

...CARPI A TAVOLA
29 - 30 - 31 OTTOBRE
e 1 NOVEMBRE



CARPI

NEW !!
Venite a provare
anche la lavanderia
self per pet!

TOELETTATURA PELOMAGIA

SELF SERVICE E TRADIZIONALE
Via Orfeo Messori 1a, Carpi - 059.684561

Dal 1980 con attrezzature
all'avanguardia ed
ecosostenibili, ozono ad aria,
prodotti cosmetici naturali e
tanta passione

Find us on

PRAMPOLINI SNC

**Vendita e riparazioni
di macchine da MAGLIERIA,
da CUCIRE e VAPORETTE**

**Accessori per
maglieria e cucito**

Via Vasco Da Gama 30 - Carpi (MO)
Tel. 059 698576
prampolinisnc@gmail.com
www.prampolinisnc.it



rità stanno nel tipo di lavorazione che ricorda i primi cioccolati di tradizione ispanica, giunti in Sicilia per via del dominio spagnolo. Una tradizione che si è poi persa dappertutto, tranne che nella cittadina siciliana. Viene lavorato a freddo, a una temperatura inferiore a 42°C, in modo che lo zucchero non si scioglia, e senza burro di cacao aggiunto. Possiamo dire che è un "cioccolato primordiale".

Conoscete il **CROCCANTE DI MANDORLE?** Ne troviamo traccia sin dal XIII secolo e pare che sia ispirato a una ricetta araba a base di mandorle, miele, zucchero e spezie. A partire dal Medioevo, il croccante di mandorle viene citato negli archivi storici parrocchiali di tutt'Italia tra i dolci preparati e venduti nelle principali ricorrenze.

Reggiano, le crescentine e i burlenghi della tradizione emiliana, insieme a formaggi lombardi e salumi piemontesi, pasta fresca, miele abruzzese, pecorino sardo, eccellenze toscane e specialità tirolesi.

A completare il percorso saranno presenti prodotti da forno, conserve, dolci, frutta e verdura di stagione e numerose altre proposte capaci di raccontare la varietà della cultura gastronomica italiana.

La manifestazione non sarà soltanto un'occasione per fare acquisti: molte specialità potranno essere assaggiate direttamente sul posto, per vivere Piazza Martiri come uno spazio di incontro e convivialità.

Carpi a Tavola invita così il pubblico a prendersi il tempo per conoscere nuovi sapori, incontrare i produttori e riscoprire il valore delle lavorazioni artigianali.

Un appuntamento pensato per chi ama mangiare bene, ma anche per chi desidera esplorare storie, territori e tradizioni attraverso il cibo.

Info Facebook: **ATavola**

---I PRODOTTI DOP E IGP DEL
TERRITORIO MODENESE---

Modena oggi è una delle province italiane più ricche di prodotti **DOP** (Denominazione di Origine Protetta) e **IGP** (Indicazione Geografica Protetta) e nel mondo è sinonimo di buona tavola. Un primato antico, conquistato in nome della genuinità, del rispetto della tradizione e della salvaguardia dei sapori.

Info: www.visitmodena.it

L'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE di Modena DOP è il risultato di particolari condizioni climatiche e produttive, come la varietà delle uve coltivate nel nostro territorio, unite all'arte della cottura dei mosti e delle tradizionali procedure di travasi di botticella in botticella messe in atto dalle mani sapienti di chi ha ricevuto quest'importante compito dai propri predecessori, tramandandolo di generazione in generazione. Il mosto ottenuto dalla pigiatura delle uve vie-



CARPI COPERTURE

**Tetti Lattoneria Amianto
e Linee vita**

**Interventi di manutenzione
e riparazione**

Carpi (Mo) - 335.7731586
www.carpicoperture.it
carpi@carpicoperture.it

ne cotto fino al raggiungimento di una determinata concentrazione e fatto maturare per naturale fermentazione e progressiva concentrazione, mediante un lunghissimo invecchiamento, non inferiore a 12 anni. Solo così è possibile ottenere un prodotto dalle caratteristiche uniche, senza eguali. Viene commercializzato in due varianti: affinato (minimo 12 anni di invecchiamento) o extra-vecchio (minimo 25 anni). Può essere venduto esclusivamente in una bottiglia da 100 ml disegnata da Giorgetto Giugiaro, uguale per tutti i produttori.

Prodotto nelle province di Modena e Reggio Emilia, l'**ACETO BALSAMICO di Modena IGP** è ottenuto da mosti d'uva provenienti dai vigneti di Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana e Montuni, a cui

CARPI A TAVOLA
29, 30, 31 Ottobre & 1 Novembre

Quattro giorni di sapori, scoperte e specialità da tutta Italia!!!

Piazza Martiri ospita una nuova edizione della manifestazione dedicata al gusto e alle produzioni gastronomiche italiane, un evento dedicato alle specialità regionali e ai prodotti artigianali.

Il centro di Carpi si prepara a diventare ancora una volta un punto d'incontro per appassionati di cucina, curiosi e buongustai.

Per quattro giornate, dalle 9 alle 20, il cuore della città sarà animato da un percorso tra profumi, sapori e proposte provenienti da diverse regioni.

Gli espositori accompagneranno il pubblico alla scoperta di prodotti selezionati, raccontandone caratteristiche, lavorazioni e legami con i territori d'origine.

L'edizione 2026 proporrà un'offerta varia e articolata, pensata per valorizzare sia le produzioni più conosciute sia le specialità meno consuete.

Tra i protagonisti ci saranno il Parmigiano

Dream Salon

parrucchieri

Orari: Martedì e Mercoledì 9/16
Giovedì 9/20 - Venerdì 9/17 - Sabato 8/15
È gradito l'appuntamento

Via Cuneo, 5 - Carpi (MO) - Tel. 059 640544

Dream Salon Carpi



HONDA
Servizio Assistenza Autorizzato

**Officina
Ferraresi Giorgio**
di Ferraresi Stefano

**GOMMISTA
RICARICA ARIA CONDIZIONATA**

Via M. Minghetti, 12 - Carpi (MO)
059 64.15.98
officinaferraresistefano@gmail.com

GIRA
PAGINA,
IL PROGRAMMA
CONTINUA!!!

