



PROVINCIA
DI REGGIO EMILIA

GLI ORI DELLA TERRA REGGIANA

2011

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



Camera di Commercio
Reggio Emilia





8 maggio

VEZZANO SUL CROSTOLO

*Piazza della Libertà
Festa dell'Asparago Selvatico*

Una domenica all'insegna della biodiversità, dedicata all'asparago selvatico di Vezzano, una varietà tipica del territorio, la cui presenza è dovuta alla particolarità del terreno e del clima. Degustazioni, laboratori e stand eno-gastronomici, animazione ed iniziative culturali. In piazza, il mercato degli agricoltori e la rete locale dei produttori di Terra Madre.

Ufficio comunicazione - Comune di Vezzano sul Crostolo
Francesco Manotti, tel. 0522/601933, f.manotti@comune.vezzano-sul-crostolo.re.it

I-2 giugno

BIBBIANO

*Il Mercato delle terre
di Matilde di Canossa*



Mercoledì sera 1 giugno, al Ghiardo, durante la premiazione - Trofeo la Culla - del miglior Parmigiano Reggiano della Val d'Enza (cradle valley), degustazione gratuita del formaggio in gara. *Giovedì* 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



giugno
II-I2

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, pedalate enogastronomiche, 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.quattrocastella.re.it

dal **16** al **19**
giugno

ALBINEA

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

*41° 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 miscita dei lambruschi provenienti dalle cantine di Reggio Emilia, Parma, Modena, Bologna, Mantova e Cremona.

Palii e disfide:

IV° Disfida dei liquori storici e della tradizione familiare negli antichi domini estensi

Ombelicus Veneris: VIII° Disfida internazionale del cappelletto reggiano.

Rara Vitis Regensis: VI° 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 oppure

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





19
giugno

FABBRICO

Parco Cascina - ore 17,00

XI° 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

ROLO
C.so Repubblica
Riso & riso

25-26
giugno

Nel centro storico ristoranti all'aperto che propongono menù dall'antipasto al dolce a base di riso.

Mostre fotografiche, sfilate e musica legate al piccolo chicco bianco che per celebrare i 150 anni dell'Unità d'Italia si tingerà anche di rosso e di verde.

Naturalmente non mancherà il "Motoriso", motoraduno d'epoca e vespa raduno con visita alle zone di bonifica.

Ufficio Cultura, Comune di Rolo tel.
0522/658028
cultura@comune.rola.re.it
Roloifesta te. 339/3237126
roloifesta@virgilio.it



8-9 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





IO luglio

LUZZARA

*Centro storico, itinerari enogastronomici
dedicati alla scoperta di piatti tipici da gustare in città
Ricette e (antichi) segreti*

L'appuntamento propone il “trionfo della lasagna”, vero e proprio simbolo della cultura emiliana e il dolce più antico. Attraverso una gara di cucina, la rassegna propone due piatti tradizionali da porre in competizione: vincerà la lasagna più buona e il dolce che ha origini più radicate nella nostra storia locale.

Così come si sono tramandate nel nostro immaginario, le due ricette leggendarie che vinceranno il concorso appariranno come il frutto che ha saputo abbinare nel corso dei secoli, ingredienti poveri con quelli ricchi e ha valorizzato la sapienza contadina nella scelta dei prodotti genuini e freschi.

La manifestazione prevede 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

23-24 luglio



NOVELLARA

Piazza Unità d'Italia e Rocca dei Gonzaga

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



settembre

2-3-4

9-10-11

GUALTIERI

Palazzo Greppi - Santa Vittoria di Gualtieri

XV° Festa del lambrusco

Negli ambienti prestigiosi del settecentesco Palazzo Greppi, centro amministrativo di una grande azienda sperimentale progettata da Lodovico Bolognini, per sei giorni consecutivi 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



4 settembre

**BAGNOLO
IN PIANO**
Via della Repubblica

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
Claudia Fantesini, tel. 0522/957416, fantesini.claudia@comune.bagnolo.re.it

17 settembre

SCANDIANO
Rocca dei Boiardo
Boccali in Rocca

Una serata dedicata alla promozione e la valorizzazione della birra artigianale, offrendo 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





17-18
25-26 settembre

REGGIOLO
Centro storico

XVI° Festa della zucca

Due fine settimana dedicati alla zucca presentata in molteplici aspetti, con degustazione di specialità gastronomiche a base di zucca nei ristoranti locali e possibilità di cena (sabato e domenica) e pranzo (domenica) in costume nella Rocca medioevale. Sono in programma spettacoli di giocolieri e di folclore, sfilate in abiti medioevali, falconeria, tiro con l'arco, tornei cavallereschi.

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

24-25 settembre

GUASTALLA

Centro Storico

Mustum ardens all'interno di Piante e animali perduti

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.

IAT Informazione e Accoglienza Turistica, Comune di Guastalla, tel. 0522/219812
iatguast@libero.it





2 ottobre

SAN MARTINO IN RIO

Centro storico e Rocca Estense
VIII° 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

9 ottobre

MONTECCHIO

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

Pasta ripena 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, spongiate 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.0522861861
biblioteca@comune.montecchio-emilia.re.it



ottobre

15-16

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 22° 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

30 ottobre

CARPINETI

Centro storico

*Maratona del sapore - Savurètt
e IX° 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



6

novembre



CASALGRANDE

Salvaterra centro

L'arte della sfoglia all'interno della VII° 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



novembre

6-13

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

12-13 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 brulé e intrattenimenti artistici e musicali per bambini ed adulti

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



4 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

II dicembre

CAMPAGNOLA EMILIA

Centro storico

XII° edizione del Ciccio d'Oro

Caratteristico appuntamento che offre ai cultori della buona cucina la possibilità di assaggiare gustose specialità: saporiti ciccioi e salsiccia di qualità: tutti gli odori ed i sapori tipici della tradizione concentrati in Piazza Roma, dominata dal torchio gigante, fabbricato appositamente per produrre il superciccio da guinnes.

La manifestazione sarà arricchita da un concorso letterario con giuria che avrà come presidente lo scrittore Giuseppe Pederiali.

Aristide Gozzi, tel. 348/8943075 -

ilcicciodoro@libero.it

Ufficio Biblioteca - Cultura , Comune di Campagnola
Emilia

Silvia Spaggiari, tel. 0522/669844 -

biblioteca@comune.campagnola-emilia.re.it

