



Comune di
Lama Mocogno



Parmigiano Reggiano

da Gustare
2024

Lama Mocogno

Venerdì 4 ottobre
Sabato 5 ottobre
Domenica 6 ottobre



Redazione:

Comune di Lama Mocogno

Segreteria organizzativa:

Ufficio Turismo - tel 0536.344390

turismo@comune.lamamocogno.mo.it

www.comune.lamamocogno.mo.it

 ComunediLamaMocogno

Fotografie:

Proprietà Comune di Lama Mocogno

Elaborazione grafica e stampa:

Tipografia Azzi

Pavullo nel Frignano (Mo)

tipografia.azzi@gmail.com



 Regione Emilia-Romagna



Provincia di Modena




BANCO BPM



19ª Festa del Parmigiano Reggiano di Lama Mocogno

Un evento "classico" che identifica il territorio di Lama Mocogno e le sue eccellenze.

La festa "Parmigiano Reggiano da gustare", giunta alla 19ª edizione, non teme il passare degli anni.

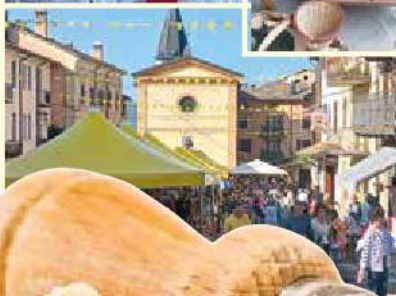
"Parmigiano Reggiano da gustare" è oramai un grande "classico" per Lama Mocogno e il suo territorio: l'Amministrazione comunale e gli uffici vi dedicano un intenso lavoro organizzativo che trova sempre un adeguato riscontro nella presenza di espositori alimentari e non alimentari, con una settantina di stand complessivi, nella partecipazione del pubblico e nel sostegno delle ditte frignanesi e non che aderiscono in qualità di sponsor alla manifestazione.

Con diciotto edizioni alle spalle questa è, appunto, la diciannovesima, l'evento continua a mantenere una freschezza ed un'attrattività invidiabili, frutto del suo radicamento sul territorio che si esprime in particolare valorizzandone le eccellenze agro-alimentari, tra le quali il posto d'onore spetta, ovviamente, al Parmigiano-Reggiano di montagna, il "Re" dei formaggi ed uno dei pilastri dell'economia del territorio di Lama Mocogno e dell'intero Frignano.

Il settore agro-alimentare è strategico per il futuro della montagna, come lo è stato per il suo passato ed il suo presente: oltre a contribuire ad un'alimentazione sana e a corretti stili di vita, senza dimenticare la produzione di reddito sul territorio, contenendo il calo demografico, l'agro-alimentare di qualità vuol dire cura del territorio, prevenzione del dissesto idrogeologico e attenzione alla sostenibilità ambientale e sociale.

Ecco perché, a nome dell'Amministrazione comunale di Lama Mocogno, sono onorato di salutare tutti i partecipanti alla diciannovesima edizione di "Parmigiano Reggiano da gustare" e di ringraziare i numerosi sponsor che rendono possibile l'organizzazione di questo evento così importante per il nostro territorio.

Il Sindaco di Lama Mocogno
Arnaldo Ricchi



2





**Durante la manifestazione
saranno presenti**

Punto informativo con gadget

Piazza della Pace - dalle 9.30 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 18.00

**SERVIZIO NAVETTA GRATUITO CON
"PAMIGINO IL TRENINO"**

Gallerie d'arte comunali - Via XXIV Maggio, 2

Sala A Museo Giardino della Rosa antica di Serramazzoni in mostra con:
"Percorso sensoriale ...Sapori di Rose"
"Per una rosa-conversazioni e laboratori tra le rose"

Sala B *"Orizzonti Surreali"* Mostra personale di Giuliano Soragni
"Antiche culture della liuteria" di Fabrizio Tazzioli

Via XXV Aprile area adiacente Chiosco Lama Bassa

Plastici del GFM (gruppo fermodellistico modenese) in esposizione

Piazza Cesare Battisti e via XXV Aprile

Stand gastronomici con:

Tortellini, polenta e gnocco fritto (AVPA)

Frittelle di baccalà e frittelle di castagne con ricotta (circolo Belvedere)

Borlenghi (circolo Pianorso)

Crescentine senza glutine (Bacio del Cimone)

Piazza Cesare Battisti

Stand con vendita diretta di prodotti tipici
provenienti da diverse regioni italiane, mercatino dell'artigianato artistico
e degustazioni a tema

Per le vie del paese

Mercatino dell'artigianato artistico e non solo



**APERITIVIAMO:
COCKTAIL E
PARMIGIANO REGGIANO
A OGNI ORA...**

Bar Pasticceria
TATOO

Via P. Giardini 158 – Lama Mocogno
Tel. 0536.44696

Sabato e domenica dalle 12 alle 14
*Aperitivi con stuzzichini
a base di Parmigiano Reggiano*

4



COLAZIONE

Da Patty

Piazza Cesare Battisti, 16
Lama Mocogno
Cell. 348 7168922



**Big
Baz**

Via P. Giardini 168
Lama Mocogno – Tel. 0536.44184



Programma



VENERDÌ 4
OTTOBRE

Ore 20:30 SALA CONSILIARE A. LORENZINI - VIA XXIV MAGGIO, 4

Valorizzazione dell'agricoltura in montagna: prospettive e opportunità per le aziende agricole

- relatori:
- **Cristiana Corsini** Servizio veterinario Ausl Modena
 - **Armando Gualmini** Presidente di zona Coldiretti
 - **Angelo Vescogni** Segretario di zona Coldiretti
 - **Erik Balocchi** Responsabile tecnico Area montana CIA Confederazione Italiana Agricoltori
 - **Gianni Minelli** Presidente di zona Confagricoltura

5

**LAMA
CAFE'**

WINE BAR - BED & BREAKFAST

**Poggioli
Marco**

**IMPIANTI ELETTRICI
CIVILI ED INDUSTRIALI**

Via casa Malgari, 7 - Lama Mocogno (Mo)
Cell. 339.4002474



Dal campo alla stalla: più valore al tuo latte con foraggi di qualità

LAMA MOCOGNO (Mo)

Sabato **5 Ottobre 2024** • ore **11,00**

Sala Consigliare "A. Lorenzini"

presso **Municipio di Lama Mocogno** • Via XXIV Maggio, 4

Iniziativa gestita e coordinata
dall'Ufficio Ricerca & Sviluppo Progeo,
in collaborazione con gli agronomi di
Agrites, Scam e Consorzio NAzionale SEMENTI

Nell'ambito dell'iniziativa porterà i saluti istituzionali
il *Sindaco* di *Lama Mocogno* **Arnaldo Ricchi**



PROGEO Sca

Via Asseverati, 1 - 42122 Masone - Reggio Emilia - Tel. 0522 346411 - www.progeo.net

**AGENZIA D'AFFARI - ASSICURAZIONI
PRATICHE AUTOMOBILISTICHE**

agenzia
ADAMI
AGENZIA GIUSEPPE ADAMI

di Adami Paolo Guido & C. s.n.c.

Via Marchiani, 43 - Pavullo nel Frignano (Mo)
tel. **0536.20497** - ag.adami@ptavant.it



41023 LAMA MOCOGNO (Mo) - Via P. Giardini 138
Tel. **0536.44358** - **339.6794679** - info@agenzialami.com



**F.LLI
ANTONIONI**

di Antonioni Aldo & C. s.a.s.

Via Pangone, 18 - Pianorso - Lama Mocogno (Mo)
Tel. 335.6066569
fratelliantonionis@gmail.com



Artigiani
Imprenditori
d'Italia

Modena

7



Miele italiano
Poggioli Renata

Via Giotto, 10 - Lama Mocogno (Mo) - Tel **0536.44192**

**Arredamenti
Nannetti**



PALAGANO
0536.961562
CERREDOLO
0522.1232298
LAMA MOCOGNO
0536.44035

**SABATO 5
OTTOBRE**

Ore 9:30 DA PIAZZA DELLA PACE A PIAZZA C. BATTISTI

**Inaugurazione della 19ª rassegna
"Parmigiano Reggiano da gustare"**

**Sfilata delle autorità con la partecipazione degli alunni
dell'Istituto Comprensivo "G. Dossetti"
e del Corpo Bandistico "G. Rossini" di Lama Mocogno**

interventi:

- **Arnaldo Ricchi**
Sindaco di Lama Mocogno
- **Emilio Braghin**
Presidente sezione di Modena del Consorzio del Parmigiano Reggiano

Ore 10:30 **Cottura del pane nel forno a legna
con metodo tradizionale**

Dalle ore 11:00 Attività ludiche con **Fanny Animazione:**
alle ore 13:00 baby dance-giochi-palloncini e bolle di sapone



Ore 11:00 SALA CONSILIARE A. LORENZINI - VIA XXIV MAGGIO, 4

**Dal campo alla stalla:
più valore al tuo latte con foraggi di qualità**

Conferenza a cura di PROGEO



Iniziativa gestita e coordinata dall'Ufficio Ricerca & Sviluppo Progeo,
in collaborazione con gli agronomi di Agrites, Scam e Consorzio
Nazionale Sementi

saluti:

- **Arnaldo Ricchi**
Sindaco di Lama Mocogno

SABATO 5
OTTOBRE

- Ore 15:00 SALA CONSILIARE A. LORENZINI - VIA XXIV MAGGIO, 4
Incoraggiamo il Fare
Banco BPM vicino alle imprese e ai territori
Convegno a cura di BPM

BANCO BPM

- interventi:
- **Anna Rita Raimondi**
Responsabile Banco BPM Area Modena Sud-Appennino
 - **Gianni Tagliavini**
Specialista Agrifood - Direzione Emilia Adriatica Banco BPM

TEATRO ALL'APERTO "LA ROTONDA"

- Ore 15:00 **Sfilata dalla piazza della Pace al teatro all'aperto**
"la Rotonda" spettacolo "Gruppo Folkloristico di Vignola"
- Ore 17:30 **Apertura della forma con i caseifici presenti**
e degustazione
- Ore 20:30 HOTEL RISTORANTE MAZZIERI
Cena di premiazione del Palio del Parmigiano Reggiano
del Frignano e della Montagna Modenese 2024
Per prenotazioni tel. 0536.45000 - € 37,00 a persona



F.LLI BAZZANI
RENZO, GRAZIANO & C.
S.N.C.



Utensileria - Ricambi trattori - Lubrificanti
Giardinaggio - Abbigliamento da lavoro

Largo Ghibellini, 14 - Pavullo (Mo)
Tel. 0536.20602 - Fax 0536.23955
info@fratellibazzani.com



Preparazioni galeniche - Prenotazioni CUP
Misurazione della pressione - Analisi del sangue
Giornate di screening - Elettrocardiogramma
Holter cardiaco - Holter pressorio
Teledermatologia - Intolleranze alimentari
Test delle urine

Via Pietro Giardini 221- Lama Mocogno (Mo)
Tel. 0536.44033 - Whatsapp 345.6044651

AUTOFRIGNANO

**Vendita
AUTO NUOVE e D'OCCASIONE
di tutte le marche**

**unico RIVENDITORE AUTORIZZATO
per la zona del Frignano**

**SUZUKI
POINT**

AUTOFRIGNANO
DI FERRARI ALESSANDRO

Pavullo nel Frignano (Mo) - via Poliziano, 16
tel e fax **0536.20211** - autofrignano@libero.it



FERRAMENTA - CASALINGHI
TORELLI

Tel. 0536.44443

Via per Palagano, 23 - Lama Mocogno (Mo)
ferramentatorelli@outlook.it



CENTRO ESTETICO
ABBRONZATURA
ELISA

Tel. 0536.20436
Pavullo nel Frignano (Mo) - Via Mercato, 42

Coop Agricola

“DRAGONE”

Società Agricola Cooperativa

VENDITA MANGIMI

e tutto per l'agricoltura e il giardinaggio

via Giardini Sud, 117 - Pavullo (Mo)
tel. e fax 0536.20276 - coopdragone@msw.it



Elettrauto L.C.
di Lutti Cristiano

via XXII Aprile, 62/A
41026 Pavullo nel Frignano (Mo)
tel. 0536.20711 - elettrautolc@gmail.com

F.B.GARDEN
di Bondioli Federica



**MANUTENZIONE DEL VERDE
POTATURA PIANTE E SIEPI
STACCIONATE IN LEGNO E RECINZIONI**

Via Boccaccio nr. 12 - S. ANTONIO di PAVULLO
Cell. 389.1430432

**LAVORI EDILI STRADALI - OPERE IN CEMENTO ARMATO
CONDOTTE - OPERE IDRAULICHE FLUVIALI
CONSOLIDAMENTI OPERE DI INGEGNERIA NATURALISTICA - PALI, MICROPALI E TIRANTI**

CANOVÌ
COSTRUZIONI srl

SOA
GROUP



Via Cimone, 3 - Lama Mocogno (Mo) - Tel. 0536.44316 - Fax 0536.344015
e-mail: canovi.costruzioni@libero.it - PEC canovicostruzioni@cert.cna.it
www.canovicostruzionisrl.com



**DOMENICA 6
OTTOBRE**

Ore 10:00 AREA SPORTIVA LAMA BASSA
**Dimostrazione della cottura della forma secondo
il metodo antico a legna**
"Preparazione della Ricotta" e assaggi
a cura dei Mastri Casari del Consorzio Parmigiano Reggiano

AREA SPORTIVA LAMA BASSA

Dalle ore 12:00 **Animazione musicale**
alle ore 16:00 **a cura del Circolo Musicale Bononcini**

CHIOSCO "CIRCOLO BELVEDERE" LAMA BASSA

Ore 15:00 **Premiazione Concorso pane casalino**

AREA SPORTIVA LAMA BASSA

Dalle ore 15:00 **Attività ludiche con Fanny Animazione:**
alle ore 17:00 **baby dance-giochi-palloncini e bolle di sapone**



Ore 16:00 **Circolo Musicale Bononcini**
"Musica d'insieme Bononcini Rock"





COSTRUZIONI EDILI E STRADALI
OPERE FLUVIALI - COMMERCIALIZZAZIONE CALCESTRUZZO

PIEVEPELAGO (MO) - Tel. 0536.71343



Le sedi del Frignano

Lama Mocogno Fanano Fiumalbo
Polinago Prignano Pavullo Sestola
Serramazzoni Pievepelago



I nostri servizi

Gestione dipendenti Gestione fisco contabile MyLapam
Pratiche per le imprese Consulenza d'impresa Ambiente salute e sicurezza
Servizi alla persona Privacy e Cybersicurezza Sostenibilità ambientale
Credito e finanza agevolata Innovazione digitale Appalti pubblici



PALIO DEL PARMIGIANO REGGIANO DEL FRIGNANO E DELLA MONTAGNA MODENESE

5^A EDIZIONE



**SABATO 5
OTTOBRE**

Lo scorso 1° settembre, in occasione della festa della crescentina di Pavullo, il laboratorio di analisi Lab4 Soc.Coop. in collaborazione con il Consorzio Parmigiano-Reggiano, ha presentato una competizione di assaggio tra 23 caseifici produttori di Parmigiano-Reggiano con sede nella montagna modenese (Frignano, montagna del distretto ceramico e Zocca-Montese).

Il territorio modenese, con i suoi caseifici storici, rappresenta un vanto nella produzione casearia. Durante la festa sono state realizzate le interviste al consumatore. Successivamente una giuria di esperti dell'Associazione Assaggiatori Parmigiano-Reggiano (APR), ha valutato gli stessi campioni per darne un parere tecnico e decretarne i migliori.

I risultati verranno presentati in occasione della festa del Parmigiano-Reggiano di Lama Mocogno il 5 ottobre presso il Ristorante Mazzieri.

Il primo classificato di ogni palio effettuato nel territorio di origine, parteciperà, l'anno prossimo, ad un grande evento a Londra organizzato dal Consorzio Parmigiano-Reggiano.



Cena di Premiazione del Palio del Parmigiano Reggiano

della Montagna Modenese 2024

Sabato 5 ottobre - ore 20:30

presso **Hotel Ristorante Mazzieri**
Piazza Dante Alighieri, 18 - Piane di Mocogno (Mo)

Per prenotazioni:
tel. **0536.45000**
37€ a persona

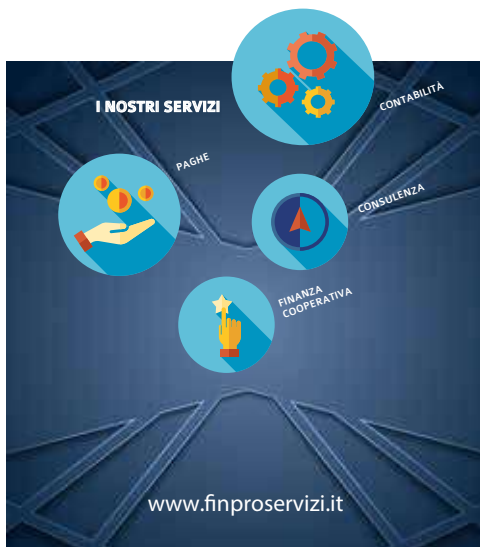


Il Palio del Parmigiano Reggiano è sponsorizzato da:





Da oltre 25 anni offre servizi Amministrativi e Consulenza a Cooperative e Imprese Associate



18

Finpro Soc.Coop. Società iscritta all'Albo Cooperative n° A106624 • Registro delle Imprese di Modena • CF e P.IVA 00691550362
Sede legale Via Severino Fabriani, 129 • 41121 Modena • Tel. 059 248811 • Fax 059 249844
Ufficio di Ferrara Via Carlo Marx, 14 • 44121 Ferrara • Tel. 0532 761300 • Fax 0532 767481
Ufficio di Pavullo Via Giardini, 5 • 41026 Pavullo nel Frignano (MO) • Tel. 0536 21925 • Fax 0536 21734
www.finproservizi.it • info@finproservizi.it

CentrinRete

legacoop



RADUNO MEZZI D'EPOCA

**SABATO 5
OTTOBRE**

PIAZZA DELLA PACE

Dalle ore 9:30

**MOSTRA DI
MEZZI D'EPOCA**



**DOMENICA 6
OTTOBRE**

PIAZZA DELLA PACE

Dalle ore 9:30

**RADUNO
MEZZI D'EPOCA
CON SFILATA
PER LE VIE DEL PAESE**



Ristorante
Vecchia Lama

Via XXIV Maggio, 24
Lama Mocogno - Tel. 0536.44662
info@ristorantevecchialama.it

A TAVOLA CON GUSTO
MENÙ A BASE DI PARMIGIANO REGGIANO

Presso i ristoranti convenzionati
nei giorni della rassegna

Menu

Antipasto

Polenta dorata, ricotta di Mocogno
& salsa Arachidi

Primi

Rotolini ripieni di ricotta e noci su crema di
Parmigiano Reggiano, gocce di aceto balsamico
tradizionale & prosciutto croccante

Passatelli asciutti all'emiliana
con scaglie di tartufo nero dell'Appenino

Secondo

"La Scalinata" di maialino alla griglia
con limone & ginepro

Spinaci burro & Parmigiano Reggiano

Dessert

Barattolino di dolce "Caterinetta"

Acqua e caffè

Euro 40,00 a persona
(vino e bevande escluse)



A TAVOLA CON GUSTO

MENÙ A BASE DI PARMIGIANO REGGIANO

Presso i ristoranti convenzionati
nei giorni della rassegna

Ristorante
La Baita del Duca
Via Boscone, 5
Piane di Mocogno
Cell. 339.3383744

Menu

Antipasti

Stuzzichini della Baita:
tortino di ricotta e Parmigiano Reggiano,
frittelline di castagne, gnocchini fritti,
Parmigiano Reggiano con aceto balsamico

Primo

Tortelloni con Parmigiano Reggiano
alla pancetta rosolata e salvia

Secondo

Crescentine di montagna con:
lardo e Parmigiano Reggiano
salumi del territorio
intingoli

Dessert

Dolcetti della Baita a scelta

Caffè e amaro

Euro 30,00 a persona
(bevande escluse)



Il Vecchio Forno
da Luisa



Via Giardini, 285 - Lama Mocogno (Mo)
Tel. 333.3509519



L'ELETTRAUTO
di Carmine e Massimo

e-mail: elettrautopavullo@tiscali.it
 PEC: elettrautopavullo@lapam.legalmail.it

Tel. e fax: 0536.20263 Carmine: 335.7620139
 Massimo: 338.8418415

www.elettrautopavullo.it

22

La Sorgente

La Sorgente
fabbriche del benessere

Via P. Giardini, 244
 38042 Pozzo di Fiumi S. (MO)
 Tel. 0536.43256

Mazzini
Giantuca
Macelleria

Via Giardini Sud, 168 - Pavullo (Mo)
 Tel. 0536.22718



GIANNINI EDILIZIA SNC

Tel +39 0536/47142

E-mail: info@gianninedilizia.it

www.gianninedilizia.it

Facebook: www.facebook.com/gianninedilizia

GRA-COM S.r.l.



*Produzione e commercio all'ingrosso
di burro e formaggi Italiani*

via Emilia Est 90/A, 41013
Castelfranco Emilia, (MO)

www.gra-com.co



SOA laghi



del 1982
Giannini Emore S.r.l.

Movimento terra - Acquedotti - Fognature

Opere Idrauliche e fluviali - Lavori edili - Lavori stradali

Via Pangone, 8 - 41023 Lama Mocogno (MO) - tel. 053647350 - www.gianniniemoresrl.it
mail: info@gianniniemoresrl.it - pec: gianniniemoresrl@pec.confartigianato.it

Villa Clorè & SPA

Via per Palagano, 9
Lama Mocogno
Tel. 0536.343212
info@villaclore.it

VENERDÌ 4 OTTOBRE
DALLE ORE 20:00

Bistrot Villa Clorè

Menu

Hamburger
Panini
Parmigiano Reggiano

SOUND SIMO DJ

A TAVOLA CON GUSTO MENÙ A BASE DI PARMIGIANO REGGIANO

SABATO 5 OTTOBRE (PRANZO)
DOMENICA 6 OTTOBRE (PRANZO)

Menu

Antipasti

Flan di ricotta e Parmigiano Reggiano con chips
di speck croccante e miele pepato

Mini burger di black angus su
Parmigiano Reggiano fuso, maionese agli agrumi
e fiore di zucca farcito con prosciutto e formaggio

Primi

Ravioloni ricotta e spinaci, burro fuso, guanciale
e petali di Parmigiano Reggiano

Tagliatelle verdi ai funghi porcini
e crudo di Parma croccante

Secondi con contorno

Vitello arrosto, sfumato al brandy con riduzione di
mele e cipolla caramellata con salsa verde

Roast beef della casa, rucola e Parmigiano Reggiano
con patate aglio e rosmarino al forno

Le dolcezze di Villa Clorè

Tortino al cioccolato dal cuore fondente
su coulis di lamponi

Vini della casa - Acqua e Caffè

Euro 35,00 a persona (tutto compreso)
Bambini 3-12 anni **Euro 20,00**

su richiesta menu per intolleranti e celiaci

È gradita la prenotazione

A TAVOLA CON GUSTO

MENÙ A BASE DI PARMIGIANO REGGIANO

Presso i ristoranti convenzionati
nei giorni della rassegna

BIG BAR

Via Pietro Giardini, 168
Lama Mocogno
Tel. 0536.44184

SABATO 5 E DOMENICA 6 OTTOBRE
DALLE ORE 11:00 E DALLE ORE 18:00

APERITIVIAMO



VENERDÌ 4 OTTOBRE (ALLA SERA)

PIANO BAR CON "DUNE MOSSE"

SABATO 5 E DOMENICA 6 OTTOBRE

Menu

Crescentine e gnocco fritto con
tagliere di affettati misti,
formaggi, ricotta e marmellate

Acqua - Vino - Sorbetto - Caffè'

Euro 18,00 a persona

Borlenghi e ciaccini di castagne
(prezzo a parte da aggiungere ai 18 Euro)



Mangimi Mesini

alimenti
zootecnici

Via Marchiani, 72 - Pavullo nel Frigano (Mo)
tel. 0536.20553

STUDIO TECNICO

Progettazione
Pratiche catastali
Consulenze



VALTER ORSINI
GEOMETRA
orsini.v@libero.it
valter.orsini@geoper.it
Tel. 0536/44291

Piazza della Pace n.4
41023 Lama Mocogno (MO)

Alimentari • Bar • Tabacchi
Pasticceria

di Tazioli Pietro Paolo



Via Pietro Giardini, 591/595 - Loc. La Santona
41023 Lama Mocogno (MO)
Tel. 0536.45014 • Cell. 328.6675721
E-mail: bartazioli@gmail.com

COMMERCIO INGROSSO PIRLI

Parmigiano Reggiano e burro di Pirlì Filippo



Via Righi, 828 - Montese (Mo)
Cell. 335.7033536



Via Giardini Sud, 187 - Loc. Querciagrossa
Pavullo nel Frignano (Mo) - Tel. 0536.325172



AMPIA SCELTA DI FARMACI
ACQUISTABILI
SENZA RICETTA MEDICA

PRODOTTI PER LA BELLEZZA
E IL BENESSERE DEL TUO CORPO



CONAD SUPERSTORE

PAVULLO NEL FRIGNANO

CENTRO COMMERCIALE "LA CAMPANELLA"
Via G. Minelli, 5 - Tel. 0536.20151



SAPORI & PASSIONE

 **CONAD Self 24h** Via Gian Luigi Plati, 2 - Loc. S. Pellegrino



S'INCONTRU A CA' DELL'ALPINO

Via P. Giardini, 445
Borra di Lama Mocogno
Cell. 333.5438351

A TAVOLA CON GUSTO MENÙ A BASE DI PARMIGIANO REGGIANO

Presso i ristoranti convenzionati
nei giorni della rassegna

Menu

Antipasti

Sfoggia croccante al Parmigiano Reggiano
con porcini e uova in crosta croccante

Carpaccio di funghi porcini
al Parmigiano Reggiano

Polpettine di Parmigiano Reggiano

Primo

Tortellini con fonduta di
Parmigiano Reggiano e glassa di aceto
balsamico aromatizzato al tartufo bianco

Secondo

Tagliata di manzo su letto di rucola
e scaglie di Parmigiano Reggiano

Dolce

Crema dolce al Parmigiano Reggiano
e frutti di bosco

Euro 40,00 a persona

A TAVOLA CON GUSTO

MENÙ A BASE DI PARMIGIANO REGGIANO

Presso i ristoranti convenzionati
nei giorni della rassegna

Albergo - Ristorante

Conca d'Oro

Via P. Giardini, 587

La Santona

Tel. 0536.45022

SABATO 5 E DOMENICA 6 OTTOBRE

Menu

Antipasti

Bomboloni al formaggio

Nidi di polenta con pancetta
e Parmigiano Reggiano

Primi

Tortelloni all' Aceto Balsamico
e scaglie di Parmigiano Reggiano

Lasagne al forno dorate
al Parmigiano Reggiano

Secondi

Lombo al pepe verde e Parmigiano Reggiano

Arrosti di vitello ai porcini e scaglie
di Parmigiano Reggiano

Patate arrosto e insalata mista

Dessert

Euro 30,00 a persona
(bevande escluse)



IMPLANTOLOGIA
CHIRURGIA ORALE
PROTESI
RAGIOLOGIA 3D
IMPRONTA DIGITALE
ENDODONZIA
CONSERVATIVA
IGIENE DENTALE
ORTODONZIA
PEDODONZIA
ESTETICA

MAZZIERI s.r.l

ALBERGO | BAR | RISTORANTE | HOTEL



Piazza D. Alighieri, 18
Piane di Mocogno (MO)



info@hotelmazzieri.com

Racconti del Bosco
da Sabi

di Rioli Maria Sabina

Cell 338.4968517

Via Vaglio, 13



Vendita prodotti
del sottobosco
vino e cialde

Caffitaly

41023 VAGLIO DI LAMA MOCOGNO

E-mail: riolimarianich@libero.it



COLORIFICO

PRINT COLOR
S.n.c.

dei F.lli Bazzani & C.

• VERNICI • PITTURE • SMALTI •

TRATTAMENTI ANTIMUFFA

Soluzioni Decorative
per Interni



ISOLAMENTO TERMICO

via Giardini Sud, 94 - Pavullo (Mo)

tel. e fax 0536.24764

print.color@libero.it - www.print-color.it



DIVERSI DENTRO

S.A.P. di Fulgeri Ugo s.r.l.

via XXII Aprile, 67/A - Pavullo nel Frignano (Mo)

0536.22512

info@salumisap.it - www.salumisap.it

31



Roki
LEGNAME

Via Giardini Sud, 275 - Caseretto di Pavullo (Mo)

CONSEGNA
A DOMICILIO

Roki

335 495106

Valter

333 3457682

- VENDITA LEGNA DA ARDERE
- POSSIBILE PIANTE ALTO FUSTO
CON PULIZIARIE AEREE OLTRE 30 MT.
- MANUTENZIONE DI GIARDINI
- SMALTIMENTO STRALCI
- PULIZIE GRONDIE
- TRASPORTO CONTI TERZI



POGGIOLI LUCA

IMPIANTI ELETTRICI
CIVILI E INDUSTRIALI
SISTEMI ANTIFURTO - AUTOMAZIONI - TV

Via F.lli Cervi, 15/1 - Lama Mocogno (Mo)

Cell. 333.4706413 - Tel. 0536.44263

poggioli@msw.it

Ristorante

Eurobar

Via Vaglio, 37

Lama Mocogno

Cell. 320.0369077

A TAVOLA CON GUSTO

MENÙ A BASE DI PARMIGIANO REGGIANO

Presso i ristoranti convenzionati
nei giorni della rassegna

Menu

Primo

Tortelloni Vecchia Modena
panna, pancetta,
aceto balsamico

Secondi

Crescentine

Gnocco Fritto

Salumi e formaggi

Euro 30,00 a persona
(bevande escluse)

OFFICINA CA-BA

di Balocchi Adelmo & C. s.n.c.



Via P. Giardini, 116
LAMA MOCOGNO (MO)

tel. 0536.44801

Centro Revisioni Auto

di Adani Marcello e Manfredini Monica



Via P. Giardini, 239
41023 Lama Mocogno (MO)
tel. 0536 44016
fax 0536 343540
ADANIMO@officinadadani.com, 19138



Veterinaria del Frignano

Antonelli e Iaconi s.r.l.

Prodotti Veterinari e Zootecnici

Pavullo nel Frignano (Mo) - via Padre Giacobazzi, 13
tel **0536.21963** - fax **0536.324239**
veterinariafignano@gmail.com

Pozza di Maranello (Mo) - via Nuova Estense, 2280
tel e fax **0536.941990** - tel. **0536.940247**
vetpozza@gmail.com



WhatsApp 366.5938638



TIPOGRAFIA AZZI

Azzi & Guidani

via Giardini nord, 63 - Pavullo (Mo)
tel. **0536.20326**
tipografia.azzi@gmail.com



Tipografia Azzi



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

33

Soluzioni
Tollari

Industria
Agricoltura
Forestazione

ST

Costruzioni Riparazioni
Consulenze Formazione

Piero 3409757147
Alessandro 3913343943
Ruggieri 3806397020



STUDIO TECNICO ASSOCIATO

di Meattini Ing. Domenico e Neri Geom. Fausto

**Progettazioni - Ristrutturazioni Catasto
Riconfinamenti - Stime - Consulenze**

via XXIV Maggio, 5 - Lama Mocogno (Mo)
tel e fax 0536.44790 - sta@meattinineri.it

Torneria **Albergucci**

di Albergucci Afro e C. snc

Via per Palagano, 75 - LAMA MOCOGNO (MO)

Tel. 0536.44441

e-mail: afro.albergucci@tiscali.it



VETEMONTANA

VETERINARIA e INNOVAZIONE ZOOTECNICA

Via Garibaldi, 16 - Pavullo n/F - Tel. 0536 23642
info@vetemontana.com - www.vetemontana.com



Ristorante pizzeria raimondo
Via Pietro Giardini - Lama Mocogno (Mo)
0536 44404

**Ristorante - Pizzeria
Raimondo**

Via P. Giardini, 193 - Lama Mocogno
Tel. 0536.44404

34



NO LIMIT TECHNOLOGY

www.tmp-srl.it - tel. 0536.44517

LAVORAZIONI MECCANICHE DI PRECISIONE





7° CONCORSO DEL PANE CASALINO

**DOMENICA 6
OTTOBRE**

LA MAGIA DEL PANE FATTO IN CASA

Organizzato dal Circolo Belvedere

Ore 10:00

Iscrizioni e consegna prodotto
presso il Chiosco "Circolo Belvedere"
Lama Bassa

Ore 15:00

Premiazione 7° concorso
"La magia del pane fatto in casa"
presso il Chiosco "Circolo Belvedere"
Lama Bassa

saranno premiati i primi 3 classificati

A seguire degustazione delle
panificazioni concorrenti

35





Caseificio

BEATO MARCO

Via per Palagano, 71
Mocogno – Lama Mocogno (Mo)
Tel. 0536.44242
e mail: caseificiobeatomarco@msw.it

SPACCIO VAGLIO

Via Vaglio, 39 – Lama Mocogno
Tel. 0536.44356



Caseificio

RIO SAN MICHELE

Via Giardini Sud, 327 Loc. Camatta
Pavullo nel Frignano (Mo)
Tel. e Fax 0536.41006
e-mail: riosanmichele@msw.it



Caseificio

SANTA MARIA

Via del Fiorentino, 2
Cinghianello - Polinago (Mo)
Tel. 0536.47387
e-mail: santamariacaseificio@libero.it

OLTRE 50 ANNI DI BIANCO PENSARE

Da **oltre 50 anni** progettiamo e costruiamo impianti per l'industria lattiero-casearia con esperienza, dedizione e amore.

Nel processo che dal latte porta al formaggio e alla sua stagionatura, ogni passaggio va curato con la **massima attenzione**.

Si tratta di una catena produttiva delicata, che richiede **esperienza, dedizione e amore**.

Tutti noi in Rovinalti **abbiamo a cuore** la **soddisfazione** del cliente e la **qualità** del suo prodotto: è la filosofia del "bianco pensare", la guida di chi lavora da oltre cinquant'anni per l'industria lattiero-casearia.

MADE IN ROVINALTI 

ROVINALTI
DIAMO FORMA AL TUO LATTE