dal 1988
UNITRANS®
COOPERATIVA AUTOTRASPORTI
TRASPORTI - MAGAZZINO - LOGISTICA
MEDOLLA (MO) - 0535/53348
e-mail: info@unitranscoop.it - www.unitranscoop.it

MEDOLLA

IL CARNEVALE A MEDOLLA
12 APRILE

PARLIAMO DI... DOLCI DI CARNEVALE!!!

Tradizioni regionali, variazioni sul tema e ricette che reclamano qualche piccolo peccato di gola

Puntualmente ogni anno a Carnevale ogni città dell'Emilia Romagna è invasa da maschere e coriandoli, luci e colori.
Per le strade si respira un'aria festosa che rapisce il sorriso di grandi e bambini, e dalle cucine si spande il profumo degli irresistibili dolci carnevaleschi.
Si tratta solo di una delle tante tradizioni associate a questo periodo di festa che storicamente, anticipando il periodo austero della Quaresima, imponeva di **festeggiare e esagerare** nei comportamenti, nella vita ma soprattutto nella tavola.
Sebbene al giorno d'oggi i dolci di Carnevale siano prodotti in gran parte del mondo, la tradizione italiana è quella che si esprime con maggiore ricchezza di ingredienti.
In questo l'Emilia Romagna mostra di avere **uno dei ricettari più antichi e corposi**, in grado di offrire tante sfiziose varianti.

***FRITTELLINE DI RISO**

Legate alla cucina povera delle campagne romagnole, sembra secondo alcuni che questi dolci siano tipici del territorio attorno Ravenna. Le cronache tramandano che un tempo in quest'area il riso venisse cotto nel latte e, ciò che avanzava, in un secondo momento fosse recuperato per fare queste piccole delizie. Croccanti fuori e morbide dentro, possono essere fritte nello strutto o nell'olio, aggiungendo a discrezione un goccio di Grappa o Marsala.

***TAGLIATELLE FRITTE**

Anche un primo piatto della tradizione come le tagliatelle può trasformarsi in uno sfizioso dolce se si ha un po' di fantasia. I contadini dell'Appennino lo sapevano e durante il Carnevale erano soliti preparare questa semplice e gustosa ricetta.
Oggi si trova un po' ovunque con diverse varianti, ma dimenticate il classico ragù: dopo aver steso la sfoglia si aggiunge un po' di zucchero a velo e la buccia di un limone o di un'arancia non trattati, per poi immergere il tutto in abbondante olio di semi.

***SFRAPPOLE**

Sono uno tra i dolci più comuni della tradizione carnevalesca: sfoglie prelibate, fritte nell'olio o nello strutto, spolverate di zucchero a velo, che mettono d'accordo grandi e piccini.
Conosciuti anche con nomi differenti (chiacchere, bugie, frappe, cróstoli, etc.), mantengono però inalterata la tradizionale forma a striscia e la loro ricetta è facilmente replicabile a casa.

***INTRIGONI**

Tipici del reggiano, gli intrigoni (detti anche intrigòun) si trovano in tutti i forni e le cucine del territorio durante il periodo di Carnevale. Simili alle sfrappole bolognesi, gli intrigoni sono fatti di pasta sfoglia dolce di circa 2-3 millimetri di spessore, tagliati con una rotellina che conferisce la tipica forma di stracci, anelli o nastri intrecciati con bordi frastagliati.

TI ASPETTIAMO AL CARNEVALE DI MEDOLLA DOMENICA 12 APRILE

RICAMBI AGRICOLI
fornitura ricambi per trattori & mietitrebbie

VENDITA RICAMBI MULTIMARCA PER TRATTORI E MIETITREBBIE

Fiat Agri; New Holland; Case-Ihi; Steyr; Landini; McCormick; Valpadana; Carraro; Same; Lamborghini; Deutz; Hurlimann; Laverda; Braud; John Deere; Massey Ferguson; Fendt; Valtra.

FARI E FANALI | GRASSI E LUBRIFICANTI | FILTRI | CARDANI

Via Perossaro, 414
San Felice s/P (MO)
Cell. 344 - 2728283
mbricambiagricoli@gmail.com

IL CARNEVALE A MEDOLLA
Domenica 12 Aprile

*Ritrovo ore 14.30 in Piazza del Popolo
*Dalle ore 15.00, in Piazza del Popolo, apertura iscrizioni per partecipare al Concorso "Sfilata Gruppi in Maschera", che si terrà lungo via Roma, Piazza del Popolo e Piazza Garibaldi.
Per iscrizioni: prolocomedolla@gmail.com
Verranno premiati:
-la miglior Maschera
-la miglior Coppia
-il miglior Gruppo
*Partenza Sfilata Gruppi in Maschera ore 15.45
*Inoltre...
-ricchissimo gettito
-gonfiabili e animazione
-stand gastronomico
-aperitivo
-musica con Dj Sonny
-intrattenimento Dama Dore

In caso di maltempo la manifestazione avrà luogo domenica 19 aprile.
Facebook: Proloco Medolla

ARMEC srls
Officina Meccanica per macchine agricole
Vasta esperienza in attrezzature agricole, saldature, lavorazioni meccaniche, assistenza tecnica, oleodinamica e magazzino ricambi.
Assistenza plurimarca.
I lavori vengono eseguiti con tanta professionalità
Via dell'Agricoltura, 540
San Felice s.P. (MO) - 371-4251510
armec.officina@outlook.it

autoriparazioni
BAGNI MIRKO
347 017 66 57
0535 422069
bagnimirko@gmail.com
Via dell'Agricoltura, 672
San Felice sul Panaro (MO)

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