



Sapori, tradizioni e produzioni



Una chiara testimonianza del ruolo dei sapori tipici di questo territorio è rappresentata dal successo riscontrato, nelle diverse stagioni, dai numerosi appuntamenti enogastronomici; alcuni di origine antica, altri di recente istituzione.

Il passato e il presente si incontrano nella riscoperta delle tradizioni, il mondo elegante e sofisticato della corte estense si intreccia con la cultura agreste e la semplicità contadina, che contraddistingue tutto il territorio.

Dalla primavera all'autunno inoltrato sono numerose le occasioni di intrattenimento: le piazze, le aree verdi e la fantasia senza limiti sono gli ingredienti principali delle iniziative organizzate.

La provincia modenese è famosa in tutto il mondo per alcune produzioni manifatturiere fortemente localizzate, fra le più note in Italia. Alcune attività, divenute produzioni industriali, hanno preso origine da lavori artigianali o artistici, che hanno una pronunciata tradizione territoriale.

Con il preciso intento di evidenziare come l'odierna produzione non sia solo una storia di beni, ma anche di uomini, sono stati realizzati, prendendo spunto dalle attività lavorative, luoghi museali e centri di documentazione.



Sapori

■ Sapori "divini"

■ Sapore di latte

■ La generosità del maiale

■ Sapore di pasta

■ Sapori dolci

■ Sapore di frutta

■ Fiera dei sapori



Tradizioni e produzioni

	Primavera	Estate	Autunno	Inverno
<i>Palio enogastronomico delle frazioni di Castelvetro</i>	■ maggio ›Levizzano Rangone			
<i>Palio dell'Aceto Balsamico Tradizionale</i>		■ giugno ›Spilamberto		
<i>Festa del lambrusco di Sorbara</i>		■ II e III fine settimana di settembre ›Sorbara		
<i>Sagra dell'uva e del Lambrusco Grasparossa di Castelvetro</i>			■ Ultimi due fine settimana di settembre ›Castelvetro di Modena	
<i>Soghi, saba savor - rassegna del mosto cotto</i>			■ IV fine settimana di settembre ›Nonantola	
<i>Sapori in festa</i>			■ Primo fine settimana di ottobre ›Vignola	
<i>E' tempo di Balsamico</i>			■ Inizio ottobre ›Spilamberto	
<i>Festa d'utober</i>			■ II domenica di ottobre ›Novi di Modena	
<i>Fiera di Sant'Orsola</i>			■ 21 ottobre ›Campogalliano	
<i>Il profumo del mosto cotto</i>			■ III domenica di ottobre ›Soliera	
<i>Superzampone</i>				■ II domenica di dicembre ›Castelnuovo Rangone
<i>Sagra del maiale</i>				■ gennaio ›Savignano sul Panaro
<i>Festa della tagliatella</i>		■ luglio ›Bomporto		
<i>Sagra del tortellino</i>		■ II settimana di settembre ›Castelfranco Emilia		
<i>Sagra della lasagna e del lambrusco</i>		■ settembre ›Carpi		
<i>Sagra della sfogliata</i>				■ 8 dicembre ›Finale Emilia
<i>Fiera dei Tiramolla</i>	■ Giovedì Santo ›Sassuolo			
<i>Sagra del Bensone</i>		■ Primo fine settimana di luglio ›Nonantola		
<i>Profumo di cioccolato</i>				■ novembre ›Nonantola
<i>Festa dei ciliegi in fiore</i>	■ aprile - periodo fioritura ›Vignola			
<i>Vignola è tempo di ciliegie</i>		■ Fine maggio - inizio giugno ›Vignola		
<i>Sagra del cocomero</i>		■ 21 agosto ›SMartino Spino-Mirandola		

i Consorzio marchio storico dei Lambruschi modenesi (www.lambrusco.net) e Consorzio tutela del Lambrusco di Modena (www.tutelal lambrusco.it) via Schedoni, 41 Modena Tel. 059 235005

Fattorie Aperte

👁 *Appuntamento annuale rivolto a tutti, che vuole avvicinare i cittadini alla campagna, valorizzando i sapori e la cultura del mondo rurale. Le fattorie che aderiscono aprono le porte per interesse giornate, organizzando percorsi guidati e visite alle produzioni.*

i www.agrimodena.it/alimentazione

Il Lambrusco

👁 *Già i Galli Liguri, gli Etruschi e i Romani utilizzavano un antico vitigno selvatico, antenato dell'odierno Lambrusco. È il medico del Papa Andrea Bacci che, sul finire del Cinquecento, ci lascia testimonianza scritta dell'esistenza nel territorio modenese di un'uva rossiccia, denominata Lambrusca, che produce un vino odoroso e spumeggiante. In tempi recenti, tante testimonianze scritte e orali ricordano il piacere di un buon bicchiere di rosso spumeggiante.*

Uno sguardo nel passato

👁 *Il Lambrusco si realizzava presso le tante cantine domestiche, per la*

Sapori divini

Il territorio modenese offre alcuni prodotti tipici, nati dall'operosità centenaria di una popolazione, che affonda le proprie radici nella cultura contadina **👁**, generando un'importante e florida industria agroalimentare.

Iniziamo il nostro viaggio nel gusto, parlando di Lambrusco DOC **i**.

Il paesaggio agrario si è profondamente trasformato nel corso dei secoli, seguendo le innovazioni e i mutamenti introdotti nelle metodiche di coltivazione e nelle tipologie culturali. Un percorso attraverso le principali aree di produzione del vino, si caratterizza per la distesa a perdita d'occhio di filari di vite, tutti della medesima altezza, che nella stagione autunnale diventano un arcobaleno di gialli e rossi.

La tradizione attribuisce al territorio modenese la produzione del *Lambrusco* **👁**, ma è corretto in realtà presentare un'intera famiglia, che si divide in tre rami importanti: *Lambrusco di Sorbara*, *Lambrusco Salamino di Santa Croce*, *Lambrusco Grasparossa di Castelvetro*. Queste tre denominazioni non solo sono legate ad aree geografiche modenesi differenti, ma ogni vino prodotto presenta caratteristiche peculiari, correlate ai vitigni impiegati, alla tipologia del suolo e al microclima.

La caratteristica principale del Lambrusco è di essere naturalmente frizzante; le moderne tecnologie di vinificazione hanno sostituito le rigorose fasi legate a particolari periodi dell'anno, che ne hanno sempre contraddistinto la produzione nel passato **👁**.

Due importanti appuntamenti si svolgono nella terra di origine del Lambrusco, offrendo momenti di divertimento e aggregazione, accompagnati dal piacere



produzione familiare di vino. Un momento di grande lavoro, ma anche di gioia e spensieratezza dove tutta la famiglia era coinvolta. Si partiva con la pigiatura con i piedi, per opera di tutti compresi i bambini, per arrivare alla pulizia del mosto e al riposo invernale all'interno dei tini. Per la "luna di marzo" si procedeva all'imbottigliamento e alla chiusura delle bottiglie tramite un tappo di sughero. La temperatura mite della primavera permetteva la ripresa della fermentazione, cominciata all'interno dei tini, con la trasformazione dello zucchero residuo in alcool e anidride carbonica, che non potendo fuoriuscire rimaneva disciolta nel vino rendendolo naturalmente frizzante.

i Comune di Castelvetro di Modena Ufficio Turismo
Tel. 059 758880
www.comune.castelvetro-di-modena.mo.it

i Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena via Canaletto, 80 Modena (Tel. 059 3163519), Consorzio Produttori Aceto Balsamico Tradizionale di Modena strada Vaciglio sud, 1085/1 Modena (Tel. 059 395633), Consorzeria dell'Aceto Balsamico Tradizionale a Spilamberto (Tel. 059 781614)

di bere il nettare rosso. A Sorbara, il secondo e il terzo fine settimana di settembre, si svolge la *Festa del Lambrusco di Sorbara* **i** Te1. 059 800711.


A intrattenimenti e spettacoli si accompagnano assaggi e degustazioni del prodotto principe del territorio. A Castelvetro di Modena, gli ultimi due fine settimana di settembre, *Sagra dell'uva e del Lambrusco Grasparossa di Castelvetro* **i** Te1. 059 758880, mostre, manifestazioni culturali e sportive si ispirano al tema della produzione vitivinicola. Nella vicina Levizzano Rangone in maggio si tiene il *Palio enogastronomico delle frazioni di Castelvetro*, gara di menù tipici accompagnati da vini DOC di Castelvetro.


All'interno della *Galleria del Castello* si trova l'*Enoteca Comunale* **i**, che raccoglie tutti i prodotti del territorio. Ogni anno l'Enoteca è sede di corsi di enologia e serate di degustazione.



Savignano sul Panaro rientra, invece, all'interno dell'area di pertinenza del *Consorzio vini colli bolognesi* **i** Te1. 051 6707752 con la produzione di sauvignon bianco e chardonnay, pinot bianco, riesling italo, barbera, merlot, pignoletto, carbenet.

Il viaggio nel gusto continua alla scoperta dell'*Aceto Balsamico Tradizionale di Modena* **i**, che rappresenta il frutto delle più apprezzate e conosciute tradizioni alimentari dell'intero territorio modenese. Prodotto tipico e singolare di parte dell'area degli antichi domini estensi, si caratterizza per i suoi particolari profumi e sapori sapientemente equilibrati tra l'agro e il dolce oltre che per il suo colore bruno scuro, carico e lucente e per la sua densità che si manifesta in una scorrevole sciropposità. La sua peculiarità, che lo differenzia da qualunque altro tipo di aceto, è determinata dalla sua genesi. È prodotto

dalla spontanea trasformazione del solo mosto d'uva cotto e concentrato a fuoco diretto e a cielo aperto, maturato per lenta acetificazione derivata da naturale fermentazione e da progressiva concentrazione mediante lunghissimo invecchiamento in serie di vaselli di capacità ed essenze diverse.

L'uso delle uve autoctone della provincia di Modena (lambruschi, trebbiano, ancellotta), la particolare attenzione nella cottura del mosto, la competenza nell'effettuare le operazioni di travaso e rabbocco da un vasello all'altro, rappresentano soltanto alcuni dei particolari e fondamentali interventi, che uniti ad una tradizione secolare e all'operosità dell'uomo, fanno acquisire all'Aceto Balsamico Tradizionale quelle caratteristiche organolettiche che lo rendono inimitabile e irripetibile, oltre che famoso nel mondo intero .

Spilamberto ospita *Il Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale* , che è anche sede della Consorteria.

Il progetto museografico ha inteso mettere in evidenza alcune caratteristiche: fornire testimonianza di una tradizione che continua fra le generazioni, presentare al visitatore una corretta interpretazione della tradizione secolare, offrire un tributo al "Balsamico" patrimonio del territorio modenese e dei suoi abitanti. L'interesse che i cittadini della provincia di Modena e le istituzioni riservano all'Aceto balsamico tradizionale, la sua produzione, la conoscenza e l'impegno enogastronomici si concretizzano in numerosi momenti aggregativi che si tengono annualmente a Modena e in provincia. A Spilamberto, (a giugno) si tiene la gara del *Palio dell'Aceto Balsamico Tradizionale*  Te1. 059 789911, e la cottura del mosto in piazza, *Ø tempo di balsamico*  Te1. 059 789911

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena in cucina



L'utilizzo nella cucina non solo modenese è molto diffuso, dall'antipasto al dolce e alla frutta, è divenuto un ingrediente fondamentale per caratterizzare nuove e antiche ricette.






Alcuni suggerimenti utili: sui cibi a cottura va aggiunto poco prima di toglierli dal fuoco affinché ci sia tempo sufficiente per insaporire la vivanda e per non disperdere il suo straordinario aroma e la complessità del suo bouquet. Nelle pietanze calde già disposte su piatto da portata è buona norma intervenire prima di servirle. È curioso, infine, come non esista un dosaggio preciso da seguire nel suo consumo. L'esperienza e il gusto permetteranno di raggiungere un giusto equilibrio tra la dolce rotondità e la sua spiccata acidità.

 Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena - Via Roncati 28 Te1. 059 781614 Fax: 059 7861913 Apertura: Mercoledì 9-13, sabato e domenica 9-13/15-18. www.museodelbalsamicotradizionale.org Visite guidate e aperture particolari su prenotazione. Ingresso-visite a pagamento.

Antiche tradizioni





Per produrre il mitico formaggio il casaro di oggi, come quello di ieri, deve compiere alcune importanti operazioni di preparazione. Il latte dopo essere stato versato nella caldaia viene riscaldato alla giusta temperatura, con l'aggiunta di siero di latte e caglio. Dopo la rottura del coagulo in grani, grazie all'utilizzo dello spino, la pasta ottenuta viene tolta dalla caldaia grazie ad un ampio telo e deposta all'interno di fascere cilindriche, che oltre a calibrare precisamente la dimensione, conferiscono al formaggio anche il primo marchio d'origine, la scritta "Parmigiano Reggiano" a puntini incisi sulla crosta. La forma ottenuta viene immersa, per circa ventiquattro ore, in un bagno di acqua salata, che serve a favorire l'eliminazione dell'acqua in eccesso. La forma viene successivamente collocata, per almeno ventiquattro mesi, nelle enormi sale di stagionatura. Dopo circa un anno, in seguito ad un controllo del processo, la forma viene marchiata a fuoco.

(inizio ottobre); a Vignola *Sapori in festa*  Te1. 059 764365 (primo fine settimana di ottobre); a Nonantola *Soghi, Saba Savor - Rassegna del mosto cotto*  Te1. 059 896634 (ultimo fine settimana di settembre); a Novi di Modena *Festa d'utober*  Te1. 059.6789111 (seconda domenica d'ottobre), a Campogalliano, *Fiera di Sant Orsola*  Te1. 059 899420 (21 ottobre), a Soliera *Il profumo del mosto cotto*  Te1. 059 568511 (terza domenica di ottobre).

Particolare attenzione va rivolta anche alle acetie comunali sorte da alcuni anni in diverse località: Modena, Campogalliano, Carpi, Castelvetro, Nonantola, Sassuolo, Soliera, Vignola e ovviamente Spilamberto. Sono visitabili nei giorni di festa, ma anche in altri momenti su prenotazione (vedi cartografia allegata alla guida).

Sapore di latte

Prodotto tipico del territorio è il formaggio *Parmigiano Reggiano*  Passaggi e Paesaggi, utilizzato per la preparazione di gustosi piatti della nostra gastronomia, presenta alcune caratteristiche che lo rendono assolutamente inimitabile. Si concentrano moltissime sostanze nutritive, poichè un chilo di formaggio si ottiene da sedici litri di latte proveniente da mucche, che seguono una particolare dieta a base di foraggi provenienti da zone selezionate (province di Modena, Parma, Reggio Emilia, Bologna fino al Reno e Mantova fino al Po). La lavorazione del latte, come un rituale, segue regole *antiche perpetuate nel tempo* , dove gioca un ruolo fondamentale il casaro. Per esaltare la flora autoctona cui è legata la tipicità di questo formaggio è importante compiere nel rispetto di particolari equilibri la scrematura del latte, l'immissione del siero e del caglio, la cottura. L'azione umana diventa insostituibile, dando origine ad una vera e propria arte

...GLIANO
...MISGLIANO
...EGGLIANO
...ASSIGLIANO
...FEGGLIANO
...RREGGLIANO
...EGGLIANO
...RREGGLIANO
...RREGGLIANO
...RREGGLIANO
...RREGGLIANO
...RREGGLIANO
...RREGGLIANO

i Consorzio del formaggio
Parmigiano Reggiano
via Diena, 23 Modena
Tel. 059 315915
www.parmigiano-reggiano.it

i Consorzio del prosciutto
di Modena
Viale Corassori 72 - Modena
Tel. 059 343464
Fax 059 340543



casearia, non scritta ma tramandata di generazione in generazione. Dislocati su tutto il territorio provinciale si trovano numerosi caseifici, che offrono interessanti occasioni di visita alla scoperta delle particolari metodologie di produzione, oltre l'opportunità della vendita diretta **i**.



La generosità del maiale

Un viaggio nel gusto deve toccare una tappa fondamentale della tradizione culinaria della pianura modenese: la produzione di salumi e insaccati. Accanto alla presenza di numerosi caseifici che producono il famoso Parmigiano Reggiano, il territorio è costellato di allevamenti di maiali che, in seguito a particolari lavorazioni, offrono la materia prima per un'industria salumiera nota in tutto il mondo.

Le caratteristiche distintive dei prodotti sono determinate dalla modalità di preparazione (salagione a crudo, cottura, stagionatura), dal trattamento (speziatura, insaccatura) e dalle parti utilizzate (pezzi, interi, carni macinate, lardellatura ecc.). La produzione locale abbraccia tutta la branca della salumeria classica, oltre al prosciutto DOC di Modena **i** si producono i cotti, le coppe, le pancette, per passare agli insaccati, così chiamati perchè inseriti nei budelli di suino, come il salame, la mortadella, la coppa di testa.


L'antica cultura della lavorazione del suino e le oggettive difficoltà economiche che accompagnavano la vita nelle campagne hanno spinto i primi salumieri locali ad inventare preparazioni culinarie che rendessero utilizzabili anche le parti meno nobili dell'animale. Nacquero dei veri capolavori del gusto che rimangono


a tutt'oggi apprezzati prodotti dell'arte salumiera modenese. Re indiscusso della tavola è lo zampone , un sapiente trito tra parti magre e parti grasse del suino, insaporito con aromi e insaccato nel caratteristico zampetto di maiale svuotato. Quando lo stesso impasto viene inserito nel budello naturale prende il nome di cotechino: di forma allungata ma non troppo grande. Il cotechino  e lo zampone hanno ricevuto il riconoscimento di prodotto IGP.

A Castelnuovo Rangone la seconda domenica di dicembre si svolge una particolare iniziativa: *Superzampone*  Te1 059 534810. Protagonista è uno zampone da guinness dei primati per peso e dimensioni, che viene cotto in piazza e tagliato per tutti i presenti; a Savignano sul Panaro, la *Sagra del maiale* (gennaio)  Te1 059 759911.

Sapore di pasta

Il piacere della tavola trova una delle massime espressioni nella capacità di realizzare primi piatti prelibati. *La sfoglia*, un sapiente intreccio di farina, uova e manualità, tirata in un sottile e perfetto velo dorato, ne è l'elemento principe. Il primo piatto tipico modenese sono i *tortellini* - chiamati cappelletti a Carpi e nella provincia di Reggio Emilia e Ferrara - con il ripieno di carne per i quali Modena contende la paternità a Bologna. Una disputa che si perde nella notte dei tempi, divenuta quasi una seconda Secchia Rapita. Qualcuno li ritiene di Castelfranco Emilia, che, oggi in provincia di Modena nel passato in territorio bolognese, si trova quasi a mezza strada tra i due capoluoghi. La caratteristica dei tortellini è il pesto del ripieno, che è estremamente variabile non solo da provincia a provincia, da città a città, ma


 Consorzio dello zampone di Modena
presso Assica strada 4
palazzo Q8 Milanofiori

 Consorzio del cotechino di Modena
presso Assica strada 4
palazzo Q8 Milanofiori

Corsi di cucina



Il piacere di gustare i piatti tipici della tradizione modenese si accompagna al desiderio di poterli realizzare anche con le proprie mani. Per questo motivo, si organizzano corsi di cucina tematici abbinati a tour enogastronomici e a visite ad aziende di produzione. Imparare a cucinare la pasta all'uovo tradizionale è, senza dubbio, uno degli argomenti di maggiore interesse.

 Ufficio Informazione e Accoglienza Turistica dei Comuni

Maccheroni al pettine

Un piatto tipico della bassa pianura modenese sono i maccheroni al pettine conditi con ragù di coniglio o di piccione. Il pettine è un piccolo telaio di legno su cui sono tesi dei fili che servono per rigare la pasta.

La sfogliata

La torta degli ebrei (in dialetto Tibuia) è un tipico piatto finalese, riconosciuto recentemente come prodotto DOP dalla regione Emilia Romagna. Si tratta di una sfogliata (impasto di farina, burro, strutto e formaggio), la cui storia è molto antica e si confonde con la leggenda. È una specialità nata all'interno della comunità ebraica finalese; la tradizione vuole che la dorata focaccia farcita al formaggio venisse distribuita in particolare il 2 novembre, insieme al gustoso anicione, liquore all'anice. Durante la Sagra della sfogliata viene distribuita lungo le strade in occasione di giochi e divertimenti per tutti.

addirittura da famiglia a famiglia. Ognuno vanta un particolare segreto che non è legato solo ai tipi di carne scelte, ma alla particolare miscela di carne di maiale, mortadella, prosciutto, ecc. La sfoglia viene utilizzata per la realizzazione di lasagne, cannelloni, tagliatelle, tortelloni.



La sfoglia tirata con il mattarello è regina indiscussa della cucina modenese: ne sono testimonianza alcuni appuntamenti gastronomici. A Castelfranco Emilia, la *Sagra del tortellino* (Te1 059 959216, (seconda settimana di settembre), a Carpi la *Sagra della lasagna e del Lambrusco* (Te1 059 649213 (settembre) pranzo per le vie della città all'insegna della tradizione; a Bomporto la *Festa della tagliatella* (Te1 059 800912 (in luglio) ecc.; a Finale Emilia la *Sagra della sfogliata* (Te1 0535 788333 (8 dicembre) realizzazione culinaria di pasta tipica della cucina finalese mutuata dalla *tradizione ebraica*.


La cucina tradizionale è arricchita anche da una particolare preparazione che, servita in tavola caldissima, si accompagna alla vasta gamma dei salumi modenesi: la *crescenta*. Chiamata comunemente *gnocco fritto*, è una pasta (farina, latte e strutto) tirata sino ad uno spessore di 3 mm, tagliata a losanghe e frita nello strutto. Durante la cottura la crescenta si gonfia fino a divenire una nuvola di pasta. È abitudine che venga servita anche nei bar a colazione.

Il territorio modenese propone anche altre tipicità rustiche particolarmente gustose. Borlenghi e crescentine accompagnati da insaccati e conditi con pesti odorosi arricchiscono le proposte culinarie dell'intera provincia.




Sapori dolci

Alla cucina modenese appartengono alcuni particolari dolci tipici. Si parte con il *bensone*, una versione tutta modenese della ciambella; per passare alla *torta Barozzi*, specialità tipica di Vignola. Un segreto accompagna la realizzazione di questo dolce a base di cioccolato fondente, mandorle e caffè, ideato in onore dell'illustre architetto Jacopo Barozzi. Per finire con gli *amaretti di Modena*, la *zuppa inglese*, le *frittelle di mele*, la *torta di tagliatelle* e i *tortelli fritti ripieni*. Molti dolci modenesi, anche quelli natalizi, hanno all'interno del ripieno la *saba*, un dolcissimo sciroppo composto di mosto di vino e aromi, che può anche accompagnare la biscotteria secca. Un tempo, in inverno, mescolando saba con la neve fresca si faceva una rustica granatina.

A Nonantola si organizzano la *Sagra del bensone*  Tel. 059 896634 (primo fine settimana di luglio) intrattenimenti e assaggi gratuiti lungo le strade della città e *Profumo di cioccolato*  Tel. 059 896634 (novembre), la fiera del prodotto dolciario con cene a tema, lavorazione dal vivo, degustazioni e mercatino per il centro storico.

A Sassuolo il giovedì Santo si svolge la *Fiera dei tiramolla*  Tel. 0536 1844853, dolciumi di zucchero, in vendita presso le bancarelle dislocate lungo il centro storico.


Sapore di frutta

Le vaste distese di terreno agricolo hanno reso il territorio modenese una delle aree più interessanti per la produzione di frutta . I *duroni* di diverse varietà e le *ciliegie morettine* vengono prodotte in quantità significative, in un'area di modeste dimensioni al cui centro si trova Vignola ; la *pera tipica dell'Emilia Romagna*  riunisce

Frutta per tutte le stagioni...



Alcune varietà di frutta sono ingredienti principali di ricette divenute famose: le amarene e le ciliegie sotto spirito, ottimo digestivo, ma utili anche per decorare creme e gelati; la mostarda fina di Carpi, salsa per le carni che si produce utilizzando alcune varietà di mele e pere tipiche della zona.

 Consorzio della ciliegia, della susina e della frutta tipica di Vignola via dell'Agricoltura Vignola Tel. e Fax 059 773645 consorziodellaciliegia@tin.it

 Consorzio della pera di Modena via Emilia ovest 101 Modena Tel. 059 384011





un insieme di varietà che ha nella zona della pianura modenese la maggiore area di produzione, i *meloni* e i *cocomeri* sono prodotti caratteristici del territorio di Mirandola.

Tra i liquori tipici si può ricordare il *nocino*, un infuso di mallo di noci in alcool 📖 *Passaggi e Paesaggi*, e il *sassolino*, tipico di Sassuolo, un liquore generalmente consumato a fine pasto a base di anice stellato, ma utilizzato anche come ingrediente aromatizzante nella preparazione di diversi dolci della tradizione.

A Vignola si tiene la *Festa dei ciliegi in fiore* 📍 Te1. 059 762796 (aprile - periodo della fioritura): la sfilata dei carri fioriti lungo le vie del centro si accompagna a iniziative di intrattenimento (musica, mostre, artigianato) fino alla giornata conclusiva con la consegna a un personaggio arrivato alla celebrità del premio “Ciliegia d’oro”. Si tiene anche *Vignola: E tempo di ciliegie* 📍 Te1. 059 762796 (fine maggio e prima settimana di giugno) iniziative culturali, sportive, ricreative, enogastronomiche e folcloristiche, con degustazioni dei prodotti tipici. A conclusione viene allestita una crostata chilometrica di ciliegie. A San Martino Spino di Mirandola, si tiene la *Sagra del cocomero di San Martino Spino* 📍 Te1. 0535 29613 (21 agosto).

Fiera di sapori

Una natura generosa che offre prodotti genuini e un’innata vocazione al piacere dell’ospitalità e della raffinatezza dei sapori hanno contribuito alla formazione di una cultura del cibo tipica del territorio modenese. È per questo motivo che annualmente vengono organizzati importanti eventi e iniziative dedicate all’enogastronomia. Rassegne di prodotti come *Asso di*





■ *Vecchio torchio*

Gusto e Balsamico hanno riunito a Modena turisti interessati alla promozione e alla conoscenza della cultura alimentare del territorio. È con questo obiettivo che piccoli e grandi centri del modenese sono divenuti incantevoli scenari per l'organizzazione di fiere enogastronomiche, mostre-mercato, sagre dei sapori.

la ricetta della tradizione

Sughi

Ingredienti

Mosto d'uva dolce (bianca o nera) 2 l.

Farina gr 450

Preparazione

Far bollire il mosto per circa 45 minuti schiumandolo e riducendolo di circa la metà. Togliere lo sciroppo dal fuoco e aggiungere lentamente la farina evitando di formare dei grumi. Rimettere il composto sul fuoco continuando a mescolare per circa cinque minuti. Versare i sughi in piatti grandi o scodelle. Dopo circa due ore acquistano la consistenza di un budino e si possono mangiare freddi come dessert.

Calzagatti

Ingredienti

Farina gialla 800 gr

Fagioli borlotti freschi 300 gr

Pomodori pelati 120 gr

Pancetta magra 70 gr

Burro 50 gr

Una cipolla, uno spicchio d'aglio, sale e pepe

Preparazione

Preparare un soffritto con cipolla affettata, pancetta tritata, burro e pomodori. Dopo 15 minuti aggiungere i fagioli cotti e passare il tutto insieme per altri 20 minuti. Utilizzare l'acqua di cottura dei fagioli aggiungendone dell'altra in modo tale da raggiungere circa un litro e mezzo di liquido e versare a pioggia la farina gialla. Dopo circa 40 minuti di cottura, mescolando in continuazione, aggiungere il soffritto di fagioli e mescolare accuratamente, cuocendo per altri 20 minuti. I calzagatti possono essere serviti teneri immediatamente dopo la cottura o raffreddati e tagliati a fette, fritti in padella.



LA STRADA DEI VINI E DEI SAPORI DEL TERRITORIO CITTA', CASTELLI E CILIEGI

*La strada, organizzazione sorta per sviluppare e valorizzare il turismo enogastronomico, si snoda tra le valli dei fiumi Panaro e Samoggia a metà tra il territorio modenese e quello bolognese. In particolare per la zona di pianura e pedecollinare della provincia modenese sono coinvolti i comuni di Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Savignano sul Panaro, Spilamberto e Vignola, lungo un percorso delineato da un'apposita segnaletica. Dal nome stesso della strada sono tre i nuclei principali che caratterizzano gli itinerari: le **città** con chiaro riferimento a Modena e a Bologna, i **castelli**, poiché anche i piccoli borghi presentano rocce o castelli di notevole interesse architettonico, i **ciliegi**, in relazione alla produzione tipica di queste vallate. La fertilità e la ricchezza del suolo è confermata dalla diffusione e produzione di prodotti tipici. Castelnuovo Rangone è al centro di una importante zona di lavorazione e conservazione della carne suina, al famoso Prosciutto di Modena D.O.P. si uniscono i prelibati zamponi e i cotechini; Spilamberto è la patria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, cui è stato dedicato un Museo e importanti istituzioni allo scopo di valorizzare e tutelarne le caratteristiche; Castelvetro di Modena e Savignano sul Panaro vantano una secolare tradizione vitivinicola, in particolare nella zona pedecollinare modenese viene prodotto il Lambrusco Grasparossa DOC, amabile e secco; Vignola è la capitale indiscussa della frutticoltura, oltre ad un importantissima produzione di ciliegi si coltiva la maggior parte delle susine italiane; la città è inoltre famosa per la produzione della torta Barozzi, la cui ricetta segreta rimane un vanto di cui Vignola va fiera.*

i Per l'acquisto dei prodotti tipici e per conoscere tutte le aziende aderenti alla Strada dei vini e dei sapori del territorio Città Castelli e Ciliegi, è possibile rivolgersi presso il punto vendita sito a Vignola in via Tavoni 20
Tel 059 776711 Fax 059 7702930
www.cittacastellililiegi.it



i Per conoscere le aziende aderenti alla Strada dei vini e dei sapori - Terre Piane è possibile rivolgersi a Informaturismo -
Tel. 059 649213-214 -
informaturismo@carpidiem.it

LA STRADA DEI VINI E DEI SAPORI DELLA PIANURA MODENESE - TERRE PIANE

Terre Piane comprende un ampio territorio di pianura compreso tra il fiume Panaro e il confine con la provincia reggiana. I comuni coinvolti sono: Campogalliano, Camposanto, Carpi, Cavezzo, Concordia sulla Secchia, Finale Emilia, Medolla, Mirandola, Novi di Modena, San Felice sul Panaro, San Possidonio, San Prospero, Soliera. L'obiettivo principale degli itinerari proposti lungo la strada non è solo valorizzare le emergenze storiche, ambientali e culturali, ma presentare anche le tipicità alimentari. Una particolare cartellonistica offre al turista la possibilità di conoscere le principali aziende aderenti e i prodotti tipici in vendita: dal Lambrusco Salamino di Santa Croce DOC e il Lambrusco di Sorbara DOC alle zone di produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, dai frutteti biologici dove si coltivano in particolare la pera tipica dell'Emilia Romagna e la mela campanina alle zone di coltivazione del riso, dei legumi autoctoni, dalla produzione di meloni e cocomeri ai caseifici che trasformano il latte in formaggio Parmigiano Reggiano.

i Museo della Civiltà Contadina
Piazza Repubblica 51
Tel. 059 800912-14
Fax 059 815132
sociale.culturale@comune.bastiglia.mo.it
www.museimodenesi.it
Apertura: tutte le domeniche 15-18, nelle altre giornate su appuntamento solo per gruppi.
Ingresso gratuito.

IL MUSEO DELLA CIVILTÀ' CONTADINA DI BASTIGLIA

Presenta numerosi documenti fotografici sulla storia di Bastiglia ■ e raccoglie materiali relativi alla vita e al lavoro nei campi. Duemila attrezzi e oggetti esposti in una ventina di sale, oltre a settecento attrezzi agricoli, come aratri, trebbie, trattori d'epoca ospitati nel "Padiglione delle macchine agricole" offrono una panoramica sulla cultura contadina. Un allestimento sintetico illustra la semina, la conservazione e la lavorazione del frumento e del granoturco, la produzione del vino, la lavorazione della canapa e la filatura, la macellazione del maiale e persino gli aspetti più semplici della quotidianità come la fabbricazione dei giocattoli, il focolare domestico. Anche i mestieri tradizionali, alcuni dei quali perduti, sono documentati mediante interessanti materiali. Di grande impatto spettacolare è il Padiglione che accoglie grosse macchine agricole della protomeccanizzazione e vari trattori di note fabbriche storiche. In occasione della Festa della Civiltà' Contadina (primo fine settimana di giugno) a Bastiglia, vi sono aperture straordinarie del Museo.