

**Ceramicanda**  
presenta

**Andám  
fōra...**

**Guida EnoGastroLudica**  
del Distretto Ceramico

# SOMMARIO

- 2 Editoriale
- 4 Chi siamo
- 6 Per la vostra pubblicità
- 8 Nasce Andòm fora
- 12 Buon appetito**
- 14 Otto facili regole...
- 18 Pianderna Agriwellness
- 20 Arnaldo  
Clinica Gastronomica
- 22 Casa Maffei  
Ristorante da Natale
- 24 Hostaria del Rio
- 26 Le 10 regole del bon ton
- 28 EXE' 1985  
Ristorante & Pizza Gourmet
- 30 Fuori Tema
- 32 Il Golfino ristorante
- 34 Leon d'Oro Tortelloneria
- 36 Mangiar di magro
- 38 Osteria del Borgo
- 40 Osteria dei Girasoli
- 42 La Riserva
- 44 Rostaria Al Castello
- 46 Piacevoli evasioni**
- 48 Gelato di qualità
- 50 Fredde Delizie Gelateria
- 52 Nonno Arnaldo  
Macelleria Salumeria
- 54 Il cioccolato...
- 56 Enoteca Rivellino
- 58 Tenuta di Aljano
- 60 Vinitaly 2018
- 62 Tempo libero**
- 64 Arriva il plogging
- 66 360 Performance Club
- 68 Emiro Multisala
- 70 Paintball Modena
- 72 5 balli per...
- 74 San Valentino Golf Club
- 76 Tennis Club Reggio Emilia
- 78 Consigli per gli acquisti**
- 80 Bruno Bandieri Gioielli
- 82 Ferrarini Autolavaggio
- 84 Ferretti Giuseppe & Figli
- 86 Cosa si compra Online
- 88 Mary Poppins  
Abbigliamento
- 90 Mattioli&Stefani
- 92 PAMM Non solo legno
- 94 Si e no in hotel
- 96 Schiatti Class  
Jaguar Land Rover
- 98 Takara Belmont
- 100 Taroni Centro Video
- 102 Ciliegi in fiore

## Editoriale di **Roberto Caroli**

---

DIRETTORE DI CERAMICANDA



***D**i certo l'agorà degli antichi Greci di passi in avanti ne ha fatti in questi ultimi 2.500 anni, sono tanti i cambiamenti sopraggiunti, moltissime le abitudini della gente che lì si materializzavano e che ora non ritroviamo più.*

*Se pensiamo a ciò che rappresentava per la società di Atene l'agorà, ciò di cui era teatro, e lo paragoniamo alle funzioni della piazza di oggi, forse sarebbe più corretto parlare di passi indietro. L'agorà era il fulcro, il centro di ritrovo degli ateniesi, e così succedeva in ogni città dell'antica Grecia; lì si svolgeva tutta la vita sociale, era un vero e proprio luogo di aggregazione. Probabilmente l'unico. Lì si svolgevano gli spettacoli, lì si faceva politica, si organizzava il commercio, in altri termini, tutta la vita della società si sviluppava in quel piccolo spazio che in genere era baricentrico al contesto urbano. Ebbene, in questi 500 lustri l'agorà ha cambiato completamente i connotati; quello che troviamo oggi è un luogo spesso deserto, teatro di bellezze architettoniche, di palazzi, di statue, di opere d'arte, quindi ricco di cose ma non di persone. Li scorgiamo oggetti che ci riportano indietro nel tempo ma non le abitudini e la socialità di un tempo, dispersa nei secoli, dissolta nel vento della modernità, della digitalizzazione, di internet.*

*Oggi la nostra agorà sono la televisione, il telefonino, il tablet, il computer, che troviamo e utilizziamo comodamente a casa; non avvertiamo più l'esigenza di uscire, il desiderio di incontrare, di confrontarci con i nostri compaesani.*

*Quello che abbiamo instaurato è un rapporto intenso con i bit, che contrastano con la bit generation, con la voglia di cambiamento e di rivoluzione culturale. Il caloroso “ciao” ha lasciato il posto al più freddo “mi piace”, la conversazione è ora la “chat di gruppo”, e quand’anche volessimo vedere e sapere qualcosa che riguarda la nostra città, anziché andare a toccarlo con mano, a respirarlo, pur di non fare pochi passi lo cerchiamo sul web. L’esistenzialismo di qualche lustro fa oggi segna il passo e ciò che avanza è la pigrizia digitale.*

*Per questo lanciamo il nostro grido: “**Andòm fora!**”. Una sorta di esortazione a ritornare alle antiche abitudini, per riappropriarci della nostra agorà, vivere di contatti umani, di odori, di profumi, di sensazioni, di calore, di sensi che il digitale non potrà mai sostituire. Là fuori non manca nulla: ci sono i negozi, il commercio, gli alberghi, i bar, i pub, i ristoranti, i luoghi per le attività sportive, il divertimento, tutti i servizi di cui abbiamo bisogno. L’importante è cercarli. La presente guida vuole aiutarvi a trovarli. Agli inserzionisti del presente numero, e a quelli che verranno in futuro, sottolineo, oltre a ringraziarli, che la loro presenza non è solo autoreferenzialità ma la condivisione di un pensiero, di un percorso.*

Quindi... **Andòm fora!**  
Roberto Caroli

## Chi siamo



Nata, ormai più di vent'anni fa, da un'intuizione di Roberto Carli come 'striscia' televisiva che raccontava la realtà industriale (e non) del distretto ceramico e il quotidiano, più in generale, del mondo della piastrella, Ceramicanda è oggi un gruppo editoriale cresciuto esponenzialmente nei mezzi e negli strumenti di comunicazione. Di allora ha mantenuto il vecchio motto ('la ceramica a modo nostro') che sottende al modo di raccontare l'universo ceramico, ma sono i mezzi attraverso i quali si svolge il racconto che si sono evoluti andando di pari passo



con esigenze di comunicazione profondamente cambiate nel corso degli anni. Oggi a Ceramicanda fanno capo un magazine (Ceramicanda) e un freepress quindicinale (il Dstretto), ma soprattutto una piattaforma televisiva e web integrata da una rubrica regionale (Ceramicanda), una web tv (Ceramicanda International) integralmente tradotta in inglese oltre ad un canale tematico satellitare (Archinews24) in onda sul canale 813 del bouquet Sky. A questi strumenti si aggiunge un sito web che è una finestra aperta, in tempo reale, sul mondo della ceramica: il mondo della comunicazione, del resto, si è evoluto con grande rapidità e il gruppo editoriale di Roberto Caroli ha scelto, da subito, di allinearsi a questa evoluzione, investendo e rinnovandosi.



## **Andòm fora**

Direzione, Redazione, Amministrazione  
c/o Ceramicanda, via De Amicis 4  
42013 Veggia di Casalgrande

### **Per la Vostra pubblicità**

Tel 0536 990323  
Fax 0536 990402  
[promozione@ceramicanda.com](mailto:promozione@ceramicanda.com)

## Andòm fora

# Una veste grafica moderna e funzionale, più sezioni, contenuti inediti per un progetto in evoluzione

È progetto in divenire, 'Andòm fora', che tuttavia fa tesoro delle sinergie con gli altri strumenti di comunicazione del gruppo editoriale di Roberto Caroli e si propone di diventare un punto fermo nel panorama editoriale di quella porzione di territorio modenese e reggiano che chiamiamo distretto ceramico ed è ambito di riferimento della guida. Quattro uscite annue, a cadenza plurimestrale, una distribuzione capillare su tutto il territorio cui si aggiunge una postalizzazione dedicata ad indirizzi selezionati in grado di veicolare nel modo più efficace e rapido possibile un messaggio contenuto in uno strumento pratico e maneggevole. La flessibilità degli spazi e la possibilità di personalizzarli con testi e immagini sono punti di forza di un volumetto agile e 'leggero', che tuttavia non rinuncia ad approfondire né a dare il giusto risalto agli elementi che caratterizzano le diverse sezioni e le singole pagine. Gli spazi sono infatti pensati in modo da garantire la dovuta simmetria e il necessario risalto ai contenuti, e si succedono l'un l'altro secondo una logica mutuata dalle necessità di tutti i partners che hanno già scelto di 'sposare' questo nuovo progetto di Ceramicanda. Di agevole lettura, di ancora più facile ed immediata consultazione, grazie alla divisione in sezioni e ad una veste grafica spigliata e di immediata comprensione, tesa ad evidenziare quelli che sono i 'plus' di un messaggio che vuole andare oltre la funzionalità immediata dello strumento. Strumento che vuole essere una guida, ma non solo, alla realizzazione della quale il gruppo editoriale di Roberto Caroli affida una struttura grafico/giornalistica dedicata, in grado di elaborare e costruire contenuti che vanno oltre l'ambito promozionale del quale 'Andòm fora' si fa comunque veicolo.

# Nasce 'Andòm fora': la guida 'enogastroludica' del Dstretto

Un nuovo strumento di comunicazione per il gruppo editoriale di Roberto Caroli: un vademecum tra le tante eccellenze del nostro territorio, ma non solo...

**Nonno Arnaldo**  
 I ragazzi di una volta a bracci compunti!  
 Via Broletto Corfoglio, 33  
 02019 Bastia Umbra (Toscana)  
 TEL. 0752/240111  
 www.nonnoarnaldo.it

**Pianterna Agrivellness**  
 Via Fontana 9  
 02019 Fontana (Toscana)  
 Tel. +39 0752/251915  
 www.pianterna.it

**Osteria del Girasoli**  
 Via Chrochovska 106 Tel. 075/219  
 106000 (MC) - Via F.lli. Sciucchi  
 060600 (PG) - www.girasoli.com

**Gelateria Fredda Delizie**  
 Corso A. Moroletti, 55/A  
 43019 Soriano (TR)

**Enoteca Rivellino**  
 Via Montebelloni, 1  
 43049 Soriano (TR)  
 Tel. 075/250174

**Osteria del Borgo**  
 Via Roma 22  
 02024 Cornetanico di Modona  
 Tel. 075/299222  
 www.osteriadelborgo.com

**Ristorante Exé 1985**  
 Via Descombes 100 Soriano (TR)  
 02024 Cornetanico di Modona  
 Tel. 075/299113  
 www.1985.it

**LA PIZZAZZOGNOMEY**  
 Via Roma 22  
 02024 Cornetanico di Modona  
 Tel. 075/299222

Siamo abituati a raccontarvelo da più, e differenti punti di vista, il Dstretto, e abbiamo scelto di provare a raccontarlo anche attraverso un modo senza dubbio nuovo, almeno per noi che della materia ci siamo occupati solo di rado. Lo strumento è una guida, che ci è piaciuto intitolare 'Andòm fora', e attraverso la quale il gruppo editoriale fondato e diretto da Roberto Caroli si arricchisce di un nuovo strumento di comunicazione. Non solo, o non necessariamente solo, un veicolo pubblicitario, quanto piuttosto un altro sguardo d'insieme che scegliamo di dare alla due sponde del Secchia che rappresentano il distretto ceramico. Terra di eccellenze che i nostri mezzi di comunicazione raccontano ormai da vent'anni, e che scelgono di raccontare, con 'Andòm fora', in modo diverso: passando, idealmente, davanti alle vetrine che occhieggiano nei centro storici (e non solo) delle nostre città, stando nei bar e nei ristoranti, ma anche negli alberghi e nelle strutture ricettive che circondano il nostro quotidiano, offrendo uno sguardo di insieme sul tanto che c'è a nostra disposizione, si tratti di occasioni di acquisto o consumo, ma anche di intrattenimento e arricchimento, culturale e non. Le diverse sezioni in cui è suddivisa la guida sono infatti tessere di un mosaico più ampio, arricchito di contenuti inediti e non privi di quell'originalità funzionale ad una visione di insieme in grado di coinvolgere il lettore nel modo più efficace possibile, esplorando i differenti registri del suggerire e dell'approfondire, dello stimolare e dell'incuriosire. Vuole essere un racconto, quello di 'Andòm fora', o meglio un altro racconto rispetto a quello che siamo soliti offrirvi con il Dstretto, con Ceramicanda, con i nostri canali televisivi e la nostra programmazione online, e vuole raccontare l'altra eccellenza, quella che va di pari passo con quella industriale, che si dipana nel quotidiano di ognuno, che accoglie e suggerisce. Negozi, alberghi, ristoranti, strutture sportive, cinema, teatri, librerie ed esercizi commerciali in genere sono galassia complessa e composita della quale proviamo a dare, con 'Andòm fora', una visione d'insieme, perché di insieme si tratta, anche se l'offerta è varia e differenziata anche a seconda delle realtà territoriali che rappresenta. Perché un filo conduttore c'è, a tracciare questa road map immaginaria lungo le quali si accendono le luci di tante e diffe-

renti attività: le realtà raccontate sono infatti tutte figlie dello stesso territorio, tutte in grado di dire la loro attraverso personalizzazione e identità, e sono tutte a loro modo protagoniste di quell'unica storia che con 'Andom fora' proviamo a raccontare. Provando anche a suggerire non solo un'occasione in più per quanti vorranno seguirci, ma anche un percorso lungo il quale ci è piaciuto avventurarci, convinti che come



hanno funzionato le altre idee che fanno di Ceramicanda un punto di riferimento per il territorio, potrà funzionare anche questa. Perché di idea si tratta, a conti fatti, di un altro sasso che Ceramicanda lancia nello stagno. Con lo stesso stile, e la stessa efficacia, che contraddistingue tutti gli altri strumenti di comunicazione del gruppo editoriale fondato da Roberto Caroli.





A still life composition of fresh ingredients. In the foreground, there is a large pile of yellow, ring-shaped pasta (farfalle) on a white cloth. Behind it, a wooden cutting board holds a wooden rolling pin and a metal pasta cutter. To the left, two brown eggs are visible. In the center, a glass bottle of white milk stands. To the right, a piece of yellow cheese is partially visible. In the background, a metal bucket with a handle and a clasp is prominent. The entire scene is set against a dark, moody background, and the text "Buon appetito" is overlaid in the center in a white, sans-serif font.

Buon **appetito**

# Otto facili regole per abbinare il vino alla tavola



L'argomento dell'abbinamento cibo/vino è uno dei più spinosi. Quante volte abbiamo sentito polemiche a proposito di abbinare il pesce col vino rosso e la carne col vino bianco? Quanto tempo ad ascoltare opinioni su cosa bere con una pizza piuttosto che con un brasato? Si tratta di un argomento tra i più complessi del mondo enogastronomico perché legato alla soggettività della persona che ne esprime un giudizio.

Esistono però dei riferimenti tecnici con cui possiamo aiutarci. Avrai sentito sicuramente parlare qualche esperto di succulenza, grassezza, untuosità e acidità, e molto altro, facendo riferimento a un piatto. Cerchiamo di semplificare con un linguaggio più facile e diretto un argomento spesso frainteso perché vittima della soggettività di ogni persona e dei fini tecnicismi di valutazione sensoriale che le varie scuole di cultura enogastronomica propongono.

Semplici regole, quindi, a uso quotidiano da seguire sulla tua tavola per abbinare al cibo il giusto vino:

### **1. Meglio servire vini con un residuo zuccherino se avete piatti a base di spezie.**

Abbinare il vino con cibi piccanti è sempre difficile, ma se in cantina abbiamo vini dal tenore alcolico importante e magari con un residuo zuccherino rilevante, potremmo avere maggiore soddisfazione a ogni boccone.

CIBO PICCANTE? Vini dal residuo zuccherino, come Primitivo e Amaronone.

### **2. Usare un abbinamento di accordo con il dolce.**

Avete mai provato a mangiare una torta con uno spumante brut? Il risultato è terribile, il vostro palato ne rimarrà deluso. Per il dolce, infatti, è risaputo che l'unico modo per fare un buon abbinamento sono i vini dolci. Torte, crostate, dolci al cucchiaio e basi di cioccolato hanno bisogno di spumanti dolci, moscati, passiti e bianchi amabili. Attenzione che il vino non sia meno dolce del dessert, diversamente vi apparirà fiacco il vino stesso.

DOLCI? Vini dolci non meno del dessert.

### **3. Con un cibo dalla tendenza grassa o untuosa meglio contrapporre acidità e tannino.**

Per contrastare la parte “unta” di un piatto o “grassa” occorre opporre un vino che abbia acidità o tannino. Questo permetterà al vino di detergere il palato portando equilibrio a ogni boccone. Un Sangiovese di Romagna con carni di maiale alla griglia, una tartare di manzo con un Chianti Classico o un fritto misto con un Trebbiano toscano piuttosto che una trota salmoneata con un Tocai friulano sono solo degli esempi per darvi un'idea di questo concetto.

CIBI GRASSI? Vini acidi o tannici, come Trebbiano, Sangiovese, Chianti Classico





#### **4. Il pesce meglio con i bianchi ma adatti anche certi rossi.**

Nessuno vieta di abbinare vini rossi col pesce, attenzione, però, perché per fare quest'accostamento occorre avere una certa dimestichezza. Ricordate sempre che i piatti di pescato vanno d'accordo con l'acidità di un vino prima ancora che il tannino. Per non fare errori, se non siete esperti, preferite un Verdicchio, un Soave, uno Chardonnay ma attenti a non usare l'Amarone per un salmone. Meglio rossi delicati come Grignolino o Bardolino, utili anche per grigliate o zuppe.

PIATTI DI PESCE? Vini bianchi o rossi delicati, come Verdicchio, Chardonnay o Grignolino, Bardolino

#### **5. Non dimenticare i vini rosati.**

Nel dubbio di un abbinamento il vino rosato rappresenta spesso l'ultima spiaggia e in più, non farete brutta figura. Di certo non otterrete un granché se metterete un Chiaretto del Garda con un brasato, ma con un pesce tendenzialmente grasso, una carne bianca o con dei salumi avrete di che divertirvi. Paste, risotti, pollame e cacciagione da piuma come piccioni e faraone sono solo alternative alla bontà dei vini rosati.

ULTIMA SPIAGGIA? Vino rosato, ma con criterio



## **6. Carni bianche e vini dello stesso colore.**

Non credete al binomio carne e vino rosso. Oggi i vini bianchi possono essere abbastanza strutturati da reggere tranquillamente abbinamenti con carni di coniglio, pollame arrosto e piccola cacciagione da piuma. Nulla da temere se in tavola avete anche formaggi leggeri, paste elaborate o salumi.

## **7. All'acidità rispondi con l'acidità.**

Se avete un piatto tendenzialmente acido come una pasta col pomodoro o un pollo al limone utilizzate un vino che abbia abbastanza acidità. Diversamente, un vino meno acido apparirà debole al palato rispetto al piatto.

## **8. Una "bolla" per tutti, nessun escluso.**

I vini frizzanti, bianchi, rossi e rosati possono essere usati per le nostre tavole. L'anidride carbonica bilancia il vostro palato gestendo al meglio la parte salata, grassa e unta di un piatto. Provate un pesce grasso con un Franciacorta, un Lambrusco con l'anguilla o le carni bollite, il Trento DOC con raffinati salumi o un rosato spumante dell'Oltrepò con delle crudità.



# Pianderna Agriwellness

Via Pianderna 9  
42019 Scandiano (RE)  
Tel. +39 0522 851191  
info@pianderna.it  
www.pianderna.it



Pianderna Agriwellness si erge sulle prime colline reggiane a circa 300 m di altezza, davanti a sé uno spettacolo mozzafiato sulla pianura sottostante. E' un luogo dove assaporare cibi genuini, dove sostare per brevi o lunghi periodi, dove acquistare prodotti biologici sani e di qualità.

**RISTORANTE** - Abbandonarsi al piacere delle pietanze che offre il ristorante è un'esperienza di sapori e sensazioni nuove: un luogo dove i piatti della cucina tradizionale emiliana si circondano di un ambiente moderno e ricercato, raffinato e suggestivo.

**HOTEL** - Tenuta Pianderna dispone di sei camere al primo piano, arredate con particolare cura dedicata ai dettagli. E' disponibile inoltre, una suite con terrazza e cucina attrezzata per soggiorni più lunghi, che farà sentire i nostri ospiti completamente a casa.

**PISCINA** - Una grande piscina dotata di ampia zona relax e una vasca dedicata ai più piccoli sono a disposizione degli ospiti della Tenuta, per trascorrere momenti di svago e tranquillità nella meraviglia della natura.

**SALA CONFERENZE** - Pianderna Agriwellness dispone di una grande sala conferenze che può ospitare fino a un centinaio di persone. E' adatta per organizzare conventions, seminari e qualsiasi tipo di meeting e riunioni.



# Arnaldo Clinica Gastronomica

Piazza XXIV Maggio, 3  
42048 Rubiera (RE) Italy  
Tel.: 0522 626124  
Fax: 0522 628145  
Email: [arnaldo@clinicagastronomica.com](mailto:arnaldo@clinicagastronomica.com)



A Rubiera, tra Reggio Emilia e Modena, c'è il ristorante Clinica Gastronomica Arnaldo, considerato dai buongustai un tempio della cucina emiliana. L'ambiente è caldo ed accogliente, arredato con gusto e raffinatezza, curato nei minimi particolari. L'ospitalità è di casa. All'interno si trova un percorso di sale di diverse dimensioni che rendono l'ambiente intimo e conviviale nello stesso tempo, adatto per chi desidera una cena romantica o per chi deve fare un pranzo di lavoro o semplicemente per chi vuole passare una serata in un posto accogliente e familiare. Si tratta di un ristorante molto particolare dove la classe e la qualità sono quelle di una volta. La cucina è legata alla tradizione tipica emiliana. Qui imperano i carrelli che celebrano il trionfo degli antipasti divisi tra salumi sublimi e diversi tipi di antipasti vegetali. La pasta è fatta in casa e la gamma è ampia, dai cappelletti ai tortelli, le tagliatelle e la famosa spugnolata; per i secondi ci troviamo di fronte all'apoteosi delle carni. Il tutto è accompagnato da ottimo vino locale e da un'ampia carta di vini nazionali. Per finire, il carrello con i dolci della tradizione fatti in casa: budino al cacao, zuppa inglese e, da non perdere, le ormai mitiche pere cardinale con lo zabaione.

**Giorni di chiusura:** domenica tutto il giorno e Lunedì a pranzo.

**Apertura straordinaria della domenica a pranzo:**

alla prima domenica di ottobre fino a Pasqua.



# Ristorante **Da Natale Casa Maffei**

Piazza Libertà n° 5  
Roteglia di Castellarano (RE)  
Telefono: 0536 851612  
Mobile: 335 7111670  
E-mail: [info@ristorantedanatale.it](mailto:info@ristorantedanatale.it)  
[www.ristorantedanatale.it](http://www.ristorantedanatale.it)

 Ristorante Casa Maffei

**Aperti pranzo e cena, escluso domenica sera e tutto lunedì**



Dopo nove anni siamo ancora al lavoro per continuare un'avventura iniziata in sordina in un locale dalle molte aspettative.

Le nostre proposte più note "Bomba di riso, funghi Porcini, tartufi pregiati, paste fatte in casa" ci hanno accompagnato finora, tenendo conto anche di nuove ricette da servire sia nella sala ristorante che in enoteca, fornita di una importante scelta di vini, o sui recenti terrazzi posti nel giardino di Casa Maffei.



# Hostaria del Rio

Via G. Marconi,23  
41014 Castelvetro (MO)  
Tel 059 790278  
cavarrettaserena@gmail.com



Castelvetro e' noto per i suoi vigneti, il castello medievale, le torri che proiettano in un'epoca intrigante fatta di dame e cavalieri. In questo contesto così esclusivo nasce una tradizione fatta di pasta fresca preparata in casa, secondi di carne che rievocano gli antichi odori e sapori della cacciagione e salumi della nostra terra che accompagnano gnocco e tigelle preparati seguendo le antiche ricette delle nostre nonne. All'Hostaria del Rio si respira il profumo di una semplicità autentica, in ogni piatto ritroverete la qualità degli ingredienti, la cura del dettaglio e tutto l'amore per la buona cucina emiliana. Potrete scegliere il vostro Lambrusco preferito che meglio si sposa con le pietanze scelte, in alternativa potrete farvi consigliare vini più corposi e impegnativi adatti a palati più esigenti. La cordialità, la sensazione di cenare "in famiglia" sono i tratti che ci contraddistinguono, perché noi dell'Hostaria del Rio amiamo coccolare i nostri clienti in modo completo, dalla cucina all'accoglienza, senza dimenticare l'importanza che ha per noi il rapporto con il nostro ospite che potrà sentirsi ogni volta come a casa.



# Le 10 regole del bon ton a tavola

Direttamente dall'Accademia Italiana Galateo gli errori più frequenti e come evitarli.

**1) Buon appetito! L'errore: l'87% degli intervistati crede che dire "buon appetito" sia un atto di cortesia, ma in realtà è sbagliato iniziare il pasto così.**

Cosa dice il galateo: per gli aristocratici, infatti, la tavola era un'occasione per conversare, creare alleanze e sinergie. Il cibo era solo un contorno piacevole alla conversazione. La nobiltà non arrivava mai affamata ad una tavola formale. Ecco perché augurare buon appetito è scorretto. L'inizio del pasto avviene in silenzio e con disinvoltura, seguendo il padrone o la padrona di casa.

**2) Cin Cin. L'errore: il 74% crede sia giusto che al brindisi venga detto "cin cin" ma anche in questo caso, si tratta di un'abitudine sbagliata.**

Cosa dice il galateo: "Cin cin" è frutto della moda orientale diffusa nello scorso secolo nei salotti borghesi, un augurio che non si addice alle situazioni formali, ma è ben peggiore il milanese "bollicine". Il galateo vuole che i calici vengano alzati con un piccolo e discreto cenno. Se qualcuno vuole fare un augurio che sia almeno sincero e motivato.

**3) Mai chiedere il sale. L'errore: il 95% non sa che per il galateo, nel caso un piatto sia sciapo, il sale non deve mai essere chiesto alla padrona di casa.**

Cosa dice il galateo: il sale era la moneta dell'antichità. Ancora oggi sulla tavola dovrebbe essere sempre presente, in piccole ciotoline e mai nelle saliere. Chiedere il sale, se non presente sulla tavola, è un gesto scorretto: la richiesta è un'affermazione velata che non apprezziamo il cibo offerto. Inoltre, essendo indice di ricchezza, avrebbe potuto mettere a disagio la padrona di casa nel caso lo avesse finito.

**4) Formaggio e uova L'errore: l'82% non sa che formaggio e uova non devono mai essere tagliate con il coltello.**

Cosa dice il galateo: il coltello deve essere utilizzato solo per tagliare e le uova e il formaggio morbido possono essere tagliati con la forchetta, quindi non serve il coltello. Ancora peggiore sarebbe utilizzare il coltello per aiutarsi a raccogliere formaggio, uova o altro sulla forchetta, in questo caso meglio se vi aiutate con un pezzetto di pane.

**5) Come spezzare il pane. L'errore: il 76% non sa che il pane va spezzato con le mani.**

Cosa dice il galateo: per lo stesso motivo del formaggio e delle uova, il pane non va mai tagliato a tavola con il coltello, bensì spezzato con le mani (influisce anche la religione su questo avvertimento del galateo). Il pane va spezzato in piccoli pezzi sul piattino da pane posto alla destra del piatto, senza riempire di briciole la tavola.

**6) Mangiare il brodo. L'errore: il 93% crede che per raccogliere gli ultimi cucchiaini del brodo o del consommé il piatto o la tazza debba essere rivolta verso se stessi, invece che verso l'interno del piatto. Ma è sbagliato.**

Cosa dice il galateo: inclinando verso di sé il piatto si ha meno padronanza del gesto ed è possibile rovesciare il tutto. Inclinandolo verso l'esterno si riesce a gestire meglio il gesto senza assumere posizioni a tavola scorrette.

**7) Posate. L'errore: il 79% crede erroneamente che sia giusto che nelle interruzioni del pasto le posate vadano appoggiate con i lembi al piatto e le basi sulla tovaglia. In realtà, non esiste indizio più evidente di "sgalateo" che le posate appoggiate con i lembi al piatto: sughi o oli possono colare sulla tovaglia e sporcare i manici delle posate.**

Cosa dice il galateo: durante le pause le posate vanno messe nel piatto con i lembi rivolti verso il basso, la posizione esatta è raffigurata dalle 20.20 dell'orologio. Finito il pasto le posate sono con i lembi verso l'alto, parallele alle ore 6.30.

**8) Tovagliolo. L'errore: il 56% pensa che il tovagliolo sulle gambe non possa essere utilizzato per la bocca. Ma il tovagliolo è sulla tavola per essere usato e non per decorazione.**

Cosa dice il galateo: deve essere utilizzato soprattutto ogni volta che si decide di bere un sorso di acqua o di vino. Sgradevole in una tavola formale vedere i calici degli invitati unti e con l'impronta della labbra.

**9) Caffè. L'errore: il 68% crede sia corretto mettere in bocca il cucchiaino del caffè dopo aver mescolato.**

Cosa dice il galateo: in realtà, il cucchiaino va utilizzato solo per mescolare e viene portato alla bocca solo quando deve portare qualcosa, mai per pulirlo. Il caffè deve essere mescolato con delicatezza meglio se dal basso verso l'alto, il movimento circolare e veloce è molto scorretto. Il cucchiaino, dopo aver mescolato il caffè, va poggiato sul lato del piattino.

**10) Posizione di piatti e bicchieri. L'errore: apparecchiare una tavola sembra essere una vera sfida per la maggioranza delle persone, soprattutto per via di modelli di riferimento sbagliati. Infatti l'85% non conosce la giusta posizione di piatti, bicchieri e posate.**

Cosa dice il galateo: le posate sono ai lati del piatto, e fin qui nessun problema, alla destra vanno i coltelli con la lama rivolta verso interno e per ultimo all'esterno il cucchiaino. Alla sinistra le forchette in ordine di utilizzo, dall'esterno all'interno. I bicchieri vanno posizionati sulla metà a sinistra del piatto alto. Il bicchiere del vino deve stare sopra la punta del coltello e verso il centro il bicchiere dell'acqua. Vicino ai bicchieri va posizionato il piattino per il pane.

# Ristorante **Exé 1985**

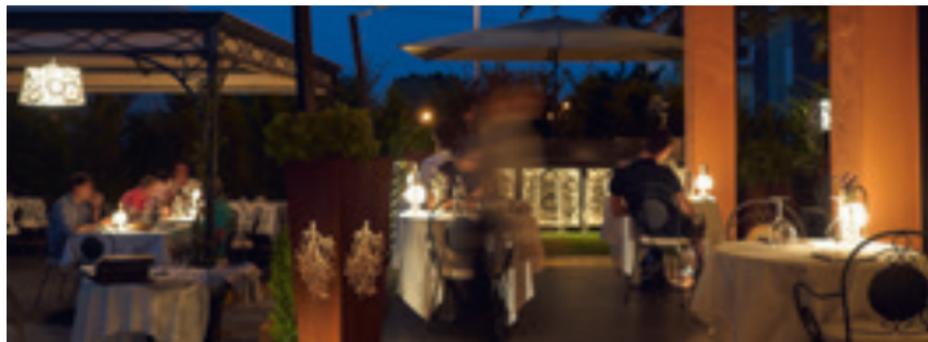
Via Circondariale San Francesco, 2  
angolo Via Boschetti  
41042 – Fiorano Modenese (MO)  
Tel. 0536030013  
info@exe1985.it  
www.exe1985.it



**Apertura:** tutti i giorni pranzo e cena, Sabato e Domenica solo cena

**Apertura straordinaria:** sabato a pranzo e domenica a pranzo per eventi conviviali su prenotazione

**Orari:** 12.30/14.30 - 19.30/22.00



## IL LOCALE E LA CUCINA

Inaugurato a Fiorano Modenese nel 1985, nel cuore del comprensorio ceramico, adiacente all'Hotel Executive, primo albergo 4 stelle del territorio, il ristorante Exé 1985 è sempre stato punto di riferimento della cucina e della cultura enogastronomica del luogo. Oggi come allora, Exé 1985 si presenta in un locale che è stato studiato e rinnovato per garantire ai propri ospiti le eccellenze dei prodotti locali combinate ad una cucina mediterranea e contemporanea. La cucina di Exé 1985 propone piatti che variano periodicamente con le stagioni attingendo dalle eccellenze del territorio, fornite direttamente dalle limitrofe aziende agricole, molte delle quali produttrici di presidi SlowFood®. Pane, pasta fresca, dolci ed impasti sono fatti in casa secondo le regole della tradizione emiliana. Calzagatti con friggione, salumi di Mora Romagnola, tagliatelle al ragù, tortellini con il brodo cappone o con la crema di parmigiano, tortelloni, per continuare con gli arrostiti o il cotechino e la immancabile zuppa inglese, sono un must per gli ospiti del ristorante. Non manca infine qualche piatto di pesce fresco in base all'offerta del mercato.

## LA PIZZA GOURMET

La pizza Gourmet di Exé 1985 è caratterizzata dall'utilizzo di lievito madre vivo unito a farine di grani antichi macinati a pietra. La lunga maturazione, dalle 48 alle 72 ore, insieme al condimento fatto utilizzando materie prime di eccellenza che provengono dai migliori produttori italiani e non, ne creano un'identità unica.



## Fuori Tema non la solita tradizione

Via Federico Garcia Lorca 5  
42122 reggio emilia RE  
tel: 0522/340386  
cell: 333/7533097

**Giorni di chiusura:** lunedì sera, sabato a pranzo.



Fuoritema, situato sulla via Emilia in località Masone, nei pressi del Golf Club Reggio Emilia. Un ristorante in cui si dà valore al gusto della vita ed al piacere della tavola, fondato su cotture espressive e pietanze fatte in casa. Il nome nasce dall'idea di unire innovazione alla tradizione, con un pizzico di follia. Il menù viene cambiato stagionalmente e offre piatti sia di carne che di pesce oltre a tigelle e gnocco fritto, un classico emiliano.

Dotato di un ampio e comodo parcheggio, il locale è curato e arredato in stile moderno, creando così una piacevole e rilassante atmosfera.

Grazie alla nostra distesa, nel periodo estivo, potrete passare una piacevole serata sotto le stelle.



# Il Golfino

## Ristorante, Hotel & American Bar c/o San Valentino Golf Club

Via Telarolo, 12  
42014 San Valentino di Castellarano (RE)  
Tel : +39.0536.854182

**CHIUSURA**  
lunedì sera  
e martedì non festivo

### RISTORANTE



Nel rispetto della tradizione, il Ristorante serve piatti preparati dalle nostre mani, con ingredienti freschi, dove la genuinità del prodotto incontra la cucina tipica del territorio rivisitata in chiave moderna. La familiarità e la cortesia sono alla base del nostro servizio. In estate è possibile cenare sulla terrazza panoramica e godere di un fresco tramonto sulle dolci colline reggiane.

### AMERICAN BAR



Nel nostro elegante american Bar è possibile ospitare anche Party Privati, Feste di Compleanno, Feste di Laurea, Buffet e Apericene per qualsiasi occasione.

## GOLF HOTEL



La struttura dispone di Camere Doppie e Family Room, tutte condizionate, dotate di terrazzino privato, arredi essenziali, wi-fi gratuito e tutti i comfort di categoria, per un totale di 24 posti letto. A disposizione degli ospiti: sauna, palestra, sala biliardo e piscina scoperta.

## EVENTI

In una location raffinata e suggestiva è possibile organizzare anche eventi di grande prestigio, aziendali o privati, con menù e programma dedicati. Il salone centrale, le cui soluzioni di arredo permettono di ospitare dalle 50 alle 320 persone in un unico ambiente, rendono IL GOLFINO la soluzione ideale per eventi esclusivi.



# Tortelloneria **Leon d'Oro**

Via Indipendenza 102

41049 Sassuolo (MO)

Tel: 0536 88 48 27

Email : [info@muzzarelli.catering](mailto:info@muzzarelli.catering)



## **Orario di apertura**

LUN - MAR 11:15 - 15:00

MER - GIO - VEN 11:15 - 15:00; 19:00 - 23:00

SAB 19:00 - 23:00

DOM CHIUSO



La ricerca e l'attenzione che dedichiamo ai nostri prodotti e alla nostra Azienda, è il valore aggiunto che ogni Ristoratore dovrebbe avere per portare avanti il proprio lavoro con successo, noi lo facciamo ormai da generazioni.

Dopo un'accurata ristrutturazione nel 2016, "la Tortelloneria" riesce ad unire la scelta della migliore materia prima con l'immagine che oggi viene richiesta in ogni settore. Una selezione di tortelloni ai diversi gusti, uniti alla scelta di salumi, formaggi e crescentine di altissimo livello completano il nostro menù, semplice ma ricercato.

L'intero ristorante è adibito alla vendita d'eccellenze enogastronomiche Italiane, con una selezione di 400 etichette di vini selezionati dai nostri Sommelier professionisti e acquistabili anche on-line sul sito **[www.tastit.it](http://www.tastit.it)**



# Mangiar di magro con gusto

Si è appena conclusa la Quaresima, i quaranta giorni che precedono la Pasqua dettando comportamenti morigerati nelle abitudini alimentari, sacrifici finalizzati alla purificazione dell'animo e del corpo. L'imperativo in questi quaranta giorni è mangiare di magro, affiancando magari ad una alimentazione morigerata veri e propri fioretti che fanno sparire dalle nostre abitudini molti beni di conforto: dal cioccolato alle caramelle, dal gelato agli alcolici. Ma siamo ben lontani dai tempi in cui far quaresima era un obbligo, perseguito con tale e tanta rigidità che, sotto il regno di Carlo Magno, chi trasgrediva mangiando carne veniva punito con la pena di morte. Un tempo nella lista degli alimenti proibiti c'erano su tutti la carne e i grassi animali come strutto e lardo, ma non erano concessi neppure i latticini e i tuorli d'uovo, va da se che la cucina del periodo quaresimale si incentrava su pane, polenta, ortaggi, legumi e pesce. Quaranta giorni di polenta e legumi avrebbero fiaccato chiunque, nel corpo e nello spirito, per questo sono fiorite nel tempo ricette che sapevano unire il gusto con il rispetto delle regole.



Tra i primi piatti della cucina quaresimale, la frittata di scammaro è tipica della cucina povera napoletana: lo "scammario" è un condimento fatto di capperi, pinoli, acciughe e olive nere, il cui termine deriva dal contrario 'cammarare' che in antico napoletano significa 'mangiar grasso'; si può usare sulla pasta

appena scolata, oppure per fare la Frittata di scammaro, che si ottiene condendo gli spaghetti facendoli dorare in una padella da entrambe le parti finché non si forma una crosticina croccante. Va annoverata poi la pasta con colatura di alici che ha origine antichissime, risale infatti alla cultura greco-romana: la colatura, che gli antichi romani chiamavano 'garum', è un liquido ricavato dal processo di salatura del pesce azzurro, tipico della zona campana di Cetara. Arriva invece dalla Liguria il cappon magro, chiamato nel cinquecento 'biscotto farcito': partendo da una base di pane abbrustolito aromatizzato all'olio e aceto, si sovrappongono strati di verdure e pesci di vario tipo, intervallati da

strati di salsa genovese. In Piemonte sono tipiche della Quaresima le lasagne gran magro preparate senza carne, con salsa rustica a base di burro, olio, acciughe, parmigiano e pepe. Mentre i siciliani hanno saputo trasformare ricette apparentemente povere in piatti molto saporiti, come la pasta con le sarde, arricchita da finocchietto selvatico, zafferano, uvetta e pinoli.



Tra i cibi quaresimali capaci di unire il mangiar di magro con il gusto annoveriamo sicuramente il baccalà e lo stoccafisso con ricette da ogni regione: in Liguria abbiamo il baccalà con le patate e lo stoccafisso in zimino, cotto con le bietole; in Friuli si prepara il baccalà alla cappuccina caratterizzato dall'aggiunta

di cannella, zucchero e un po' di cioccolato, mentre la cucina veneta ha tra le ricette simbolo il baccalà alla vicentina. Nella ricetta abruzzese del baccalà mollicato, il pesce viene lessato, finito al forno e successivamente ben rivestito di mollica; il baccalà alla napoletana deve essere infarinato, fritto e finito di cuocere nel forno con pomodoro fresco, capperi, olive, pinoli ed uvetta. Non mancano le specialità romane come il baccalà in guazzetto o in agrodolce.

A Roma il dolce quaresimale per eccellenza è il maritozzo, pagnotta cotta al forno fatta di pasta reale e miele, pinoli, canditi, trattati con olio di oliva, che deve il nome alla sua origine, era infatti un dolce matrimoniale donato dai fidanzati alle promesse spose. Ma sono conosciuti direttamente col nome di quaresimali anche diversi dolci tradizionali, in particolare toscani e liguri. I quaresimali toscani sono biscotti fatti con chiare d'uovo, zucchero e cacao in polvere, con la forma delle lettere dell'alfabeto; i quaresimali liguri, invece, pare siano stati inventati in un convento di Genova da un gruppo di suore che voleva incoraggiare a far rispettare l'astinenza dai grassi; sono fatti con pasta di mandorle, zucchero, acqua di fiori d'arancio, albume d'uovo, farina, semi di finocchio, confezionati a forma di piccole ciambelle e guarniti con zucchero fondant al gusto di maraschino, pistacchio, limone o caffè.



# Osteria **del Borgo**

Via Filanda 22  
41014 Castelvetro di Modena  
Tel: 059 799050  
Cel: 335 6839222  
borgoosteria@gmail.com  
www.osteriaborgo.jimdo.com



## ORARIO

Martedì-Domenica 20,0-01,00  
Chiuso il lunedì



Luci soffuse, musica lounge, una cucina che parte dalla tradizione e viene rivisitata giorno dopo giorno dal nostro chef: tutto questo è l'osteria del borgo di Castelvetro. La scelta accurata di ogni ingrediente, l'attenzione maniacale per la qualità, l'atmosfera Ricercata fa di questa osteria un luogo dove gustare appieno i sapori della nostra terra. Un posto dove trascorrere una tranquilla serata di coppia e, allo stesso tempo, adatto a compagnie di amici anche numerose, alle quali lasciamo la possibilità di riservare l'intero locale, regalando momenti unici ai nostri ospiti. Matrimoni, battesimi, comunioni, feste di laurea e compleanni: da anni il Borgo soddisfa ogni desiderio dei clienti. L'arredamento è costituito da pezzi unici, recuperati negli anni in ogni angolo del mondo; sono momenti di vita vissuta. Allo stesso modo l'osteria vuole regalare ai clienti la possibilità di creare un momento unico scegliendo l'angolo del locale che più vi emoziona. L'equilibrio di sapori, accostando materie prime di qualità, a volte in modo alternativo, stuzzicano anche i palati più fini, lasciando ogni volta il cliente sorpreso. Ogni portata è realizzata al momento dal nostro chef; la carne: il nostro piatto forte. La nostra cantina, fiore all'occhiello del Borgo, è ben fornita e vi darà la possibilità di scegliere tra vini selezionati provenienti da ogni regione d'Italia. Potrei spiegare con altre mille parole ciò che rappresenta questa osteria nel panorama culinario modenese ma non è necessario: dopo la prima volta al borgo siamo sicuri di godere della vostra compagnia ancora e ancora. Una serata da ricordare, una cucina da assaporare, un buon vino che vi possa inebriare: il borgo è tutto questo!



# Osteria **dei Girasoli**

via Circonvallazione Nord-Est. 217/219

Sassuolo (MO)

Tel. 0536 801233 - Fax 0536 889679

[www.osteriadeigirasoli.com](http://www.osteriadeigirasoli.com)

[info@osteriadeigirasoli.com](mailto:info@osteriadeigirasoli.com)

**Chiuso sabato a pranzo e domenica tutto il giorno**



Ha festeggiato da poco 20 anni di attività, Franco Cerrato, chef e proprietario dell'Osteria dei Girasoli, e la serata-evento con cui *Frank* ha raccolto attorno a se «clienti, amici e collaboratori che mi hanno aiutato a crescere e hanno aiutato il locale a diventare quello che è oggi» è stata sintesi dei tanti step che hanno accompagnato fin qua i Girasoli. Locale che combina nel modo 'giusto' ristorazione di livello e ospitalità tipicamente emiliana che caratterizza un'atmosfera che Cerrato ha voluto restasse quella dei primi tempi. Nonostante l'evoluzione, nella qualità del servizio e nella ricerca di proposte enogastronomiche elaborate attraverso un'accurata selezione di materie prime, che hanno accompagnato 'i Girasoli'. Fino al 2005 'ristorantino' incastrato tra i capannoni di via Radici in Piano, dove la Sassuolo residenziale fa spazio a quella industriale, oggi spazio moderno e funzionale perfettamente integrato con il livello (alto) della proposta culinaria. Meta dell'imprenditoria cittadina ma non solo, 'i Girasoli' media tra le esigenze dei tanti professionisti che gravitano sul distretto ceramico e la necessità di 'sentirsi a casa' all'interno di uno spazio fortemente identitario e caratterizzato, diventato uno dei locali di riferimento del distretto ceramico.



# LOCANDA “LA RISERVA”

Via Colatore 36  
42013 Dinazzano di Casalgrande (RE)  
0522 999231  
348 7120104  
info@lariserva.org



La scommessa di Mara inizia 8 anni fa quando in un vecchio e dismesso casale, ha intravisto la possibilità di creare una nuova struttura che scaldasse in un caldo abbraccio tutti coloro che volessero visitare, per piacere o per dovere, il nostro territorio immerso nel verde del parco naturale La Riserva. Così nasce, appunto, “La Riserva” : room&breakfast con 6 accoglienti camere di charme dotate di ogni comfort che donano una splendida vista sulla pianura circostante e la possibilità di godersi pace e tranquillità sebbene a poca distanza dalle aree urbanizzate. Ma la scommessa di Mara non si è fermata qui! Nel giro di qualche anno nasce e viene messa a punto l'idea del ristorante, così con impegno e grande passione “La Riserva” diventa una deliziosa locanda in cui traspare l'amore che la proprietaria mette in ogni dettaglio. Il menù cambia ogni weekend per garantire piatti sempre freschi, di stagione e del territorio, con preferenza per le ricette della cucina locale e senza disdegnare un pizzico di innovazione e accostamenti originali e fantasiosi. La sala interna intima e accogliente unisce eleganza e familiarità per vivere una cena o un pranzo spensierati e coccolati dalle sapienti mani dello staff. Nell' ampia veranda a vetri si può godere del panorama delle colline reggiane assaporando un buon vino e un ottimo piatto di tortelloni fatti in casa, in compagnia del proprio consorte, della propria famiglia o dei propri colleghi in qualsiasi stagione dell 'anno. Il grande giardino che circonda la struttura negli anni è diventato terreno adatto per eventi musicali, spettacoli danzanti, matrimoni e aperitivi estivi .

Insomma “La Riserva” è il luogo adatto per ospitare battesimi, comunioni, matrimoni, feste private, cene di lavoro, ma anche romantici tête à tête, potendo contare sulla professionalità ed entusiasmo del suo personale esperto e attento a ogni dettaglio. Qui il cibo diventa occasione per scoprire il territorio, stare insieme e concedersi tempo quasi facendo finta di essere a casa perché qui la sensazione è questa.

I menù del weekend e gli eventi organizzati da Mara e dal suo giovane staff sono disponibili sul sito [WWW.LARISERVA.ORG](http://WWW.LARISERVA.ORG) e sulla pagina facebook “La Riserva”.

La cucina apre tutti i week end e su prenotazione anche di piccoli gruppi

# Rostaria al Castello

Via Pagliani, 2  
42010 Arceto (RE)  
Tel 0522 989157  
alcastello@larostaria.it  
www.larostaria.it



La Rostaria nasce nel 1994 per mettere a frutto l'esperienza di tanti anni di lavoro e passione di Luciano Tognetti e la moglie Giusi che hanno dato vita al ristorante ubicato nell'antica scuderia e cantina del Castello di Arceto. Da 23 anni presenti con le tre forchette sulla Guida Michelin e con il piatto per una cucina di qualità, offrendo come sempre passione e professionalità, continuando con i figli Andrea e Alessandro giorno dopo giorno a dare il meglio, lieti di trasmettervi le nostre emozioni.





A dark, top-down photograph of a dining table. In the upper left, a white mug with a dark rim is filled with a frothy, light-colored beverage. Below it is a white napkin. To the right is a clear glass filled with water and ice. In the lower left, another identical mug is visible. In the lower right, a white plate with a blue floral border is partially shown. The table surface is a dark wood. The overall lighting is dim, creating a moody atmosphere.

Piacevoli **evasioni**

## Come riconoscere un prodotto di qualità



Intervista a  
Gianpaolo Valli,  
docente  
della Carpigiani  
Gelato University

Come si riconosce un buon gelato? Come si fa un vero gelato artigianale? Sono alcune delle domande alle quali si può trovare risposta frequentando la Carpigiani Gelato University, nata per volere del colosso della produzione di macchine per gelato di Bologna nel lontano 2003. “La nostra mission è quella di trasmettere la cultura del gelato artigianale nel mondo”, ci spiega il docente Gianpaolo Valli, “essere un professore in questa università vuol dire conoscere tutto il mondo del gelato artigianale, trasmettere le tecniche per realizzare il gelato artigianale che in altri paesi, al di fuori dell’Italia, non è così comune o conosciuto”.

Analizzare un gelato è cosa seria, più di quanto si possa immaginare ed è ovviamente altro dalla degustazione. “Noi non facciamo altro che cercare caratteristiche oggettive del prodotto, poi vengono elaborate tramite un processo computerizzato dove con l’analisi statistica fanno emergere le caratteristiche positive e negative valutate da un pool di

assaggiatori “. Possiamo fare l'esempio del fiordilatte: “durante l'analisi visiva potrebbe emergere non è veramente bianco, che la saturazione del colore non è così elevata, potremmo vedere delle rugosità sulla superficie, oppure vedere una lucidità: tutte cose negative. Passiamo poi al piano olfattivo: ovviamente un gelato al fiordilatte non può profumare di fiori, però si potrebbero notare delle note floreali; potremmo trovare delle note di cotto, se poi andiamo al retro olfattivo e mettiamo in comunicazione con il prodotto naso-bocca-gola a quel punto potremmo individuare altre caratteristiche negative come il rancido”. In sostanza diventare sommelier del gelato vuol dire innanzitutto fare un corso base di conoscenza di quello che sono i nostri organi sensoriali, poi dobbiamo cominciare a riconoscere i sapori, dobbiamo quindi saper individuare acido, salato, dolce, e così via... Questo però richiede tempo e studio, adatti probabilmente a chi ne fa una professione. Ma come fa un consumatore a riconoscere un prodotto di qualità? “Oggi l'offerta è tanta”, spiega il professore, “ci sono però errori macroscopici che possono essere visti anche da un consumatore medio. Se entrate in gelateria al mattino e la vaschetta è semi vuota, il colore del gelato scuro, beh è facile immaginare che sia del giorno prima, la prima cosa che tutti possono notare è proprio la freschezza. Io invito poi a diffidare di chi parla tanto, di chi fa molta comunicazione multimediale. Diffidate di chi è più bravo a parlare che a fare il gelato”. Diamo anche qualche dritta a chi il gelato lo fa, ecco le regole da rispettare sempre: “non dobbiamo pensare che fare un gelato possa essere una cosa che tutti possono fare, che comunque cadiamo in piedi, non è vero. Soprattutto oggi dove, in Italia, la competizione è molto elevata, siamo in una maturità molto avanzata. Se vogliamo competere bisogna usare le armi della qualità del gelato artigianale: primo punto ottima qualità delle materie prime, secondo punto la conoscenza approfondita delle macchine e del processo produttivo, terza naturalmente l'igienicità del prodotto.

Ed infine lo sconfinamento del gelato nelle altre portate, prima del dessert: “lo si usa molto negli antipasti, ad esempio possiamo mettere una pallina di gelato all'acciuga accanto ad una insalata con finocchio, arancio e olio d'oliva, perfetto perché richiama l'insalata siciliana”.

# Gelateria **Fredde Delizie**

Corso A. Vallisneri, 10/A,  
42019 Scandiano (RE)



La gelateria Fredde Delizie nasce una ventina di anni fa dalla passione di due grandi insegnanti Sentiri Gianni e sua moglie Ferrari Irma. I loro preziosi insegnamenti sono stati tramandati alla gestione attuale, che ha consolidato le pratiche acquisite e implementato l'assortimento con novità nel campo della gelateria e della pasticceria.

Nel laboratorio artigianale ci si è specializzati negli anni nella produzione di torte gelato e semifreddi per compleanni, matrimoni e anniversari cercando sempre di soddisfare al meglio le richieste della clientela.

Paolo, Mirco, Filippo, Sara, Franca e Veronica vi aspettano tutti i giorni con orario continuato per deliziare i vostri palati.



# Nonno Arnaldo

I sapori di una volta a prezzi competitivi

Via Renato Cartesio, 31  
42122 Bagno Reggio Emilia  
TEL 0522 342181  
info@nonnoarnaldo.it  
salumarte@gmail.com  
www.nonnoarnaldo.it

 NonnoArnaldo



**orari:**

dal martedì al venerdì  
dalle 8 alle 13 e  
dalle 17 alle 19:30  
sabato dalle 8 alle 13  
e dalle 16 alle 19:30



Nonno Arnaldo nasce dalla passione di Alessandro per le tradizioni di una volta, per i salumi emiliani fatti in casa, per le carni di eccellenza che porta con sé dal territorio piemontese da cui proviene.

La nostra attività si chiama NONNO ARNALDO, proprio come il nonno che ci ha tramandato le sue antiche ricette dei salumi emiliani di una volta e che continuiamo a produrre con amore e dedizione, per offrire il gusto e la genuinità di un tempo.

## **SALUMERIA**

Siamo produttori artigianali e affinatori di Salumi Emiliani di eccellenza, rigorosamente preparati secondo le antiche ricette di famiglia. Salame, strolghino, salsiccia e cotechino sono proprio come li faceva nonno Arnaldo!

## **MACELLERIA**

Siamo specialisti nella lavorazione della carne fresca d'eccellenza che frolliamo a lungo nel nostro laboratorio. Da noi trovi non solo i migliori tagli ma anche tante succulente preparazioni gastronomiche pronte da cuocere. Tanta qualità ma al giusto prezzo!

## **SPECIALITA' GASTRONOMICHE E ENOTECA**

Vasto assortimento di specialità alimentari artigianali: formaggi di malga, parmigiano reggiano, aceto balsamico, tigelle e pasta fresca artigianale, marmellate e conserve, vini e liquori.

## **SPESA A DOMICILIO**

Potrai acquistare tutti i nostri prodotti anche per telefono o sul nostro sito [www.nonnoarnaldo.it](http://www.nonnoarnaldo.it): un nostro incaricato ti consegnerà la spesa a casa tua, in tempi rapidissimi e quando ti fa comodo. Potrai così avere carne fresca, formaggi e salumi appena affettati ogni giorno!

## **CONVENIENZA**

Prepariamo tutto nel nostro laboratorio, questo ci permette di offrire altissima qualità a prezzi estremamente vantaggiosi.

## Il più divino dei peccati di gola: il cioccolato



Che sia in tavolette, in praline, in crema all'interno di una torta, bollente e fumante in tazza con panna, ma anche in scaglie su crostini di gorgonzola e pere, croccante sulla frutta candita, o magari in polvere disciolto nel latte come si faceva da bambini. E' il cioccolato il nostro protagonista, in tutta la sua voluttuosa bontà, un peccato di gola derivato da quel cacao che Maya e Aztechi avevano denominato il "nettare degli dei" e proprio a loro lo offrivano in dono. Una leggenda azteca racconta di un dio di nome Quetzalcoati, che donò agli uomini il cachuaquahitl ed insegnò loro a coltivarla; dai semi di questa pianta si preparava il nettare degli dei: il xocolati quella bevanda che permetteva di superare i periodi di fame. La pianta Theobroma Cacao, originaria dell'Amazzonia giunse nel Messico circa tremila anni fa, è una sempreverde alta fino a venti metri e produce i frutti dai quali si estraggono i semi del cacao. Una coltura che diventò importante al punto di essere utilizzata come moneta, pensate che durante il periodo precolombiano con circa cento semi si poteva comprare uno schiavo. Il primo europeo che conobbe il cioccolato fu Cristoforo Colombo ma quando portò nel vecchio continente la bevanda detta xocolati le reazioni furono contrastanti: era amara, speziata con peperoncino, cannella e vaniglia, una combinazione che non incontrò grandi favori presso i reali d'Aragona; fu solo con l'arrivo di Fernando Cortés in Messico, circa dieci anni dopo, che si scoprirono le proprietà corroboranti, antifatica ed eccitanti del cioccolato. Grazie a Cortés verrà riproposto senza le spezie che lo rendevano piccante e amaro, venne mantenuta la sola vaniglia e si decise di dolcificarlo con miele o zucchero. Fu in quel momento che si diffuse in tutti i salotti d'Europa, per venire poi coltivato in centro America ed anche sulle coste occidentali dell'Africa. Una golosità che nasconde impensabili benefici: secondo uno studio effettuato nel 2011 dall'Università di Cam-

bridge l'elevato consumo di cioccolato e associato con il 37% di riduzione delle malattie cardiovascolari e con il 27% di riduzione del rischio di ictus, ma parliamo di cacao grezzo non processato, non del cioccolato industriale. Restano indiscutibili le sue proprietà antinfiammatorie, antidiabetiche e anti obesità, cardioprotettive, di miglioramento delle funzioni epatiche, neuroprotettive, di riduzione dell'ormone dello stress ma anche dei sintomi del glaucoma e della cataratta. I benefici sulla salute del cioccolato sono in relazione ai componenti naturali dei semi di cacao, incluse le epicatechine ed il resveratrolo, due potenti antiossidanti che sono ritenuti protettori del sistema nervoso. Se per caso avevate bisogno di qualche scusa per addentare una tavoletta di cioccolato eccovele servite!

Non starò a tediarvi elencando le tante varietà di cioccolato, mi limiterò a ricordare che queste dipendono dalle percentuali degli ingredienti base: così un cioccolato extra fino conterrà almeno il 45% di cacao e il 28% di burro di cacao, mentre quello bianco vedrà l'aggiunta di latte e saccarosio mantenendo il burro di cacao ma rinunciando del tutto al cacao puro! I fondamentalisti staranno inorridendo, convinti che solo l'extra fondente, magari al 90%, sia il vero cioccolato, vi suggerisco di lascerei inorridire addentando il favorito di Babette: cioccolato al latte con nocciole intere del Piemonte. Tra l'altro proprio i torinesi hanno la paternità del Gianduja: nacque nel 1806, quando il cacao aveva un costo elevato ed era difficile rifornirsene a causa del blocco napoleonico, così alcuni cioccolatieri pensarono di miscelarlo con nocciole piemontesi in polvere, ottenendo un cioccolato molto gustoso e più economico, perfetto per farcire e decorare dolci oppure semplicemente da gustare in tavoletta.

Sempre più gettonate sono oggi le incursioni nei piatti salati, come ad esempio le tagliatelle al cacao ottenute aggiungendo poco cacao amaro all'impasto tradizionale e per poi abbinarle a condimenti robusti, o magari il filetto con salsa di cioccolato o l'astice alla catalana, con cioccolato e cannella, perfetto poi l'abbinamento con la cacciagione, iniziato già nel 1800. E non ascoltate le sirene che negli ultimi giorni hanno ipotizzato una carestia del prezioso nettare degli dei: si tratta con ogni probabilità di pura speculazione, come si conviene ad una commodities che in passato valeva come l'oro!

# Enoteca Rivellino

Via Monzambano, 1  
41049 Sassuolo (MO)  
Tel. 0536 580334



Al Rivellino vino e convivio, la vecchia osteria di Sassuolo nella fortificazione quattrocentesca del Palazzo Ducale, proponiamo una cantina di vini selezionata, espressione delle diverse regionalità italiane; la scelta di piccole aziende a bassa produzione di bottiglie l'anno ci consente una ampia selezione di vini con un'identità, quella naturale combinazione tra vite territorio e vino. Le proposte della cantina sono arricchite inoltre da degustazioni in compagnia di produttori selezionati sulla base della qualità del prodotto e dei riscontri avuti dalla critica enologica. La cantina è accompagnata da una dispensa che coniuga gusto e ricerca di prodotti nazionali ed esteri, dove è possibile scegliere tra una selezione a denominazione di origine protetta: salumi e formaggi, sott'olio, sott'aceto e verdure fresche. La cucina eccelle nel rispetto della materia prima e nella creatività; per questo proponiamo un menù orientato ai sapori del territorio e delle tradizioni, a quella qualità che rispetta la stagionalità che ritrovate nei nostri piatti. Nel rispetto dell'architettura interna, le scelte di design e di luci conferiscono all'ambiente confort e funzionalità, riservatezza e socialità, spazi flessibili che consentono l'organizzazione di eventi pubblici e privati, conferenze stampa, presentazioni ufficiali e meeting aziendali. Vi segnaliamo inoltre la nostra proposta culturale dove grandi e piccoli eventi prendono corpo in un programma artistico conviviale costruito attorno ad uno spazio mostre, proiezioni cinematografiche e naturalmente un live club grazie all'attenzione che il Rivellino pone sull'esibizione dal vivo attraverso una programmazione con appuntamenti mensili.



# Tenuta di **Aljano**

Via Figno, 1  
42019 Jano di Scandiano (R.E.)  
Tel: 0522 981193  
info@aljano.it  
www.aljano.it



## **Adagiata sulle morbide colline reggiane**

“Fondata nel 1999, l’azienda a conduzione familiare, vinifica esclusivamente le uve coltivate all’interno della tenuta, situata sulle prime colline di Scandiano a pochi chilometri dal Castello di Canossa. A 250 metri sul livello del mare, la superficie vitata di circa 20 ettari è gestita con particolare attenzione alla coltivazione di vitigni autoctoni, primo fra tutti la Spergola (a bacca bianca) e altri come Lambrusco Montericco, Lambrusco Barghi, Lambrusco Oliva (a bacca nera). Obiettivo primario dell’azienda è la produzione di vini di alta qualità nel massimo rispetto dell’ambiente grazie all’utilizzo sia in campagna che in vinificazione di tecniche e prodotti esclusivamente naturali senza l’impiego di preparati chimici di sintesi.

Il territorio tipicamente collinare della tenuta, non garantisce rese molto alte ma conferisce al vino buona struttura e una caratteristica nota minerale. Il sottosuolo, infatti, è formato da rocce sedimentarie costituite da arenarie, marne, argille e gesso. Queste differenze, insieme a quelle pedoclimatiche che caratterizzano i diversi vigneti vengono sfruttate e valorizzate attraverso l’utilizzo specifico delle diverse uve in relazione alla tipologia di vino. La raccolta manuale dei grappoli di prima mattina con temperature ancora basse permette di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche fino all’arrivo in cantina per la pressatura soffice. Qui, viene tenuto soltanto il “mosto fiore “ per la fermentazione in cisterne di acciaio a temperatura controllata. L’attenzione all’utilizzo di particolari tecniche agronomiche, i terreni minerali e argillosi, la bassa resa per ettaro e infine una vinificazione non invasiva e rispettosa dei frutti della natura sono gli elementi essenziali che permettono di ottenere da sempre prodotti di alto livello qualitativo.

Aljano non è solo un luogo dove nascono ottimi vini D.O.P., ma anche un luogo di ritrovo dove è possibile celebrare i momenti più importanti della vita, sono infatti disponibili diverse splendide sale e spazi aperti per ogni tipo di evento (matrimoni, battesimi, eventi aziendali, serate con degustazioni...). E’ possibile inoltre prenotare per visite guidate a tutta la Tenuta e alla Cantina e per degustazioni con spiegazione di ogni prodotto.”

# Appuntamenti al...



## Vinality Tasting

da DOMENICA 15 APRILE a MERCOLEDÌ 18 APRILE

09:30 • 18:00

PAD. / HALL 10 - stand A4 -B4

Organizzato da Vinality in collaborazione con DoctorWine

Vinality Tasting – The DoctorWine Selection è l'evento-degustazione di Vinality, in collaborazione con il giornalista Daniele Cernilli, per presentare l'eccellenza italiana al pubblico degli operatori del canale Horeca, sia italiani che stranieri, presenti a Vinality. DoctorWine ha selezionato, per gli operatori del canale Horeca, oltre 160 etichette di vini bianchi, rossi, rosé e spumanti provenienti dalle diverse regioni italiane.

All'interno del Vinality Tasting è stata allestita un'area di degustazione libera con wine-dispenser, in collaborazione con Wineemotion, dove preparati sommelier spiegheranno caratteristiche e peculiarità dei vini, e una sala dedicata ai seminari tematici tenuti dal giornalista Cernilli e dal suo qualificato staff.

L'ingresso all'area dei wine-dispenser è libero e solo per operatori, mentre la partecipazione ai seminari è a pagamento.

## Vinalitybio

Da DOMENICA 15 APRILE a MERCOLEDÌ 18 APRILE

09:30 • 18:00

Padiglione / Hall 8

Organizzato da Vinality in collaborazione con FederBio

Vinality presenta Vinalitybio: il salone dedicato al vino biologico certificato prodotto in Italia e all'estero, organizzato in collaborazione con FederBio -Federazione Italiana Agricoltura Biologica e Biodinamica.

L'interesse dei consumatori nei confronti dei vini biologici è in continuo aumento e Vinalitybio rappresenta una valida opportunità per i produttori

che vogliono farsi conoscere e promuovere il proprio prodotto. All'interno dell'area Vinitalybio le aziende hanno l'opportunità di presentarsi attraverso incontri con gli operatori presso lo stand e sessioni di degustazione guidate. A disposizione degli espositori uno spazio attrezzato dove i produttori possono raccontare il proprio vino a buyer specializzati italiani ed esteri. Oltre agli stand è allestita un'enoteca bio per dare visibilità anche alle aziende, già presenti in altri padiglioni, che oltre ai vini prodotti con metodi convenzionali, propongono una linea biologica certificata.

### **International\_wine**

DA DOMENICA 15 APRILE a MARTEDÌ 18 APRILE

09:30 • 18:00

Pad. / Hall D

Organizzato da Vinitaly

Salone dedicato alla produzione internazionale.

Oltre alle aziende espositrici, ospita un'area tasting per degustazioni dedicate ai buyer e spazi di incontro per gli affari. Ingresso libero

### **Vivit – Vigne Vignaioli Terroir**

DA DOMENICA 15 APRILE a MERCOLEDÌ 18 APRILE

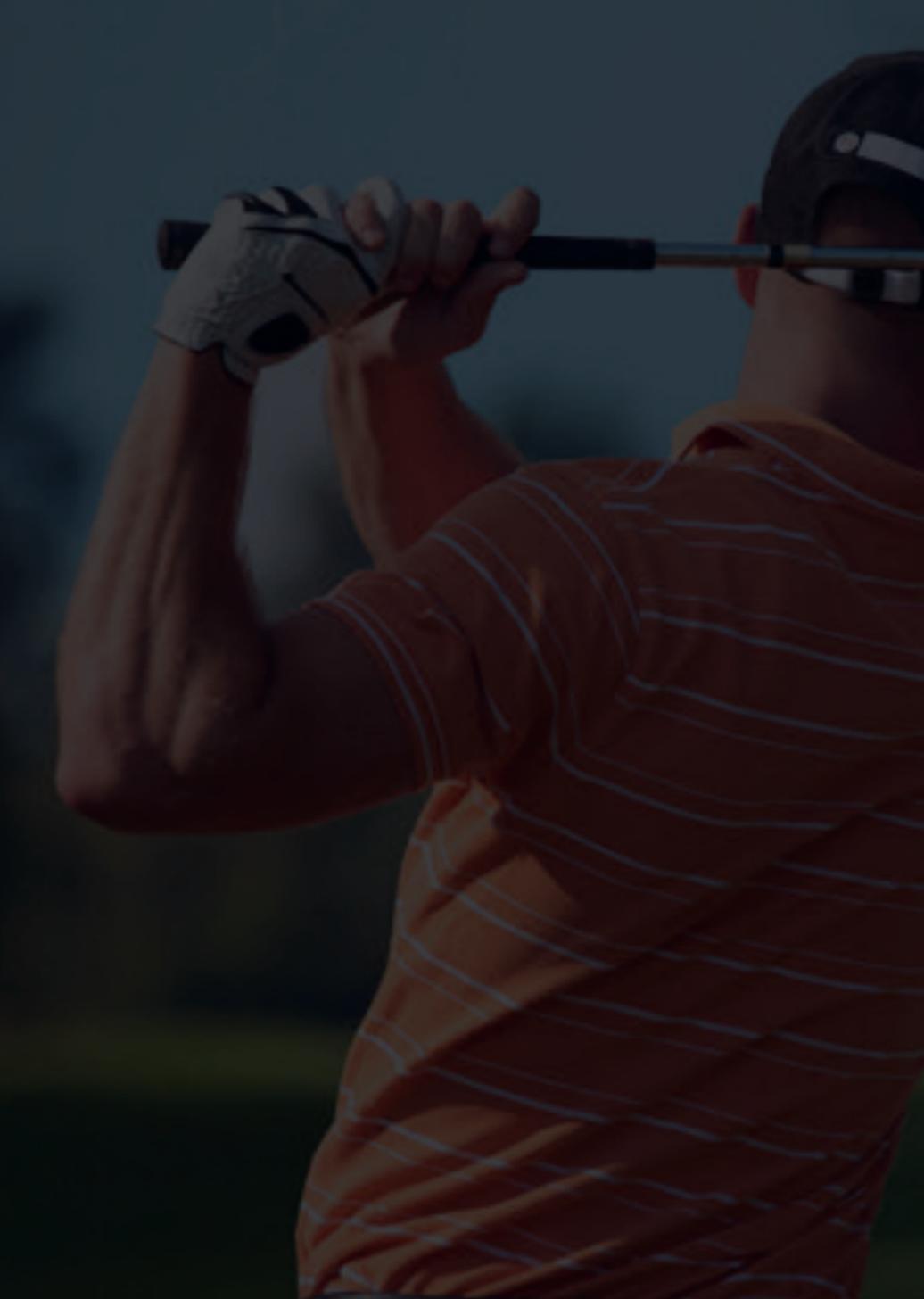
09:30 • 18:00

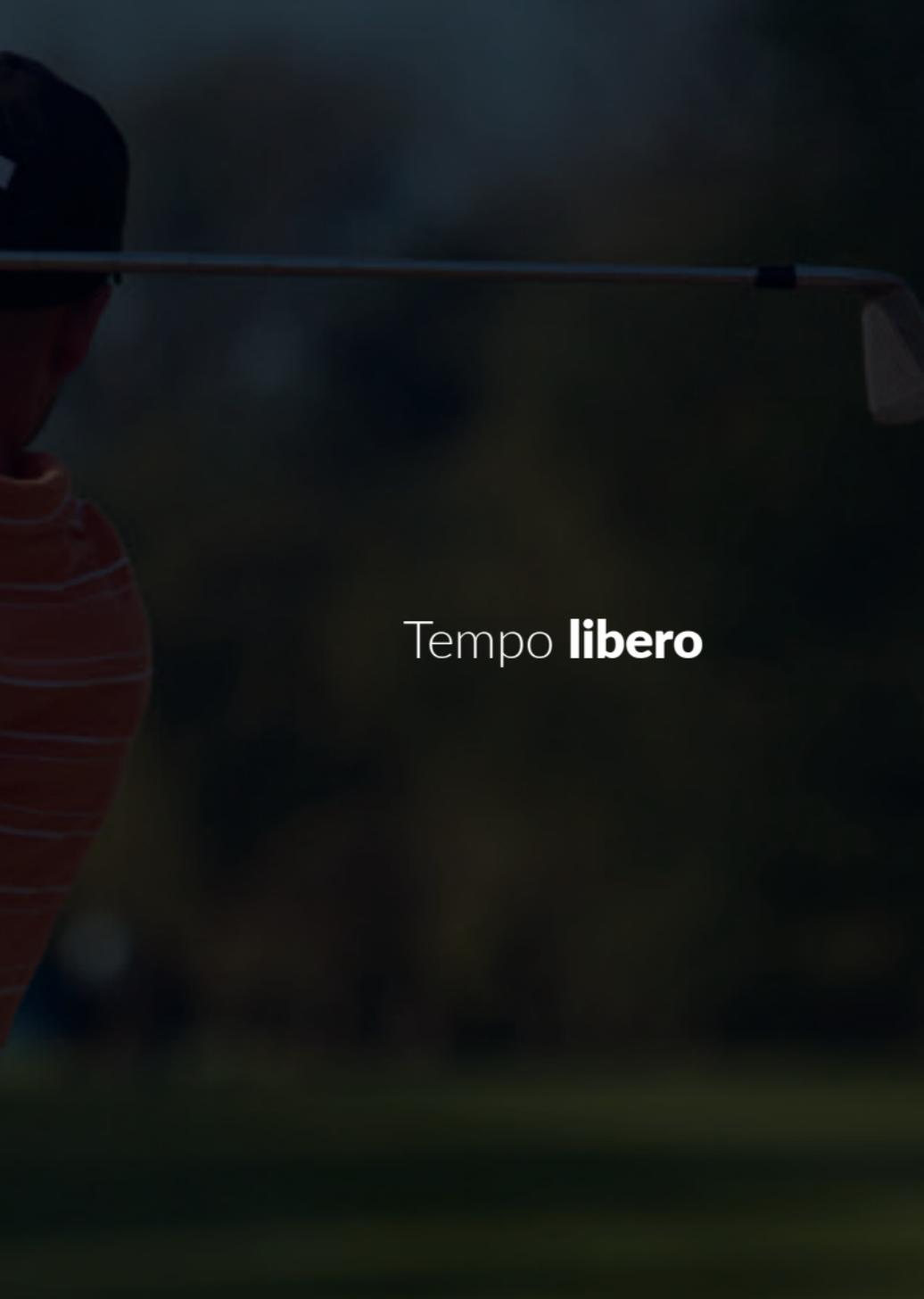
Padiglione /Hall 8

Organizzato da Vinitaly in collaborazione con Vite

ViViT presenta produttori di tutto il mondo che vogliono esprimersi nella trasparenza, autenticità e individualità. Il luogo d'incontro di chi ama il vino, lo produce, lo beve, lo vende, ne parla e se ne appassiona.

ViViT è un evento organizzato in collaborazione con l'associazione Vi.Te, Vignaioli e Territori, che riunisce produttori che si adoperano per raccogliere gli impulsi e le idee di tutto il movimento vino al fine di aggregare, far crescere e condividere il movimento stesso. Desidera trasmettere una visione dell'operato agricolo legata alla molteplicità e alla creatività: "accompagnare una vigna e custodire il proprio vino".



A person wearing a red and white striped shirt is shown from the side, holding a golf club horizontally across their shoulder. The background is dark and out of focus, suggesting an outdoor setting like a golf course. The text "Tempo libero" is centered in the lower half of the image.

Tempo **libero**

## Arriva il plogging, la tendenza fitness svedese che aiuta l'ambiente



Anche in Italia arriva il plogging, la tendenza fitness svedese che aiuta l'ambiente e consente a noi di mantenerci in forma. Ecco come si pratica e perché rappresenta una vera novità tra le attività che si possono svolgere all'aria aperta.

Arriva anche in Italia il plogging, la tendenza fitness svedese che aiuta l'ambiente, fa bene alla linea e in generale al nostro benessere. E' un'attività che tutti gli sportivi e gli appassionati di sport dovrebbero praticare almeno una volta alla settimana, dunque cerchiamo di capire che cos'è il plogging e come si pratica.

Il plogging altro non è che un'attività che ci permette di praticare sport e mantenerci in forma rispettando l'ambiente e che associa la corsa in città alla pulizia urbana. Un'idea insolita, nata in Svezia grazie a un gruppo di amici che durante le loro sessioni di allenamento mattutino, correndo al parco e in città, hanno pensato bene che fosse utile raccogliere tutte le cartacce che incontravano lungo il percorso.

Non a caso il termine “plogging” combina la parola inglese jogging e quella svedese plocka upp che significa “pulire”: nasce da queste premesse questa nuova disciplina che sta sbarcando anche in Italia.

Il plogging negli Stati Uniti è già molto popolare e sta incontrando un discreto successo anche in Francia; considerato il riscontro favorevole ci sono persino negozi online che vendono tutto ciò che occorre per praticare questa disciplina sportiva. Inoltre chi vuole cominciare a praticare il plogging può farlo anche con l'aiuto di un'app creata dal team Run Eco che consente di prendere nota delle sessioni di allenamento.

Il plogging può essere praticato ovunque: in città, al parco, da soli o in gruppo, con il duplice obiettivo di mantenersi in forma e di tenere sano e pulito l'ambiente. Inoltre, secondo l'opinione di chi lo pratica già e monitora l'attiva con un cardiofrequenzimetro, pare che il plogging permetta di bruciare più calorie rispetto ad una comune sessione di jogging.



# 360 performance club

## Casalgrande

Via Don Sturzo, 4/B  
Cell 345 - 8350886

## Sassuolo Cavedoni

Galleria Cavedoni  
Viale XX Settembre, 32  
Tel 0536 - 1704007  
Cell 344 - 0878626

## Sassuolo Cristallo

Galleria Cristallo  
Viale XX Settembre, 39  
Cell 346 - 8065906

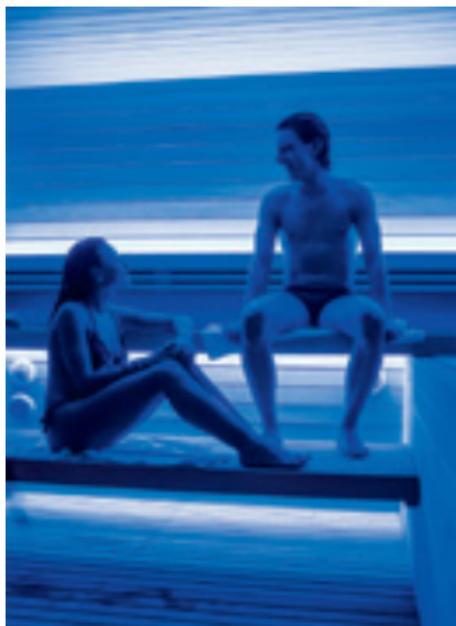
Personal Training Studio  
Beauty Center  
SPA

# 360

*performance club*



360 performance club è una “wellness Spa”, un moderno concept che unisce i più avanzati servizi di personal training, beauty center e Spa.



# Multisala **EMIRO**

Via Palmiro Togliatti, 1  
42048 Rubiera (RE)  
Tel. 0522 626 644  
cinema@emiro.net  
www.emiro.net



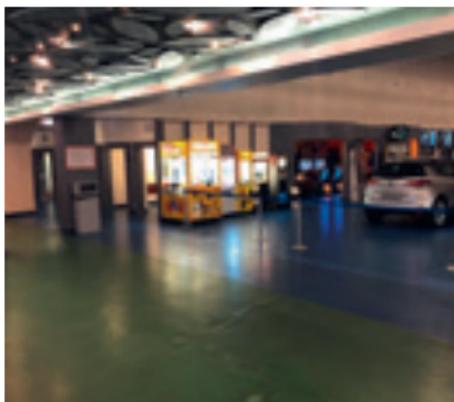
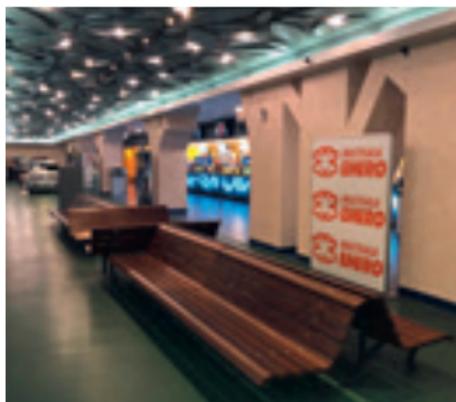
Emiro Multiplex è una struttura cinematografica situata a Rubiera (RE), a metà strada tra le province di Reggio Emilia e Modena. Nove sale, tutte digitalizzate, di cui una con oltre 500 posti ed un maxi-schermo di mt 24 x 12 - il più grande di tutta l'Emilia Romagna, è dotata di un nuovissimo impianto Digitale Laser 4K che vi farà vivere un'esperienza unica ad altissima definizione.

Tutte le sale, sono dotate di ogni comfort e possono ospitare in totale fino a 2000 persone. Numerosi i servizi offerti: due ampi parcheggi, prenotazione telefonica e on line, poltrone imbottite con portabicchieri, possibilità di organizzare meeting aziendali, convegni e conferenze con videoproiezione.

Studiata e curata nei minimi dettagli, questa importante struttura vanta al suo interno: un'assortita caramelleria, una pizzeria-paninoteca e un grande bar.!

Straordinari giochi di luci e colori, accostati ad arredamenti accuratamente studiati, trasmettono al pubblico una piacevole sensazione di magia e divertimento che, lasciando spazio all'immaginazione, crea un'atmosfera suggestiva e molto accogliente.

All'esterno di Emiro Multiplex è presente anche un'area commerciale con diversi negozi e ristoranti che completano la gamma di servizi offerti da questa importante struttura.



# Team Building (Paintball Modena)

Via Don Pasquino Fiorenzi,135  
41123 Modena  
Tel. 3475520797  
paintballmodena@gmail.com  
www.paintballmodena.net

**PAINTBALL  
MODENA**



## **Cos'è il PAINTBALL?**

Il Paintball è uno sport di squadra il cui scopo è eliminare gli avversari colpendoli con palline di gelatina riempite di vernice vivacemente colorata, sparate mediante appositi strumenti ad aria compressa chiamati marcatori.

## **Dove siamo**

Situato in una zona residenziale della città, è facilmente raggiungibile dall'autostrada (5 min di macchina dal casello di Modena Nord). È un campo di tipo scenario che presenta fortezze, passaggi segreti e un autobus al centro del campo. Realizzato su fondo in erba naturale, è dotato di illuminazione per partite anche in notturna. Nel complesso sono presenti anche un bar, campi da beach volley, calcetto e sale riunioni.

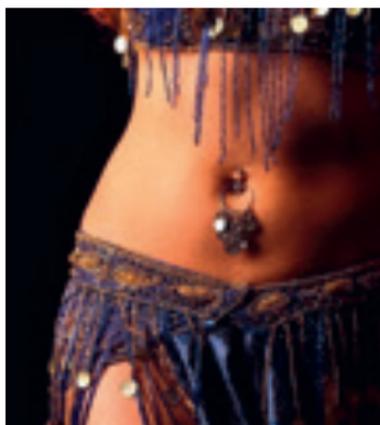


# I 5 tipi di ballo più efficaci per dimagrire e tonificare il corpo

Se state seguendo una dieta per perdere peso avrete sicuramente sentito dire che è fondamentale praticare anche un'attività fisica, anche se non ne avete voglia, perché- diciamo- qualche volta rinchiudersi nella sala attrezzi della palestra può rivelarsi noioso. Ma se siete in cerca di un'attività divertente e vi piace ballare, allora dovrete assolutamente provare questi 5 tipi di ballo più efficaci per dimagrire e tonificare!

## Danza del ventre per tonificare l'addome!

La danza del ventre è un'ottima attività brucia-calorie e consente di tonificare zone del corpo specifiche come fianchi e addome. Apparentemente sembra impossibile, dato che rispetto ad altri tipi di ballo ha sicuramente una maggiore staticità, ma in realtà è un tipo di attività che si basa su movimenti ondulatori energici e veloci che non soltanto vi faranno perdere i chili in eccesso, ma vi aiuteranno anche a tonificare il sedere e a rassodare la muscolatura della zona addominale.



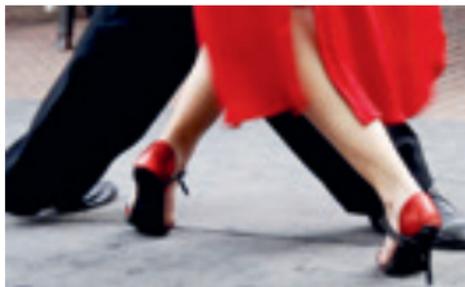
## Il divertimento dei balli latini.

Chi frequenta un corso di latino americano in palestra ci va sempre volentieri. Ma sappiate che, oltre ad essere molto divertente, questo genere di ballo è ideale per bruciare le calorie velocemente e lavorare sulla muscolatura di gambe e addome. Una buona scelta se anche voi sognate un fisico tonico e asciutto!



### **Perdere peso ballando il tango!**

Nonostante la sinuosità dei movimenti, il tango è anche un'attività molto impegnativa, che richiede concentrazione, studio ed una certa elasticità, l'ideale per tonificare i muscoli di tutto il corpo ma anche per bruciare calorie e grasso.



### **Perdere peso divertendosi con la zumba!**

Senza dubbio è una delle attività più gettonate nelle palestre sia da chi è già in forma sia da chi sta lavorando per perdere peso e tonificare la silhouette. La zumba rappresenta l'alternativa ai balli latini nel caso in cui si voglia praticare una vera e propria lezione di fitness. In ogni caso passerete l'intera ora di lezione ballando e soprattutto bruciando tantissime calorie.



### **Brucciare calorie con l'hip hop**

Per ultima un'attività che piace soprattutto ai più giovani e che consente di lavorare su gambe e glutei, anche se in realtà moltissimi dei movimenti previsti durante le lezioni di hip hop implicano un lavoro addominale non indifferente. Un ottimo motivo per provare anche questo tipo di ballo!



# San Valentino Golf Club

Via Telarolo, 12  
42014 Castellarano (RE)  
Tel. 0536/854033 – 0536/854512  
info@sanvalentino.it  
www.sanvalentino.it

**APERTO TUTTO L'ANNO**

giorno di chiusura martedì non festivo



**SAN VALENTINO**  
*Golf Club*

## GOLF e NON SOLO



Situato sulle incontaminate colline reggiane a oltre 300 metri di altezza, oltre ad essere dotato di una splendida PISCINA e di un meraviglioso LAGO per la Pesca sportiva, al centro di una natura di straordinaria bellezza. San Valentino è da anni il LUOGO IDEALE per il gioco del GOLF sia per giocatori esperti sia per i principianti, grazie al suo Percorso Par 72, alle 5 buche executive e alle attrezzate strutture di pratica e allenamento.

## LAGO



Il lago all'interno della proprietà è il più grande e profondo nella provincia di Reggio Emilia ricco di diverse varietà ittiche. Si può accedere con ABBONAMENTI STAGIONALI o INGRESSI GIORNALIERI.

## **PISCINA**



Per la splendida piscina, oasi di tranquillità, immersa nel verde del bosco di querce è possibile attivare **ABBONAMENTI STAGIONALI** o **INGRESSI GIORNALIERI**.

## **CLUB HOUSE, RISTORANTE e HOTEL**

La splendida Club House, il Ristorante, le Terrazze, l'Hotel e le altre Sale attrezzate, sono il luogo perfetto per trascorrere una giornata indimenticabile o per organizzare e ospitare **EVENTI ESCLUSIVI**, quali **MEETING, CENE AZIENDALI, MATRIMONI, FESTE, COMPLEANNI** e **OCCASIONI SPECIALI**.

## **CORSI PRINCIPIANTI**

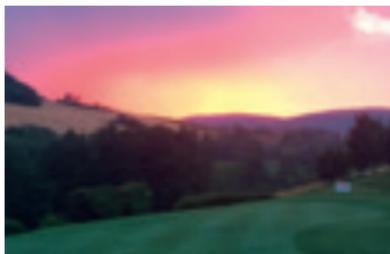
Grandi opportunità sono rivolte anche a chi si avvicina al Golf per la prima volta, grazie ai **CORSI PROMOZIONALI** i neofiti possono godere di **2 MESI DI LEZIONI** individuali, in giorni e orari a propria scelta ad € 150 per gli adulti e € 105 per gli under 18.

## **PER I PIU' PICCOLI**



Grazie al Club dei Giovani tutti i ragazzi dai 5 ai 16 anni, avranno la possibilità di conoscere e praticare il gioco del golf, con un programma settimanale che li educerà al rispetto delle regole, della natura, dei loro coetanei e degli adulti.

## **UN PAESAGGIO ENTUSIAMANTE**



San Valentino è una meravigliosa oasi per il tempo libero in cui tutte le strutture e i servizi, di altissimo livello, sono inseriti in un contesto dove il verde del golf course rappresenta, allo stesso tempo, il quadro e la cornice di uno **SCENARIO INDIMENTICABILE**.

# Circolo Tennis **Reggio Emilia**

Via Victor Hugo 44,  
4123 Canali (Reggio Emilia)  
Segreteria CT Reggio 0522-321522  
Direzione 0522-294966 333-5909562  
direzione@ctennisre.it  
www.ctennisre.it



### **Un'oasi di relax a pochi passi dalla città**

Fondato nel 1963, il Circolo Tennis Reggio è da ritenersi fra i maggiori complessi sportivi polivalenti privati riconosciuti a livello nazionale ed internazionale. Insieme ad un'atmosfera generale di charme - ed a servizi ed attività sportive di prima classe - il CT Reggio, situato a Canali, offre ai propri associati ed ai loro invitati eccellenti strutture ricreative e di ristoro, gli eleganti e panoramici Bar e Ristorante con vista sulle piscine e sui 9 campi tennis all'aperto e l'accogliente Club-House a tre piani riservata ai tanti nuclei famigliari iscritti. Nel corso della sua storia il CT Reggio è stato un impianto sportivo d'eccezione, ospitando più volte incontri di Coppa Davis, i Campionati Assoluti d'Italia ed altre manifestazioni di rilievo quali tornei challenger ATP da 25.000 e 50.000\$, la "World Junior and Fed Cup" ITF, la Serie A a squadre, le prestigiose edizioni del Trofeo internazionale under 16 "Sandro Rossi" e del Trofeo "Tommaso Montecchi". La gloriosa Scuola Tennis "Paolo Fornaciari", vincitrice di due titoli italiani a squadre giovanili, vanta uno staff tecnico ed atletico con pochi eguali in Italia, con programmi annuali divisi fra insegnamento ed agonismo, sia per bambini e ragazzi dai 3 ai 16 anni che per adulti. Le attività e le strutture rivolte agli Associati spaziano da quelle sportive (tennis, calcio, beach tennis e beach volley, basket, Scuola Tennis, Centri Estivi ragazzi, corsi di ginnastica finalizzata al fitness, sala pesi, Personal Trainer, sauna, idromassaggio, bagno turco, cabina e trattamenti di estetica, parco giochi) a quelle strettamente ludiche (feste per famiglie e ragazzi, meeting culturali, bagni notturni in piscina, feste e ritrovi di 'San Giovanni', Ferragosto, Natale e Capodanno).





A photograph of two young women walking through a shopping mall. The woman in the center is smiling broadly, wearing a dark blue blazer over a white top and light-colored pants. She is carrying several large, colorful shopping bags. The woman on the left is partially visible, also smiling, wearing a grey blazer. The background is a blurred mall interior with warm lighting.

Consigli per **gli acquisti**

**gioielli**

# **Bruno Bandieri**

## **Sassuolo**

P.zza Garibaldi, 41  
0536 884691 / 885993

P.zza Partigiani, 13/16  
0536 882075 / 884841

 [gioiellibrunobandieri](#)

 [gioielli.brunobandieri](#)



Il primo negozio Gioielli Bruno Bandieri apre a Sassuolo in Piazza Martiri Partigiani nei primi anni cinquanta. Il secondo punto vendita viene aperto nel 1985 nel "salotto di Sassuolo", Piazza Garibaldi.

Da allora, di generazione in generazione, propone i marchi più prestigiosi del settore della gioielleria e dell'orologeria oltre ad oggettistica d'argento per ogni occasione.

Diversi sono i servizi offerti tra cui: pulizia gioielli, revisione orologi, creazione di nuovi gioielli.

“Le cose belle  
durano  
nel tempo”

Gioielli dal 1952

Powellato

Chantecler  
CAPRI

CRIVELLI



MARCO  
GERBELLIA

GUCCI

PANDORA

Le Favole

Ray-James

SWAROVSKI

QUERROT

leBebé

TROLLBEADS

swatch:  
STORE

LONGINES

TISSOT

HAMILTON

MIDO.

LOCMAN  
ITALY

Paul Picot

SECTOR  
NO LIMITS

EMPORIO ARMANI

MICHAEL KORS

CESARE PACIOTTI

CITIZEN

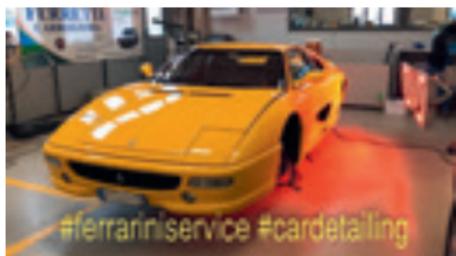
# Autolavaggio **Ferrarini**

Via Bosco 16/a Pratisolo di Scandiano,  
42019 Scandiano (RE)  
Tel. 340.6857338  
lauroferrarinigas@gmail.com  
www.lauroferrariniself.it

 autolavaggio rapido ferrarini self

 lauro ferrarini

 lauro ferrarini

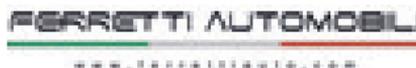


- Ricondizionamento carrozzeria esterna
- Lavaggio/decontaminazione/correzione difetti/ protezione
- Trattamenti nanotecnologici
- Igienizzazione e pulizia interni
- Preparazione auto per eventi, concorsi..
- Rinnovo e restauro pelle
- Rinnovo interni in pelle, selle per motociclette
- Ripristino fanali auto



# FERRETTI CARROZZERIA

Via F.lli Rosselli, 24  
42019 Scandiano (RE)  
Tel 0522 854255  
info@ferretticarrozzeria.it  
www.ferretticarrozzeria.it



## FERRETTI CARROZZERIA

- Gestione Completa Sinistro
- Auto Sostitutiva
- Soccorso Stradale H24
- Ritiro e Riconsegna a Domicilio



## FERRETTI RENT

Noleggio Auto





SCANDIANO (RE) - Tel. 0522 854255 - [www.ferretticarrozzeria.it](http://www.ferretticarrozzeria.it)

Dal 1957 la nostra attività è presente sul territorio, fondata da Ferretti Giuseppe e ampliata alla sede attuale che coniuga la sapienza di tre generazioni di addetti al settore. Sempre all'avanguardia e al passo con i tempi fornisce un servizio completo di riparazione del veicolo.

Le riparazioni vengono eseguite da personale esperto e qualificato che con l'aiuto delle tecnologie più avanzate e innovativi processi di lavorazione ottengono elevati standard qualitativi e di sicurezza nel minor tempo possibile.

Offriamo inoltre il servizio di autonoleggio giornaliero o a breve-medio termine a privati e aziende.

Da qualche anno siamo presenti sul mercato come FERRETTI AUTOMOBILI per la vendita e acquisto di vetture d'epoca.



## Non più soltanto polizze e viaggi: ecco cosa comprano gli italiani online



Nel 2017 i prodotti 'fisici' hanno sorpassato i servizi: l'utenza online ha ormai completato la sua evoluzione

Ma cosa comprano gli italiani in rete? E anche, dove lo comprano e quando lo comprano? All'ultima domanda risponde il dato del quale abbiamo dato conto prima, ovvero la diffusione degli smartphone e la pressochè infinita accessibilità alla rete: il consumatore è un *everywhere shopper* la cui caratteristica risponde anche alla seconda domanda, nel senso che il quando non è un problema, vista l'accessibilità illimitata ai portali digitali. Quanto al cosa, risponde Netcomm, Consorzio del Commercio Elettronico Italiano, non senza mettere in evidenza come «i prodotti, grazie a un ritmo di crescita quadruplo (rispettivamente +28% e +7%), raggiungono e superano i servizi e il paniere degli acquisti online si avvicina a quello rilevato nei principali mercati più evoluti, dove i prodotti incidono per il 70% circa». Traguardo a suo modo storico, perché «fino ad ora sulla prenotazione di hotel o aerei o sulla stipula di assicurazioni online si concentrava la maggior parte delle spese degli italiani.



Quest'anno – si legge - da quello generale ( e superiore al +25%) che è lo stesso ritmo al quale cresce l'abbigliamento, con capi di vestiario, scarpe e accessori di ogni genere, per un totale di poco meno di due miliardi e mezzo di spesa complessiva, dovuti sia agli acquisti di lusso che al mercato del consumo di massa. Yoox, Zalando e gli altri offrono promozioni imbattibili, soprattutto con le vendite a tempo e con l'evoluzione del sistema dei resi. Boom, invece, e del resto siamo in Italia, per food&grocery (+37%), che vola dai meno di 600 milioni del 2016 agli attuali 812 milioni, a pari merito con l'arredamento e home living, che si attesta a 847 milioni di euro con un +27%, mentre l'editoria registra 840 milioni di euro (con una crescita del 22%). I servizi, invece, la loro continuano a dirla. Anche settori che fino a qualche anno fa online la facevano da padroni, ovvero il turismo, che continua la sua crescita, con un + 9% e un valore della domanda pari 9.347 milioni di euro, e le assicurazioni, che crescono del 6% sfiorando 1.300 milioni.

# Mary Poppins abbigliamento

**Rubiera:** via Emilia est n°7

Tel. 0522/989330

**Scandiano:** via Garibaldi n°11/A

Tel. 0522/854150

 Mary Poppins di tavoni Tania

 mary\_poppins.84



Mary Poppins abbigliamento e calzature da 0 a 16 anni. Tutti i brand migliori ed esclusivi per bambini e ragazzi. Siamo a Rubiera e a Scandiano. Il nostro motto è soddisfare tutti i clienti con la cordialità e l'umiltà che da sempre fa parte del nostro essere. La sincerità e l'amore verso il nostro lavoro è ciò che traspare perché i nostri clienti, grandi e piccoli, li vogliamo fashion, amanti della moda e delle tendenze, ma con la tranquillità di essere sempre a casa loro perché noi siamo questo. Vi aspettiamo!



# Mattioli & Stefani WatchesForPassion

Via Saragozza, 130  
41121 Modena – Italy  
Tel. +39 059 214309  
info@watchesforpassion.it  
www.watchesforpassion.it



## ORARIO:

Mar.Mer.Gio. 10-13 / 14.30-18.30

Lun.Ven.Sab. su appuntamento



L'azienda Mattioli & Stefani nasce nel 2002 dalla collaborazione tra Andrea Mattioli e Stefano Stefani. La vendita di orologi trova le proprie origini in una passione coltivata nel tempo e tramandata di padre in figlio da tre generazioni di maestri orologiai. Ricerca ed esperienza ventennale, oltre ad essere i valori sui quali si fonda la nostra conclamata professionalità, ci hanno portato a specializzarci sempre più sui prodotti vintage e maggiormente ricercati dei più importanti marchi dell'alta orologeria mondiale.

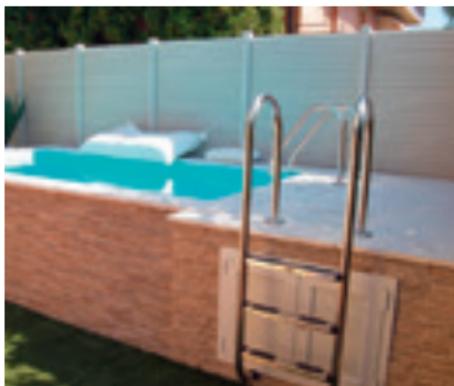
La preparazione tecnica ed il gusto, uniti alla consapevolezza del valore di mercato di ogni oggetto proposto, sono gli elementi fondamentali della nostra attività. Nella nostra sede di via Saragozza potrete trovare la massima privacy, necessaria per svolgere tranquillamente e serenamente la nostra attività.

Come membri del team di Mattioli & Stefani vantiamo diversi titoli e riconoscimenti, tra i quali il Diploma in Orologeria E.T.A. e l'iscrizione al Ruolo dei Periti e degli Espertidella Provincia di Modena. In aggiunta, siamo membri iscritti delle più importanti associazioni internazionali di commercianti di orologi e gioielli, la IWJG (International Watch and Jewelry Guild) e la WTA (World Trader Association).



# PAMM Non solo legno

Strada Provinciale 486  
Roteaglia di Castellarano (RE)  
Tel. 0536 853230  
nonsololegno@pamm.it  
www.pamm.it



## Progettazione architettonica di strutture e spazi esterni

Progettiamo e realizziamo la struttura che desiderate senza vincoli dimensionali e architettonici. La nostra versatilità, adattabilità ed esperienza ci permettono di rendere realtà i vostri sogni...



# Cosa fare e cosa non fare in hotel

Gli hotel da molti anni offrono un alloggio temporaneo alle persone. Propongono inoltre un gran numero di servizi: ristoranti, piscine, noleggio auto, servizi per i bambini, sala congressi e anche il wifi gratuito. Tutto il personale di un albergo ci accoglie nella sua “casa”, si prende cura di noi e della nostre necessità. In cambio dovremmo solo rispettare alcune regole molto semplici per garantire un soggiorno comodo e piacevole non solo a noi, ma anche ad altri ospiti. Le vacanze si affacciano ormai all’orizzonte, ecco quindi una semplicissima guida con alcune regole da seguire. Ecco le cose da fare e quelle da non fare durante il vostro soggiorno:

## **Raccontare**

Parlate al personale dell’albergo di voi stessi, dei vostri interessi, dei vostri desideri. Ogni informazione sarà utile al fine di migliorare il servizio

## **Vestiti**

Non ordinate il servizio in camera se non siete completamente vestiti

## **Chiacchiere**

E’ buona educazione fare due chiacchiere con il personale dell’albergo mentre vi porta la colazione in camera





### **Mini bar**

Non prendete cose dal mini bar se non ne avete bisogno: gli sprechi non sono mai ben visti dallo staff dell'hotel. Inoltre obblighereste il personale ad un doppio lavoro (per ripopolare il frigo) praticamente inutile

### **Migliorie**

I clienti degli hotel sono incoraggiati a comunicare allo staff qualsiasi idea possa essere utile al fine di migliorare il servizio

### **Scandalo**

Non chiedete cose troppo 'scandalose' o assurde. Lo staff dell'albergo è ben felice di esaudire le vostre richieste, ma tutto ha un limite...

### **Salutare**

Quando si incontra il personale dell'albergo in corridoio bisogna sempre salutare. Tutto sommato, è l'abc della buona educazione...

### **Camera**

Non arrabbiatevi se le cameriere entrano nella vostra stanza per riordinarla. Se non volete essere interrotti esiste l'apposito cartello "Non disturbare" da esporre sulla porta

### **Servizio in camera**

Ordinate il servizio in camera con il massimo anticipo possibile, non la mattina stessa. Sarebbe meglio avvisare il personale almeno la sera prima

### **Celebrities**

Non insistete a chiedere se ci sono celebrità che soggiornano nel vostro albergo. Il personale è comunque tenuto alla riservatezza...

# Schiatti Class Srl

Passione nel lavoro, qualità e soddisfazione del cliente

## CONTATTI

### **Schiatti Class SRL – REGGIO EMILIA**

Via Cipriani, 6- 42124 Reggio Emilia  
Tel.0522 383535- Fax0522 384940  
reggioemilia@schiaticlass.it  
www.schiaticlass.it



### **Schiatti Class SRL - PARMA**

Via San Leonardo, 84/A- 43123 Parma  
Tel.0521 270264- Fax0521 271787  
parma@schiaticlass.it  
www.schiaticlass.it



### **Schiatti Class CORREGGIO Multibrand**

Via Gaiti, 9 - 42015 Correggio (RE)  
Tel.0522 694610 - Cell. 331 2482602  
www.schiaticlass.it



La nostra storia inizia nel 1997 quando, acquisito il mandato di vendita in esclusiva dei marchi MG, MINI, ROVER e LAND ROVER, SCHIATTI CLASS inizia la sua corsa nel mercato automobilistico reggiano.

All'inizio del 2000, l'azienda acquisisce la sede di Via Cipriani 6 a Reggio Nell'Emilia, che ancora oggi rappresenta un punto di riferimento sul territorio.

Nel nostro impianto moderno ed in perfetto stile Jaguar Land Rover, i clienti possono trovare: lo showroom per le vetture nuove, un'attrezzata officina, l'esposizione delle vetture usate, il magazzino ricambi originali ed un'accogliente area hospitality. Inoltre, un'ampia zona consegna ed un'area espositiva per i veicoli commerciali ed industriali, oltre che la nostra affiliata carrozzeria JOLLY.

L'evoluzione del mercato automobilistico nel tempo, l'azienda ha acquisito il marchio SAAB (tutt'ora punto di assistenza) e dal 2008 anche JAGUAR. Il gruppo Jaguar Land Rover che oggi rappresentiamo, parte della famiglia Tata Motors, ha dimostrato di saper investire sul rinnovamento della gamma seguendo un design moderno e significativi passi avanti nella tecnologia.

Nel 2010 viene inaugurata la sede di PARMA in Via San Leonardo 84/a, per offrire gli stessi servizi di vendita ed assistenza della sede di Reggio Emilia, fungendo anche da riferimento per clientela JAGUAR di Piacenza, di cui siamo concessionari esclusivi.

Da Schiatti Class anche le auto usate sono indubbiamente un focus principale: un processo di qualità dal ritiro della vettura usata, al suo ripristino e consegna al cliente finale.

Ogni nostro cliente inizia la sua esperienza con l'accoglienza delle Concierge per capire al meglio le esigenze di ognuno ed essere indirizzati ai consulenti di vendita o di assistenza.

Il nostro obiettivo è rendere la visita in concessionaria il più piacevole possibile attraverso competenza e preparazione.

Inoltre, eventi esclusivi e manifestazioni dedicate vengono costantemente organizzate dallo staff accompagnando il cliente anche dopo l'acquisto della sua vettura.

Da oggi, con la presa in gestione di Schiatti Automobili che termina la sua attività dopo oltre 50 anni, è possibile recarsi presso il nuovo showroom multimarca a Correggio dove sarà possibile acquistare auto nuove e usate. Seguendo le orme della nostra storica concessionaria Jaguar Land Rover & multibrand di Reggio Emilia e Parma, si permetterà la prosecuzione di una storia fatta di passione per le auto presso questa nuova sede.

# Takara Belmont (UK) Ltd.

## Scandiano - Office

Via Mazzacurati, 4/1

42019 Scandiano (RE)

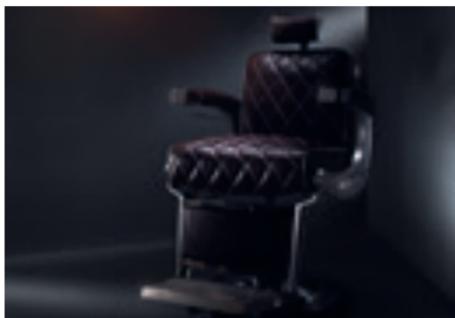
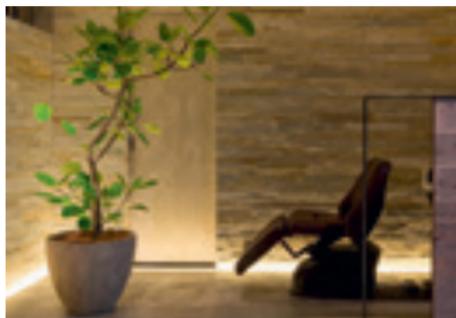
Tel 0522 086548

m.bursi@takara.co.uk

www.takaraparrucchieri.it



Azienda giapponese a conduzione familiare, adesso alla terza generazione, produciamo arredamento per il benessere e la bellezza e continuiamo a ricercare intensamente funzionalità elevate per contribuire in modo positivo al benessere futuro. Unendo design eccellente, ethos attenta e benefici di una lunga tradizione, l'azienda crea prodotti che suscitano emozioni e migliorano la qualità della vita, contribuiscono alla felicità e ispirano fedeltà. Le nostre tradizionali poltrone da barbiere Belmont, che per lungo tempo hanno caratterizzato il look dei negozi di barbiere in tutto il mondo, sono ora la scelta raffinata per moderni saloni di bellezza o nail bar. Le eccezionali innovazioni nei trattamenti contribuiscono continuamente a variare le proposte di bellezza per i clienti in modo da lanciare servizi di trattamento costantemente nuovi e vendibili che cambieranno per sempre il fatturato. Grazie alla combinazione di attrezzature di altissima qualità e servizio di progettazione del salone (GRATUITO) di Takara, è possibile ottenere le più eleganti e desiderabili soluzioni di design per saloni e spa di tutti i tipi.



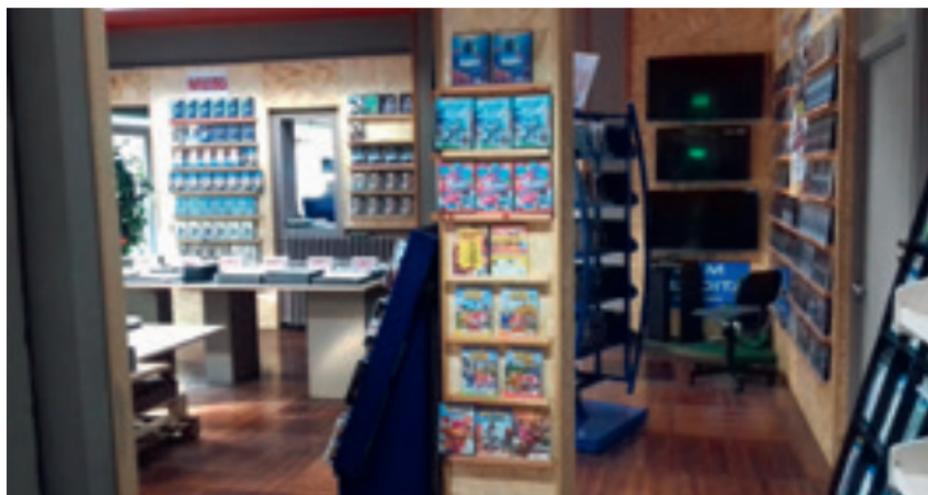
# Centro Video **Taroni**

Centro Video Taroni  
Viale Mazzini, 21  
42019 Scandiano (RE)  
Tel 0522983494  
centrovideotaroni@virgilio.it  
lucataroni79@hotmail.it



Centro Video Taroni è da anni un punto di riferimento per quello che riguarda la passione per il cinema, la telefonia e l'alta tecnologia. L'area della videoteca offre a tutti gli appassionati la possibilità di noleggiare o acquistare migliaia di film, videogiochi e un'ampia offerta di ogni tipo di merchandising ufficiale di ogni genere.

Il reparto telefonia siamo partner ufficiali di diversi gestori di telefonia e possiamo offrire la miglior consulenza per le vostre soluzioni telefoniche.



## Festa dei Ciliegi in Fiore

In programma a partire dall'ultimo giorno di marzo, la Festa dei Ciliegi in Fiore di Vignola porta la primavera nella cittadina in provincia di Modena, dedicando l'attenzione alla fioritura dei ciliegi e allo spettacolo che offrono nella valle del Panaro.

La manifestazione, che si avvia a superare la boa del mezzo secolo di vita, ogni anno attira un gran numero di turisti e di visitatori, che non vedono l'ora di ammirare da vicino il bianco che ammantava i ciliegi al tepore di un sole primaverile.

Il programma prevede l'inaugurazione della kermesse con l'apertura della fiera mercato: è qui che si ritrovano fiorai e ambulanti che mettono in esposizione i propri prodotti.

Per le strade vengono allestiti giochi per i bambini, mentre le piazze del centro si arricchiscono con esposizioni di auto d'epoca, e coloratissime sfilate di carri in fiore: insomma, la festa dei ciliegi in fiore di Vignola è un appuntamento in grado di coinvolgere tutti e di assecondare i gusti più diversi, anche per merito delle attività che vengono organizzate nei locali del Palazzo Barozzi e presso la Rocca.





Mentre gli alberi sono nella delicata fase della fioritura, nelle prime due settimane del mese di aprile, i turisti possono compiere appassionanti escursioni tra le circostanti colline, e scattare foto meravigliose della natura che si risveglia dal torpore invernale.

La festa dei ciliegi in fiore di Vignola va in scena dal 1970, e ogni primavera propone un palinsesto di iniziative decisamente ricco, con parate, momenti musicali, mercatini, show di intrattenimento e mostre culturali. Informazioni utili, date, orari della festa

### **La festa dei ciliegi in fiore**

Dove: a Vignola, in provincia di Modena

Quando: Dal 31 marzo all'8 aprile 2018.

Orari: dalla mattina alla sera

Evento gratuito



