



Per le festività Pasquali sarà possibile prenotare dolce e salato tipico della tradizione: pastiera, casatiello, zuppa di cozze, colomba, tortelli dolci, ecc.

Inoltre è possibile prenotare per rinfreschi: torte a tema e TANTO ALTRO per occasioni quali: comunione, cresima e feste varie

Per informazioni, Chiara 333/9972262
Via Forno Vecchio, 6 - Formigine (MO)

San Giuseppe - Concerto d'organo.

Lunedì 22 Aprile

• Ore 10.00 - Piazza Corsini - **Tradizionale Cocchetto**, la grande sfida delle uova per grandi e piccini.

• Ore 16.00 - Piazza Corsini - **Apertura dell'Uovo Gigante** della Lotteria di Pasquetta.

Martedì 30 Aprile

• Ore 21.00 - Chiesa di San Giuseppe - Concerto d'organo.

www.fanano.it

Pasqua a Sestola

Venerdì 19 Aprile

• Ore 20.30: Chiesa Parrocchiale

Via Crucis Tradizionale cantata con il Gruppo Corale del Cimone

Sabato 20 Aprile

• Ore 15.00: Castello di Sestola

"Giocando si impara... caccia all'uovo al castello" Visita guidata ai musei della rocca. Ingresso libero.

• Dalle ore 16.00: Per le vie di Sestola **"La burla di Ma"** musica live itinerante

Domenica 21 Aprile

• Dalle ore 10.30 alle 19.00: Piazza Vittoria e Piazza Barozzi

"Giochi di cortile... giochi di una volta!"

• Dalle ore 16.00: Per le vie del paese

Gino lo Struzzo Animazione per bambini

• Dalle ore 16.00: Piazza Torre

Radio Italia Live Tributo alle canzoni della musica italiana

Lunedì 22 Aprile

• Ore 9.00: Ritrovo Piazza della Vittoria

Caccia alla fiaba! Caccia al tesoro abbinata a lettura di fiabe.

• Dalle ore 11.00: Piazza Barozzi

Scoccin scocchetto!

Ricetta Colomba Pasquale

550 g di farina, 250 g di burro, 170 g di zucchero, 150 g di scorze di cedro e di arancia candite, 50 g di mandorle spellate, 50 g di zucchero in grani, 25 g di lievito di birra, 5 uova, 1/2 bicchiere di latte, 1 limone, sale.

Impastate 100 g di farina con il lievito fatto prima sciogliere in due cucchiari di acqua tiepida, fino a formare una pasta consistente - eventualmente aiutatevi con un poco di acqua tiepida. In una bacinella versate dell'acqua a 30 °C e immergeteci il panetto di pasta lievitante sulla cui superficie avrete praticato un'incisione a croce; coprite e lasciate riposare in ambiente caldo finché non avrà raddoppiato il volume e non sarà venuto a galla. Sul piano di lavoro infarinato mischiate la farina al sale, allo zucchero e alla scorza di limone grattugiata, disponete il tutto a fontana; nel mezzo metete 4 uova e 120 g di burro fatto precedentemente ammorbidire e tagliato a pezzetti. Iniziate a impastare le uova e il burro richiamando poco alla volta la farina dei bordi; poi, man mano che l'impasto si farà più duro, aiutatevi con il bicchiere di latte. Dovrete ottenere una pasta soda ed elastica che stenderete un po' con i polpastrelli per farle accogliere il panetto di pasta lievitante sgocciolato



CUCINA TIPICA EMILIANA

PRANZI, CENE CON AMPI SPAZI PER CERIMONIE ED EVENTI

SERATE CON MUSICA DAL VIVO

Si accettano prenotazioni per il pranzo Pasquale

LA SCUDERIA

(EX RISTORANTE IL MANEGGIO)
RISTORANTE, PIZZERIA & BAR

TEL. 059/7470765

Via Poggi, 1 - Magreta (MO)

Orari: 11-14 / 19-22 - Chiuso Lunedì e Martedì sera

Mercatino regionale piemontese

Il Mercatino Regionale Piemontese è una fiera itinerante di qualità con produttori selezionati che propongono prodotti tipici dell'enogastronomia piemontese. Gli stand sono eleganti pagode espositive dove si possono trovare formaggi d'eccellenza, con riconoscimenti DOP quali Castelmagno, Bra, Testun e moltissimi altri. I palati più raffinati troveranno i preziosi tartufi di Alba. Gli appassionati dell'enologia, invece, potranno degustare ottimi vini come Dolcetto, Nebbiolo, Moscato d'Asti e tanti altri vini DOC. E ancora, i salumi delle langhe, salame al barolo e salame al tartufo bianco di Alba; vasto assortimento di pasta fresca, dolci tipici piemontesi, nocciole, cioccolato artigianale, miele, funghi freschi, frutta, riso,

marroni di Cuneo e confetture. Per i bambini ci sarà a disposizione il percorso gratuito "I giochi di una volta". E' bello far conoscere e riscoprire ai bambini come si divertivano un tempo i nonni, come è possibile trarre divertimento da materiali apparentemente non più utilizzabili ma che, uniti ad un pizzico di ingegnosità, diventano un simpatico gioco con il quale trascorrere momenti spensierati. **Dal 19 al 21 aprile, Piazza Roma, Modena, dalle 9.30 alle 19.30.**

Pasqua a Fanano

Venerdì 19 Aprile

• Ore 21.00: solenne processione lungo il percorso verde con sosta presso le ricostruzioni dei momenti salienti della Passione di Cristo.

Domenica 21 Aprile

• Ore 11.00 - Pieve di San Silvestro - Santa Messa di Pasqua
• Ore 21.00 - Chiesa di

CUCINA TIPICA EMILIANA

Di produzione propria: PASTA FRESCA, DOLCI, CARNE, VERDURA

Su Prenotazione: RINFRESCHI PER QUALSIASI OCCASIONE

Aperto dal mercoledì al Sabato mattina e pomeriggio
Domenica solo mattina

VOLPARI GOMME s.r.l.

Seguici su Facebook

CENTRO REVISIONE VEICOLI - AUTO e MOTO

REVISIONE BOMBOLE METANO & MECCANICA LEGGERA

Sostituzione e Riparazione Pneumatici Pneumatici Invernali

Assetto Ruote

Cerchi in Lega

Deposito stagionale gomme clienti

Tel. 059.557449

Buona Pasqua

VOLPARI s.r.l.
Via Treves, 11
Formigine (Mo)
gomme@volpari.it
revisioni@volpari.it

