia ha presentato una proposta per riconoscere la cucina italiana come patrimonio dell'umanità UNESCO, sottolineando due caratteristiche distintive: la straordinaria varietà delle declinazioni locali e la sostenibilità intrinseca della tradizione culinaria italiana. Casa Artusi è una delle comunità proponenti la candidatura e crede fortemente che il messaggio e il lascito artusiano possa essere uno strumento fattivo di promozione della cucina italiana.

La Varietà Locale: Un Mosaico Unico. In questa affermazione rientrano i principi di attenzione alla materia prima e alla sua unicità nel ricco patrimonio di prodotti italiani che Artusi riassume in questi semplici concetti:

- 1) **Rispettate gli ingredienti naturali**
Amate il bello ed il buono ovunque si trovino e non tollerate di vedere straziata la grazia di Dio [Prefazio]
- 2) **Usate ingredienti di qualità**
Scegliete sempre per materia prima roba della più fine, ché questa vi farà figurare [Prefazio]
- 3) **Usate ingredienti di stagione**
[Gli ortaggi] preparateli nel colmo della raccolta, quando costano poco; però vanno scelti di buona qualità e giusti di maturazione [ricetta 423]. Non fate uso che di frutta sana e ben matura a seconda della stagione [Cucina per gli stomaci deboli]

Sostenibilità: Una Tradizione Antica. Questo rimarca che Artusi è arrivato prima di tutti, prima di ogni esigenza impellente verso un cambiamento delle nostre abitudini alimentari. Il manuale di Artusi può ricordarci che un ritorno verso un'alimentazione più attenta al no spreco e "all'economia" ha impatti positivi per noi e per il mondo che abitiamo.

- 1) **Siate semplici**
La mia cucina inclina al semplice e al delicato, sfuggendo io quanta più posso quelle vivande che, troppo complicate e composte di elementi eterogenei, recano imbarazzo allo stomaco [ricetta 301]
- 2) **Variate, ma rispettando il territorio e la stagionalità**
[Il minestrone] ecco come l'avrei composto a gusto mio: padronissimi di modificarlo a modo vostro a seconda del gusto d'ogni paese e degli ortaggi che vi si trovano [ricetta 47]
- 3) **Valorizzate la cucina povera**
Questa zuppa che, per modestia, si fa dare l'epiteto di contadina, sono persuaso che sarà gradita da tutti [ricetta 58]

Un Modello di Convivenza Civile. La cucina italiana secondo il modello artusiano è una cucina libera e inclusiva, che ammette l'errore nel rispetto del buongusto. Il segreto è sempre la pratica. In effetti l'Artusi ci suggerisce di:

1. **Mettete passione, siate attenti e precisi**
Se non si ha la pretesa di diventare un cuoco di baldacchino... per riuscire... basta la passione, molta attenzione e l'avvezzarsi precisi [Prefazio]
2. **Esercitatevi con pazienza**
Abbiate la pazienza di far qualche prova (ne fo tante io!) [ricetta 435]. Se poi voi non vi riuscite te alla prima, non vi sgomentate; buona volontà ed insistenza vuol essere [Prefazio]
3. **Diffidate dei libri di cucina (anche del mio)**
Diffidate dei libri che trattano di quest'arte: sono la maggior parte fallaci o incomprensibili... al più al più... potrete attingere qualche nozione utile quando l'arte la conoscete [Prefazio]

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



PASTA D'ORO®

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

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

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

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

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

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

SPECIFICHE TECNICHE

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

MOLINO PASINI

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

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



**BELLO PRENDERSI
CURA DEGLI ALTRI.
LA MIA SPESA FA DI PIÙ.**

**Coop Alleanza 3.0 sostiene
progetti di solidarietà
a favore della comunità.**

coop

Alleanza 3.0

con il patrocinio e la collaborazione:



Regione Emilia Romagna



CITTÀ DI
CASTELFRANCO
EMILIA



Provincia di Modena



VISIT **EMILIA ROMAGNA**



www.lasannicola.it



**Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia**



Tortellinotradiz_Castelfrancoe

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