

MIRANDOLA

PALIO DEL PETTINE

2 - 3 - 4 E 5 OTTOBRE

TALPAL
TRIVELLAZIONI

MARCO PALTRINIERI
Cell. 348 2303478

**TRIVELLAZIONI
TELEGUIDATE
MOVIMENTO TERRA**

Talpal Srl - Via Trieste, 5
Mirandola (Mo)
www.talpal.it - info@talpal.it

Azienda Agricola Solera Ivano

PRODUCIAMO:

• mele • zucche • cipolle

**CAMPAGNA
AMICA**



Via Valli 373
Gavello (MO)
0535 31454
339 2455839



Via 11 Settembre 2001, 40
Mirandola (MO)
rbscavi@libero.it

Lorenzo 335 7154685
Alfredo 335 7155082



RB Scavi s.n.c.

*Scavi e
posa cavi
in rame e fibra ottica*

Duebi
FORNITURE PER UFFICIO

- REPARTO SCUOLA
- CANCELLERIA
- CARTA - TONER
- ARREDAMENTO UFFICIO
- ARTICOLI PROMOZIONALI E REGALISTICA
- VENDITA, ASSISTENZA, MACCHINE PER UFFICIO
A COSTO COPIA

Via Statale Sud, 25 - Mirandola (MO)
0535.26589 - info@duebi.tv - www.duebi.tv

**NIENTE
PRENOTAZIONI,
NIENTE STRESS!**

**CON € 25,00
MANGI
SENZA
LIMITI**

**CHI VINCERÀ
QUESTA 11ª
EDIZIONE?**



PALIO DEL PETTINE 2 - 3 - 4 E 5 OTTOBRE

11ª edizione, presso il PalaMaccherone in via Circonvallazione Nord (ex Stazione Corriere).
Giovedì 2, venerdì 3 e sabato 4 ottobre: cena dalle 19:00
Domenica 5 ottobre: pranzo dalle 12:00 più premiazione

NIENTE PRENOTAZIONI, niente stress! Ecco come funziona l'ingresso:
* Arrivi alle casse e ti metti in fila
* Ti diamo il braccialetto ufficiale e vieni accompagnato al tavolo
* Da lì in poi... via al divertimento: vai a prendere da mangiare e intanto il vino ti arriva direttamente al tavolo. Facile, veloce, senza pensieri. Tu porta l'appetito... al resto ci pensiamo noi!
CON € 25,00 al Palio del Pettine mangi senza

limiti e con gusto! Ecco il menù che ti aspetta:
* Tutti i maccheroni delle squadre in gara;
* Bruschette e salumi tipici;
* Pere con marmellata e formaggi;
* La ciambella della tradizione (Balson);
* Caffè (incluso);
* Amari e bevande comprese.
Tutto questo, quanto vuoi, finché hai posto nel piatto... e nello stomaco! Bambini fino alle elementari? Gratis!

COS'È?
Palio del Pettine è una gara gastronomica per la contesa del miglior Maccherone al Pettine delle Valli Mirandolesi. Le frazioni della Bassa Modenese si contendono il Palio cucinando un piatto di Maccheroni al Pettine e un ragù scelto dalle frazioni in gara.

COME FUNZIONA?
Le frazioni che si con-

tendono il Palio preparano la loro ricetta dei Maccheroni al Pettine delle Valli Mirandolesi (registrati come prodotto tipico di Modena) rigorosamente fatti a mano secondo il capitolato storico ed un ragù, diverso per ogni frazione sfidante, che rispetta i prodotti e le tradizioni locali.

LA GIURIA?

I piatti, presentati in gara dalle frazioni sfidanti, sono valutati da una giuria composta da esperti gastronomici, da una giuria popolare composta da tutti i partecipanti.

LE FRAZIONI IN GARA?

Quest'anno la gara si colora più che mai!
Gavello: NERI
Mortizzuolo: ARANCIONI
San Giacomo Roncole: ROSSI
San Martino Spino: VERDI

Quarantoli: GIALLI
Cividale: AZZURRI
Le frazioni del Comune di Mirandola con i loro volenterosi concittadini, unite nel Comitato del Maccherone al Pettine delle Valli Mirandolesi, gestiscono e supportano questo prodotto tipico negli eventi gastronomici, compreso l'evento più importante dell'anno: IL PALIO DEL PETTINE!
CIVIDALE. È in gran parte distribuita lungo il viale che ora congiunge Mirandola alla stazione ferroviaria. Le origini di questa frazione sono tuttavia antiche e rinvianno alla località che qui un tempo sorgeva denominata Borghetto. Di particolare interesse risulta la chiesa dedicata a San Michele Arcangelo riedificata all'inizio del XVIII secolo. Al suo interno si erge il santuario della Beata Vergine del Borghetto contenente



Geom. Laura Baraldi
Amministratore Unico
Cell. 342.3906203

AMASTs.r.l.
Opere pubbliche - Costruzioni - Demolizioni Speciali

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

Chi lo dice che per viaggiare bisogna andare lontano?

togoloco
EMILIA-ROMAGNA IN POCHI CLICK

www.togoloco.com

@togolocoemiliaromagna