

MARANELLO

GRAN PREMIO DEL GUSTO - 5 OTTOBRE



PRODOTTI TIPICI DELLA CAMPANIA

SPUMA ANDREA e C.s.n.c.

MARANELLO (MO)

Via Tito Speri, 16
0536.941923
338.4058027

CASTELFRANCO (MO)

Via A. Costa, 24
059.921164
338.4058030

spuma.franco@gmail.com



Ditta

Venturelli Antonio & C.

S.N.C.

Intonaci premiscelati normali, alla calce naturale e da risanamento, finiture colorate per interni ed esterni, sistemi a cappotto in EPS e traspiranti

**Venturelli Massimiliano Cell. 349 3245533,
Venturelli Luca Cell. 335 5415837
Via Grizzaga n° 139 - Maranello (MO)**



CAFFETTERIA
COLAZIONI
PRANZI
APERITIVI
COMPLEANNI

Tel. 0536 1817801
Via Claudia, 52 - Maranello (MO)

GRAN PREMIO DEL GUSTO 5 OTTOBRE

La festa dei sapori tra shopping, eventi, animazioni e degustazioni, dalle 10 alle 20
Ospite speciale: chef Luca Marchini

IL PERCORSO DEL GUSTO

*Ticket per 5 degustazioni di prodotti delle eccellenze gastronomiche presenti nei diversi stand, costo: € 10,00, in vendita presso l'Info Point in Piazza Libertà
*A chi acquista il Percorso del Gusto sarà consegnato "Il passaporto" da timbrare in tutti e quattro i punti di accesso alla manifestazione per ricevere un gadget esclusivo
*Menù per celiaci presso lo stand Alice Gourmet: pasta al forno con ragù di salsiccia, acqua/bicchieri di vino, ti-

gella alla nutella. € 12,00 (è gradita la prenotazione entro e non oltre giovedì 2 ottobre tramite email: lungari stefania@libero.it)

AREA GOURMET

Piazza Libertà
*dalle ore 10,00: **La Strana Coppia**, animazione con la partecipazione di Enrico Gualdi e Sandro Damura di Radio Bruno
*ore 10,30: **Lady Chef Albarosa Zoffoli presenta: Manine in Pasta!** Farina, uova, un pizzico di fantasia... e via! Laboratorio di pasta fresca per bambini dai 5 ai 12 anni
*ore 11,00 e ore 15,00: **Parmigiano Reggiano: l'eccellenza si taglia a mano**
*Cottura del mosto per la produzione di aceto balsamico tradizionale di Modena, presso lo stand di Maranello Tipico, dove trovare l'aceto balsamico tradizionale

di Modena e il Nocino di Modena dell'associazione Il Matraccio
*ore 15,30: **Amare le Amarene.** Un viaggio nella tradizione e nell'innovazione
*ore 16,00: **Show Cooking con Lady Chef Albarosa Zoffoli.** Passatelli: l'armonia perfetta tra semplicità e sapore. Vieni a scoprire come si preparano i veri passatelli romagnoli, un piatto iconico della tradizione locale. La nostra Miss Tagliatella ti mostrerà i segreti per ottenere una consistenza perfetta e il sapore autentico di questa specialità. Con assaggio finale gratuito
*dalle ore 17,00: **Show Cooking con lo chef Luca Marchini.** Risotto al Lambrusco, pere, yogurt e crumble di nocciola. Un piatto che omaggia gli ingredienti simbolo del territorio di Maranello: l'uva e la pera, entrambi presenti nello



LA FESTA dei SAPORI tra SHOPPING, EVENTI, ANIMAZIONI e DEGUSTAZIONI



ESTETICA
MONIA

0536 920070 - 391 4164477
Via Claudia, 58 - Maranello (MO)

Caseificio San Silvestro

Società Agricola Cooperativa



PRODUZIONE e VENDITA di PARMIGIANO REGGIANO DOP

VISITE GUIDATE con DEGUSTAZIONE



Via Sinistra Guerro, 95/a
CASTELVETRO DI MODENA - 059 790301
Stabilimento n. 2 - Via Montanara, 5 - TORRE MAINA (MO)
0536 940041 - e-mail: caseificiosansilvestro@gmail.com

LE MURA immobiliare
di Massimo Richeldi e Fiammetta Giberti
www.lemuraimmobiliare.it

via Claudia Ovest, 195
Maranello (MO)
Tel. 0536 943332
Fiammetta Giberti
393 9212875



MARANELLO - NUOVA COSTRUZIONE IN CLASSE A4 in zona residenziale, a pochi passi dallo stabilimento Ferrari, prenotiamo appartamenti progettati per garantire massimo comfort e risparmio energetico. Appartamenti di VARIE TIPOLOGIE. Ascensore. Finiture di pregio e possibilità di personalizzazione; con terrazzo o giardino privato. Garage: possibilità di scegliere tra garage singolo o garage doppio. Un'opportunità ideale per chi cerca una casa moderna, efficiente e dal design curato. Consegna fine 2026. **A partire € 2750 al mq.**