

# FINALE EMILIA

# FESTA DELLA SFOGLIATA - 8 DICEMBRE

**Gmt** SRL  
VERNICIATURA A POLVERE

Via per Camposanto, 15/f  
Finale Emilia (MO)  
0535 98306

Commerciale: *Auguri!*  
mauro.testi@gmtverniciatura.it  
338 2125704

**LC NCC**  
di Lorenzo Covizzi

9 POSTI

**SERVIZIO DI NOLEGGIO CON CONDUCENTE (aziende e privati) da-per**  
Aeroporti / Stazioni Ferroviarie  
Hotel/B&B/Lavoro/Cene  
Diversimento/Strutture di cura

**RITAGLIAMI e CONSERVAMI**

349 3471326  
www.lcncc.com  
info@lcncc.com

INGREDIENTE UNICO: LA QUALITÀ DEL NOSTRO SUINO

**VERONESI**  
SOCIETÀ AGRICOLA

Allevamento suinicolo, macello e salumificio di nostra proprietà  
**Vendita diretta di carni suine fresche per grigliate e salumi stagionati**

Via Abbà e Motto, 14/a  
Massa Finalese (Mo) - 0535-99126  
Via Ferrarese, 98 - Cento (Fe) - 051-4840610

**EMIL.CO**  
COSTRUZIONI

**Impresa edile specializzata in progettazione e realizzazione chiavi in mano.**

*Buone Feste!*

Ristrutturazioni | Costruzioni civili e industriali  
Impermeabilizzazioni | Coperture  
Manutenzione e pronto intervento  
Strutture in legno | Isolamenti termici  
Lattenerie civili e industriali | Tinteggi

Via Abbà e Motto, 7/1 - Finale Emilia (MO)  
0535.1931966 - 333.3309642  
emil.costruzioni@gmail.com  
www.emilcostruzioni.it

*festa della sfogliata*

*presto disponibile il programma completo su: [www.comune.finale.mo.it](http://www.comune.finale.mo.it)*

sima di forma rettangolare; ungerla con la sesta parte della manteca di burro e strutto. Ripetere l'operazione con gli altri cinque pezzi di pasta, sovrapponendo e ungendo via via le sfoglie e non dimenticando di ungere l'ultimo, in superficie. Piegarla all'interno, in tre parti, il lato lungo del "matteone" così ottenuto; fare riposare l'impasto, ricoperto, in frigorifero per circa 20 minuti. Tirare nuovamente la sfoglia sempre nello stesso senso, avendo l'avvertenza di lasciare verso l'alto la parte piegata per ultima e senza mai voltare la pasta di sotto in su, all'altezza di mezzo centimetro e alla stessa larghezza della tortiera rettangolare che si vuole usare, ma lunga il triplo. Imburrare la tortiera e foderarla con un terzo di sfoglia; cospargere con la metà

del formaggio grana parmigiano-reggiano tagliato a fette sottilissime e spruzzare leggermente con poca acqua; ricoprire con la seconda sfoglia, ancora formaggio e acqua, infine posare la terza sfoglia saldando bene la pasta dei bordi. Incidere leggermente la superficie della "sfuiada" con la punta di un coltello in modo da formare rombi o quadrati di 5 cm. di lato e fiorire con il burro rimasto (50 gr.) a fiocchetti. Far cuocere a forno caldo (200 gradi) finché la pasta non ha preso un bel colore rosato. La "sfuiada" va mangiata caldissima. Ricetta un po' elaborata che richiede tempo ed esperienza; il risultato, però, vi ripagherà di ogni fatica.

**CIMITERO EBRAICO**  
Il Cimitero Ebraico di Finale Emilia è uno dei più antichi e suggestivi

## dell'Emilia Romagna

Sono oltre quattrocento gli anni di storia raccontati dalle cinquantasette lapidi rimaste in piedi fino ad oggi. L'Horto degli Ebrei (come era chiamato anticamente) conserva sotto terra i corpi di quasi tutta la comunità, circa mille persone, che ha vissuto a Finale Emilia dal 1541 sino alla seconda metà del Novecento. Vi si entra attraverso un cancello in ferro battuto, originario dell'inizio del '900, recante sulla sua sommità la Stella di Davide, all'interno della quale è incisa la parola Shalom. All'interno, la disposizione delle lapidi, tutte orientate in direzione sudest, verso Gerusalemme, divide idealmente lo spazio in due parti: a ovest le ventidue sepolture più antiche, caratterizzate da iscrizioni in ebraico; a est quelle più recenti

(trentacinque in totale), con iscrizioni in italiano oppure bilingui, cioè in italiano e in ebraico. Tra queste anche quella della maestra Elvira Castelfranchi, alla quale è intitolata la Scuola Elementare di Finale Emilia. L'area cimiteriale vera e propria è delimitata da un muro costruito nel 1904 ed è di proprietà della Comunità Ebraica di Modena e Reggio Emilia. All'esterno si trova la casa del custode (di proprietà comunale) con annessa una stanza che serviva come stanza mortuaria. Nel 1987, dopo anni di abbandono durante i quali la vegetazione era cresciuta senza controllo e il cimitero era diventato una discarica abusiva, i volontari del Gruppo Culturale R 6J6, sostenuti dal patrocinio di Rita Levi Montalcini e dall'Amministrazione Co-

**PARADISE FOOD**

**CUCINA TOSCANA, EMILIANA, PIZZA ALLA PALA**

VIA A.A. MIARI 2F FINALE EMILIA (MO)  
331 2172 880 - INFO@PARADISEFOOD.IT

**TEKNICA STAMPI**

COSTRUZIONE E MANUTENZIONE STAMPI PER MATERIE PLASTICHE - ATTREZZISTA

**Teknica Stampi**  
Via Della Meccanica 1 - CAMPOSANTO (MO)  
Tel. 0535 88324 - Cell. 347 2703192  
e-mail: info@teknicastampi.it