



 PROVINCIA  
DI REGGIO EMILIA

# GLI ORI DELLA TERRA REGGIANA

---

2012



6 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, eventi culturali e sportivi. Nelle piazze e nelle vie limitrofe il Mercato degli agricoltori e "Cantine e Soffitte" - Mercato "uso e riuso".

Comune di Vezzano sul Crostolo - tel. 0522/601933  
s.riva@comune.vezzano-sul-crostolo.re.it

I-2 giugno

---

BIBBIANO

*Il Mercato delle terre  
di Matilde di Canossa*



Venerdì sera 1 giugno, al Ghiardo, durante la premiazione - Palio la Culla - del miglior Parmigiano Reggiano della Val d'Enza (cradle valley), degustazione gratuita del formaggio in gara.  
Sabato 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 aprile del 1159).

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

2-3 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. Mostra dedicata a Giulio Preti, celebre burattinaio rolese, allestita presso il Museo della Tarsia.

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

cultura@comune.rollo.re.it Roloinfesta te. 339/3237126 roloinfesta@virgilio.it



9-10 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 varanti. 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

Catia Bonazzi, 0522.249267 - c.bonazzi@comune.quattro-castella.re.it

dal **I4** al **I7** giugno

---

## **ALBINEA**

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

*42° 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:** IX° Sfida internazionale del cappelletto reggiano.

**Rara Vitis Regensis:** VII° 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 oppure [prolocoalbinea@virgilio.it](mailto:prolocoalbinea@virgilio.it)

Studio di Progettazione Arch. Biondi

0522/922111 oppure [vitalianobiondi@libero.it](mailto:vitalianobiondi@libero.it)





23 giugno

---

**FABBRICO**  
*Parco Cascina*  
**XII° 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

---

8 luglio

---

**LUZZARA**

*Centro storico, itinerari enogastronomici  
alla scoperta di piatti tipici da gustare*

*Ricette e (antichi) segreti*



---

L'appuntamento presenta quest'anno il "trionfo del tortello", piatto caratteristico della cultura emiliana.

Attraverso una gara di cucina, la rassegna propone la competizione nella quale vincerà il tortello migliore; ci sarà anche un seminario sulla cucina tradizionale; esperti e amanti dell'arte culinaria illustreranno l'origine delle ricette, sveleranno segreti di piatti locali, offriranno suggerimenti e informazioni sulle nuove tecniche di preparazione dei cibi.

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

# 13-14 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



# 21-22

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 premiate le angurie più grandi e più dolci.

Pro Loco di Novellara, Comune di Novellara, tel. 0522/651378  
proloco9llara@katamail.com, m.villa@comune.novellara.re.it

---



# 21-22

luglio

---

## BAISO

*La Tavola di Bisanzio, VIII° 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@mbox.reggionet.it



28-29 luglio

CASTELNOVO NE' MONTI

*Felina, strade e piazze*

*Città slow 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.

Ufficio Promozione del Territorio,  
Monia Malvolti tel. 0522/610249  
m.malvolti@comune.castelnovo-nemonti.re.it







31 agosto  
1-2  
7-8-9 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

---

2 settembre

---

## BAGNOLO IN PIANO

*Centro storico*

*VII° 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 tra cui pigiatura dell'uva e cottura di una forma di Parmigiano-Reggiano.

Ufficio Attività Produttive, Comune di Bagnolo in Piano

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

# 15 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

22-23  
29-30

---

REGGIOLO  
*Centro storico*

*XVII° 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 nella Rocca medioevale. Spettacoli di giocolieri e di folclore, sfilate in abiti medioevali, falconeria, tiro con l'arco, tornei cavallereschi.

URP Comune di Reggio  
Giulia Storchi tel. 0522/213700 urp@comune.reggiolo.re.it  
Biblioteca Civica "Giorgio Ambrosoli"  
tel. 0522/213713 biblioteca@comune.reggiolo.re.it

29-30 settembre

---

## GUASTALLA

*Centro Storico*

*Mustum ardens all'interno di Piante e animali perduti  
XVI° 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](mailto:uit@comune.guastalla.re.it)





7 ottobre

---

**SAN MARTINO IN RIO**  
*Centro storico e Rocca Estense*  
*IX° 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. 0522-636732 -  
prolocosanmartinoinrio@gmail.com

7 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, cappeletti, 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. Nelle settimane precedenti Laboratori di cucina e momenti di approfondimento storico e culturale.

Biblioteca comunale di Montecchio Emilia

Silvia Bertolini, tel. 0522/861861 [biblioteca@comune.montecchio-emilia.re.it](mailto:biblioteca@comune.montecchio-emilia.re.it)



20-21  
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 23° 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)

# 28 ottobre

---

## CARPINETI

*Centro storico*

*Maratona del sapore - Savurètt  
e X° Trofeo del tortellino di castagne*

---

E' la sagra che celebra 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)





4-II  
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

IO-II 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

# II

novembre



## CASALGRANDE

*Salvaterra centro*

*L'arte della sfoglia all'interno della VIII° 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



# 2

dicembre

## RUBIERA

*Centro storico*

*Gnocco, salame e...fantasia*

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



# 15-16 dicembre

## CAMPAGNOLA EMILIA

*Centro storico*

*XIII° 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



*La Provincia e la Camera di Commercio di Reggio Emilia, insieme ai singoli Comuni, promuovono le tradizioni del buon cibo e del buon vino, che come poche altre esprimono i valori e le eccellenze di una terra, alla cui storia e identità si intrecciano saldamente. Assieme al Pan de Re, che è prodotto in tutta la provincia, ogni realtà locale ha qualcosa di peculiare da offrire: carni, insaccati, l'aceto balsamico, vini, liquori, piatti tipici tra primi, secondi e dolci, il Parmigiano-Reggiano, la zucca, le sfoglie, i ciccioli, i funghi e i tartufi, il riso di Rolo, l'erbazzone e ancora la pigiatura, i mestieri tradizionali, la tradizione canusina.... una straordinaria biodiversità di marca reggiana da tutelare.*

[WWW.ORIDELLATERRA.RE.IT](http://WWW.ORIDELLATERRA.RE.IT)



Camera di Commercio  
Reggio Emilia

