



Comune di  
Lama Mocogno



# Parmigiano Reggiano

*da Gustare*  
**2024**

# Lama Mocogno

**Venerdì 4 ottobre**  
**Sabato 5 ottobre**  
**Domenica 6 ottobre**



**Redazione:**

Comune di Lama Mocogno

**Segreteria organizzativa:**

Ufficio Turismo - tel 0536.344390

turismo@comune.lamamocogno.mo.it

www.comune.lamamocogno.mo.it

 ComunediLamaMocogno

**Fotografie:**

Proprietà Comune di Lama Mocogno

**Elaborazione grafica e stampa:**

Tipografia Azzi

Pavullo nel Frignano (Mo)

tipografia.azzi@gmail.com



 Regione Emilia-Romagna



Provincia di Modena



  
**BANCO BPM**



# 19ª Festa del Parmigiano Reggiano di Lama Mocogno

## Un evento "classico" che identifica il territorio di Lama Mocogno e le sue eccellenze.

La festa "Parmigiano Reggiano da gustare", giunta alla 19ª edizione, non teme il passare degli anni.

"Parmigiano Reggiano da gustare" è oramai un grande "classico" per Lama Mocogno e il suo territorio: l'Amministrazione comunale e gli uffici vi dedicano un intenso lavoro organizzativo che trova sempre un adeguato riscontro nella presenza di espositori alimentari e non alimentari, con una settantina di stand complessivi, nella partecipazione del pubblico e nel sostegno delle ditte frignanesi e non che aderiscono in qualità di sponsor alla manifestazione.

Con diciotto edizioni alle spalle questa è, appunto, la diciannovesima, l'evento continua a mantenere una freschezza ed un'attrattività invidiabili, frutto del suo radicamento sul territorio che si esprime in particolare valorizzandone le eccellenze agro-alimentari, tra le quali il posto d'onore spetta, ovviamente, al Parmigiano-Reggiano di montagna, il "Re" dei formaggi ed uno dei pilastri dell'economia del territorio di Lama Mocogno e dell'intero Frignano.

Il settore agro-alimentare è strategico per il futuro della montagna, come lo è stato per il suo passato ed il suo presente: oltre a contribuire ad un'alimentazione sana e a corretti stili di vita, senza dimenticare la produzione di reddito sul territorio, contenendo il calo demografico, l'agro-alimentare di qualità vuol dire cura del territorio, prevenzione del dissesto idrogeologico e attenzione alla sostenibilità ambientale e sociale.

Ecco perché, a nome dell'Amministrazione comunale di Lama Mocogno, sono onorato di salutare tutti i partecipanti alla diciannovesima edizione di "Parmigiano Reggiano da gustare" e di ringraziare i numerosi sponsor che rendono possibile l'organizzazione di questo evento così importante per il nostro territorio.

Il Sindaco di Lama Mocogno  
*Arnaldo Ricchi*



2





**Durante la manifestazione  
saranno presenti**

**Punto informativo con gadget**

Piazza della Pace - dalle 9.30 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 18.00

**SERVIZIO NAVETTA GRATUITO CON  
"PARMIGINO IL TRENINO"**

**Gallerie d'arte comunali - Via XXIV Maggio, 2**

**Sala A** Museo Giardino della Rosa antica di Serramazzoni in mostra con:  
*"Percorso sensoriale ...Sapori di Rose"*  
*"Per una rosa-conversazioni e laboratori tra le rose"*

**Sala B** *"Orizzonti Surreali"* Mostra personale di Giuliano Soragni  
*"Antiche culture della liuteria"* di Fabrizio Tazzioli

**Via XXV Aprile area adiacente Chiosco Lama Bassa**

Plastici del GFM (gruppo fermodellistico modenese) in esposizione

**Piazza Cesare Battisti e via XXV Aprile**

**Stand gastronomici con:**

Tortellini, polenta e gnocco fritto (AVPA)

Frittelle di baccalà e frittelle di castagne con ricotta (circolo Belvedere)

Borlenghi (circolo Pianorso)

Crescentine senza glutine (Bacio del Cimone)

**Piazza Cesare Battisti**

Stand con vendita diretta di prodotti tipici  
provenienti da diverse regioni italiane, mercatino dell'artigianato artistico  
e degustazioni a tema

**Per le vie del paese**

Mercatino dell'artigianato artistico e non solo



**APERITIVIAMO:  
COCKTAIL E  
PARMIGIANO REGGIANO  
A OGNI ORA...**

*Bar Pasticceria*  
**TATOO**

Via P. Giardini 158 – Lama Mocogno  
Tel. 0536.44696

**Sabato e domenica dalle 12 alle 14**  
*Aperitivi con stuzzichini  
a base di Parmigiano Reggiano*

4



**COLAZIONE**

*Da Patty*

Piazza Cesare Battisti, 16  
Lama Mocogno  
Cell. 348 7168922



**Big  
Baz**

Via P. Giardini 168  
Lama Mocogno – Tel. 0536.44184



# Programma



VENERDÌ 4  
OTTOBRE

Ore 20:30 SALA CONSILIARE A. LORENZINI - VIA XXIV MAGGIO, 4

## **Valorizzazione dell'agricoltura in montagna: prospettive e opportunità per le aziende agricole**

- relatori:
- **Cristiana Corsini** Servizio veterinario Ausl Modena
  - **Armando Gualmini** Presidente di zona Coldiretti
  - **Angelo Vescogni** Segretario di zona Coldiretti
  - **Erik Balocchi** Responsabile tecnico Area montana CIA Confederazione Italiana Agricoltori
  - **Gianni Minelli** Presidente di zona Confagricoltura

5

**LAMA  
CAFE'**

WINE BAR - BED & BREAKFAST

**Poggioli  
Marco**

**IMPIANTI ELETTRICI  
CIVILI ED INDUSTRIALI**

Via casa Malgari, 7 - Lama Mocogno (Mo)  
Cell. 339.4002474



## Dal campo alla stalla: più valore al tuo latte con foraggi di qualità

LAMA MOCOGNO (Mo)

Sabato **5 Ottobre 2024** • ore **11,00**

Sala Consigliare "A. Lorenzini"

presso **Municipio di Lama Mocogno** • Via XXIV Maggio, 4

Iniziativa gestita e coordinata  
dall'Ufficio Ricerca & Sviluppo Progeo,  
in collaborazione con gli agronomi di  
**Agrites, Scam e Consorzio NAzionale SEmenti**

Nell'ambito dell'iniziativa porterà i saluti istituzionali  
il **Sindaco di Lama Mocogno Arnaldo Ricchi**



PROGEO Sca

Via Asseverati, 1 - 42122 Masone - Reggio Emilia - Tel. 0522 346411 - [www.progeo.net](http://www.progeo.net)

**AGENZIA D'AFFARI - ASSICURAZIONI  
PRATICHE AUTOMOBILISTICHE**

agenzia  
**ADAMI**  
**AGENZIA GIUSEPPE ADAMI**

**di Adami Paolo Guido & C. s.n.c.**

Via Marchiani, 43 - Pavullo nel Frignano (Mo)  
tel. **0536.20497** - ag.adami@ptavant.it



41023 LAMA MOCOGNO (Mo) - Via P. Giardini 138  
Tel. **0536.44358** - **339.6794679** - info@agenzialami.com



**F.LLI  
ANTONIONI**

di Antonioni Aldo & C. s.a.s.

Via Pangone, 18 - Pianorso - Lama Mocogno (Mo)  
Tel. 335.6066569  
fratelliantonionisas@gmail.com



Artigiani  
Imprenditori  
d'Italia

Modena

7



**Miele italiano**  
**Poggioli Renata**

Via Giotto, 10 - Lama Mocogno (Mo) - Tel **0536.44192**

**Arredamenti  
Nannetti**



**PALAGANO**  
0536.961562  
**CERREDOLO**  
0522.1232298  
**LAMA MOCOGNO**  
0536.44035

**SABATO 5  
OTTOBRE**

Ore 9:30 DA PIAZZA DELLA PACE A PIAZZA C. BATTISTI

**Inaugurazione della 19ª rassegna  
"Parmigiano Reggiano da gustare"**

**Sfilata delle autorità con la partecipazione degli alunni  
dell'Istituto Comprensivo "G. Dossetti"  
e del Corpo Bandistico "G. Rossini" di Lama Mocogno**

interventi:

- **Arnaldo Ricchi**  
Sindaco di Lama Mocogno
- **Emilio Braghin**  
Presidente sezione di Modena del Consorzio del Parmigiano Reggiano

Ore 10:30 **Cottura del pane nel forno a legna  
con metodo tradizionale**

Dalle ore 11:00 Attività ludiche con **Fanny Animazione:**  
alle ore 13:00 baby dance-giochi-palloncini e bolle di sapone



Ore 11:00 SALA CONSILIARE A. LORENZINI - VIA XXIV MAGGIO, 4

**Dal campo alla stalla:  
più valore al tuo latte con foraggi di qualità**

*Conferenza a cura di PROGEO*



Iniziativa gestita e coordinata dall'Ufficio Ricerca & Sviluppo Progeo,  
in collaborazione con gli agronomi di Agrites, Scam e Consorzio  
Nazionale Sementi

saluti:

- **Arnaldo Ricchi**  
Sindaco di Lama Mocogno

SABATO 5  
OTTOBRE

- Ore 15:00 SALA CONSILIARE A. LORENZINI - VIA XXIV MAGGIO, 4  
**Incoraggiamo il Fare**  
**Banco BPM vicino alle imprese e ai territori**  
*Convegno a cura di BPM*

# BANCO BPM

- interventi:
- **Anna Rita Raimondi**  
Responsabile Banco BPM Area Modena Sud-Appennino
  - **Gianni Tagliavini**  
Specialista Agrifood - Direzione Emilia Adriatica Banco BPM

TEATRO ALL'APERTO "LA ROTONDA"

- Ore 15:00 **Sfilata dalla piazza della Pace al teatro all'aperto**  
**"la Rotonda" spettacolo "Gruppo Folkloristico di Vignola"**
- Ore 17:30 **Apertura della forma con i caseifici presenti**  
**e degustazione**
- Ore 20:30 HOTEL RISTORANTE MAZZIERI  
**Cena di premiazione del Palio del Parmigiano Reggiano**  
**del Frignano e della Montagna Modenese 2024**  
Per prenotazioni tel. 0536.45000 - € 37,00 a persona



**F.LLI BAZZANI**  
**RENZO, GRAZIANO & C.**  
S.N.C.



Utensileria - Ricambi trattori - Lubrificanti  
Giardinaggio - Abbigliamento da lavoro

Largo Ghibellini, 14 - Pavullo (Mo)  
Tel. 0536.20602 - Fax 0536.23955  
info@fratellibazzani.com



Preparazioni galeniche - Prenotazioni CUP  
Misurazione della pressione - Analisi del sangue  
Giornate di screening - Elettrocardiogramma  
Holter cardiaco - Holter pressorio  
Teledermatologia - Intolleranze alimentari  
Test delle urine

Via Pietro Giardini 221- Lama Mocogno (Mo)  
Tel. 0536.44033 - Whatsapp 345.6044651

**AUTOFRIGNANO**

**Vendita  
AUTO NUOVE e D'OCCASIONE  
di tutte le marche**

**unico RIVENDITORE AUTORIZZATO  
per la zona del Frignano**

**SUZUKI  
POINT**

**AUTOFRIGNANO**  
DI FERRARI ALESSANDRO

Pavullo nel Frignano (Mo) - via Poliziano, 16  
tel e fax **0536.20211** - autofrignano@libero.it



Tel. 0536.44443

Via per Palagano, 23 - Lama Mocogno (Mo)  
ferramentatorelli@outlook.it



CENTRO ESTETICO  
 ABBRONZATURA  
**ELISA**

Tel. 0536.20436  
 Pavullo nel Frignano (Mo) - Via Mercato, 42

**Coop Agricola**

**“DRAGONE”**

Società Agricola Cooperativa

**VENDITA MANGIMI**

**e tutto per l'agricoltura e il giardinaggio**

via Giardini Sud, 117 - Pavullo (Mo)  
 tel. e fax 0536.20276 - coopdragone@msw.it



**Elettrauto L.C.**  
 di Lutti Cristiano

via XXII Aprile, 62/A  
 41026 Pavullo nel Frignano (Mo)  
 tel. 0536.20711 - elettrautolc@gmail.com

*F.B.GARDEN*  
 di Bondioli Federica



MANUTENZIONE DEL VERDE  
 POTATURA PIANTE E SIEPI  
 STACCIONATE IN LEGNO E RECINZIONI

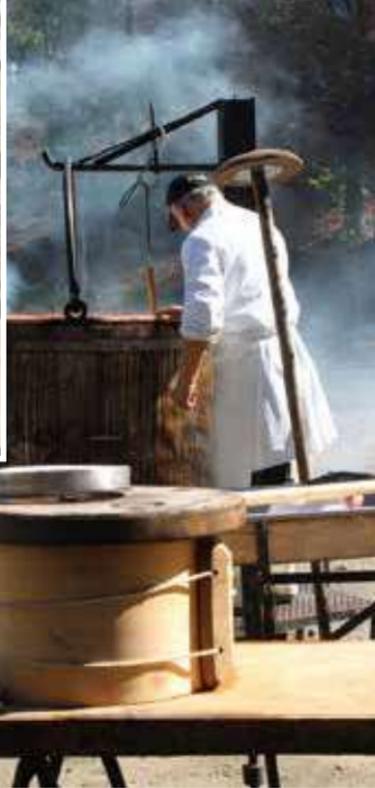
Via Boccaccio nr. 12 - S.ANTONIO di PAVULLO  
 Cell. 389.1430432

LAVORI EDILI STRADALI - OPERE IN CEMENTO ARMATO  
 CONDOTTE - OPERE IDRAULICHE FLUVIALI  
 CONSOLIDAMENTI OPERE DI INGEGNERIA NATURALISTICA - PALI, MICROPALI E TIRANTI

**CANOVÌ**  
**COSTRUZIONI srl**



Via Cimone, 3 - Lama Mocogno (Mo) - Tel. 0536.44316 - Fax 0536.344015  
 e-mail: canovi.costruzioni@libero.it - PEC canovicostruzioni@cert.cna.it  
 www.canovicostruzionisrl.com



**DOMENICA 6  
OTTOBRE**

Ore 10:00 AREA SPORTIVA LAMA BASSA  
**Dimostrazione della cottura della forma secondo  
il metodo antico a legna**  
**"Preparazione della Ricotta" e assaggi**  
a cura dei Mastri Casari del Consorzio Parmigiano Reggiano

AREA SPORTIVA LAMA BASSA

Dalle ore 12:00 **Animazione musicale**  
alle ore 16:00 **a cura del Circolo Musicale Bononcini**

CHIOSCO "CIRCOLO BELVEDERE" LAMA BASSA

Ore 15:00 **Premiazione Concorso pane casalino**

AREA SPORTIVA LAMA BASSA

Dalle ore 15:00 **Attività ludiche con Fanny Animazione:**  
alle ore 17:00 **baby dance-giochi-palloncini e bolle di sapone**



Ore 16:00 **Circolo Musicale Bononcini**  
**"Musica d'insieme Bononcini Rock"**





COSTRUZIONI EDILI E STRADALI  
OPERE FLUVIALI - COMMERCIALIZZAZIONE CALCESTRUZZO

**PIEVEPELAGO (MO) - Tel. 0536.71343**



## Le sedi del Frignano

Lama Mocogno   Fanano   Fiumalbo  
Polinago   Prignano   Pavullo   Sestola  
Serramazzone   Pievepelago



## I nostri servizi

Gestione dipendenti   Gestione fisco contabile   MyLapam  
Pratiche per le imprese   Consulenza d'impresa   Ambiente salute e sicurezza  
Servizi alla persona   Privacy e Cybersicurezza   Sostenibilità ambientale  
Credito e finanza agevolata   Innovazione digitale   Appalti pubblici



# **PALIO DEL PARMIGIANO REGGIANO DEL FRIGNANO E DELLA MONTAGNA MODENESE**

**5<sup>A</sup> EDIZIONE**



**SABATO 5  
OTTOBRE**

Lo scorso 1° settembre, in occasione della festa della crescentina di Pavullo, il laboratorio di analisi Lab4 Soc.Coop. in collaborazione con il Consorzio Parmigiano-Reggiano, ha presentato una competizione di assaggio tra 23 caseifici produttori di Parmigiano-Reggiano con sede nella montagna modenese (Frignano, montagna del distretto ceramico e Zocca-Montese).

Il territorio modenese, con i suoi caseifici storici, rappresenta un vanto nella produzione casearia. Durante la festa sono state realizzate le interviste al consumatore. Successivamente una giuria di esperti dell'Associazione Assaggiatori Parmigiano-Reggiano (APR), ha valutato gli stessi campioni per darne un parere tecnico e decretarne i migliori.

I risultati verranno presentati in occasione della festa del Parmigiano-Reggiano di Lama Mocogno il 5 ottobre presso il Ristorante Mazzieri.

Il primo classificato di ogni palio effettuato nel territorio di origine, parteciperà, l'anno prossimo, ad un grande evento a Londra organizzato dal Consorzio Parmigiano-Reggiano.



# Cena di Premiazione del Palio del Parmigiano Reggiano

della Montagna Modenese 2024

Sabato 5 ottobre - ore 20:30

presso **Hotel Ristorante Mazzieri**  
Piazza Dante Alighieri, 18 - Piane di Mocogno (Mo)

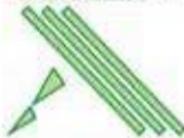
Per prenotazioni:  
tel. **0536.45000**  
37€ a persona



Il Palio del Parmigiano Reggiano è sponsorizzato da:



Laboratorio 3A

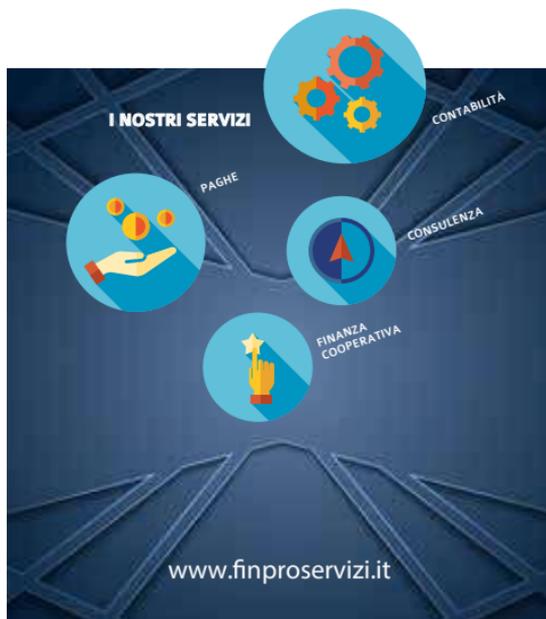


**ROVINALTI**  
DIAMO FORMA AL TUO LATTE





**Da oltre 25 anni offre servizi Amministrativi  
e Consulenza a Cooperative e Imprese Associate**



18

Finpro Soc.Coop. Società iscritta all'Albo Cooperative n° A106624 • Registro delle Imprese di Modena • CF e P.IVA 00691550362  
Sede legale Via Severino Fabriani, 129 • 41121 Modena • Tel. 059 248811 • Fax 059 249844  
Ufficio di Ferrara Via Carlo Marx, 14 • 44121 Ferrara • Tel. 0532 761300 • Fax 0532 767481  
Ufficio di Pavullo Via Giardini, 5 • 41026 Pavullo nel Frignano (MO) • Tel. 0536 21925 • Fax 0536 21734  
[www.finproservizi.it](http://www.finproservizi.it) • [info@finproservizi.it](mailto:info@finproservizi.it)

CentrinRete

legacoop



# RADUNO MEZZI D'EPOCA

**SABATO 5  
OTTOBRE**

PIAZZA DELLA PACE

Dalle ore 9:30

**MOSTRA DI  
MEZZI D'EPOCA**



**DOMENICA 6  
OTTOBRE**

PIAZZA DELLA PACE

Dalle ore 9:30

**RADUNO  
MEZZI D'EPOCA  
CON SFILATA  
PER LE VIE DEL PAESE**



**Ristorante**  
**Vecchia Lama**

Via XXIV Maggio, 24  
Lama Mocogno - Tel. 0536.44662  
info@ristorantevecchialama.it

**A TAVOLA CON GUSTO**  
**MENÙ A BASE DI PARMIGIANO REGGIANO**

Presso i ristoranti convenzionati  
nei giorni della rassegna

*Menu*

*Antipasto*

Polenta dorata, ricotta di Mocogno  
& salsa Arachidi

*Primi*

Rotolini ripieni di ricotta e noci su crema di  
Parmigiano Reggiano, gocce di aceto balsamico  
tradizionale & prosciutto croccante

Passatelli asciutti all'emiliana  
con scaglie di tartufo nero dell'Appenino

*Secondo*

"La Scalinata" di maialino alla griglia  
con limone & ginepro

Spinaci burro & Parmigiano Reggiano

*Dessert*

Barattolino di dolce "Caterinetta"

Acqua e caffè

**Euro 40,00 a persona**  
(vino e bevande escluse)

# A TAVOLA CON GUSTO

## MENÙ A BASE DI PARMIGIANO REGGIANO

Presso i ristoranti convenzionati  
nei giorni della rassegna

**Ristorante**  
**La Baita del Duca**  
Via Boscone, 5  
Piane di Mocogno  
Cell. 339.3383744

### *Menu*

#### *Antipasti*

Stuzzichini della Baita:  
tortino di ricotta e Parmigiano Reggiano,  
frittelline di castagne, gnocchini fritti,  
Parmigiano Reggiano con aceto balsamico

#### *Primo*

Tortelloni con Parmigiano Reggiano  
alla pancetta rosolata e salvia

#### *Secondo*

Crescentine di montagna con:  
lardo e Parmigiano Reggiano  
salumi del territorio  
intingoli

#### *Dessert*

Dolcetti della Baita a scelta

Caffè e amaro

**Euro 30,00 a persona**  
(bevande escluse)



Il Vecchio Forno  
da Luisa



Lama Mocogno Tel. 333 3509519

Via Giardini, 285 - Lama Mocogno (Mo)  
Tel. 333.3509519



**L'ELETTRAUTO**  
*di Carmine e Massimo*

e-mail: [elettrautopavullo@tiscali.it](mailto:elettrautopavullo@tiscali.it)  
 PEC: [elettrautopavullo@lapam.legalmail.it](mailto:elettrautopavullo@lapam.legalmail.it)

Tel. e fax: 0536.20263 Carmine: 335.7620139  
 Massimo: 338.8418415

[www.elettrautopavullo.it](http://www.elettrautopavullo.it)

22

La Sorgente

**La Sorgente**

fabbriche del benessere

Via P. Giardini, 244  
 38042 Pozzo di Fiumi S. (MO)  
 Tel. 0536.43256

Mazzini

Giantluca

Macelleria

Via Giardini Sud, 168 - Pavullo (Mo)  
 Tel. 0536.22718



# GIANNINI EDILIZIA SNC

Tel +39 0536/47142

E-mail: [info@gianninedilizia.it](mailto:info@gianninedilizia.it)

[www.gianninedilizia.it](http://www.gianninedilizia.it)

Facebook: [www.facebook.com/gianninedilizia](http://www.facebook.com/gianninedilizia)

GRA-COM S.r.l.



*Produzione e commercio all'ingrosso  
di burro e formaggi Italiani*

via Emilia Est 90/A, 41013  
Castelfranco Emilia, (MO)

[www.gra-com.co](http://www.gra-com.co)



SOA laghi



*del 1982*  
**Giannini Emore S.r.l.**

Movimento terra - Acquedotti - Fognature

Opere Idrauliche e fluviali - Lavori edili - Lavori stradali

Via Pangone, 8 - 41023 Lama Mocogno (MO) - tel. 053647350 - [www.gianniniemoresrl.it](http://www.gianniniemoresrl.it)  
mail: [info@gianniniemoresrl.it](mailto:info@gianniniemoresrl.it) - pec: [gianniniemoresrl@pec.confartigianato.it](mailto:gianniniemoresrl@pec.confartigianato.it)

# Villa Clorè & SPA

Via per Palagano, 9  
Lama Mocogno  
Tel. 0536.343212  
info@villaclore.it

VENERDÌ 4 OTTOBRE  
DALLE ORE 20:00

## Bistrot Villa Clorè

### Menu

Hamburger  
Panini  
Parmigiano Reggiano

**SOUND SIMO DJ**

## A TAVOLA CON GUSTO MENÙ A BASE DI PARMIGIANO REGGIANO

SABATO 5 OTTOBRE (PRANZO)  
DOMENICA 6 OTTOBRE (PRANZO)

### Menu

#### Antipasti

Flan di ricotta e Parmigiano Reggiano con chips  
di speck croccante e miele pepato

Mini burger di black angus su  
Parmigiano Reggiano fuso, maionese agli agrumi  
e fiore di zucca farcito con prosciutto e formaggio

#### Primi

Ravioloni ricotta e spinaci, burro fuso, guanciale  
e petali di Parmigiano Reggiano

Tagliatelle verdi ai funghi porcini  
e crudo di Parma croccante

#### Secondi con contorno

Vitello arrosto, sfumato al brandy con riduzione di  
mele e cipolla caramellata con salsa verde

Roast beef della casa, rucola e Parmigiano Reggiano  
con patate aglio e rosmarino al forno

#### Le dolcezze di Villa Clorè

Tortino al cioccolato dal cuore fondente  
su coulis di lamponi

Vini della casa - Acqua e Caffè

**Euro 35,00** a persona (tutto compreso)  
Bambini 3-12 anni **Euro 20,00**

su richiesta menu per intolleranti e celiaci

*È gradita la prenotazione*

## A TAVOLA CON GUSTO

### MENÙ A BASE DI PARMIGIANO REGGIANO

Presso i ristoranti convenzionati  
nei giorni della rassegna

## BIG BAR

Via Pietro Giardini, 168  
Lama Mocogno  
Tel. 0536.44184

SABATO 5 E DOMENICA 6 OTTOBRE  
DALLE ORE 11:00 E DALLE ORE 18:00

### APERITIVIAMO



VENERDÌ 4 OTTOBRE (ALLA SERA)

### PIANO BAR CON "DUNE MOSSE"

SABATO 5 E DOMENICA 6 OTTOBRE

### Menu

Crescentine e gnocco fritto con  
tagliere di affettati misti,  
formaggi, ricotta e marmellate

Acqua - Vino - Sorbetto - Caffè'

**Euro 18,00 a persona**

Borlenghi e ciaccini di castagne  
(prezzo a parte da aggiungere ai 18 Euro)



# Mangimi Mesini

alimenti  
zootecnici

Via Marchiani, 72 - Pavullo nel Frigano (Mo)  
tel. 0536.20553

## STUDIO TECNICO

Progettazione  
Pratiche catastali  
Consulenze



**VALTER ORSINI**  
GEOMETRA  
orsini.v@libero.it  
valter.orsini@geoper.it  
Tel. 0536/44291

Piazza della Pace n.4  
41023 Lama Mocogno (MO)

Alimentari • Bar • Tabacchi  
Pasticceria

*di Tazioli Pietro Paolo*



Via Pietro Giardini, 591/595 - Loc. La Santona  
41023 Lama Mocogno (MO)  
Tel. 0536.45014 • Cell. 328.6675721  
E-mail: bartazioli@gmail.com

## COMMERCIO INGROSSO PIRLI

Parmigiano Reggiano e burro di Pirlì Filippo



Via Righi, 828 - Montese (Mo)  
Cell. 335.7033536



Via Giardini Sud, 187 - Loc. Querciagrossa  
Pavullo nel Frignano (Mo) - Tel. 0536.325172



AMPIA SCELTA DI FARMACI  
ACQUISTABILI  
SENZA RICETTA MEDICA

PRODOTTI PER LA BELLEZZA  
E IL BENESSERE DEL TUO CORPO



# CONAD SUPERSTORE

PAVULLO NEL FRIGNANO

CENTRO COMMERCIALE "LA CAMPANELLA"  
Via G. Minelli, 5 - Tel. 0536.20151



SAPORI & PASSIONE

 **CONAD Self 24h** Via Gian Luigi Plati, 2 - Loc. S. Pellegrino



# S'INCONTRU A CA' DELL'ALPINO

Via P. Giardini, 445  
Borra di Lama Mocogno  
Cell. 333.5438351

## A TAVOLA CON GUSTO MENÙ A BASE DI PARMIGIANO REGGIANO

Presso i ristoranti convenzionati  
nei giorni della rassegna

### Menu

#### *Antipasti*

Sfoggia croccante al Parmigiano Reggiano  
con porcini e uova in crosta croccante

Carpaccio di funghi porcini  
al Parmigiano Reggiano

Polpettine di Parmigiano Reggiano

#### *Primo*

Tortellini con fonduta di  
Parmigiano Reggiano e glassa di aceto  
balsamico aromatizzato al tartufo bianco

#### *Secondo*

Tagliata di manzo su letto di rucola  
e scaglie di Parmigiano Reggiano

#### *Dolce*

Crema dolce al Parmigiano Reggiano  
e frutti di bosco

**Euro 40,00 a persona**

## A TAVOLA CON GUSTO

### MENÙ A BASE DI PARMIGIANO REGGIANO

Presso i ristoranti convenzionati  
nei giorni della rassegna

Albergo - Ristorante

Conca d'Oro

Via P. Giardini, 587

La Santona

Tel. 0536.45022

SABATO 5 E DOMENICA 6 OTTOBRE

## Menu

### *Antipasti*

Bomboloni al formaggio

Nidi di polenta con pancetta  
e Parmigiano Reggiano

### *Primi*

Tortelloni all' Aceto Balsamico  
e scaglie di Parmigiano Reggiano

Lasagne al forno dorate  
al Parmigiano Reggiano

### *Secondi*

Lombo al pepe verde e Parmigiano Reggiano

Arrosti di vitello ai porcini e scaglie  
di Parmigiano Reggiano

Patate arrosto e insalata mista

### Dessert

**Euro 30,00 a persona**  
(bevande escluse)



IMPLANTOLOGIA  
CHIRURGIA ORALE  
PROTESI  
RAGIOLOGIA 3D  
IMPRONTA DIGITALE  
ENDODONZIA  
CONSERVATIVA  
IGIENE DENTALE  
ORTODONZIA  
PEDODONZIA  
ESTETICA

MAZZIERI s.r.l

ALBERGO | BAR | RISTORANTE | HOTEL



Piazza D. Alighieri, 18  
Piane di Mocogno (MO)



info@hotelmazzieri.com

Racconti del Bosco  
da Sabi

di Rioli Maria Sabina

Cell 338.4968517

Via Vaglio, 13



Vendita prodotti  
del sottobosco  
vino e cialde

Caffitaly

41023 VAGLIO DI LAMA MOCOGNO

E-mail: riolimarianich@libero.it



COLORIFICO

PRINT COLOR  
S.n.c.

dei F.lli Bazzani & C.

• VERNICI • PITTURE • SMALTI •

TRATTAMENTI ANTIMUFFA

Soluzioni Decorative  
per Interni



ISOLAMENTO TERMICO

via Giardini Sud, 94 - Pavullo (Mo)

tel. e fax 0536.24764

print.color@libero.it - www.print-color.it



DIVERSI DENTRO

S.A.P. di Fulgeri Ugo s.r.l.

via XXII Aprile, 67/A - Pavullo nel Frignano (Mo)

0536.22512

info@salumisap.it - www.salumisap.it



Roki  
LEGNAME

Via Giardini Sud, 275 - Caseretto di Pavullo (Mo)

CONSEGNA  
A DOMICILIO

Roki

335 495106

Valter

333 3457682

- VENDITA LEGNA DA ARDERE
- POSSIBILE PIANTE ALTO FUSTO  
CON PULIZIARIE AEREE OLTRE 30 MT.
- MANUTENZIONE DI GIARDINI
- SMALTIMENTO STRALCI
- PULIZIE GRONDIE
- TRASPORTO CONTI TERZI



POGGIOLI LUCA

IMPIANTI ELETTRICI  
CIVILI E INDUSTRIALI  
SISTEMI ANTIFURTO - AUTOMAZIONI - TV

Via F.lli Cervi, 15/1 - Lama Mocogno (Mo)

Cell. 333.4706413 - Tel. 0536.44263

poggioli@msw.it

Ristorante

**Eurobar**

Via Vaglio, 37

Lama Mocogno

Cell. 320.0369077

**A TAVOLA CON GUSTO**

**MENÙ A BASE DI PARMIGIANO REGGIANO**

Presso i ristoranti convenzionati  
nei giorni della rassegna

## *Menu*

*Primo*

Tortelloni Vecchia Modena  
panna, pancetta,  
aceto balsamico

*Secondi*

Crescentine

Gnocco Fritto

Salumi e formaggi

**Euro 30,00 a persona**  
(bevande escluse)

# OFFICINA CA-BA

di Balocchi Adelmo & C. s.n.c.



Via P. Giardini, 116  
LAMA MOCOGNO (MO)

tel. 0536.44801

## Centro Revisioni Auto

di Adani Marcello e Manfredini Monica



Via P. Giardini, 239  
41023 Lama Mocogno (MO)  
tel. 0536 44016  
fax 0536 343540  
ADANICO@officinadadani.com, 19138



## Veterinaria del Frignano

Antonelli e Iaconi s.r.l.

*Prodotti Veterinari e Zootecnici*

**Pavullo nel Frignano (Mo)** - via Padre Giacobazzi, 13  
tel **0536.21963** - fax **0536.324239**  
[veterinariafri@gmail.com](mailto:veterinariafri@gmail.com)

**Pozza di Maranello (Mo)** - via Nuova Estense, 2280  
tel e fax **0536.941990** - tel. **0536.940247**  
[vetpozza@gmail.com](mailto:vetpozza@gmail.com)



WhatsApp 366.5938638



## TIPOGRAFIA AZZI

Azzi & Guidani

via Giardini nord, 63 - Pavullo (Mo)  
tel. **0536.20326**  
[tipografia.azzi@gmail.com](mailto:tipografia.azzi@gmail.com)



Tipografia Azzi



[tipografia\\_azzi](https://www.instagram.com/tipografia_azzi)

33

Soluzioni  
Tollari

Industria  
Agricoltura  
Forestazione

# ST

Costruzioni Riparazioni  
Consulenze Formazione

Piero 3409757147  
Alessandro 3913343943  
Ruggieri 3806397020



## STUDIO TECNICO ASSOCIATO

di Meattini Ing. Domenico e Neri Geom. Fausto

**Progettazioni - Ristrutturazioni Catasto  
Riconfinamenti - Stime - Consulenze**

via XXIV Maggio, 5 - Lama Mocogno (Mo)  
tel e fax 0536.44790 - [sta@meattinineri.it](mailto:sta@meattinineri.it)

# Torneria **Albergucci**

**di Albergucci Afro e C. snc**

Via per Palagano, 75 - LAMA MOCOGNO (MO)

Tel. 0536.44441

e-mail: afro.albergucci@tiscali.it



## VETEMONTANA

VETERINARIA e INNOVAZIONE ZOOTECNICA

Via Garibaldi, 16 - Pavullo n/F - Tel. 0536 23642  
info@vetemontana.com - www.vetemontana.com



*Ristorante pizzeria raimondo*  
Via Pietro Giardini - Lama Mocogno (Mo)  
0536 44404

**Ristorante - Pizzeria  
Raimondo**

Via P. Giardini, 193 - Lama Mocogno  
Tel. 0536.44404

34



# NO LIMIT TECHNOLOGY

[www.tmp-srl.it](http://www.tmp-srl.it) - tel. 0536.44517

LAVORAZIONI MECCANICHE DI PRECISIONE





# 7° CONCORSO DEL PANE CASALINO

**DOMENICA 6  
OTTOBRE**

## LA MAGIA DEL PANE

### FATTO IN CASA

Organizzato dal Circolo Belvedere

Ore 10:00

Iscrizioni e consegna prodotto  
presso il Chiosco "Circolo Belvedere"  
Lama Bassa

Ore 15:00

Premiazione 7° concorso  
"La magia del pane fatto in casa"  
presso il Chiosco "Circolo Belvedere"  
Lama Bassa

saranno premiati i primi 3 classificati

A seguire degustazione delle  
panificazioni concorrenti

35





**Caseificio**

**BEATO MARCO**

Via per Palagano, 71  
Mocogno – Lama Mocogno (Mo)  
Tel. 0536.44242  
e mail: caseificiobeatomarco@msw.it

**SPACCIO VAGLIO**

Via Vaglio, 39 – Lama Mocogno  
Tel. 0536.44356



**Caseificio**

**RIO SAN MICHELE**

Via Giardini Sud, 327 Loc. Camatta  
Pavullo nel Frignano (Mo)  
Tel. e Fax 0536.41006  
e-mail: riosanmichele@msw.it



**Caseificio**

**SANTA MARIA**

Via del Fiorentino, 2  
Cinghianello - Polinago (Mo)  
Tel. 0536.47387  
e-mail: santamariacaseificio@libero.it

# OLTRE 50 ANNI DI BIANCO PENSARE

Da **oltre 50 anni** progettiamo e costruiamo impianti per l'industria lattiero-casearia con esperienza, dedizione e amore.

Nel processo che dal latte porta al formaggio e alla sua stagionatura, ogni passaggio va curato con la **massima attenzione**.

Si tratta di una catena produttiva delicata, che richiede **esperienza, dedizione e amore**.

Tutti noi in Rovinalti **abbiamo a cuore** la **soddisfazione** del cliente e la **qualità** del suo prodotto: è la filosofia del "bianco pensare", la guida di chi lavora da oltre cinquant'anni per l'industria lattiero-casearia.

MADE IN ROVINALTI 

**ROVINALTI**  
DIAMO FORMA AL TUO LATTE