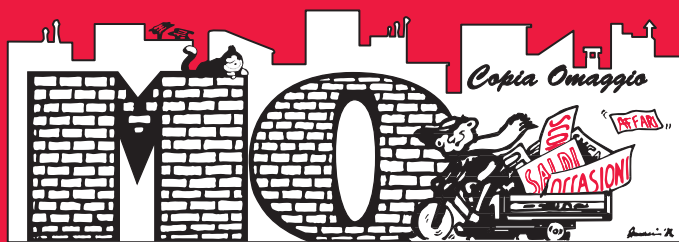


MO 975-976 dal 04-02-26 al 17-03-26



f *Giornale MO* *giornalemo.it* *giornalemomodena*



Il Ramoio

Lavorazione e Vendita

Rame Ottone Ferro battuto

Lucidatura e stagnatura: Rame, Ottone e Ferro

Vendita di casalinghi in rame

Objettistica ottone e ferro battuto

Accessori per camino



Negozio in liquidazione su tutti gli articoli
Aperto tutti i giorni solo al pomeriggio dalle 15 alle 19

Via Cristo, 12 - Sorbara (Mo) - 339 8047456
348 0036733 - lorella_masetti@yahoo.it

**CASA
FIORI**



**PICCOLI APPARTAMENTI
ANCHE PER BREVI PERIODI**

Siamo in via Fiori, 2 - Casinalbo (MO)
Per info: 348.4741299

AUTOCARROZZERIA GOZZI
di Gozzi Marcello e Gozzi Alberto

Autostyle



Tel. 051 6848282

Via Correggio, 147 - Reno Centese (FE)
E-mail: carrozzeriagozzi@libero.it

Tab28

di Morini Angela

**Tabacchi
& Affini**



Via Agnini, 15 - Mirandola (Mo)
0535.653786



**TEKNICA
STAMPI**

**COSTRUZIONE E MANUTENZIONE STAMPI
PER MATERIE PLASTICHE - ATTREZZISTA**



Teknica Stampi

Via Della Meccanica 1 - CAMPOSANTO (MO)
Tel. 0535 88324 - Cell. 347 2703192
e-mail: info@teknicastampi.it

Pasticceria Zeta dal 1971

VIA GIARDINI 650
MODENA - 059 355019

VI ASPETTIAMO
anche per colazione con le nostre brioches!
FRAPPE di CARNEVALE

NewLogic

WEB AGENCY E DIGITAL
MARKETING DAL 2001



tel. 059 251.678 - www.newlogic.it



viaggi di gruppo

GranTour Andalusia 18-24 Maggio
Crociera sul Nilo 23-30 Maggio

Canada Est 30 Maggio - 6 Giugno
Soggiorno mare in Calabria 20-28 Giugno

Provenza 27-30 Giugno
Bretagna e Normandia 4-11 Luglio

Crociera sui Fiordi Norvegesi 8-15 Agosto
Inghilterra del Sud 23-30 Agosto

viaggia con noi!

carichi a Modena - Campogalliano - Carpi - Reggio!!

contattaci!

Idee in Viaggio - Strada Pasine 52/D Suzzara (MN)
340 4937486 - 351 8779869 - debora@ideeinviaggio.it
www.ideeinviaggio.it



**AUTOCARROZZERIA
SPECIAL**

- ESTD 1963 -

AUTOCARROZZERIA SPECIAL SRL
tel. 059 55 82 02 | 338 716 81 33 | e mail: carr.special@libero.it
VIA QUATTRO PASSI 4 - FORMIGINE MO

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



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.

ARTIGIANO con esperienza decennale Responsabile cantiere, cerca lavoro come: escavatore 30/60q.li; Operatore Ruspine/Bobcat; Autista. Disponibilità di Daily 35/18 con gru, patente B, disponibilità immediata. Astenersi da altri tipi di offerte lavorative e perditempo. 339.1109056.



AFFITTI DOMANDE

CERCO APPARTAMENTO IN AFFITTO A MODENA
nelle vicinanze del Centro, sui 100 mq., arredato, con garage grande.
Nucleo famigliare una persona.
333.1331172 dalle ore 17 alle ore 20

ARREDAMENTO

LETTO singolo elettrico per anziani regolabile, alzata con telecomando, usato pochissimo. Vendo € 700,00. 350.8855936.

DIVANO in stile Barocco, con tessuto, imbottitura e struttura in legno in ottimo stato. Circa 2 posti ampi. Misure: 147x97x64,5cm di profondità. Vendo € 130,00 trattabili. 339.4466694.

POLTRONA elegante e vintage, con schienale alto 115cm. Legno massello e tessuto di alta qualità. Ottime condizioni, vendo € 60,00 trattabili, affare! 339.4466694.

SEDIA d'epoca in ottone antico, seduta imbottita con tessuto di pregio. Altezza 111cm x 38cm di profondità. Vendo € 50,00 trattabili. 339.4466694.

4 SGABELLI in ferro: 2 con seduta in legno e 2 con fondo in paglia di Vienna. Altezza 80cm, profondità seduta 35cm, buone condizioni. Vendo € 25,00 cadauno trattabili. 339.4466694.

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

SEDIA da ufficio, in pelle nera, buone condizioni. Altezza 80cm, larghezza 50cm, altezza seduta 40cm. Vendo € 28,00 trattabili. 339.4466694.

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

4 SEDIE impagliate, vendo. 331.5930583.

SEDIA antica particolare, in legno, epoca 1500. Buone condizioni, seduta e schienale imbottiti in pelle. Vendo € 130,00 trattabili. 339.4466694.

COMPLEMENTI D'ARREDO

MACCHINA per fare il pane marca Severin, in plastica resistente colore bianco e interno in acciaio. Vendo € 30,00 trattabili. 339.4466694.

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.

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

FRIGO a pozzetto, capacità 100lt, vendo. 331.5930583.

RUBINETTO a muro, cromo, nuovo, Mamoli. Vendo € 110,00. WhatsApp 340.5323876.

APPLIQUE in ferro battuto dorato, a una luce, ottime condizioni. Con portalampada in vetro di Murano a forma di fiore. Vendo € 15,00 trattabili. 339.4466694.

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

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

MATERASSO matrimoniale, 160x190, usato ma buone condizioni. Tipo climatizzato, sanitario, ortopedico, a molle, lato invernale e lato estivo. Vendo € 90,00 trattabili. 339.4466694.

TENDE per porta, vari tessuti e misure, utilizzabili anche per oscuramento. Ottime condizioni, vendo € 30,00 trattabili. 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. Vendo € 130,00 trattabili. 339.4466694.

REGALO cristalliera stile Inglese. 338.7159635.



AUTO

BMW 320d Touring, anno 2007, in uso ed in discrete condizioni, 235.000km, vendo € 1.200,00 trattabili. 353.4921752.

ACQUISTO DA PRIVATI AUTO anche fuoristrada MOTO e FURGONI USATI (anche incidentati)

puntocosta@gmail.com - 338-2369398



ABBIGLIAMENTO

BORSA Borbonese nera, in pelle, vendo € 60,00. 328.2495381.

ABITO da sposa vintage del 1956, adatto ad una donna alta 1,60-1,65, taglia 40-42, realizzato completamente a mano, lavoro artigianale in raso con inserto in pizzo. Ritiro in Sassuolo o Modena. Vendo € 500,00. 338.4758010.

STIVALETTI Tod's, numero 38,5, da donna, vendo. 328.2495381.

PELLICCE di visone, molte belle, privato vende a Modena. Dalle 17.00 alle 20.00, 333.1331172.

COLLEZIONISMO

CERCO vecchie insegne luminose da bar anni '50, con scritto: gelati, Totocalcio, biliardi, ecc. Solamente da unico proprietario. 347.4679291.

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.

8 FUMETTI: Monello n. 34 del 20/08/64; Topolino Albi della Rosa n. 306 del 18/09/60 e n. 341 del 21/05/61; albo di Topolino n. 740 del 12/01/69; Topolino n. 337 del 13/05/62; Nembo Kid n. 505 del 19/12/65; Capitano Miki n. 196 del 27/03/66 e senza numero fine anni '50. Vendo tutto € 100,00. 338.5996255.

CERCO vecchi manifesti pubblicitari grandi anni '50, di località turistiche di villeggiatura oppure di pubblicità (birrerie, cioccolato, acqua minerale, vestiti). Solamente da unico proprietario. 347.4679291.

BICICLETTE

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

BICICLETTA Graziella da donna, nera, in buone condizioni, vendo € 80,00. 370.3631080.

MOTOCICLI

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

SCOOTER Piaggio Liberty 50, vendo. 331.5930583.

ACQUISTO: Vespa, Lambretta, moto d'epoca. In qualunque stato, anche per uso ricambi, con o senza documenti. Pagamento immediato. 342.5758002.

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

Giornale MO

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

LO SPORT illustrato 1952, settimanale della Gazzetta dello Sport, in volume rilegato, contiene circa 25 numeri da giugno a dicembre 1952. Vendo € 60,00. 338.5996255.

PRETI, antichi scaldini da letto, in legno, 4 pezzi, vendo € 5,00 l'uno. 338.5996255.

FOTO moto, anni '50 con autografo, rare, formato grande. Giuseppe Colnago su Gilera 22,5x17cm; Giulio Galbiati fotocomposizione in grande cartolina 26x20cm; pilota campione d'Italia 1950 classe 500 e campione di Cross anno 1951. Vendo € 50,00. 338.5996255.

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.

CERCO oggetti vecchi di osteria anni '50, tipo: macinini da caffè con sopra la tramoggia di vetro, tritaggiaccio spremiagrumi in acciaio, macchine da caffè con pistoni esterni in acciaio, lamiere pubblicitarie smaltate, listini prezzi neri. 347.4679291.

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

CERCO un vecchio motorino da cross, marche: Ancilotti, Aspress, Beta, Caballero, Swm, Mondial, Ktm, di qualsiasi cilindrata, con colore originale dell'epoca. 347.4679291.

CERCO una vecchia macchina da caffè di osteria anni '50, tutta in acciaio, che funzionava anche a gas, anche non funzionante. 347.4679291.

FISARMONICHE vendesì

Paolo Soprani
a bottoni
madreperla, 120
bassi, revisionata di
nuovo, € 1.200,00

Vaccari Fratelli
a bottoni madreperla,
120 bassi alla
modenese, 4° e 5°,
come nuova.
€ 500,00

376.0349357
338.3383658

RETE IN LEGNO ELETTRICA



80x195, come nuova acquistata nel 2023 a € 510
VENDO a € 250 (Ritiro a Modena)

347 1458895

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

IMPORTANTE collezione di libri e dischi in vinile, vendo. WhatsApp 351.1284029.

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

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

BOTTIGLIE liquori di ogni tipo ed età, anche non più bevibili, compro per collezione privata, massima serietà, ritiro di persona. 335.5875454.

CERCO un vecchio orologio da ufficio di marca Solari, di colore grigio, con le lettere interne che girano, anche non funzionante. 347.4679291.

OROLOGIO Cartier donna linea "Must de Cartier". Autentico secondo polso da uniproprietario. Cassa in argento vermeil. Quadrante madreperla bianco. Cifre arabe applicate in oro vermeil. Splendida fibbia deployante. Condizioni perfette, senza sorprese, vendo. 335.6981630.

CERCO un vecchio trattore agricolo anni '60, con colore originale, marche: Schluter, Fendt, Styer, Lamborghini, Porsche, Massey, Ferguson, Orsi, Landini. 347.4679291.

OPERE d'arte di affermati pittori del '900, vendo. WhatsApp 351.1284029.

QUOTIDIANI del 1945: 35 numeri dell'Unità Democratica, organo del Cln di Modena; 2 Corriere dell'Emilia; 2 Giornale dell'Emilia; 2 Osservatore Romano; 1 Popolo Sovrano e 1 Corriere

dell'Informazione. Vendo tutto € 100,00. 338.5996255.

LIBRI, fumetti e riviste d'epoca, album figurine, almanacchi calcio, cartoline, francobolli, materiale cartaceo e abbigliamento, autografato e non, di calcio, volley, Schumacher, Vasco, Diabolik, foto, poster, santini. Vendo, 389.5414377.

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

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

30 FIGURINE di aerei, anni '60, non adesive. Era un'edizione Sidam non in vendita, dei primi anni '60. Vendo € 70,00. 338.5996255.

OROLOGIO donna Baume & Mercier collezione "Linea". Acciaio, quadrante bianco. Un autentico "secondo polso", da uniproprietario. Condizioni ottime, senza sorprese. Set completo, vendo. 335.6981630.

ELETTRONICA

MACCHINA fotografica Canon Powershot A720is, dotata di sensore di immagine da 8 megapixel e di un obiettivo con zoom ottico 6x. Condizioni ottime, in confezione originale, con tutti gli accessori mai utilizzati. Vendo € 140,00 trattabili. 339.4466694.

TASTIERE e mouse per pc, usati ma in ottime condizioni. Alcune con connessione Usb e altre con connettore Ps2. Vendo € 7,00 cadauno trattabili. 339.4466694.

DECODER digitale terrestre, di varie marche, nuovi e seminuovi, con telecomando. Vendo € 15,00 trattabili. 339.4466694.

COPPIA di casse amplificate Db Cromo 10A, vendo causa inutilizzo. 338.7683590.

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

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

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.

SMARTPHONE Apple iPhone 7 Plus 32 GB Black Matt (pari al nuovo) perfettamente funzionante, da collezione e full set. Dotato di documento d'acquisto unico proprietario e confezione con dotazione originale. WhatsApp 351.1284029.

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

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

DA VIDEONOLEGGIO chiuso vendo 80 videocassette Vhs per adulti, € 2,00 cadauna più € 5,00 fisse per ogni spedizione. € 100,00 a chi le compra tutte insieme. Solo WhatsApp o Sms, 320.7533260.

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

DISCHI in vinile, Cd e Musicassette compro, tutti i generi. 333.3760081.

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

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

RAMPONI REGOLABILI

12 punte semiautomatici Grivel più **SCARPONI NEPAL** Extreme, numero 44



€ 200,00
338 3569138
Marco

MISCELATORE monocomando per bidet o lavandino, disponibili 2 modelli, usati ma in buone condizioni. Vendo € 40,00 trattabili. 339.4466694.

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

TORCHIO per uva Bosello-Sardara, vendo € 250,00. WhatsApp 340.5323876.

ATTREZZATURA per cocktails: fabbricatore ghiaccio, tritaggiaccio, frullatore Trevi ed altri, vendo. WhatsApp 340.5323876.

COLLEZIONE 10 uscite Le grandi salite del ciclismo. Con dvd originali di filmati storici e fascicolo a schede, ancora imballati. Vendo € 50,00 trattabili. 339.4466694.

PIANTE in vaso bellissime, di diversi tipi e dimensioni, perfette sia in giardino che in appartamento. Vendo a prezzo da concordare. 339.4466694.

VALIGETTA beauty case con rotelle più una valigia grande. Nuove, mai usate. 333.8621907.

ATTREZZATURA COMPLETA PER PIZZERIA DA ASPORTO, vendo.
333.4338847

ATTREZZO ginnico, per effettuare vari esercizi a terra per il corpo, vendo € 50,00. 348.2801444.

CRONOTERMOSTATO da parete Vemer Mithos Ve328100 bianco, a programmazione settimanale. Buone condizioni, vendo € 30,00 trattabili. 339.4466694.



INCONTRI

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

AMICIZIE E RELAZIONI

CERCO signore gentile e onesto per un'amicizia sincera. Età massima 75 anni, Modena. 370.3631080.

60ENNE separato in casa, alto 1.80, dicono bello e molto giovanile, palestrato, dolcissimo e romantico, cerca una donna, possibilmente di giovane età, piacevole, dolcissima e semplice, per offrirle tanto amore e altro. 366.3531585.

60ENNE convinto che nella vita la bellezza non sia tutto, cerca ragazza seriamente interessata a costruire un rapporto di coppia basato sulla serietà, sull'onestà e sulla lealtà. La vita è troppo bella per sprecarla, un bacio a chi ama la vita! Scrivi alla C.I. AY4786389, fermo posta, Corlo di Formigine (MO) 41043.

PENSIONATO modenese, sportivo e autonomo, cerca una compagna libera e amante della vita, per una seria convivenza. 327.6822166.



NON TI ABBIAMO VISTO IN MEZZO AI NOSTRI FOLLOWER... CORRI A CONTROLLARE!



f Giornale MO

MO 975 COSA TROVI?

NONANTOLA
68° CARNEVALE DEI RAGAZZI
15 FEBBRAIO
a pagina 4

FINALE E.
48° CARNEVALE DEI BAMBINI
8 E 15 FEBBRAIO
a pagina 5 - 6 - 7

CASTELVETRO
43° CARNEVALE DI SOLIGNANO
8 FEBBRAIO
a pagina 8

FORMIGINE
68° CARNEVALE DEI RAGAZZI
12-15-17 FEBBRAIO
a pagina 9 - 10 - 11

CASTELFRANCO EMILIA
CIOCCO C'E'
7-8 FEBBRAIO &
55° CARNEVALE DEI RAGAZZI DI PIUMAZZO
15 E 22 FEBBRAIO
a pagina 12 - 13

CAMPOGALLIANO
57° CARNEVALE DI CAMPOGALLIANO
15 FEBBRAIO
a pagina 14 - 15

SAN VALENTINO
a pagina 16

Seguici su **f**
Diventa nostro follower **i**

NONANTOLA

68° CARNEVALE DEI RAGAZZI - 15 FEBBRAIO

AUTOFFICINA MOLINARI sas

348 9568898

Via Copernico 91 - Nonantola (MO)
Tel. 059 547835
molinari.sassi@legalmail.it

ERRE-PI

LAVORAZIONI MECCANICHE

www.errepisas.net
Via L. Da Vinci, 41 - Nonantola (MO)
Tel. 059 545146 - info@errepis.srl



Via di Mezzo, 96/2 - Tel. 059 545737
Nonantola (MO)
Via Sant'Agata, 84 - Tel. 051 6800209
Crevalcore (BO)



DOVE IL METALLO PRENDE FORMA



NUOVO SITO: www.omritaly.com

Via Nicolò Copernico, 114/116
Nonantola (MO)
059 546776
commerciale@omritaly.com

68° CARNEVALE DEI RAGAZZI DOMENICA 15 FEBBRAIO

Compie quest'anno 68 anni e..... li porta benissimo!

È il Carnevale dei Ragazzi di Nonantola, la cui 68a Edizione si terrà Domenica 15 Febbraio.

A partire dalle ore 14,00 e sino alle ore 17,30 Nonantola si animerà improvvisamente, lasciandosi incantare dall'atmosfera gioiosa e divertente, come solo il Carnevale sa regalare con musica e stand gastronomici.

A rapire l'occhio saranno soprattutto i colora-

tissimi e stravaganti carri allegorici che sfileranno per le vie del paese. Passate parola e riempite le strade di Nonantola, domenica 15 Febbraio!!!

Possibilità di recupero in caso di pioggia il 22 febbraio o il 1° marzo.

Il Carnevale dei Ragazzi di Nonantola è iniziato nel 1956 al cinema Arena di Nonantola.

Si iniziava con una sfilata per le vie del paese e si concludeva con uno spettacolo teatrale.

Dopo qualche anno iniziarono le sfilate dei carri. Quest'anno l'edizione sarà la numero 68 e non la 70a causa Covid, con il fermo di 2 anni.

In collaborazione con il Comitato Carnevale, l'Associazione di Volontariato VPCN sarà presente con il proprio punto ristoro aperto a tutta la cittadinanza dalle 10.00 alle 18.00.

Troverete: gnocco fritto caldo e patatine fritte.

Un momento di festa e convivialità per grandi e piccoli. Il ricavato sarà destinato a sostenere le attività di volontariato sul territorio.

Vi aspettiamo numerosi per festeggiare il Carnevale insieme!



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. 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. Ripegi la

sfoglia sulla farcia, in modo da formare tanti triangoli regolari. Sigilla i bordi con i rebbi di una forchetta. Tuffa i rufoli 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 rufoli 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.

Facebook: Comitato Carnevale di Nonantola



NUOVA S.P.Z. SRL

AUTOMAZIONI E MACCHINE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE
OFFICINA MECCANICA - LAVORAZIONI IN ACCIAIO INOX

Via Leonardo da Vinci, 43/47 - NONANTOLA (MO)
Tel. 059 549060
info@nuova-spz.it - www.nuova-spz.it



Via Galileo Galilei, 50-50/A
Nonantola (MO)
Tel. 059.547112
info@meccanicansaloni.it



FERRAMENTA GIARDINO
SANFELICIANA
ANTINFORTUNISTICA

Via Lavacchi, 1498
 SAN FELICE s/P (MO)
 0535 84903
 www.ferramentasanfeliciano.it

PUNTOVERDE
 MACCHINE PER GIARDINAGGIO
 VENDITA E ASSISTENZA

JOLLI SERVICE s.r.l.
DEPOSITO C/TERZI
GESTIONE MAGAZZINI
LOGISTICA

Via Lavacchi, 1546 - San Felice s/P (MO)
 Tel. 0535 82953 - Cell. 335 5433006 - info@jolliservice.it

48° CARNEVALE DEI BAMBINI DI FINALE EMILIA 8 E 15 FEBBRAIO

LA PRIMA GIORNATA È STATA L'1 FEBBRAIO

È ancora una volta tempo di carnevale!!! Tempo di ritrovare quel naturale entusiasmo che coinvolge tutto Finale nel periodo più divertente dell'anno. Divertimento, arte e goliardia torneranno a riempire le vie e le piazze della nostra città, in una vera e propria esplosione di colori e musica, centrifugando emozioni e problemi che per alcune ore potremo lasciare a casa. Parlare del Carnevale dei Bambini finalese è sempre molto impegnativo perché si corre il rischio di dimenticare qualche aspetto, di non vedere le sfumature di un evento che possiamo tranquillamente definire uno degli eventi cardine della nostra zona, per numero di visitatori e per quantità di persone coinvolte nella sua realizzazione. Il programma non si discosterà di molto dagli anni precedenti, con i carri e

il trenino a disposizione dei piccoli ospiti, il tradizionale "gettito" di giochi, dolciumi e coriandoli e la lotteria per premiare i più fortunati. Il percorso dei carri ricomincerà quello degli ultimi anni, utilizzando come punto principale i giardini De Gasperi. Finale apre quindi le sue porte ai visitatori presentando il suo Carnevale: invitiamo tutti dunque, grandi e piccini, a partecipare alla nostra grande festa ed a lasciarsi trasportare dall'allegria e dalla spensieratezza del 48° Carnevale dei Bambini!!!

Le sfilate inizieranno alle 14,00-14,30, in caso di maltempo, saranno rinviate alle domeniche successive.

Tre giornate di divertimento, in un clima familiare, con sfilate di carri allegorici e i protagonisti di sempre: i bambini. Ed in ossequio alla consolidata tradizione, non è previsto un biglietto di entrata ma la possibilità di una libera offerta a sostegno della manifestazione. E per i più piccini? C'è il trenino lillipuziano con i suoi quat-

tro vagoni, pronto ad ospitarli!!!

Allora bambini: tutti a Finale Emilia!!!

Il Comitato Carnevale organizza da ormai 48 anni quella che viene ritenuta la maggiore manifestazione del genere a livello provinciale: il Carnevale dei Bambini di Finale Emilia. Il primo Carnevale dei Bambini di Finale Emilia si è svolto 50 anni fa, ereditando la tradizione delle sfilate dei carri, organizzate dalla Parrocchia per alcuni anni, a partire dal 1955. In realtà, però, l'edizione che si svolgerà nel 2026 sarà la 48°, perché negli anni 2021 e 2022, a causa del Covid, l'evento non ha avuto luogo. Si tratta di una festa, con corsi mascherati proiettati per le ultime domeniche prima della quaresima, interamente dedicata ai più piccoli, liberi di salire sui carri allegorici dove gli incaricati mettono a loro disposizione coriandoli e dolciumi da "lanciare" al pubblico. È un momento di aggregazione e svago anche per le famiglie, in un ambiente sereno e alle-

FINALE EMILIA

48° CARNEVALE DEI BAMBINI - 8 E 15 FEBBRAIO

Cucina Tradizionale **Cucina Vegana**

PASTA • FRESCA

La Nonnina
Home Restaurant

Pasta fresca e
Secondi piatti della tradizione
e Cucina VEGANA

PRENOTA AL 327 9626935
 ➔ Consegna anche domicilio ➔
 Ci trovi a XII Morelli (FE) Via Busi 7

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

AUTOPRO SERVICE s.n.c.
 Di Frageri Mirko - Bregoli Alessandro

OFFICINA - ELETTROAUTO
MANUTENZIONE GPL METANO
CAMBIO GOMME
MANUTENZIONE CAMBI AUTOMATICI
INSTALLAZIONE GANCI TRAINO

Via Del Lavoro, 7 - Casumaro (FE)
 mail@autoproservice.it
 Tel. 051 6849548
 351 9142103

Gruppo abyta
Immobiliare

www.abytaimmobiliare.it

Conosci il valore della tua casa?
Valutazioni gratuite
e senza impegno

Studio Millenium s.r.l.
 Via G. Agnini, 3 - FINALE EMILIA (MO)
 0535/780072 - finale@abytaimmobiliare.it

Presenti nel territorio dal 1995

Tutto Revisioni
 Società Consortile Responsabilità Limitata

AUTO - FURGONI
CICLOMOTORI - MOTO
QUADRICICLI - TRE RUOTE

Tel. 0535 780428

Via F.lli Rosselli, 21 - Finale E. (MO)
 tuttorevisioni@tiscali.it

8-15 FEBBRAIO
CARNEVALE DEI BAMBINI

GIRA PAGINA... IL PROGRAMMA CONTINUA!

FINALE EMILIA

48° CARNEVALE DEI BAMBINI - 8 E 15 FEBBRAIO

Via per Camposanto 7/b
Finale E. (MO)
328 9684473



www.lucagarden.it

PROGETTAZIONE, REALIZZAZIONE
E MANUTENZIONE: PARCHI,
TERRAZZI E GIARDINI.

L'IMBIANCHINO di Mattioli Marco

TINTEGGIATURA INTERNA ED ESTERNA
INDUSTRIALE E CIVILE

TRATTAMENTI CERTIFICATI
ANTIMUFFA E ANTIALGA

DECORAZIONI ED EFFETTI
ANTICHI E MODERNI



MARCO 340 5611398 ENRICO 347 8319857

info@limbianchino.eu - www.limbianchino.eu

PREVENTIVI SENZA IMPEGNO

CON WIND3
DA SEMPRE
CONNETTIAMO
LA TUA VITA
DA OGGI TI DIAMO
ANCHE ENERGIA CON LUCE E GAS

WINDTRE

FASTWEB
Energia
MENO
CONSUMI
PIÙ RISPARMI
offerte a canone fisso

Vodafone

VI RINGRAZIAMO
PER LA VOSTRA FIDUCIA
LUCIO E STAFF

FINALE EMILIA (MO)
CORSO G. MAZZINI 13/D
0535.780109



**8-15
FEBBRAIO
CARNEVALE
DEI BAMBINI
DI
FINALE
EMILIA**

gro, lontano da eccessi di sorta.

I carri allegorici: grosse costruzioni in ferro, legno e cartapesta che misurano dodici metri di lunghezza e raggiungono un'altezza di cinque metri. I volontari lavorano a detto allestimento da settembre a gennaio, principalmente negli orari serali (in quanto di giorno impegnati al lavoro), all'interno dei ca-

pannoni. In quel luogo si fondono quindi diverse mansioni, dal fabbro al falegname, dall'elettricista al decoratore... I volontari si suddividono in gruppi, ciascuno dei quali si dedica alla costruzione di un carro, i cui temi spaziano nei tanti argomenti cari ai bambini. Oltre i carri allegorici sfilano gruppi di maschere a piedi ed altri gruppi folcloristici provenienti dalle zone limi-

trofe così come pure, in qualche caso, da oltre Regione. Nelle piazze interessate al passaggio del corteo altri gruppi di volontari propongono frittelle e gnocchi fritti, prodotti tipici locali.

FB: Carnevale di Finale Emilia

Carnevale potrebbe definirsi la festa del dolce fritto, ma si tratta di una ricorrenza in cui è possibile scatenare la fanta-

sia e sperimentare ricette divertenti, insomma... **A CARNEVALE, OGNI RICETTA VALE!**

FRATI FRITTI

Ingredienti

2 Uova
300 gr di Farina 00
300 gr di Farina Manito
8 gr di lievito secco in polvere
50 gr di Burro
240 gr di Latte
1 Scorza di limone
1 Vanillina



B.M. Commercio S.r.l.s.
Veicoli, Rottami & Metalli

**RITIRIAMO
FERRO e METALLI**

**ACQUISTIAMO e
VENDIAMO AUTO,
MACCHINE UTENSILI
e ATTREZZATURE**

**GESTIAMO STOCK
e FALLIMENTI**



328.1863314 - bmcommercio.m@gmail.com

Via per Modena, 109/N - Massa Finalese (MO) - www.bmcommercio.com



Gabrielli e Osti srl

LATTONIERI

LATTONERIA - LINEE VITA
SMALTIMENTO AMIANTO - IMPERMEABILIZZAZIONI
COPERTURE DI OGNI TIPO - PIATTAFORME AEREE

CONTATTACI:

☎ 0376-616674

📍 San Giacomo delle Segnate (MN)

✉ info@lattonierigabrielliosti.it



FINALE EMILIA

48° CARNEVALE DEI BAMBINI - 8 E 15 FEBBRAIO



Impresa edile
specializzata
in progettazione
e realizzazione
chiavi in mano.



Ristrutturazioni | Costruzioni civili e industriali
Impermeabilizzazioni | Coperture
Manutenzione e pronto intervento
Strutture in legno | Isolamenti termici
Lattonerie civili e industriali | Tinteggio

Via Abbà e Motto, 7/1 - Finale Emilia (MO)
0535.1931966 - 333.3309642
emil.costruzioni@gmail.com
www.emilcostruzioni.it

CARRI IN SFILATA

Carten & Collen: GLI SQUATTRINATI
One Pièce: IL RITORNO DI COCCO BILL
Quelli di Massa: I PIRATI DELLO SPRITZ
Il Millennio: VACANZE SUL MOTE ROSA

An al so brisa:

**CARS, MOTORI
RUGGENTI**

I Nuovi Giovani:
**MALEFICA E IL REGNO
DEL FUOCO**

Comitato Carnevale:
**IL TRENINO "VIENI SU E
DIAMOCI DEL TU"**



OFFICINA AUTORIPARAZIONI

A.M.

di Marchesi Andrea s.n.c.



LAVAGGIO
CAMBI AUTOMATICI
TRATTAMENTO
CON IDROGENO
H2 BLASTER

Via Degli Artisti, 97 - San Felice s/P. (MO)
Tel. 0535.85393

Gmt

SRL
VERNICIATURA A POLVERE

Via per Camposanto, 15/f
Finale Emilia (MO)
0535 98306

Commerciale:
mauro.testi@gmtverniciatura.it
338 2125704

1 pizzico di Sale
Olio di semi di arachide
q.b.

30 gr di Zucchero semolato

Zucchero semolato (per la decorazione)

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 da 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 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.



LC NCC
di Lorenzo Covizzi

9 POSTI

**SERVIZIO DI NOLEGGIO
CON CONDUCENTE**
(aziende e privati) da-per
Aeroporti / Stazioni Ferroviarie
Hotel/B&B/Lavoro/Cene
Divertimento/Strutture di cura

**RITAGLIAMI e
CONSERVAMI**

349 3471326
www.lcncc.com
info@lcncc.com



**ASSICURAZIONI
E INVESTIMENTI**



Tutela legale

**ASS.NI PICCHIONI E MOLINARI SNC
INTERMEDIARIO ASSICURATIVO**

FINALE EMILIA (MO)

Via per Modena, 32/L - Tel. 0535.91795

CREVALCORE (BO)

Via Roma, 61 - Tel. 051.983566

E-mail: ag3300@axa-agenzie.it

l'Ascolto

Dr.ssa Federica Zurlo
Laureata in Tecniche Audioprotesiche
Metodiche e tecnologie per l'udito
Esperta in trattamento dell'acufene

- Assistenza a domicilio
- Prova gratuita dell'udito
- Riparazione protesi multimarca
- Counselor relazionale

Cell. 338.266.46.49

Email: federicam.zurlo@gmail.com
Via per Ferrara, 167/1 - CASUMARO - Finale E. (MO)
Siamo presenti anche a Medolla (MO)

**GRILL
KEBAB**

ORARIO
CONTINUATO
dalle 11
alle 24

ANCHE
CONSEGNE
A DOMICILIO

SALA
INTERNA



📍 VIA DELLA ROTTA, 9C - FINALE E. - MO - ☎ 342 7432160

PROGETTO CASA

**PAVIMENTI - RIVESTIMENTI
ARREDO BAGNO - PARQUET**

0535-92950 - 393-2257992

info@progettocasafinale.it
Via Galimberti, 11 - Finale Emilia (MO)

CASTELVETRO

43° CARNEVALE DI SOLIGNANO - 8 FEBBRAIO



WORKINGRES SRL

LAVORAZIONI DI CERAMICA

Via Montanara 28/30 - Castelvetro di Modena (MO)
Cell. 348 47 27 833 - infoworkingres@gmail.com



IMPRESA FRATELLI
ORLANDI
fratelliorlandi.it

Via Per Modena, 24 • Castelvetro (MO)
Tel. 059.790059



Assicurazioni Vecchiè S.a.s.
CONSULENZA ASSICURATIVA

Vecchiè Geom. Marco
vecchieass@virgilio.it
Cell. 333.1009996

Agenzia di Maranello (MO)
Piazza Unità D'Italia, 18
Tel. 0536.941028

Sub-Agenzia di Castelvetro (MO)
Via Sinistra Guerro, 5

SpesaFresca

FRESCHI E
CONVENIENTI

di Cariello Mariano

Specialità:
CARNI - SALUMI - FORMAGGI

Viale Piave, 8/c - Tel. 059/797541
Solignano di Castelvetro (MO)

MARMOGRAFICA S.r.l.

DI STEFANO E MONICA
CEMENTISTI DAL 1996



MANUFATTI in GRANIGLIA e CEMENTO
SELMi tel. 392 9823670

Via per Modena, 152/154 - Loc. Settecani
Castelvetro (Mo) - info@marmografica.com

43° CARNEVALE DI SOLIGNANO
DOMENICA 8 FEBBRAIO

PARATA DEI CARRI
MASCHERATI
SPETTACOLI
CUCINA LOCALE

Alle ore 11:00 ESIBIZIONE CANORA
dei bambini delle scuole locali

Dalle ore 11:30 lo **STAND GASTRONOMICO** ristorante con deliziose specialità locali preparate sul momento, Polenta, Gramigna al Ragù, gnocco Fritto, Salumi Locali, Patatine Fritte, Vin Brulè e le immancabili Frittelle di Baccalà

Nel pomeriggio dalle ore 14:30 la **TRADIZIONALE PARATA MASCHERATA** con carri allegorici, maschere, figuranti con la straordinaria partecipazione del **CORPO BANDISTICO PARMEGGIANI**

Lo showman **ROMANO CARNEVALI** presenterà e animerà tanti spettacoli d'attrazione e condurrà le premiazioni per i carri e soggetti mascherati

... e ancora spettacoli e intrattenimento per i bambini con i **CLOWN DI CORSIA VIP MO** e i ballerini e frustatori del **GRUPPO FOLKLORISTICO CITTÀ DI VIGNOLA**

IN CASO DI MALTEMPO
la manifestazione sarà rinviata
alla domenica successiva

FB:
Carnevale DI Solignano



68° CARNEVALE DEI RAGAZZI - 12-15-17 FEBBRAIO

FORMIGINE

68° EDIZIONE DEL CARNEVALE DEI RAGAZZI 12-15-17 FEBBRAIO

GIOVEDÌ 12/02

*dalle 9.30 alle 18.00
Piazza Calcagnini
DEGUSTAZIONE delle "Frittelle di baccalà", della "Cherseinta" (gnocco fritto) e patate fritte

*Ore 12.00
Piazza Calcagnini
DEGUSTAZIONE di graminia con la salsiccia e "Cherseinta" (gnocco fritto)

*Ore 14.00-17.00
Piazza Calcagnini
ANIMAZIONE MUSICALE con Dj Ans

*Ore 14.00-17.00
Piazza Calcagnini
ANIMAZIONE per bambini

*Ore 16.30, 17.00, 17.30, 18.00
Castello di Formigine

INTRECCI DI COLORI. Crea la tua decorazione scherzosa! Atelier crea-

tivo per bambini 5 - 10 anni. Ingresso gratuito fino ad esaurimento posti, prenotazione consigliata: castello@comune.formigine.mo.it

VENERDÌ 13/02

*Ore 17.00
Biblioteca Matilda
A CARNEVALE OGNI STORIA VALE. Pomeriggio di narrazioni per bambini 4 - 8 anni, Vi aspettiamo mascherati! Su prenotazione: biblio.formigine.mo.it; 059.416356

SABATO 14/02

*dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 19.00
Castello di Formigine
APERTURA DEL MUSEO DEL CASTELLO. Ingresso gratuito fino ad esaurimento posti
*Ore 16.00
Castello di Formigine
CHE FINE HA FATTO MARCO PIO? Un percorso animato alla ricerca del signore del Ca-

stello e, a seguire, un simpatico laboratorio creativo! Ingresso gratuito fino ad esaurimento posti, prenotazione obbligatoria: castello@comune.formigine.mo.it

DOMENICA 15/02

*Dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 19.00
Castello di Formigine

APERTURA DEL MUSEO DEL CASTELLO. Ingresso gratuito fino ad esaurimento posti

*Ore 10.00-13.00
Castello di Formigine

MASCHERINE AL CASTELLO. 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 9.00
Via San Francesco
FIERA

*Dalle ore 10.00
Centro storico
DEGUSTAZIONE delle

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

*Dalle ore 11.00
Centro storico

BIVACCO DEGLI ZINGARI di Formigine e degustazione di piatti tipici

*Ore 12.00
Centro storico

DEGUSTAZIONE della polenta con salsiccia (oltre al menù del mattino)

*Ore 14.00
Centro storico

CORSO MASCHERATO

con la Famiglia Pavironica e con il Re e la Regina del Carnevale. Partecipazione straordinaria de La Strana Coppia di Radio Bruno e della Banda musicale Istituto Carlo Sigonio, Gruppo Cuore Batticuore Avap Formigine

*Dalle 14.00 alle 17.00
Centro storico

ANIMAZIONE MUSICALE con Dj Ans

*Ore 16.00
Centro storico

BAR ALEX

SIAMO APERTI FINO ALLE 23.00
dal Lunedì al Sabato

Bar - Tabaccheria

Lotto, Superenalotto, Servizi Lis, Servizi Mooney, Pago Pa, bollettini, servizio ritiro e spedizione pacchi.

Formigine (MO) - via A. Grandi, 158/C
Tel. 059.556662



**GIRA PAGINA...
IL PROGRAMMA
DEL CARNEVALE
CONTINUA!**

LIRI

POLISTUDIO MEDICO



Doctolib



MioDottore

**Dal 2020 un'idea ed un progetto
per offrire un servizio sanitario
di prim'ordine.**

Oculistica e Chirurgia con il Dott. Livio Pagliani

Reumatologia con il Dott. Marco Ghini

Tel. 059 872 6171
segreteria@lirisrl.com
via Grazia Deledda 20 - Formigine (MO)

Dr. Livio Pagliani
MEDICO CHIRURGO
SPECIALISTA IN OFTALMOLOGIA

FORMIGINE

68° CARNEVALE DEI RAGAZZI - 12-15-17 FEBBRAIO

Bar Jessi

**COLAZIONI
PRANZI
VELOCI
APERITIVI**



**Via Pio Donati, 12/A
Formigine (MO) - 333.1053396**



www.comune.
formigine.
mo.it

Fuggi motors

- Riparazione Automobili - Cambio Gomme
- Vendita nuovo e usato, Accessori e Ricambi
- Tagliandi, manutenzione ordinaria e straordinaria - Elaborazioni, trasformazioni, preparazioni Racing
- Montaggio parti speciali

Via Ghiselli, 5 - Formigine (MO) - 059 556916

**SPROLOQUIO DELLA
"FAMIGLIA PAVIRONI-
CA"**

MARTEDÌ 17/02

*Dalle ore 9.00
via San Francesco

FIERA

*Dalle 9.00 alle 11.00

Piazza Calcagnini
Distribuzione **GRATUITA**
DELLA "CHERSEINTA"
(gnocco fritto)

*Ore 12.00

Piazza Calcagnini

DEGUSTAZIONE dei

maccheroni al ragù e
della "Cherseinta"
(gnocco fritto)

*Dalle 14.00 alle 18.00

Piazza Calcagnini

ANIMAZIONE MUSICALE
con Dj Ans

*Ore 14.00

Piazza Calcagnini

CORSO MASCHERATO
con il Re e la Regina del
Carnevale. Partecipazio-
ne straordinaria de La
Strana Coppia di Radio
Bruno

*Ore 16.00

Piazza Calcagnini
**DISCORSO DEL RE E
DELLA REGINA** del car-
nevale

*Ore 16.30

Piazza Calcagnini
DEGUSTAZIONE di un
buon piatto di polenta
al ragù, della "Chersein-
ta" (gnocco fritto) e pa-
tatine fritte

*Ore 17.00

Piazza Calcagnini

**CERIMONIA DI PREMIA-
ZIONE** e proclamazione
dei vincitori

**PERCORSO DELLA SFI-
LATA DEI CARRI**

Partenza percorso della
sfilata e iscrizione delle
mascherine singole in
via Pio Donati.

Percorrenza delle se-
guenti strade: via Pio
Donati, via Zanfognini,
via Fiume, via Piave, via
T. Trieste, piazza Calca-
gnini, via Forno Vecchio,
via Schedoni, via Sas-
suolo.

Il percorso continuerà
poi su Via Pio Donati e

ripartirà con il medesi-
mo tragitto anche per il
secondo giro del corteo.

In **CASO DI MALTEMPO**,
il corso mascherato e la
degustazione dei piatti
tipici della domenica e
del martedì saranno rin-
viati alla domenica suc-
cessiva (22/02).

La degustazione dei
piatti tipici del martedì
si terrà ugualmente.

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 RI-
CETTA VALE!**

PIGNOLATA AL MIELE
Ingredienti per l'impas-
to

200 gr di Farina 00

2 Uova

Perline di zucchero colo-
rate **(per la decorazio-
ne)**

NUOVA APERTURA TUTTO PER L'AUTO



AMMORTIZZATORI
AUTO SOSTITUTIVA
DIAGNOSI COMPUTERIZZATA
RICAMBI GENERICI PER AUTO
MONTAGGIO GANCIO TRAINO
RICARICA ARIA CONDIZIONATA
ACQUISTO E VENDITA AUTO USATE
RIPARAZIONE MECCANICA MULTIMARCA
TAGLIANDI DI MANUTENZIONE PERIODICA
CONTROLLO E RIPARAZIONI PRE REVISIONI

PREVENTIVI GRATUITI PER TUTTO IL MESE DI FEBBRAIO

BATTERIE
REVISIONI
GOMMISTA
CENTRALINE
CONVERGENZA
CAMPANATURA
EQUILIBRATURA
CARRO ATTREZZI
NOLEGGIO PONTI

NON BUTTARMI VIA QUESTO COUPON VALE 20⁰⁰ € DI SCONTO*
PER QUALSIASI INTERVENTO SULLA TUA AUTOVETTURA

*MINIMO SPESA 100⁰⁰ € - VALIDO SINO AL 28/02/26

Via del Commercio, 2 - Spezzano di Fiorano (MO)
0536/254576 - 328/2831880 - 335/5653527 - laclinicadellautosrl1@gmail.com

68° CARNEVALE DEI RAGAZZI - 12-15-17 FEBBRAIO

FORMIGINE



INKCOLOR
• INFORMATICA •
VENDITA E ASSISTENZA
PC HOME - PC GAMING - WORKSTATION
WWW.INK-COLOR.IT/STORE
059.9781607

AUTOSCUOLA GIOVANARDI



FORMIGINE - MO - 059/558315

Dal 1958 la prima Autoscuola a Formigine
www.autoscuolagiovanardi.it

Lavanderia Irene

Via Indipendenza, 16 - Magreta (MO)
059 554248
lavanderiarena.magreta@gmail.com
Seguici sui nostri canali social:
lavanderiarena.magreta
LAVANDERIA IRENE

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 prelevatene 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.

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.

CASTAGNOLE

Ingredienti

280 gr di Farina 00

zucchero semolato, quindi profuma con la scorza grattugiata della bacca di vaniglia e un cucchiaino 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 abbondante 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, spolverizzele in superficie con uno strato generoso di zucchero a velo, porta in tavola e servi.

60 gr di Zucchero semolato
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

CARNEVALE DEI RAGAZZI
12-15-17 FEBBRAIO



Scaldare lo strutto in una padella dai bordi alti e friggere le palline, poche alla volta.

Una volta ben dorate, scolatele 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.



SOCIETÀ AGRICOLA

COLOMBARO



- ALLEVAMENTO SUINI
- COLTIVAZIONE TERRENI
- ENERGIA DA FONTI RINNOVABILI: BIOGAS E FOTOVOLTAICO

COLOMBARO DI FORMIGINE (MO) - Via Viazza di Sotto, 11
TEL. 059.553586

SCHÜCO
SHOWROOM PVC

Serramenti Panini s.r.l.

FALEGNAMERIA - IDEE IN LEGNO
SERRAMENTI IN LEGNO
ALLUMINIO - PVC - FERRO
ZANZARIERE
PORTE INTERNE - PORTE BLINDATE

www.serramentipanini.com
Tel. 059 553224 - amministrazione@serramentipanini.com
Via Sant'Antonio, 95 - Colombaro di Formigine (MO)

PUFFOLANDIA

PER DIVERTIMENTO
RAGAZZI & BAMBINI



Uno spazio dove far divertire i tuoi bambini, in tutta sicurezza

- Affitto per feste serali con karaoke
- Feste di compleanno su prenotazione
- Ingresso pomeridiano senza prenotazione 16.00-19.00 dal martedì alla domenica



 [PUFFOLANDIA.FORMIGINE](https://www.instagram.com/puffolandia.formigine)

Per info e prenotazioni 379 2985565
Via dell'Industria, 14/16 - Formigine (MO)



CASTELFRANCO E.

CIOCCO C'E'

7-8 FEBBRAIO &...

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



ESSE DUE IMPIANTI SNC
di Scaramelli Stefano & C.

**Impianti elettrici civili e industriali
Impianti idraulici industriali
Automazioni zootecniche**

Via per Panzano, 18 - Castelfranco E. (MO)
mail essedueimpiantisnc@outlook.it
tel. 059.922151
cell. 335.1228674



ESTETICA ELISIR

**20%
di sconto su
tutti i pacchetti
da 5 o 10**



Tel: 059/926621
Piazza Garibaldi, 27
Castelfranco E. (MO)



The piece you are missing!

Attrezzature per macchine movimento terra



Negrini S.r.l.

Via E. Torricelli, 4
Castelfranco E. (MO)
059 923110 - info@negrini.org



@negrini_srl



@Negrini Srl



@Negrini S.r.l.

www.negrini.org

**5ª EDIZIONE
DEL FESTIVAL
DEL CIOCCOLATO
7 E 8 FEBBRAIO**

**SABATO 7 E DOMENICA
8 FEBBRAIO**

*Dalle 9.00 alle 20.00
Corso Martiri (Via Cap-
pi-Via Crespellani)
CIOCCO SHOP. I Maestri
Cioccolatieri ACAL vi
aspettano lungo Corso
Martiri con le loro deli-
ziose creazioni di ciocco-
lato tutte da assaggiare
ed acquistare

*Dalle 10.00 alle 19.00
Piazza Garibaldi
LA FABBRICA DI CIOCCOLATO. I maestri cioc-
colatieri ACAL, affiancati
dagli studenti dell'Istituto
Spallanzani, accom-
pagneranno i visitatori
nel mondo del ciocco-
lato

*Dalle 15.00 alle 18.00
Piazza Garibaldi
CIOCCO PLAY 0/6 ANNI. Laboratori esperienziali
per famiglie con bam-
bini dai 0 mesi a 6 anni

*Dalle 10.00 alle 19.00
via Garibaldi
SPAZIO SPA_CIO_C'E'.
Gli studenti e le studen-
tesse dell'IIS L. Spallan-
zani realizzeranno deli-
ziose preparazioni tutte
da gustare

SABATO 7 FEBBRAIO

*Ore 10.00
Piazza Garibaldi
INAUGURAZIONE del
festival

MASTERCLASS con lo
Chef Rino Duca c/o l'IIS
L. Spallanzani

*Dalle 10.00 alle 12.00
Piazza Garibaldi
**CORSO DI LAVORAZIO-
NE BASE DEL CIOCCO-
LATO.** Evento a numero
chiuso, info e prenota-
zioni: chocoducale@gmail.com

*Ore 10.30
Piazza Garibaldi
**NON SOLO CIOCCOLA-
TO...** Maratona di lettu-
re per bambini dai 3 ai 7
anni. I partecipanti rice-
veranno una barretta di
cioccolato e potranno

vincere una copia del li-
bro "La Fabbrica di Cioc-
colato" di Roald Dahl
messa in palio dalla Bi-
blioteca Comunale o bi-
glietti ingresso omaggio
per lo spettacolo "Fiabe
a colori" in programma
domenica 22 febbraio
ore 16.30 al Teatro Dadà

*Ore 11.00
Piazza Garibaldi
**LA PRALINA DI CASTEL-
FRANCO EMILIA.** Show
Cooking

*Ore 11.30 e ore 14.30
Piazza Garibaldi
DOLCI ASSAGGI. Show
Cooking

*Ore 12.00
Piazza Garibaldi
**COME NASCE UNA PRA-
LINA.** Show Cooking

*Dalle 14.30 alle 18.30
Corso Martiri zona Mu-
seo

**VIN BRULÉ IN SELLA AL-
LA VESPA.** Degustazione
conviviale

*Dalle 15.00 alle 19.00
Corso Martiri lato Bolo-
gna

MERCATINO Bio Gas

C'e'
*Dalle 15.00 alle 19.00
Corso Martiri zona via
Dal Bagno

GIOCHI di legno
*Dalle 15.00 alle 17.00
Corso Martiri zona Mu-
seo

RADIO CIOCK. Laborato-
rio Voci in Campo pod-
cast e web radio

*Dalle 15.00 alle 18.00
Piazza Garibaldi
**I PICCOLI PASTICCIERI
DELLA FABBRICA DI
CIOCCOLATO.** Laborato-
ri per bambini. Un viag-
gio alla scoperta dei se-
greti del cioccolato, do-
ve i piccoli partecipanti,
grazie agli strumenti del
Maestro Cioccolatiere,
muniti di grembiolino,
cappellino, sac à poche
e stampino, realizzano
una personale creazione
di cioccolato

*Ore 16.30
Corso Martiri zona Mu-
seo

**TAVOLETTA DA GUIN-
NESS** con Andy & Mac

*Dalle ore 18.00



059 4726663 - 349 4011515

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

OMCI S.p.A.

AXLES and WINCHES

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

GRC Gaggio Racing Garage

AUTOFFICINA MULTIMARCA

Via Mavora 113/D - Gaggio di Piano (MO)

059 93 85 04

LAVORAZIONI CONTO TERZI

PROTOTIPAZIONE E PICCOLE - MEDIE SERIE

SAN CESARIO S.P. (MO) - Via G. Verdi, 5
Tel. 059 930360 - Cell. 389 003953
mail: fratelli.clo@fratelliclo.it - www.fratelliclo.it

Piazza Aldo Moro
CIOCCO APRES SLIDE. Torna l'atmosfera après-ski della Slide con musica, cibo, drink e tanta voglia di Divertirsi
*Ore 18.30
Museo Civico Archeologico "A.C. Simonini"
LA NAVIGAZIONE LUNGO LE IDROVIE PADANE TRA ETA' ROMANA E ALTO MEDIOEVO. Conferenza con degustazione conclusiva del Cioccolatino di Castelfranco Emilia "Il Lingottino", produzione limitata

DOMENICA 8 FEBBRAIO

*Dalle 8.00 alle 13.00
Corso Martiri lato Bologna

MERCATO contadino

*Dalle ore 9.00
Corso Martiri lato Modena

MERCATINO arte e ingegno

*Dalle 10.00 alle 19.00
Corso Martiri zona via Cappel

GIOCHI di legno

*Ore 11.00
Corso Martiri zona Museo

IL CIOCCOLATINO STREGATO.

Spettacolo di burattini. I partecipanti riceveranno una barretta di cioccolato e potranno vincere una copia del libro "La Fabbrica di Cioccolato" di Roald Dahl messa in palio dalla Biblioteca Comunale o biglietti ingresso omaggio per lo spettacolo "Fiabe a colori" in programma domenica 22 febbraio ore 16.30 al Teatro Dadà

*Ore 11.30 e ore 14.30

Piazza Garibaldi

DOLCI ASSAGGI.

Show Cooking

*Ore 11.30

Corso Martiri zona Museo

IL CARRETTO DELLE MERAVIGLIE.

Spettacolo itinerante di bolle e magia

*Dalle ore 11.30

Piazza Curiel

CIOCCO APRES SLIDE.

Area ristoro con buon cibo, drink, musica e tanta voglia di divertirsi

*Ore 14.00

Piazza Garibaldi

COME NASCE UNA SACHER TORTE.

Show Cooking

*Dalle 14.30 alle 17.00

Corso Martiri zona Museo

CIOCCO SCACCHI.

Torneo di scacchi al cioccolato per bambini e ragazzi tra i 6 e i 16 anni.

Partecipazione gratuita con preiscrizione obbligatoria: info@club64.it

*Dalle 14.30 alle 17.30

Piazza Garibaldi

I PICCOLI PASTICCIERI DELLA FABBRICA DI CIOCCOLATO.

Laboratori per bambini. Un viaggio alla scoperta dei segreti del cioccolato, dove i piccoli partecipanti, grazie agli strumenti del Maestro Cioccolatiere, muniti di grembiolino, cappellino, sac à poche e stampino, realizzano una personale creazione di cioccolato

*Ore 15.00

Via Garibaldi

CIOCCO MUSIC.

Esibizione musicale della Banda di Manzolino

*Dalle 15.00 alle 17.00

Via Circondaria Nord 116

ACETAIA COMUNALE.

Apertura straordinaria con visite guidate alle ore 15.15 e 16.15 alla scoperta dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P.

*Ore 16.00

Corso Martiri zona via Dal Bagno

MAN IN BUBBLE.

Un divertente gentleman sorprenderà il pubblico con esilaranti gag e incredibili trucchi di bolle

*GRAN FINALE con Andy & Mac

*Ore 18.00

Piazza Garibaldi

CIOCCO SORPRESA.

Show Cooking

*Ore 18.30

Piazza Garibaldi

CIOCCO DRINK.

Brindisi conclusivo

INFO: www.comune.castelfranco-emilia.mo.it

Casa del Colore

Via degli Ombrellai 1
Castelfranco E. (MO) - 059/926803
info@casadelcoloresnc.it

COLORI - PAVIMENTI
TENDE DA SOLE

RISTRUTTURAZIONI
RIVESTIMENTI TERMICI



PNEUS EQUIPE

Gommista - Assetto ruote
Cerchi in lega omologati
Specializzati in alta gamma - Trasformazioni



Corso Martiri, 395/397
Castelfranco Emilia (MO)
059.921424 - info@pneusequipe.it



Agenzia
di Viaggi

Piazza Aldo Moro, 2/B
Castelfranco Emilia (MO)
059/925591 - balloontravel@outlook.it

ZINCOLUX s.n.c.
di Bossori Giuliano & C.



zincatura metalli

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

CASTELFRANCO E.

...55° CARNEVALE DEI RAGAZZI
DI PIUMAZZO - 15-22 FEBBRAIO

55° CARNEVALE DEI RAGAZZI DI PIUMAZZO 15 E 22 FEBBRAIO

Sfilata dei carri e animazione dalle 14.15

Presentano Sonny & Ellen

Lancio di Caramelle e Gadget dai Carri

Musica con DJ El Rumbero

Gnocco Fritto

Stand gastronomici

Giostre

Le Società del Carnevale
presentano
i loro carri allegorici:

* LA BANDA DI MAT:
& trampolai "I Suneer"

* LA FIACCA:
"Il Bosco Incantato"

* CHI DIVERS: "Diversamente Eroi"

* I SDAZ: "Le Fantasie di Alice"

* IL GATTO E LA VOLPE: "Gli Dei dell'Olimpo"

* XMASFEST: "Minions"

* COMPAGNIA DELLE FRAPPE: "Il Trono"

* GRUPPO BABY OMARS: "La Farmacia"

* GLI INTOCCABILI: "Le Nostre Fiabe"

* PARROCCHIA DI CALCARA:
"Le Avventure di Stitch"

* TURRINI FRANCO: "Il Castello di Frank"

* GRUPPI A PIEDI 3P JUNIOR: "I Puffi"

* BEARS BROTHERS: "Bears - Scout"

IN CASO DI MALTEMPO la manifestazione
sarà rinviata alle domeniche successive

FB: Carnevale dei Ragazzi di Piumazzo



CAMPOGALLIANO

**57° CARNEVALE di
CAMPOGALLIANO - 15 FEBBRAIO**

LA BOUTIQUE DEI SAPORI

FRUTTA, VERDURA, FORMAGGI,
OLIVE e TANTO ALTRO PROVENIENTE DALLA SICILIA

MARTEDÌ e VENERDÌ
MOZZARELLA di BUFALA
PANE CAMPANO e SICILIANO

351.7230654

VIA ROMA, 23 - CAMPOGALLIANO (MO)



**57° CARNEVALE DI CAMPOGALLIANO
DOMENICA 15 FEBBRAIO**

ORE 14
**SFILATA DELLE MASCHERE
E DEI CARRI ALLEGORICI**

SPAZIO GIOVANI CON DJ SET

**PREMIAZIONE DEL GRUPPO E DELLA
MASCHERA PIÙ BELLI O SIMPATICI**

STAND GASTRONOMICO

AREA GIOCHI

**IN CASO DI MALTEMPO LA SFILATA SI SVOLGERÀ
LA DOMENICA SUCCESSIVA**

www.comune.campogalliano.mo.it



Chi lo dice che per viaggiare
bisogna andare lontano?

togoloco
EMILIA-ROMAGNA IN POCHI CLICK

www.togoloco.com

@togolocoemiliaromagna

RICAMBI EURO

di Kayahan Onder

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

Ottimi SCONTI su TUTTI i RICAMBI... chiamaci!!!

Via Del Passatore, 111 - Campogalliano (MO)
059 851694 - 320 4111364 - info@ricambieuro.it

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!

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, 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 arrotolare

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 grappa 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, friggila a grappa 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 saranno ben dorate su entrambi i lati, quindi passale subito nello zucchero semolato. Le graffe napoletane sono pronte per essere servite.

IDROCENTRO

TUTTA LA TECNOLOGIA QUANDO SERVE!

CAMPOGALLIANO (MO)

Via Magnagallo Ovest 5 - 059 528285

www.idrocentro.com

meglioalge

per il wellness, il bagno e la casa
il meglio che c'è!

RUBIERA (RE) - Via P. Togliatti 6/1
0522 621165 - www.meglioalge.it

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)

Vendita diretta al pubblico dei ricambi originali delle seguenti marche:

TOYOTA - KIA
 MAZDA - HYUNDAI
 SUZUKI - NISSAN
 MITSUBISHI
 DAIHATSU

NOVITÀ
 MG - BYD
 LEXUS - ISUZU
 HONDA - SUBARU
 SSANGYONG/KGM
 GREATWALL
 FERRARI - MASERATI

CAMPOGALLIANO

57° CARNEVALE DI CAMPOGALLIANO - 15 FEBBRAIO

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

FORNO il PANINO PASTICCERIA
 di Sponza Fabio & C. s.n.c.

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

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)

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 cucchiatae nell'olio bollente e lascia cuocere le frittelle fino a doratura; quindi prelevale 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. Si conservano a temperatura ambiente, in un contenitore ermetico, per 1-2 giorni massimo.

CHIACCHIERE

Ingredienti

200 gr di Farina 00
 1 Uovo a temperatura ambiente
 1 Tuorlo a temperatura ambiente
 25 gr di Burro a temperatura ambiente
 20 gr di Zucchero
 20 gr di liquore all'anice
 Sale q.b.

Olio di semi di arachide (per friggere)

Zucchero a velo (per guarnire)

Preparazione

Inizia la preparazione disponendo sul piano di lavoro la farina, lo zucchero e un pizzico di sale. Crea al centro la classica fontana e aggiungi l'uovo e il tuorlo a temperatura ambiente. Comincia a impastare con l'aiuto di una forchetta, spostando delicatamente la farina dall'esterno verso il centro e versando

il liquore a filo.

Quando l'impasto inizia a prendere consistenza, aggiungi anche il burro morbido a temperatura ambiente. Lavora con le mani fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Avvolgi quindi il panetto ottenuto nella pellicola trasparente e lascialo riposare per almeno 30 minuti: questo passaggio permetterà all'impasto di rilassarsi e ne faciliterà la stesura. Trascorso il tempo di riposo, infarina leggermente sia il piano di lavoro sia il panetto. Dividilo poi in quattro parti e stendi ciascuna con il matterello. Passa ora ogni pezzo nella macchina per la pasta, iniziando dallo spessore più largo e arrivando gradualmente a quello più stretto. Man mano che riduci lo spessore, ripiega la sfoglia su se stessa per favorire la formazione delle bolle in cottura. Alla fine dovrai ottenere delle sfoglie con uno spessore di circa 2 mm. Se non possiedi una sfogliatrice, puoi utilizzare il matterello: in questo caso, però, ricordati di spolverizzare l'impasto

di farina per evitare che si attacchi e rigiralo di tanto in tanto per aumentarne l'elasticità.

A questo punto, con l'aiuto di un tagliapasta ondulato, dai forma alle chiacchiere ricavando dei rettangoli grandi circa 5x10 cm e pratica 1 o 2 taglietti al centro.

Man mano che sono pronte disponile su una teglia leggermente infarinata, ben distanziate tra loro. Ora procedi con la frittura: scalda l'olio in una pentola capiente con fondo spesso e bordi alti e attendi che raggiunga una temperatura di 170-175 °C. Quando la temperatura dell'olio sarà giusta, immergi una o due chiacchiere per volta e friggile per qualche istante, rigirandole per farle dorare uniformemente. Non appena le chiacchiere saranno ben dorate e piene di bolle, scolale e sistemale sulla carta assorbente, così da rimuovere l'olio in eccesso. Fai raffreddare per almeno 15 minuti. Le tue chiacchiere di Carnevale sono pronte: cospargile con abbondante zucchero a velo e gustale.



ELENCO CARRI ALLEGORICI

IL CASTELLO DELLE PRINCIPESS
 I MARIACI
 LA CASA DI CARTA
 I SUPER EROI
 BARBI

Vi aspettiamo a Campogalliano domenica 15 Febbraio!!!

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)

ABC BILANCE

VENDITA E ASSISTENZA BILANCE PESE A PONTE SOFTWARE

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

SAN VALENTINO

BLANCO CAFÈ

TABACCHERIA,
COLAZIONI,
APERITIVI...
...PRIMI PIATTI FATTI
AL MOMENTO,
PANINI, TRAMEZZINI,
FOCACCE FARCITE...

Sabato chiusura ore 13 - Domenica chiuso
Via Vignolese, 1084 - Modena
Tel. 351 8506101

14 Febbraio
San
Valentino

SAN VALENTINO DI TERNI

Terni città di San Valentino. Perché pur essendo celebrato in molte parti del mondo come protettore degli innamorati nella ricorrenza del 14 febbraio, Terni ha un legame straordinario con San Valentino, tanto che ne è il Santo Patrono. E se il messaggio d'amore, nella pienezza del suo significato, che ci ha lasciato ha un valore universale, questa città lo ha accolto e fatto proprio. Valentino fu vescovo di Terni, o per meglio dire di Interamna, il toponimo in epoca romana, nel IV secolo.

Recenti studi hanno aggiunto elementi nuovi relativamente alla cronologia della sua vita, che non si inquadra, come a lungo sostenuto, nel III secolo ma in quello successivo. Conseguentemente il martirio del Santo non avvenne nel 273 ma probabilmente nel 347.

Valentino di Terni fu martirizzato con la decapitazione eseguita di nascosto lungo la Via Flaminia, nei pressi di Roma, dopo essere stato arrestato, "colpevole" di aver spinto a convertirsi al Cristianesimo alcuni giovani tra cui il figlio del filosofo Cratone insieme a Procolo, Efebo e Apollonio,

San Valentino al Civico 28

CIVICO 28

SABATO 14 FEBBRAIO
VI ASPETTIAMO PER CELEBRARE
LA GIORNATA PIÙ ROMANTICA
DELL'ANNO.

UNA SERATA PENSATA PER CELEBRARE
L'AMORE IN TUTTE LE SUE FORME,
ACCOMPAGNATA DA UN MENÙ DEDICATO.

PER INFO E PRENOTAZIONI:
059-527662
CI TROVI A CAMPOGALLIANO (MO)
IN VIA G. DI VITTORIO 28

suoi allievi. A far arrestare e giustiziare Valentino fu il prefetto di Roma, il cui figlio si era da poco convertito. Procolo, Efebo e Apollonio seppellirono Valentino in un'area cimiteriale appena fuori Terni, dove poi venne data sepoltura anche ai tre giovani, che subirono lo stesso martirio. Nel V secolo sul luogo della sepoltura fu edificata una prima chiesa poi distrutta durante l'invasione dei Goti.

A questa originaria costruzione (o forse ad una seconda del VI secolo) seguì una nuova costruzione nel XIII secolo, di dimensioni maggiori. All'inizio del XVII secolo furono condotti degli scavi sotto la chiesa per riesumare il corpo del Santo. Le spoglie di San Valentino sono conservate in un'urna (XVII secolo) sotto l'altare maggiore dell'attuale Basilica, iniziata nel 1606. Sulla

facciata seicentesca sono collocate statue in stucco (con San Valentino e Sant'Anastasio nella parte alta) aggiunte nel XIX secolo.

Nel piano inferiore della Basilica, oltre alla cripta, che appartiene alla costruzione medievale, si può visitare il Museo dove sono esposti reperti archeologici recuperati con gli scavi. Al centro del coro della Basilica si trova il **pozzo di San Valentino** dove vengono raccolte le lettere con messaggi d'amore provenienti da tutto il mondo.

La leggenda

Sull'origine della tradizione di **San Valentino patrono dell'Amore** festeg-

giato in tutto il mondo, si raccontano diverse storie. La più toccante è quella che narra di due giovani, Sabino e Serapia, ostacolati dai rispettivi genitori che appartenevano a religioni diverse (cristiana e pagana). Rivoltisi al vescovo per ottenere aiuto egli si adoperò per la loro unione. Quando Serapia si ammalò di tubercolosi, Sabino chiamò San Valentino al suo capezzale. Sabino pregò il Santo, dicendogli che non avrebbe potuto vivere senza la sua compagna.

Accogliendo la disperazione del giovane, Valentino levò le sue preghiere al Signore, ed i due gio-

vani lasciarono la vita terrena, per vivere insieme nell'eternità.

La venerazione di San Valentino arriva anche nei paesi anglosassoni dove la leggenda narra del vescovo che donava ai giovani visitatori un fiore del suo giardino.

Tra due di questi giovani nacque un amore consacrato con il matrimonio benedetto dallo stesso vescovo. La loro unione fu tanto felice che molte coppie seguirono il loro esempio inducendo il Santo a dedicare un giorno dell'anno ad una benedizione nuziale generale.

Fonte: www.turismo.comune.terni.it



- FORNO A LEGNA
- PIZZA INTEGRALE
- PIZZA FRITTA
- PIZZA CON BORDO RIPIENO

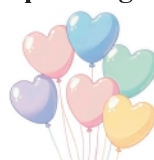
059 877 2613 - 347 779 9432
VIA PAVIA 174 - MODENA

PIZZERIA
D'ASPORTO
SALETTA INTERNA

14
Febbraio



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



San Valentino
**OFFERTA SPECIALE
CENA e PERNOTTAMENTO**

Hotel Ristorante Bar Magnagallo

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

