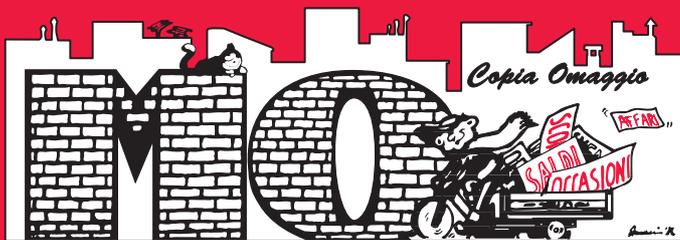


MO 955 dal 25-09-24 al 15-10-24



Copia Omaggio

f *Giornale MO* giornalemo.it giornalemomodena

COM MODENA ARREDAMENTI



Via Maestra, 1483 a/b - Ravarino (MO) - 059.243379 - 059.243289
www.commodena.it - www.commodenacasa.it

NEWLEM Design S.R.L.

**MARMI E GRANITI
LAVORAZIONI SPECIALI IDROGETTO**

Via Pedemontana, 13 - Sassuolo (MO)
Tel. 0536 806170

www.lemdesign.net



Style Nurya

Parrucchieri Unisex

Tel 059 8302538

Via I. Nievo 132 - Modena

Risaltiamo la bellezza
e il benessere dei capelli!

Colorista esperto
in schiariture e
trattamenti strature
alla Keratina.

*Meriti di essere
felice con i
tuoi capelli!!*



ECOELITE di Mantovani

- DISINFESTAZIONI

- VIDEOISPEZIONI
CON TELECAMERA

- ESPURGO POZZI NERI
CON TRATTAMENTO IGIENIZZANTE



**ANNI DI ESPERIENZA
SERVIZIO
PRONTO INTERVENTO**

Cell. 389.6898770



BAR TROPICAL
SERIE 56

**COLAZIONI
APERITIVI**

aperti tutti i giorni dalle 6.00 alle 21.00
venerdì e sabato alle 24.00

**SABATO MUSICA LATINA
SABATO e DOMENICA CUCINA DOMINICANA**
V. Viazza, 94 - S. Prospero (MO) - 331/4255956



MAZZUCHELLI

ASSOCIATO
SERVIZIO GOMME
MICHELIN



**CERCHIAMO URGENTEMENTE
APPRENDISTA**

I dati saranno trattati in ottemperanza del Regolamento sulla Privacy UE 2016/679

MAZZUCHELLI AUTO di Mazzuchelli Erus
Via degli Artigiani, 28 - MEDOLLA (MO)
0535.52715 - www.automazzuchelli.com

CENTRO GOMME

www.centrogommecavicchioli.it

Via di Mezzo, 15 - S. Giacomo Roncole - Mirandola (MO)
Tel.: 0535 23583 - info@cegomme.it



**SI ACCETTANO
PRENOTAZIONI PER
CAMBIO GOMME.
PRENOTA PER TEMPO!**

**CENTRO SPECIALIZZATO IN
PNEUMATICI ESTIVI E 4 STAGIONI**

GNOCO e TIGELLE

Bar - Tavola calda

Colazioni e aperitivi - Pranzi veloci



Viale Storchi, 375-377
Modena
Tel. 059.5800246

**VENDO
COMPRO
SCAMBIO
AUTO USATE
UTILITARIE**



☎ 328 0061689

✉ msauto512@gmail.com

🌐 [facebook//MS AUTO CAVEZZO MODENA](https://www.facebook.com/MS-AUTO-CAVEZZO-MODENA)

📍 Via Volturmo, 111 - Cavezzo MO

NewLogic

WEB AGENCY E DIGITAL
MARKETING DAL 2001



tel. 059 251.678 - www.newlogic.it

COMUNICAZIONE INERENTE GLI ANNUNCI

In riferimento al Regolamento UE 2016/679 sulla privacy, NON è possibile pubblicare annunci che perverranno nella nostra redazione senza i dati personali dell'inserzionista stesso (Nome, Cognome, Indirizzo, Città di Residenza, numero di un documento d'identità e Firma per consenso al trattamento dei dati). Tali dati rimarranno comunque riservati alla redazione e non verranno per nessun motivo resi pubblici. Nel caso in cui gli annunci pervengano senza i dati sopra richiesti la redazione sarà costretta a non pubblicarli.

La Redazione



LAVORO

PRESTAZIONI PROFESSIONALI
(badanti, baby-sitter, pulizie, lezioni private)

OFFRO PRESTAZIONI IMPIANTI ELETTRICI ED IDRAULICHE
349 8527275



CASA

AFFITTI DOMANDE

CERCO casa in campagna a Modena e dintorni. Anche vecchia ma abitabile, con 3 camere matrimoniali, camino o stufa a legna e garage. Possibilmente vicino ai negozi e con un affitto modico. Dalle 14 alle 20.30, 329.9347646.

SIGNORA cerca monolocale in affitto con angolo cottura, camera, balcone ed arredata. Da € 250,00 ad € 300,00, piano terra o primo piano. Comoda ai servizi quotidiani (supermercati, farmacie, ospedale). Zona: Ferrara, province, Vigarano Mainarda, Lidi ferraresi o Modena. 329.6080677.

COPPIA cerca miniappartamento zona Castelnuovo o adiacenze. Arredato o semi, gradito garage. 333.9903763.

ANIMALI

CUCCIA per cane media taglia in resina. Buono stato, vendo 40,00. 393.9361413.

ACQUARIO 30*30*50cm, con accessori funzionanti. Ottime condizioni, vendo € 30,00. 333.9903763.

ARREDAMENTO

ATTACCAPANNI da parete con 4 attacchi più cappelliera, specchio e cassetto. Alto 180, largo 108, vendo € 40,00. 334.8811005.

8 SEDIE antiche, tipo Fioranesi, da impagliare, vendo. 388.1994067.

LETTO in bambù una piazza, con rete, buono stato, vendo € 50,00. 329.5938557.

LAMPADARIO vintage anni '50, vendo € 20,00. 328.2495381.

Per chiusura ristorante vendesi SEDIE, DIVANI, POLTRONCINE e ARMADIETTI da lavoro
348 9158040

TAVOLINO angolare in noce bionda, stile 700, 45x45cm, alto 78cm, perfetto stato, vendo € 95,00. 328.3271381.

TAVOLINO in noce con sottopiano, alto 70cm, largo 47cm e lungo 100cm, buono stato, vendo € 75,00. 328.3271381.

TAVOLINO toilette, forma mezzaluna, tipo country, tinta noce, vendo € 70,00. 328.3271381.

4 SEDIE Luigi Filippo, ottimo stato, rivestite recentemente, vendo a prezzo contenuto anche in coppia. 328.3271381.

ARMADIO della nonna, alto 200cm, lungo 120cm, profondo 45cm, buono stato, vendo € 150,00. Zona Lama Mocogno, 329.5938557.

5 COMODINE d'epoca, in noce, da restaurare, vendo in blocco € 100,00, affare! Zona Lama Mocogno, 328.3271381.

QUADRI con cornici di pregio, vendo. 333.9903763.

TAVOLO in noce, ottimo stato, largo 100cm, lungo 120cm, allungabile, vendo a prezzo modico. 328.3271381.

VETRINETTA bacheca, larga 78cm, alta 105cm e profonda 8,5cm, vendo € 60,00. 329.5938557.

COMPLEMENTI D'ARREDO

10 FINESTRE con telaio in ferro, 100x100cm, doppio vetro, vendo. 388.1994067.

MACCHINA per gelato Ariete. Ottimo stato, vendo € 35,00. 393.9361413.

MACCHINA per gelato Ariete. Ottimo stato, vendo € 35,00. 393.9361413.

FREEZER LG a cassette, 90/120litri. Ottimo stato, vendo € 110,00. 393.9361413.

MATTONELLE bianche, 20x20cm, firmate Pierre Carden, vendo. 388.1994067.

AFFETTATRICE per salumi, completa di affilalamma. Ottimo stato, vendo € 185,00. 393.9361413.

3 POSTER città di Modena, 70x50cm, vendo € 45,00 totali. 328.2495381.

2 MASTELLE vintage in ferro zincato, anni '50. Vendo € 35,00 totali. 328.2495381.

VECCHIA carriola portante cisternetta in rame, ruota in ferro, perfettamente restaurata e lucidata, molto bella, indicata anche per allestimenti e mostre, vendo a prezzo contenuto. Zona Lama Mocogno, 328.3271381.

STUFA a legna, tipo economica con cerchi, vendo. 388.1994067.

STUFA a legna 40x38cm, alta 80cm, buono stato, vendo a prezzo contenuto, zona Lama Mocogno, 329.5938557.

RUBINETTO a muro Mammoli, cromo, nuovo, vendo € 140,00. WhatsApp 340.5323876.

PORTAOMBRELLI anni '50, in legno, vendo € 10,00. 328.2495381.

LAVABO in ferro battuto della nonna, completo di catino e specchio, vendo € 120,00. Antica brocca di maiolica color avorio, vendo € 30,00. 329.5938557.

LAMPADA a piantana, nera, anni '60-'70, con luce regolabile, ottime condizioni, vendo € 60,00. 329.5938557.

VENDO FRIGORIFERO

da casa funzionante, ottimo stato. € 150,00

348 9158040

PAIOLI, caraffe e oggetti vari in rame, puliti e lucidati, vendo a prezzo contenuto. 329.5938557.

QUADRI di vari formati, di artisti modenesi e italiani, con cornice o senza. Vendo a partire da € 10,00 cadauno. 348.2801444.

QUADRI di vari artisti, anche importanti, modenesi e nazionali. Gino Covili, Mac Mazzieri, Ernesto Treccani, Remo Brindisi, Pompeo Borra, Piero Dorazio e tanti altri, vendo. 348.2801444.

LASCIA UN



GIORNALEMOMODENA



VEICOLI E ACCESSORI

AUTO

PORTASCI Giugiaro Fapa Base Combi, vendo € 60,00. WhatsApp 340.5323876.

COFANO anteriore per Fiat Punto seconda serie, colore blu metallizzato, vendo. 348.9388783.

ALFA Romeo 156 1.8 twin spark gpl 144cv, anno 1998, full optional, cerchi in lega, gomme seminuove, grigio metallizzato chiaro, assetto sportivo ribassato, vetri posteriori oscurati, revisionata, tagliando completo, in ottime condizioni. Assicurata e in uso quotidiano, da privato, vendo € 3.500,00. 328.3256511.

ACQUISTO DA PRIVATI AUTO anche fuoristrada MOTO e FURGONI USATI
(anche incidentati)
puntocosta@gmail.com - 338-2369398

AUDI A4 avant 1.8 125cv, anno 1996, impianto gpl di fine 2019, full optional, iscritta Asi, grigio metallizzato chiaro, cerchi in lega gommati e cerchi in ferro con copricerchi Audi, clima automatico, interni con inserti in radica, assicurata e in uso quotidiano, da privato, vendo € 3.500,00. 328.3256511.

RUOTINO Michelin Tex 125/80r15 95mm, 4 fori, per Ford Focus. Vendo € 60,00. WhatsApp 340.5323876.

BICICLETTE

BICI classica donna con cambio e cestino. Vendo € 120,00. 393.9361413.

BICI classica uomo con cambio. Vendo € 105,00. 393.9361413.

GRAZIELLA pieghevole. Vendo € 95,00. 393.9361413.

MOUNTAIN Bike uomo con cambio. Vendo € 85,00. 393.9361413.

BICI da uomo anni '50, marca Atala, freni a bacchetta, tutta originale e marciante, vendo a prezzo interessante. 329.5938557.



TREK EMONDA SL6 PRO, anno 2020, Taglia 60, Gruppo ULTEGRA ELETTRONICO 2x11
vendo € 2.900,00
338.3569138

BICI da donna, Graziella nera. Vendo a prezzo da concordare. 370.3631080.

COMPRO vecchie biciclette da corsa. Sono un appassionato di ciclismo. 338.4284285.

MOTOCICLI

VESPA Piaggio Pk 50 XI, anno 1985, colore rosso, accessoriata. Vendo € 2.200,00. 393.9361413.

CERCO vecchio motore Piaggio, modello: Ciao, Bravo, Si, Boxer, anche non funzionante o fermo da anni. Ritiro a domicilio e pagamento immediato. 347.6025477.

ACQUISTO: Vespa, Lambretta e moto d'epoca, in qualunque stato, anche per uso ricambi, con o senza documenti. Ritiro e pagamento immediato. 342.5758002.

ACQUISTO: moto vecchie da cross, regolarità, trial, Vespe, Lambrette, cinquantini (no scooter), anche non funzionanti, ritiro personalmente, massima serietà. 0525.79663.

ROULOTTE

BUNGALOW attrezzato, 45mq, 5 posti letto, aria condizionata, rampa di accesso. Marina di Massa, vendo. 347.2383516.

Giornale MO

Direttore Responsabile
Rossana Orsi
Iscrizione R.O.C. n. 7002
Iscr. Tribunale di Modena
n. 687 del 30/01/82
Stampa: Centro Stampa
Quotidiani S.p.a. - Brescia



ABBIGLIAMENTO

**GIACCONE xl
TIMBERLAND € 120**
**SCARPE n. 44
TIMBERLAND € 45**
usati pochissimo, vendo
338.3569138



SCARPONI militari, numero 40, in buono stato, vendo € 30,00. 328.3271381.

SCARPE, stivali e anfibii, numero 38/39, usati pochissime volte. Vendo da € 3,00 a € 20,00. 328.2495381.

LEVI'S 501 autentici ed integri, taglie da 42 a 52, vendo € 30,00 cadauno. 333.9903763.

COLLEZIONISMO

MONETE per collezionismo Italiane e straniere datate dal 1800 al 2000, vendo a prezzi molto interessanti. 348.2801444.

MONETE italiane delle vecchie Lire, dal 1900 al 1999, in metallo e carta, vendo e compro. 348.2801444.

PROFUMI di marca, del passato, vendo a prezzo modico. 328.3271381.

BOTTIGLIE e mignon liquore da collezione, vendo a prezzo modico o scambio. 328.3271381.

MONETE in Euro da 2,00, 1,00, 0,50, 0,20 o 0,10, coniate per eventi commemorativi molto importanti della comunità Europea, Principato di Monaco, Città del Vaticano, San Marino... Vendo, compro e scambio. 348.2801444.

LIBRI, fumetti e riviste d'epoca, album figurine, almanacchi calcio, cartoline, francobolli, materiale cartaceo e abbigliamento, autografato e non, di calcio, volley, Schumacher, Vasco, Diabolik, foto, poster, santini. Vendo, 389.5414377.

GETTONI telefonici, acquisto e vendo. Vecchi, conati dal 1927 fino al 1980-1990. 348.2801444.

ACQUISTO bottiglie e mignon liquore. 329.5938557.

FUMETTI Tex (collezione storica a colori, anno 2007 ed Espresso) dal numero 4 al numero 100. Come nuovi, vendo. 347.9361312.

RIVISTA "Ruote classiche" dal numero 1 (novembre 1986) al numero 420 (dicembre 2023) e rivista "La Manovella" da gennaio 2003 a dicembre 2023, entrambe in perfette condizioni. Visibili a Modena, vendo, trattativa riservata. 338.7876053.

CERCO vecchi oggetti di osteria anni '50, tipo: macinino da caffè con tramoggia di vetro, tritaggiaccio spremiagrumi acciaio, distributori Chewing-Gum, macchine da caffè con pistoni esterni, listini prezzi neri. 347.4679291.

CERCO un vecchio orologio da ufficio di marca Solari di Udine con le lettere che girano internamente, anche non funzionante. 347.4679291.

CERCO modellini auto Politoys, Mebetoys, Mercury, Dinky, Editoys, Spot-On. 333.8970295.

CERCO vecchie lamiere pubblicitarie smaltate anni '50, di qualsiasi genere, solamente da unico proprietario. 347.4679291.

CERCO trenini elettrici Rivarossi, Roco, Conti, Pocher. Carri, carrozze, locomotori, locomotive, personaggi e stazioni. 333.8970295.

FOTOCAMERE meccaniche anni '70, ottime condizioni, vendo. 333.9903763.

ACQUISTO monete da 500 Lire d'argento e vecchi orologi da polso. 329.5938557.

DIABOLIK 180-190 pezzi, tenuti benissimo (come da edicola), vendo a metà prezzo. 327.7567524; 331.9316656.

CERCO un vecchio motorino da cross, marche: Ancilotti, Aspress, Beta, Caballero, Swm, Mondial, Ktm, solamente da unico proprietario. 347.4679291.

VIDEOCASSETTE vendo o scambio. 329.5938557.

LIBRI rari usati di vari generi ed autori, vendo. 380.1368340.

CERCO una vecchia macchina da caffè da bar, anni '50, tutta in acciaio, che funzionava anche a gas, anche rotta. 347.4679291.

CERCO vecchi manifesti pubblicitari grandi di qualsiasi tipo, anni '50, solamente da unico proprietario. 347.4679291.

CERCO una vecchia affettatrice rossa a vapore, marca Berkel o Bizerba, anche ferma da tanti anni, da restaurare, solamente da unico proprietario. 347.4679291.

CERCO una vecchia Vespa 50 con 3 marce, con colore originale. Oppure altro modello 125 Primavera o una 200, solamente da unico proprietario. 347.4679291.

ELETRONICA

STAMPANTE HP Deskjet 3050 all-in-one serie j610, usata pochissimo più cartuccia tricromia 301 nuova. Cordless Panasonic kx-tgb 610, mai usato e in garanzia. Causa inutilizzo, vendo € 40,00. 333.6455943.

RIPRODUTTORE Fenner per: dvd, vcd, svcd, dvcd e hddc, nuovo, imballato, vendo per inutilizzo a prezzo modico. 328.3271381.

AMPLIFICATORE Rcf p.a. Am5040 con 2 ingressi microfonic, ingresso aux, potenza 40watt, uscite a 100volt, 70volt, 8-16ohm, vendo. Ore serali 338.7683590.

COPPIA di casse Attive My Audio, modello Lunar 10, con dsp a 4 posizioni, 10 pollici a 2 vie, con mobile in legno. Vendo. 339.3052855.

COPPIA di casse Attive Montarbo nm 250, 8 pollici, 2 vie, mobile in resina plastica, usate solo in studio, vendo. 339.3052855.

MIXER Peecker Sound Ja8-n, con 4 ingressi phono, 7 ingressi linea, 4 ingressi microfono e 3 uscite master indipendenti e separate, revisionato di recente, vendo. Ore serali 338.7683590.

FOTOCAMERE elettroniche anni '80/'90. Ottime condizioni, miti richieste, vendo. 333.9903763.

CINEPRESA digitale Panasonic Exi-Eg Executive, la prima digitale, usata pochissimo, con imballo, vendo per inutilizzo a prezzo contenuto. 329.5938557.

VARIE

ARTICOLI DI CANCELLERIA

in stock o sfusi, vendesi

PER CESSATA ATTIVITÀ

333 3244235



Il "Mo" non pubblicherà annunci che offendano la pubblica moralità

AMICIZIE E RELAZIONI

MOTORE a benzina ausiliario Robin Ey14, con puleggia di traino. Motopompa per acqua, vendo. 348.9388783.

RASTRELLIERA autocatturante per 8 bovini adulti, vendo. 388.1994067.

LETTINO da visita ambulatoriale (valore € 300,00) vendo a prezzo modico € 120,00. 338.9557460.

UVA di Lambrusco e Trebbiano Modenese da vino. Da raccogliere direttamente in vigna o raccolta (a seconda delle preferenze). Raccolta da Settembre. Vendo a privati e aziende (anche pochi quintali). Paolo 348.9238523.

MASCHERINE di produzione Italiana. Ffp2, confezioni da 20 pezzi, vendo € 4,00. Mascherine chirurgiche, confezioni da 50 pezzi, vendo € 2,00. A privati o aziende. 348.2801444.

PROFUMI di varie firme, in confezioni da 50ml, vendo € 1,00 a confezione. 348.2801444.

3 PIANTE rigogliose di Aloe vera, vendo alla metà del prezzo di mercato. 328.3271381.

COLLANA numerose dispense: maglia, cucito, ricamo, uncinetto e cartamodelli, vendo € 25,00. 328.3271381.



RILIEVI E CESSIONI

VENDESI STORICA ATTIVITÀ BAR TABACCHI A MIRANDOLA

in zona di forte passaggio!
Prezzo interessante.
389 0534736



MO 955 COSA TROVI?

**RUBIERA
SETTEMBRE A
RUBIERA**
a pagina 4

**MODENA
STUZZICAGENTE
AUTUNNO**
a pagina 5

**MONDO
MOTORI
MODENA
CENTO ORE**
a pagina 6

**MARANELLO
GRAN PREMIO
DEL GUSTO**
a pagina 7

**NONANTOLA
SOGHI SABA
SAVOR**
a pagina 8-9

**CARPI
CARPINFIORE**
a pagina 10

**MIRANDOLA
PALIO DEL
PETTINE**
a pagina 11

**VIGNOLA
AUTUNNO A
VIGNOLA**
a pagina 12

**SPILAMBERTO
MAST CÔT**
a pagina 13

**SASSUOLO
FIERE D'OTTOBRE**
a pagina 14-15

Seguici su
Diventa nostro follower

RUBIERA

SETTEMBRE A RUBIERA



TERRATRANS Italia Srl www.terratrans.it
TRASPORTI NAZIONALI E INTERNAZIONALI



Offriamo partenze giornalieri di groupage dal Ns. magazzino di Rubiera (RE) per la Germania, Francia e Svizzera e partenze settimanali per l'Irlanda.

Tel. 0536.81.00.58 - www.terratrans.it - info@terratrans.it

FERRAMENTA RUBIERESE SRL

@ f in

Via Marsala, 13/A
Rubiera (RE)
Tel: 0522 1750256
www.ferramentarubierese.it
info@ferramentarubierese.it

Orari: lun-ven 8,30-12,30 - 14,30-18,30
sabato 8,30-12,30



Bonini & C. s.n.c.

COMMERCIO
ROTTAMI FERROSI E
METALLI

Via Del Simposio 2/4 - Rubiera (RE)
Tel. 0522 626308
boniniyec@gmail.com

ESTETICA E PARRUCCHIERI

Casalgrande (RE)
Via Statale 24/C



Tel. 377 5729525
Orari: lun-sab 8.30 - 19.30

PRIMACASA

FRANCHISING IMMOBILIARE

Nicola Borsari
Agente Immobiliare
320 037 1615
Rubiera Case di Borsari Nicola
Via Emilia Est, 5/A
Rubiera (RE)
0522 205036
re_rubiera@primacasa.it
www.primacasa.it



Cercaci su Google!



SETTEMBRE A RUBIERA

SABATO 28/09

*Portico del Municipio
Dalle 9 alle 18
Esposizione di opere e dimostrazione d'artista
*Sala civica Artemisia Gentileschi
Ore 11
Inaugurazione mostra "I nostri amici pelosi"
(apertura mostra fino alle 13 e dalle 15 alle 21)
*Piazza del Popolo e Palazzetto
Dalle 16
Luna Park
Tornano le giostre e le attrazioni del Luna Park. Buon divertimento a grandi e piccini!
*Corte Ospitale
Ore 17
Alle sorgenti della nostra storia
Presentazione libro a cura di Cristian Ruzzi
Il volume raccoglie oltre 170 profili di educatori

O.R.A.D. srl

V.le Matteotti, 29
Rubiera (RE)
Tel. 0522 626168
info@orad.it



Car Service Sharing the load

- Riparazione Auto e Autocarri
- Vendita e sostituzione PNEUMATICI
- Tachigrafi digitali e analogici
- Elettrauto veicoli industriali
- Ricariche climatizzatori
- Revisioni auto e autocarri
- Revisione bombole metano e GPL
- Allineamento Josam

DOMENICA 29/09

*Portico del Municipio
Dalle 9 alle 18
Esposizione di opere e dimostrazione d'artista

LUNEDÌ 30/09

*Piazza del Popolo e Palazzetto
Dalle 16
Luna Park
*Sala Leo Garofalo
Ore 9.30
Letture al parco
Per ascoltare buone letture e chiacchierare in compagnia.

GHIDINI BICICLETTE

VENDITA E RIPARAZIONI

VIA ZEBINI 1/A - RUBIERA (RE)
CEL.: 339 5700993 - TEL: 0522 744700
E-MAIL: STEFANOGHIDINI@HOTMAIL.COM
INFO@STEFANOGHIDINIRIPARAZIONIBICI.IT



@riparazioni_biciclette
@riparazionebici

che hanno operato nei diversi ordini scolastici nel corso del Novecento tra il Cusna e il Po. I relatori daranno voce alle testimonianze più significative per la comunità rubierese. Ingresso libero.

DOMENICA 29/09

*Piazza del Popolo e Palazzetto
Dalle 16
Luna Park
*Sala Leo Garofalo
Ore 9.30
Letture al parco
Per ascoltare buone letture e chiacchierare in compagnia.

MARTEDÌ 1/10

*Piazza del Popolo e Palazzetto
Dalle 16
Luna Park

MERCOLEDÌ 2/10

*Sala civica Artemisia Gentileschi
Dalle 15 alle 17 e dalle 20,30 alle 22
Mostra "I nostri amici pelosi"

SABATO 5/10 e DOMENICA 6/10

*Sala civica Artemisia

mona Greco e Bartolomeo Daniele Liguori. Seguirà un piccolo buffet offerto a tutti i presenti.

LUNEDÌ 30/09

*Piazza del Popolo e Palazzetto
Dalle 16
Luna Park
*Sala Leo Garofalo
Ore 9.30
Letture al parco
Per ascoltare buone letture e chiacchierare in compagnia.

MARTEDÌ 1/10

*Piazza del Popolo e Palazzetto
Dalle 16
Luna Park

MERCOLEDÌ 2/10

*Sala civica Artemisia Gentileschi
Dalle 15 alle 17 e dalle 20,30 alle 22
Mostra "I nostri amici pelosi"

SABATO 5/10 e DOMENICA 6/10

*Sala civica Artemisia

Gentileschi
Dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 21
Mostra "I nostri amici pelosi"

LIBRI PARLANTI

Prossime date:
*4 Ottobre dalle 17:30 alle 18:30
*1 Novembre dalle 17:30 alle 18:30
*6 Dicembre dalle 17:30 alle 18:30
Ascoltare storie è bello a tutte le età! Condividere con altre lettrici libri e racconti, potersi fermare a commentare, ridere, commuoversi insieme mentre si ascolta qualcuno che legge un romanzo a voce alta è una passione che ha preso un gruppo di lettrici della biblioteca che da due anni si incontra tutti i venerdì per leggere ad alta voce un romanzo.
Nessuno è obbligato a leggere, ci si passa liberamente il romanzo, a turno, ma c'è anche chi viene solo per ascoltare e passare del buon tempo tra parole e una tazza di tè.
Un momento creato da "accanite lettrici" (eh sì, sempre e solo donne) che animano settimanalmente la nostra biblioteca. **Partecipate liberamente!**

www.comune.rubiera.re.it

STUZZICAGENTE AUTUNNO 29 SETTEMBRE

MODENA

Chi lo dice che per viaggiare
bisogna andare lontano?

togoloco
EMILIA-ROMAGNA IN POCHI CLICK

www.togoloco.com

@togolocoemiliaromagna

BORGHI
STAMPA DIGITALE

info@digitalborghi.191.it
Visitate il nostro sito:
www.stampeborghi.com

LA STAMPA DIGITALE DI PICCOLI E GRANDI FORMATI

NUOVA SEDE - CI SIAMO TRASFERITI IN:
Viale Gramsci, 354 - Modena - 059.451214

Adesivi per auto,
furgoni e vetrine

Calendari
PERSONALIZZATI

Volantini
Depliant

**STAMPE
SU TESSUTI:**
T-shirt - Felpe...
personalizzate

STUZZICAGENTE AUTUNNO 29 SETTEMBRE

È in arrivo la diciassettesima edizione di Stuzzicagente autunno... Torna il percorso enogastronomico più atteso tra le vie del centro storico di Modena, la maratona enogastronomica più famosa di tutta la provincia. Come sempre i protagonisti di questa gustosa manifestazione saranno: ottimo cibo e buon vino!

Domenica 29 Settembre, a partire dalle ore 18.00, prende il via la nuova edizione di Stuzzicagente Autunno, proponendo i **gettoni** come moneta ufficiale, facili e comodi da utilizzare. Si potranno acquistare in prevendita o direttamente il giorno della manifestazione e daranno diritto alla consu-

mazione di una o tutte le specialità proposte dai nostri locali. Sì, perché, anche quest'anno **IL MENU... LO FAI TU**: ciascun visitatore potrà decidere il proprio percorso selezionando i piatti in base ai propri gusti.

I locali del centro storico che partecipano a questa edizione, spaziando da Piazza Grande a Piazza XX Settembre, passando per Calle di Luca, Corso Duomo e altre vie del centro, proponendo le loro gustose specialità.

Quando e dove acquistare i gettoni: fino al 28 settembre sarà possibile acquistare i gettoni in **prevendita** sul sito

modenamoremio.it

presso l'ufficio di Modenamoremio (via Selmi 52-52A dal lunedì al venerdì 9.00-13.00/14.00-

18.00) oppure presso Made in Modena Travel (Piazza Grande, 34).

I gettoni non saranno acquistabili singolarmente bensì in pacchetti da:

- 10 gettoni del valore di € 20,00;
- 15 gettoni del valore di € 30,00 (**in prevendita sarà regalato un gettone in più**);
- 20 gettoni del valore di € 36,00 (**in prevendita saranno regalati due gettoni in più**).

Domenica 29 Settembre i gettoni potranno essere acquistati sul sito fino alle ore 14 e presso lo stand di Modenamoremio in Piazza XX Settembre dalle ore 17.

I gettoni acquistati online potranno essere ritirati presso lo stand di Modenamoremio il giorno della manifestazione presentando la mail di avvenuto pagamento di-

rettamente dal cellulare (non è necessario stampare nulla).

Non va dimenticato che Stuzzicagente è anche una competizione tra gli esercenti. Saranno **ben 3 le giurie** che assaggeranno e valuteranno le prelibatezze proposte dai locali del centro storico: la prima è la **GIURIA POPOLARE** costituita da tutti i partecipanti che a fine percorso compileranno la scheda di valutazione e la imbuheranno nelle urne presenti negli stand di Modenamoremio.

La seconda è la **GIURIA DI QUALITÀ** rappresentata da 3 appassionati della cucina modenese e la terza giuria è quella formata dai rappresentanti di **TOO GOOD TO GO**, l'app del "troppo buono per essere buttato", dopo la positiva esperienza delle scorse edizioni, torna ad esse-

Detersivo e ammorbidente incluso in ogni lavaggio

Aperto tutti i giorni dalle ore 7:30 alle 22:00

Via Carlo Sigonio, 45/b - Modena
☎ 375.5700020

re partner della nostra manifestazione con un nobile obiettivo: decretare il locale più attento alla lotta contro lo spreco alimentare.

Anche quest'anno la giuria popolare e la giuria di qualità decreteranno sia il **miglior food** sia il **miglior drink**, individuando dunque due diversi vincitori per categoria.

I locali vincitori riceve-

ranno una cesta con le eccellenze enogastronomiche del territorio offerte gentilmente da **Piacere Modena**. Mentre tra il pubblico votante un fortunato vincitore potrà ricevere **ben 10 gettoni omaggio** per la prossima edizione di Stuzzicagente!

Per tutti coloro che saranno in centro storico fin dal mattino, ricordiamo che in **Piazza XX Settembre** sarà possibile pranzare nella cornice di "ASPETTANDO STUZZICAGENTE".

Dalle ore 10.00 si potranno degustare burleschi, crescentine, specialità salentine e molto altro.

Stuzzicagente ha contribuito a far scoprire a turisti (vicini e lontani) tante preziose realtà nascoste tra le vie del nostro meraviglioso centro storico.

Oggi, come ieri, gli ingredienti fondamentali del nostro evento sono: l'alta qualità del cibo, la passione dei cuochi e la buona compagnia abbinati a una sana e piacevole passeggiata nel cuore di Modena.

CANTINA SOCIALE MASONE - CAMPOGALLIANO

**VENDITA LAMBRUSCHI MODENESI E REGGIANI
MOSTO COTTO DI ANCELLOTTA
MOSTI FRESCHI E COTTI
PER ACETO BALSAMICO**

CANTINA DI MASONE
REGGIO EMILIA (RE)
Via F. Bacone, 20
Tel. 0522 340113

CANTINA DI CAMPOGALLIANO
CAMPOGALLIANO (MO)
Via Nuova, 7
Tel. 059 526905

www.cantinamasonecampogalliano.com

Carrozzeria VACCARI

di Raschi M. e C. s.n.c.



MODENA - Via Galileo Galilei, 188
Tel. 059/354077
E-mail: vaccaricarrozzeria@libero.it

AUTORIPARAZIONI TORRAZZI s.n.c.

di DONIN PIERPAOLO & C.

RIPARAZIONI AUTO MODERNE E STORICHE RACING
MODENA - Via S. Allende, 92/B
Tel. 059.252.291
E-mail: torrazzi@virgilio.it

AUTORIPARAZIONI



— MULTIBRAND —

VIA G. GALILEI, 216/D
MODENA
TEL. 059 350215

RICAR AUTORICAMBI



VENDITA RICAMBI e ACCESSORI PER OGNI MEZZO

Via Portogallo 20 - Modena
Zona Ind. Modena Nord - 059/451790
348/4904666 - info@ricarautoricambi.it
www.ricarautoricambi.it
f ricar autoricambi

MODENA CENTO ORE 6 - 11 OTTOBRE

Nata all'alba del nuovo millennio, la Modena Cento Ore è una perfetta combinazione di auto storiche meravigliose, gentlemen drivers, competizione, turismo, strade emozionanti, paesaggi mozzafiato, enogastronomia e momenti di relax.

La sfida sarà come sempre accesa, con gare in pista e prove speciali in salita su strade chiuse al traffico. Puoi scegliere se competere in una gara davvero adrenalinica nella sezione Velocità, oppure optare per un'esperienza più rilassante, ma comunque sfidante, nella sezione Regularità che presenta lo stesso identico percorso, i circuiti e le gare.

Come sempre, alla partenza sarà ammesso un numero massimo di cento vetture, per garantire l'atmosfera accogliente e di amicizia a cui teniamo moltissimo. Dalle verifiche alla cerimonia del podio, saranno **Cento Ore davvero indimenticabili!**

Partecipare alla "Cento Ore" significa vivere cinque giornate attraverso l'Italia, percorrendo i più affascinanti panorami del Bel Paese e misurando le proprie capacità al volante sulle prove speciali rallystiche e sui circuiti più caratteristici della tradizione motoristica tricolore.

Un viaggio che partirà da Rimini e dopo la tappa di Firenze terminerà nel cuore di Modena,

città iconica della Motor Valley.

La fatica e le emozioni vissute durante le giornate di gara saranno ricompensate da serate indimenticabili. I partecipanti avranno modo di godere dei più esclusivi alberghi delle magnifiche città d'arte attraversate, di cene in location uniche firmate dagli chef più rinomati del territorio accompagnate dai preziosi vini italiani.

DOMENICA 6 OTTOBRE RIMINI
 08:30
 Esposizione vetture, Parco Federico Fellini

LUNEDÌ 7 OTTOBRE PRIMA TAPPA
 07:30
 Partenza da Rimini
 08:15
 San Marino: la rupe, il borgo, la Piazza Libertà
 11:45
 Arezzo in Piazza Grande, esposizione vetture "al Prato", dal Duomo alla Fortezza Medicea
 13:45

Anghiari: le mura del '200 che dominano la valle del Tevere
 14:00
 Sansepolcro: città natale di Piero della Francesca
 14:45
 Chiusi della Verna: il Santuario di San Francesco
 17:30
 Misano World Circuit: prove libere, qualifiche e gare in notturna

MARTEDÌ 8 OTTOBRE SECONDA TAPPA
 08:45
 Misano World Circuit: Prove libere e gare
 13:15

Faenza: Piazza del Popolo, la città delle ceramiche
 16:30
 Arrivo di tappa a Firenze presso Piazzale Michelangelo

MERCOLEDÌ 9 OTTOBRE TERZA TAPPA
 08:00
 Partenza da Firenze
 10:00
 Stia: Piazza Tanucci, nel cuore del Casentino
 15:30
 Arrivo a Firenze in viale A. Lincoln con sosta vetture

GIOVEDÌ 10 OTTOBRE QUARTA TAPPA
 09:00
 Mugello Circuit: Prove libere e gare
 13:00
 Scarperia e San Piero: il Palazzo dei Vicari e i luoghi cari a Lorenzo de' Medici
 16:00
ARRIVO FINALE A MODENA IN PIAZZA ROMA E CERIMONIA DI PREMIAZIONE

NOVITÀ 2024:
 La ventiquattresima edizione della Modena Cento Ore 2024 si apre con la novità del doppio appuntamento in terra romagnola che stuizzerà sicuramente l'appetito degli amanti della velocità e dello spettacolo. La giornata di lunedì 7 ottobre ha in programma, dopo le tre impegnative prove speciali che porteranno i concorrenti a raggiungere la Toscana e l'Umbria, una sessione di prove libere seguite dalle qualifiche e dalla prima gara in versione notturna sul Misano World Circuit.

Un'esperienza già proposta nel 2021 che ha riscontrato il favore dei partecipanti e degli spettatori e che rappresenta un'ulteriore occasione per vivere emozioni indimenticabili in pieno stile Modena Cento Ore.

L'indomani sarà sempre l'asfalto dell'anello rivierasco ad accogliere le vetture, sia della sezione Competition che della Regularity, per la seconda gara in circuito. Questa volta la griglia di partenza non sarà determinata dalle qualifiche, ma dal posizionamento in classifica ottenuto dalla somma dei tempi della prima giornata. La ripetizione della gara costituisce una novità e, allo stesso tempo, una sfida nella sfida, perché le diverse condizioni di luce e di aderenza creano delle differenze tali da permettere due round completamente diversi uno dall'altro.

I 4.226 metri del circuito intitolato al campione di Cattolica, sede di indimenticabili confronti sulle due e sulle quattro ruote e punto di riferimento della MotoGp, del mondiale Superbike e di una lunga serie di eccezionali eventi automobilistici, con le celebri curve del Tramonto, del Carro e della Quercia diventano così lo scenario ideale per la sfida inaugurale dell'evento che attira appassionati driver da ogni parte del mondo.

TUTTE LE INFO:
www.modenacentoore.canossa.com

CARROZZERIA S.M.

Sede 1: Modena
 Via Buozzi 65 - 059 311447

Sede 2: Modena
 Via Cabassi 61/a - 059 333042

autocarrozzeria.sm@gmail.com



Via Belgio, 3 - Modena
 Tel. 059 314424 - Cell. 327 9640773
 info@carrozzeriafranchini.com
 www.carrozzeriafranchini.com

CARROZZERIA FRANCHINI by CITYCAR

Sede di Modena

Sede di Sassuolo



Via W. A. Mozart, 23
 tel. 059 281900
 cell. 335 8355347

Via Valle D'Aosta, 35/C
 tel. 0536 805108
 cell. 340 9903018

GRAN PREMIO DEL GUSTO 6 OTTOBRE

MARANELLO



EVOTEK
AUTOMOTIVE

PROGETTAZIONE E SVILUPPO PROTOTIPI
VIA FARINA, 19 MARANELLO (MO)
INFO@EVOTEKAUTOMOTIVE.COM - 0536 946701

PRANZO AL GRAN PREMIO DEL GUSTO DOMENICA 6 OTTOBRE

Una giornata di eventi

PERCORSI E DEGUSTAZIONI

*Il percorso del gusto

Un percorso dedicato al gusto, con il ticket per 5 degustazioni di prodotti delle eccellenze gastronomiche presenti nei diversi stand.

A chi acquista il Percorso del Gusto sarà consegnato il passaporto da timbrare nei quattro punti di accesso alla manifestazione per ricevere un gadget esclusivo!

*Il pranzo del gusto "LA TAGLIATELLA"

Dalle ore 12. Comprende tagliatella tradizionale emiliana, bunsone, acqua o vino. Costo: 12 euro.

Se acquisti Percorso più Pranzo: costo 20 euro. Il ticket per il Percorso e per il Pranzo del Gusto sono in vendita presso l'Info Point in Piazza Libertà.

*Menù per celiaci

Presso lo stand Alice Gourmet: pasta al forno, acqua o vino, dolcetto. È gradita la prenotazione: lungaristefania@libero.it. Costo: 12 euro.

AREA GOURMET, PIAZZA LIBERTÀ:

*"Ci vediamo in Piazza" da Maranello

Dalle ore 10.30 alle 12.30 diretta televisiva di TRC con la partecipazione di ANDREA BARBI

e MARCO LIGABUE

*Ore 10,30

Trucchi e ricette di Lady Chef "Miss Tagliatella" Albarosa Zoffoli su come preparare la pasta fresca e le paste miste.

*Cottura del mosto per la produzione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, presso lo stand di Maranello Tipico.

*Ore 15

Lady Chef "Miss Tagliatella" Albarosa Zoffoli: scopri la tradizione della Piadina Romagnola di Cesena e Forlì!

Preparazione dal vivo e assaggio finale: vieni a scoprire come si prepara la vera piadina romagnola!

*Dalle ore 15

Come si fa il Parmigiano Reggiano. Il mastro casaro Flaminio Mucciarini effettuerà la fase della cottura del famoso formaggio con le fascine, come si faceva una volta... A seguire: degustazione gratuita di ricotta per tutti i partecipanti.

*Dalle ore 17

Show Cooking con il "Re del Panino" Daniele Reponi.

A seguire assaggi gratuiti di tre nuovi panini gourmet con prodotti tipici modenesi di Piacere Modena.

QUATTRO PASSI PER IL CENTRO...

*Negozi aperti

*Mercato dei produttori agricoli, esposizione e vendita delle eccellenze enogastronomiche del territorio (Piazza Libertà)

*Shopping con i Banchi del Consorzio Versilia

Forte Dei Marmi (Via Claudia, entrambe le direzioni)

*Mercatino artistico e artigianale (Via Stradi)

*Esposizione di auto sportive italiane

*Esposizione di Vespe storiche (Via Nazionale)

*Giochi per bambini (a pagamento)

*Mostra dei trattori antichi e moderni (Via Nazionale e area Food Piazzale Messineo)

*Stand di Maranello Tipico con l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e il Nocino di Modena dell'Associazione Il Matraccio

*Mercatino dei piccoli (Parco Due)

*Animazione con DJ Ans per tutta la giornata

*Esibizione itinerante del Gruppo Folkloristico "Insieme per Caso" di Zocca nel pomeriggio

ANIMAZIONE PER GRANDI E PICCOLI, PIAZZA LIBERTÀ:

*Dalle ore 11.30

"La vendemmia di una volta. Pigiare l'uva con i piedi".

Attività per bambini.

*Dalle ore 15

Laboratori gratuiti per famiglie con bambini "Indovina chi non spreca a cena". Un divertente percorso tra sostenibilità, lotta allo spreco alimentare e coding con quiz, domande e prove a tema per scoprire tutti i segreti per non sprecare più neanche una briciola a tavola.

... E TANTO ALTRO ANCORA...

www.comune.maranello.mo.it



manutenzione e accessori per mulini macinazione terre e smalti
montaggio rivestimenti in alubit

Cristofani Cristian
cell. 335 7515717

Cristofani Franco
cell. 335 6112430
cristofani.franco@gmail.com



Maranello (MO) | via L. Fagioli, 2/4
tel. 0536.943373

www.cristofanifranco.it



Ditta
Venturelli Antonio & C.
S.N.C.

Intonaci premiscelati normali, alla calce naturale e da risanamento, finiture colorate per interni ed esterni, sistemi a cappotto in EPS e traspiranti

**Venturelli Massimiliano Cell. 349 3245533,
Venturelli Luca Cell. 335 5415837
Via Grizzaga n° 139 - Maranello (MO)**

PIZZERIA

Big Ben

Maranello
0536 940193

Gorzano
0536 941398

Gluten Free

PIZZE SEMPRE CALDE A CASA TUA grazie ai nostri mezzi dotati di forno elettrico di ultima generazione HOTBOX!!
IL NOSTRO PERSONALE È DOTATO DI POS

SEGUICI SUI NOSTRI SOCIAL

Pizzeria Big Ben Maranello - Pizzeria Big Ben Gorzano
 Pizzeria Big Ben bigben.pizzeria

LETTIERI TECHNOLOGY

LETTIERI TECHNOLOGY



SPORT EXHAUST
Made in Italy

letteritechnology

www.letteritechnology.it

Via Toscana, 91 - Maranello (MO)
348 4206855 Lettieri



NONANTOLA

SOGHI SABA SAVOR

29 SETTEMBRE



Forno Caffetteria & Pasticceria



Via di Mezzo, 96/2 - Nonantola (MO) - Tel. 059 545737
Via Sant'Agata, 84 - Crevalcore (BO) - Tel. 051 6800209



50[°]
1968 - 2018



NUOVA S.P.Z. SRL

AUTOMAZIONI E MACCHINE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE
OFFICINA MECCANICA - LAVORAZIONI IN ACCIAIO INOX

Via Leonardo da Vinci, 43/47 - NONANTOLA (MO)
Tel. 059 549060
info@nuova-spz.it - www.nuova-spz.it

GELATERIA
Guicciardi



Castelfranco Emilia - Modena

SOGHI SABA SAVOR 26ª EDIZIONE 29 SETTEMBRE

Ritorna a Nonantola "Soghi Saba Savór", l'evento che saluta l'ingresso nella nuova stagione con le sue tradizioni e i suoi tipici sapori.

L'autunno è alle porte, nell'aria si diffonde il profumo del mosto cotto e Nonantola si veste con i colori caldi che questa magica stagione ci regala! Domenica 29 settembre torna "Soghi Saba Savór" con la tradizionale rassegna degli aceti balsamici tradizionali di Modena prodotti a Nonantola. La manifestazione si apre sabato 28 alle ore 18.30 con l'anteprima "Tóla Dólza", un tour culturale ed enogastronomico animato. Un ricco programma accompagnerà invece cittadini e visitatori domenica dalle 9 alle 19

in piazza Liberazione e per le vie del centro storico con assaggi e degustazioni, laboratori per adulti e per ragazzi, mercato contadino, acetate e cantine aperte, esposizioni di pittura, scultura e fotografia, visite guidate nei musei, punti ristoro e menù a tema nei ristoranti.

**ANTEPRIMA
SABATO 28
SETTEMBRE**

Dalle ore 18.30 alle 22.00

TÓLA DÓLZA

Un tour culturale ed enogastronomico, animato da momenti musicali e teatrali, che si snoderà tra i principali monumenti medievali di Nonantola.

"Tóla dólza" è un percorso a tappe che vi farà scoprire la storia dell'abbazia di San Silvestro, delle torri medievali e della Partecipanza

za Agraria: curiosità storiche, intermezzi musicali e teatrali saranno il fil rouge di un itinerario durante il quale assaporerete le specialità del nostro territorio."

3 turni di visita per un massimo di 25 persone ogni gruppo: ore 18.30, 19.15, 20.00.

Costo a persona: 25 euro (visita, cibo e bevande comprese).

Prenotazione obbligatoria: www.reallygreatsite.com

**SOGHI SABA
SAVOR
DOMENICA 29
SETTEMBRE
Dalle ore 9.00
alle ore 19.00**

Dalle ore 9.00

28ª Rassegna degli Aceti Balsamici Tradizionali di Modena prodotti a Nonantola.

Assaggi e degustazioni

gratuite di sóghi, aceto balsamico di produzione nonantolana e nocino.

***Piazza Liberazione
Ore 17.30**

Premiazione dei primi tre classificati a pari merito della rassegna e il migliore aceto delle famiglie "Partecipanti".

***Piazza Liberazione,
cortile della Ludoteca
ore 9.00 - 12.30 e 15.00 - 18.00**

Laboratori gratuiti, con prenotazione consigliata: 059.896651; ceas@comune.nonantola.mo.it - IL GRANDE GIOCO DELL'UVA

Una sfida a squadre per scoprire i segreti della lavorazione del mosto (dagli 8 ai 12 anni).

-PESTA I PIEDI

Un laboratorio esperienziale e creativo utilizzando il mosto (dai 3 agli 8 anni).

***Ludoteca, Piazza Liberazione**

Apertura straordinaria 10.00 -13.00 / 14.30 - 19.00

***Piazza Liberazione**

Esposizioni di attrezzi della civiltà contadina.

***Palazzo Partecipanza Agraria, via Roma, 23
Dalle 10.30 alle 12.00 e dalle 15.30 alle 17.00**

Visite guidate gratuite all'acetaia, al palazzo e all'archivio storico della Partecipanza seguendo le tracce della tradizione balsamica a Nonantola. Le visite si svolgeranno negli orari indicati per un massimo di 10 persone a turno.

Info e prenotazione: partecipanza.nonantola@libero.it; 059.549046.

Androne del Palazzo della Partecipanza: mostra dal titolo "La bonifica del territorio nonantolano negli anni Trenta".

***Piazza Caduti Partigiani**

Arte in Piazza
Esposizioni di pittura, scultura e fotografia. Laboratorio gratuito di pittura per bambini durante tutta la giornata.

***Via Roma, via Marconi, piazza Liberazione**
Mostra mercato con produttori agricoli, stand gastronomici con vendita di sóghi, saba, savór e prodotti di stagione, stand prodotti De.CO. Nonantola.

***Museo di Nonantola
Ore 10.30**

Visita guidata gratuita al Museo di Nonantola e al centro storico medievale.

"Nonantola SottoSopra: un tour storico-archeologico alla scoperta della millenaria storia di Nonantola".

Info: 059.896656; museo@comune.nonantola.mo.it

***Museo di Nonantola, Torre dei Bolognesi, via**



Via Galileo Galilei, 50-50/A
Nonantola (MO)
Tel. 059.547112
info@meccanicansaloni.it



**LATTONERIA - ISOLAMENTI TERMOACUSTICI
IMPERMEABILIZZAZIONI - RIFACIMENTO COPERTURE**

Via Fosse Ardeatine, 16 - Nonantola (MO) - 333 2435653

SOGHI SABA SAVOR

29 SETTEMBRE

NONANTOLA

ERRE-PI

LAVORAZIONI MECCANICHE

www.errepisas.net

Via L. Da Vinci, 41 - Nonantola (MO)
Tel. 059 545146 - info@errepisrl

AUTOFFICINA MOLINARI sas

348 9568898

Via Copernico 91 - Nonantola (MO)
Tel. 059 547835
molinari.sassi@legalmail.it

Autoscuola 2000

- PATENTI
- RINNOVI
- REVISIONI
- DUPLICATI

Via G. Bruno 3/1
NONANTOLA (MO)
059 548438
347 7368527

www.autoscuola-2000.it
autoscuola.nonantola.2000@gmail.com

del Macello

Aperto con orario continuato e ingresso gratuito dalle ore 9.30 alle ore 18.30.

***Museo Benedetto e Diocesano d'Arte Sacra, Piazza Caduti Partigiani**
Aperture: 14.30-17.30.
Visita guidata ore 15.00 su prenotazione: museo@abbazianonantola.it

PUNTI RISTORO E VENDITA

***Piazza Liberazione:** paparòc o calzagatti, borlegghi, crescentine e gnocco fritto.

***Piazza Caduti Partigiani:** assaggi e vendita di sóghi, saba, savór e confetture.

***Torre dei Modenesi:** vendita belsone e zucche.

***Via Roma, via Marconi, piazza Liberazione:** produttori agricoli, stand gastronomici con vendita di sóghi, saba, savór e prodotti di stagione, stand prodotti De.CO. Nonantola.

**PROGRAMMA
COMPLETO:**
www.comune.nonantola.mo.it

ACETAIA PARTECIPANZA AGRARIA DI NONANTOLA

Via Roma, 23 (3° piano).
L'acetaia della Partecipanza Agraria: nel sottotetto del palazzo è possibile vedere un'acetaia con tre batterie rispettivamente di sette, sei e cinque botticelle. L'acetaia, la cui finalità è essenzialmente didattica, è certificata e visita-

bile ed è possibile assaggiare il famoso Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Una notizia del cronista modenese Antonio Vallinieri riporta che presso la Corte Estense vennero conservate botti di aceto già intorno al 1228. A partire dal 1598, anno in cui la città di Modena diventò la capitale del Ducato, diventano più numerose le testimonianze documentarie che forniscono informazioni riguardanti il grande interesse della Corte nei confronti della produzione di aceto.

Nel 1747, nel *Registro delle Vendemie e Vendite dei Vini per conto della Ducale Cantina Segreta* del Palazzo ducale viene usato il termine "balsamico", infatti in questo registro Antonio Lancellotti richiede materiale idoneo per ricalzare "l'aceto balsamico" dell'acetaia ducale. Per lungo tempo i duchi estensi coltivavano la consuetudine di fare dell'aceto balsamico dono prezioso alle persone di riguardo per le sue qualità terapeutiche. Dal XVIII secolo in poi le notizie sul Balsamico aumentano, anche se intorno a questo prodotto permane il riserbo delle famiglie che lo possiedono. È nell'Ottocento che si trovano testimonianze fondamentali riguardo all'utilizzo del solo mosto cotto per produrre quello che oggi è il Balsamico della tradizione. Tali indicazioni provengono dal Conte Giorgio Gallesio e dall'Avvocato Francesco Aggazzotti; per primi

hanno determinato le differenze che esistono fra il Balsamico e altri tipi di aceto e hanno indicato la via da seguire per trasformare correttamente il mosto cotto nel prodotto finito.

Le prime notizie che si riferiscono alla produzione di aceto balsamico a Nonantola sono contenute in alcuni scritti dello studioso Giorgio Gallesio che, tra il 1817 e il 1839, compì lunghi viaggi alla continua ricerca di tutte le varietà di frutta presenti nel nostro paese in vista della realizzazione di un'opera enciclopedica.

Nel 1939 egli effettuò alcune visite nelle tenute dei Conti Salimbeni a Nonantola e in questa occasione scoprì, con sorpresa e meraviglia, l'aceto balsamico di Nonantola, nei suoi scritti si legge "La cantina dell'aceto è una delle cose più interessanti a vedersi in questa tenuta. È una cantina situata nell'alto della casa e con un'apertura che vi lascia penetrare l'aria e la luce. Un terrazzo attiguo interamente aperto, e solo coperto da un tetto, ne fa compimento. La camera è destinata ai caratelli dell'aceto fatto, e contiene più di cinquanta piccoli tonolini curti e lunghi, cerchiati di ferro, i quali contengono l'aceto di 100 circa anni: essi sono divisi in annate marcate colle lettere dell'alfabeto... Il terrazzino è pieno invece di tanti vasi di terra fatti a fiasco, i quali contengono l'aceto nuovo..."
L'aceto balsamico è

dunque nato in Emilia, le vere zone di produzione sono state e sono tuttora situate nelle province di Modena e Reggio Emilia, dove per secoli governarono i duchi estensi.

Ogni famiglia consegna alla memoria delle generazioni la ricetta del "casato" che insegna a produrre i diversi tipi di aceto balsamico. Una pluralità di conoscenze, di usanze, di prodotti diversi ci consente di parlare di una cultura dell'aceto balsamico, una cultura che coinvolge prima la Corte, la nobiltà, poi le classi alte e medie. Negli ultimi decenni la produzione di aceto balsamico da aristocratica è diventata popolare grazie anche all'intensa opera di promozione della "Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale" nata a Spilamberto nel 1967.
www.visitnonantola.it



G.T. Service s.r.l.

Via G. Galilei, 35/A - Nonantola (Mo)
info@gtsservicesrl.it - Tel. 059 548750

Grani di strozzatura per impianti oleodinamici e lavorazioni per conto terzi
www.gtsservicesrl.it



Rigenera Serramenti

WWW.RIGENERASERRAMENTI.IT
333 600 7239

La meccanica di precisione

FERRARI[®] Technology

Nonantola (MO) - 059.544475
www.ferraritechnology.com



MOTORSPORT
AEROSPACE

BIOMEDICALE
AUTOMAZIONE

CONTATTA IL NOSTRO
UFFICIO TECNICO



CARPI

CARPINFIORE 12 - 13 OTTOBRE

f PASTA&PASTA pastafresca i pastaepasta

PASTA & PASTA

laboratorio artigiano di pasta fresca

Viale A. Manzoni, 54 - Carpi (MO)
059.669061
mail: pastaepasta.carpi@gmail.com



STUDIO
IMMOBILIARE

di Cipolli Maria Velia

GESTIONE STIPULA CONTRATTI
ANCHE TRA PRIVATI
AFFIDATECI SENZA IMPEGNO
I VOSTRI IMMOBILI
PER CHI VENDE, COMPETENZE DA
CONCORDARE
SEI SEMPRE IL BENVENUTO!!!

Viale N. Biondo 96 - CARPI (MO)
059 698467 - studioimmobilia.mc@libero.it
339 2340665 - www.immobiliarecipolli.it

SOLE

L A T E S S I T U R A

CONFEZIONI SOLE s.n.c.
di Solieri Massimo & C.

Via L. Scaffaiolo, 18 - Carpi (MO)
Tel 059 650956
Email: confezionisole@newmail.it

CARPINFIORE 12 - 13 OTTOBRE

Sabato 12 e domenica 13 ottobre in tutto il centro storico di Carpi si terrà l'edizione autunnale di Carpinfiore

L'autunno è il periodo perfetto per le erbe aromatiche e per piantare i bulbi e le tante piante che fioriscono in questa stagione.

Il ciclamino, ad esempio, una delle più diffuse piante invernali vive 4-5 anni e i suoi inconfondibili fiori sbocciano per tutta la stagione fredda, fino ad aprile.

Piene di fascino e sempre apprezzatissime, le Orchidee spesso considerate di difficile coltivazione, invece possono crescere in qualsiasi luogo. Con le giuste cure possono avere lunghe fioriture, fino a oltre tre mesi e rifiorire di nuovo nella stagione successiva. A Carpi si potranno acquistare anche orchidee rare e particolari come l'orchidea Vanda o l'orchidea Teatro.

Le Calathea: la Insignis con le sue foglie lunghe

e arrotondate, di un verde intenso nella parte superiore e di un rosso bordeaux nella parte inferiore. La Calathea Makoiana nota anche come pianta di pavone è diventata un must nell'arredo green anche in Europa, così come la Calathea Dottie con particolari striature magenta.

La Monstera variegata presente alla manifestazione anche con un esemplare dalle dimensioni molto estese, una pianta tropicale molto amata per la sua estetica unica e l'aspetto decorativo grazie alle sue grandi foglie lucide, che presentano una combinazione di verde e bianco crema o giallo con tagli sulla superficie.

L'Alocasia Zebrina è una pianta d'appartamento sempreverde, originaria delle aree tropicali del Sud-est asiatico; possiede eleganti striature sui fusti, di colore giallo e nero, simili alle strisce sul mantello delle zebre, che generano foglie a punta di freccia e di colore verde scuro lucido. E ancora: Peperomia watermelon, Syngo-



Smanio
sigarette elettroniche

059 645268

www.smanio.it

Viale N. Biondo, 17 - Carpi (MO)
smanio.andrea80@gmail.com
f smanio sigarette elettroniche

nium Rosa, Cissus rampicante da interno, Alocasia rossa Yucatan princess e Philodendro wasrschewickzy, tutte piante davvero rare!

Sarà presente anche uno dei pochissimi produttori di piante carnivore in Italia, disponibile a dare tanti consigli su come coltivare e mantenere attive queste particolari esemplari come la Sarracenia, la Dionea, la Drosera e la Nepentes.

Tante anche le idee verdi per completare con gusto il design casalingo: i kokedama, particolare tipo di bonsai senza vaso, piccole creazioni verdi e sferiche e le tillandsie dai lunghi fila-

menti. Soprannominate "Figlie dell'aria" perché non presentano alcun apparato radicale sotterraneo.

Apprezzatissima dai più giovani l'Alga di Marimo, la piccola alga rotonda considerata simbolo dell'amore oltre che un portafortuna, sia in vasetti che in ciondoli.

Molto richiesti i bonsai di ogni forma e varietà: aceri, ginepri, larice orientale e tante altre autoctone ed esotiche. Tipici di questo mese i settembrini, che fioriscono proprio in questo mese e fanno parte della vastissima famiglia degli Aster, originari del

Nord America, le viole dai vari colori e l'erica spesso utilizzata per decorare balconi e giardini anche nella stagione più fredda.

Si tratta di una pianta che produce un fiore molto piccolo, ma dal grande fascino. Essendo una pianta perenne, cresce in qualsiasi condizione climatica.

Bulbi da interrare in autunno, le tantissime varietà di perenni ornamentali che fioriscono da settembre a novembre, le piante mediterranee come cickas, ulivi, agrumi, fichi d'india, kenzie, azalee e rododendri e tantissime zucche colorate e assai ornamentali.

Per gli appassionati di cucina ci sarà l'occasione di acquistare piante aromatiche in centinaia di particolarità, dal rosmarino al basilico, dal timo al coriandolo, passando per la salvia, la santoreggia e le tantissime varietà di menta, pomodori e tante tipologie di peperoncini in vari livelli di piccantezza. Ma anche qualcosa di insolito come l'erba oliva, che profuma di olive

taggiasche, o la paedria lanuginosa dal caratteristico odore che ricorda il formaggio. Il fiore elettrico con i fiori frizzanti in tendenza per anche per arricchire cocktails e piatti gourmet e il nasturzio utilizzato da tanti chef con il suo fiore piccante.

Presenti anche piante di agrumi come limoni, arance, olivi e piante da fiore mediterranee e ancora alberi e arbusti da giardino, yukka e aceri.

Infine la città ospiterà vari, tra i più importanti, produttori di piante grasse, succulenti, cactacee in Italia, in tantissime varietà e misure, in grado di soddisfare le richieste dei collezionisti come ricercate e da collezione come le adromiscus e le copiapoe.

La manifestazione comprende come ogni anno anche selezionatissimi stand di artigianato a tema, terriccio, arredi e decorazioni in ferro, terracotta e bijoux, e una gustosa passeggiata tra le delizie delle nostre regioni italiane.

Facebook:
Piazze in Fiore



TOELETTATURA
PELOMAGIA SRL

SELF SERVICE E TRADIZIONALE

Via Papa Giovanni XXIII, 44
Carpi (MO) - 059.684561



Dal 1980 con attrezzature all'avanguardia ed ecosostenibili, ozonoterapia, prodotti cosmetici naturali e tanta passione

Find us on f

STUDIO MUSIC WEBRADIO



ASCOLTACI SU: studiomusic.online

LA
TUA
RADIOWEB
PER
CREVALCORE

F.B.I.

imbianchino



Fabio Boccaletti

PREVENTIVI GRATUITI E MASSIMA PULIZIA

Tinteggiature interne-esterne civili e industriali,
termocappotti
cartongessi tradizionali e
controsoffitti in teli pvc termotesi

339.2901963 - www.imbiancaturefbi.com
e-mail: fbifabioboccaletti@hotmail.it

PALIO DEL PETTINE
10ª EDIZIONE
3 - 4 - 5 - 6 OTTOBRE

Facebook:
Palio del Pettine

Presso il Pala Maccherone in via Circonvallazione (ex stazione delle corriere)

Come funziona?

Le sei frazioni che si contendono il Palio preparano la loro ricetta dei Maccheroni al Pettine delle Valli Mirandolesi, rigorosamente fatti a mano secondo il capitolo storico insieme ad un ragù innovativo e differente per ogni gruppo.

Come partecipare

La partecipazione all'evento e alla votazione è aperta a tutti! **Non è prevista la prenotazione.** Potrai entrare e mangiare tutti i maccheroni che vuoi nei 6 stand delle frazioni che partecipano alla gara. All'uscita potrai votare per il tuo piatto preferito.

Giuria tecnica e popolare

I piatti, presentati in gara dalle frazioni sfidanti, sono valutati da una giuria composta da esperti gastronomici e dalla giuria popolare composta da tutti i partecipanti alle quattro giornate del Palio.

Date e orari

*Da **Giovedì 3 a Sabato 5 ottobre: cena dalle 19.00.**

***Domenica 6 ottobre: pranzo dalle 12.00.**

Le frazioni sfidanti

*Cividale

Le origini di questa frazione sono antiche e rinviano alla località che qui tempo sorgeva denominata Borghetto. Di particolare interesse risulta la chiesa dedicata a San Michele Arcangelo riedificata all'inizio del XVIII secolo. Al suo interno si erge il santuario della Beata Vergine del Borghetto contenente un'immagine ritenuta miracolosa ed oggetto di devozione. In questa chiesa è collocato anche un bellissimo dipinto seicentesco del pittore veneziano Sante Peranda, la Beata Vergine della Ghiara, ancora contenuto nella maestosa ancora lignea dorata.

*Gavello

Viene citata già da Plinio nella sua "Storia Naturale" per indicare il Fiume Secchia, dalla cui espressione latina Gavello trasse il nome. Nell'VIII secolo l'abitato era fortificato. La chiesa conserva un pregevole crocifisso seicentesco.

*Mortizzuolo

Mortizzuolo ("Mursual" in dialetto mirandolese). Il suo nome ha dubbie origini, probabilmente da "Portizzuolo": secoli fa, prima delle bonifiche, nei pressi della

chiesa sorgeva un piccolo porto. La prima notizia circa la presenza della frazione risale al 963 d.C. Le Valli di Mortizzuolo sono storicamente importanti per insediamenti archeologici risalenti all'età del bronzo, ma anche etruschi e romani. Oggi è rimasta principalmente per la vicinanza dello ZPS (Zona a Protezione Speciale per l'avifauna) e l'oasi naturalistica. Importante la chiesa dedicata a S. Leonardo con campanile del Quattrocento.

*Quarantoli

Nell'VIII secolo fu possessione longobarda, nel IX dei monaci di Nonantola e dal 1038 dei Canossa. I figli di Manfredone ne presero possesso il 24 marzo 1174. Sede di una Pieve, dedicata a S. Maria della Neve, in onore della quale si celebra la sagra intorno al 5 agosto. Di notevole rilievo la Villa Borellini-Ferraresi.

*San Giacomo Roncole

Nel passato conosciuta come Roncole. Il paese viene menzionato in un atto del 1212 stipulato dagli eredi di Manfredone Pico. Verso la metà del Settecento fu sede del marchesato dei Paolucci, su investitura dagli Este. Nel secondo dopoguerra, Zeno Saltini, parroco del paese, costituì in questo luogo l'Opera dei Piccoli Apostoli

nucleo da cui si originò la comunità di Nomadelfia. La chiesa parrocchiale, consacrata ai Santi Giacomo e Filippo risale al XIII secolo e viene menzionata in vari documenti del secolo successivo. Altri monumenti degni di nota sono la "villa Personalì", in passato castello dei conti Personalì, trasformata in convento nel Seicento, e la "villa Molinari Tosatti".

*San Martino Spino

La zona è nota per la coltivazione di angurie e meloni e per gli allevamenti ittici, che hanno consentito di creare l'ambiente umido delle Valli mirandolesi, habitat naturale per la nidificazione di numerose specie di uccelli acquatici e migratori. Nelle campagne furono eretti nel XIX secolo i barchessoni, caratteristici edifici a pianta ottagonale adibiti a scuderie ippiche militari. Con l'avvento della motorizzazione, l'allevamento di cavalli a scopi militari entrò in declino e i barchessoni vennero abbandonati nel 1954. Il recupero di queste strutture, ed in particolare del più noto Barchessone Vecchio, ha consentito di realizzare nel 1999 un centro pubblico di educazione ambientale all'interno delle Valli mirandolesi.

MIRANDOLA

PALIO DEL PETTINE

3 - 4 - 5 - 6 OTTOBRE

EUROGAS

ASSISTENZA RISCALDAMENTO E CLIMATIZZAZIONE

MANUTENZIONE E ASSISTENZA CALDAIE
MULTIMARCA - CLIMATIZZAZIONE E POMPE
DI CALORE - SOLARE TERMICO -
TRATTAMENTO IMPIANTI - ADDOLCITORI

Via Posta Vecchia, 61 - Mirandola (MO)
Tel. 0535.658166
info@eurogas.srl - www.eurogas.srl

Spedisci in tutto il mondo con



Mail Boxes Etc.

Via G. Agnini, 72
Mirandola - MO
0535 611894
mbe477@mbe.it



FORD SERVICE

Autofficina di Mauro Golinelli

TAGLIANDI MANUTENZIONE - REVISIONI
DIAGNOSI ELETTRONICHE
RICARICA ARIA CONDIZIONATA
RIPARAZIONI MECCANICHE
CONVENZIONI CON NOLEGGI
ASSISTENZA E VENDITA PNEUMATICI
VENDITA ACCESSORI

VIA G. GALILEI, 21 - MIRANDOLA (MO)
0535 22545 - 348 5227891
golinellimauro@gmail.com



Gavioli Ivan

Onoranze Funebri
0535 40902
338 9753642



Prossima apertura
CASA FUNERARIA
INFINITO

Via Mazzini, 44 Piazza Anderoli, 35 Via per Mirandola, 33

CONCORDIA s/S - MO S. POSSIDONIO - MO CONCORDIA s/S - MO



ASSEMBLAGGI E CABLAGGI

Azienda artigiana di cablaggi elettrici e assemblaggi meccanici

Via Valli, 692-694 - San Martino Spino (MO)
Tel. 0535-31787 - www.micra.srl

VIGNOLA

AUTUNNO A VIGNOLA

12 - 13 OTTOBRE



Auto C.P.M.

di Campeggi M. & C. s.n.c.



OFFICINA - GOMMISTA - ELETTRAUTO

Vendita auto, fuoristrada e auto senza patente
Revisioni veicoli fino a 35 q.li, moto,
quad e quadricicli

SOCCORSO STRADALE

059.772478 - 338.6203909 - info@autocpm.it
Via Paraviana, 165 - VIGNOLA (MO)



OMV MECCANICA DI PRECISIONE

di Zaccarini Erio & C. s.r.l.

LAVORAZIONE MECCANICA
DI PRECISIONE
KNOW HOW INTERNO
DALLE PICCOLE ALLE GRANDI DIMENSIONI

Via Caduti Sul Lavoro, 413/415
Vignola (Mo) - Tel. 059.774900
info@officineomv.it - www.officineomv.it



CLSI

di Carancia Luigi

**VENDITA E ASSISTENZA
SOFTWARE E HARDWARE**

Via Bellucci, 4/1 - Vignola (MO)
clsi691869@gmail.com
059.7520169 - WhatsApp 331.8607660

PAVIMENTAZIONI STRADALI - LAVORI EDILI
CONDOTTE FOGNARIE - MOVIMENTO TERRA
URBANIZZAZIONI



ASFALTI VIGNOLA

PAVIMENTAZIONI STRADALI DAL 1974

www.asfaltivignola.it
Via Paraviana, 301 - Vignola (MO)
059.773212 - amministrazione@asfaltivignola.it

L'immagine

**STAMPA DIGITALE - AUTOMEZZI
STRISCIONI**

Via Paraviana, 197 Vignola (MO) 059.700317

**AUTUNNO
A VIGNOLA
12/13 ottobre**

Nel secondo weekend di ottobre torna **AUTUNNO A VIGNOLA**, l'appuntamento con il gusto e i prodotti tipici del territorio, ricco di appuntamenti e novità.

La manifestazione si terrà il 12/13 ottobre... un weekend dedicato alla rievocazione storica e all'enogastronomia locale, un viaggio nella storia.



La rievocazione sarà incentrata sul periodo storico specifico quello in cui visse Uguccione Contrari. In centro storico e nella splendida Rocca di Vignola sarete immersi nella vita e le feste di Corte, potrete incontrare giullari, musicisti, uomini d'arme con i loro accampamenti, mercati e antichi mestieri, giochi e attività. Gruppi storici di rievocazione e stand di sommi-

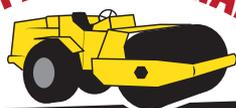
nistrazione con eccellenze locali. In programma spettacoli fino a sera e possibilità di visite guidate alla Rocca, Palazzo Barozzi con la scala a chiocciola e al giardino pensile Galvani. Due giornate ricche di appuntamenti fra spettacoli, musica, artisti di strada e laboratori/giochi per bambini. Sarà possibile mangiare sotto i portici illuminati i prodotti proposti dagli stand gastronomici presenti, ricca l'offerta di prodotti locali di stagione.

**AUTUNNO a VIGNOLA
segnati le date!**



Presto fuori il programma: www.visitvignola.it

ASFALTI EMILIANI



COSTRUZIONI e PAVIMENTAZIONI STRADALI
dal 1980 al tuo servizio!

TEL. 059. 775757
info@asfaltiemiliani.it
Via Caduti sul Lavoro, 252
VIGNOLA (MO)



Cedesi storica

ATTIVITÀ DI FOTOGRAFIA

con molteplici servizi
in pieno Centro Storico
di Vignola.

Per informazioni
347 9507918

Sempre aperti, da oltre 50 anni



MANGIMI GRANAGLIE
SEMENTI
FARINE ALIMENTARI
CONCIMI
ANTIPARASSITARI
ACCESSORI PER
PICCOLI ANIMALI



VIGNOLA (Mo) - Via per Spilamberto, 391
(di fronte alla FARMACIA BRODANO)
Tel. 059.771051 - Cell. 348.3839382
Chiuso il sabato pomeriggio

PANCALDI AUTO MULTIBRAND

...le Auto a Vignola da oltre **40 anni**

**NOLEGGIO AUTO e PULMINI 9 POSTI full optional
ACQUISTIAMO il tuo USATO in CONTANTI!**

Via Goldoni, 71 - Vignola (MO)
Tel. 059/763514 - www.pancaldiauto.it



Polli Noleggio
Piattaforme aeree

Via Masera di Sotto, 39
Spilamberto (Mo)
Tel. 059.783576
officinapolli@gmail.com

SPILAMBERTO

MAST CÒT

5 - 6 OTTOBRE



Nitrurazione morbida
Tenifer Sur sulf
Oxynit Opo
Sabbiatura

B.A.G.
TRATTAMENTI TERMICI

B.A.G. TRATTAMENTI TERMICI
Via Dei Fabbri, 54 - Spilamberto - MO
Tel. 059.783001 - info@bagsrl.it

Vignol System IMPIANTI

- ▶ Realizzazioni Elettriche e Domotiche
- ▶ Sistemi Fotovoltaici
- ▶ Security System

Via Foschiero 1623 - Spilamberto (MO)
059 760970
info@vignolsystem.it
www.vignolsystem.it



IL TIMBRO
di Trentini Giorgia

- TIMBRI
- TARGHE
- BIGLIETTI DA VISITA
- INCHIOSTRI SPECIALI
- TONER e CARTUCCE



P.zza Caduti Libertà, 7 - Spilamberto (MO)
338.5634963
iltimbrospilamberto@gmail.com

MAST CÒT
5 - 6 OTTOBRE

PER TUTTO IL FINE SETTIMANA:
È tempo di Aceto Balsamico Tradizionale

*Piazzale Rangoni
Cottura del mosto
*Piazza Roma
Esposizione di **botti e attrezzature** per la produzione di **Aceto Balsamico Tradizionale**
*Parco di Rocca Rangoni
Macchine per l'agricoltura e trattori antichi: esposizione e dimostrazioni
*Via Sant'Adriano
Esposizione e vendita di prodotti tipici delle Aziende Agricole del territorio, delizie per il corpo e per il palato
*Piazza Sassatelli
Made in Spilla street food e teatro di strada. Sarà allestito uno street

food completamente spilambertese di bar, pizzerie, ristoranti e associazioni Made in Spilla. In programma musica dal vivo, teatro di strada e mercatino dell'arte ingegno.
*Stuzzicalamberto, percorso enogastronomico a caccia delle tipicità locali all'**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.** Sabato dalle 17:00 alle 21:00, domenica dalle 12:00 alle 15:00 e dalle 17:00 alle 21:00.

SABATO 5/10

*Dalle 09:00
Apertura degli stand espositivi
*Dalle 09:00
Corte D'Onore di Rocca Rangoni
Esposizione di moto d'epoca Sapori e Motori
*Dalle 10.00 alle 19.00
Via San Giovanni
Giochi di un tempo e antichi mestieri. Giochi,

laboratori e tanto altro.
*Dalle 15.00 alle 18.00
Piazza Sassatelli (davanti alle poste)
Artisti di natura. Progettare e dipingere con fiori, foglie e pigmenti naturali. Laboratorio per bambini dai 5 ai 12.
*Ore 15.30
I trampolieri lungo le vie del centro
*Ore 16.30 e ore 18:30
Piazza Sassatelli
MR. DYVINETZ. Un indimenticabile spettacolo di biciclette e ruota CYR
*Ore 17.30 e ore 19.30
Via Vischi (fianco Santa Maria degli Angeli)
Gambe in spalla teatro. Il Sogno. Un carretto d'altri tempi condotto da un mimo un po' bizzarro ci guiderà in un viaggio ricco di poesia e comicità.
*Ore 18.45
ROARING EMILY JAZZ BAND. Da Vicolo De Andrè in marcia lungo le vie del paese una marching band di ottoni, dal

fascino vintage, che trasporta in un'epoca passata con il suo repertorio swing vivace e coinvolgente.
*Dalle 19:00
Centro Storico
Musica dal vivo e dj set
*Dalle 19:00
Piazza Sassatelli, Parchetto degli Antichi Mestieri
Pigiatura Musicale
*Ore 21:00
Piazza Sassatelli
Jazz Trio

DOMENICA 6/10

*Dalle 8:30
Raduno ciclistico del Mast Còt
Tre percorsi: Promozionale 20 km, Medio 40 km, Lungo 50 km. Iscrizioni dalle ore 7.30 presso la Polisportiva Spilambertese. Contributo previsto: € 8 per i tesserati. € 13 per i non tesserati. Gratuito fino a 16 anni.
*Dalle 9:00

Apertura stand espositivi
*Dalle 9:00
Via San Giovanni e Corte D'Onore di Rocca Rangoni
Esposizione di auto d'epoca Sapori e Motori
*Dalle 15.00 alle 18.00
Piazza Sassatelli (davanti alle poste)
Caccia al tesoro. Scopri i segreti della lavorazione del mosto: cerca le prove, risolvi gli enigmi e apri il forziere! Per bambini dagli 8 anni.
*Ore 15:30
Centro Storico
Musica itinerante col Corpo Bandistico G. Verdi di Spilamberto e danze tradizionali con il corpo di ballo delle Fruste Infuocate
*Ore 16:30
Via Vischi (fianco Santa Maria degli Angeli)
LORIANO MACCHIAVELLI dialoga con PAOLA DUCCI. Scrittore di riferimento della scena letteraria italiana, autore

di indimenticabili romanzi gialli e creatore del celebre Commissario Sarti, da solo o insieme a Francesco Guccini ha fornito una visione lucida e disinibita della realtà.
*Ore 17:00
Piazza Sassatelli
Gruppo ballerini e fruste di Spilamberto. Spettacolo Folkloristico
*Dalle 18:45
Orchestra itinerante di archi ARCHIMOSSÌ. Lungo le vie e nelle piazze del paese una marching band formata da quattro violini e una percussioni.
*Dalle 19:00
Centro Storico
Musica dal vivo e dj set
*Ore 20:00
Piazza Sassatelli
Acoustic duo

QUESTO È SOLO UN ASSAGGIO... SCOPRI IL PROGRAMMA COMPLETO:
www.mastcot.it



F.lli Clò S.r.l.
SOC. UNIPERSONALE
LAVORAZIONI MECCANICHE DI PRECISIONE




LAVORAZIONI CONTO TERZI
PROTOTIPAZIONE E PICCOLE - MEDIE SERIE

SAN CESARIO S.P. (MO) - Via G. Verdi, 5
Tel. 059 930360 - Cell. 389 0033953
mail: fratelli.clo@fratelliclo.it - www.fratelliclo.it

Cerchiarì Auto

nuovo e usato di tutte le marche

www.cerchiariauto.com




venite a scoprire le nostre offerte

Via dei Marmorari, 80 - Spilamberto (MO) - 059.782355

SASSUOLO

FIERE D'OTTOBRE



I Nostri Corsi

PILATES, GINNASTICA IPOPRESSIVA, YOGA,
MEDITAZIONE, GINNASTICA POSTURALE, CIRCUITO FUNZIONALE
CORSI DI GRUPPO O INDIVIDUALI SU PRENOTAZIONE

La prima lezione è di prova !

Via Regina Pacis, 18 - Sassuolo (MO) ☎ 335 7002740

info@larisata.it @larisata.sassuolo www.larisata.it

DUEASSI

PRATICHE AUTO

**RINNOVO: PATENTI DI GUIDA
PORTO D'ARMI - PATENTI NAUTICHE
PASSAGGI DI PROPRIETÀ
AUTO - MOTO - AUTOCARRI - ASSICURAZIONI**

LA TUA AGENZIA di RIFERIMENTO a SASSUOLO
per l'AUTOTRASPORTO

Via Circonvallazione N/E, 185/3 - SASSUOLO (MO)
Tel. 0536 1847843

www.praticheautodueassi.it - f agenziaueassi



IMPIANTI ELETTRICI - TINTEGGIATURA
RESINA - PICCOLI LAVORI EDILI

348.4983352

SI ESEGUONO ANCHE
LAVORI ESTERNI
AD ALTA QUOTA
"IN SICUREZZA"
SENZA PONTEGGI FISSI

Consegnando questo
coupon avrai uno
SCONTO del 10%



FLAUTO MAGICO

di Gasparini Simone

DISINFESTAZIONI - DERATTIZZAZIONI
SANIFICAZIONI
ALLONTANAMENTO ANIMALI MOLESTI

320 2444493

Via Bassa, 5/A - CASALGRANDE (RE)
www.flautomagicodisinfestazioni.it



SPECIALIZZATO NELL'ESECUZIONE
LAVORI DI LATTONERIA EDILE,
RIFACIMENTO COPERTURE
CIVIL-INDUSTRIALI
INSTALLAZIONE LINEE VITA

Via Maestri del Lavoro, 25
Colombaro di Formigine (MO)
059 4726861 - 335 5222333
info@coperturebortolani.it

FIERE D'OTTOBRE A SASSUOLO, UN MONDO DI COLORI PER UNA DELLE FIERE AUTUNNALI PIÙ BELLE D'ITALIA!

Le Fiere portano a Sassuolo un mese intero ricco di eventi, tra concerti e negozi aperti con tante promozioni, iniziative e appuntamenti che culminano ogni domenica con il mercato ambulante cittadino nelle piazze del centro.

Le fiere nascono nel 1503 su richiesta di Eleonora Bentivoglio. Nella società dell'epoca, con un commercio osta-

colato da dogane, la fiera diventa un mercato allargato e un luogo che ha privilegi ed esenzioni fiscali: un richiamo sia di merci sia di commercianti, con buon movimento di capitali.

Nella società attuale le fiere non sono più il luogo privilegiato dello scambio ma costituiscono un evento simbolico, un rito, per conservare la memoria storica e culturale della città. L'obiettivo delle Fiere di Ottobre è, infatti, quello di "non disperdere la tradizione storica delle fiere, radicata nel territorio, e consentire di valorizzare e rivitalizzare il Centro storico, inteso

non solo come contenitore fisico, ma anche come momento aggregativo e punto di riferimento culturale".

Ogni domenica la fiera assume un nome diverso, il cui significato è basato sull'approccio commerciale dall'acquirente sassolese per fare gli acquisti migliori.

Si inizia con la "FÉRA DI CURIÀUS", in cui ci si reca a curiosare per poi decidere cosa e da chi comprare, ma non si acquista nulla.

La seconda domenica è chiamata "FÉRA DAL BÈLI DANN", in quanto, pur avendo deciso cosa acquistare, si finge di

non esserne interessati per indurre il venditore ad abbassare il prezzo; perciò ci si concentra sulle belle donne.

Durante la "FÉRA DI RESDÀUR", corrispondente alla terza domenica, il mercante, timoroso di non vendere la propria merce accetterà il prezzo proposto e si concluderà l'affare.

Durante la quarta domenica d'ottobre, la "FÉRA DI SDÀS", chi crede di fare affari, in realtà, acquista ciò che è stato lasciato dai resdàur in quanto ritenuto non interessante o non conveniente.

La quinta domenica,

quando c'è, viene chiamata "FÉRA DI STUMPAI", perché priva di qualsiasi interesse commerciale e necessaria solo a chiudere il mese.

PRESTO IL PROGRAMMA
DISPONIBILE SU:
www.visitsassuolo.it
RIMANI
AGGIORNATO!!!

CURIOSITÀ

SASSOLINA

La Sassolina, un sacchetto simile, per composizione e modo di preparazione, allo zampone modenese, ma diverso per l'involucro.

Nacque a Sassuolo, già nota per la lavorazione

di carni suine, grazie allo stabilimento degli Agnani dove, agli inizi del Novecento, ebbero l'idea di avvolgere il pesto dello zampone in un "foglio" di cotenna, possibilmente di gola di maiale o, in alternativa, di pancetta, al fine di campionare l'impasto degli zamponi.

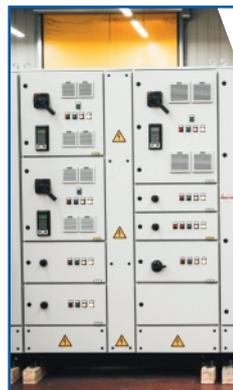
Il suo nome era già utilizzato, fin dalla seconda metà dell'Ottocento, per un altro prodotto tipico largamente diffuso in città e, grazie ai militari che giungevano a Sassuolo per le esercitazioni, esportato e fatto conoscere anche in altre parti d'Italia: il Sassolino, distillato a base di

EDILARI SRL
RISTRUTTURAZIONI
COSTRUZIONI



- POSA PIASTRELLE
- INSTALLAZIONE CAPPOTTI
- TINTEGGIATURA

Cell. 338 2002662 - Cell. 334 8667487
edilari20constructions@gmail.com
Viale Sant'Ambrogio, 8 - Sassuolo (MO)



Via Sacco e Vanzetti, 47/49 - Fiorano M. (MO)

0536 831720

info@eleco.mo.it www.eleco.mo.it

QUADRI E IMPIANTI ELETTRICI

ELECO S.C.

ELETTROCONSTRUZIONI FIORANO

"Dal 1979 ci assicuriamo che la potenza possa esprimersi"

in
@elecosc

FIERE D'OTTOBRE

SASSUOLO

anice stellato.

SASSOLINO

Nato nel 1804 nella drogheria e distilleria sassolese di piazza dell'Orologio appartenente agli svizzeri "Gilli Dantz e C.", droghieri provenienti dal Cantone dei Grigioni, e successivamente rilevata dai Bazzigher-Fasciati-Stampa. Il Sassolino fu dapprima chiamato Rinfresco strafino d'anici. Questo liquore, dolce e forte, limpido e vischioso al tempo stesso è un distillato a base di una infusione idroalcolica di anice stellato una spezia proveniente dalla Cina con una gradazione alcolica a freddo di circa 42°, zuccherato e aromatizzato con altre spezie.

Solo dalla seconda metà dell'Ottocento fu chiamato Sassolino, cioè "di Sassuolo".

NELLA "VICINA" FORMIGINE È ANCORA SETTEMBRE FORMIGINESE

Sabato 28-09

***ore 10/13, 17/19 e 20.30/22.30**

Chiesa della Madonna del Ponte
L'ARTE SACRA NEI PITTORI FORMIGINESI

Mostra di quadri

***ore 11**

Parco delle Tre Fontane,

via Gramsci

Inaugurazione della Torre dell'Acquedotto alla presenza delle Autorità
***ore 16**

Parco della Resistenza
SOUNDFORM

Allenamento di Parkour e Ultimate Frisbee, giocoleria, street-art, musica, giochi sportivi ed animazione.

Merenda inclusa per tutti i ragazzi

***ore 17/19**

Acetaia comunale Francesco Aggazzotti, Via per Sassuolo 6

ACETAIA APERTA

Visite guidate gratuite. Prenotazione obbligatoria: 059.416277; castello@comune.formigine.mo.it

***ore 18/21**

Corte di Villa Gandini, Via Sant'Antonio 4

APERIPULP

Dj set

***ore 21**

Polisportiva Formiginese, Via Caduti di Superga 2

SERATA BALLO LISCIÒ
Con l'Orchestra Rossana Biagioni

Domenica 29-09

***ore 9/19**

Impianto bocciolina via Caduti di Superga 2 e sedi limitrofe (Corlo, Maranello, Fiorano, Sassuolo)

1° TROFEO SETTEMBRE ROSA

Gara nazionale di bocce individuale femminile

***ore 10/12 e 17/19**

Acetaia comunale Fran-

cesco Aggazzotti, Via per Sassuolo 6
ACETAIA APERTA

Visite guidate gratuite. Prenotazione obbligatoria: 059.416277; castello@comune.formigine.mo.it

***ore 10/13 e 15/20**

Chiesa della Madonna del Ponte
L'ARTE SACRA NEI PITTORI FORMIGINESI
Inaugurazione mostra di quadri

***ore 18/21**

Corte di Villa Gandini, Via Sant'Antonio 4
APERILIVE
Con Band Pulp Selection
***ore 20.40**
Polisportiva Formiginese, Via Caduti di Superga 2
TOMBOLA

Mercoledì 2-10

***ore 20.30**

Castello
PRESENTAZIONE DEL 78° QUADERNO FORMIGINESE

Venerdì 4-10

***ore 18**

Villa Benvenuti, Via per Sassuolo 6
L'ORA CHE VOLGE IL DISIO

Cosa arcana e stupenda "Dialogo di Federico Ruysch e delle sue mummie" letto e spiegato dalla Prof.ssa M. Giulia Vecchi. In caso di maltempo l'incontro si terrà in Sala Loggia (Piazza Repubblica 5)

www.comune.formigine.mo.it



GIEMME s.r.l.

OKNOPLAST
Le finestre di Design



SPEZZANO DI FIORANO MODENESE (MO)

Via S. Giovanni Evangelista, 3 - Tel. 0536.1820356
www.giemmetendaggieserramenti.it



Publigráfica

Adesivi 3D - Stampati

Vetrofanie - Cartellonistica

Decorazione Automezzi - Packaging Personalizzati

0536 810760 - 375 519 5827 - info@publigráfica.it

Via D. Bagnoli 35/37 - Sassuolo (MO)

Laboratorio di pasta fresca
spediamo in Italia e all'estero

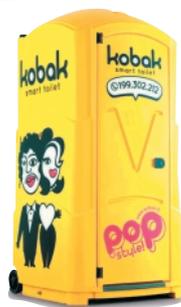
via Henry Dunant 13 - Sassuolo (MO)
@ledelizie_digio 333 6700838

EMILIANA
spurg^{hi} S R L

PRONTO INTERVENTO ESPURGO
FOSSE BIOLOGICHE,
DEGRASSATORI, POZZI NERI
CIVILI E INDUSTRIALI

**NOLEGGIO
BAGNI CHIMICI**
PER CANTIERI, EVENTI E MANIFESTAZIONI

0536.830502



LIRI
POLISTUDIO MEDICO

Dr Livio Pagliani
CHIRURGO OCULISTA

Dr Marco Ghini
REUMATOLOGO

Tel. 059 872 6171
segreteria@lirisrl.com
Via Grazia Deledda 20 - Formigine (MO)



ORO
in
EURO

COMPRO
ORO E
ARGENTO

LA GIOIELLERIA MODERNA

Gioielli firmati
a prezzi Outlet

CARPI - Tel. 059 640498 - Viale Nicolò Biondo, 1
MODENA - Tel. 059 235443 - Viale Trento Trieste, 23

ORARIO CONTINUATO DALLE 9 ALLE 19 DAL LUNEDÌ AL SABATO

Ogni giorno un Articolo
Last Minute
Scontato fino all'80%



SOLO DA NOI TROVERAI:

Oro • Monete da investimento
Collane • Bracciali • Anelli
Gioielli con Diamanti
Regali per Cerimonie e tanto altro

A PREZZI OUTLET



 **oroineuromodena**
www.oroineuro.it