



UNA TERRA UNICA

Una terra mille volte unica. È questo il titolo di una nuova guida turistica prodotta dalla Provincia di Modena in collaborazione con Elis Colombini editore. Si tratta di una agile pubblicazione, fuori commercio, che viene distribuita gratuitamente negli uffici turistici, dalle pro loco e dall'assessorato provinciale al Turismo (via Barozzi 340, tel. 059 209477) e che sarà utilizzata come biglietto da visita nell'attività promozionale dell'ente. Nella guida vengono descritti in modo sintetico e con corredo fotografico i grandi filoni per i quali si caratterizza, dal punto di vista turistico, la realtà modenese: il romanico, le oasi e i parchi, le ville storiche, gli itinerari d'arte e fede, l'ambiente naturale, i castelli e i borghi storici, i musei, l'Appennino, la neve, i tesori della città di Modena, i sapori della cucina tipica, i gioielli estensi, gli eventi culturali e la Ferrari. La pubblicazione si chiude con un'ampia sezione dedicata ai servizi di accoglienza e ospitalità sparsi sul territorio.

TRADIZIONE E SAPORI DI MODENA

Il marchio "tradizione e sapori di Modena" istituito dalla Camera di Commercio di Modena tutela da quest'anno alcuni prodotti dell'Appennino modenese: il tartufo Valli Dolo e Dragone e i marroni di Zocca e del Frignano. I tartuficoltori hanno voluto tutelare e valorizzare un prodotto che caratterizza da sempre la zona e che sta affermandosi sempre più, e garantire il consumatore circa la qualità e la provenienza del tartufo acquistato. Il marchio "Tartufo Valli Dolo e Dragone" attesta la conformità del prodotto ad un disciplinare che identifica in particolare: area e periodi di raccolta, tipologie, sistemi di conservazione e di confezione. Analogamente il "Marrone di Zocca" ed il "Marrone del Frignano" entrano a tutti gli effetti, dal 1° ottobre di quest'anno, a far parte del paniere dei prodotti tradizionali di qualità tutelati dal marchio "Tradizione e sapori di Modena". L'iniziativa riguardante il marchio camerale è stata realizzata in collaborazione con il GAL, i Comuni, le Comunità Montane e le Associazioni agricole delle aree interessate.

FONDI PER GLI ALBERGHI

Tre nuovi alberghi a Polinago, Casinalbo e Maranello, un centro benessere all'interno di un albergo di Guiglia, il recupero di un edificio storico per aprire una osteria a Fanano e oltre venti interventi per migliorare i servizi in altrettante strutture alberghiere, soprattutto in montagna. Sono questi i progetti di miglioramento della ricettività turistica finanziati dalla Provincia di Modena con risorse regionali pari a quasi 700 mila euro e investimenti complessivi da parte degli imprenditori di oltre 14 milioni di euro. Parte delle risorse sono destinate al progetto di un al-

bergo a quattro stelle a Maranello e uno a Casinalbo al servizio del polo ospedaliero di Baggiovara. Tra gli interventi finanziati figura anche la nuova piscina del centro termale della Salvarola e il miglioramento dei servizi nel centro benessere.

FATTI A FETTE

La Provincia di Modena - Ufficio Educazione Alimentare ed Orientamento dei Consumi - in collaborazione con l'Assessorato Agricoltura, Ambiente e Sviluppo sostenibile della Regione Emilia-Romagna organizza il 6 novembre 2004 dalle ore 9.00 presso l'Hotel Raffaello, Strada per Cognento 5 a Modena, il Colloquio "Alimentazione: affetti, effetti e misfatti fatti a fette". Un colloquio per aprire un confronto con gli Enti, con le Istituzioni Territoriali e la società organizzata, sulle azioni attivate e gli obiettivi raggiunti dall'Assessorato Agricoltura e Alimentazione sulla base delle linee operative regionali: 47 Fattorie Didattiche e Aperte accreditate al Circuito Provinciale visitate nel 2003/2004 da circa 16.000 studenti e 14.500 visitatori del 2004; 20 Progetti Comunicazione ed Educazione Alimentare finanziati annualmente e Corsi di formazione rivolti agli insegnanti e agli agricoltori in collaborazione con gli Enti di formazione. Dopo il saluto di Emilio Sabattini, Presidente dell'Amministrazione Provinciale e la relazione "Alimentazione: un problema tra produzione, consumo e salute. Linee di intervento" di Graziano Poggioli, Assessore Provinciale Agricoltura e Alimentazione, sono previsti interventi di numerosi esperti del settore. Per informazioni: tel. 059 209730 e-mail: bellei.g@provincia.modena.it

DUE MILIONI PER LO SPORT

La Regione Emilia Romagna destina 14 milioni e 302 mila

euro per le strutture sportive regionali di cui due milioni e 188 mila euro per la realtà modenese.

I fondi permetteranno la costruzione di due nuovi impianti: una palestra a Serramazzoni e un impianto sportivo a Marano. A questi si aggiungono sette interventi di ristrutturazione nei Comuni di Medolla (palestra comunale), Pievepelago (completamento pista di sci nordico), Sestola (piscina comunale), Montefiorino (impianto sportivo "La piscina"), Lama Mocogno (campo sportivo comunale), Fiumalbo (impianti in località Lago) e Mirandola (palestra di S. Martino).

LA BUONA TAVOLA

Presso la Fiera di Modena dal 18 al 21 novembre si ripropone "La Buona Tavola", appuntamento col gusto delle specialità tipiche emiliane e lombarde, organizzato da Sgp Eventi. La manifestazione eno-gastronomica è organizzata in collaborazione con Ascom Confcommercio e Coldiretti di Modena. La loro partecipazione rende possibile la presenza al completo della filiera alimentare, dalla produzione alla commercializzazione. Saranno numerose e variegate quindi le golose e qualificate prelibatezze che potranno deliziare sia i palati del grande pubblico, che soddisfare le esigenze di un target più qualificato, in particolare degli operatori del gruppo HO.RE.CA. (Hotel, REstaurant & CAtering), della distribuzione tradizionale, dei rappresentanti, dei grossisti, delle agenzie d'import-export di tutta la regione Emilia-Romagna e di due province di Mantova e Verona. La manifestazione avrà luogo da giovedì 18 novembre a domenica 21 novembre, con i seguenti orari d'apertura: giovedì dalle ore 14,00 alle 20,00, venerdì e sabato dalle 10,00 alle 23,00 e domenica dalle 10,00 alle 20,00.