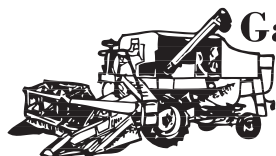


CARPI

CIOCCOLATO IN PIAZZA
&...
CARPI A TAVOLA



Galeazzi Guido & Figli

di Galeazzi Mauro & Romano s.n.c.

**esercizio di macchine
agricole conto terzi**

Via Chiesa n. 104/A - Tel. (059) 66 26 37
CORTILE DI CARPI (MO)

Primadonna parrucchiera

Di Greta Anceschi

Via meloni di quartirolo 66
Carpi (MO)

TEL. 059 644189



viene aggiunto aceto di vino, nella misura minima del 10%, e una parte di aceto vecchio di almeno 10 anni. La percentuale minima di mosto d'uva è pari al 20% della quantità totale di prodotto da avviare all'elaborazione. Acetificato in vari modi (o con l'impiego di colonie batteriche selezionate oppure con il metodo di lenta in superficie o lenta "a truciolo"), viene affinato in barili, botti o tini di legno pregiato per almeno 60 giorni e se supera i 3 anni diventa "invecchiato".

Conosciuto nel mondo come il Re dei Formaggi, il **PARMIGIANO REGGIANO DOP** è un prodotto dalla storia antica profondamente legato al territorio. Ottenuto dal latte di vacca proveniente da bovine la cui alimentazione è costituita prevalentemente da foraggi della zona d'origine, è un semigrasso, a pasta dura, cotta e a lenta maturazione. L'alimentazione degli animali è curata nel rispetto di un regolamento che impedisce l'uso di foraggi insilati, alimenti fermentati e farine di origine animale. La sua tecnica di produzione, del tutto naturale, è rimasta invariata nei secoli così come i suoi ingredienti: il latte, il sale e il caglio. Oggi, un rigido Disciplinare definisce i parametri della DOP, uno su tutti la sua zona d'origine che è ben delimitata e compresa solo in certi territori: la produzione del latte, la trasformazione, la stagionatura minima e il confezionamento sono fatte esclusivamente nelle province di Modena, Parma, Reggio Emilia, Bologna alla sinistra del fiume Reno e Mantova, alla destra del fiume Po.

Il **PROSCIUTTO di Modena DOP** è una grande eccellenza la cui produzione è regolamentata da un dettagliato Disciplinare. È un prodotto di salumeria ottenuto dalla coscia di suini pesanti di razza bianca, nati e allevati in Italia, e solo dopo una stagionatura di almeno 14 mesi è pronto a ricevere il marchio di tutela. La zona di produzione del Prosciutto di Modena corrisponde alla fascia collinare ed alle valli che si sviluppano attorno al bacino oro-idrografico del fiume Panaro e che partendo dalla fascia pedemontana non supera i 900 metri di altitudine, comprendendo anche territori delle province di Bologna e Reggio Emilia.

Con il termine **AMARENE BRUSCHE di Modena IGP** ci si riferisce alla confettura, ottenuta nel pieno rispetto della ricetta tradizionale, composta dai frutti delle piante di *Prunus cerasus*, comunemente conosciute come ciliegio acido. Caratterizzata dal peculiare sapore asprigno, la confettura Amarene Brusche di Modena IGP è prodotta utilizzando soltanto zucchero, senza aggiunta di altri ingredienti, ed è perfetta per la preparazione di torte e crostate a base di pasta frolla.

Col termine di **CILIEGIA di Vignola IGP** ci si riferisce ai frutti freschi di diverse cultivar, alcuni precoci e altre tardive, rigorosamente raccolte a mano da metà maggio a metà luglio. Coltivate nell'area pedemontana del bacino del fiume Panaro, il cui cuore della produzione è Vignola, questo prodotto include diverse varietà dalle "tenerine", tra cui spicca la mora di Vignola, ai "duronì".

Il **COTECHINO Modena IGP** è un prodotto di salumeria dalla storia antica principe, insieme allo Zampone, delle tavole delle feste. È ottenuto da una miscela di carni suine provenienti da muscoli striati, grasso, pelle e

NATURA CAFFÈ
Capsule & cialde compatibili.
Caffè a grani, macinato e non solo...

di Giuseppe Checchi

Via Carlo Marx, 21 - Carpi (MO)
059 8397066 - 339 4979432
✉ naturacaffe.carpi@gmail.com
f Natura Caffè - @natura_caffe.carpi

Consegna a domicilio, comodato d'uso solo con P. Iva

vari condimenti. Di solito lo si presenta insieme ai "bolliti" e lo si accompagna a purè, lenticchie e fagioloni.

Lo **ZAMPONE Modena IGP**, come il Cotechino, è un prodotto di salumeria ottenuto da una miscela di carni suine (muscoli striati, grasso, pelle) e vari condimenti. Ha una forma inconfondibile profondamente legata alla sua origine. La carne macinata per essere conservata venne, infatti, in principio messa all'interno dell'involucro ottenuto dalla pelle delle zampe anteriori del maiale conferendogli così il suo aspetto diventato tipico.

La **PERA dell'Emilia-Romagna** comprende le varietà come: Abate Fetel, Cascade, Conference, Decana del Comizio, Kaiser, Max Red Bartlett, Passa Crassana, William. Ognuna ha un sapore specifico e una diversa consistenza della polpa che le caratterizza rendendole uniche.

Conosciuto in tutto il mondo, il **LAMBRUSCO**, il nostro vino rosso frizzante, ha proprietà organolettiche uniche. Schietto e genuino incarna perfettamente la personalità modenese e costituisce una delle basi della nostra economia. A seconda delle varietà delle uve del territorio vengono prodotte diverse DOP: il **Lambrusco di Sorbara DOP**, noto anche come Lambrusco della viola, al palato si presenta con un sapore fresco e delicato, di corpo non molto pronunciato, il **Lambrusco Salamino di Santa Croce DOP**, in bocca è fresco, sapido, armonico e moderatamente tannico, ideale per accompagnare qualsiasi pasto, il **Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP**, elegante e aromatico, con un corpo più sostenuto rispetto agli altri Lambruschi, al palato offre sensazioni morbide e fruttate e, infine, il **Lambrusco di Modena DOP** dalle note olfattive eleganti, floreali o fruttate.



CIOCCOLATO
IN PIAZZA
23-24-25/10

CARPI A
TAVOLA
29-30-31/10 e
1/11

f PASTA&PASTA pastafresca pastaepasta

PASTA & PASTA

laboratorio artigiano di pasta fresca

Viale A. Manzoni, 54 - Carpi (MO)
059.669061

mail: pastaepasta.carpi@gmail.com

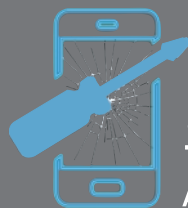
viani MOTORS
di Viani Mirco

**PIAZZALE PER DEPOSITO AUTOMEZZI
LEGGERI E PESANTI**

SERVIZI ANCHE SULLE AUTOSTRADE A1 E A22
TRASPORTO E RECUPERO VEICOLI LEGGERI E PESANTI
OFFICINA MOBILE E GOMMISTA H24 CON RIPARAZIONE ANCHE SUL POSTO

SOCCORSO STRADALE PER MEZZI PESANTI E LEGGERI
Disponibile 24h su 24h

Via Scarlatti, 17/3 - Soliera (MO)
Cell. 338 8535391 - vianim@vianimotors.com
Siamo anche a: GONZAGA in Strada Pavese, 7 f



TecnoTec

Centro riparazioni
cellulari, tablet e pc

**RIPARAZIONI
ANCHE IN GIORNATA**

**vendita: cover
pellicole - accessori**

Via F.D. Roosevelt, 2/4
Carpi (MO) - Tel: 331.3333565