

44

Quest'anno le Eccellenze si incontrano alla

SAGRA DEL TORTELLINO TRADIZIONALE DI CASTELFRANCO EMILIA

 *tirato al mattarello*

promossa e organizzata da
"la SanNicola"
Associazione di Promozione Sociale



Solo Sfoglia tirata al Mattarello

Ph. Maurizio Camagna

DAL 4 AL 14 SETTEMBRE 2025



Anche quest'anno potrete gustare piatti senza glutine



BORGHI.COM

Innovazione e tradizione si incontrano a Castelfranco Emilia. **Benvenuti in Borghi.**

Con oltre il 95% di export, Borghi è un esempio di leadership globale nella produzione di macchine per spazzoleria. Operiamo con successo in tutto il mondo grazie alle nostre radici ben salde nel territorio, in particolare a Castelfranco Emilia. Questo legame, unito alla forza del nostro team di professionisti, ci consente di eccellere in ricerca, innovazione tecnologica e attenzione alle esigenze dei clienti.



QUEST'ANNO SARANNO 44 EDIZIONI E... "RIGOROSAMENTE IN BRODO DI CAPPONE"

Novità assoluta: in un libro LA SAN NICOLA racconterà questi anni di Sagra. Notizie, aneddoti, foto, personaggi incontrati, storie di vita vissuta, Osti e Dame... e di come, allora, dei baldi giovani si misero in gioco per far ripartire una festa e un paese. Di anno in anno, da quasi mezzo secolo, questi volontari hanno lavorato e dato una identità a questo paese che amiamo, adagiato ai lati della via Emilia.

Incredibilmente, all'inizio erano tanti quelli che credevano di vedersi usurpare le loro bandiere, rosse o bianche. Il Parroco stesso si trovò, per la prima volta, il Sindaco e il gonfalone del Comune in processione. Si sono dovuti ricredere quando i Castelfranchesi sono tornati con le famiglie nelle piazze per gustarsi e farsi propria la loro festa: la Festa, la Sagra di tutti. La partecipazione di persone di tutte le idee e estrazione sociale che si incontrano senza nessuna bandiera, che si parlano, si salutano e sono visibilmente felici di farlo davanti a un brodo di cappone, è stato il più grande successo e soddisfazione di questi anni 44 anni: un grande passo... una grande conquista di rispetto, pace e convivialità, in una terra che aveva divisioni. E ovviamente, di questi tempi, la soddisfazione di vedere i turisti che ci hanno letto sulla Lonely Planet, o le tavolate di ragazzi che portano i loro colleghi universitari o stranieri a degustare il piatto identitario della loro terra: il Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia.

Vi consigliamo di leggerlo, perché mezzo secolo di Castelfranco Emilia è impresso nel libro.

La Sagra ha una sua vita, un suo format consolidato, con un'attenzione al sociale e alle esigenze del paese, e siamo sicuri, la partecipazione ne è la prova, che viene vissuta da tutta la Comunità come un evento importante, dai tanti giovani, famiglie, associazioni,

Istituzioni, nessuno escluso.

Come sapete LA SAN NICOLA APS, assieme alle MAESTRE SFOGLINE di CASTELFRANCO EMILIA APS ha ispirato e sta attuando diversi progetti rivolti al sociale e non manca mai di essere punto di riferimento dei tanti che chiedono, collaborando, aiuti e sovvenzioni.

Proteggiamo e amiamo le tradizioni, non siamo nostalgici, ma guardiamo rinnovandoci al futuro: LA SAN NICOLA appoggia come supporter, al fianco di tante altre prestigiose realtà imprenditoriali, il Comitato per la candidatura Unesco della Cucina Italiana.

- Questa 44°esima edizione si caratterizza e si qualifica per un tardo pomeriggio molto importante per la Comunità Castelfranchese. **Il 9 settembre verrà data la Cittadinanza Onoraria al nostro Vescovo Sua Eminenza il Cardinale Matteo Maria Zuppi.** Voluta da tutte le forze presenti nel Consiglio Comunale, ci fa piacere che questo avvenga durante la Sagra, sul palco di piazza della Vittoria.

Una novità sarà la rielaborazione e qualificazione del corteo storico del 14 settembre. Le persone che hanno partecipato come "Oste e Dama" nella edizione passata, la campionessa di ciclismo Rachele Barbieri e il campione, ora dirigente di Modena Volley, Andrea Sartoretti, passeranno il simbolo del comando, il mattarello, a uno straordinario cuoco, o come ama definirsi, un professionista del gusto: il Bolognese **Max (Massimiliano) Poggi.** Persona che ha a cuore il sociale è il Presidente dell'Associazione Emiliano-Romagnola "Chef to Chef". Come da tradizione, il nome della "Dama" sarà svelato all'ultimo, ma statene certi sarà una persona prestigiosa.

Nel 2010 fu presentata a Castelfranco la prima Notte Rosa, dopo qualche anno l'Amministrazione ci chiese di rimpiazzarla con la Festa dello sport. Ora è nostra intenzione,

venerdì 5 settembre, riproporla.

Domenica 7 settembre Castelfranco ospiterà il XXIV° Raduno Regionale ANVVF Emilia Romagna provinciale di Vigili del Fuoco.

Quest'anno, ed è la quarta edizione, nelle serate dal lunedì 8 al venerdì 12 verrà riproposta la "Ricetta Piacere Modena": ogni sera una proposta preparata da Chef e Ristoranti del territorio con protagonisti i prodotti DOP o IGP modenesi.

Riprendiamo i concerti (ogni sera una proposta diversa), le serate ballo o con attori. Non mancano le serate Jazz per dare spazio anche agli appassionati di questo genere: tutti gli Spettacoli, come sempre, sono GRATUITI.

Troverete nel giornalino-rivista il programma completo e tante altre interessanti notizie

Ricordiamo amici e sfoglino che ci hanno lasciato...purtroppo la vita ha un inizio e una fine... ma sono sicuro che da lassù ci accompagneranno e saranno sempre con noi

Siamo sicuri che apprezzerete la nostra particolare attenzione alla festa che anche quest'anno sarà ECOSOSTENIBILE.

Un GRAZIE ai Volontari della San Nicola persone straordinarie!, alle Maestre Sfoglino, agli Inserzionisti, agli Sponsor, alle Istituzioni, ai singoli Cittadini che ci appoggiano non solo durante la sagra, ma tutto l'anno.

Vorremmo augurare al Parroco Don Luciano Luppi e al Sig. Sindaco Giovanni Gargano un proficuo buon lavoro per la nostra Comunità.

Buon Tortellino Tradizionale, naturalmente in brodo di cappone, a TUTTI.

Giovanni Degli Angeli
**Presidente Associazione
La San Nicola APS**



ASSOCIAZIONE MAESTRE SFOGLINE A.P.S. di Castelfranco Emilia



La nuova show-room delle Maestre Sfogline di Castelfranco Emilia.

Uno spazio in Piazza Garibaldi 7 per dimostrazioni ed eventi
per aziende, professionisti della ristorazione e turisti,
per la divulgazione dell'arte di queste signore.

La show-room ha visto varie visite di turisti italiani e stranieri, che sono venuti
a conoscere l'arte delle Maestre Sfogline.

Collaboriamo con Chef e professionisti della ristorazione.

Sono state organizzate giornate con le Scuole di Castelfranco Emilia e di Modena, in collaborazione col Comune.

Inoltre, uno spazio per le vendite straordinarie mensili del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia, che di solito si tengono l'ultimo weekend del mese.



II PROGETTO FORTE URBANO

FORTE URBANO LAB è il luogo dove viene prodotto interamente a mano il Tortellino Tradizionale Di Castelfranco Emilia, e dove le Maestre Sfogline formano i giovani detenuti all'arte della sfoglia, per favorire il re-inserimento in un percorso lavorativo e socialmente degno.

Cultura del Territorio Emiliano;
Insegnare un lavoro artigianale;
Mantenere una grande tradizione.

Tutto in un progetto innovativo nato in collaborazione con il
Comune di Castelfranco Emilia, il Ministero di Giustizia e Regione Emilia Romagna.



Per informazioni
www.maestresfogline.it
info@maestresfogline.it



IL GIALLO VA SU TUTTO

Ti aspettiamo **venerdì 12 settembre** per conoscere
da vicino tutti i campioni di Modena Volley

ATLANTIC
Fluid Tech



IL GIALLO VA SU TUTTO

Insieme è meglio. Vi aspettiamo!



OFFICIAL
PARTNER



Ci sono cose che, più di ogni altra, raccontano chi siamo. Castelfranco Emilia è la Città dove gli "abbracci" si mangiano.

Sì, perché in ogni tortellino tradizionale c'è un abbraccio. Un abbraccio fatto di pasta sottile, tirata a mano, che avvolge con delicatezza un cuore gustoso e autentico; quello della nostra Città e del nostro Territorio.

È un gesto d'amore che si tramanda da secoli, una forma che unisce – proprio come facciamo ogni giorno nella nostra comunità.

Il Tortellino Tradizionale non è solo un piatto: è la nostra dichiarazione di identità, è la sintesi perfetta di ciò che siamo.

Fatto a mano, uno per uno, mai uguale all'altro, come le persone che abitano la nostra città.

Ciascuno con la propria storia, il proprio passo, la propria voce.

Eppure, insieme, tenuti insieme da quell'impasto di valori che ci rende comunità: cura, rispetto, tradizione, accoglienza.

La 44ª Sagra del Tortellino Tradizionale è molto più di una festa gastronomica.

È un momento in cui Castelfranco Emilia si racconta al mondo per quello che è: una città viva, orgogliosa, capace di custodire con le mani il passato e di dividerlo col cuore, ogni giorno proiettandolo nel futuro senza paura.

Una città dove, nella piega perfetta e imperfetta di un tortellino, ci riconosciamo tutti, come in un gesto d'affetto.

Perché un tortellino è un abbraccio che puoi mangiare.

E Castelfranco Emilia è la città dove questo accade davvero.

Essere il Sindaco di una comunità così – che sa accogliere, intrecciare differenze, trasformarle in forza e sapore – è un privilegio immenso.

Lo è soprattutto oggi, quando le tradizioni rischiano di diventare folklore, e invece qui da noi sono vita quotidiana, senso profondo, orgoglio civico.

Grazie alle nostre meravigliose Maestre Sfoglino, anime silenziose e luminose di questa tradizione. La loro anima, la loro passione si sentono in ogni Tortellino che si assaggia e lo fa diventare UNICO come è unico il Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia.

Grazie ai volontari, alle associazioni, agli artigiani, ai commercianti, a chi partecipa con il cuore, a chi torna ogni anno per sentire – e assaporare – l'abbraccio della nostra città.

Castelfranco Emilia è la città del tortellino.

E il tortellino, qui, è la forma che ha il nostro modo di volerci bene.

Buona Sagra a tutti. Viva le Maestre Sfoglino, viva il Tortellino Tradizionale, viva Castelfranco Emilia.

Oramai ci siamo! Gli "abbracci" sono pronti; ora tocca a tutti voi venirli a prendere.

**Il Sindaco
Giovanni Gargano**

I CONCITTADINI O LE ASSOCIAZIONI SEGNALATI DALLA "SAN NICOLA APS"

che con il loro lavoro, hanno portato lustro al nome della nostra città, riceveranno un riconoscimento, da parte dall'Amministrazione Comunale, il **14 SETTEMBRE ORE 11,00** in Piazza della Vittoria, in occasione della Sagra del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia 2025

STEFANIA PASQUALINI

Fin da piccola osservavo le mie nonne che tiravano la sfoglia e riempivano i quadratini di impasto e le ammiravo incantata mentre con maestria arrotolavano perfettamente i tortellini attorno al dito. Poi sono diventata grande e mi hanno insegnato come farli e ho sempre ricordato quei momenti pieni d'amore e cura con profonda gioia. Quando mi sono trasferita prima ad Aosta e poi all'estero a Chambéry (Francia), Budapest (Ungheria) e Madrid (Spagna), parlando con compagni di classe e colleghi le domande per conoscersi erano sempre le stesse: di dove sei? Cosa c'è di famoso nel tuo luogo d'origine? Nel mio, un paesino esattamente a metà tra Modena e Bologna, c'era il tortellino.



Per questi motivi ho deciso di orientare il mio lavoro di ricerca per l'elaborato finale proprio sul tortellino. La mia tesi è suddivisa in tre capitoli: il primo si occupa di presentare il turismo enogastronomico attraverso una panoramica generale guidata dalle definizioni di esperti del settore nazionali ed internazionali per poi passare ad una visione italiana con le nuove tendenze, sfide e prospettive per questo tipo di turismo nel nostro paese.

Il secondo capitolo presenta il turismo enogastronomico a livello regionale, con dati e statistiche sulle presenze e sugli arrivi per poi passare alle strategie di promozione turistica

WALTER DONDI E GIANCARLO GOVERNATORI

Due pluri-campioni Italiani: Walter Dondi e Giancarlo Governatori e uno storico "Gruppo Gimkanisti di CASTELFRANCO Emilia". Un GRUPPO straordinario di Persone Castelfranchesi per una disciplina sportiva: chiediamo scusa se non citiamo tutti,



ma abbiamo pensato a Walter e Giancarlo per rappresentarli tutti. Vi ricordate le gincane? Erano gare popolarissime negli anni 50 e 60 a basso costo ed alta soddisfazione, con grande partecipazione di pubblico. Mi piace citare che uno straordinario super Campione come

sia offline, con eventi e manifestazioni, sia online attraverso varie campagne social dedicate a gruppi target nazionali ed internazionali. La seconda parte del capitolo si concentra sulle eccellenze gastronomiche della regione con una carrellata dei prodotti DOP ed IGP dell'Emilia-romagna per poi concludersi con l'analisi dei vari tipi di pasta fresca che si possono trovare in Emilia.

Il terzo capitolo è dedicato ad esplorare le origini storiche, le tradizioni e l'evoluzione del tortellino, approfondendone il ruolo identitario per la comunità locale, l'impatto nel panorama enogastronomico italiano e le varie sfaccettature che la promozione del prodotto ha assunto nell'era digitale.

Ho deciso inoltre di inserire un sottocapitolo dedicato alle associazioni che si occupano di fare beneficenza attraverso la realizzazione del tortellino, citando progetti come "Maestre Sfoglino", "Pan Onlus" e "Forte urbano lab" perché penso sia doveroso far conoscere queste realtà e dimostrare come la pasta fresca possa essere simbolo anche di unione, inclusione e riscatto. Ringrazio ancora una volta il Sindaco e il presidente de "La San Nicola" Giovanni Degli Angeli per avermi fornito spunti di fondamentale importanza nella stesura del mio elaborato finale ed avermi guidato nella ricerca con cura ed infinita passione verso il proprio lavoro ed il territorio che abitano. Adesso il mio obiettivo è di lavorare nel turismo e nella sua promozione a livello internazionale tenendo sempre fede a quelli che sono i miei valori e alle tradizioni della mia terra che custodisco gelosamente. Perché la provincia non è un limite, ma un punto di partenza.

Stefania Pasqualini

Giacomo Agostini ha iniziato la sua carriera con le gincane a 10 anni... Dal 1960 i Vespa Club organizzano gare di gincana e a Castelfranco si sono effettuati in seguito i Campionati Italiani. Va dato atto, per gli appassionati delle due ruote, il ruolo determinante che ha avuto il Moto Club Uisp Castelfranco Emilia, fra l'altro ha collaborato per tanti anni con la San Nicola, dando lustro alla Sagra. Sin da ora vi comunichiamo che a Motori&Sapori del prossimo anno daremo largo e meritato spazio con mostra ed esposizione di mezzi a questi bravi appassionati delle due ruote.



SOCIETÀ "LA TROTTOLA ASD"

LA TROTTOLA TRIONFA AI MONDIALI E VINCE L'ORO

Castelfranco Emilia brilla ai Campionati Mondiali di Ginnastica Coreografica, grazie alle ginnaste della società La Trottola Asd che, addirittura, hanno conquistato la medaglia d'oro nella propria categoria. Le 14 ragazze della società castelfranchese che hanno preso parte alla competizione, allenate da Patrizia Marlettini, hanno infatti trionfato a Lisbona, alla quinta edizione del mondiale di ginnastica coreografica "Gym for Life challenge", organizzata dalla FIG, Federazione internazionale ginnastica.



I CONCITTADINI O LE ASSOCIAZIONI SEGNALATI DALLA "SAN NICOLA APS"

che con il loro lavoro, hanno portato lustro al nome della nostra città, riceveranno un riconoscimento, da parte dall'Amministrazione Comunale, il **14 SETTEMBRE ORE 11,00** in Piazza della Vittoria, in occasione della Sagra del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia 2025

AGRITURISMO GRIMANDI

**UNA BELLEZZA STORICO - ARTISTICA NELLA PIANURA MODENESE
DOVE SCOPRIRE ANTICHI SAPORI E PIATTI DELLA TRADIZIONE!**



L'Agriturismo Grimandi come ristorazione nasce sul finire degli anni '80 grazie alla felice intuizione del nonno Tonino (classe 1928). Lo aiuta l'innata capacità di relazione, la buona cucina che porta

in tavola (ancora oggi alcune ricette sono custodite gelosamente), e un ambiente di una rara bellezza storico-artistica della pianura modenese che si apre agli ospiti e che pian piano si riempie di oggetti e testimonianze del mondo contadino divenendo un piccolo museo.

Oggi siamo alla terza generazione, dove i figli di Roberto ed Elisabetta, Fabio e Federico, al termine degli studi, decidono di dedicarsi all'agriturismo partecipando anch'essi all'attività. Tutta la

famiglia Grimandi è quindi impegnata tra i campi e il ristorante: il titolare Roberto in sala, ma lo vedrete spesso sul trattore e per i campi a sorvegliare ed accudire i frutteti e i vigneti, aiutato da Fabio, pronti ad accogliervi curando ogni dettaglio per farvi sentire come a casa; Elisabetta in cucina, una cuoca, ancorché autodidatta, completa, coadiuvata adesso dalle giovani ma promettenti mani di Francesca e Sara. Un impegno condiviso, che rende ogni esperienza un momento speciale.

Utilizzando i propri prodotti e valorizzando le piccole produzioni locali, l'agriturismo Grimandi Zonino offre antichi sapori e piatti tradizionali della cucina modenese e bolognese. Tutto viene fatto da noi. Appena seduti a tavola troverete il cestino del pane, con strie, grissini e gnocco ingrassato. Ormai essenziale è il nostro benvenuto: tortellone fritto ripieno di squaquerone accompagnato dalla salsa agrodolce di peperoni gialli e rossi!

Il gnocco fritto, l'erbazzone, i chelzagà e le frittelle di sgarbazza sono solo alcuni degli antipasti proposti.

La pasta è fatta in casa e la varietà è ampia, dalle tagliatelle ai tortellini in brodo di cappone, dai gnocchetti di patate alla pasta al torchio, dai tortelloni di ricotta ai passatelli asciutti, dalle crespelle gratinate al forno alle immancabili lasagnette ai carciofi.

Tra i secondi, il guanciale di maialino cotto al forno piano piano e il coniglio al parmigiano in petronilla sono presenti nel menù da oltre trent'anni. Non mancano ovviamente le crescentine (tigelle) accompagnate da salumi selezionati, formaggi e intingoli vari. Grande è la scelta tra i dolci, tutti fatti in casa da noi, tra cui la zuppa inglese, la crostata con crema pasticcera e amarene e la torta di mele servita tiepida con il gelato alla crema di nostra produzione.

CROCEBLU

40TH
1985 - 2025

CROCE BLU

Castelfranco E. • Norantola • San Cesario s.P.

CROCEBLU

TI ASPETTIAMO
AL NOSTRO STAND

CROCEBLU

CROCEBLU

CROCEBLU

CROCEBLU

CROCEBLU

CROCEBLU



CORSO DI ARTE CULINARIA 2025



"la SanNicola"
Associazione di Promozione Sociale

CORSO DI ARTE CULINARIA

Impariamo a tirare la sfoglia con il mattarello
Tagliatelle, tagliolini, quadrucchi, maltagliati, tortelloni e il Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia

Esercitazioni pratiche affiancate dalle Maestre Sfogline della San Nicola e i Consorzi dei prodotti tipici Modenesi

**Incontri: 3, 6, 10, 13 e 17 febbraio 2025
dalle ore 20,00 alle 23,00.**

Il corso si terrà presso l'Istituto G. Guinizelli
Via Risorgimento, 58 strada direzione Piamazzo
e campo sportivo Ferrarini - Castelfranco Emilia (MO)

Info e prenotazioni: info@maestresfogline.it

Associazione La San Nicola - 41013 Castelfranco Emilia (MO)
www.lasanicola.it - Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia

COSTO DEL CORSO 200,00 €

Realizzato dall'Ente locale di riferimento dell'Unione degli Enti Locali della Provincia di Modena e Reggio Emilia, con il contributo dell'Ente locale di riferimento dell'Unione degli Enti Locali della Provincia di Modena e Reggio Emilia, e con il contributo dell'Ente locale di riferimento dell'Unione degli Enti Locali della Provincia di Modena e Reggio Emilia.

In collaborazione con



Nel mese di febbraio 2025, si è svolta una nuova edizione del Corso di Arte Culinaria "IMPARIAMO A TIRARE LA SFOGLIA CON IL MATTARELLO" organizzata dall'Associazione "La San Nicola APS" e l'Associazione "Maestre Sfogline di Castelfranco Emilia APS".

Durante questo periodo, i promessi sfoglini/e hanno potuto imparare attraverso esercitazioni pratiche, a tirare la sfoglia con il mattarello per poter realizzare tagliatelle, tagliolini, quadrucchi, maltagliati, tortelloni e il Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia.

Supervisor, le Maestre Sfogline di Castelfranco Emilia. Hanno contribuito alla realizzazione di questo corso anche i Consorzi dei prodotti tipici Modenesi.

Il corso si è svolto presso l'Istituto G. Guinizelli di Castelfranco Emilia. L'adesione al corso è stata eccezionale, da tutto esaurito.

Il ricavato dell'iscrizione al corso è stato devoluto all'Istituto G. Guinizelli e all'Istituto G. Marconi di Castelfranco Emilia. Tutte le spese sono state sostenute da parte dell'Associazione di Promozione Sociale "La San Nicola".



I MAGNIFICI VENTI

Ed eccoli: i magnifici 20 nuovi sfoglini/e del Corso di Arte Culinaria *IMPARIAMO a TIRARE la SFOGLIA col MATTARELLO 2025!*

Hanno ricevuto il loro diploma e ringraziato le loro Maestre Sfogline di Castelfranco Emilia
Grazie a tutti: siete stati bravissimi !

CONTRIBUTI E DONAZIONI DELLA ASS. LA SAN NICOLA



Nell'ambito della Sagra del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia, che l'associazione La San Nicola assieme alle Maestre Sfoglino promuovono e gestiscono da 44 anni, con la collaborazione del Comune di Castelfranco Emilia, si è creato sin dall'inizio un circuito virtuoso grazie al quale i volontari che forniscono aiuto e collaborazione all'associazione, hanno la possibilità di ricevere un contributo in varie modalità: in strutture o materiali vari, aiuti finanziari, per attuare i propri programmi ed iniziative.

Venerdì 7 giugno 2025, nella Sala Consiliare del Municipio di

Castelfranco Emilia, si è svolta la conferenza stampa durante la quale sono stati consegnati gli assegni delle donazioni dell'Associazione "La San Nicola", in collaborazione con le Maestre Sfoglino, per la Sagra del Tortellino tradizionale di Castelfranco nel 2024.

Grazie al lavoro dei volontari, è stato possibile devolvere oltre 14.000 euro per supportare diverse istituzioni locali, così divisi:

- Istituto Comprensivo Marconi - € 2.100,00
- Istituto Comprensivo Guinizelli - € 2.100,00
- Istituto Comprensivo Marconi - € 1.516,50
- Comitato Genitori Guinizelli - € 900,00
- Scuole Elementari Cavazzona - € 900,00
- Comitato genitori Marconi - € 900,00
- Scuola infanzia Scoiattolo - € 400,00
- Asilo Walt Disney - € 400,00
- Ass. ADMO Emilia-Romagna - € 5.000,00 (già consegnati)

Nello specifico grazie alla collaborazione durante la Sagra del 2024 i due principali Istituti Castelfranchesi G. Guinizelli e G. Marconi riceveranno un contributo finanziario. "Anche il ricavato delle iscrizioni del corso d'arte gastronomica ripreso a gennaio 2025, viene devoluto integralmente ai due Istituti citati – commentano il Presidente delle Maestre Sfoglino Sergina Caponcelli e della San Nicola Giovanni Degli Angeli. Altre donazioni, per collaborazioni durante tutto il 2024 arrivano, compreso scuole, ad oltre 29.500.



La cittadinanza non ha età

AUSER (Autogestione Servizi)

AUSER è un'associazione nazionale di Volontariato e Promozione Sociale, impegnata a promuovere l'invecchiamento attivo e a valorizzare il ruolo degli anziani all'interno della società.

Le nostre principali attività

 Sostegno alla persona

Promuovere una vecchiaia attiva significa consentire alle persone di continuare a vivere nella propria casa e nel proprio quartiere, mantenendo autonomia e relazioni. AUSER sostiene in particolare gli anziani più soli e fragili attraverso servizi mirati di assistenza e compagnia, tra cui:

- Accompagnamento protetto con auto
- Consegna pasti a domicilio
- Consegna di spesa e farmaci
- Servizio di "telefono amico"
- Attività di socializzazione
- Promozione e partecipazione ad iniziative culturali e ricreative

AUSER Castelfranco Emilia

Via Solferini 23

Tel. 052/258305

gestionevolontari@comcastelfranco.it

Auser Volontariato di Modena ODV - Organizzazione di Volontariato iscritta al Registro n. 66598, di cui al D.Lgs. 117 del 2017 - C.F. 9402469055 - Via Ciro Menotti, 137 - 41123 Modena - Tel. 059 257824 - Fax 059 215855 - www.ausermodena.it - email: amministratore@comcastelfranco.it - auservolontariato@pec.it



 Trasporto sociale

Il trasporto sociale è uno degli strumenti principali con cui AUSER garantisce assistenza a persone autosufficienti o parzialmente autosufficienti che, indipendentemente dall'età, si trovano nell'impossibilità di spostarsi in autonomia.

I servizi di trasporto e accompagnamento riguardano prevalentemente:

- Visite socio-sanitarie e terapie
- Attività di attività sociale
- Consegna di prodotti, servizi e farmaci

Offriamo inoltre il servizio di trasporto per cure termali. In particolare, il servizio verso le Terme di Salsomaggiore è attivo da diversi anni, a seguito delle numerose richieste di cittadini (anziani, disabili, bambini) che necessitano di questo servizio in quanto sono in grado di raggiungere la struttura per motivi di distanza, tempo o difficoltà economiche.

Il trasporto avviene tramite auto e pulmini provenienti dai vari comuni della provincia.



Stefani Group Srl

DISTRIBUZIONE BEVANDE MODENA E BOLOGNA

www.stefani-group.com

Tel. 059932303 - info@stefani-group.com

Ci prendiamo cura del tuo sorriso.

Dal 1996 noi dello **Studio del Dott. Claudio Malagoli** ci prendiamo cura del sorriso di piccoli e grandi pazienti con la nostra **passione**, la nostra **professionalità** e le più avanzate **tecnologie**.



Dott. Claudio Malagoli

Via Garagnani, 57 - Castelfranco Emilia (MO) - tel. 059 927320 - www.studiodentisticomalagoli.com

StudioDottClaudioMalagoli studio.dott.claudio_malagoli

 dott. claudio
malagoli
studio dentistico

Il nostro studio si occupa di:

- Igiene orale e prevenzione
- Implantologia TAC guidata mininvasiva flapless
- Implantologia a carico immediato
- Odontoiatria estetica e sbiancamento
- Faccette in ceramica-disilicato di litio

- Medicina estetica del viso mininvasiva
- Odontoiatria conservativa
- Parodontologia - Chirurgia parodontale
- Chirurgia odontostomatologica laser
- Chirurgia odontostomatologica mininvasiva con tecnica piezoelettrica
- Endodonzia con microscopio

- Gnatologia (cura delle contratture dei muscoli della testa e del collo)
- Trattamento delle apnee ostruttive del sonno
- Ortodonzia intercettiva - Ortodonzia con allineatori trasparenti
- Odontoiatria pediatrica con ludoteca

- Protesi fissa e mobile
- Impronta digitale
- Sedazione cosciente
- Sedazione con protossido di azoto
- Scan-face: scansione tridimensionale del volto e realizzazione prototipi indossabili per previsualizzazione del risultato finale

04 GIOVEDÌ
SETTEMBRE

MAGIC ROCK
ESIBIZIONE SCUOLA DI DANZA

Piazza della Vittoria
dalle ore 21:30
EVENTO GRATUITO

44 Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
• tirato al mattarello



Il Gruppo di Ballo Magic Rock appartenente all'Arco Polisportiva di Castelfranco Emilia sin dal lontano 1979 diffonde il piacere del ballo nelle sue varie sfaccettature.

Istituzione locale, festeggia quest'anno 46 anni di costante attività. Intere generazioni si sono succedute in variopinte kermesse di generi, ritmi, emozioni interpretate da bambini, ragazzi e adulti. Rock and roll, boogie woogie, twist, latini americani, hip hop e tante coreografie di gruppo.

Questo è il concretizzarsi di ore e ore di lavoro invernale, di sarti, costumisti, scenografi, tecnici audio e luci intenti nel mettere in piedi ogni singolo dettaglio dello spettacolo. Per anni il gruppo ha svolto innumerevoli gare sportive, ottenendo sempre ot-

timi piazzamenti ai campionati italiani ed europei.

Dal 1988 il Magic Rock cessa di iscriversi a competizioni sportive per dedicarsi esclusivamente all'allestimento di spettacoli, svolti nelle più importanti manifestazioni locali. Carte vincenti del Gruppo sono una continua innovazione ed evoluzione al fine di creare uno spettacolo vario e sempre nuovo, che sorprenda e coinvolga continuamente l'affezionatissimo pubblico. Un ringraziamento speciale a Remo, Marco, Lara, Ylenia, Giovanna, Tania, Barbara, Erica, Giorgia, Luca, Sabrina, Silvia, Alessandro, Pietro, Mariangela, Mirko, Simona, Beppe, Alessio, Federica, Sandro, Sara e Renzo, coordinatori presenti e passati, che hanno reso il Gruppo di Ballo quello che è oggi.



dalle ore 19:30 sono aperti gli stand gastronomici.

Potrete gustare il *Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia* prodotto a mano con sfoglia tirata al *mattarello* e servito in brodo di cappone, fulcro di tutta la festa e tante altre specialità.

**PIAZZA
BERGAMINI**

VENTURELLI

ABBIGLIAMENTO UOMO

Corso Martiri, 171 - 41013 Castelfranco Emilia (Mo)

Tel. 059 926386 - Fax 059 9530472

www.venturelliabbigliamento.it - info@venturelliabbigliamento.it



ASSISTENZA FISCALE A PRIVATI

MODELLO 730 A PREZZO CONVENIENTE

ISEE - NASPI E PRATICHE INPS - PRATICHE

AGENZIA DELLE ENTRATE - DIMISSIONI

ONLINE - PRATICHE IMMIGRAZIONE



ESPERTI SPECIALIZZATI NEL CREDITO

**MUTUI IPOTECARI - ACQUISTO PRIMA CASA
CESSIONE DEL QUINTO DIPENDENTI E PENSIONATI**

FINANZIAMENTI COMPRESO CONSOLIDI

FINANZIAMENTI AD IMPRESE DI OGNI TIPO

***FISSA UN APPUNTAMENTO PER LA TUA
CONSULENZA GRATUITA!***

CAF- Patronato

**Via Ripa Inferiore, 83, angolo Via Cappi (vicino
Polizia Municipale) - Castelfranco Emilia (MO)**



059.8725546 - 328.3185911 - 327.9469138

info.cafcastelfranco@gmail.com



POLISPORTIVA CASTELFRANCO EMILIA

Dal 1959 al centro della comunità.



Riassumere 66 anni di storie e di storia della Polisportiva in una pagina non è semplice.

Il rischio di dimenticare qualcosa o trascurare qualcuno è altissimo. C'è un filo conduttore che lega il 1959 - anno in cui nasce ufficialmente la nostra associazione sotto la guida del primo presidente, Luigi Reggiani - ai giorni nostri ovvero la



socialità e l'appartenenza.

Quel senso di collettività, di servizio, di organizzare proposte per tutti. Queste attività hanno coinvolto e tutt'oggi abbracciano ogni fascia di età. Partendo dai corsi di psicomotricità e avviamento allo sport per bambini e bambine che ancora frequentano la scuola materna fino alle tante attività per la terza età. Nel mezzo del cammino di vostra vita potete scegliere tra tantissime discipline sportive individuali e di squadra; ne citiamo alcune - in rigoroso ordine alfabetico, perché le abbiamo tutte a cuore e non riusciamo a fare preferenze; atletica, danza sportiva, frisbee, pallavolo, pattinaggio, tennis e tiro con l'arco, tutte attività che si svolgono nei diversi impianti comunali che abbiamo l'onore (e l'onere) di gestire; esplorano la penisola in lungo e in largo invece i tesserati dei nostri gruppi di ciclismo, podismo e pesca sportiva.

Mentre nella sede di Via Andrea Costa troviamo il circolo di biliardo e moltissimi corsi di ginnastica; zumba, pilates, step, yoga e le ginnastiche di mantenimento o del benessere per soddisfare le esigenze del pubblico mattutino o serale. Sempre "alla Stalla" organizziamo Sport in Gioco, il nostro centro estivo per la fascia "elementari" di cui andiamo davvero orgogliosi; ben supportato da Sport in Pista che allo stadio Ferrarini coinvolge i ragazzi delle scuole medie e dal Tennis Camp ospitato sui nostri campi. La nostra sede, la potete ammirare in una foto d'epoca e cui dedichiamo impegno quotidiano per mantenerla al meglio giorno dopo giorno nonostante sia sempre più difficile trovare nuove persone che vogliano mettere una parte del loro tempo a disposizione degli altri e sia ancora più difficile educare bambini e famiglie a rispettare le strutture del parco, ad utilizzare con cura i tanti giochi presenti per permettere a tutti di divertirsi in sicurezza.

"La Pol" come tutti la chiamano, non è soltanto sport.

Grande attenzione viene rivolta anche alle attività ricreative, il pensiero corre subito alla tombola o ai tornei di pinnacolo e burraco, ma anche la palestra della memoria, la scuola di Italiano per stranieri, il doposcuola, i corsi di musica e teatro. Una grande, grandissima famiglia, che prima della pandemia contava oltre 2000 tesserati e che spera di tornare presto su quei numeri, cercando di rimanere al passo coi tempi, di offrire nuovi corsi, di intercettare gusti ed esigenze della popolazione, tenendo sempre bene a mente la propria identità e la propria storia.

Un'identità che si rafforza ogni anno nell'ultima settimana di maggio, il momento dedicato alla "Festa dello Sport" con tornei ed eventi di

ogni disciplina e le serate del socio, dove oltre 600 persone gustano le



proposte del nostro team "cucina", anch'esso, rigorosamente composto solo e soltanto da volontari.

La Festa non è l'unico momento importante dell'anno; impossibile non citare la befana dei bambini o le tombole straordinarie; quella di San Silvestro che unisce nel brindisi di Capodanno tantissime persone e quella in piazza che anche quest'anno ha visto oltre 200 partecipanti.

Per ogni informazione consultate le pagine social "Polisportiva Castelfranco Emilia" e quelle delle singole sezioni sportive, oppure chiamare lo 059 926379 o ancora meglio venite a trovarci in sede per gustare un caffè al bar e conoscerci di persona.

1959

**POLISPORTIVA
CASTELFRANCO
EMILIA**
ASD APS

AL SERVIZIO DELLO SPORT E DEL TEMPO LIBERO

Polisportiva Castelfranco Emilia ASD APS da SETTEMBRE A MAGGIO organizza

AVVIAMENTO ALLO SPORT E CORSI PER RAGAZZI E ADULTI

TUTTI I CORSI saranno tenuti da LAUREATI IN SCIENZE MOTORIE e da PERSONALE QUALIFICATO

ATLETICA LEGGERA	PSICOMOTRICITÀ INFANTILE (4/5 anni)	CANINIANO CORRIAMO	CICLISMO
PALLAVOLO (Minicivile e agiatissimo)	PATTINAGGIO A ROTELLE	PODISMO	TENNIS (Doppio e singolare tennis, corsi per adulti e agonistici)
TIRO CON L'ARCO	PESCA SPORTIVA	STEP E TONIFICAZIONE	DANZA SPORTIVA
GINNASTICA BENESSERE	GINNASTICA MANTENIMENTO GAG	PILATES	
YOGA	ZUMBA	BILIARDO	
SCUOLA MUSICA (Chitarra, pianoforte, violino)	TANGO ARGENTINO	TEATRO	

PER INFORMAZIONI più dettagliate rivolgersi:

- presso la sede della **POLISPORTIVA CASTELFRANCO EMILIA ASD APS** in via A. Costa 29, tutti i giorni feriali dalle 15 alle 18.30. **059 925379** | polisportiva1959@gmail.com
- UFFICIO TURISMO: 059 925631** | Lunedì, Mercoledì, Venerdì: ore 15-17

44 Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
● tirato al mattarello

05 VENERDÌ
SETTEMBRE

NOTTE ROSA
KIWI SUMMER TOUR

Piazza della Vittoria
dalle ore 21:30
EVENTO GRATUITO

LA NOTTE ROSA DEL TORTELLINO

venerdì 5 settembre 2025



SUMMER
Tour 2025

GRAN GALÀ

La storia di uno dei locali più importanti in Italia
ritorna a Castelfranco Emilia con i suoi dj
e con la miglior musica anni 70/80/90

dj Gavioli • dj Sforza
Special Guest dj Herbie
Voice Vanessa Zona

INGRESSO GRATUITO

Sagra del Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia • 4/14 sett



Piazza della Vittoria • Castelfranco Emilia (Mo)
info line 348 8277465

PIAZZA
BERGAMINI

dalle ore 19,30 sono aperti gli stand gastronomici.

Potrete gustare il *Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia* prodotto a mano con sfoglia tirata al *mattarello* e servito in brodo di cappone, fulcro di tutta la festa e tante altre specialità.

44 Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
• tirato al mattarello

05 VENERDÌ
SETTEMBRE

NOTTE ROSA
TORTELLINO A MEZZANOTTE

Piazza Bergamini
dalle ore 00:00
EVENTO GRATUITO

LA NOTTE ROSA DEL TORTELLINO

DA MEZZANOTTE FINO ALLE 2:30
IN PIAZZA BERGAMINI

TORTELLINO TRADIZIONALE
DI CASTELFRANCO EMILIA
+ BICCHIERE DI LAMBRUSCO D.O.P.

€ 11,00

Il Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia è tirato interamente al mattarello dalle Maestre Sfoglino di Castelfranco Emilia, e chiuso a mano con il ripieno della ricetta tradizionale.

Un ottimo accompagnamento sarà un bicchiere di Lambrusco del Consorzio Tutela Lambrusco DOP di Modena

Tante altre iniziative, seguici sui social!

**Suoneranno per voi ICHÒ, duo femminile,
che ripropone brani trip-hop, pop,
electronic music in chiave acustica.**

associazione
Casa delle Donne
contro la violenza
ODV

Una parte del ricavato andrà
all'ASSOCIAZIONE CASA DELLE
DONNE CONTRO LA VIOLENZA
Sportello di Castelfranco.

**PIAZZA
BERGAMINI**

dalle ore 19,30 sono aperti gli stand gastronomici.

Potrete gustare il *Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia* prodotto a mano con sfoglia tirata al *mattarello* e servito in brodo di cappone, fulcro di tutta la festa e tante altre specialità.



Via del Maniscalco, 4
41013 Castelfranco Emilia (MO)
059-926428
www.velagommaplastica.it
 [velacastelfranco](https://www.instagram.com/velacastelfranco)

ZANASI IURI snc

di Alfredo e Iuri Zanasi

**LAVORAZIONE MECCANICA
A CONTROLLO NUMERICO**



Castelfranco Emilia
Via Torricelli 9
Tel. 059 920622 - Fax 059 9536920



TERMIDRAULICA TASSINARI R. & C. snc

di Tassinari & Garagnani

Impianti termo-sanitari - Installazione e manutenzione impianti condizionamento con formazione certificata - Videospezione canne fumarie e Ricerca perdite con strumento elettronico - Arredo bagno - Installazione e assistenza caldaie.

INSTALLATORI E ASSISTENTI AUTORIZZATI QUALIFICATI
fondital **EURETERM**

Via Circondaria Nord 83 - Tel/Fax 059 92 72 69
41013 Castelfranco Emilia (Mo)
E-mail : info@termoidraulicatassinari.it



PNEUS EQUIPE

Gommista - Assetto ruote - Cerchi in lega omologati
Specializzati in alta gamma - Trasformazioni



Corso Martiri, 395/397
41013 Castelfranco Emilia (MO)
Tel./Fax 059.921424 - info@pneusequipe.it

mai

CALZATURE - PELLETTERIA - VALIGERIA

Corso Martiri, 217 - Castelfranco E. (MO)
Tel. 059.926304



Via Ripa Inferiore 38
Castelfranco Emilia
Tel. 059 9775433

P di pane

panetteria&pasticceria
PRODUZIONE PROPRIA

P di Pane SRL
C.so Martiri, 305
Castelfranco Emilia (MO)
Tel. e Fax 059/924042
info@pdipane.it

PREPARIAMO SU ORDINAZIONE...
DOLCI E SALATI
TORTE PER MATRIMONI
E COMPLEANNI
PANETTONI E
COLOMBE ARTIGIANALI
E TANTO ALTRO...

OTTICA AMICA



di Andrea Giuliotti

*Preparazione e lavorazione occhiali in giornata
Occhiali da sole, lenti a contatto, laboratorio interno
Negozio specializzato in occhiali per bambini (vista e sole)*

C.so Martiri, 271 - 41013 Castelfranco Emilia (MO)
Tel. e Fax 059 926464 - otticaamica.ag@gmail.com



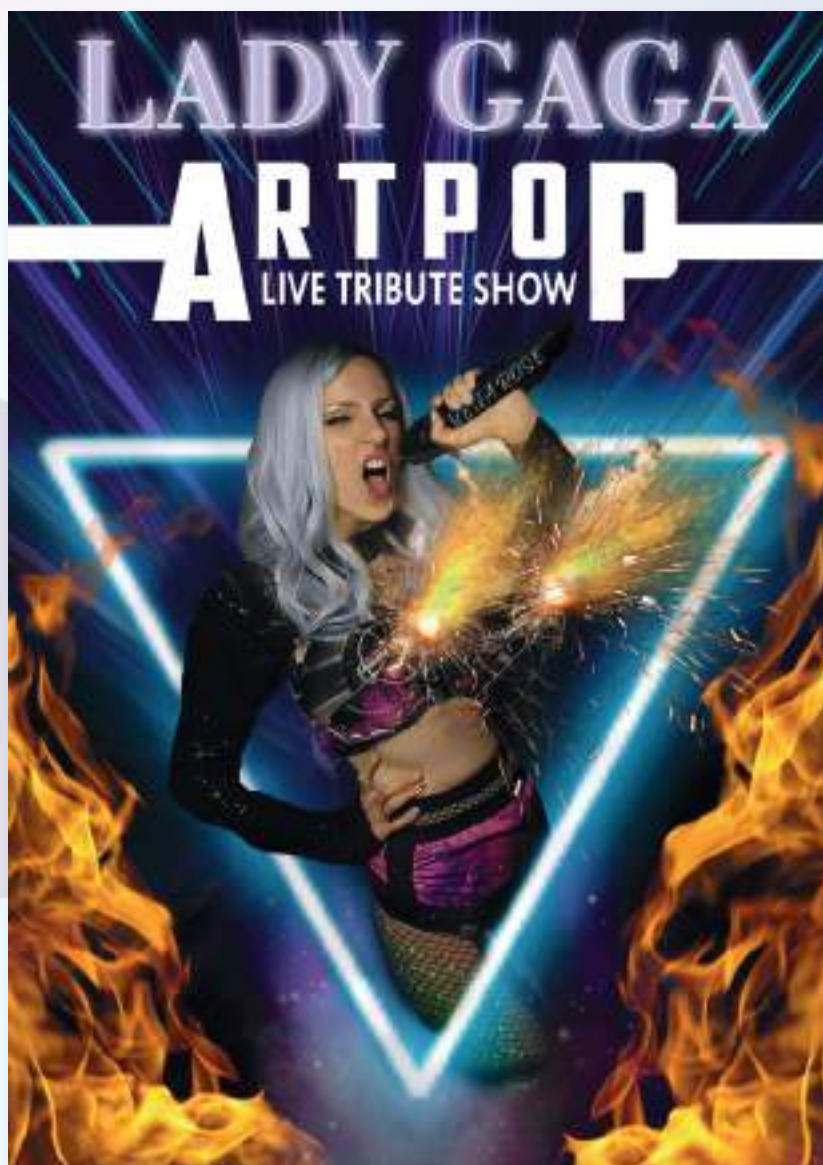
[otticaamica_di_andrea_g](https://www.instagram.com/otticaamica_di_andrea_g)

06 SABATO
SETTEMBRE

LADY GAGA TRIBUTE ARTPOP

Piazza della Vittoria
dalle ore 21:30
EVENTO GRATUITO

44 Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
• tirato al mattarello



ARTPOP è molto più di un tributo: è il più grande spettacolo live dedicato a Lady Gaga, un'esperienza immersiva che trasforma il palco in un'esplosione di musica, effetti speciali e pura spettacolarità. La band ripercorre l'intera carriera della regina del pop, dal 2008 ad oggi, eseguendo i suoi successi più iconici con performance mozzafiato, cambi d'abito fedeli al 100% e scenografie incredibili. Ogni dettaglio è studiato per ricreare l'essenza e l'energia dei suoi concerti, inclusi effetti pirotecnici unici, progettati direttamente sui concept originali. L'unica impersonator polistrumentista di Lady Gaga, Tre musicisti professionisti per un sound potente e autentico, effetti speciali, luci e scenografie spettacolari, l'unica replica al mondo del celebre "pianoforte diamante" del Joanne World Tour... che prende fuoco in ogni live! Supportato dai più importanti fan club italiani ed esteri e dalla makeup artist ufficiale del corpo di ballo di Lady Gaga, Marissa Jade, ARTPOP è lo show definitivo per chi vuole vivere la magia di Lady Gaga dal vivo.

ARTPOP – Quando la musica diventa spettacolo, arte ed emozione.
Un'esperienza che non ha eguali!



L'ASS.NE NAZIONALE DEI VIGILI DEL FUOCO - C.N. ORGANIZZA DALLE 16:00 ALLE 18:30 IN PIAZZA DELLA VITTORIA "POMPIEROPOLI"

Percorrendo il tracciato ludico preparato con sapienza, esperienza e in totale sicurezza dai soci dell'Associazione Nazionale dei Vigili del Fuoco del CN, il bambino impara ad affrontare le diverse tipologie di camminamenti, facendo così esperienza, toccando con mano le diversità che possono presentarsi in momenti particolari del percorso di vita.

dalle ore 19,30 sono aperti gli stand gastronomici.

Potrete gustare il *Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia* prodotto a mano con *sfoglia tirata al mattarello* e servito in brodo di cappone, fulcro di tutta la festa e tante altre specialità.

**PIAZZA
BERGAMINI**



Cristian

SERVIZI IN CARROZZA

*La mia passione...
...per rendere speciale il giorno del tuo
matrimonio*

*La mia passione...
...per rievocazioni storiche*

*La mia passione...
...per avvicinarsi al mondo del cavallo*

Cristian Turrini, appassionato di cavalli da più di 20 anni, si specializza nelle diverse discipline equestri, tra cui gli ATTACCHI. Si propone come cocchiere per RIEVOCAZIONI STORICHE, SERVIZI FOTOGRAFICI e MATRIMONI. Per queste attività, dispone di diverse CARROZZE tra cui una VICTORIA, un BREAK DA CACCIA, una MARATONA SPORTIVA e CALESSI di vari tipi.



Il suo carattere e la sua passione lo portano ad avvicinare altre persone a questo fantastico mondo, insegnando loro le nozioni principali per attaccare un cavallo alla carrozza e poterlo guidare per godersi 'insolite' ma soprattutto 'piacevoli' passeggiate.

Via Lago di Garda 37
41010 Piumazzo, Castelfranco Emilia
www.cristiansposiincarrozza.it
Cell. 334.7260307

foto
MAZZOLI
digital service

**dove le tue foto digitali costano
meno di quelle tradizionali**

Castelfranco Emilia (MO) - Tel. 059 926459

NEGOZIO SPECIALIZZATO
Nikon e Canon

FRANCESCHINI MARMI srl

Lapidi e cippi cimiteriali

Via della Libertà, 3
41013 Piumazzo di Castelfranco E. (Mo)
Tel. 059.931133 - Cell. 347.9420991

07

DOMENICA
SETTEMBREMARINO BARTOLETTI
& DUO IDEAPiazza della Vittoria
dalle ore 21:30
EVENTO GRATUITO

44

Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
• tirato al mattarelloMARINO BARTOLETTI
& DUO IDEASanremo
insieme

75 ANNI DI CANZONI E RACCONTI

Accompagnamento musicale della band
NILLA GOES TO HOLLYWOOD

SANREMO INSIEME è uno spettacolo tutto da ascoltare, tutto da vedere, tutto da cantare, tutto da ridere. Si tratta di un viaggio emozionante attraverso il tempo e lo spazio, in cui aneddoti e curiosità legate al Festival della Canzone Italiana diventano lo strumento per raccontare un po' di noi stessi e delle nostre radici culturali. Tra ricordi, canzoni indimenticabili, sorprese e tante risate, lo spettacolo ci catapulta nell'Italia degli ultimi 70 anni, facendo rivivere momenti storici e creando un ponte tra passato e presente.

L'esperienza di *Marino Bartoletti* l'ironia del *Duo Idea* è ulteriormente arricchita dall'accompagnamento musicale della band **"NILLA GOES TO HOLLYWOOD"**, che saprà creare l'atmosfera perfetta per rendere omaggio alla tradizione musicale italiana, con performance coinvolgenti e d'effetto.

Il format di "SANREMO INSIEME" è studiato per essere dinamico e interattivo: oltre a godere delle performance, il pubblico potrà partecipare attivamente, condividendo ricordi e aneddoti che renderanno l'evento ancora più personale e partecipato. Siamo convinti che questo spettacolo possa rappresentare un importante valore aggiunto e offerta culturale e di qualità.



XXIV° RADUNO REGIONALE ANVVF EMILIA ROMAGNA 7 SETTEMBRE 2025



Organizzazione di Volontariato
"Associazione Nazionale Vigili del Fuoco
del Corpo Nazionale Sezione di Modena – "ODV"

Viale Autodromo n° 55 – Modena – tel. 3316426154-modena@anvvf.it – www.anvvf.it

- Ore 11,00 concentramento presso incrocio di Corso dei Martiri (zona Mentore) per successiva partenza per corteo delle delegazioni.
- Al termine del corteo ingresso nel teatro "DADA" per saluto partecipanti, interventi di saluto e consegna di "cimeli ricordo".

dalle ore 12:30 per PRANZO e dalle ore 19:30 per CENA sono aperti gli stand gastronomici. Potrete gustare il Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia prodotto a mano con sfoglia tirata al mattarello e servito in brodo di cappone, fulcro di tutta la festa e tante altre specialità.

PIAZZA
BERGAMINI

OSTE 44° EDIZIONE

MASSIMILIANO POGGI

Massimiliano Poggi nasce a Bologna nel 1969, in una famiglia profondamente legata alla tradizione gastronomica emiliana. Fin da piccolo, respira i profumi e i sapori della cucina casalinga, un'eredità che deve al nonno. La sua passione per la cucina lo porta a formarsi tra Rimini e Parigi, dove ha l'opportunità di lavorare con maestri del calibro di Gino Angelini e Vincenzo Cammerucci. A soli 21 anni, spinto da una determinazione incrollabile, apre il suo primo ristorante, Al Cambio, nel cuore di Bologna, dedicandosi alla valorizzazione dei piatti tipici della tradizione emiliana.

Nel corso degli anni, Massimiliano continua la sua evoluzione culinaria con l'apertura di Vicolo Colombina, un locale che diventa rapidamente un punto di riferimento gastronomico nella città. La sua passione per l'innovazione, sempre ancorata alla tradizione, lo porta, nel 2016, a fondare Massimiliano Poggi Cucina a Trebbio di Reno, un ristorante che rappresenta un perfetto equilibrio tra memoria e innovazione. Qui, gli ingredienti locali e stagionali si trasformano in piatti che raccontano la storia della sua terra, portando la cucina emiliana a nuove vette di espressione.

Negli ultimi anni, Massimiliano ha vissuto un progressivo ritorno alle origini. Ha deciso di riprendere in mano le ricette tradizionali della sua famiglia e della sua terra, riscoprendo e reinterpretando i sapori autentici di un tempo. Il suo obiettivo è quello di portare avanti queste ricette, preservandone l'essenza, ma allo stesso tempo facendole dialogare con le tecniche moderne, per far rivivere i gusti e le tradizioni di un'Emilia-Romagna che rischiava di essere dimenticata.

Oltre ad essere un grande chef, Massimiliano è un imprenditore visionario, capace di cogliere le opportunità di sviluppo della sua città. Recentemente, ha inaugurato Magnabo, un bistrò situato nei pressi del Centropolo, una zona strategica e in forte espansione di Bologna. Con questo nuovo progetto, Massimiliano dimostra ancora una volta la sua capacità di interpretare le nuove tendenze gastronomiche, pur mantenendo saldo il legame con le tradizioni che lo hanno formato.



Per Massimiliano, non si tratta solo di vendere cibo, ma di offrire ospitalità. Ogni piatto che esce dalla sua cucina è pensato per accogliere l'ospite, per farlo sentire parte di un'esperienza che va oltre il semplice pasto. La sua cucina, infatti, non è solo un atto di nutrizione, ma un vero e proprio gesto di accoglienza, un invito a condividere storie, emozioni e tradizioni.

Massimiliano Poggi, che si definisce semplicemente "cuoco", è oggi titolare di cinque ristoranti di successo: Vicolo Colombina, il ristorante sociale Battirame11, la riapertura di Massimiliano Poggi Cucina, e il

Circolo Bononia, il bistrò Magnabo. La sua cucina si distingue per eleganza, creatività e un perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione.

Dietro ogni sua scelta, Massimiliano ha sempre seguito un cammino guidato dalla passione e dalla ricerca della qualità. Non ha mai temuto i sacrifici, rinunciando anche alla spensieratezza della sua giovinezza per dedicarsi anima e corpo alla ristorazione. Uomo di poche parole, ma con una visione straordinaria, ha sempre rifiutato le facili tentazioni commerciali, scegliendo di concentrarsi su un lavoro che lo ha reso uno dei cuochi più rispettati e ammirati di Bologna.

08 LUNEDÌ
SETTEMBRE

NAPO CANTA DE ANDRÉ TRIBUTO A FABRIZIO DE ANDRÉ

Piazza della Vittoria
dalle ore 21:30
EVENTO GRATUITO

44 Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
• tirato al mattarello



Interprete e non impersonator.

Sebbene la sua voce ricordi in maniera impressionante quella di De André, a fine concerto i complimenti sono, ogni volta, rivolti a tutt'altro. Quello che emerge, infatti, e che alla fine risulta vincente, è il lavoro di vent'anni compiuto su di sé, proprio a partire da quel timbro, da quella somiglianza che, se inizialmente era stata un'opportunità, poteva nel tempo rivelarsi un'arma a doppio taglio, con il rischio di cadere nella pura, seppur ottima, imitazione.

Già nel 2000 fonda quella che probabilmente

sarà la prima tribute band dedicata al cantautore genovese: *"Le Buonenuove"*, vengono mantenuti gli arrangiamenti originali e la band avrà un grandissimo successo in tutta Italia.

Già con il gruppo successivo: gli *"Endegu"* (2002-2005) Napo inizia a lavorare sugli arrangiamenti.

Nel 2005 viene chiamato dal bassista storico di De André (Pier Michelatti) a cantare nella sua band: i *"Faber per Sempre"* ma dal 2009 Napo preferì continuare col suo progetto di rivisitazione e riarrangiamento.

Negli anni collabora con i mostri sacri della musica italiana sui palchi più prestigiosi, dal Rolling Stone di Milano al Teatro Carlo Felice di Genova passando per radio e televisioni nazionali.

Ha all'attivo sette dischi di cui due con brani originali e migliaia di concerti in Italia e all'estero.

NAPO: CHITARRE E VOCE

ALICE NAPPI: VIOLINO

ANDREA VULPANI: PIANOFORTE E FISARMONICA

ENZO MESITI: BASSO

VITO MICCOLIS: PERCUSSIONI

dalle ore 19:30 sono aperti gli stand gastronomici.

Potrete gustare il *Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia* prodotto a mano con sfoglia tirata al *mattarello* e servito in brodo di cappone, fulcro di tutta la festa e tante altre specialità.

PIAZZA
BERGAMINI

An advertisement for Rosti kitchen furniture. It features a photograph of a modern kitchen with light-colored wooden cabinets and a central island. The Rosti logo, a stylized 'R' and 'C' inside a square, is prominently displayed on the right. Below the logo, the text reads 'ROSTI' in large letters, followed by 'FABBRICA CUCINE COMPONENTI' and 'oltre 50 modelli di cucine esposte'. In the bottom left corner, the address 'Via Loda, 325 San Cesario sul Panaro - Modena' and the phone number 'Tel. 059 933050 - www.rosticucine.it' are listed.

Via Loda, 325
San Cesario sul Panaro - Modena
Tel. 059 933050 - www.rosticucine.it

ROSTI
FABBRICA CUCINE COMPONENTI
oltre 50 modelli di cucine esposte

CONFERIMENTO CITTADINANZA ONORARIA AL CARDINALE MATTEO MARIA ZUPPI



Un onore per la nostra città, un dono per la nostra comunità

Martedì 9 settembre, dalle ore 17:00, nella cornice viva e accogliente della nostra piazza, cuore pulsante di Castelfranco Emilia, la nostra comunità vivrà un momento storico e profondamente sentito: il conferimento della Cittadinanza Onoraria al Cardinale Matteo Maria Zuppi.

Lo faremo insieme, all'aperto, in mezzo alla nostra gente, proprio durante il momento più importante dell'anno: la Sagra del Tortellino Tradizionale e la Festa di San Nicola.

Un tempo di festa che ci unisce, ci rende orgogliosi della nostra identità e delle nostre radici, e che oggi si arricchisce di un gesto simbolico e potente.

Il Cardinale Zuppi è un uomo di Chiesa, ma prima di tutto è un uomo vicino alle persone, capace di

ascolto profondo, di parole che scaldano il cuore, di gesti semplici che parlano di pace, fraternità e giustizia.

La sua presenza tra noi, anche solo per un giorno, è già un abbraccio alla nostra comunità.

Con questa cittadinanza, vogliamo restituirgli il nostro abbraccio: grande, caloroso, sincero.

Abbiamo scelto di consegnare questo riconoscimento in piazza, sotto il cielo di settembre, proprio perché il messaggio del Cardinale è un messaggio aperto a tutti. Non chiuso nelle stanze, ma tra le persone, nei luoghi

della vita quotidiana, dove si incontrano le generazioni, si intrecciano le storie, si condividono il pane, le tradizioni, i sogni.

In lui rivediamo tanti dei valori che ci appartengono: la solidarietà, la pace, la cura per gli ultimi, la forza mite del dialogo, la tenacia nel costruire ponti invece che muri.

Per questo, come Sindaco e a nome di tutta Castelfranco Emilia, siamo orgogliosi di accoglierlo ufficialmente nella nostra grande famiglia. Non sarà solo un ospite d'onore: da quel giorno, sarà uno di noi.

Una giornata speciale, un gesto autentico, una comunità unita.

Perché quando il cuore di un territorio incontra il cuore di un uomo giusto, nasce qualcosa che dura nel tempo.

Vi aspettiamo tutti in piazza, con il calore e l'abbraccio che solo Castelfranco Emilia sa regalare.

09

MARTEDÌ
SETTEMBREMARCO LIGABUE & ANDREA BARBI
LIVE 2025Piazza della Vittoria
dalle ore 21:30
EVENTO GRATUITO

44

Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
• tirato al mattarello

MARCO LIGABUE & ANDREA BARBI – LIVE 2025

Lo showman e presentatore Andrea Barbi e il rocker Marco Ligabue, cantautore e chitarrista italiano, fratello del celebre rocker Luciano, vi aspettano per una serata ricca di sorprese: tanta musica dal vivo e omaggio alle eccellenze del territorio. Divertimento assicurato!

Andrea Barbi, nato a Carpi nel 1971, noto presentatore televisivo e live, autore e scrittore, si unisce a Marco Ligabue, nato a Correggio nel 1970, acclamato cantautore e chitarrista italiano. Nel 2021, questa straordinaria coppia di artisti ha portato in scena lo spettacolo "Salutami tuo fratello," tratto dall'omonimo libro di Marco Ligabue.

Marco e Andrea torneranno sul palco, in occasione della 44° Sagra del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia, organizzata dall'ass.ne La San Nicola, come orgogliosi ambasciatori delle 44 eccellenze DOP e IGP della Regione Emilia Romagna, che sapranno raccontare abilmente all'interno del loro spettacolo in musica.

1969



1999



2020



2025



Tradizioni che resistono!



Da oltre 50 anni sulle vostre tavole!

Ci trovi in via Prada 2/8 - 41058 Vignola (Modena)
www.lapastadicelestino.it

dalle ore 19,30 sono aperti gli stand gastronomici.

Potrete gustare il *Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia* prodotto a mano con sfoglia tirata al *mattarello* e servito in brodo di cappone, fulcro di tutta la festa e tante altre specialità.PIAZZA
BERGAMINI

44 Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
● tirato al mattarello

08 LUNEDÌ
SETTEMBRE

ITALIAN JAZZ PROJECT
VIAGGIO NEL TANGO JAZZ... E MUSICA INTERNAZIONALE

Piazza Garibaldi
ore 21:30
EVENTO GRATUITO



UN'ESPERIENZA MUSICALE TRAVOLGENTE!

Non solo jazz, ma un viaggio sonoro internazionale che fonde emozioni, ritmo e cultura.

Viaggio sonoro ed interculturale attraversando le più belle atmosfere swing/bossa nova/latin/soulfunky (ed anche colonne sonore) con importanti e conosciuti musicisti.

Sax, Flauto e Clarinetto:
Mike Alfieri
Fisarmonica: Massimo Tagliata
Pianoforte: Giulio di Nola
Batteria: Roberto Rossi
Percussioni: Flavio Piscopo
Contrabbasso: Max Turone
Voce: Anna Valliano

la SanNicola **Jazz**

09 MARTEDÌ
SETTEMBRE

TAKE 5
CLAUDIO MESSORI

Piazza Garibaldi
ore 21:30
EVENTO GRATUITO



CLAUDIO MESSORI TAKE 5

è il frutto dell'incontro di cinque tra i più significativi musicisti italiani che propongono un repertorio imperniato sui classici del jazz moderno e che spazia dal lirismo intimista di Bill Evans alla bossa nova di Jobim, ai classici di Cole Porter, George Gershwin a brani italiani e di loro composizione.

Il leader del gruppo è Claudio Messori, saxofonista modenese dal suono potente e inconfondibile. Musicista di formazione classica, dopo essersi diplomato a pieno voti in clarinetto presso il conservatorio G.B. Martini di Bologna ha intrapreso lo studio dell'armonia e della composizione e dopo aver fatto parte di alcune tra le più importanti orchestre sinfoniche, Messori si è successivamente dedicato totalmente al jazz alternando sapientemente l'attività concertistica (che lo ha visto esibirsi con successo in tutta Italia) a quella didattica. Musicista completo ed eclettico è anche molto richiesto in campo discografico. Al pianoforte

lo accompagna Onofrio Paciulli arrangiatore di fama nazionale che collabora da anni con prestigiose istituzioni e personalità musicali ed è considerato uno dei migliori pianisti italiani. Questa sua predilezione per l'aspetto compositivo lo porta ad essere un pianista armonicamente e ritmicamente raffinato, attento nell'esaltare l'interplay tra i musicisti e pronto a mettere la sua tecnica a disposizione dell'insieme. Piacevolmente solido ed incalzante è il contrabbasso di Enrico Lazzarini, strumentista che ama spaziare nel jazz in ogni sua forma, ha collaborato con quasi tutti i grandi personaggi

del panorama jazzistico italiano. Completa l'organico del quintetto il batterista Andrea Burani, strumentista che può vantare collaborazioni con i più famosi jazzisti italiani e stranieri. Vero motore pulsante del gruppo, Burani possiede la dote di fare apparire semplici anche le divisioni ritmiche più complesse grazie alla sua perfetta padronanza del linguaggio jazzistico ed al suo innato senso dello "swing".

Voce: Max Brando
Pianoforte: Onofrio Paciulli
Fisarmonica: Massimo Tagliata
Sax, Flauto: Claudio Messori
Contrabbasso: Enrico Lazzarini
Batteria: Andrea Burani

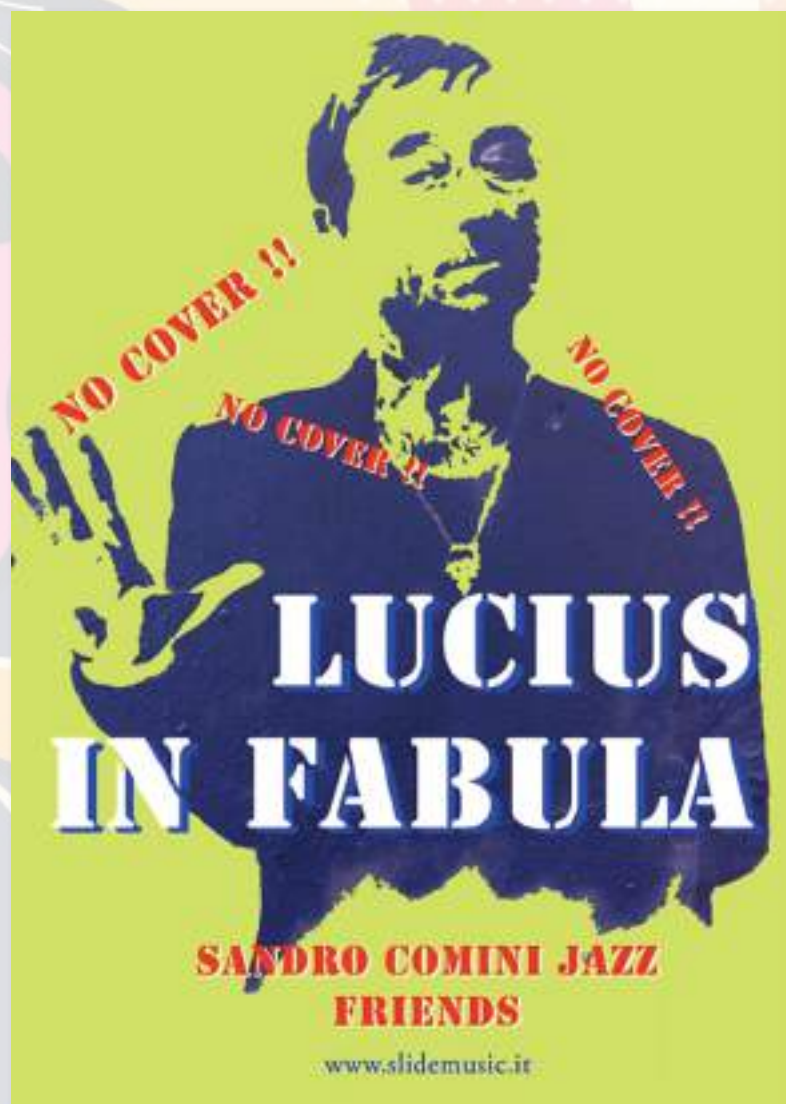
**PIAZZA
BERGAMINI**

dalle ore 19,30 sono aperti gli stand gastronomici.

Potrete gustare il *Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia* prodotto a mano con sfoglia tirata al mattarello e servito in brodo di cappone, fulcro di tutta la festa e tante altre specialità.

10**MERCOLEDÌ
SETTEMBRE****LUCIUS IN FABULUS**

V

**Piazza della Vittoria
dalle ore 21:30
EVENTO GRATUITO****44****Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia**
• tirato al mattarello**SANDRO COMINI PRESENTA "LUCIUS IN FABULA"**

Un omaggio jazz alle canzoni di Lucio Dalla. Il trombonista e arrangiatore Sandro Comini presenta il nuovo spettacolo (disponibile anche il CD prodotto da Slide Record), intitolato "Lucius in Fabula", un progetto musicale interamente dedicato all'universo poetico e musicale di Lucio Dalla. Questo lavoro non propone semplici cover, ma vere e proprie rivisitazioni in chiave jazz dei brani più iconici del grande cantautore bolognese.

Il progetto intende rendere omaggio alle radici jazz di Dalla, reinterpretando le sue canzoni con nuovi arrangiamenti, pur mantenendone intatta l'anima. Tra i brani selezionati figurano alcune delle sue composizioni più significative, rilette con sensibilità e originalità, attraverso un linguaggio sonoro elegante, moderno e rispettoso.

Alla voce, la straordinaria Silvia Donati, interprete raffinata e intensa, saprà restituire tutta la forza espressiva delle canzoni di Dalla.

SILVIA DONATI - VOCE**SANDRO COMINI - TROMBONE, ARRANGIAMENTI, DIREZIONE****GUGLIELMO PAGNOZZI - CLARINETTO****MARCO VECCHIO - SAX CONTRALTO****MAX TURONE - CONTRABBASSO****RICCARDO RONCAGLI - PIANOFORTE****ROBERTO ROSSI - BATTERIA**

dalle ore 19,30 sono aperti gli stand gastronomici.

Potrete gustare il *Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia* prodotto a mano con sfoglia tirata al *mattarello* e servito in brodo di cappone, fulcro di tutta la festa e tante altre specialità.

**PIAZZA
BERGAMINI**

CASA DEL CAFFÈ
TORREFAZIONE

Piazza Garibaldi 16 41013 Castelfranco Emilia
Chiuso La Domenica Pomeriggio



Via N. Sauro, 53
Tel. e Fax 059 939141
41013 Manzolino (MO)
info@farmaciagubertini.it

**OMEOPATIA - FISIOTERAPIA
COSMESI - VETERINARIA**

UN LIBRO SCRITTO DA CHI IL TORTELLINO LO FA

La San Nicola si racconta, in una storia densamente emiliana. 50 anni di Sagra del Tortellino Tradizionale, tra foto, storie di Sfoglione, aneddoti irriverenti, Osti, Dame e Chef.



Tra Modena e Bologna,
"Sol Castelfranco ne
può far inciampo",
scriveva il Tassoni della
leggendaria culla del
tortellino.

In questo libro, La San
Nicola si racconta,
senza filtri, in una storia
densamente emiliana
lunga oltre mezzo
secolo.

Di come un gruppo
di giovani goliardici
Castelfranchesi
portarono in piazza il
tortellino, dando una
identità a un paese di
confine.

50 anni di Sagra del
Tortellino e di racconti
attorno a un brodo
di cappone fumante,
tra storie di sfogline,
aneddoti irriverenti,
Osti, Dame, chef stellati
e cardinali.

Tutti alla corte del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia.



DISPONIBILE IN
ANTEPRIMA

PRESSO LA SAGRA
E
A CASTELFRANCO PRESSO

LIBRERIA TRE LUNE (in Corso Martiri 303)

EDICOLA "NON SOLO EDICOLA"
(presso C. Commerciale "Le Magnolie")

SI RINGRAZIA:



CINEMA NUOVO MULTISALA: 50 ANNI DI PASSIONE CINEMATOGRAFICA CHE CREANO COMUNITÀ



**MARTEDÌ 10 E MERCOLEDÌ 11
INGRESSO LIBERO**

Cinquant'anni di luci che si accendono nel buio, di storie che prendono vita sul grande schermo, di una comunità che si ritrova per condividere emozioni. Il Cinema Nuovo Multisala di Castelfranco Emilia si prepara a festeggiare un traguardo importante: mezzo secolo di vita dedicato al cinema e alla valorizzazione del territorio. Il 10 e 11 settembre 2025, questo storico punto di riferimento culturale della provincia modenese aprirà le sue porte a due serate che uniscono cinema, scienza e territorio.



Gli "Incontri culturali tra medicina, territorio, scienza e cinema" rappresentano un esperimento interessante: trasformare una sala cinematografica in un luogo di incontro aperto a tutti i cittadini.

Un cinema che guarda al futuro

"In un'epoca in cui la tecnologia avanza rapidamente, vogliamo riportare l'attenzione sul valore umano della cura e sull'importanza di creare comunità", spiegano gli organizzatori. Una filosofia che rispecchia perfettamente la vocazione del Cinema Nuovo Multisala, che in questi anni non si è limitato alla programmazione tradizionale, ma ha saputo reinventarsi come spazio culturale polivalente. Tra film in lingua originale, corsi di inglese ed eventi speciali, il cinema ha dimostrato di saper restare al passo con i tempi senza perdere la sua anima.



DUE SERATE SPECIALI IL 10 E 11 SETTEMBRE PER CELEBRARE IL CINQUANTESIMO ANNIVERSARIO

Con il patrocinio del comune di Castelfranco Emilia e della PROLOCO

Il programma serale, a ingresso libero, si articola in due appuntamenti.

Mercoledì 10 settembre, ore 21:00:

- Sala A: "Il cinema come bene culturale: Pagine della storia di Castelfranco Emilia" con Emilio Rocchi della Pro Loco
- Sala B: "Cinema: la VII Musa. Un dialogo tra cinema, arte e scienza" con Elena Carletti, Presidente della Commissione Cultura della Regione Emilia-Romagna, Marco Ruini, autore del libro "Arte e scienza" e la partecipazione della Emilia Romagna Film Commission

Giovedì 11 settembre, ore 20:45:

- Sala A: "Medicina e Intelligenza Artificiale: pareri a confronto" con Antonio Siniscalchi, Marco Ruini e Daniela Monaco
- Sala B: "Patologie neurologiche: famiglie e servizio sanitario" Romano Ansaloni presenta: La voce di chi ha vissuto l'ictus - "sfoghi di un ictussato" di Enrico Silvestri e Memoria e Territorio

EVENTI IN COLLABORAZIONE CON "LA SAN NICOLA"

È il tema della terza edizione del Memorial Paolo Aldrovandi

Cambiamenti climatici e nuove patologie delle piante da frutto impongono scelte importanti per gli agricoltori che devono adeguare i processi produttivi, oltre che interpretare i bisogni e le richieste dei consumatori.

Sono queste le tematiche affrontate nell'incontro che si terrà il 10 settembre in Piazza Garibaldi di Castelfranco Emilia, alle ore 20:30, in occasione del Memorial Paolo Aldrovandi, giunto alla terza edizione.

L'incontro, promosso dalla Organizzazioni agricole Cia-Agricoltori Italiani, Confagricoltura, Coldiretti e con il supporto di aziende del territorio (Geocentro, Scova, Turrini Macchine) coinvolgerà nel dibattito i rap-

presentanti delle cooperative ortofrutticole, esperti di marketing agroalimentare e agronomi.

L'intento è quello di fornire un quadro della situazione attuale e possibili strategie per affrontare il futuro in termini produttivi, con particolare riferimento alle colture frutticole di cui è ricco il territorio.

Cerasicoltura, produzione di pere e susine sono tra le eccellenze che connotano il territorio castelfranche e i suoi dintorni, un panorama produttivo importante in termini economici, ma che contribuisce anche a creare un piacevole paesaggio al territorio circostante. Al termine dell'incontro verranno premiati alcuni imprenditori agricoli che si sono distinti nel corso degli anni per professionalità e impegno nelle produzioni frutticole.

10 **MERCOLEDÌ**
SETTEMBRE

Piazza Garibaldi
dalle ore 20:00
EVENTO GRATUITO

**COME CAMBIANO LE TECNICHE PRODUTTIVE
E CONSUMI DI ORTOFRUTTA**

FORNO PASTICCERIA CORRADI

...non solo dolci

Via Dondi, 13/15
Castelfranco Emilia (Mo)
Tel. 059 926061

Dal 7 settembre al 21 settembre 2025
Sala Pro Loco piazza Garibaldi, 14 Castelfranco Emilia (MO)
Inaugurazione domenica 7 settembre 2025 ore 10,30
Orari di aperture: martedì, venerdì, sabato e domenica
dalle 10,00 alle 12,00 sab. e dom. pomeriggio 16,00 alle 19,00

MOSTRA ANTOLOGICA di
ANGELO TAVONI
dal segno alla forma.



Ingresso Libero

Info tel. 3343241254

www.prolococastelfrancoemilia.it prolococastelfrancoemilia@gmail.com

KAPPADUE WINEBAR

BAR A' vins & CHAMPAGNES
Castelfranco Emilia (MO)


Pubblisav.it



Castelfranco E. (Mo) - Tel 059.921114

- ADESIVI AUTOMEZZI MOTO E BICI
- STRISCIONI • CARTELLI • ESPOSITORI
- BANDIERE • ABBIGLIAMENTO PERSONALIZZATO
- VOLANTINI • BIGLIETTI DA VISITA • MANIFESTI...





PROGETTO DI PET THERAPY PRESSO LA CASA RESIDENZA PER ANZIANI DELIA REPETTO "LE PERSONE AL CENTRO"

Asp Delia Repetto con sede in Castelfranco Emilia è soggetto gestore pubblico di servizi socio-sanitari a favore della popolazione anziana per l'ambito

territoriale dell'Unione del Sorbara.

All'interno della propria mission istituzionale A.S.P. Delia Repetto assicura risposte adeguate ai bisogni assistenziali e sanitari di persone anziane in condizione di fragilità e di non autosufficienza e lo fa tramite servizi che sappiano adattare le risposte di servizio ai bisogni specifici degli ospiti.

ASP però, nella sua attività di cura, si è posta l'obiettivo di fare di più: generare benessere e creare valore per le persone che usufruiscono dei suoi servizi (Casa Residenza Anziani e Centro Diurno) ma anche creare valore per la Comunità, attraverso la qualificazione e l'innovazione dei servizi e l'ampliamento delle attività.

Ogni gesto di cura, dal più complesso al più semplice, si compie all'interno di una relazione. E quindi impegnarsi nella relazione per ASP vuole dire generare benessere e cioè lo "stare bene".

Di fronte alla non autosufficienza ed in particolare ai disturbi cognitivi, la relazione tra operatore e anziano si presenta complessa: richiede pazienza, ascolto, osservazione, preparazione, motivazione, responsabilità e passione. Nel corso di questi anni, perciò, al fianco delle attività sanitarie e assistenziali si sono sviluppate in modo significativo attività collegate al benessere ed alle attività ricreative, investendo sulla relazione e sul rapporto con la Comunità

territoriale e con iniziative interne allargate alla cittadinanza.

Lo sviluppo di nuove attività che tengano conto di bisogni sempre più importanti dei nostri anziani (Fragilità, Fase terminale di malattia, Gestione dell'aggressività verbale e fisica nelle persone affette da demenza) si accompagna ad un costante ed adeguato supporto formativo rivolto a tutto il personale socio-sanitario. Conoscere profondamente la persona di cui prendersi cura significa conoscere non solo la sua storia di vita, abitudini, desideri, stile di vita, ma anche le sue preferenze e i bisogni sensoriali.

In linea con questi obiettivi si colloca il progetto di "PET Therapy" che potrà essere realizzato nel corso del secondo semestre del 2025 grazie al **contributo dell'Associazione "La San Nicola APS"**.

Con gli Interventi assistiti con animali si vuole offrire l'opportunità agli ospiti di interagire con animali appositamente selezionati e preparati, quale occasione di espressione e rimando di affettività, fornendo agli anziani occasioni per sperimentare in modo sicuro e professionale sensazioni e sentimenti, in un clima rassicurante e di autostima. L'esperienza con l'animale acquisisce una specifica valenza perché si attua su di un piano emotivo e fondamentalmente tende a fornire i soggetti di una maggiore carica motivazionale.

Quindi grazie all'Associazione "La San Nicola" per supportarci in questa nuova avventura progettuale, condividendo con ASP Delia Repetto che al centro del suo agire quotidiano di cura ci sono le persone. Infatti, pur nella consapevolezza che i servizi che eroghiamo devono essere sottoposti a regole di gestione e a protocolli operativi rigorosi, non possono e non debbono limitare e predominare sul rapporto umano e sulla relazione, che invece affiancano, accompagnano e sostengono.

GRAZIE



AUTOSPURGO
Savigni S.R.L.

Spurgo pozzi neri civili e industriali
Trasporto e smaltimento rifiuti speciali

Via Torricelli, 19 - 41013 Castelfranco Emilia (MO)
Tel. e Fax 059/923702 - cell. 335.8469673
C.F./P. IVA e Iscr. Reg. Imprese Mo 02661140364
amministrazione@savigniautospurgo.it - info@savigniautospurgo.it
www.savigniautospurgo.it



Azienda vitivinicola
GRIMALDI
produzione e vendita
vino

Consegna a domicilio

Via San Donnino 9 - Castelfranco Emilia (MO)
Tel. 059.924500 - 3496153271

11

GIOVEDÌ
SETTEMBREAC/DC TRIBUTE
RIFF RAFFPiazza della Vittoria
dalle ore 21:30
EVENTO GRATUITO

44

Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
• tirato al mattarello

In occasione dell'arrivo trionfante degli ACDC in Europa, con un tour SOLD OUT con 70.000 spettatori a Imola, c'è solo un modo per continuare l'epica celebrazione: far suonare la MIGLIORE tribute band agli ACDC in Europa!

I POTENTISSIMI RIFF RAFF!

Con oltre 1000 date all'attivo e ben 3 tour europei, tra cui spicca la collaborazione con Simon Wright, ex batterista degli ACDC e di R.J.Dio, come special guest alla batteria

Preparati a sentire i classici che hanno fatto la storia del rock, eseguiti con maestria e passione dai Riff Raff, la tribute band che cattura l'essenza degli AC DC come nessun'altra!

Indossa la tua migliore tenuta da rockstar e unisciti a noi per una notte di puro headbanging e divertimento senza freni!

RIFF RAFF – l'esperienza AC DC definitiva! Non puoi mancare!

dalle ore 19:30 sono aperti gli stand gastronomici.

Potrete gustare il *Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia* prodotto a mano con sfoglia tirata al mattarello e servito in brodo di cappone, fulcro di tutta la festa e tante altre specialità.

PIAZZA
BERGAMINI

Forgieri

S.N.C.

IMMOBILIARE

Corso Martiri, 266
Castelfranco Emilia (Mo)

Cell. 335.5382810
www.forgieriimmobiliare.it

Elettrocar srl 

ELETTRAUTO - MECCANICA - SERVIZIO REVISIONI

SERVIZIO GOMME

INIEZIONI Benzina - Diesel Autoradio Navigazione Satellitare

41013 CASTELFRANCO EMILIA (MO) - Via del Mugnai, 2/4
Tel. 059/923004 - Fax 059/923352 - Cell. 3495582041
e-mail: info@elettrocarsnc.com - P.IVA 00896130366

 **FERRUTENSILE**
Partner for Solutions

T. 059 926260
www.ferrutensile.it

Via del Maniscalco, 10 - 41013 Castelfranco Emilia (MO)

SERVIZIO UOMO & DONNA - HAIR EXTENSION
SERVIZIO DI ESTETICA - VENDITA PRODOTTI ON LINE

ORARIO CONTINUATO
da martedì a venerdì 9-19
sabato 8-18

Via Circondaria Sud, 104 C/D/E - Castelfranco E. (MO)
Tel. 059 920978 - Cell. 333 2917464 (si consiglia l'appuntamento)
www.iragazziparrucchieri.it - info@iragazziparrucchieri.it

ASSICOOP  
Modena & Ferrara spa ENERGY SAVING

 **QUANTURE**  
IT CONSULTING & INNOVATIVE SOLUTIONS DESIGN CON COMPETENZA

 **Artigiani Imprenditori d'Italia** Modena

Rappresentare il passato presente FUTURO
CNA, un filo che unisce

Da 80 anni accanto a chi fa, chi sogna, chi innova.

CNA Castelfranco Emilia Via Emilia Est, 50
Tel. 059 950811 e-mail castelfranco@mo.cna.it
    

marolux

*Facciamo questo da oltre 40 anni,
ci piace farlo e, soprattutto,
ci piace farlo bene!*

Castelfranco Emilia (Mo) - Via Torricelli, 24
tel. 059 / 924285 - fax 059 / 926802
info@marolux.it - www.marolux.it

12 VENERDÌ
SETTEMBRE

BALLA BALLA - LA PIZZICA SERATA BALLO COI SALENTINI

Piazza della Vittoria
dalle ore 21:30
EVENTO GRATUITO

44 Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
• tirato al mattarello



IL GRUPPO FOLK 2000 nasce a Cannole un piccolo centro della provincia di Lecce nel 1976. L'esigenza artistica e culturale è quella di portare all'attenzione del pubblico quelle musiche, quella cultura, quelle tradizioni, che andavano e vanno man mano scomparendo. La sua espressione musicale dialettale, infatti, è la testimonianza

del ritorno alle origini, il racconto, in chiave moderna della storia culturale di un'intera provincia, dei suoi problemi, della sua tradizione. Alcune delle canzoni quali... "L'emigrante", "La Rondinella", "La pizzica cresta", trasformano in chiave folkloristico-musicale una realtà radicata nelle genti del Sud. Il folk del gruppo è anche spettacolo, partecipazione del pubblico, interesse ed ecco perché ogni rappresentazione, per i consensi ottenuti, ha portato il Gruppo Folk 2000 all'apice della carriera musicale ed alla incisione di ben ventidue album discografici.

I SCIANARI sono un gruppo di musica popolare salentina, nato a Cannole (LE) nel 2006 e operante nel Salento e su gran parte del territorio nazionale. Le notevoli esperienze musicali dei singoli componenti, associata alla passione indomita per la pizzica e le musiche di tradizione, fanno dei Scianari uno dei gruppi più apprezzati e coinvolgenti delle maggiori manifestazioni salentine. Con la forza interpretativa dei brani storici rivisitati e quella propositiva di brani inediti, i

Scianari si sono adoperati, sin dall'inizio, a mettere la TRADIZIONE IN MOVIMENTO, senza mai interrompere quel filo caldo della continuità, che lega il presente con la sua storia e le sue radici. Tradizione in movimento è un programma che mette in atto l'obiettivo di raccontare il Salento nel presente, con le radici profonde del passato. In tal modo la tradizione non è più vista come un "m o n u m e n t o s t o r i c o", che dopo un tempo di recupero e di restauro lo si preserva e custodisce, bensì come una forza che ancora vive e si muove nel sottosuolo del tempo, riportando alla luce nuovi interrogativi e nuove risposte agli incessanti morsi della taranta nome del gruppo deriva da un'espressione dialettale, scianarl, che evoca lo stato umorale e volubile di una persona interiormente irrisolta. Questa incapacità a darsi una direzione stabile può essere paragonata a quella di tante donne, che, nel passato, stramazavano al suolo per il fatto di sentirsi irrisolte sia a livello sociale che affettivo; per questo cercavano la possibilità di un riscatto, attraverso il rito terapeutico della taranta.



ORE 20:30 - PIAZZA DELLA VITTORIA
PRESENTAZIONE NUOVA SQUADRA DEL MODENA VOLLEY
CON LA PRESENZA DEI GIOCATORI



dalle ore 19:30 sono aperti gli stand gastronomici.

Potrete gustare il *Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia prodotto a mano con sfoglia tirata al mattarello* e servito in brodo di cappone, fulcro di tutta la festa e tante altre specialità.

**PIAZZA
BERGAMINI**

FMservice snc
autoriparazioni

Officina
059 930010

Federico
347 5147293

Maurizio
335 6952489

Via Loda, 166
San Cesario s.P. (Mo)
Tel. e fax 059.930330
info@fmservicesnc.it



LAVORAZIONE ARTIGIANA ALLUMINIO
LARAL SNC
SCHÜCO
Premium Partner

L.AR.AL. Snc di F.LLI ALDROVANDI
Dal 1980 accurata produzione e posa di
FINESTRE - PORTE - FACCIAE

Castelfranco Emilia (MO) - Via dei Falegnami, 16
www.laralserramenti.it - Tel. 059.92.66.39 - info@laral.it

CAFFÈ PICCOLO

COFFEE MIXOLOGY TAPAS BAR

Cocktail bar & Mixology

Ristorante & Pizzeria

Tel. 059.926181

Corso Martiri 265, Castelfranco Emilia

www.caffepiccolo.it



caffepiccolo



Via Circondaria
Nord, 175
Castelfranco Emilia
Tel. 059 6231600

Cosmesi
Sanitaria
Omeopatia
Telemedicina
Filoterapia
Veterinaria
Galenica
Cup



Castelfranco E. Via Muzza Corona 12
mail: ford88@casariniservice.it
Tel. 059 920056

Vendita auto usate
Servizio Pneumatici
Sostituzione bombole
Metano e GPL



Tutta l'esperienza
per una guida sicura

Cell. 339 5659840

SOCCORSO STRADALE



Boni Elettrotecnica S.r.l.

MATERIALE ELETTRICO -
LAMPADARI
IMPIANTI ELETTRICI CIVILI E
INDUSTRIALI

Via del Maniscalco n.24/26
41013 Castelfranco Emilia (MO)
Tel. 059/924225
Sito Web: www.bonielettrotecnica.net



MEATSTORE

M.S. Servizio 10
IL TAGLIO SU MISURA PER TE

Cassanelli Mirco
Via Zanasi 13 - Castelfranco Emilia
Cell. 3387153908

FF FASHION H A I R

VIA AGNINI 13
CASTELFRANCO EMILIA (MO)
Tel. 059/932540

13 SABATO
SETTEMBRE

MARIA PIA TIMO
SPETTACOLO COMICO

Piazza della Vittoria
dalle ore 21:30
EVENTO GRATUITO

44 Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
— tirato al mattarello —



“ENCICLOPIA CON MARIA PIA TIMO”

è un incredibile spettacolo che porta sul palco la brillante comicità di Maria Pia Timo, un’artista dal talento inarrestabile, amata dal pubblico per la sua energia contagiosa.

Maria Pia Timo racconta il bello e il brutto del quotidiano con un tocco di ironia che rende il tutto irresistibilmente divertente.

Il suo umorismo unico e accattivante vi farà ridere fino alle lacrime mentre discute e dissacca i complessi argomenti della vita da una prospettiva sia toccante che divertente.

“Enciclopedia con Maria Pia Timo” è un viaggio attraverso l’umorismo e la comicità, pieno di risate, umanità e autenticità.

Dal lavoro alla famiglia, dalle situazioni personali alle questioni sociali, Maria Pia Timo riesce a rendere ogni argomento affascinante e esilarante. Un’opportunità unica per ammirare la brillantezza comica di Maria Pia Timo e immergerti in un mondo dove le risate sono sempre all’ordine del giorno.

Un vero e proprio spettacolo da non perdere per gli amanti della comicità autentica e sincera.

dalle ore 19:30 sono aperti gli stand gastronomici.

Potrete gustare il *Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia prodotto a mano con sfoglia tirata al mattarello* e servito in brodo di cappone, fulcro di tutta la festa e tante altre specialità.

**PIAZZA
BERGAMINI**

REKZ

REMM AMMINISTRAZIONI CONDOMINIALI

DI EMANUELA MELIS



Cell. +39.342.1346363 | remm.condominiali@gmail.com |
www.remmcondominiali.it

Lingevi
intimo e accessori

Corso Martiri, 183 - 190
41013 Castelfranco Emilia (MO)

+39 340-6055853

 [lin.ge.vi](https://www.instagram.com/lin.ge.vi)

UN ANNO DI INIZIATIVE E TANTE SODDISFAZIONI...

DAL 5 AL 16 SETTEMBRE 2024

43ª EDIZIONE DEL TORTELLINO TRADIZIONALE DI CASTELFRANCO EMILIA

TANTI EVENTI PER UN GRANDE PUBBLICO

Ricordiamo alcuni spettacoli come il ritorno del "Kiwi" a Castelfranco, il "Pink Floyd Tribute"; la visita del Sindaco di Amatrice Giorgio Cortellesi, dei Sindaci del Comprensorio, dei Ragazzi della Pallavolo Modena Volley. La partecipazione di Chef di rinomati Ristoranti: Strada Facendo, Vinicio, l'Incontro di

Carpi, da Bollo e l'Antica Pasticceria Modenese che hanno arricchito il menù con un piatto coi prodotti tipici del territorio. E il corteo, molto apprezzato, con la Dama Rachele Barbieri, campionessa Ciclista, e l'Oste Andrea Sartoretti, campione di Pallavolo, che hanno ricevuto il mattarello dalla Dama Livia Cevolini e Oste Claudio Guidetti della passata edizione. Non dimentichiamo la cena a scopo di beneficenza di lunedì 16, offerta dalla San Nicola.

12 E 13 OTTOBRE 2024

FESTIVAL C'È (PIÙ) GUSTO A BOLOGNA 2024

Bologna Palazzo Re Enzo: **Festival C'e (piu) Gusto 2024** (unico tortellino tradizionale presente) organizzato dal gruppo de La Repubblica. Tanta gente, i dialoghi e la masterclass de Il Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia.



Le Maestre Sfogline (Sergina, Angela, Graziella e Matilda) hanno dato lezioni di competenza, arte e tradizione a innumerevoli persone, con un mattarello che stendeva con maestria la sfoglia per ricevere il ricco ripieno di prodotti DOP e IGP.

Il Tortellino è stato degustato in brodo di cappone e ha ricevuto grandi complimenti. Il giornalista Jacopo Fontaneto di Repubblica ha condotto una Masterclass sul Tortellino Tradizionale illustrando la sua nascita, il perché ha dato una identità a Castelfranco. Oltre al lavoro delle Maestre Sfogline, con una sala da tutto esaurito e con un pubblico particolarmente attento e partecipativo. Ci piace citare sempre sullo stesso giornale l'articolo di Luisa Mosello.



26 E 27 OTTOBRE 2024

Escono sul Carlino, Gazzetta e la Repubblica articoli in cui si parla di una giornalista Inglese della Bbc venuta a Modena da Bottura. Alla domanda "Dove è nato il Tortellino?", Massimo Bottura risponde: "It's Castelfranco Emilia". La giornalista ha visitato la Sagra di Settembre a Castelfranco e ha pubblicato un articolo sulla Bbc sull'origine del tortellino: tra i due litiganti (Bologna e Modena) ecco chi vince: CASTELFRANCO EMILIA - Parola di Massimo Bottura

I TORTELLINI SULLA BBC CONQUISTANO GLI INGLESI



CULTURA E SPETTACOLI

I tortellini sulla Bbc conquistano gli inglesi

≡ 🔍 **BBC**

Tortellini are Emilia-Romagnan culture at its core, commonly enjoyed in celebration around Christmas time and the Feast of Saint Stephen (Boxing Day). The circular-shaped pasta is so tied to the region that [La San Nicola Association](#) hosts an annual **Tortellini Festival** (Sagra del Tortellino) in Castelfranco Emilia during the second week of September. The festival lasts one week, with each night featuring a tortellini dish from a restaurant in the region. On the final night, there's a live performance that reenacts the innkeeper peeping through the keyhole.

23 NOVEMBRE 2024

PATRIZIA TURRINI E ADMO



Durante la serata per ricordare Patrizia Turrini, grande attivista e collaboratrice dell'ADMO, sono stati consegnati 3.000 euro, e aggiunto un contributo straordinario di 2.000 euro, arrivando così a 5.000 euro in totale, per ricordare Patrizia. ADMO collabora con la San Nicola per le pulizie dei tavoli ed altro durante la Sagra.



8 DICEMBRE 2024

MOSTRA ENZO DEGLI ANGELI "AL DI LÀ DELLA POLVERE"



INAUGURAZIONE MOSTRA ANTOLOGICA
DI ENZO DEGLI ANGELI "AL DI LÀ DELLA POLVERE"

Ci ha fatto grande piacere che in una mostra presso la saletta Proloco si sia ricordato un grande collaboratore della San Nicola, Enzo Degli Angeli, vignettista, insegnante, pittore, socio dell'associazione, ideatore di tre presepi, e tanto altro, assieme alla moglie Cinzia.



15 DICEMBRE 2024

PRANZO DI BENEFICENZA A FAVORE DI MODENA HOSPICE

La San Nicola e le Maestre Sfoglino assieme a Piacere Modena, in Piazza Roma, hanno partecipato a un pranzo di beneficenza a favore di Modena Hospice, donando i Tortellini Tradizionali di Castelfranco Emilia assieme al brodo rigorosamente in brodo di cappone.

Le eccellenze di Modena al servizio della comunità. Attraverso una tavola imbandita con aceto balsamico tradizionale, parmigiano reggiano, prosciutto, Tortellini tradizionali di Castelfranco Emilia, zampone,

cotechino e in chiusura bensone e zuppa inglese, è andato in scena ieri il pranzo della solidarietà. Nella cornice di Piazza Roma, Piacere Modena ha organizzato l'evento per raccogliere fondi da destinare alla Fondazione Hospice Modena dignità per la vita Cristina Pivetti.



16 DICEMBRE 2024

MODENA F.C. CALCIO E IL TORTELLINO TRADIZIONALE PER NATALE

Ospiti del Modena F.C., le Maestre Sfoglino hanno insegnato ai giocatori come si piegano i Tortellini Tradizionali di Castelfranco. Li hanno poi degustati apprezzandone non solo il brodo ma l'equilibrio del ripieno. Prima il presidente Rivetti aveva spiegato ai giocatori come nasce a Castelfranco il Tortellino.





COLAZIONI, PAUSA PRANZO E APERITIVI

Corso Martiri, 229
Castelfranco Emilia (MO)
Cell. 327 3858092

Telefonia in Castello è



M. R. di Marolda Rosario & C.

Vendita e assistenza
TELEFONIA • INFORMATICA

Corso Martiri, 270 - Castelfranco Emilia (MO)

059.86.80.577 • info@telnetshop.it



www.telnetshop.it



ONORANZE FUNEBRI
ZUCCHELLI

P.zza Garibaldi, 51 - 41013 - Castelfranco Emilia (MO)

Tel. 059 926307 - Cell. 335 7309129

www.onoranzezucchelli.com



INTELLIGENZA
Artigiana
INTELLIGENZA CREATIVA



#NoiConartigianato #Costruttori di Futuro

Sede di Castelfranco Emilia

Via Leonardo da Vinci 1/B - Castelfranco MO
castelfranco@lapam.eu
059 953 731



www.lapam.eu



SCOVA
IMPIANTI

*Impianti di irrigazione
per
parchi, giardini e
aziende agricole*

Castelfranco Emilia - Via Emilia Ovest 83/d
Tel. 059.923202 - Fax 059.920358
E-mail: info@scovaimpianti.com

UN ANNO DI INIZIATIVE E TANTE SODDISFAZIONI...

22 DICEMBRE 2024

BRINDISI NATALIZIO DEL TORTELLINO

Anche quest'anno, l'Associazione La San Nicola assieme alle Autorità e alla popolazione ha offerto il tradizionale rito degli auguri per il Natale e le Feste con un brindisi speciale a base di Tortellini.



21/22/23 MARZO 2025

MOTORI & SAPORI 25° EDIZIONE



Sabato 21 Marzo interessante serata presso la SIM Lounge di Maranello, dove si trovano diversi simulatori e anche i piloti ufficiali Ferrari delle varie specialità si allenano. Presenti ospiti come il Sindaco di Maranello Luigi Zironi, Mario Righini, l'Assessore Luca Cristoni, Giacomo Debbia, per ribadire davanti a un piatto dei nostri Tortellini, una collaborazione naturale tra Castelfranco e Maranello, Città facenti parte dell'associazione "Città dei Motori". Era presente (grazie a Zironi) Giuliana, sfogliana, collaboratrice storica di Enzo Ferrari, che intervistata ha ribadito fra vari aneddoti che il "Drake" amava tanto i tortellini soprattutto se erano in brodo di cappone.

22 e 23 Marzo - Weekend di Motori & Saperi 2025

Si tratta di una vera ripartenza: dopo gli anni del Covid si era inglobato l'evento nel periodo della Sagra di settembre, con i limiti e le difficoltà delle varie situazioni. Si è allargata la partecipazione ai motori non più costruiti tra la Ghirlandina e le Due Torri, ma con una visione diversa. In tutti i casi erano presenti i tre musei Modenesi più importanti: Panini, Righini, Stanguellini.

La Pagani ha portato una bellissima super car. Era presente Mimì, un innovativo veicolo alimentato a idrogeno. Decine di appassionati si sono iscritti a Panzano da Righini per partecipare e visitare il Caseificio Bio Sant'Anna per poi partecipare al pranzo, dopo aver messo le macchine in via Emilia (come si faceva gli anni prima del Covid). Un grande ringraziamento a Max, al Registro Italiano Fiat e a un amico che ha portato belle auto: Paolo Romagnoli abita a Vignola ma Castelfranche con amici in comune. Interessante e di ottimo spessore il mondo a due ruote. Le LGM di Marcheselli con i campioni Eugenio Lazzarini e Pier Paolo Bianchi e altri noti personaggi, Le Gilera di Angelo Martini con esemplari prestigiosi, le Guzzi e altro di Gino Negrini (un grande appassionato da sempre recentemente scomparso). Il Vespa club è presente da sempre con tantissimi esemplari. Per quanto riguarda il food sabato e domenica in piazza Garibaldi era presente il Mercatino Regionale Piemontese con le eccellenze (molto apprezzate), ma non poteva mancare il Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia presso lo Showroom di Piazza Garibaldi.



12/14/15/16 MAGGIO 2025

4 MATTINATE CON GLI ALUNNI DI QUARTA E QUINTA ELEMENTARE DELLE MARCONI.

Nella Show-room di piazza Garibaldi, proseguendo la nostra opera di divulgazione, sono venuti un totale di oltre 160 ragazzi (divisi in numero di 20), ad apprendere la genesi del Tortellino, il ruolo delle Maestre Sfo-gline e della San Nicola. Gli scolari si sono cimentati e

con molto interesse a chiudere il quadrato di sfoglia con il ripieno del Tortellino. Grazie a Carmen, Marina e al personale Docente che hanno avuto e promosso l'idea.

17 MAGGIO 2025

TORTELLINI SENZA FRONTIERE - LA FESTA SUL CONFINE CHE NON C'È.

A Castelletto di Serravalle abbiamo partecipato a Maggiociondolo 2025 - *ricorrendo il settecentesimo anniversario della battaglia di Zappolino, dove si sono scontrati gli eserciti Bolognesi e Modenesi (ricordate la Secchia Rapita)* - a una cena con degustazione

fra le altre cose di tortellini Modenesi (erano quelli di Castelfranco) e Bolognesi con un risultato certo, con i piedi sotto alla tavola e con due ottimi prodotti la pace e la collaborazione è certa.



Duca **Passerino** osteria medioevale

CACCIAGIONE, ARROSTI,
RICETTE MEDIOEVALI
E BRACERIA

Via p. TAROZZI, 26
CASTELFRANCO EMILIA (MO)
CELL: +39 331 401 4001

14 DOMENICA
SETTEMBRE

PER TUTTA LA GIORNATA
LA VIA EMILIA (ZONA CENTRO) CHIUSA AL TRAFFICO

44 Sagra del
Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia
— tirato al mattarello —

Dalle ore 8:00 alle 19:00 corso Martiri

Eventi, mercati e vari momenti di vita in stile medievale.
Mostra opere d'arte, workshop e live painting a cura **“Amici dell’Arte”**.


amici dell'arte
associazione culturale
Castelfranco Emilia (MO)



Dalle 15:30 /16:00 - Gran finale con la rievocazione della nascita del Tortellino

Appuntamento dalle 15:30 lungo la Via Emilia per il corteo e lo scambio del Mattarello fra l'Oste e la Dama della passata edizione con i nuovi Oste e Dama. Poi il corteo procede fino a Piazza della Vittoria, con la rappresentazione della nascita del Tortellino. Durante il corteo, si potrà assistere all'esibizione degli sbandieratori del Rione San Paolo di Ferrara al suono delle chiarine.

Dopo la sceneggiata, seguirà il saluto delle Autorità alla popolazione.



La San Nicola in collaborazione con il  **la beerinto**, birrificio di Modena

A TUTTA BIRRA...

Degustazione di birre artigianali, prodotte con metodi naturali e senza additivi di nessun genere.

dalle ore 12:30 per **PRANZO** e dalle ore 19:30 per **CENA** sono aperti gli stand gastronomici. Potrete gustare il **Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia** prodotto a mano con sfoglia tirata al **mattarello** e servito in brodo di cappone, fulcro di tutta la festa e tante altre specialità.

**PIAZZA
BERGAMINI**



MANITOU
ITALIA

Manitou Italia srl

Via C. Colombo 2, Cavazzona di Castelfranco Emilia

41013, Modena - Italia

info.mci@manitou-group.com

059 959811

MANITOU
GROUP

SET THE WORLD
IN MOTION



CASTELLO IN FESTA

DOMENICA 14 SETTEMBRE 2025

Dame, cavalieri e....l'Oste

Programma della giornata con grande finale della rappresentazione storica



Domenica 14 settembre a partire dalle ore 15:30/16:00 potrete assistere al Corteo Storico, che rispetterà la tradizione storica.

Sarà l'occasione, non essendo nostalgici, per vedere una novità nel percorso che merita di essere conosciuta.

Saranno presenti come da tradizione gli Amici dell'Arte con le loro opere, oltre a un gruppo che rappresenta e propone gli antichi

mestieri medievali, in costume. E c'è tanto altro, a cominciare dagli sbandieratori, accompagnati dai tamburi e chitarre.

Tradizionalmente il corteo, dopo lo scambio del mattarello in corso Martiri, terminerà in Piazza del-

la Vittoria, dove potrete assistere alla rievocazione della genesi del Tortellino, presentata dall'attore Andrea Ferrari. Protagonista un'Oste prestigioso Bolognese, il grande Chef Massimiliano Poggi, e una Dama veramente importante. Come del resto sono stati apprezzatissimi Rachele Barbieri e Andrea Sartoretti "Dama e Oste" della passata edizione.

Assisterete e vedrete nel corteo allo sfoggio di abiti storici di grande pregio realizzati da Anna Gazzotti, fra l'altro presente sin dal primo corteo.

La stessa si avvale della collaborazione di Rita Gherardi con la doppia veste anche di regista, e Marisa Bottazzi, con

l'apporto di un infaticabile e prezioso Luppi Pierluigi, del funambolico Dino Fiorini e di Loris Pulga.



"la SanNicola"

Associazione di *Promozione Sociale*

È possibile acquistare il
TORTELLINO TRADIZIONALE DI CASTELFRANCO EMILIA
della San Nicola e delle Maestre Sfoglino
nei giorni della Sagra
SOLO ALLE CASSE UFFICIALI DELLA STESSA SAGRA

Il Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia viene tirato solo al mattarello dalle Maestre Sfoglino di Castelfranco Emilia, e chiuso a mano con il ripieno della ricetta tradizionale con i prodotti dell'eccellenza alimentare del territorio.

Il ripieno della ricetta tradizionale comprende prodotti delle eccellenze agroalimentari delle Province di Modena e Bologna

- Lonza di maiale Emiliano a km zero
- Prosciutto di Modena DOP
- Mortadella di Bologna IGP
- Parmigiano Reggiano DOP di almeno 24 mesi
- Uovo, sale q.b. e un pizzico di noce moscata



Solo Sfoglia tirata al Mattarello

Disponibili in confezioni da **500gr** o **1000gr**, con sportine termiche per il trasporto.

per informazioni
su facebook: **Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia**
per mail: **info@maestresfoglino.it**



MATTARELLO 2025

VITTORIO E SONIA MAMELI



Tante cose si sono dette e scritte sull'argomento e probabilmente rimarrà tema di dibattito che tramanderemo alle future generazioni: Castelfranco Emilia, sin dai tempi del passaggio dalla provincia di Bologna a quella di Modena, è considerata "terra di mezzo". C'è chi si sente più modenese, chi più bolognese. C'è infine chi sceglie di mantenere una posizione di

neutralità in stile Svizzera: considerando che alla fine, prendere una qualsiasi posizione, è un po' come quando a un bambino chiedono se vuole più bene a mamma o papà.

In questa lotta per la paternità molto sentita, che coinvolge i castelfranchesi in più ambiti (dallo sport alla cucina), il tortellino è spesso stato argomento di discussione nei bar e sui social, tale da far accalorare anche gli animi più pacifici.

Vittorio Mameli, scultore nato a Bonorva (SS) e residente a Castelfranco dal 1968, e sua figlia Sonia, grafica, presentano il mattarello 2025 in una collaborazione a quattro mani dedicata all'eterno "derby del tortellino" tra Modena e Bologna. Due uccellini, uno dalla livrea gialloblù e l'altro rossoblù, si contendono l'amato tortellino da portare al nido.



**S+ ORTOPEDIA
SALUTE PIÙ**

www.ortopediasalutepiu.it

Accreditata USL

Ortopedia Salute Più Srl Corso Martiri, 280
41013 Castelfranco Emilia (Mo) - Italy
Telefono/Fax +39.059.926.234
Cellulare +39.392.775.74.30
Mail info@ortopediasalutepiu.it

Seguici su

IMPIANTI ELETTRICI

PILATI DANTE

di Pilati carlo



Progettazione e installazione
impianti elettrici civili ed industriali

41013 CASTELFRANCO E. (MO) - Via PETRARCA 61
Tel. e Fax 059.925196 - Cell. 335.7752375

*..Le tradizioni di ieri diventano
i sapori di oggi..*

CONAD "DA VINCI"

Via Leonardo da Vinci 2 – Castelfranco E.(MO)

Tel. 059 926047

CONAD "MARANO"

Via G.Rodari 160 – Marano sul Panaro (MO)

Tel. 059 744120

Personae oltre le cose



LA SAN NICOLA, NELLA 44° EDIZIONE DELLA SAGRA DEL TORTELLINO TRADIZIONALE DI CASTELFRANCO EMILIA, METTE A DISPOSIZIONE DIVERSI STAND, PER ASSOCIAZIONI CON OBIETTIVI SOCIALI, PER LA PROMOZIONE DELLE LORO ATTIVITÀ.
“INIZIATIVE CHE MERITANO DI ESSERE VALORIZZATE”



EDERA ODV
ASSOCIAZIONE DI
VOLONTARIATO

☎ 052.460.822

✉ edera.odv@comune.castelfranco.emilia.it

📍 via Solimmi, 21
41013 - Castelfranco Emilia

MANIPOLIAMO IL CIBO: UN VIAGGIO TRA PASTA E TRADIZIONE

Le tradizioni e l'identità territoriale sono il cuore della cultura culinaria di un luogo, e promuoverle significa preservare un patrimonio che ci racconta chi siamo e da dove veniamo. L'associazione **La San Nicola**, con il suo impegno, gioca un ruolo fondamentale in questo, valorizzando le ricette e le pratiche che rendono unica la nostra cultura gastronomica.

Le Maestre Sfogline, con la loro esperienza e passione, sono vere e proprie custodi di questa tradizione. Il loro lavoro non è solo artigianale, ma anche un ponte tra le generazioni: trasmettono saperi, storie e tecniche alle nuove generazioni, creando un dialogo vivo tra passato e presente. Questo scambio è importante perché permette ai giovani di conoscere le radici della cultura territoriale e di sentirsi parte di un patrimonio condiviso. Valorizzare le tradizioni con l'aiuto delle Maestre Sfogline significa anche rafforzare il senso di identità territoriale e promuovere un senso di appartenenza. È un modo per mantenere viva la memoria collettiva e per trasmettere valori come il rispetto per il lavoro artigianale, la convivialità e l'amore per il territorio. Insomma, è un investimento nel futuro, che aiuta le nuove generazioni a conoscere e apprezzare le proprie radici, mantenendo vivo il legame tra le diverse età e cul-

ture.

L'associazione Edera insieme a Coop Alleanza 3.0, sempre attenta ai contesti di socializzazione e alla valorizzazione del territorio, si propongono un coinvolgente laboratorio dedicato ai bambini della fascia infanzia e delle scuole elementari. L'obiettivo è far scoprire ai più piccoli il valore del cibo come parte della cultura e della tradizione locale.

Il progetto si svolgerà nei due venerdì mattina di settembre 5-12, all'interno della galleria del centro commerciale Le Magnolie a Castelfranco Emilia, in occasione della "Sagra del Tortellino Tradizionale". Durante questi incontri, i bambini potranno sperimentare in prima persona la preparazione di pasta e la manipolazione del sale, apprendendo in modo ludico e pratico l'importanza di un'alimentazione sana e legata alle tradizioni del territorio. Inoltre, i laboratori saranno arricchiti dalla presenza dell'associazione La San Nicola e delle Maestre Sfogline, che insegneranno ai bambini come si fanno i tortellini, coinvolgendoli in un'esperienza educativa e divertente, che unisce gioco, cultura e gusto.

Itinerario metodologico

Laboratorio di manipolazione di alimenti e pasta di sale: i bambini partecipanti avranno l'opportunità di

esplorare le tecniche di manipolazione degli alimenti, con un focus sulla pasta di sale. Attraverso attività pratiche, potranno conoscere i materiali, sviluppare manualità e scoprire come si creano forme e decorazioni, avvicinandosi alle tradizioni culinarie locali in modo ludico e creativo. Laboratorio di costruzione del tortellino, proposto dalle maestre sfogline. In questa fase, le maestre sfogline guideranno i partecipanti nella realizzazione autentica del tortellino, condividendo tecniche e segreti tramandati di generazione in generazione. Questo momento rappresenta un'occasione preziosa di confronto tra le diverse generazioni, rafforzando il legame tra passato e presente e valorizzando il patrimonio artigianale locale. Entrambi i laboratori sono pensati per coinvolgere attivamente i partecipanti, promuovendo la conoscenza delle tradizioni e delle eccellenze del territorio di Castelfranco Emilia.

La presenza della Sagra del Tortellino sul territorio rende ancora più significativa questa esperienza, poiché permette di contestualizzare le attività all'interno di un evento di grande valore culturale e promozionale, rafforzando il senso di identità e appartenenza alla comunità locale.

Enrica Grilli
Pres. Ass.ne Edera ODV



ANCHE IL CENTRO "LE RONDINI"

ALLA SAGRA DEL TORTELLINO TRADIZIONALE DI CASTELFRANCO EMILIA

GIOVEDÌ 11 SETTEMBRE 2025

dalle ore 18:00 alle ore 21:00 in via Lucio Dalla 3, a Castelfranco Emilia

Verranno offerti un aperitivo con buffet e musica dal vivo

In collaborazione con La San Nicola A.p.s. e il Comune di Castelfranco Emilia, apertura alla Comunità del Centro Diurno Distrettuale Le Rondini, dell'Unione del Sorbara che accoglie persone adulte con disabilità, gestito da Domus Assistenza Società Cooperativa Sociale. Sarà un'occasione per conoscere il Servizio, presente sul territorio dal 2023, le persone che lo frequentano e per scoprire tutte le attività realizzate volte alla promozione della qualità di vita delle persone, al fine di sostenerne il benessere, la crescita personale, l'inclusione sociale e l'autodeterminazione.

ISTITUTO SPALLANZANI

TRADIZIONE, INNOVAZIONE E TERRITORIO PER UNA SCUOLA UNICA IN ITALIA



L'ISTITUTO SPALLANZANI è una realtà scolastica d'eccellenza, profondamente radicata nel territorio e proiettata verso il futuro. Con le sue tre sedi – Castelfranco Emilia, Vignola e Montombraro – l'Istituto propone un'offerta formativa completa e altamente specializzata, capace di rispondere alle sfide dell'agricoltura, dell'enogastronomia e del turismo sostenibile.

Cuore pulsante della scuola è il rapporto con il territorio, infatti, immersa nella Food Valley tra Modena e Bologna, convivono innovazione e tradizione. Qui si trovano l'Istituto Tecnico Agrario con le articolazioni "Produzioni e Trasformazioni" e "Viticoltura ed Enologia", l'Istituto Professionale Agrario e l'Indirizzo Enogastronomico con specializzazioni in Cucina, Sala e Vendita, Accoglienza turistica e Arte bianca (pasticceria e panificazione).

Tra le novità più rilevanti spicca il corso quadriennale Turismo agroalimentare sostenibile STEAM, attivo a Castelfranco Emilia: un indirizzo innovativo che in soli quattro anni permette di ottenere un diploma valido per l'accesso all'università o al mondo del lavoro, con un forte focus sulla sostenibilità e la valorizzazione delle eccellenze locali. Infine, sempre rispetto alla proposta formativa sono attivi due indirizzi tecnici 4+2: "Agricoltura e Biotrasformazioni", attivo nella sede di Castelfranco Emilia e "Agricoltura Smart e Salvaguardia del Territorio", attivo nella Sede di Vignola).

L'Istituto vanta un'azienda agraria di oltre 100 ettari, vero laboratorio a cielo aperto: coltivazioni erbacee e arboree, una stalla con 100 bovini da latte e un caseificio interno per la produzione del Parmigiano Reggiano, premiato a livello internazionale. Proprio quest'anno il Parmigiano dello Spallanzani ha conquistato la medaglia d'oro ai World Cheese Awards 2024. Da questa eccellenza nasce anche il nuovo "Corso Casaro", in collaborazione con il Consorzio del Parmigiano Reggiano.

Numerosi sono i progetti laboratoriali attivi: "CaseoLab" e "CantinaLab", che permettono agli studenti di partecipare a tutte le fasi della filiera produttiva del Parmigiano, del vino, dell'aceto e della birra; il "Corso ONAV" per la formazione di esperti dell'assaggio tecnico del vino; il "Progetto 3B Barbabietola", in collaborazione con lo Zuccherificio Coprob di Minerbio; e il "Corso Patente trattori".

Le sedi di Montombraro e Vignola completano l'offerta con produzioni specializzate: oli essenziali da piante officinali, trasformati a base di frutta e l'originale produzione di olio extravergine. Tutte le attività si svolgono in ambienti attrezzati con distillatori industriali, acetaie, cantine e laboratori di trasformazione.

L'Istituto è anche promotore di importanti progetti nazionali e internazionali: il team dell'Internazionalizzazione lavora costantemente per garantire offerte formative aperte al confronto e al dialogo con altre realtà. Capofila risulta essere il progetto "Di-Vino è cultura", inoltre, il nostro Istituto fa parte della rete "Scuole Green" e collabora con università e centri di ricerca (UNIMORE, UNIBO, UNIPR, CNR, ClustER).

Tra le esperienze più significative, la cooperazione con la Sajino High School di Hiroshima per l'agricoltura organica e le serre idroponiche e la collaborazione con l'Istituto di Loyola in Repubblica Dominicana, in cui è stato presentato il Teach-Model Spallanzani.

Questo scambio culturale, volto alla creazione di un modello di agricoltura sostenibile e di sviluppo occupazionale attraverso un progetto di formazione accademica Scuola-Campus-Impresasperimentale, prevede la cooperazione di partner italiani ed europei nell'ambito dei processi innovativi per promuovere un'agricoltura non solo di precisione 4.0, ma anche un'agricoltura sostenibile.

Il progetto ha per oggetto l'attivazione di un programma di formazione tecnica applicata, con approccio esperienziale e orientato alla pratica, destinato a giovani selezionati della Repubblica Dominicana.

Il progetto mira a sviluppare competenze avanzate nella gestione del vigneto, con particolare attenzione alle fasi di impianto, innesto, potatura, irrigazione, cura, raccolta, produzione e imbottigliamento del vino in cantina. L'iniziativa rientra nel programma generale "Vino y Viña", volto alla creazione della prima cantina vinicola dominicana e alla nascita di una filiera vitivinicola nazionale.

Lo Spallanzani è molto più di una scuola: è un centro dinamico di apprendimento, ricerca e sperimentazione, che coniuga tradizione e innovazione al servizio del territorio e della sostenibilità, in linea con gli obiettivi dell'Agenda 2030. Una scuola che guarda al futuro, con radici ben salde nella qualità del presente.



Artusi e il tortellino, un ponte tra Emilia e Romagna

Nel cuore di Forlimpopoli, città natale di Pellegrino Artusi, sorge Casa Artusi: il primo centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica italiana. Fondata nel 2007, Casa Artusi è molto più di un museo: è un luogo vivo, dove si custodisce, si tramanda e si racconta la grande tradizione culinaria del nostro Paese, così come l'ha raccontata lo stesso Artusi nel suo celebre manuale *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, pubblicato per la prima volta nel 1891. Pellegrino Artusi fu un uomo straordinario: non uno cuoco professionista, ma un appassionato divulgatore, capace di raccogliere e valorizzare le ricette delle cucine italiane in un'opera che ha segnato la storia gastronomica nazionale. Grazie a lui, la cucina italiana ha trovato per la prima volta una voce unitaria, capace di parlare al popolo, alle famiglie, alle donne che cucinavano ogni giorno in casa. È proprio a partire da questo spirito — domestico, accessibile, autentico — che la Fondazione Casa Artusi porta avanti un'intensa attività di formazione, ricerca e promozione culturale. La Scuola di Cucina propone corsi per appassionati e professionisti ed esperienze turistiche, mentre l'archivio, la biblioteca gastronomica e gli eventi culturali offrono strumenti per approfondire la storia della gastronomia italiana. Casa Artusi è anche un punto di riferimento per la promozione del cibo come elemento identitario, culturale e sociale. Il legame con il territorio emiliano-romagnolo e quindi con la grande tradizione del tortellino di Castelfranco Emilia è profondo e naturale. Il tortellino, con la sua storia secolare, viene citato nella ricetta n.9 della *Scienza in cucina* artusiana, e incarna perfettamente l'idea di cucina domestica: una preparazione che nasce nelle case, si tramanda di generazione in generazione e trova nella semplicità e nella cura artigianale di chi lo prepara il suo valore più alto. Proprio come Artusi amava ricordare la cucina è un'arte che richiede passione, misura e buongusto — qualità che ritroviamo tutte nel gesto sapiente di chi chiude un tortellino. Per questo la Sagra del Tortellino di Castelfranco Emilia è per Casa Artusi un'occasione preziosa: un momento per celebrare le eccellenze della nostra tradizione culinaria, per creare connessioni tra territori e per continuare a raccontare l'Italia attraverso il cibo.

Mattia Fiandaca, Gastronomo Casa Artusi



SCOPRI DI PIU' SU **Casa Artusi**
SCANSIONA IL CODICE QR



CI SONO PIACERI CHE SI INCONTRANO SOLO IN LUOGHI SPECIALI.

Piacere, Modena. Storia di arti, cultura di sapori, incontro di passioni e tradizioni.

Qui nascono prodotti tipici DOP e IGP amati in tutto il mondo.

Da qui si diffondono eccellenze uniche e speciali.

Nel grande rispetto per le origini, Piacere Modena fa convivere bontà e bellezza,
preparandosi ad accogliere un futuro tutto da gustare.



**VIENI A SCOPRIRE
LE GRANDI BELLEZZE DI MODENA.**

www.piaceremodena.it



**PARMIGIANO
REGGIANO**



VIGNOLA





Alla Sagra del Tortellino Tradizionale arriva

"PIACERE MODENA"

**Da lunedì 8 settembre a venerdì 12 settembre viene proposta la "Ricetta Piacere Modena":
una portata preparata dagli CHEF del territorio con LE ECCELLENZE DOP E IGP
e i prodotti tipici riconosciuti della provincia di MODENA.**

Ogni sera una ricetta diversa proposta dWWa:

**Da Bollo (Castelfranco) - L'Incontro (Carpi) - Antica Pasticceria Messori (Modena)
Strada Facendo (Modena) - Vinicio (Modena)**

"Piacere Modena" a cui aderiscono i principali Consorzi di tutela e promozione che rappresentano le produzioni delle Eccellenze agro-alimentari e nello specifico le DOP e IGP della Provincia. Piacere Modena nelle manifestazioni programmate alle quali aderiscono le due Associazioni La San Nicola e Maestre Sfogline di Castelfranco E. da sempre propone il Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia servito in brodo di capponi.

**Potrete prenotare, nelle sere indicate,
"la Ricetta Piacere Modena" disponibile presso le casse della sagra, ad esaurimento.**

L'intero importo dell'iscrizione alla cena sarà devoluto ad associazioni del territorio.

La San Nicola si farà interamente carico delle spese per la Serata di Beneficenza.

CENA DI BENEFICENZA IN PIAZZA BERGAMINI LUNEDÌ 15 SETTEMBRE

ALLE 20:30

PRENOTAZIONE ALLE CASSE
DELLA SAGRA DAL 4 AL 14 SETTEMBRE



"la SanNicola"
Associazione di Promozione Sociale

In collaborazione con:



**CITTÀ DI
CASTELFRANCO
EMILIA**

PASTA D'ORO®

Oltre 30 anni fa nasceva Pasta D'Oro®, un prodotto storico dal gusto genuino, diventato portabandiera della qualità Molino Pasini nel mondo.

Una farina pensata appositamente per la produzione di pasta fresca, pasta ripiena e pasta al torchio.

La sua storia inizia negli anni '80, più precisamente nel 1984.

Trent'anni fa nascevano le prime industrie di pasta fresca e Molino Pasini lancia un prodotto innovativo per l'epoca: Pasta D'Oro®, farina 00 di grano tenero, perfetta sia per l'uso manuale che per impastatrici e trafilatrici.

Da un volume artigianale si è presto passati ad un volume industriale.

L'entusiasmo nato attorno a questa farina ha generato l'esigenza di registrarne il nome, per proteggerlo da eventuali imitazioni e garantirne un'immutata qualità. Per questo nasce il marchio PASTA D'ORO®

"Farina del mio sacco" - linea pasta fresca.

In questi 30 anni la qualità di Pasta D'Oro® non è perciò cambiata, nonostante i passi in avanti che la tecnologia ci ha permesso di fare. Pasta D'Oro® è rimasta un prodotto unico realizzato "su misura", un vero prodotto artigianale.

SPECIFICHE TECNICHE

durata per più giorni della naturale colorazione gialla, senza ingrigire;

buona tenuta alla cottura e alla doppia cottura;

elasticità di lavorazione sia a mano sia con impastatrice;

giusta corposità e ruvidezza per trattenere meglio il condimento;

assenza di puntatura;

cottura veloce.

MOLINO PASINI

MOLINO PASINI E PASTA D'ORO®
L'UNICA E INSOSTITUIBILE
FARINA PER PASTA FRESCA

MOLINO PASINI
L'ARTE DELLA FARINA | THE ART OF FLOUR
WWW.MOLINOPASINI.COM





**BELLO PRENDERSI
CURA DEGLI ALTRI.
LA MIA SPESA FA DI PIÙ.**

**Coop Alleanza 3.0 sostiene
progetti di solidarietà
a favore della comunità.**



Alleanza 3.0

con il patrocinio e la collaborazione:



Regione Emilia Romagna



CITTÀ DI
CASTELFRANCO
EMILIA



Provincia di Modena



VISIT **EMILIA ROMAGNA**



*La San Nicola si racconta,
in una storia densamente emiliana.*



www.lasannicola.it



Tortellino Tradizionale
di Castelfranco Emilia



Tortellinotradiz_Castelfrancoe

Grafica e Impaginazione a cura di DEMETRA|Photography - Castelfranco Emilia (MO)