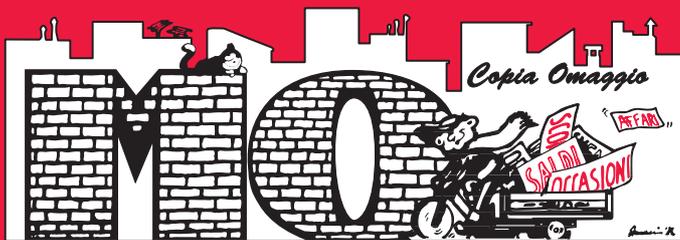


MO 961 dal 26-02-25 al 18-03-25



f *Giornale MO* giornalemo.it giornalemomodena

Pzza Vittorio Emanuele II, 16
Campogalliano (MO)
059.528743
334.7223792
info@borcianicase.it
www.borcianicase.it

BORCIANICASE
COMPRAVENDITE - AFFITTI - MUTUI

TABACCHERIA RICEVITORIA EDICOLA SEGNALI DI FUMO

Hub Amazon e Punto Poste
Fotocopie - Valori Bollati - Bollo auto
Distributore h24 sigarette - Bibite - Snack
Pagamento bollette luce - Gas - Telefono - Ricariche

Via Statale, 113 - Medolla (MO) - Tel. 0535.51084

YUMMY
RISTORANTE ASIAN FUSION

Per info e prenotazioni chiama:
TEL. 0535 731427
VIA VOLTURNO 106 - CAVEZZO (MO)

WELDING

teloneria e outdoor

Pergole e Carport

Teloneria Welding
Medolla (MO)
Tel. 0535 46011 **pratic**

"VIAGGIA" insieme a Noi!

f *Giornale MO* giornalemo.it giornalemomodena

CENTRO GOMME

www.centrogommecavicchioli.it

Via di Mezzo, 15 - S. Giacomo Roncole - Mirandola (MO)
Tel.: 0535 23583 - info@cegomme.it

**SI ACCETTANO
PRENOTAZIONI PER
CAMBIO GOMME.
PRENOTA PER TEMPO!**

**CENTRO SPECIALIZZATO IN
PNEUMATICI ESTIVI E 4 STAGIONI**

NewLogic

WEB AGENCY
E DIGITAL
MARKETING
DAL 2001

tel. 059 251.678
www.newlogic.it

AT

BUILDING COMPANY

www.appaltitinteggi.it

Potenziale

CARROZZERIA

VERNICIATURA DETAILING
AUTO-MOTO

Via degli Artigiani, 36 - Medolla (MO)
320.3131571

Geom. Laura Baraldi
Amministratore Unico
Cell. 342.3906203

AMAST s.r.l.
Opere pubbliche - Costruzioni
Demolizioni Speciali

Sede Legale: Via A. Pacinotti n. 3 - Bolzano (BZ)
Sede Operativa / Unità Locale:
Via Canaletto n. 109 - San Prospero (MO)
Sito Aziendale: www.amast.it - info@amast.it

COMUNICAZIONE INERENTE GLI ANNUNCI

In riferimento al Regolamento UE 2016/679 sulla privacy, NON è possibile pubblicare annunci che perverranno nella nostra redazione senza i dati personali dell'inserzionista stesso (Nome, Cognome, Indirizzo, Città di Residenza, numero di un documento d'identità e Firma per consenso al trattamento dei dati). Tali dati rimarranno comunque riservati alla redazione e non verranno per nessun motivo resi pubblici. Nel caso in cui gli annunci pervengano senza i dati sopra richiesti la redazione sarà costretta a non pubblicarli. La Redazione



LAVORO

DOMANDE DI IMPIEGO

RAGAZZA diplomata moda, varie esperienze lavorative, automunita, cerca lavoro fisso come promoter o altro. No: pulizie, badante, babysitter o lavoro notturno. Disponibilità immediata. 389.8885660.

DIPLOMATI pluriennale esperienza contabilità ordinaria e semplificate: registrazione fatture fornitori UE ed extra UE, emissione fatture, gestione scadenze, prima nota, predisposizione e invio scadenze fiscali: Liquidazione Iva, Redazione bilancio infrannuale e annuale completo di scritture di assestamento, banche, gestione del personale, finanza agevolata, sicurezza, conoscenza inglese e spagnolo. Disponibile per poche ore settimanali. La mia figura potrebbe essere di supporto per brevi periodi o per aggiornare contabilità ed altri adempimenti, presso aziende o in smartworking. Astenersi da altri tipi di offerte lavorative e per tempo. 339.3263137.



CASA

AFFITTI OFFERTE

PAVULLO N.F. bilocale ristrutturato, arredato, ripostiglio, posto auto, entrata indipendente. 329.5938557.



SEGUICI SU
giornalemodena

ARREDAMENTO

SEDIE rustiche di campagna, pulite e sistemate per essere impagliate, vendo a prezzo modico. 329.5938557.

DIVANETTO 2 posti, stile Luigi XVI, in noce e tessuto, vendo. 348.9388783.

2 POLTRONE antiche, stile Luigi Filippo, struttura in legno solido intagliato e lavorato, rivestimento in velluto rilevato. Ottima seduta comoda, usate pochissimo. Vendo € 50,00 trattabili.

SEDIA antica particolare, in legno, epoca 1500. Seduta e schienale imbottiti in pelle. Vendo € 150,00 trattabili. 339.4466694.

SEDIA d'epoca in ottone antico e seduta imbottita con tessuto di pregio. Vendo € 50,00 trattabili. 339.4466694.

POLTRONA elegante, vintage, con schienale alto. Legno massello e tessuto di alta qualità. Vendo € 70,00 trattabili, affare! 339.4466694.

4 SGABELLI in ferro, altezza 80cm: 2 con seduta in legno e 2 con fondo in paglia di Vienna. Vendo € 25,00 ciascuno trattabili. 339.4466694.

ARMADIO della nonna, alto 200cm, lungo 120cm, profondo 45cm, buono stato, vendo € 150,00. Zona Lama Mocogno, 329.5938557.

LETTO in bambù una piazza, con rete, buono stato, vendo € 50,00. 329.5938557.

2 POLTRONCINE anni '60, vintage, carine, vendo a prezzo contenuto. Zona Lama Mocogno, 329.5938557.

BRANDINA, sdraio letto, pieghevole in 4, una piazza, come nuova, in alluminio e textilene, con schienale regolabile. Vendo € 25,00 trattabili. 339.4466694.

DIVANO in stile Barocco con tessuto, imbottitura e struttura in legno in ottimo stato. Circa 2 posti ampi. Misura: LxHxP 147x97x64,5cm. Vendo € 180,000 trattabili. 339.4466694.

SEDIA da ufficio in pelle nera, buone condizioni. Vendo € 30,00 trattabili. 339.4466694.

COMPLEMENTI D'ARREDO

LAMPADA a piantana, nera, anni '60-'70, luce regolabile, ottime condizioni, vendo € 60,00. 329.5938557.

PORTAOMBRELLI anni '50, in legno, vendo € 15,00. 328.2495381.

10 MANIGLIE in ottone per finestre, buone condizioni; vendo € 8,00 trattabili al pezzo. 339.4466694.

A SOLI € 15,00, vendo 2 plafoniere in vetro satinato, 3 luci, 38,7cm. 333.6455943.

QUADRI di varie misure e tematiche. Incorniciati, con cornici di qualità a scelta, vendo. 333.9903763.

G. KLIMT, titolo: l'abbraccio. Olio su tela, fondo in lamina oro, cornice artigianale, vendo. 333.9903763.

QUADRI di ottima fattura, 40x60 e 60x80 con cornici pregiate. Vendo da € 200,00 ad € 300,00 circa. 333.9903763.

PAIOLI, caraffe e oggetti vari in rame, puliti e lucidati, vendo a prezzo contenuto. 329.5938557.

RUBINETTO a muro Mamoli, cromo, nuovo, vendo € 140,00. WhatsApp 340.5323876.

LAVABO in ferro battuto della nonna, completo di catino e specchio, vendo € 120,00. Antica brocca di maiolica color avorio, vendo € 30,00. 329.5938557.

QUADRI di vari formati, di artisti modenesi e italiani, con cornice o senza. Vendo a partire da € 10,00 cadauno. 348.2801444.

ACCESSORI in ferro battuto per camino, vendo. 348.8285838.

LAMPADARI in ferro battuto, vendo. 348.8285838.

QUADRI di vari artisti, anche importanti, modenesi e nazionali. Gino Covili, Mac Mazzieri, Ernesto Treccani, Remo Brindisi, Pompeo Borra, Piero Dorazio e tanti altri, vendo. 348.2801444.

APPLIQUE in ferro battuto dorato, una luce, con portalampada in vetro di Murano, a forma di fiore, adatto a tutti i tipi di lampadine. Vendo € 15,00 trattabili. 339.4466694.

MENSOLE in legno massiccio di varie misure, vendo € 6,00 trattabili. 339.4466694.

PLAFONIERA in vetro satinato chiaro, moderna, ottime condizioni, diametro 30cm. Vendo € 15,00. 339.4466694.

PLAFONIERA in vetro decorato, buone condizioni, diametro: esterno 25cm, interno 17,5cm. Vendo € 15,00. 339.4466694.

PLAFONIERA a 9 luci, in ferro battuto dipinto a mano con riflessi oro, con portalampade in vetro di Murano, a forma di calla, adatto a tutti i tipi di lampadine. Vendo € 130,00 trattabili. 339.4466694.

TENDE per porta di vari tessuti, utilizzabili anche per oscuramento. Misura a pannello: H290xL132cm. Vendo € 55,00 trattabili. 339.4466694.

STUFA a legna 40x38cm, alta 80cm, buono stato, vendo a prezzo contenuto, zona Lama Mocogno, 329.5938557.



VEICOLI E ACCESSORI

AUTO

PORTASCI Giugiaro Fapa Base Combi, vendo € 60,00. WhatsApp 340.5323876.

COFANO anteriore per Fiat Punto seconda serie, blu metallizzato, vendo. 348.9388783.

ACQUISTO DA PRIVATI
AUTO anche fuoristrada **MOTO**
e FURGONI USATI
(anche incidentati)
puncocosta@gmail.com - 338-2369398

ALFA Romeo 156, 1.8 Twin Spark, gpl, 144cv, 1998, full optional, pack lusso, grigio metallizzato chiaro, assetto sportivo ribassato, ottime condizioni, in uso quotidiano, da privato vendo € 5.000,00. 328.3256511.

AUTO d'Epoca, Bianchina Panoramica (famigliare) 1970, targa MO21..., nera originale, targa Asi esente bollo e assicurazione economica. Conservata in garage senza ruggine, uso settimanale, revisionata fino ottobre 2025. Vendo € 3.600,00 poco trattabili. 333.9078700.

RUOTINO Michelin Tex 125/80r15 95mm, 4 fori, per Ford Focus. Vendo € 60,00. WhatsApp 340.5323876.

MERCEDES Clk 200k, gpl, iscritta Asi, allestimento elegance, cambio automatico, interni in pelle, tettuccio apribile, in uso, da privato vendo € 9.000,00. 328.3256511.

BICICLETTE

COMPRO vecchie biciclette da corsa. Sono un appassionato di ciclismo. 338.4284285.

MOTOCICLI

ACQUISTO: moto vecchie da cross, regolarità, trial, Vespe, Lambrette, cinquantini, anche non funzionanti, ritiro personalmente, massima serietà. 0525.79663.

ACQUISTO: Vespa, Lambretta e moto d'epoca, in qualunque stato, anche per uso ricambi, con o senza documenti. Ritiro e pagamento immediato. 342.5758002.

BURGMAN K7
400cc, unico proprietario, grigio metallizzato, anno 2006, ottime condizioni, vendo. **333.7198208**

CERCO vecchio motorino Piaggio, modello: Ciao, Bravo, Si, Boxer, anche non funzionante o fermo da anni. Ritiro a domicilio e pagamento immediato. 347.6025477.



COMPRO VENDO

ABBIGLIAMENTO

CAPPOTTO Afgano donna, icona dello styling, montone chiaro bordato di lungo pelo bianco artigianale, praticamente nuovo, taglia M. Un capo bellissimo che sfida il tempo, vendo € 150,00. 346.0481574.

LEVI'S 501 autentici, non sdruciti, Originali, anni '80, taglie da 42 a 48. Vendo € 30,00 cadauno. Jacket Levi's, taglia 46, come nuovo, vendo € 40,00. 333.9903763.

GIACCA donna taglia M, rosa antico. Due giacche rosse, taglia 40/42 (Luisa Spagnoli). Una giacca primaverile, taglia 42, bluette (Divina). Completo grigio chiaro, collo lavorato pizzo, taglia 42. Giacca bianca modello marinara (la Cicala). Vendo € 30,00 cad. 392.1343140.

PELLICCIA in volpe della Groenlandia, taglia 44/46, vendo. 328.2495381.

COLLEZIONISMO

CERCO un vecchio motorino da cross, marche: Ancilotti, Aspress, Beta, Caballero, Swm, Mondial, Ktm, solamente da unico proprietario. 347.4679291.

MONETE per collezionismo Italiane e straniere datate dal 1800 al 2000, vendo a prezzi molto interessanti. 348.2801444.

Giornale MO

Strada Saliceto Panaro, 13 - 41122 MODENA
Tel. 059/27.03.90

Direttore Responsabile Rossana Orsi
Iscrizione R.O.C. n. 7002 del 29/08/01
Iscrizione Tribunale di Modena n. 687 del 30/01/82
Stampa: Centro Stampa Quotidiani S.p.a. - Brescia



ELETTRONICA

DECODER digitale terrestre di varie marche, nuovi e seminuovi, con telecomando. Vendo € 18,00 trattabili. 339.4466694.

TASTIERE e mouse per pc usati, ottime condizioni, alcune con connessione usb, altre con connettore ps2. Vendo € 7,00 cadauno trattabili. 339.4466694.

YASHICA 108 multiprogram, ottime condizioni, vendo € 50,00. 333.9903763.

MIXER Peecker Sound Ja8-n, con 4 ingressi phono, 7 ingressi linea, 4 ingressi microfono e 3 uscite master indipendenti e separate, revisionato di recente, vendo. Ore serali 338.7683590.

IPHONE 8, ottimo stato, con caricabatteria, cover e scatola originale, vendo a prezzo da concordare. 329.5938557.

CINEPRESA digitale Panasonic Exi-Eg Executive, la prima digitale, usata pochissimo, con imballo, vendo per inutilizzo a prezzo contenuto. 329.5938557.

YASHICA 108 multiprogram più flash dedicato, vendo € 60,00. 333.9903763.

TELECAMERA videocamera per interni, wireless. Vendo a prezzo da concordare. 339.4466694.

NIKON F60 più 35/70 2,8 AF-D con scatole, condizioni eccellenti, come nuovi. Vendo € 230,00. 333.9903763.

MACCHINA fotografica Canon Powershot A720is, sensore di immagine da 8 megapixel, obiettivo con zoom ottico 6x. Condizioni perfette. Vendo € 160,00 trattabili. 339.4466694.

VENDO: DVD-R 700mb 80min 52x nuovi e pacchi da 500 fogli A4 di ottima qualità, prezzo affare. 339.4466694.

AMPLIFICATORE Rcf p.a. Am5040 con 2 ingressi microfonic, ingresso aux, potenza 40watt, uscite a 100volt, 70volt, 8-16ohm, vendo. Ore serali 338.7683590.

CRONOTERMOSTATO da parete Vemer Mithos Ve328100, bianco, programmazione settimanale con 3 livelli di temperatura, alimentazione una batteria, funzione estate-inverno. Vendo € 30,00 trattabili. 339.4466694.

COPPIA di casse Attive Montarbo nm 250, 8 pollici, 2 vie, mobile in resina plastica, usate solo in studio, vendo. 339.3052855.

COPPIA di casse Attive My Audio, modello Lunar 10, con dsp a 4 posizioni, 10 pollici a 2 vie, con mobile in legno. Vendo. 339.3052855.

VARIE

VALIGETTA marca Spaldig, originale, adatta per avvocati, dottori, commercialisti, ecc., come nuova, color marron, vendo € 280,00. 346.0824310.

PROFUMI di varie firme, in confezioni da 50ml, vendo € 1,00 a confezione. 348.2801444.

TRANCIA a leva per edilizia, taglio 16mm, vendo. 348.8285838.

INCUDINE 70kg con basamento, vendo. 348.8285838.

CERCO bidoni per trasporto latte, in alluminio o acciaio con tappo a leva. Capienza dai 20 ai 50 litri. Buone condizioni e buon prezzo. Anche grossa quantità. 389.6547962.

MOTORE a benzina ausiliario Robin Ey14, con puleggia di traino. Motopompa per acqua, vendo. 348.9388783.

MASCHERINE di produzione Italiana. Ffp2, confezioni da 20 pezzi, vendo € 4,00. Maschere chirurgiche, confezioni da 50 pezzi, vendo € 2,00. A privati o aziende. 348.2801444.



Il "Mo" non pubblicherà annunci che offendano la pubblica moralità

AMICIZIE E RELAZIONI

70ENNE, serio, sano, bello dentro e giovanile, conoscerebbe signora/ina dolce e simpatica, per instaurare, con i dovuti tempi, una piacevole amicizia duratura. Nell'attesa di tue notizie, ti saluto cordialmente. Fermo posta: passaporto 792231r, 41057 Spilamberto (MO).

SIGNORA vedova cerca signora semplice, non altolocato, per una vera e leale amicizia. Età dai 68 agli 80 anni, possibilmente zone: Magreta, Modena, Formigine o Casinalbo. Grazie, 370.3631080.

UOMO 55enne cerca una donna per una nuova amicizia e per condividere del tempo libero e vari interessi. Tel o sms: 389.2903428.

57ENNE separato, alto 1.80, occhi verdi, dicono bello e molto giovanile, deluso da precedenti esperienze, dolce, sensibile, romantico e palestrato, vorrebbe tornare ad amare appassionatamente una signora anche giovane, piacevole, simpatica e semplice. 366.3531585.

MO 961 COSA TROVI?

FORMIGINE CARNEVALE DEI RAGAZZI

1-2-4 MARZO
a pagina 4 - 5

CASTELFRANCO EMILIA CARNEVALE DEI RAGAZZI DI PIUMAZZO

2 & 9 MARZO
a pagina 6 - 7

CAMPOGALLIANO 56° CARNEVALE

2 MARZO
a pagina
8 - 9 - 10 - 11

CONCORDIA CARNEVALE

9 MARZO
a pagina
12 - 13

CAVEZZO CARNEVALE

2025
2 MARZO
a pagina
14 - 15



Seguici su

Diventa nostro
follower

MOTOFALCIATRICE Bucher, anno 1963, completa di tutti gli accessori, non funzionante, vendo € 200,00. Dopo le 20, 338.3425990.

ZENITH commemorativa Olimpiadi Mosca 1980, buone condizioni più flash, vendo € 80,00. 333.9903763.

CERCO una vecchia macchina da caffè da bar, anni '50, tutta in acciaio, che funzionava anche a gas, anche rotta. 347.4679291.

BILANCIA Stadera con peso in ottone, vendo € 50,00. 328.2495381.

CERCO vecchie lamiere pubblicitarie smaltate anni '50, di qualsiasi genere, solamente da unico proprietario. 347.4679291.

CERCO una vecchia affettatrice rossa a volano, marca Berkel o Bizerba, anche ferma da tanti anni, da restaurare, solamente da unico proprietario. 347.4679291.

CERCO vecchi manifesti pubblicitari grandi di qualsiasi tipo, anni '50, solamente da unico proprietario. 347.4679291.

OROLOGI: Omega, Zenith Longines cronografi, collezionista acquista anche da riparare. collezionistaomega@hotmail.com; 393.5176156.

DIABOLIK 180-190 pezzi, tenuti benissimo (come da edicola), vendo a metà prezzo. 327.7567524; 331.9316656.

COLLEZIONE 10 uscite "Le grandi salite del ciclismo" con dvd originali con filmati storici e fascicolo a schede, nuova, ancora imballata. Vendo 60,00 trattabili. 339.4466694.

VIDEOCASSETTE vendo o scambio. 329.5938557.

ACQUISTO bottiglie e mignon liquore. 329.5938557.

VENDO: riviste anni '50 e '60 (Epoca, Oggi, Tempo, Settimo Giorno), in condizioni più che accettabili, preferibilmente in blocco. Cartoline Italiane ed Estere, anni '70, '80, '90 e dopo il 2000, anche in blocco. 389.5414377.

BICI da uomo anni '50, marca Atala, freni a bacchetta, originale e marciante, vendo a prezzo interessante. 329.5938557.

MOTOSPRINT dal 1981 al 2010, 146 numeri, soprattutto dal 1983 al 1993, circa 100 numeri. Ottima conservazione, vendo € 50,00. 346.0481574.

RIVISTE: Tuttomoto dal 12/1978 al 01/1985, 30 numeri. Motociclismo dal 1972 al 1995, 32 numeri. Quattroruote dal 1989 al 1997, 25 numeri. Gente Motori dal 1992 al 1997. Vendo € 50,00. 346.0481574.

CERCO trenini elettrici Rivarossi, Roco, Conti, Pocher. Carri, carrozze, locomotori, locomotive, personaggi e stazioni. 333.8970295.

MONETE in Euro da 2,00, 1,00, 0,50, 0,20 o 0,10, coniate per eventi commemorativi molto importanti della comunità Europea, Principato di Monaco, Città del Vaticano, San Marino... Vendo, compro e scambio. 348.2801444.

ACQUISTO: monete da 500Lire d'argento e vecchi orologi da polso. 329.5938557.

CERCO modellini auto Politoys, Mebetoy, Mercury, Dinky, Ediltoys, Spot-On. 333.8970295.

GETTONI telefonici, acquisto e vendo. Vecchi, conati dal 1927 fino al 1980-1990. 348.2801444.

MONETE italiane delle vecchie Lire, dal 1900 al 1999, in metallo e carta, vendo e compro. 348.2801444.

CERCO vecchi orologi da ufficio di marca Solari di Udine con le lettere che girano internamente, anche non funzionante. 347.4679291.

CERCO vecchie insegne luminose da bar, anni '50, con scritto gelati, di qualsiasi marca, anche non funzionante. 347.4679291.

CERCO una vecchia Vespa 50 con 3 marce, con colore originale; oppure altro modello, 125, 200, Lambretta, solamente da unico proprietario. 347.4679291.

FORMIGINE

CARNEVALE DEI RAGAZZI 1-2-4 MARZO

CARNEVALE DEI RAGAZZI 67ª edizione 1-2-4 MARZO

SABATO 1 MARZO

*dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 19

Castello di Formigine. **Apertura del museo** del castello. Ingresso gratuito fino ad esaurimento posti

*ore 16
Piazza Calcagnini. Eleganza a Corte. Le guide museali vi aspettano con abiti d'epoca e un **laboratorio tematico!**

Ingresso gratuito fino ad esaurimento posti, prenotazione obbligatoria: castello@comune.formigine.mo.it

DOMENICA 2 MARZO

*dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 19

Castello di Formigine. **Apertura del museo** del castello. Ingresso gratuito fino ad esaurimento posti

*ore 10-13
Castello di Formigine. Mascherine per tutti i gusti! **Atelier creativo** per bambini 5-10 anni.

Ingresso gratuito fino ad esaurimento posti, prenotazione consigliata: castello@comune.formigine.mo.it

*dalle ore 9
Fiera in via San Francesco
*dalle ore 10
Piazza Calcagnini. **Degustazione** delle "Frittelle

di baccalà", della "Cherseinta" (gnocco fritto) e patatine fritte

*ore 11
Piazza Calcagnini. **Bivacco degli zingari** di Formigine e degustazione di piatti tipici

*ore 12
Piazza Calcagnini. **Degustazione** della polenta con salsiccia (oltre al menù del mattino)

*ore 14-17
Piazza Calcagnini. **Animazione musicale**

*ore 14
Piazza Calcagnini. **CORSO MASCHERATO** con la Famiglia Pavironica e con il Re e la Regina del Carnevale.
*ore 16
Piazza Calcagnini. **SPRO-**

LOQUIO della "Famiglia Pavironica"

MARTEDÌ 4 MARZO

*dalle 14 alle 19

Castello di Formigine. **Apertura del museo** del castello. Ingresso gratuito fino ad esaurimento posti

*dalle ore 9
Fiera in via san Francesco

*ore 9
Piazza Calcagnini. **Distribuzione gratuita** della "Cherseinta" (gnocco fritto)

*ore 12
Piazza Calcagnini. **Degustazione** dei maccheroni al ragù e della "Cherseinta" (gnocco fritto)

Piazza Calcagnini. **Animazione musicale**

*ore 14
Piazza Calcagnini. **CORSO MASCHERATO** con il Re e la Regina del Carnevale.

Partecipazione straordinaria della Strana Coppia di Radio Bruno

*ore 16
Piazza Calcagnini. **DISCORSO** del Re e della Regina del carnevale

*ore 16.30
Piazza Calcagnini. **Degustazione** di un buon piatto di polenta al ragù, della "Cherseinta" (gnocco fritto) e patatine fritte

*ore 17
Piazza Calcagnini. **CERIMONIA DI PREMIAZIONE**

NE in collaborazione con I.I.S. "A. Venturi" di Modena e proclamazione dei vincitori con la "Tempesta di bolle" di Alekos, il poeta delle bolle

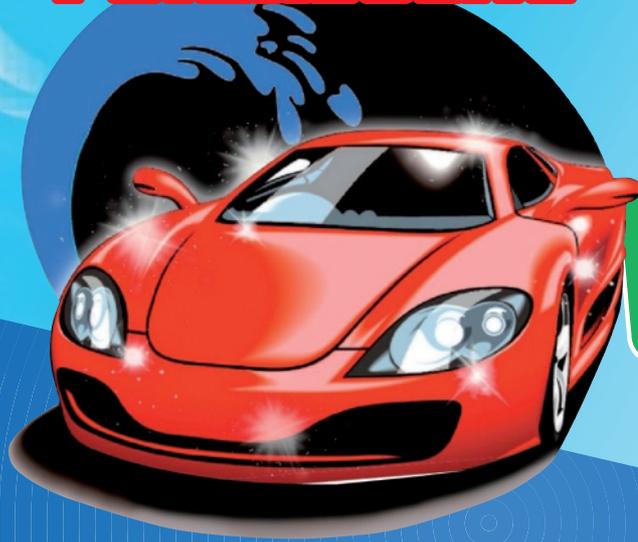
In caso di maltempo, il corso mascherato e la degustazione dei piatti tipici della domenica e del martedì saranno rinviati alla domenica successiva (9/03/2025).

La degustazione dei piatti tipici del martedì si terrà ugualmente.

Eventuali modifiche al programma saranno pubblicate su:

www.comune.formigine.mo.it

AUTOLAVAGGIO GHIDDI FORMIGINE



**Il Centro di bellezza
per la tua auto
che tutti si possono
permettere!**

AUTOLAVAGGIO GHIDDI di Ghiddi Claudio & C. S.a.s.
Via Claudio Treves, 13/B - Tel. 338.5317531
FORMIGINE - MO

CARNEVALE DEI RAGAZZI

1-2-4 MARZO

FORMIGINE

FAIR CAMINI

CAMINI • BARBEQUE
CASSETTE PORTA ATTREZZI IN LEGNO

Paolo Bertoli
Cell. 339 6633789



www.facebook.com/faircamini

Via Giardini Sud, 134 - FORMIGINE (Mo)
Tel. 059 57.10.10
E-mail: info@faircamini.it



SALUMERIA - MACELLERIA - GASTRONOMIA

LA CASINALBESE S.R.L.

Via Bassa Paolucci, 37
Casinalbo di Formigine (MO)
Tel. 059 550162
e-mail: lacasinalbese@gmail.com



**VASTO ASSORTIMENTO
DI TORTE
PER OGNI OCCASIONE**

Via Giardini Sud, 122
Formigine (MO) - 059 55 67 09
AMPIA VERANDA ESTIVA

... ALTRI CARNEVALI IN PROVINCIA...

CARNEVALE IN APPENNINO MODENESE!

Stiamo per entrare nel vivo del **Carnevale** e questo significa la possibilità di partecipare a eventi per famiglie, a manifestazioni antiche, a balli la cui storia si perde nel passato e che vengono riproposti dai volontari dei paesi. Una ricchezza da non dimenticare, da vivere e da apprezzare a pieno! **Maggiori info:** www.inappenninomodenese.com

MASCHERATA DI BENEDELLO 2 MARZO

Tradizionale Mascherata che si tiene nella frazione di Pavullo nel Frignano: Benedello!
*Ore 9.30
Ritrovo presso la canonica di Benedello
*Ore 11.30
Santa Messa presso il borgo di "Spinzola"
*Ore 13.00
Pranzo presso la canonica con prenotazione obbligatoria
*Ore 15.00

Balli e divertimento nel cortile antistante la canonica.

L'altro evento molto importante che si tiene a Benedello è il **ROGO DELLA VECCHIA**, fissato quest'anno per il 30 Marzo!

Durante la Quaresima in Appennino Modenese una festa dalle radici lontane! A Benedello (così come in altre frazioni del nostro Frignano) si svolge una tradizione che è documentata anche alla fine del 18° secolo: il Rogo della Vecchia. Una giornata di festa, un ritorno del Carnevale, che viene trascorso tra balli, musica, riti e che termina appunto con il falò. La "Vecchia" rappresenta un personaggio che viene accusato delle malefatte svolte durante il **Carnevale** e che quindi subisce un processo pubblico. Prima di essere data alle fiamme darà lettura del proprio testamento, rigorosamente in forma dialettale, che riporta tutte le disavventure che coinvolgono i Benedellesi (e che non si vorrebbe si

sapessero in giro). Terminata la lettura viene dato fuoco al fantoccio della Vecchia. Il rogo rappresenta secondo gli studiosi anche un buon auspicio per l'imminente primavera, lasciandosi alle spalle l'inverno e quindi il vecchio, e abbracciando la nuova stagione. Ad accompagnare la festa ci saranno inoltre i Lacchè di Benedello con i loro tradizionali balli. Per chi vuole è possibile pranzare presso la Canonica (su prenotazione) e a seguire dalle 14 balli e musica accompagnati da burlenghi e vin brulé.

RIOLUNATO: CARNEVALE DI RIO 2 MARZO

In piazza Don Battilani, a partire dalle ore 15, vi aspetta la sfilata in maschera, musica, giochi per bambini e da mangiare burlenghi e frittelle di carnevale!

FIUMALBO *IL CARNEVALE DE FIUMALBO: "EL MONDO ALLA RINVERSCIA" 2 MARZO

Dalle ore 15:00, centro storico, torna anche

quest'anno la **sfilata di carnevale** in corrispondenza dell'ultima domenica del periodo di carnevale. Anche quest'anno il tema è quello del **mondo al contrario**, dove per un pomeriggio tutto sarà capovolto: ruoli, gerarchie, compiti e caratteristiche.

Vi aspettiamo per vivere insieme a noi questo spettacolo di giolardia!!!
***FIACCOLADA!**

4 MARZO
Esiste a Fiumalbo una tradizione per Carnevale che ha più di 5 secoli! Stiamo parlando della storica fiaccolata che si tiene addirittura dal 1512 e che tradizionalmente pone termine al periodo di **Carnevale**.

Preparatevi dunque ad assistere a una lunga fiaccolata lungo le vie di Fiumalbo.

Manifestazione che viene resa ancora più suggestiva dal riflettere delle luci nei fiumi che cingono il centro storico del paese.

Le fiaccole che vengono utilizzate dai partecipanti sono particolari. Vengono infatti costruite con legno di betulla od ontano alla cui som-

mità sono arrotolati degli stracci.

Fra partecipanti inoltre si compete per vedere chi riuscirà a realizzare la fiaccola più grande.

Dopo una suggestiva sfilata per il centro del paese dal Seminario a Ca' Monia, fino alla confluenza dei due corsi d'acqua, le fiaccole verranno tutte gettate in un falò a **simboleggiare la fine del Carnevale e l'avvio della Quaresima**.

Nel 1512 la fiaccolata ebbe origine con un'apposita concessione del **Duca Alfonso I d'Este**. "È un viaggio nel tempo prima che nello spazio - spiegava Diego Petrucci su una vecchia Zenzola -

è un viaggio nel fascino magico della notte in montagna, nei volti segnati da tanti inverni e nelle mani rotte da tanti freddi passati. Sul ponte i riflessi delle torce nell'acqua, poi lungo il fiume il corteo si apre in cerchio ed al centro vengono gettate le fiaccole, in un incendio che libera il suo colore nella notte".

Quindi, come vuole la consuetudine, ogni Martedì Grasso alle 20 con ritrovo al ponte dell'ex Seminario, la città d'arte appenninica tornerà ad essere illuminata da decine e decine di torce e fiaccole che sfileranno sino al letto del fiume.



Chi lo dice che per viaggiare bisogna andare lontano?

togoloco
EMILIA-ROMAGNA IN POCHI CLICK

www.togoloco.com

@togolocoemiliaromagna

COMASTRI

**INGROSSO
PRODOTTI
ORTOFRUTTICOLI**

FORNITURE PER RISTORANTI BAR E NEGOZI

Via Leonardo Da Vinci, 42/44 - Sassuolo (MO) - 0536.802013

CASTELFRANCO E.

CARNEVALE DEI RAGAZZI DI PIUMAZZO - 2 & 9 MARZO



ASD CASTELFRANCO KARATE
c/o Palestra Scuole Don Bosco
Via dei Cantastorie, 16 - Cavazzona
Castelfranco E. (MO)
Tecnici: Maurizzi Athos e Riccardo
392 2507368

54° CARNEVALE DEI RAGAZZI DI PIUMAZZO

2 e 9 Marzo
Sfilata dei carri e
animazione dalle 14.15
Presentano
Sonny & Ellen
Musica con
Dj El Rumbero

Gnocco Fritto
Stand gastronomici
Giostre

Lancio di Caramelle e Gadget
dai Carri
In caso di maltempo
la manifestazione sarà rinviata
alle domeniche successive



Ingresso
Gratuito

Facebook:
Carnevale dei
Ragazzi di
Piumazzo



IDRAULICA

335 5646853

di MANTOVANI
GIANLUCA



RIVENDITA e
CENTRO ASSISTENZA



sime CENTRO
CLIMA DI VALORE ASSISTENZA CALDAIE

Riparazioni idrauliche
Impianti con fonti rinnovabili
Ristrutturazioni - Solare termico
Caldaie a gas - Impianti industriali
Impianti tecnologici in genere

Via Bellini, 12 - San Cesario s.P. (MO)
idromantosanger@icloud.com



059 4726663 - 349 4011515

Via dalla Vacca, 42/44
Castelfranco E. (MO)

ZINCOLUX s.n.c.

di Bossori Giuliano & C.



zincatura metalli

Via Maestri del Lavoro, 6/10
Piumazzo di Castelfranco E. (MO)
Tel. 059 934558

ALLA SCOPERTA DI PIUMAZZO Monumento ai Caduti della Prima e Seconda guerra mondiale

Collocato sotto il torrione al centro del paese, il nuovo monumento ai Caduti di Piumazzo fu inaugurato il 25 Aprile 1983, ed è stato eretto a integrazione e in sostituzione di una lapide monumentale voluta dal Comitato per le Onoranze ai Caduti di Piumazzo e dal Sindaco del tempo, Alberto Cuccoli. Il monumento commemora le vittime delle due guerre mondiali ed è arricchito da una scultura in bronzo modellata dall'artista bellunese Augusto Murer.

Chiesa di San Giacomo
Fu edificata all'inizio del Novecento sul luogo di una chiesa più piccola che era orientata a Gerusalemme. Il nome si ispira ai pellegrinaggi medievali diretti a San Giacomo di Compostela, ai quali forniva assistenza con un ospedale. La chiesa attuale è di stile romanico bizantino, armonioso, luminoso ed essenziale, e presenta un altare in pietra serena e un pavimento alla veneziana di notevole

fattura. I mattoni, i capitelli e i vari ornamenti sono stati disegnati dall'architetto Donini e se ne conservano ancora gli stampi. Nel transetto destro, nell'abside laterale, si trova la cappella della Madonna che conserva il presepe in terracotta patinata dell'artista Angelo Tavoni. Negli ultimi anni la chiesa si è arricchita di un imponente organo, dono del cav. Ivo Galletti.

Santuario della Madonna della Provvidenza

Il Santuario deve le sue origini a un'immagine in terracotta della Beata Vergine posta su un olmo in un crocevia del paese. Fino al 1817 il culto della Madonna era quello normalmente riservato alle numerose immagini sacre collocate agli incroci delle strade. In quell'anno però la devozione accrebbe enormemente in ragione di un evento miracoloso attribuito a questa Madonna. Francesco Cannelli, proprietario del terreno su cui era collocato l'olmo con l'immagine sacra, decise di far costruire nel punto esatto in cui cresceva

la pianta un oratorio. Altri eventi miracolosi avvenuti per intercessione della Madonna ne accrebbero la fama a tal punto che nel 1927, grazie a Don Antonio Righetti, fu eretto l'attuale Santuario situato in via Piumazzo. In esso venne trasferita l'immagine sacra del vecchio oratorio e al suo posto fu collocato un prezioso mosaico con l'immagine del Sacro Cuore di Gesù ad opera del veneziano Costerman.

Oratorio di San Colombano

È il luogo più antico di Piumazzo, eretto nel VII secolo dai monaci che seguivano la regola del santo irlandese che convertì al cristianesimo i Longobardi. La chiesa con il castello sorgevano sulle rive del fiume Panaro a protezione dei confini e a tutela della via Cassiola e su questa via si collocavano anche gli ospitali di San Colombano di Zappolino e San Colombano di Fanano, che servirono come punti di riferimento per i pellegrinaggi medievali. L'edificio attuale fu ricostruito dai Boccadiferro nell'anno 1559, come at-

testa una lapide ivi affissa, e dal suo intonaco è emerso di recente un affresco absidale che rappresenta la crocifissione.

Il Torrazzo

L'edificio-torre, che guarda a Bologna, è a pianta quadrata. Si tratta di una torre castellana, di origine medievale, con funzioni di rocca o maschio facente parte del complesso difensivo del castello duecentesco di Piumazzo. La torre si sviluppa su tre piani, i solai sono realizzati con volte a botte (appaiono ancora originali), mentre i collegamenti verticali sono assicurati da un'unica scala (a sbalzo lungo i muri perimetrali); gli spessori dei muri della torre si riducono progressivamente dal basso verso l'alto. I prospetti sembrano non più originali: le aperture risultano essere state, nel tempo, modificate o occluse. In origine la torre era munita anche di merlatura e doveva essere più alta. In seguito a incendi e distruzioni il Castello di Piumazzo venne distrutto, e a metà del XV secolo fu ricostruito.

www.comune.castelfranco-emilia.mo.it

CARNEVALE DEI RAGAZZI di PIUMAZZO - 2 & 9 MARZO

CASTELFRANCO E.

RIGHI FRANCESCA & WILLIAM



**CONTROSOFFITTATURE,
PARETI CERTIFICATE REI
IN CARTONGESSO E/O IN FIBRA MINERALE**

**ISOLAMENTI TERMICI-ACUSTICI,
PREFABBRICATI, CARPENTERIA**

**TINTEGGIATURA
DA ESTERNO O INTERNO**

Gaggio di Piano - Fraz. di Castelfranco E. (Mo)
Via dei Platani, 20-20/A - righi.francesca@virgilio.it
Tel. 059.93.83.81 - Cell. William 335.58.67.561

OMCI

 S.p.A.
AXLES and WINCHES

Via Magellano, 10 - Loc. Cavazzona
Castelfranco E. (MO)
Tel. 059 932080 - www.omci.it



LAVORAZIONI CONTO TERZI

PROTOTIPAZIONE E PICCOLE - MEDIE SERIE

SAN CESARIO S.P. (MO) - Via G. Verdi, 5
Tel. 059 930360 - Cell. 389 0033953
mail: fratelli.clo@fratelliclo.it - www.fratelliclo.it

GRC Gaggio Racing Garage

AUTOFFICINA MULTIMARCA

Via Mavora 113/D - Gaggio di Piano (MO)
059 93 85 04

le Società del Carnevale presentano

i loro carri allegorici:

- La banda di Mat & trampolai: "I Pumpir Matt"
 - La Fiacca: "Dis... Pirati dei Caraibi"
 - Chi Divers: "Chicchiri...Chi Divers"
 - I Sdaz: "Aprés Ski"
 - Gli intoccabili: "I coriandoli in festa"
- Parrocchia di Calcara: "Calcara nello spazio"
 - Il Gatto e la Volpe: "Quelli del Kiwi"
 - Xmasfest: "Hotel Transilvania"

Gruppi a piedi:

- 3p Junior:
- "I Vichinghi...il ritorno"
- Bears Brothers:
- "Piumarells e Zdourazz"
- Gruppo Scuola: "Inside Out"
- Partecipa alla manifestazione il Gruppo Folkloristico ballerini e Frustatori



RICCI

AGRICOLTURA

VENDITA e ASSISTENZA MACCHINE AGRICOLE

PROMO 2025

TAGLIO & POTATURA

PROMOZIONE VALIDA
fino al 30/04, ecco alcuni esempi:



120
2mm

ZP 120

Potatore elettronico a batteria plug-in
Ø di taglio massimo: 120 mm
Lunghezza lama: 120 mm
Passo e velocità catena: 1/4" 1,1 - 8 m/s
Lubrificazione catena: automatica
Motore: brushless
Batteria Li-Ion 14,4V - 2,5Ah - 36Wh
Tempo di ricarica batteria circa 1,5-2 h
Peso (con batteria): 1,3 kg



Valigetta completa:
• Potatore a batteria
• 2 batterie
• Caricabatteria
• Utensili per manutenzione
• Manuale istruzioni

€239,00 PROMO
Cod. 2008000 IVA INCLUSA

CIP 100-S

BIOCIPPATORE
Motore: LONCIN 212 cc - 7,5HP
Sistema di taglio: rotore ad azionamento diretto
Numero di lame: 2
Numero di controlame: 1
Diametro massimo di taglio: 75 mm
Numero di giri del rotore: 2800 rpm
Spegnimento: interruttore di sicurezza
Azionamento rotore: mediante una cinghia con frizione centrifuga
Ruote: 145 mm, senza camera d'aria
Dimensioni: 52x178x118 cm
Peso: 99 kg
Tramoggia di carico con sistema di sgancio rapido per la pulizia del sistema di taglio e per un rapido ricambio delle lame
Tramoggia di scarico con deflettore regolabile
Protezione CE: SI



€1.299,00 PROMO
Cod. 1004006 IVA INCLUSA

RICCI AGRICOLTURA SRL - Via dei Cordai, 6
Castelfranco E. (MO) - T. 059 924050



R1

STUDIO DENTISTICO
Medicina & Estetica Dentale

**LA BUONA SALUTE DENTALE
È NELLE TUE MANI**



STUDIO DENTISTICO R1
Via Marconi, 34 - Campogalliano (MO)
059-526698 351-1608665

Aut. San. n°23545 Dir. San. Dott. Francesco Vecchi

56° CARNEVALE 2 MARZO

CAMPOGALLIANO

Unimetal

- LATTONERIA • TAGLIO E PIEGATURA LAMIERA
- PROFILI SOLAIO • RIVESTIMENTI FACCIA E COPERTURE
- LASTRE GRECATE • RIVESTIMENTI PERSONALIZZATI
- PANNELLI COIBENTATI PER COPERTURE E RIVESTIMENTI
- BOX PREFABBRICATI • CELLULE BAGNO PREFABBRICATE

www.unimetal.net

CAMPOGALLIANO (MO), Via Ferrari 40
Tel. 059 526267

Salumificio Campogalliano

di Iotti Giuliano & C. s.n.c.



V.le della Resistenza, 7
Campogalliano (MO)

059-526768
339-3952223
Giuliano



Gnocco, Tigelle,
salumi di prima qualità,
ottimi primi e
grigliate di carne!



Hotel Ristorante Bar Magnagallo

Via Magnagallo Est, 7 - Campogalliano (MO) - 059 528751
www.magnagallo.it - www.campogallianohotel.com



56° CARNEVALE DI CAMPOGALLIANO

Domenica 2 marzo
ore 14

Sfilata delle Maschere
e dei Carri Allegorici

GIRA PAGINA...
IL PROGRAMMA
CONTINUA!



In caso di maltempo
la sfilata si svolgerà
la Domenica successiva

f Fabrizio Molinari

MOLINARI FABRIZIO



GIARDINAGGIO - AGRICOLTURA - PICCOLI ANIMALI

Via Canale Carpi, 29/C
Panzano di Campogalliano (MO)

339 2264350



www.nipparts4wd.it
info@nipparts4wd.it
Tel. 059 527520

NIPPARTS®

NIPPARTS 4 WD ITALIA S.p.A.

Via del Passatore, 103/105/107
CAMPOGALLIANO (MO)

Ricambi originali per auto e fuoristrada
delle seguenti marche



NOVITÀ

Vendita diretta al
pubblico anche delle
seguenti marche:

CITROEN - PEUGEOT
MAZDA - ISUZU
HONDA - SSANG YONG
SUBARU - TATA
GREATWALL
GAC GONOW
FORD - LEXUS
PORSCHE - FERRARI
MASERATI

DOLCI DI CARNEVALE

Carnevale potrebbe definirsi la festa del dolce fritto, ma si tratta di una ricorrenza in cui è possibile scatenare la fantasia e sperimentare ricette divertenti, insomma... a Carnevale, ogni ricetta vale!

PIGNOLATA AL MIELE
Ingredienti per l'impasto
200 gr di Farina 00
2 Uova

Perline di zucchero colorate (per la decorazione)
Ingredienti per la glassa
200 gr di Miele millefiori
100 gr di Zucchero semolato
Preparazione
Riunite la farina in una ciotola e aggiungete le uova. Lavorate il tutto con le mani, fino a ottenere un impasto sodo e omogeneo. Trasferite il panetto su un piano di lavoro e prelevate-

ne man mano dei pezzi più piccoli. Realizzate dei cordoncini spessi circa 7 cm. Tagliate ciascun cordoncino a tocchetti. Formate tante palline. Disponete le palline su un piatto e cospargetele con un po' di farina per non farle attaccare. Scaldate lo strutto in una padella dai bordi alti e frigate le palline, poche alla volta. Una volta ben dorate, scola-

tele e fatele asciugare su carta assorbente da cucina. In una padella antiaderente versate lo zucchero. Aggiungete il miele. Mettete sul fuoco e fate sciogliere. Aggiungete le palline allo sciroppo di zucchero. Mescolatele per bene a fuoco dolcissimo. Quando le palline saranno ben ricoperte di sciroppo, realizzate tante piccole porzioni su un foglio

di carta forno. Prima che si raffreddino completamente, decorate le pignolate con le perline di zucchero colorate. Fatele riposare per almeno 20 minuti. Una volta ben fredde, sistemate la pignolata nei piattini individuali e servite. Si conserva a temperatura ambiente, in un apposito contenitore ermetico o sotto una campana di vetro, per 2-3 giorni.

CAMPOGALLIANO

56° CARNEVALE
2 MARZO



G.M.C.
di CAMPANA MASSIMO & C. s.n.c.



**Officina Multimarca
Autorizzata
Revisione Autoveicoli
M.C.T.C. Modena**

SOCCORSO STRADALE

Sede: CAMPOGALLIANO (MO)
Via G. Di Vittorio, 12 - Tel. 059 52.63.59
E-mail: assistenza@gmcautoveicoli.it

Filiale: CARPI (MO) - Via Carlo Marx, 160
Tel. 059 622.83.45 - E-mail: morris@gmccarpi.191.it

EUROPIEGATURA



EURONOLEGGI DIVISIONE PIATTAFORME

Tel. 0535.25800 - Cell. 335.7876881 / 337.573065

Viale Gramsci, 175/177 - **MIRANDOLA (MO)**

e-mail: europiegatura@gmail.com - www.europiegatura.it



RICAMBI EURO

di Kayahan Onder

**COMPRIAMO e VENDIAMO RICAMBI AUTO
NUOVI e USATI MULTIMARCHE**

Via Del Passatore, 111 - Campogalliano (MO)
Cell. 320 411364



Profumeria
"INFINITY"
Paola Pietri

NUOVA SEDE
Via dei Mille, 19
Campogalliano
(MO)
Tel. 059 8398203

Pierino Pietri (olio 1972) La nipote Paola



DOMENICA 2 MARZO

• Premiazione del Gruppo e
della **MASCHERA**
più belli o simpatici

• Stand gastronomico

• Area Giochi

• 14.00 - 18.30
Piazza Pace
Beer and Music
Dj Set Don Biagio

www.comune.campogalliano.mo.it

Tabaccheria

Tusberti

**Lotto - SuperEnalotto
GrattaeVinci - Ricariche - Servizi
Bigiotteria - Giocattoli**

Via Risorgimento, 11 - Campogalliano (MO)
Tel. 059 526251



Ottica Tebasti Giorgio di Tebasti Christian
Via Garibaldi, 10 - Campogalliano (MO)
059 527958 - ctebasti@gmail.com

EDILIZIA MONTI
di Luigi Monti



**ASS. CONDOMINIALI
CARTONGESSO
RIFACIMENTO TETTI
COSTRUZIONI
RISTRUTTURAZIONI
PREVENTIVI GRATUITI**

059 528286 - 335 7815632
ediliziamontiluigi@gmail.com
Via Canale Erba, 8
Campogalliano (MO)

DOLCI DI CARNEVALE

GRAFFE NAPOLETANE

Ingredienti

300 gr di Farina 00
200 gr di Farina Manitoba
200 gr di Patate lesse
30 gr di Zucchero
50 gr di Burro
2 Uova
100 ml di Latte
15 gr di Lievito di birra
1 cucchiaino di Grappa
1 Arancia (scorza)
1 Limone (scorza)

Olio di semi di arachide q.b.
Zucchero semolato q.b.

Farina per la spianatoia q.b.

Preparazione

Lava accuratamente le patate, raccoglile in una ciotola, copriole di acqua e sigilla con un foglio di pellicola trasparente, quindi lessale in microonde alla massima potenza per 15-20 minuti o finché non saranno morbide. In alternativa, puoi bollirle in

pentola con il metodo classico, ma occorreranno circa 35-40 minuti a seconda della grandezza delle patate.

Una volta morbide, passale nello schiacciapatate senza sbucciarle e raccogli la purea in un recipiente.

Sistema in una ciotola capiente la farina 00 e la manitoba, quindi crea uno spazio al centro e unisci lo zucchero.

Sguscia le uova e aggiungi le patate schiacciate.

Prosegui con la grappa.

Sciogli il lievito di birra nel latte e versa la miscela nella ciotola.

Lavora tutti gli ingredienti nella ciotola e, quando saranno ben incorporati, trasferisci l'impasto su un piano di lavoro e forma un panetto.

A parte, raccogli il burro

morbido, la scorza di arancia e di limone quindi miscelali accuratamente.

Aggiungi il burro aromatico all'impasto un cucchiaino per volta, unendone un altro solo quando il precedente sarà ben assorbito.

Dovrai ottenere un impasto liscio e omogeneo, non appiccicoso.

Forma una palla, mettila in una ciotola,





futur glass 2 snc

VETRI • SERRAMENTI • PORTONI
SISTEMI DI ILLUMINAZIONE NATURALE

Graziano Bertacchini cell. 335 7514738

CRISTALLI PER ARREDAMENTO - BOX DOCCIA SU MISURA
PORTE - VETRATE TEMPERATE
VETRI ISOLANTI ANTIFONDAMENTO
SERRAMENTI IN ALLUMINIO E ACCIAIO A TAGLIO TERMICO
BALAUSTRE PARAPETTI GRADINI PENSILINE IN CRISTALLO

Via G. Di Vittorio 12/s - Campogalliano (MO)
059 527047 - info@futurglass.it - www.futurglass.it

CAMPOGALLIANO

56° CARNEVALE 2 MARZO



PAVIMENTI • RIVESTIMENTI • PARQUET
INFISSI PORTE E FINESTRE • SANITARI
MOBILI DA BAGNO E RUBINETTERIA
POSA E FORNITURA

www.designgalleriesrl.eu

Via G. Di Vittorio, 56
Campogalliano (MO) - 059 7875600
showroom@designgalleriesrl.com



FORNO il PANINO PASTICCERIA

di Sponza Fabio & C. s.n.c.

CAMPOGALLIANO (MO)
Via Martiri della Libertà, 17
059 5806820



Compravendite e locazioni
immobiliari, valutazioni gratuite,
consulenze di mutuo,
assistenza completa nella
documentazione necessaria.

Via Roma 8/10, Campogalliano (MO)
Giordano 348.5191505 - Antonio 333.2352959

ELENCO CARRI
ALLEGORICI:



MOULINE ROUGE
INSIDE OUT
SUPER MARIO
CENERENTOLA
ALADDIN
AUTO DI BARBIE

IMPIANTI TECNOLOGICI

Barbieri & Lugli s.n.c.

Termoidraulica
Pavimenti
Rivestimenti
ARREDO BAGNO

059
526429
377
3286553

Via G. Di Vittorio, 66 - Campogalliano (MO) - info@barbierielugli.it - www.barbierielugli.it



L'Azienda

A.B.C. Bilance è un'azienda che opera nel settore della pesatura industriale da oltre 35 anni e si propone sul mercato, sia italiano che estero, fornendo prodotti di qualità e servizi personalizzati, al passo con le più moderne tecnologie.

Le tre principali attività svolte sono:

- **PRODUZIONE** di sistemi di pesatura anche ATEX.
- **SERVIZI** di assistenza tecnica, taratura, manutenzione e noleggio bilance.
- **LABORATORIO METROLOGICO** per la Verificazione Periodica di strumenti di pesatura NAWI e masse campione.

Certificazioni



LAT N° 291



REGOLAMENTO
CE 246



A.B.C. Bilance s.r.l. - via Canale Carpi, 8 • Campogalliano (Mo)
Tel 059 527187 • info@abcbilance.it • www.abcbilance.it

DOLCI DI CARNEVALE

coprila con pellicola trasparente e lasciala lievitare per circa 2 ore.

Per creare delle graffe impeccabili, ti consigliamo di infarinare il piano di lavoro, stendere l'impasto con il matterello e utilizzare dei coppapasta di due dimensioni diverse, uno più grande e l'altro più piccolo.

Se non li hai a disposizione, puoi semplicemente arroto-

lare dei filoncini e dare loro la forma di un fiocco.

Una volta lievitato, sgonfia leggermente l'impasto, trasferiscilo sul piano di lavoro spolverizzato di farina e stendilo con il matterello in uno strato spesso circa 1,5 cm.

Forma le graffe con un coppapasta di circa 10 cm di diametro e pratica un buco al centro con uno stampino

di dimensioni minori.

Puoi anche modellare delle graffe più piccole, a seconda dei tuoi gusti.

Sistema ogni graffa su dei quadratini di carta forno e lasciale lievitare per altri 30 minuti.

Per la frittura delle graffe ti suggeriamo di scegliere l'olio di semi di arachide: caratterizzato da un punto di fumo che supera i 200 °C, è tra gli

oli che alterano meno il gusto dei cibi.

Trascorso questo tempo, friggi una graffa alla volta in olio di semi di arachidi caldo (la temperatura ideale è di circa 160 °C), eliminando dopo pochi istanti la carta forno.

Gira le graffe di tanto in tanto per far dorare in modo uniforme entrambi i lati.

Scola le graffe quando sa-

ranno ben dorate su entrambi i lati, quindi passale subito nello zucchero semolato.

Le graffe napoletane sono pronte per essere servite.



CONCORDIA S.S.

CONCORDIA CARNEVALE 9 MARZO

AGRITURISMO
La Castellina



Aperto Venerdì, Sabato sera e Domenica a mezzogiorno
È gradita la prenotazione - Disponibili camere per pernottamento

Agriturismo "La Castellina" di Bosi e Bosi S.S.
Via Martiri della Libertà, 99 - Concordia s/S (MO)
Tel. 0535 34696 - Cell. 339 3372592 - www.lacastellinaconcordia.it



IT
08/1132
CE

PuntoLatte

Formaggi • Salumi • Carni Fresche

S. Giovanni di Concordia (MO) - Via per Novi, 46
Tel. 0535.40321 - www.puntolatte.com
info@puntolatte.com - [f](#) Punto Latte



**CARROZZERIA
SOCCORSO
STRADALE**

di Nico
Sebastiano

Tel. 348 6828852

Via per Mirandola, 43/1 - Concordia s.S. (MO)
nicosebastiano24@gmail.com
www.carrozzeriacarservice.it



**TAGLIO CAPELLI 10 €
BARBA 5 €**

Piazza Repubblica 5/a
Concordia s.S. (MO)
Tel. 389.8474340



TIZNIT srl

**INTONACO • CAPPOTTO
LAVORI EDILI IN GENERE**

Si eseguono
**SOPRALLUOGHI
e PREVENTIVI
GRATUITI**



Via Rocca, 60 - Vallalta di Concordia (MO)
0535 55140 - 349 4669536
tiznitsnc@gmail.com

CONCORDIA CARNEVALE DOMENICA 9 MARZO

Appuntamento dalle ore
14.30 alle 18.00, in Largo-
giardino Giuseppe Tan-
ferri con il Carnevale di
Concordia e la grande sfi-
lata di bambini in masche-
ra con premi per tutti i
partecipanti.

Il divertimento è assicura-
to da un servizio di ani-
mazione con attrazioni,
clowneria, giochi di abilità
e magia per i ragazzi.

Per i più piccoli ci saranno
giochi gonfiabili, clowne-
ria e baby parking. Inol-
tre, saranno presenti
stand per la vendita di
coriandoli, stelle filanti e
oggetti per il Carnevale.
Sarà presente uno stand
gastronomico gestito dal
Comitato genitori delle
scuole Gasparini e Zanoni
a sostegno delle attività di
supporto alla scuola.

In caso di maltempo sarà
rinviato a domenica 16
marzo.



Modifiche alla viabilità

Per consentire l'allestimento del Carnevale e la
successiva pulizia dell'area è necessario chiu-
dere il parcheggio di Largo-giardino Tanferri al
traffico veicolare dalle ore 14:00 di sabato 8
marzo fino alle ore 24:00 di domenica 9 marzo.
www.comune.concordia.mo.it

DOLCI DI CARNEVALE
Carnevale potrebbe de-
finirsi la festa del dolce
fritto, ma si tratta di una
ricorrenza in cui è possi-
bile scatenare la fanta-
sia e sperimentare ricet-
te divertenti, insomma...
a Carnevale, ogni ricetta
vale!

CASTAGNOLE

Ingredienti
280 gr di Farina 00
60 gr di Zucchero semo-
lato
40 gr di Burro
8 gr di Lievito in polvere
per dolci
2 Uova
1 bacca di Vaniglia
1 Limone
1 cucchiaino di Grappa
Olio di semi di arachidi
(per friggere)
Zucchero a velo **(per la
finitura)**
Preparazione
Raccogli in una ciotola il
burro morbido con lo
zucchero semolato,
quindi profuma con la
scorza grattugiata del li-

R.G.M. CENTRO ASSISTENZA E TERMOIDRAULICA

**CALDAIE • CONDIZIONATORI
• ADDOLCITORI**



Via Martiri della Libertà, 13/D
Concordia sulla Secchia (MO)
0535 55621 - 348 2302340
rgmtermoidraulica@tiscali.it

S. A. II MULTI SERVICE

Servizi CAF - Patronato - Volture luce e gas
Vendita telefoni nuovi e ricondizionati
e accessori

Piazza Roma, 6 - Concordia s.S. (MO)
Tel. 0535 1810508 - Email: sai.75co@gmail.com



Gavioli Ivan
Onoranze Funebri
0535 40902
338 9753642



**CASA FUNERARIA
INFINITO**

Via Mazzini, 44 Piazza Anderoli, 35 Via per Mirandola, 33
CONCORDIA s/S - MO S. POSSIDONIO - MO CONCORDIA s/S - MO

WOLMEC

Progettazione e realizzazione
di sistemi industriali.
Specialisti nella gestione delle
materie prime
alla rinfusa.

📍 Via Forella 4
Concordia sulla Secchia MO
✉ info@wolmecgroup.com
☎ 0535 40773



www.wolmecgroup.com



CONCORDIA S.S.

CONCORDIA CARNEVALE

9 MARZO

NON SOLO CAFFE' PANINI PRANZI VELOCI E APERITIVI



via per Mirandola, 6/a-b
Concordia s.S. (MO)
Tel. 0535.1902633

FERRAMENTA UTENSILERIA

futura

di Luppi Fausto



Via per Mirandola, 5
Concordia s/S (MO)
0535 55420
ferramentafutura@libero.it

CANCELLI AUTOMATICI IMPIANTI ELETTRICI
VIDEOSORVEGLIANZA IMPIANTI SEMAFORICI
SISTEMI DI ALLARME IMPIANTI SAT
DOMOTICA IMPIANTI TV
RETI LAN ANTENNE

IECC

Carlo 338.1205841
Mirco 339.1837852

IECC snc di Costa C & C. - iecc96@gmail.com
Via Martiri della Libertà 44/B
Concordia s/S (MO) - Tel. 0535.40226

mone, i semi di una bacca di vaniglia e un cucchiaio di grappa.

Aggiungi anche le uova e sbattile velocemente con i rebbi di una forchetta.

Termina con la farina setacciata e il lievito in polvere.

Amalgama grossolanamente gli ingredienti con una forchetta.

Rovescia quindi il composto sul piano di lavoro e prosegui a impastare con le mani.

Al termine dovrai ottenere un panetto liscio ed elastico.

Ricava dall'impasto ottenuto tanti filoncini regolari e taglia poi quest'ultimi, a tocchetti da circa 2 cm di larghezza.

A questo punto, modella tante palline della grandezza di una noce.

Man mano che sono pronte, sistema le castagnole su un tagliere; quindi scalda in una padella capiente abbon-

dante olio di semi di arachidi e portalo alla temperatura di 170 °C.

Immergi quindi le castagnole nell'olio di semi bollente, avendo l'accortezza di tuffarne pochi pezzi alla volta: in questo modo la temperatura dell'olio non scenderà rapidamente e otterrai un fritto asciutto e croccante.

Una volta pronte, preleva le castagnole fritte con un mestolo forato e lasciale asciugare su un foglio di carta paglia. Disponi le castagnole su un piatto da portata, spolverizzale in superficie con uno strato generoso di zucchero a velo, porta in tavola e servi.

FRITTELLE AL LIMONE

Ingredienti

1 Limone
150 gr di Farina 00
150 ml di Olio di semi di arachidi
50 gr di Zucchero semolato

8 gr di Lievito vanigliato per dolci

1 uovo
Olio di semi di arachidi (per friggere)
Zucchero semolato (per la finitura)



9 MARZO
CONCORDIA
CARNEVALE

Preparazione

Rompi l'uovo in una ciotola e unisci lo zucchero. Lavora energicamente gli ingredienti con i rebbi di una forchetta. Versa l'olio di semi. Aggiungi il succo e la scorza del limone. Termina con il lievito e

la farina, setacciati insieme.

Amalgama con cura fino a ottenere una pastella liscia e priva di grumi, quindi scalda abbondante olio di semi in una padella e portalo alla temperatura di circa 170 °C. Non appena avrà raggiunto la giusta temperatura, tuffa l'impasto a cucchiainate nell'olio bollente e lascia cuocere le frittelle fino a doratura; quindi preleva e falle asciugare su un foglio di carta assorbente da cucina.

Passale ancora calde nello zucchero semolato.

Prosegui in questo modo fino a esaurire tutta la pastella.

Disponi le frittelle al limone su un piatto da portata, porta in tavola e servi.

Si conservano a temperatura ambiente, in un contenitore ermetico, per 1-2 giorni massimo.

FlyBus

Servizio di
noleggio
con o senza conducente
Trasporto Disabili

Francesco - 320 7407310
San Possidonio - Mo - fly-bus@hotmail.it

SEGUICI SUI SOCIAL SEGUICI SUI SOCIAL SEGUICI SUI SOCIAL



Pulga

centro ottico
MEDOLLA
CONCORDIA

MICRA

ASSEMBLAGGI E CABLAGGI

Azienda artigiana di
cablaggi elettrici e assemblaggi meccanici

Via Valli, 692-694 - San Martino Spino (MO)
Tel. 0535-31787 - www.micra.srl

CASEIFICIO SOCIALE LA CAPPELLETTA

· Società Cooperativa Agricola ·

PARMIGIANO REGGIANO

Produzione e
vendita
formaggi

dal lunedì
al sabato
8.30 - 12.30
15.30 - 19.00

Via Matteotti 80
San Possidonio - Mo
T. 0535 39 084
info@lacappelletta.it
www.lacappelletta.it

CAVEZZO

CARNEVALE 2025 2 MARZO

OFFICINA **BORGHI** S.r.l.

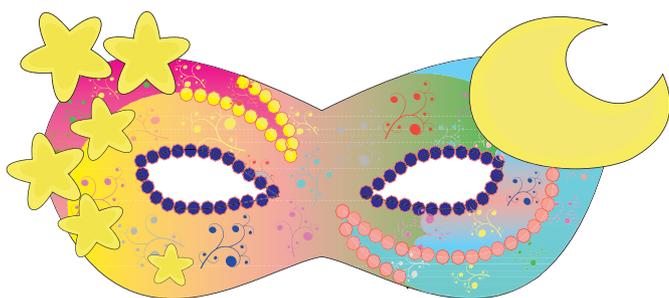
**COSTRUZIONE CARPENTERIA METALLICA
E LAVORAZIONE ACCIAIO INOX
MACCHINE PER INDUSTRIE ALIMENTARI
TAGLIO AL LASER**

Via G. Marconi, 6 - Medolla (MO)
Tel. 0535-51338
E-mail: giorgia.borghi@officinaborghi.com

CARNEVALE 2025 - DOMENICA 2 MARZO

Cavezzo si prepara a festeggiare il Carnevale con un evento ricco di colori, musica e divertimento. A partire dalle 15.30, Piazza Martiri si trasformerà in un palcoscenico di allegria per grandi e piccini. Il programma della giornata prevede:
***Concorso maschere e sfilata con le majorettes.** Date spazio alla vostra fantasia e partecipate al concorso sfoggiando i vostri costumi più originali e creativi! Ad aprire la sfilata delle maschere ci saranno le majorettes che offriranno uno spettacolo coinvolgente e dinamico!
***Area Ristoro e Dj Set** Troverete tantissime delizie dolci e salate. Durante tutta la festa musica con dj set.

***HunAnimation.** Siete pronti al carnevale dei matti? Con i ragazzi di HunAnimation il divertimento è assicurato...
***Chiacchera d'Oro.** In cucina te la cavi o sei un grande chef? Porta le tue chiacchere di carnevale al banchetto ProLoco e una giuria premierà quelle più buone!
***Tradizionale Gettito.** Non mancherà il tradizione gettito di gadget e sorprese, riservato ai bambini. La giornata si concluderà con la premiazione dei concorsi, celebrando i partecipanti più creativi ed appassionati. Un appuntamento imperdibile per vivere insieme la magia del Carnevale nel cuore di Cavezzo. In caso di maltempo, l'evento sarà rinviato a domenica 16 marzo!
Facebook: PRO LOCO Cavezzese APS



idea FOTO

Fotografie in studio
Cerimonie • Servizi Videodigitali
Restauro foto antiche e Fotoritocco

**SERVIZIO MATRIMONIO
a partire da 600 €**

San Giacomo Roncole - Mirandola (MO)
Tel. 0535.26160 - Cell. 334.1826932
i.ideafoto7237@gmail.com



CONAD

Persone oltre le cose

☀ **CAVEZZO (MO) - Via Medaglie d'Oro**
Tel. 0535-46380

☀ **MEDOLLA (MO) - Via Genova, 6**
Tel. 0535-51693

DOLCI DI CARNEVALE
Carnevale potrebbe definirsi la festa del dolce fritto, ma si tratta di una ricorrenza in cui è possibile scatenare la fantasia e sperimentare ricette divertenti, insomma... a Carnevale, ogni ricetta vale!

RUFOLI DI CARNEVALE
Ingredienti per l'impasto
550 gr di Farina 00
150 gr di Zucchero semolato
80 gr di Burro
50 ml di Succo d'arancia
4 Uova
Sale q.b.
750 ml di Olio di semi di arachidi (**per friggere**)
Zucchero a velo (**per la finitura**)

Ingredienti per il ripieno
300 gr di Biscotti secchi
100 gr di Amaretti
100 gr di Mandorle
80 ml di Rum
50 gr di Cedro candito a cubetti
20 gr di Cacao amaro in polvere

Preparazione
Raccogli i biscotti secchi spezzettati in una ciotola e versa a filo l'acqua tiepida necessaria a ridurli in poltiglia. In una terrina a parte, sbriciola gli amaretti. Aggiungi la poltiglia di biscotti e il cacao amaro. Unisci il cedro candito a cubetti.

Prosegui con le mandorle tritate. Versa il rum. Amalgama accuratamente il tutto con un cucchiaino fino a ottenere un composto piuttosto omogeneo, quindi copri con pellicola trasparente e tieni da parte. Disponi su un piano di lavoro la farina a fontana. Rompi al centro le uova e unisci un pizzico di sale. Sbatti leggermente le uova con i rebbi di una forchetta e dolcifica con lo zucchero semolato. Aggiungi il burro morbido a cubetti e unisci il succo di arancia.



SOGARI SPURGHÌ S.p.A.

di Sogari Emanuele soc. unipersonale

Via Pertini, 164 - Cavezzo (MO)
0535.47183 - 335.5205977
info@sogarispurghi.it - www.sogarispurghi.it

Lucidi e Lacci

di Nadia



Vendita: CINTURE, PORTAFOGLI, ACCESSORI SCARPE, **BORSE di PELLE**, BIGIOTTERIA e CAPPELLI UOMO / DONNA
Gioielli SPADARELLA
Riparazioni: SCARPE, BORSE e CINTURE
SOSTITUZIONI CERNIERE e BORCHIE
Lavori di sartoria



CAVEZZO (MO) - Via Voltorno, 7
340.2818071 - lucidilacci@gmail.com

CARNEVALE 2025

2 MARZO

CAVEZZO

R.F. CHOPPER

MANUTENZIONE - CUSTOMIZZAZIONE
RESTAURI - RIPARAZIONE MOTOCICLETTE



www.rfchopper.it - info@rfchopper.it

Via della Locanda 4/2 - MEDOLLA (MO)
0535.730321 - 371.3134485



GENNARI MASSIMO

FINITURE DECORATIVE

VUOI UN PREVENTIVO?
CHIAMACI!!!
Tel. 335.5914918

PULCINELLA

Tel.
351 478 1807

prodotti e sapori
della Campania

PRODOTTI FRESCHI
tutti i martedì e venerdì!
Mozzarelle, pane e altro...

Cavezzo - MO
piazza fratelli cervi, 1

Preparazione
Per prima cosa versa il latte, leggermente intiepidito, nella ciotola della planetaria; unisci il lievito secco in polvere e sciogli per bene. Versa poi lo zucchero e mescola con una frusta a mano. Aggiungi le uova e amalgama ancora. Sciogli il burro in microonde e versalo nella planetaria. Riunisci le farine in una ciotola e grattugiaci la scorza di un limone; aggiungi anche un pizzico di sale e la vanillina. Versa le polveri in un colpo solo e impasta con il gancio fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Forma una palla, trasferiscila in una ciotola, leggermente unta, e lascia lievitare in forno spento con la luce accesa per circa 1 ora. Con l'aiuto di un tarocco dividi l'impasto in pezzi

di circa 70 gr l'uno. Con le mani dai una forma sferica ai pezzi di impasto e bucali al centro, per ottenere delle ciambelle; allargale leggermente facendole roteare sul piano di lavoro infarinato. Sistema man mano i frati su una placca da forno e lasciali lievitare per almeno un'altra ora. Scalda abbondante olio in una pentola, immergi le ciambelle, poche alla volta, e friggile su entrambi i lati. Quando saranno gonfie e dorate, scolale e falle asciugare su carta assorbente da cucina. Passale infine nello zucchero. Trasferisci i frati fritti su un vassoio e servili ben caldi. Si conservano in un apposito contenitore ermetico per circa 2 giorni a temperatura ambiente.

CARROZZERIA GARUTTI

di Garutti Gianni e Gianluca snc

CAVEZZO (MO)
Via dell'Artigianato, 2
Tel. 0535 58241
garutti@autocarrozzeria.net
www.carrozzeriagarutti.it

Amalgama per bene gli ingredienti con le mani fino a ottenere un panetto morbido ed elastico. Dividi l'impasto in piccole porzioni della stessa grammatura e stendi ciascuna di queste in una sfoglia sottile. Con l'aiuto di un apposito stampino, ritaglia la pasta in tanti quadrati da circa 5 cm di lato. Disponi al centro di ogni quadratino un cucchiaino di ripieno. Ripiega la sfoglia sulla faccia, in modo da formare tanti triangoli regolari. Sigilla i bordi con i rebbi di una forchetta. Tuffa i rufioli in abbondante olio di semi bollente. Friggili per 4-5 minuti, rigirandoli spesso per farli dorare in maniera uniforme. Preleva quindi i dolcetti con un mestolo forato.

Lasciali scolare su un foglio di carta assorbente da cucina. Disponi i rufioli su un piatto da portata, spolverizzali con uno strato generoso di zucchero a velo, porta in tavola e servi. Si conservano a temperatura ambiente, sotto a una campana di vetro, per 3-4 giorni massimo.

FRATI FRITTI

Ingredienti

2 Uova
300 gr di Farina 00
300 gr di Farina Manito-ba
8 gr di lievito secco in polvere
50 gr di Burro
240 gr di Latte
1 Scorza di limone
1 Vanillina
1 pizzico di Sale
Olio di semi di arachide q.b.
30 gr di Zucchero semolato
Zucchero semolato (per la decorazione)

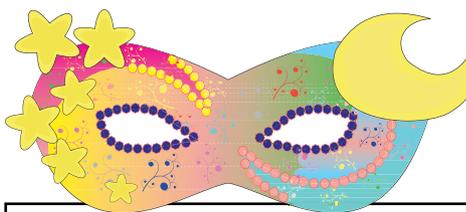
MANEGGIO RE ARTU ASD

Mandare un messaggio
ELENA: 333.5240665

Via Sant'Antonio, 104
Sant'Antonio in Mercadello (Novi di Mo)

Maneggio_re_artu

AICS CONI ANSE



CARNEVALE 2025 - DOMENICA 2 MARZO

GOLINELLI

Auto Services

VENDITA VEICOLI

- NUOVI
- KM. 0
- PLURIMARCA
- FINANZIAMENTI
- USATO GARANTITO

Autofficina Golinelli [f](https://www.facebook.com/autofficina.golinelli) [i](https://www.instagram.com/autofficina.golinelli)

CORTILE DI CARPI (MO) - STRADA ST. 468 MOTTA - LOC. PONTE MOTTA, 149
059/662707 - www.officinagolinelli.it

ASSISTENZA AUTO
SERVIZIO REVISIONI •
CENTRO GOMME •
ASSISTENZA DIESEL - BENZINA •
GPL - METANO
COLLAUDO BOMBOLE •
ASSISTENZA MULTIMARCHE •
CONVENZIONI CON AUTONOLEGGI •
ELETTRAUTO DIAGNOSTICA ELETTRONICA •
ASSISTENZA E RICARICA CLIMATIZZATORI •



Agri-Moto

MACCHINE AGRICOLE

CLAAS IBERFOLIA NELI Dondi NARDI
Kuhn GASPARDO FERABOLI MASCHIO SCS LOY
FERRI Zaccaria CANTARE MANITOU

Via Statale 12, 151/H - Medolla (MO)
Tel. 0535.53221 - www.agrimoto.it

NUOVA FILIALE
Via della Concia, 13 - Castelguelfo (BO)



ORO in EURO



**COMPRO ORO
E ARGENTO**



**GIOIELLERIA
MODERNA**

MODENA - Viale Trento Trieste, 23 - Tel. 059 235443
CARPI (MO) - Viale nicolò Biondo, 1 - Tel. 059 640498

Orario continuato dalle 9.00 alle 19.00 dal lunedì al sabato

@ oroineuromodena | www.oroineuro.it