

VIGNOLA

BICICLETTATA POPOLARE

26 MAGGIO &...



IDROTECNICA

IMPIANTI IDRAULICI
INDUSTRIALI E CIVILI



Via Ugo Lucerni, 294
Savignano s.P. (MO) - 059 730237
info@idrotecnicasrl.it - www.idrotecnicasrl.it

Boni Renato e Figli srl

IMPIANTI ELETTRICI INDUSTRIALI dal 1961

- Cabine di trasformazione M.T./B.T.
- Quadri elettrici di distribuzione e di comando, Quadri di rifasamento
- Impianti illuminazione stradale
- Impianti di automazione con sistemi di PLC
- Impianti fotovoltaici, Impianti TV-SAT-DTT
- Impianti di rivelazione e segnalazione incendi
- Cablaggi strutturati per reti informatiche
- Installazione impianti antintrusione e allarme

info@boniimpianti.it

Via Caduti sul Lavoro, 192 - Vignola (Mo)
059.77.23.78 - www.boniimpianti.it

ASFALTI EMILIANI



COSTRUZIONI e PAVIMENTAZIONI STRADALI

dal 1980 al tuo servizio!

RINA

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

CANOVI per ind. CHRISTIAN

Progettazione impianti tecnologici
Riqualficazioni energetiche
Attestati di prestazione energetica
Prevenzione incendi

Via per Sassuolo, 1229 - Vignola (MO)
Cell. 339/2467355
canovistudiotermotecnico@gmail.com
www.canovistudiotermotecnico.it



CASTAGNINI DAVIDE

Lavorazioni agricole
e industriali

Conto Terzi
Abbattimento Alberi
Movimento terra
Spalatura Neve



347 37 73 172

Via Venturina, 6 - Vignola (MO)

davidecastagnini276@gmail.com



TUTTI I GIORNI
SALUMERIA, GASTRONOMIA,
FRUTTA, CARNE e PANE FRESCO

VI ASPETTIAMO...
ORARIO CONTINUATO
dal lunedì al sabato dalle 7.00 alle 19.30
e domenica dalle 8.30 alle 12.30

Per informazioni: 059 730707
Via Doccia, 124 - SAVIGNANO s.P. (MO)

CILIEGIA DI VIGNOLA I.G.P.

Da sempre, per i buongustai, il mese di giugno è rallegrato dall'arrivo delle gustosissime ciliegie, un frutto ricco di proprietà nutrizionali. Diuretiche, astringenti, rinfrescanti, ricche di sali minerali come potassio, ferro e calcio, con un buon contenuto di vitamine A e C ed un buon equilibrio tra zuccheri ed acidi, le ciliegie sono il tipico alimento irresistibile a cui non si può rinunciare. La maturazione avviene tra la fine di maggio a tutto il mese di giugno a seconda delle varietà che, in Italia, sono ben 150 per una produzione complessiva nazionale di oltre 150 mila quintali. Tra i prodotti tipici dell'Emilia Romagna uno dei più celebri è rappresentato dalla Ciliegia di Vignola o "Durone" che ha ottenuto l'importante rico-

noscimento della I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta). In questo Comune della provincia di Modena, le squisite "palline rosse" rappresentano un'eccellenza gastronomica nonché una consistente risorsa economica in quanto la produzione di ciliegie alimenta un mercato ed un'industria fiorenti. Le Ciliegie di Vignola I.G.P., infatti, si consumano fresche, conservate e/o lavorate per ricavare marmellate, confetture, sciroppi ed altre specialità. Nell'industria dei liquori, sono un ingrediente essenziale per produrre lo Cherry Brandy. A Vignola, la ciliegia, è anche il motore di eventi culturali e folkloristici tra cui la "Festa dei Ciliegi in Fiore" e la festa "A Vignola, è tempo di Ciliegie" ed inoltre la Ciliegia di Vignola I.G.P. ha anche conquistato, più volte, il pre-

mio nazionale indetto nell'ambito del Concorso "Ciliegie d'Italia", organizzato dall'Associazione Nazionale "Città delle Ciliegie" e che ogni anno si svolge in una differente località italiana. **Caratteristiche della Ciliegia di Vignola I.G.P.** La raccolta della Ciliegia di Vignola I.G.P. avviene, manualmente, nella seconda metà di maggio e i frutti vengono sistemati sapientemente all'interno di cassette e di cesti con modalità che ne preservino l'integrità durante il trasporto. Dal punto di vista delle caratteristiche qualitative, la "Ciliegia di Vignola" deve possedere una polpa consistente e croccante di colorazione compresa tra il rosa ed il rosso, ad esclusione della Mora di Vignola. Il sapore è dolce e fruttato; la buccia deve essere sempre lucente ma il co-

lore varia a seconda della varietà: giallo e rosso brillante per il "Durone della Marca" e dal rosso brillante al rosso scuro tendente al nero per tutte le altre varietà. Le varietà di Ciliegie di Vignola o "Duron" sono diverse. Tra maggio e giugno maturano il "Durone Bigarreau" e la ciliegia "Mora di Vignola" che possiede le migliori qualità dal punto di vista organolettico. Nel mese di giugno arrivano a maturazione i duroni a maturazione di colore scuro come il classico "Durone Nero I" la cui polpa è intensa e gustosa e la classica "Anella", una ciliegia dal colore rosso fuoco dalla polpa particolarmente consistente. Poi esistono delle varietà tardive che si raccolgono a metà giugno come il Durone "Nero II" e il "Ciliegione", gustosi e nutrienti. L'I.G.P. (Indicazione Geografica Protet-



SEANO
S.R.L.

LAVORAZIONE E
PRODUZIONE SALUMI

Via XXV Aprile, 63
SAVIGNANO s.P. (MO)
Tel. (059) 76.54.65
seanosalumi@gmail.com

paradigmi

Dal 2002 la risposta per
consulenze ambientali,
sicurezza sul lavoro e acustica



PARADIGMI SRL
posta@paradigmi.net - 059 765293



Vittoria Assicurazioni

Vanni Tassi
Agente Generale
329 80 08 191

Agenzia di VIGNOLA

Tel 059 771569

Via Gramsci 1
Vignola (MO)
vanni.tax@tin.it
ag_821.01@agentivittoria.it

