

IL WEEKEND DEL GUSTO

a cura di



PIACEREMODENA

Modena, patria dell'eccellenza: sobria città d'arte, racchiude nel suo cuore antico di capitale del Ducato Estense gioielli architettonici apprezzati in tutto il mondo, che hanno contribuito al riconoscimento nel 1997 del complesso di Piazza Grande con la Torre Ghirlandina e il Duomo come Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco, punto di partenza di un itinerario alla scoperta dei tesori del Romanico presenti nel territorio modenese, dalla pianura all'Appennino. Modena è anche bel canto - con musei e riferimenti alle più celebri voci del panorama lirico con Luciano Pavarotti, Mirella Freni e Raina Kabaivanska in primis - e operosa fucina di eccellenze, della meccanica e agroalimentari in particolar modo.

Se qui si concentrano le più importanti fabbriche, musei e collezioni private legate al mondo dei motori in Italia - dal **Museo Enzo Ferrari** di Modena e il **Museo Ferrari di Maranello** alla fabbrica e **showroom Maserati**, il **Museo d'auto e moto d'epoca Umberto Panini**, la **collezione Righini**, la **Pagani Automobili**, il nuovo **Autodromo di Modena** e nella vicina Bologna la **Ducati** e la **Lamborghini** - è altrettanto





vero che questo territorio vanta un altro primato, quello di rappresentare in una regione come l'Emilia Romagna – prima regione italiana per il maggior numero di DOP e IGP riconosciute – la **provincia con il maggior numero di Denominazioni, ben 24**, molte delle quali riunite sotto il Marchio territoriale di Piacere Modena (www.piaceremodena.it). Una "casa comune" per la valorizzazione delle tipicità enogastronomiche del territorio modenese sinonimo di buona tavola in tutto il mondo, custode di un primato costruito sui valori della genuinità, del rispetto della tradizione e della salvaguardia dei sapori.

In tutto il territorio provinciale, sono visitabili nell'arco di tutto l'anno aziende agricole produttrici di **Formaggio Parmigiano Reggiano DOP, Lambrusco di Modena DOP, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, Prosciutto di Modena DOP, Aceto Balsamico di Modena IGP**. Così come è possibile vivere esperienze enogastronomiche degustando nei ristoranti, trattorie e osterie del **Consorzio Modena a Tavola** ed acquistando nelle aziende agricole e presso le botteghe degli artigiani del gusto, altri prodotti tipici come lo **Zampone e Cotechino di Modena IGP, la Ciliegia di Vignola IGP e la Confettura di Amarene Brusche di Modena IGP**. Per tutelare al massimo i prodotti agroalimentari e gastronomici tipici del territorio, al di là di quelli che già vantano protezioni comunitarie quali DOP o IGP, la Camera di Commercio di Modena nel 2003 ha creato il **Paniere Tradizione e Sapori, primo e unico Marchio che tutela 25 eccellenze agroalimentari modenesi certificate** – elencate e raccontate nel portale

www.tradizionesaporimodena.it - e che coinvolge oltre 270 produttori impegnati a garantire al consumatore il rispetto del gusto, della tipicità e della tradizione. Il tutto, percorrendo il territorio nelle sue molteplici declinazioni di eccellenza - storico artistiche, paesaggistiche ed enogastronomiche - attraverso gli itinerari tematici proposti da **Modenatur** (www.modenatur.it).

Modena, in campo agroalimentare si distingue dunque per le sue produzioni ma anche per i suoi **musei "tematici"** diffusi sul territorio, come il **Museo del Balsamico Tradizionale** a Spilamberto, il **Mu-Sa** a Castelnuovo Rangone nella sede storica della Villani Salumi e il **Museo della tigella** e laboratorio del borlengo ubicato nel borgo medievale di Samone, nei pressi del Parco Regionale dei Sassi Roccamalatina. Un parco naturale, come molti altri che caratterizzano la provincia modenese: dalla Riserva Naturale Regionale delle Salse di Nirano, alla Riserva del Fiume Secchia, passando per quattro grandi spazi verdi, polmone della città, come il Parco Ferrari, il Parco della Resistenza - sede di coltivazioni tipiche come la "vigna del sindaco", vitigni autoctoni e la coltivazione di grani antichi - il Parco Urbano Amendola Sud e il Parco 22 Aprile. Aree naturali che si prestano alla pratica di attività sportive all'aria aperta, dal jogging al cicloturismo, senza dimenticare la fitta rete di piste ciclabili che vanno dalla pianura all'Appennino e i numerosi cammini, percorsi e vie dei Pellegrini che incrociano la provincia, così come anche il comprensorio del Cimone sull'Appennino modenese, primo nell'offerta degli sport invernali.





GUSTI.À.MO¹⁹

Modena e i suoi tesori in primo piano **dall'11 al 13 ottobre** per **Gusti.a.MO19**, quarta edizione della manifestazione organizzata da Piacere Modena con il patrocinio di Comune e Provincia, della Regione Emilia Romagna, dedicata a "tutto il bello e il buono di Modena", città con il mito della velocità e della calma dell'attesa come forma d'arte gastronomica che sarà raccontata in un convegno. Il "core" della festa sarà Piazza XX Settembre, con show cooking, laboratori per bambini e famiglie, degustazioni narrative, teatro a tema per bambini e musica. Un weekend alla scoperta della città e delle sue tradizioni enogastronomiche, dall'Aceto Balsamico al Prosciutto, dal Parmigiano Reggiano al Lambrusco e tutte le altre eccellenze del territorio, con visite nei musei diffusi dedicati al cibo e nelle aziende di produzione.

Per informazioni:

www.gustiamodena.it - tel. 059208672

www.modenatur.it - tel. 059220022

A CURA DI:



I CONSORZI:

Consorzio Tutela
del Lambrusco di Modena



modena



CON IL CONTRIBUTO DI:



PARMIGIANO
REGGIANO

