

MIRANDOLA

PIZZA TONDA E AL METRO
FORNO A LEGNA
ORO BIANCO
PIZZERIA
VIA UGO FOSCOLO 14, MIRANDOLA (MO)
0535 730521
CONSEGNE A DOMICILIO

Farmacia PICO
IL TUO PUNTO DI RIFERIMENTO
0535 21063
da lunedì a sabato
8.30 - 13.00
15.30 - 19.30
via Tabacchi, 49
Mirandola (MO)
Check-up salute
Analisi del sangue
Prenotazioni CUP
Reparto Omeopatia
Reparto Fitoterapia
Elettro-cardiogramma
Holter pressorio
Holter cardiaco
Intolleranze alimentari
Spirometria
Fori orecchie
Cosmesi
Tele-dermatologia
Noleggio dispositivi sanitari e medici

da un cavallo. La definizione vera e propria è Organetto di Barberia, inventato nel 1700 circa dal modenese Giovanni Barbieri. All'interno vi è un cilindro provvisto di punte metalliche che agiscono quando viene messo in rotazione mediante una manovella posta all'esterno. Ogni punta metallica corrisponde ad un suono, girando la manovella si viene a creare una melodia. L'organetto è stato molto diffuso nell'ottocento in vari paesi europei e soprattutto nelle varie Corti. Ora la sua funzione è andata quasi scomparendo.

---CURIOSITÀ: ZAMPONE MODENA E COTECHINO MODENA---

www.modenaigp.it

Il sapore della leggenda. La storia di Zampone Modena e Cotechino Modena affonda le proprie radici in tempi antichissimi nel territorio del modenese. Siamo nel 1511 e le truppe di Papa Giullo II della Rovere stanno assediando da tempo Mirandola, città natale di Giovanni Pico della Mirandola governata dall'omonima signoria. Dopo settimane di strenua resistenza, i mirandolesi sono alla fame: possono ormai contare solo su pochi maiali, da sottrarre in tutti i modi all'invasore pronto a entrare in città. Da qui l'ingegnosa idea di uno dei cuochi di Pico della Mirandola, che propone di conservare la carne più magra in un involucro formato dalla pelle delle zampe anteriori dei maiali, così da preservarla e cuocerla al bisogno più avanti. Un'astuzia dettata da necessità, a metà fra storia e leggenda, che avrebbe dato vita a due prodotti destinati a diventare icona della nostra cucina.

Bontà senza confini. "Scampati" alla conquista di Mirandola, Cotechino Modena e Zampone Moderia ci mettono ben poco a superare i confini del modenese per farsi conoscere nelle regioni centro-settentrionali della Penisola come due fra le più tipiche prelibatezze gastronomiche emiliane. Tradizionalmente, il loro consumo si lega fin da subito al periodo di Natale e Capodanno e all'usanza contadina di sacrificare il maiale a partire dal 13 dicembre, giorno di Santa Lucia, per poi consumarne le pregiate carni insaccate durante le feste. Non mancano però attestazioni della presenza dello Zampone anche su tavole più nobili, come confermerebbero alcune ricette che lo vedono accompagnato allo zabaione, ingrediente di certo non alla portata delle famiglie meno abbienti.

Eccellenze a regola d'arte. L'Ottocento decreta il definitivo successo di Zampone Modena e Cotechino Modena su larga scala, anche grazie alla "sponsorizzazione" di 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 produttori d'epoca. Nelle sue lettere, il padre de *"Il barbiere di Siviglia"* fa espressamente richiesta di *"quattro Zamponi e quattro Cotechini, il tutto della più delicata qualità"*.

Fra passato e futuro. Considerati fin dalle origini i **progenitori di tutti gli insaccati** che contengono cotenna, dopo oltre 500 anni Cotechino Modena e Zampone Modena vengono ancora oggi preparati secondo l'antica ricetta di un tempo. Allo scrupoloso rispetto della tradizione si aggiungono importanti garanzie: la certificazione IGP assicura infatti che Zampone e Cotechino Modena conservino l'originale ricetta tradizionale, nel rispetto dei più alti standard qualitativi richiesti dalla gastronomia odierna.

Osteria
san silve stro
GNOCCO E TIGELLE NO LIMIT 19,00 € WOW!
Per Prenotazioni
059 3970750
Via Canaletto, 131
San Prospero (Mo)
APERTO TUTTI I GIORNI PRANZO E CENA
A PRANZO GNOCCO E TIGELLE
PRANZO MENÙ A BUFFET DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ
PIZZERIA APERTA ANCHE A PRANZO

FERRAMENTA GIARDINO ANTINFORTUNISTICA SANFELICIANA
FERRAMENTA GIARDINO ANTINFORTUNISTICA
Via Lavacchi, 1498
SAN FELICE s/P (MO)
0535 84903
www.ferramentasanfeliciana.it
MACCHINE PER GIARDINAGGIO
PUNTOVERDE
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