



 PROVINCIA
DI REGGIO EMILIA

GLI ORI DELLA TERRA REGGIANA

2013



5 maggio

VEZZANO SUL CROSTOLO

Piazza della Libertà

Festa dell'Asparago Selvatico

Una domenica dedicata all'asparago selvatico di Vezzano, una varietà tipica del territorio, la cui presenza è dovuta alla particolarità del terreno e del clima. Stand gastronomici a base di asparago selvatico, animazione, concorsi ed eventi culturali. Nelle piazze e nelle vie limitrofe il Mercato degli agricoltori, Cantine & Soffitte – Mercato “uso e riuso” e Giardini in fiore.

Per informazioni: tel. 0522/601911;
asparago2013@comune.vezzano-sul-crostolo.re.it.

2-3 giugno



BIBBIANO

*Il Mercato
delle terre di Canossa*

Domenica 2 Giugno a Bibbiano, per tutto il giorno, 60 banchi di qualità. I visitatori saranno coinvolti nel nuovissimo Gioco: "Quanto pesa?" in analogia con l'antico Albero della Cuccagna. Chi indovinerà il peso della forma di Parmigiano-Reggiano, del prosciutto crudo, cotto, del salame e di tantissimi altri prodotti, gratuitamente li porterà a casa.

Nella serata di *lunedì 3 Giugno* al Ghiardo, durante la premiazione del "3° Palio la Culla" del migliore Parmigiano-Reggiano della Val d'Enza, degustazione gratuita per tutti, di oltre 200 porzioni di penne al ragù preparate nel Super "Padlon ed Mingoun" di ben 1,10 metri di diametro.

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

8-9 giugno

ROLO

C.so Repubblica

I primi di Rolo



Nel centro storico sagra dedicata ai primi piatti tipici e ai primati artistici locali. Per due giorni ristoranti all'aperto con cappelletti, tortelli, tagliatelle e gli immancabili risotti. In tutta la piazza il grande mercato dell'arte con oltre 30 artisti reggiani.

Ufficio Cultura, Comune di Rolo - tel. 0522/658028

cultura@comune.rolo.re.it Roloinfesta tel. 339/3237126 roloinfesta@virgilio.it



8-9 giugno

QUATTRO
CASTELLA

Montecavolo

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, spettacoli musicali, gare alla “Braccio di Ferro” dove è indispensabile mangiare Erbazzone.

Il ricavato andrà in beneficenza.

www.sagradalscarpasoun.it - info@sagradalscarpasoun.it

tel. 0522.880133 - Ufficio Turismo, Comune Quattro Castella,

0522.249267 - turismo@comune.quattro-castella.re.it

dal **13** al **16** giugno

ALBINEA

*P.zza Cavicchioni, P.le Lavezza, Via Caduti per la Libertà
e vie limitrofe*

*43° 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 miscela dei lambruschi provenienti dalle cantine di Reggio Emilia, Parma, Modena, Bologna, Mantova e Cremona.

Palii e sfide:

Ombelicus Veneris: X° Disfida internazionale del cappelletto reggiano.

Rara Vitis Regensis: VIII° 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

Pro Loco Albinea

0522/590266 oppure prolocoalbinea@virgilio.it

Studio di Progettazione Arch. Biondi

0522/922111 oppure vitalianobiondi@libero.it





22

giugno

FABBRICO

Parco Cascina

*XIII° Palio
del Nocino tradizionale*

Selezione finale e premiazione dei migliori nocini prodotti secondo le ricette della tradizione. 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 - compagniadelnocino@alice.it

I2-I3

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



I3-I4

luglio

BAISO

La Tavola di Bisanzio, IX° edizione

La Tavola di Bisanzio ripropone i cibi che la civiltà di Bisanzio ci ha tramandato: le barzigole, il “violino” (cosciotto stagionato), la pecora bollita, i salumi di pecora, le costine ma anche i dolci fatti col miele e il celebre croccante. Gli accampamenti dei Bizantini, 1500 anni fa, lasciarono in gustosa eredità alle genti della Val Tresinaro i sapori di una terra lontana.

Segreteria del Comune di Baiso, Iride Cervi - tel. 0522/993509
segreteria.baiso@inbox.reggionet.it

I4

luglio

LUZZARA

Piazza Iscaro

“Ricette e Segreti”



L'appuntamento propone la “frittata in mille modi”, tradizione emiliana e bontà contadina, e la “torta più buona”. Attraverso la consueta gara di cucina, la rassegna pone in competizione il piatto più tradizionale della nostra civiltà contadina: così come si è tramandato nel nostro immaginario, creando abbinamenti di ingredienti poveri con quelli ricchi e valorizzando la sapienza contadina nella scelta dei prodotti freschi e genuini. Un altro concorso sarà dedicato alle torte e ai dolci. Sul podio saliranno le ricette più gustose e creative, eccellenze culinarie radicate nella nostra storia locale e non solo.

Mariacristina Dorigo, Comune di Luzzara
Ufficio Segreteria 0522 223802 - c.dorigo@comune.luzzara.re.it

19-20-21

luglio

NOVELLARA

Piazza Unità d'Italia

Miss Anguria

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 il clou della manifestazione sarà la gara per l'anguria più dolce e più grande. L'anno scorso durante questa competizione è stato stabilito il record del mondo.

Pro Loco di Novellara, Comune di Novellara, tel. 0522/651378
proloco9llara@katamail.com,
proloco.novellara@gmail.com





29-30 luglio

CASTELNOVO NE' MONTI

Felina di Castelnovo ne' Monti – strade e piazze
Festival Cittaslow dei Cibi di Strada

L'evento propone un affascinante percorso tra le eccellenze delle Cittaslow, la Rete Internazionale delle Città del Buon Vivere e dell'Appennino reggiano.

I cibi di strada e i prodotti della terra, sapori semplici che esprimono l'identità di un luogo, la musica come racconto di un territorio, l'artigianato della tradizione locale, saranno i protagonisti della manifestazione in una due giorni slow.

Informazioni:

Ufficio Promozione del Territorio 0522/610249

m.malvolti@comune.castelnovo-nemonti.re.it

www.comune.castelnovo-nemonti.re.it





30-31 agosto
1-6
7-8 settembre

GUALTIERI

Palazzo Greppi - Santa Vittoria di Gualtieri

XVI° Festa del lambrusco

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

Circolo Al Palazzo - tel. 0522/833444

circoloalpalazzo@libero.it - Massimo Donelli - tel. 335/8382664

m.donelli@mecoop.it

I settembre

BAGNOLO IN PIANO

Centro storico

*VIII° Sagra dei prodotti
del contadino*



La festa 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.

Ufficio Attività Produttive, Comune di Bagnolo in Piano

Giovanna Bruno, tel. 0522/957416, bruno.giovanna@comune.bagnolo.re.it

14 settembre

SCANDIANO
Rocca dei Boiardo
Boccali in Rocca

Una serata dedicata alla valorizzazione della birra artigianale, con 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



settembre

21-22
28-29

REGGIOLO
Centro storico

XVIII° Fiera regionale della zucca

Due fine settimana dedicati alla zucca presentata in molteplici aspetti, con degustazione di specialità gastronomiche a base di zucca nei ristoranti locali con cena (sabato e domenica) e pranzo (domenica) in costume nel centro storico. Spettacoli di giocolieri e di folclore, sfilate in abiti medioevali, falconeria, tiro con l'arco, tornei cavallereschi.

ProLoco 338/6188748 - www.prolocoreggiolo.it
Info commerciale ATI 334/7320868
Biblioteca Civica "Giorgio Ambrosoli"
tel. 0522/213713 biblioteca@comune.reggiolo.re.it

28-29 settembre

GUASTALLA

Centro Storico

*Mustum ardens all'interno di Piante e animali perduti
XVII° edizione*

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

Verranno inoltre messe a confronto le mostarde mantovane e cremonesi per dare ulteriore significato ad un prodotto tipico di questi territori.

Ufficio Informazioni Turistiche

Comune di Guastalla, tel. 0522/839763 uit@comune.guastalla.re.it





6 ottobre

SAN MARTINO IN RIO
Centro storico e Rocca Estense
X° 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
Pro Loco, tel. 0522/636736 - fax. 0522-695986
prolocosanmartinoinrio@gmail.com

6-13-20^{ottobre}

MAROLA DI CARPINETI

Centro storico

L° Festa della castagna

E' l'anno delle nozze d'oro per la storica Festa della Castagna di Marola, la prima tra quelle dell'Appennino Tosco-Emiliano e pioniera in tutta Italia. L'anniversario della Festa che ha nobilitato il "pane dei poveri" in tutte le sue forme, dal padellone dei record con le caldarroste ai deliziosi tortelli al forno e fritti fino al castagnaccio, sarà celebrato in grande stile. Folklore, intrattenimento e rarità gastronomiche di qualità, per tutte le età: alla proposta marolese non manca nulla, nemmeno il vin brulé e la raccolta di castagne nei boschi. L'ideale per passare una domenica in famiglia o con gli amici.

Associazione Turistica Pro Marola

Tel. e fax 0522/813253 cell. 334/8250903

Mail: info@marola.it



6 ottobre

MONTECCHIO

*nelle piazze del Centro Storico, nel Castello,
nei Ristoranti del Paese*

Pasta ripiena dolce e salata

Dall'antipasto al dolce una vasta e invitante scelta di cucina tipica, del territorio: tortelli di zucca e di erbe, cappelletti, chizze, spongate 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. Laboratori di cucina e momenti di approfondimento storico e culturale.

Biblioteca comunale di Montecchio Emilia

tel. 0522/861864 oppure 0522/861861 biblioteca@comune.montecchio-emilia.re.it



19-20 ottobre

CORREGGIO

*Corso Mazzini e piazze
e vie del centro storico*

*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 24° 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



3-10
novembre

CAVOLA DI TOANO

Centro storico

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

9-10
novembre

VIANO

Centro storico

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 brulè e intrattenimenti artistici e musicali per bambini ed adulti



Comune di Viano, Marzia Turrini,
tel. 0522/988321 biblioteca@comune.viano.re.it

IO
novembre



CASALGRANDE

Salvaterra centro

*L'arte della sfoglia all'interno della
IX° 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.

Ufficio manifestazioni, Comune di Casalgrande
Rina Mareggini, tel. 0522/998570 - r.mareggini@comune.casalgrande.re.it



I dicembre

RUBIERA

Centro storico

Gnocco, salame e...fantasia

Prodotto principale della manifestazione rubierese è il salame nostrano "fioretto" 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

13-14-15 dicembre

CAMPAGNOLA EMILIA

Centro storico

XIV° 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 saranno concentrati in Piazza Roma, dominata dal torchio gigante, fabbricato appositamente per produrre il supercicciolo da guinness. La manifestazione è arricchita da un concorso letterario.

Aristide Gozzi, tel. 348/8943075 -
ilcicciolodoro@libero.it
Ufficio Biblioteca - Cultura,
Comune di Campagnola Emilia
Silvia Bompani, tel. 0522/753358 -
culturali@comune.campagnola-emilia.re.it



settembre

dal 3 all' 8

REGGIO EMILIA

Cortile Palazzo Allende e Corso Garibaldi

*IV° edizione Pan de Re, Festa del pane
dei forni e dei mulini.*



La Provincia nell'ambito della festa cittadina della Giareda promuove le eccellenze del territorio, richiamandosi ai valori dell'agricoltura sana che si cura delle salute dei cittadini attraverso l'alimentazione.

La festa è incentrata sul Pan de Re, pane da re o pane di Reggio Emilia, ma accanto al pane saranno promossi altri prodotti del territorio reggiano che meritano di essere conosciuti ed apprezzati dai consumatori.

Animazioni, incontri con autori, conversazioni, musica, assaggi riempiranno le serate.

Provincia di Reggio Emilia, Servizio Sviluppo Economico, Agricoltura e Promozione del Territorio

www.provincia.re.it (sezione agricoltura)

Facebook: <http://it-it.facebook.com/pan.dere.1>

Twitter: @PANDERE1

WWW.ORIDELLATERRA.RE.IT



Camera di Commercio
Reggio Emilia

