



 PROVINCIA
DI REGGIO EMILIA

GLI ORI DELLA TERRA REGGIANA

2014



4 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 Matilde di Canossa*



Lunedì 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 *martedì 3 Giugno* al Ghiardo, durante la premiazione del "4° 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.

Ufficio commercio: tel. 0522.253202 - ufficio.commercio@comune.bibbiano.re.it

7-8 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



7-8 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 31 maggio al 20 giugno

ALBINEA

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

Il Lambrusco si fa evento

Un mese di eventi fra cultura, sport, mostre mercato di prodotti tipici, convegni e spettacoli con un unico denominatore comune: il Lambrusco

Uff. Attività Produttive Comune di Albinea
0522/590211
attivitaproduttive@comune.albinea.re.it
Pro Loco Albinea
0522/590266 oppure prolocoalbinea@virgilio.it
Studio di Progettazione Arch. Biondi
0522/922111 oppure vitalianobiondi@libero.it

Per informazioni: www.sagralambrusco.it

 CCU Albinea
il lambrusco
si fa evento





21

giugno

FABBRICO

Parco Cascina

*XIV° 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

www.campagnadelnocino.it

tel. 0522 751923

biblioteca@comune.fabbrico.re.it - campagnadelnocino@alice.it

13

luglio

LUZZARA

Piazza Iscaro

“Ricette e Segreti”



L'appuntamento propone il “risotto più buono”, 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 luglio

BAISO

La Tavola di Bisanzio, X° 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 - tel. 0522/993509
segreteria.baiso@mbox.reggionet.it



25-26-27

luglio

NOVELLARA

Piazza Unità d'Italia

Miss Anguria

Attraverso momenti di festa si vogliono valorizzare: un prodotto tipico come il cocomero della bassa reggiana, 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. Anche quest'anno, durante la competizione, si spera di battere il record del mondo.

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





26-27 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





agosto
29-30-31
5-6-7
settembre

GUALTIERI

*Palazzo Greppi - Santa Vittoria di Gualtieri
XVII° 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

7
settembre

BAGNOLO IN PIANO

*Centro storico
IX° 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

12 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
20-21
27-28

REGGIOLO
Centro storico

XIX° 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

27-28

settembre

GUASTALLA

Centro Storico

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





5 ottobre

SAN MARTINO IN RIO

Centro storico e Rocca Estense
XI° 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 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, spongare 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

ottobre

12-19-26

MAROLA DI CARPINETI

Centro storico e castagneti

Festa delle Castagna, il cinquantenario

Edizione storica per la Festa della Castagna di Marola, la prima tra tutte quelle dell'Appennino Tosco Emiliano e una tra le prime in Italia, capace di coniugare folklore, gastronomia di qualità e attenzione alle famiglie. Accanto al padellone dei record con le sue caldarroste, ai tortellini al forno e fritti, al castagnaccio e al vin brulé, sarà infatti riproposto il "Tour della Castagna" per i bambini con attrazioni e giochi alla scoperta di Marola, dei suoi boschi e degli antichi metati. Non mancheranno nemmeno il mercatino dell'artigianato, gli stand con il meglio della produzione gastronomica locale e la rievocazione storica dell'incontro tra Matilde di Canossa e l'abate Giovanni da Marola per tre domeniche di vera festa. Per l'intero programma aggiornato visitare il sito www.marola.it.

Associazione Turistica Pro Marola

Tel. e fax: 0522/813253; info@marola.it • sito internet: www.marola.it





18-19 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 25° 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 - 0522/691806
turismo@comune.correggio.re.it

VIANO

Centro storico

Festa del tartufo "Valle del Tresinaro"

9 novembre

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



9-16

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 toscano-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



7 dicembre

RUBIERA
Centro storico
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

I2-I3-I4 dicembre

CAMPAGNOLA EMILIA

Centro storico

XV° 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 2 al 7

REGGIO EMILIA

Corso Garibaldi

Giareda

*V° 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.

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