MIRANDOLA

FRANCIA CORTA 15-16 NOVEMBRE



Jeep







VOLVO

Ufficio Vendite **0535.22330 - 0535.26883 -** 335.7028410 **ALLCARS** SRL

Mirandola (Mo) - Via S. Statale Nord, 24 www.novamotors.com - info@novamotors.com



AGLIANDI MANUTENZIONE - REVISION DIAGNOSI ELETTRONICHE RICARICA ARIA CONDIZIONATA RIPARAZIONI MECCANICHE CONVENZIONI CON NOLEGGI ASSISTENZA E VENDITA PNEUMATICI VENDITA ACCESSORI

VIA G. GALILEI, 21 - MIRANDOLA (MO) 0535 22545 - 348 5227891 golinellimauro@gmail.com



15-16 **Hovembre**

Hiera Mercato

di Morini Angela

Tabacchi & Affini

Via Agnini, 15 - Mirandola (Mo) - 0535.653786

OFFICINA

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

a nrand DOMENICA SERA

camere e ristorante

Via Imperiale, 5044 - frazione Ponte San Pellegrino San Felice s/P. (MO) - Tel. 0535.37078 - www.locandafiorina.it

PRANZO VELOCE DI QUALITÀ per i lavoratori MENÙ FISSO o ALLA CARTA alcuni fan d'eccezione. Se il gastronomo romano Vincenzo Agnoletti inizia infatti a inserire lo Zampone nei suoi scritti. ancora più significativi sono gli scambi epistolari fra il compositore Gioacchino Rossini e Giuseppe Bellentani, uno dei maggiori pro-

Nelle sue lettere, il padre de II barbiere di Siviglia fa espressamente richiesta di "quattro Zamponi e auattro Cotechini, il tutto della più delicata qualità".

duttori d'epoca.

Fra passato e futuro

gini i **progenitori di tutti** gono cotenna, dopo ol- singolarmente su di un La prima produzione di

Modena vengono ancora oggi preparati secondo l'antica ricetta di un si aggiungono importanti garanzie: la certificazione IGP assicura infatti che Zampone e Cotechino Modena conservino rali L'originale ricetta tradizionale, nel rispetto dei più alti standard qualitativi richiesti dalla gastronomia odierna.

www.modenaigp.it

MACCHERONE AL PETTINE DELLE VALLI MIRANDOLESI

La caratteristica fondamentale che differenzia il "Maccherone al pettine delle Valli mirandolesi" da quelli generici e dai garganelli è l'assenza delle due "punte", poiché il quadrato di pasta viene arrotolato lungo il lato assumendo la forlindrico, a differenza degli altri maccheroni che si ottengono arrotolando la pasta lungo la diagonale.

viene tagliata in quadragli insaccati che conten- ti che vengono avvolti Modena.

tre 500 anni Cotechino bastoncino di legno di Modena e Zampone faggio che viene successivamente fatto ruotare sul pettine mediante la pressione del palmo deltempo. Allo scrupoloso le mani ottenendo così rispetto della tradizione la rigatura trasversale della pasta e la saldatura dei due lembi sovrapposti.

Notizie storiche e cultu-

La nascita del maccherone al pettine è indissolubilmente legata alla lavorazione della canapa in quanto il "pettine" utilizzato per dare forma ai maccheroni è auello strumento di legno, che nei telai domestici, aveva la funzione di mantenere distanziati i fili. I pettini dei telai avevano lunghezze diverse a seconda della larghezza del tessuto che si voleva realizzare. Praticamente in ogni casa colonica era presente un telaio poiché la lavoma di un maccherone ci- razione della canapa (cannabis sativa) ha sempre rappresentato, fino dal primo millennio, una importante fonte di sostentamento econo-Considerati fin dalle ori- La sfoglia, ancora fresca, mico per le popolazioni dei territori a nord di

Check-up salute Analisi del sangue Prenotazioni CUP

> Reparto Omeopatia

Reparto Fitoterapia

Elettrocardiogramma

Holter pressorio Holter cardiaco

Intolleranze alimentari

Spirometria

Fori orecchie

Cosmesi

Teledermatologia

Noleggio dispositivi sanitari e medici



IL TUO PUNTO **DI RIFERIMENTO**

da lunedì a sabato 8.30 - 13.00 0535 21063 15.30 - 19.30

via Tabacchi, 49 Mirandola (MO)

CHIUSO