

**Reggio Emilia, 29 aprile 2011**

## COMUNICATO STAMPA

La rassegna "Gli Ori della terra reggiana" organizzata dalla Provincia di Reggio Emilia, insieme ai Comuni, giunge quest'anno alla sua VII edizione.

Come sempre, le numerose iniziative offriranno l'occasione al pubblico di apprezzare la qualità della nostra produzione alimentare, ma anche quella artigianale come il territorio nel suo complesso, grazie al patrimonio artistico, culturale e ambientale che ogni Comune coinvolto potrà proporre in occasione di questa partecipazione coordinata.

I ventitrè comuni che parteciperanno all'edizione 2011 de "Gli Ori della Terra reggiana" sono Albinea, Bagnolo in Piano, Bibbiano, Campagnola Emilia, Carpineti, Casalgrande, Correggio, Fabbrico, Gualtieri, Guastalla, Luzzara, Montecchio, Novellara, Quattro Castella, Reggiolo, Rio Saliceto, Rolo, Rubiera, San Martino in Rio, Scandiano, Toano, Vezzano e Viano.

Questa manifestazione, che continua negli anni con prolungato successo, dimostra che è cambiato – gradualmente, e non da oggi – il rapporto tra l'uomo e il cibo. Quando il mangiare ha cessato di essere una preoccupazione esistenziale esso è diventato sempre più una scelta, una affermazione di identità o un confronto con le identità degli altri, attraverso la ricerca di tradizioni genuine e cibi qualitativamente apprezzabili. Tanto più efficace e importante risulta questa riscoperta se si riesce a presentarla in veste unitaria, con un coordinamento di offerte e di eventi che dia il senso della capacità di una provincia di declinare anche sotto questo aspetto "materiale" la ricchezza della sua storia e la capacità organizzativa dei suoi operatori. L'esperienza del cibo buono, sia che la si viva alle porte di casa oppure che faccia parte di più avventurosi trasferimenti, è parte integrante ormai della esperienza intellettuale, prima ancora che materiale, di noi uomini di questo tempo, viaggiatori e turisti quando capita, o semplicemente cittadini che hanno bisogno di una parentesi alimentare densa di significazioni. "Noi siamo quello che mangiamo" diceva un filosofo nell'ottocento positivista. Ecco, noi siamo anche – turisticamente parlando – "quello che noi sappiamo organizzare".

Quest'anno la manifestazione si apre con quasi un mese di anticipo per ospitare l'**8 maggio** a Vezzano sul Crostolo la Festa dell'Asparago Selvatico, una festa che vede coinvolto tutto il paese prima nella raccolta di questa pianta selvatica (che attecchisce spontanea e abbondante sul Monte del Gesso) poi nelle varie presentazioni gastronomiche. La raccolta dell'asparago selvatico è soggetta a un regolamento comunale.

Il Comune di **Bibbiano mercoledì 1 e giovedì 2 giugno** proporrà l'iniziativa dal titolo "Il Mercato delle terre di Matilde di Canossa"; la prima sera, al Ghiardo, durante la premiazione "Tofeo la Culla" del miglior Parmigiano Reggiano della Val d'Enza ci saranno degustazioni gratuite dei formaggi in gara.

Si passerà poi a **Quattro Castella l'11 e 12 giugno** con la "Sagra dal Scarpasoun" l'Erbazzone, importante tipicità gastronomica unica nel nostro territorio, a cui seguirà dal **16 al 19 giugno** ad **Albinea** la "Sagra del lambrusco e degli spiriti divini" che celebrerà con degustazioni e assaggi il lavoro attento e minuzioso delle cantine locali.

Il **19 giugno** a **Fabbrico** principe dell'iniziativa sarà il nocino tradizionale con selezione e premiazione all'interno del Castello Guidotti dei migliori nocini secondo la ricetta tradizionale.

Il Comune di **Rolo** propone il **25 e il 26 luglio** menù interamente a base di riso, riscoprendo e valorizzando le tradizioni antiche delle risaie e della vita contadina che per decenni ha caratterizzato il nostro territorio. "Riobue festa del bue in piazza" è il titolo dell'appuntamento che **Rio Saliceto l'8 e il 9 luglio** propone in piazza Carducci dove verrà allestita una cena con carne di bovino allo spiedo, fiorentina e carne di maiale alla griglia, primi piatti e gnocco fritto.

Il **10 luglio** a **Luzzara** si riscoprono la cucina tradizionale e le ricette più antiche, con particolare attenzione alle lasagne, un primo piatto che si presta a stupefacenti variazioni ma che la moderna standardizzazione dovuta alla commercializzazione di massa e ai procedimenti industriali rischia di banalizzare.

Attesissimo appuntamento quello con il Comune di **Novellara** il **23 e il 24 luglio**, che propone uno dei prodotti più amati delle estati emiliane, l'anguria e le sue diverse declinazioni, sottolineando anche che i produttori locali insieme alla Provincia di Reggio Emilia stanno puntando, proprio per le preziose ed uniche caratteristiche di questo prodotto, al riconoscimento IGP.

Due lunghi fine settimana a **settembre, il 2, 3 4 e il 9, 10, 11**, a **Gualtieri** sono dedicati ancora una volta alla celebrazione del vino lambrusco nei prestigiosi spazi del settecentesco Palazzo Greppi di Santa Vittoria, centro amministrativo di una grande azienda sperimentale progettata da Lodovico Bolognini.

**Bagnolo in Piano** il **4 settembre** propone la "Sagra dei prodotti del contadino" allestendo per adulti e bambini l'ambientazione di una fattoria con esposizione di animali, attrezzi agricoli e prodotti della terra reggiana, degustazione di cibi, vendita di prodotti naturali e dimostrazione di alcuni processi di produzione tra cui pigiatura dell'uva e la cottura di una forma di parmigiano-reggiano.

**Il 17 settembre a Scandiano** sono di scena le birre artigianali, una tradizione antica anche nostra (basti pensare alla cultura celtica) ma che è stata valorizzata in questi ultimi anni con una forte attenzione alla qualità e alla creatività. Ormai i nostri piccoli produttori locali sono diventati numerosi e agguerriti, anche nei confronti di più blasonate esperienze europee.

Nei due fine settimana del **17 e 18** e del **24 e 25 settembre** a **Reggiolo** protagonista assoluta sarà la zucca, una delle tipicità più care alla trazione gastronomica della bassa reggiana. **Guastalla** anche quest'anno all'interno di "Piante e animali perduti" che si terrà il **24 e 25 settembre** e che negli anni scorsi ha attirato migliaia di persone anche dalle province di Mantova, Cremona e Parma, propone "Mustum ardens" assaggi di mostarde prodotte a livello locale utilizzando frutti autoctoni con procedure della tradizione.

Si passa poi al mese di **ottobre** con **San Martino in Rio** che propone **domenica 2** nella bellissima cornice storica della Rocca Estense la "VIII Pigiatura in piasa" con la pigiatura tradizionale del mosto d'uva fatta nella "navasa" da parte dei bambini, fino alla trasformazione in sughi d'uva e ancora assaggi gratuiti delle migliori produzioni di vini di cantine locali, vendita di prodotti locali della nostra tradizione e apertura straordinaria con visite guidate della Rocca Estense, del Museo dell'Agricoltura e del Mondo Rurale.

**Il 9 ottobre a Montecchio** si approfondisce il "cuore" della nostra grande tradizione di primi piatti: le paste ripiene (tortelli e cappelletti, per parlar semplice). Anche in questo caso (con approfondimenti storici ma soprattutto "gustativi") sono la ricchezza e la varietà di ripieni che vengono messi in luce, con tutte le variazioni possibili dal dolce al salato, dal giallo al bianco al verde, per coinvolgere tutti i sensi.

A **Correggio** il **15 e 16 ottobre** nel centro della città programma ricco di iniziative ed appuntamenti enogastronomici e culturali, tra i quali la lavorazione casalinga del maiale e del vino: gesti ormai dimenticati ai giorni nostri.

Riscoperta della tradizione anche nel Comune di **Carpineti** che il **30 ottobre** presenta lungo le vie del centro storico la "Maratona del sapore: Savurètt". Il Savurètt è una marmellata ottenuta dalla lunghissima bollitura, della durata di 26 ore, del sugo ricavato dalla torchiatura delle antiche pere Spalèr con l'aggiunta di tocchetti di pera Nobile o pera Barabàn. Un giorno intero e una notte...e ancora una mezza

giornata, per arrivare a una tipica confettura da utilizzare con il pane, il bollito, la ricotta e come ripieno per i tortellini di Natale.

Il mese di **novembre** inizia a **Casalgrande domenica 6** con l'arte antica della sfoglia nell'ottica di far conoscere e valorizzare i prodotti agricoli del territorio ed insegnare le antiche tradizioni. Nel pomeriggio le "rasdore" insegneranno a impastare e tirare la sfoglia ad adulti e bambini con diversi laboratori.

Due appuntamenti a **novembre** tutti dedicati al tartufo e alle sue molteplici declinazioni gastronomiche, **Cavola il 6 e il 13** e a **Viano il 12 e il 13** con esposizione e vendita.

Il mese di **dicembre** vede due diversi appuntamenti in calendario a **Rubiera il 4** con "Gnocco, salame ... e fantasia" che vedrà protagonista il salame "fioretino" proveniente dalla lavorazione tradizionale del maiale e l'**11** a Campagnola Emilia con la "XII<sup>a</sup> edizione del Cicciolo d'Oro", caratteristico appuntamento che offre ai cultori della buona cucina la possibilità di assaggiare gustose specialità: saporiti ciccioli e salsiccia di qualità. Tutti gli odori ed i sapori tipici della tradizione concentrati in Piazza Roma, dominata dal torchio gigante, fabbricato appositamente per produrre il supercicciolo da guinness. Quest'anno la manifestazione sarà arricchita da un concorso letterario con giuria che avrà come presidente Giuseppe Pederiali.

**Per informazioni:**

**Provincia di Reggio Emilia**

tel. 0522 444413

fax. 0522 452349

mail: a.masselli@inbox.provincia.re.it

www.oridellaterra.re.it

**NOTA:** fotografie di nostri piatti tipici (libere da diritti) sono scaricabili dal sito

**<http://reggioemiliaturismo.provincia.re.it> nella sezione Archivio Fotografico**

## Calendario delle iniziative

### **8 maggio** **VEZZANO SUL CROSTOLO** ***Festa dell'Asparago Selvatico***

Una domenica all'insegna della biodiversità, dedicata all'asparago selvatico di Vezzano, una varietà tipica del territorio, la cui presenza è dovuta alla particolarità del terreno e del clima. Degustazioni, laboratori e stand eno-gastronomici, animazione ed iniziative culturali. In piazza, il mercato degli agricoltori e la rete locale dei produttori di Terra Madre.

Comune di Vezzano sul Crostolo, Ufficio comunicazione, Francesco Manotti, tel. 0522/601933  
[f.manotti@comune.vezzano-sul-crostolo.re.it](mailto:f.manotti@comune.vezzano-sul-crostolo.re.it)

### **1/2 giugno** **BIBBIANO** ***Il Mercato delle terre di Matilde di Canossa***

Mercoledì sera 1 giugno, durante la premiazione del miglior Parmigiano Reggiano della Val d'Enza (cradle valley), degustazione gratuita del formaggio in gara. Giovedì 2 giugno a Bibbiano tutto il dì 60 banchi di qualità ed, al mattino, presso la Chiesa/Pieve Santa Maria Assunta S.Messa in Latino in suffragio del monaco Giovanni da Corniano e degli agricoltori bibbianesi inventori del "FORMADIO" progenitore dell'attuale Parmigiano Reggiano (Grancia di Corniano dell'Abbazia di Marola – pergamena del 13/04/1159).

Umberto Beltrami – Assessore al Parmigiano Reggiano (di e in Bibbiano)  
Cell. 329/3191841 [ufficio.commercio@comune.bibbiano.re.it](mailto:ufficio.commercio@comune.bibbiano.re.it)

### **11/12 giugno** **MONTECAVOLO DI QUATTRO CASTELLA** ***Sagra dal Scarpasoun***

Scarpasoun è l'Erbazzone in dialetto reggiano, la torta salata tipica della provincia. Verrà festeggiato nel centro di Montecavolo con diversi punti ristoro dove sarà possibile assaggiare la ricetta tipica e tutte le sue varianti.

Mostre, spettacoli, attività e sport legati all'alimentazione, cinema, fotografia, "Maninpasta" per i bimbi, pedalate enogastronomiche, spettacoli musicali, gare alla Braccio di Ferro dove è indispensabile mangiare Erbazzone.

Il ricavato andrà in beneficenza.

Comune Quattro Castella, tel. 0522.880133 Ufficio Turismo oppure 0522.249267 Catia Bonazzi,  
[c.bonazzi@comune.quattrocastella.re.it](mailto:c.bonazzi@comune.quattrocastella.re.it)  
[www.sagradalscarpasoun.it](http://www.sagradalscarpasoun.it); [info@sagradalscarpasoun.it](mailto:info@sagradalscarpasoun.it)

### **16-17-18-19 giugno** **ALBINEA** ***41° Sagra del Sagra del Lambrusco e degli Spiriti Divini***

Un'occasione interessante per conoscere maggiormente le aziende, i prodotti, gli aspetti gastronomici, culinari, iconografici e storici legati al Lambrusco in un contesto di grande valorizzazione delle produzioni tipiche e di qualità.

Centolambruschi: degustazioni guidate da sommeliers dell'A.I.S. e mescita dei lambruschi provenienti dalle cantine di Reggio Emilia, Parma, Modena, Bologna, Mantova e Cremona.

Palii e disfide:

IV° Disfida dei liquori storici e della tradizione familiare negli antichi domini estensi

Ombelicus Veneris: VIII° Disfida internazionale del cappelletto reggiano.

Rara Vitis Regensis: VI° Palio del vino di antichi vitigni e vinificato in casa

Degustazioni, stands gastronomici, ristorante, mostre e spettacoli.

Uff. Attività Produttive Comune di Albinea 0522/590211, [attivitaiproduttive@comune.albinea.re.it](mailto:attivitaiproduttive@comune.albinea.re.it)  
Pro Loco Albinea 0522/590266, [prolocoalbinea@virgilio.it](mailto:prolocoalbinea@virgilio.it)  
Studio di Progettazione Arch. Biondi 0522/922111, [vitalianobiondi@libero.it](mailto:vitalianobiondi@libero.it)  
Per il programma aggiornato visita il sito: [www.comune.albinea.re.it](http://www.comune.albinea.re.it)

**19 giugno**  
**FABBRICO**  
**XI° Palio del Nocino tradizionale**

Selezione finale e premiazione dei migliori nocini prodotti secondo le ricette della tradizione. Parco Cascina – ore 17,00  
L'iniziativa è promossa dalla Compagnia del Nocino di Fabbrico con il patrocinio dell'Amministrazione comunale e da A.I.S. Reggio Emilia.

Info: Biblioteca, Comune di Fabbrico tel. 0522 751923, [biblioteca@comune.fabbrico.re.it](mailto:biblioteca@comune.fabbrico.re.it)

**25 e 26 giugno**  
**ROLO**  
**Riso & riso**

Nel centro storico, in C.so Repubblica, ristoranti all'aperto che propongono menù dall'antipasto al dolce a base di riso.

Mostre fotografiche, sfilate e musica legate al piccolo chicco bianco che per celebrare i 150 anni dell'Unità d'Italia si tingerà anche di rosso e di verde. Naturalmente non mancherà il "Motoriso", motoraduno d'epoca e vespa raduno con visita alle zone di bonifica.

Ufficio Cultura, Comune di Rolo tel. 0522/658028, [cultura@comune.rolo.re.it](mailto:cultura@comune.rolo.re.it)  
Roloifesta tel. 339/3237126, [roloinfesta@virgilio.it](mailto:roloinfesta@virgilio.it)

**8/9 luglio**  
**RIO SALICETO**  
**Riobue. Festa del bue in piazza**

Cena in piazza con carne di bovino allo spiedo, fiorentina e carne di maiale alla griglia, primi piatti, gnocco fritto e salumi, anguria e melone. Presso i commercianti locali: aperitivi, cena a base di pesce, pizza, prodotti tipici campani.

Istituzione culturale W. Biagini, Comune di Rio Saliceto, tel. 0522/699648  
[istituzionebiagini@comune.riosaliceto.re.it](mailto:istituzionebiagini@comune.riosaliceto.re.it)

**10 luglio**  
**LUZZARA**  
**Ricette e (antichi) segreti**

In centro storico, itinerari enogastronomici dedicati alla scoperta di piatti tipici da gustare in città. L'appuntamento propone il "trionfo della lasagna", vero e proprio simbolo della cultura emiliana e il dolce più antico. Attraverso una gara di cucina, la rassegna propone due piatti tradizionali da porre in competizione: vincerà la lasagna più buona e il dolce che ha origini più radicate nella nostra storia locale. Così come si sono tramandate nel nostro immaginario, le due ricette leggendarie che vinceranno il concorso appariranno come il frutto che ha saputo abbinare nel corso dei secoli, ingredienti poveri con quelli ricchi e ha valorizzato la sapienza contadina nella scelta dei prodotti genuini e freschi.

La manifestazione prevede anche un seminario sulla cucina tradizionale; esperti e amanti dell'arte culinaria illustreranno l'origine delle ricette, sveleranno segreti di piatti locali, scambieranno informazioni sulle nuove tecniche di preparazione dei cibi.

Cristina Dorigo, Comune di Luzzara, Ufficio Segreteria 0522 223802

**23/24 Luglio**  
**NOVELLARA**  
**Miss Anguria**

In piazza Unità d'Italia e Rocca dei Gonzaga, attraverso momenti di festa si vogliono valorizzare: un prodotto tipico come il cocomero della bassa reggiana, (i cui produttori stanno puntando al riconoscimento IGP), le tradizioni contadine e le campagne del territorio. Come sempre premiate le angurie più grandi e più dolci.

Pro Loco di Novellara, Comune di Novellara, tel. 0522/651378 [proloco9llara@katamail.com](mailto:proloco9llara@katamail.com),  
[m.villa@comune.novellara.re.it](mailto:m.villa@comune.novellara.re.it)

**2/3/4 e 9/10/11 settembre**  
**SANTA VITTORIA DI GUALTIERI**  
**XV° Festa del lambrusco**

Negli ambienti prestigiosi del settecentesco Palazzo Greppi, centro amministrativo di una grande azienda sperimentale progettata da Lodovico Bolognini, per sei giorni consecutivi si potranno degustare piatti tipici locali e differenti varietà di Lambrusco Reggiano.

Circolo Al Palazzo tel. 0522/833444 [circoloalpalazzo@libero.it](mailto:circoloalpalazzo@libero.it)  
Massimo Donelli tel. 335/8382664 [m.donelli@mecoop.it](mailto:m.donelli@mecoop.it)

**4 settembre**  
**BAGNOLO**  
**VII° Sagra dei prodotti del contadino**

La festa, in via della Repubblica, propone l'ambientazione di una fattoria con esposizione di animali, attrezzi agricoli e prodotti della terra reggiana, degustazione di cibi, vendita di prodotti naturali e dimostrazione di alcuni processi di produzione tra cui pigiatura dell'uva e cottura di una forma di Parmigiano-Reggiano.

Ufficio Attività Produttive, Comune di Bagnolo in Piano  
Claudia Fantesini, tel. 0522/957416, [fantesini.claudia@comune.bagnolo.re.it](mailto:fantesini.claudia@comune.bagnolo.re.it)

**17 settembre**  
**SCANDIANO**  
**Boccali in Rocca**

Una serata dedicata alla promozione e la valorizzazione della birra artigianale, offrendo una bella panoramica della produzione artigianale, con particolare attenzione alle realtà che propongono prodotti qualitativamente validi nella cornice prestigiosa della Rocca, per conoscere, comprendere ed apprezzare le diverse tipologie di birra, ognuna con caratteristiche e qualità proprie.

Ufficio Commercio, Turismo e Fiere, Comune di Scandiano, Monica Campioli, tel. 0522/764290,  
[m.campioli@comune.scandiano.re.it](mailto:m.campioli@comune.scandiano.re.it)

**17-18 e 24-25 settembre**  
**REGGIOLO**  
**XVI° Festa della zucca**

Due fine settimana dedicati alla zucca presentata in molteplici aspetti, con degustazione di specialità gastronomiche a base di zucca nei ristoranti locali e possibilità di cena (sabato e domenica) e pranzo (domenica) in costume nella Rocca medioevale. Sono in programma spettacoli di giocolieri e di folklore, sfilate in abiti medioevali, falconeria, tiro con l'arco, tornei cavallereschi.

URP Comune di Reggiolo Giulia Storchi tel. 0522/213700 [urp@comune.reggiolo.re.it](mailto:urp@comune.reggiolo.re.it)  
Biblioteca Civica "Giorgio Ambrosoli" tel. 0522/213713 [biblioteca@comune.reggiolo.re.it](mailto:biblioteca@comune.reggiolo.re.it)

**24/25 settembre**  
**GUASTALLA**  
**Mustum ardens all'interno di Piante e animali perduti - XV° edizione**

All'interno di "Piante e animali perduti", mostra mercato di varietà tradizionali di frutti, ortaggi, sementi e razze autoctone di animali ruralie di prodotti enogastronomici, biologici, tipici e dimenticati, vengono proposti assaggi di mostarde prodotte a livello locale utilizzando frutti autoctoni con procedure della tradizione.

IAT Informazione e Accoglienza Turistica, Comune di Guastalla, tel. 0522/219812, [iatguast@libero.it](mailto:iatguast@libero.it)

**2 ottobre**  
**SAN MARTINO IN RIO**  
**VIII° Pigiatura in piasa**

Protagonista della manifestazione è il mosto d'uva, dalla pigiatura tradizionale fatta nella "navasa" da parte dei bambini, fino alla trasformazione in sughi d'uva. Assaggi gratuiti delle migliori produzioni di vini di cantine locali, vendita di prodotti locali della nostra tradizione e apertura con visite guidate della Rocca Estense e del Museo dell'Agricoltura e del Mondo Rurale.

Parte del ricavato viene devoluto a favore di progetti sociali.

Ufficio Cultura - Comune di San Martino in Rio - Marco Vergnani tel. 0522/636709 - [cultura@comune.sanmartinoinrio.re.it](mailto:cultura@comune.sanmartinoinrio.re.it)  
Pro Loco, tel. 0522/636736 - fax. 0522-636732 - [prolocosanmartinoinrio@gmail.com](mailto:prolocosanmartinoinrio@gmail.com)

**9 ottobre**  
**MONTECCHIO**  
**Pasta ripiena dolce e salata**

Dall' antipasto al dolce una vasta e invitante scelta di cucina tipica del territorio, tortelli di zucca e di erbette, cappelletti, chizze, spongiate e tortellini fritti e al forno, con materie prime eccellenti e con quella sapienza millenaria che i nostri operatori, con intatta passione, continuano a proporre. Nelle settimane precedenti Laboratori di cucina e momenti di approfondimento storico e culturale.

Biblioteca comunale di Montecchio Emilia, Silvia Bertolini, tel. 0522861861 [biblioteca@comune.montecchio-emilia.re.it](mailto:biblioteca@comune.montecchio-emilia.re.it)

**15 e 16 ottobre**  
**CORREGGIO**  
**Gli Ori dell'Autunno - Fiera di San Luca**

Nel centro della città programma ricco di iniziative ed appuntamenti enogastronomici e culturali. Lavorazione casalinga del maiale e 22° edizione del Raccontavino, gara tra i produttori di vino fatto secondo le antiche usanze: gesti ormai dimenticati ai giorni nostri.

Informaturismo, Comune di Correggio tel. 0522/631770 [turismo@comune.correggio.re.it](mailto:turismo@comune.correggio.re.it)

**30 ottobre**  
**CARPINETI**  
**Maratona del sapore - Savurètt e IX° Trofeo del tortellino di castagne**

E' la sagra che celebra in centro storico le monumentali piante di pere che sono parte fondante del paesaggio carpinetano, i gustosissimi frutti che esse producono e il prodotto elaborato che tradizionalmente ne deriva: il Savurètt, una marmellata ottenuta dalla lunghissima bollitura, della durata di 26 ore, del sugo ricavato dalla torchiatura delle antiche pere Spalèr con l'aggiunta di tocchetti di pera Nobile o pera Barabàn. La bollitura del Savurètt viene allestita in un grande pentolone nella piazzae, come si faceva una volta, gli uomini del paese la vegliano a turno, mescolandola e controllando che la cottura proceda correttamente. Un giorno intero e una notte... e ancora una mezza giornata, per arrivare a una tipica confettura da utilizzare con il pane, il bollito, la ricotta e come ripieno per i tortellini di Natale.

Ufficio Promozione del territorio, Comune di Carpineti, Michela Costi, tel. 0522/615023 [territorio@comune.carpineti.re.it](mailto:territorio@comune.carpineti.re.it)

**6 novembre**  
**CASALGRANDE**  
**L'arte della sfoglia all'interno della VII° Festa dell'agricoltura e delle tradizioni autunnali**

Protagonista dell'iniziativa è l'arte antica della sfoglia nell'ottica di far conoscere e valorizzare i prodotti agricoli del territorio ed insegnare le antiche tradizioni. Nel pomeriggio di domenica le "resdore" insegneranno a impastare e tirare la sfoglia ad adulti e bambini con diversi laboratori. In Salvaterra centro.

Ufficio manifestazioni, Comune di Casalgrande, Rina Mareggini, tel. 0522/998570 [r.mareggini@comune.casalgrande.re.it](mailto:r.mareggini@comune.casalgrande.re.it)

**6 e 13 novembre 2011**  
**CAVOLA DI TOANO**  
**Festa del tartufo**

Attrazione principale della festa è il tartufo e tutti i prodotti di origine locale come il Parmigiano-Reggiano, i funghi porcini freschi ed essiccati, il pecorino tosco-emiliano, i formaggi di latte vaccino, il salame, le coppe, i prosciutti, il miele, gli aceti balsamici e il lambrusco reggiano. Ristoranti e stand gastronomici con piatti a base di tartufo.

Pro Loco di Cavola, tel. 335/7012434, [info@cavola.it](mailto:info@cavola.it)

**12/13 novembre**  
**VIANO**  
**Festa del tartufo "Valle del Tresinaro"**

La festa propone spazi per l'esposizione e la vendita di tartufo "Valle del Tresinaro", Parmigiano-Reggiano, Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia, miele ed altri prodotti gastronomici locali, mostra del fungo e lo spazio dell'artigianato artistico. Stand gastronomici con polenta e casagai, panetti e frittelle di castagne, vin brulé e intrattenimenti artistici e musicali per bambini ed adulti. In centro storico.

Comune di Viano, Marzia Turrini, tel. 0522/988321, [biblioteca@comune.viano.re.it](mailto:biblioteca@comune.viano.re.it)

**4 dicembre**  
**RUBIERA**  
**Gnocco, salame e...fantasia**

Prodotto principale della manifestazione rubierese è il salame nostrano "fiorettino" proveniente dalla lavorazione tradizionale del maiale. Stand gastronomici, degustazioni e intrattenimento lungo le vie porticate del centro storico e in piazza.

Ufficio Commercio, Comune di Rubiera, Tiziana Onfiani tel.0522/622246, [commercio@comune.rubiera.re.it](mailto:commercio@comune.rubiera.re.it)

**11 dicembre**  
**CAMPAGNOLA EMILIA**  
**XII°edizione del Ciccio d'Oro**

Caratteristico appuntamento che offre ai cultori della buona cucina la possibilità di assaggiare gustose specialità: saporiti cicciole e salsiccia di qualità: tutti gli odori ed i sapori tipici della tradizione concentrati in Piazza Roma, dominata dal torchio gigante, fabbricato appositamente per produrre il supercicciole da guinness. In centro storico. La manifestazione sarà arricchita da un concorso letterario con giuria che avrà come presidente lo scrittore Giuseppe Pederiali.

Aristide Gozzi, tel. 348/8943075 - [ilcicciodoro@libero.it](mailto:ilcicciodoro@libero.it)  
Ufficio Biblioteca - Cultura , Comune di Campagnola Emilia, Silvia Spaggiari, tel. 0522/669844 - [biblioteca@comune.campagnola-emilia.re.it](mailto:biblioteca@comune.campagnola-emilia.re.it)