



Provincia  
di Reggio Emilia

# GLI ORI DELLA TERRA REGGIANA 2010



# I-2

giugno

## BIBBIANO

*P.zza della Repubblica e via Rosenberg*

*Il Mercato delle terre  
di Matilde di Canossa*

Martedì sera 1° giugno al Ghiardo straordinaria cottura a fuoco della forma di "FORMADIO Matildico" progenitore del Parmigiano-Reggiano. Mercoledì 2 giugno a Bibbiano tutto il dì 90 banchi di qualità e al pomeriggio cottura di tre prosciutti con il nuovo spiedo-giostragriglia-medievale/matildico con degustazione gratuita.

Ufficio Commercio, Comune di Bibbiano  
tel. 0522/253202  
[ufficio.commercio@comune.bibbiano.re.it](mailto:ufficio.commercio@comune.bibbiano.re.it)

# 5-6

giugno



## QUATTRO CASTELLA *Montecavolo*

*Sagra dal Scarpasoun*

Il prodotto principe della due giorni è l'Erbazzone che si potrà trovare in tutti i punti di ristoro: all'"Osteria", al "Gnocco e Erbazzone", al Bar della Piazza e nel nuovo punto "ErbaPiz".  
Allieteranno la festa spettacoli per adulti e intrattenimenti per bambini.

Ufficio Turismo, Comune di Quattro Castella  
Catia Bonazzi, tel. 0522/249267, [c.bonazzi@comune.quattro-castella.re.it](mailto:c.bonazzi@comune.quattro-castella.re.it)

# IO-II-I2-I3

giugno

---

## ALBINEA

*P.zza Cavicchioni, P.le Lavezza, via Caduti della Libertà e vie limitrofe  
40ª Sagra del lambrusco e degli spiriti divini*

---



Nella piazza principale di Albinea e nell'intero centro punti di mescita, degustazione guidata dai sommeliers dell'AIS del lambrusco prodotto dalle cantine di Reggio Emilia, Parma, Modena, Cremona, Mantova e Bologna. Stand gastronomici con prodotti tipici e spettacoli.

Ufficio Commercio e Attività Produttive,  
Comune di Albinea  
tel. 0522/590211  
[attivitaiproduttive@comune.albinea.re.it](mailto:attivitaiproduttive@comune.albinea.re.it)  
Studio di progettazione arch. Vitaliano Biondi  
tel. 0522/922111  
[vitalianobiondi@libero.it](mailto:vitalianobiondi@libero.it)



# 19 giugno

## FABBRICO

*Castello Guidotti*

### *X° Palio del nocino tradizionale*

Sabato 19 dalle ore 18 selezione finale e premiazione dei migliori nocini prodotti secondo la ricetta della tradizione.

Domenica 20 alle ore 21 il Castello Guidotti ospita uno spettacolo di cabaret con Auro Franzoni e i comici della Latteria.

Biblioteca, Comune di Fabbrico  
tel. 0522/751923  
biblioteca@comune.fabbrico.re.it

## ROLO

*C.so Repubblica*

### *Riso&Criso*

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

Mostre, sfilate e musica legate al piccolo chicco bianco, ricco di storia e di sapori.

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

# luglio 3-4





9-10  
luglio

---

**RIO SALICETO** *Piazza Carducci*  
*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



---

17-18  
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 Novellara, Comune di Novellara, tel. 0522/655454  
proloco9llara@katamail.com, m.villa@comune.novellara.re.it

# 24-25 luglio

---

## CASTELNOVO NE' MONTI

*Felina di Castelnovo ne' Monti, strade e piazze*

*Show Festival*

*Festival delle Cittaslow*

*X<sup>a</sup> edizione*

---



Evento enogastronomico e culturale con la partecipazione delle città aderenti all'associazione Cittaslow, Rete Internazionale delle Città del Buon Vivere, tra sapori, suoni e prodotti di eccellenza provenienti da tutta Italia.

Comune di Castelnovo ne' Monti, Monia Malvolti  
tel. 0522/610249  
[m.malvolti@comune.castelnovo-nemonti.re.it](mailto:m.malvolti@comune.castelnovo-nemonti.re.it)



3-5 settembre  
10-12

---



## GUALTIERI

*Palazzo Greppi - Santa Vittoria di Gualtieri*  
*XIV<sup>a</sup> 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 le differenti varietà di Lambrusco Reggiano.

Circolo Al Palazzo  
tel. 0522/833444  
[circoloalpalazzo@libero.it](mailto:circoloalpalazzo@libero.it)  
Massimo Donelli  
tel. 335/8382664  
[m.donelli@mecoop.it](mailto:m.donelli@mecoop.it)



5 settembre

---

**BAGNOLO IN PIANO**

*Via della Repubblica*

*VI<sup>a</sup> 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

18-19 settembre  
25-26

---

**REGGIOLO**

*Centro storico*

*XV<sup>a</sup> Fiera della zucca*

---



Due interi fine settimana dedicati ad uno dei prodotti più cari alla tavola della bassa reggiana con il quale, nei decenni, si sono moltiplicati gli abbinamenti eno-gastronomici: la zucca. Stand enogastronomici con prodotti tipici, iniziative culturali, rievocazioni storiche e degustazioni.

Proloco

Lara Burchi

tel. 338/6188748 - 334/5924497

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



settembre

25-26

---

**GUASTALLA**  
*Centro storico*

*Mustum ardens all'interno di Piante e  
animali perduti - XIV<sup>a</sup> edizione*

---

All'interno di "Piante ed animali perduti", mostra mercato di varietà tradizionali di frutti, fiori, 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](mailto:iatguast@libero.it)

3 ottobre

## SAN MARTINO IN RIO

*Rocca Estense e vie del centro storico*  
*VII<sup>a</sup> Pigiatura in piasa*

Protagonista della manifestazione è il mosto d'uva, dalla pigiatura tradizionale fatta nella "navâsa" 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 straordinaria con visite guidate della Rocca Estense, del Museo dell'Agricoltura e del Mondo Rurale.

Ufficio Cultura, Tempo Libero e  
Giovani,  
Comune di San Martino in Rio  
Marco Vergnani  
tel. 0522/636709  
cultura@comune.sanmartinoinrio.re.it  
Pro Loco, tel. 0522/636736  
prolocosanmartinoinrio@gmail.com





16-17  
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 del vino: gesti ormai dimenticati ai giorni nostri.

Informa Turismo, Comune di Correggio  
tel. 0522/631770  
turismo@comune.correggio.re.it

23-24 ottobre

**CARPINETI** *Centro storico*  
*Maratona del sapore: Savurètt*



Il Savurètt è 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. 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

# 7 novembre



## CASALGRANDE

*Salvaterra centro*

### *L'arte della sfoglia all'interno della VI<sup>a</sup> 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 "rasdore" 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](mailto:r.mareggini@comune.casalgrande.re.it)



# 7-14 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](mailto:info@cavola.it)

# I3-I4

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 biologico, 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 e adulti.

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



# I3-I4

novembre

**SCANDIANO** *Rocca del Boiardo*

*Regustibus - Festival gastronomico dei prodotti della collina - I° Palio della spergola*

Protagoniste sono le cantine del territorio che mettono a disposizione della giuria, composta dalla delegazione reggiana dell'Associazione Italiana Sommelier il vino bianco di uva spergola, vitigno autoctono della zona scandianese che gode della Denominazione Comunale (De. Co).

Ufficio Commercio, Turismo e Fiere, Comune di Scandiano,  
Monica Campioli, tel. 0522/764290, m.campioli@comune.scandiano.re.it



## RUBIERA

*Centro storico*

*Gnocco, salame ... e fantasia*

# 12

dicembre



Ufficio Commercio, Attività  
Produttive, SUAP, Comune di  
Campagnola Emilia  
Annalisa Gorini, tel. 0522/750734  
a.produttive@comune.campagnola-  
emilia.re.it  
Aristide Gozzi  
tel. 348/8943075  
ilcicciolodoro@libero.it

# 5

dicembre

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

## CAMPAGNOLA EMILIA

*Centro storico*

*XI<sup>a</sup> 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 concentrati in Piazza Roma, dominata dal torchio gigante, fabbricato appositamente per produrre il supercicciolo da guinness.

*“Gli Ori della terra reggiana” è uno degli appuntamenti più apprezzati della Biennale del Paesaggio: un calendario coordinato nel quale ventuno Comuni propongono manifestazioni dedicate alle proprie tipicità enogastronomiche, con un'attenzione che si estende al territorio nel suo complesso, per valorizzarne il patrimonio artistico, artigianale, culturale e ambientale.*

*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.*

*Ogni realtà locale ha qualcosa di peculiare da offrire: carni, insaccati, l'aceto balsamico, vini, liquori, piatti tipici tra primi, secondi e dolci, il Pannigiano-Reggiano, la zucca, le sfoglie, i ciccioli, i funghi e 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 e raccontare sulla spinta di quella nuova sensibilità eco-sostenibile che la Provincia di Reggio Emilia, con la Biennale del Paesaggio, vuole diffondere.*

[www.biennaledelpaesaggio.it](http://www.biennaledelpaesaggio.it)

Con il contributo di:



Camera di Commercio  
Reggio Emilia



enìa

coopsette

ACANTO

TIKER  
Self