

*...che Estate!!!*

**VETTO 2016**





# **COSTETTI**

## **PORTE PER INTERNI E BLINDATE**

tel. 0522.815166 - cell. 349 7746256 - 348 6975132  
Via Val d'Enza, 60 - VETTO (RE)

---

---

## **MOBILI**

Telefono 0522. 815166 - cell. 348 6975132 - 349 7746256

---

---

## **ARTICOLI DA REGALO**

## **CASALINGHI**

## **FERRAMENTA**

Via Val d'Enza, 48 - VETTO (RE) - Tel. 0522.815166

# Presentazione



*"Ciao! Sono il libretto estivo del Comune di Vetto. Quest'anno compio 10 anni e ho voluto festeggiare insieme a te il mio compleanno, portandoti in un piacevole excursus tra le gustose e ricche pietanze dell'Appennino Reggiano.*

*Il tema è dunque la buona cucina tradizionale, illustrata e spiegata con 11 ricette gentilmente realizzate dai dipendenti del Comune di Vetto.*

*L'estate è sinonimo di allegria e divertimento, argomenti che puoi trovare dal mese di giugno al mese di settembre in ogni frazione.*

*Per aiutarti a trovare l'evento che più ti interessa, ho fatto un elenco nelle due pagine centrali, con riferimenti temporali e telefonici per prenotare la tua visita nella meravigliosa alta Val d'Enza.*

*Spero di avere svolto un lavoro interessante e utile, con la speranza di vederti nei borghi storici e lungo il nostro bel fiume. Ti ringrazio dell'attenzione e **BUON APPETITO!**"*

*Si ringraziano tutti gli sponsor, in particolare Davide Bergonzani e Associazione Sole.*



**I M P R E S A**  
**GALLERINI PIERGIORGIO**  
Cell. 348 54 34 707

**AUTOTRASPORTI - ESCAVAZIONI**  
**AREE CORTILIVE - ASFALTI**  
**MURATURE IN SASSO**

Via S. Francesco, 2  
42032 Cereggio di Ventasso (RE)



**Ferrari  
Romeo snc**

di Ferrari Romeo & C.

**GOMME DI OGNI TIPO  
BILANCIATURA ELETTRONICA  
ED ASSETTO RUOTE**

Via F.lli Cervi 2/B  
Castelnovo ne' Monti (RE)  
Tel. e fax 0522 812893

solo prodotti naturali  
**NO OGM**

Prodotto  
in Italia  
con  
ingredienti  
naturali

**Fattoria Fiori**

**Fattoria di Fiori Pier Paolo**  
Via Rodogno, 12 - 42020 Vetto (RE) - Italy  
Tel. 338 2968609 - Fax 0522 815000  
info@fattoriafiori.it

**Spaccio e Vendita**  
Via Rodogno, 24 - 42020 Vetto (RE)  
Tel. 0522 815862

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



**bar trattoria  
"da Monique"**

**SPECIALITÀ PESCE**  
(il venerdì su ordinazione)

**DOLCI E PASTA FATTI IN CASA**

**CUCINA CASALINGA EMILIANA**

Località Casino, 45 - Castelnovo ne' Monti  
Tel. /Fax 0522 812310

# Erbazzone

## Ingredienti:

500 gr di bietole lessate (o spinaci o misti), 2 cipollotti, 25 gr prezzemolo, 100 gr di lardo tritato finemente, 1 spicchio aglio, 250 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato, 300 gr di farina "0", 50 gr di strutto (o olio extravergine di oliva), acqua tiepida qb, sale q.b.

## Procedimento:

Per la sfoglia: preparate la pasta mescolando alla farina lo strutto, il sale e l'acqua ottenendo così un impasto morbido e non appiccicoso. Lasciate riposare in frigorifero per due ore.

Per il ripieno: in un tegame fate rosolare 70 gr di lardo, pestato molto fine, i cipollotti tritati finemente, poi quando è rosa mettere il prezzemolo con 1 spicchio di aglio tritati molto fini. Aggiungete le bietole, in precedenza lessate, strizzate e tagliate, e lasciatele insaporire per un paio di minuti, aggiungendo un pizzico di sale. Quando il ripieno si sarà raffreddato aggiungete

il Parmigiano Reggiano ed aggiustare di sale. Trascorso il tempo di riposo della pasta in frigorifero, dividetela in due e stendetela, il più sottile possibile, nello stampo, versate il ripieno di bietole e distribuitelo uniformemente. Tirate l'altra parte della pasta, più sottile della prima, e posatela sopra l'impasto, in modo da ricoprirlo completamente, unendo le estremità delle due sfoglie. Dopo averla bucherellata con una forchetta, cuocere in forno a 200° per circa 30'. A metà cottura ungete la superficie con il lardo rimasto e rimettete in forno.

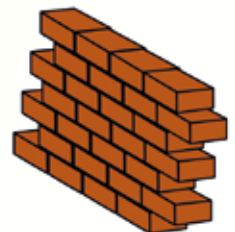


## Impresa Edile Menichini Gianfranco e Andrea

Muratori Artigiani



Via Groppo 51 - Vetto d'Enza (RE)  
Tel. 348 5641351 - 335 5444771  
[menichiniandrea@tiscali.it](mailto:menichiniandrea@tiscali.it)





CERAMICA

Rondine

italiani per stile

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

**BORGHINI**  
VIAGGI

Fax 0522 613081

Cell. 335 6153281

[www.borghiviaggi.com](http://www.borghiviaggi.com)

[info@borghiviaggi.com](mailto:info@borghiviaggi.com)



**NUOVO AUTOBUS**  
60 posti attrezzato  
per **DISABILI**

**NOLEGGIO MINIBUS E AUTOBUS GRANTURISMO**  
DA 8, 19, 25, 42, 52, 54, 56, 60 POSTI



Noleggjo  
SENZA CONDUCENTE  
Vetture e Minibus  
9 posti con patente cat. B

**RENT SERVICE**



# *Capelletti*

## **Ingredienti:**

Per il ripieno: 200 gr di carne di maiale, 200 gr di carne di manzo, 1 petto di pollo, 2 salicce, 1 gambo di sedano, 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, 1 carota, 3 chiodi di garofano, cannella, pepe e sale q.b., 1 dado, 40 gr olio, vino bianco secco per sfumare, 400 gr di Parmigiano Reggiano, 1 uovo, 1 grattugiata di noce moscata, due manciate di pan grattato.

Per la sfoglia: 1 kg di farina "0", 10 uova.

## **Procedimento:**

Mettere nel tegame il trito delle verdure con

l'olio e fare rosolare e sfumare con il vino bianco. Aggiungere la carne con i chiodi di garofano, la cannella il dado, acqua q.b e portare a cottura (circa 2 ore). Lasciare raffreddare. Togliere la carne dal tegame e tritare tutto col mixer, quindi aggiungere il parmigiano reggiano.

Tostare il pangrattato nel condimento rimasto nella teglia e aggiungerlo alla carne; aggiungere l'uovo, la grattugiata di noce moscata e aggiustare di sale. Impastare molto bene, affinché tutti gli ingredienti siano bene amalgamati.



# **COESA**

**LAVORI DI RISTRUTTURAZIONE E RESTAURO EDIFICI**

**FELINA (RE) - TEL. 0522 814153**



**AUTOFFICINA  
CENTRO AUTO**

Via G. Marconi, 11 - 42030 VIANO (RE)  
Tel. 0522 988594 - Fax 0522 760673

RIPARAZIONE AUTOVEICOLI  
DI QUALUNQUE MARCA  
SERVIZIO AUTODIAGNOSI  
ANALISI GAS DI SCARICO  
COMPUTERIZZATA  
REVISIONE VEICOLI  
OFFICINA AUTORIZZATA M.C.T.C.  
ASSETTI E PREPARAZIONI SPORTIVE  
RICARICA CONDIZIONATORI  
GOMMISTA - SOCCORSO CLIENTI



**MANFREDI**

via Roma, 23 - Castelnovo ne' Monti (RE)  
Via Kennedy - Felina (RE)

Tel. 0522 619432 - Nott. 0522 814339  
Cell. 348 8969201

**TABACCHERIA H24**



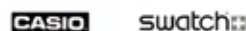
*"Fabri"*



STAMPE e SCANSIONI IN B/N E COLORI  
CARTOLERIA e ARTICOLI REGALO

APERTO TUTTI I GIORNI

Via Val d'Enza, 8/c - 42020 - Vetto (RE)  
Tel e Fax 0522/815574



ANTICA  
OROLOGERIA - OREFICERIA  
dal 1919

*Vittorio Ruffini*

DAMIANI

CHIMENTO

ALFIERI  
& ST. JOHN



Medaglia d'oro della Camera di Commercio di Reggio Emilia conferita per oltre 90 anni di attività

Castelnovo ne' Monti (RE) • Via Franceschini 2 • Tel. 0522 812243



# Lasagne

## Ingredienti:

Per il ragù: 500 gr di carne macinata di vitellone, 2 salsicce, 1 cipolla, 1 carota, 1 gambo di sedano, 1 spicchio d'aglio, 1 dado, olio d'oliva (circa una tazzina da caffè), un rametto di rosmarino, doppio concentrato di pomodoro q.b., vino bianco secco q.b.

Per la sfoglia: 400 gr. farina "0", 4 uova.

Per la besciamella: 50 gr. burro, 2 cucchiari farina, 2 bicchieri e mezzo di latte intero, un tuorlo d'uovo, un pizzico di noce moscata, sale q.b.

250 gr di Parmigiano Reggiano

## Procedimento:

Per il ragù: mettere in un tegame capiente olio, cipolla e aglio tritati e fare rosolare. Aggiungere la carne e la salsiccia a pezzetti e portarla a termine. Sfumare con il vino bianco. Aggiungere sedano e carote tritati finemente. Poi il concentrato di pomodoro e il dado; aggiungere un bicchiere d'acqua e un rametto di rosmarino (da togliere alla fine) e portare a cottura molto lentamente.

Per la besciamella: in un tegamino fare sciogliere lentamente il burro e aggiungere la farina pianissimo per evitare la formazione

di grumi, aiutarsi unendo tutto il latte poco alla volta. Salare e fare addensare. Quando è tiepida aggiungere il tuorlo d'uovo e un pizzico di noce moscata.

Impastare la sfoglia e lasciare riposare mezz'ora, poi tirare delle strisce mediamente sottili e scottarle in acqua leggermente salata. Adagiarle su un canovaccio per farle asciugare.

Nello stampo per lasagne mettere sul fondo un po' di sugo e adagiarvi le strisce di pasta. Condire con il sugo tutta la superficie della pasta e abbondante parmigiano reggiano, poi la besciamella; di nuovo sfoglia, sugo, parmigiano e besciamella fino alla fine degli ingredienti.

Informare 45 minuti a 180° e comunque fino alla doratura della superficie.



bagnolinet

vendita e  
assistenza  
computer

Via Roma, 31/b - Castelnovo ne' Monti (RE) - Tel. e fax 0522 612073 - info@scconline.it - www.scconline.it

IMPRESA

**F.A.R.** s.r.l.

ESCAVAZIONE • MOVIMENTI TERRA  
AUTOTRASPORTI C/TERZI  
OPERE STRADALI • IDRAULICHE  
ACQUEDOTTI • FOGNATURE  
COMMERCIALIZZAZIONE PRODOTTI  
PER DISGELO STRADALE



Via G. Notari, 63 - RAMISETO (RE)

Tel. uff. 0522 817676 - Tal. abitaz. 0522 817310 - Fax 0522 719114  
www.escavazionifar.it email: far.fontanilli@libero.it

**IL FORNO DI RINO**



Via val d'Enza 16/a  
42020 Vetto (RE)  
Tel: 0522/815731

"Se i sapori di una  
volta vuoi gustare...  
Torte e pane di Rino  
vieni a provare"

Chiuso il giovedì

**Studio Tecnico**



Azzolini Arch. Paolo

42026 Canossa (RE)

Via del Conchello n° 9/6

Tel. e Fax 0522 878612

E-mail: paolo\_azzolini@libero.it

**VALERIO** Hair &  
MAKE UP

**P.zza Marconi, 1/C  
VETTO D'ENZA (RE)**

**Tel. 0522 815639**

**e-mail: nobili.valerio@libero.it**

**AUTOSCUOLE**

**Appennina - Valsecchia**

**Rinnovi patenti  
con visite mediche in sede**

piazza Gramsci 2/a

Castelnovo ne' Monti - Tel. 0522 812718

Cell. 338 5262963

**LAVORAZIONE PIETRE MARMI E GRANITI**

Lavorazione arenaria locale • Lavorazione artistica  
Edilizia • Funeraria • Arredamento

Via Valle dei Cavalieri 5 - Vetto (RE) - Tel./Fax 0522 815271  
email: info@drpietre.it - www.drpietre.it

**AUTOCARROZZERIA**

**EMILCAR**

di Ferri Stefano & C. snc

**Verniciatura a forno - Soccorso stradale  
AUTO SOSTITUTIVA**

Via dell'Industria, 44 - Ciano d'Enza - Canossa  
Tel. e fax 0522 878172 - Cell. 338 6045477

**Bernuzzi  
Renzo & C.**  
s.n.c.



**Lampadari**

Via Val d'Enza Nord, 290  
42026 CIANO D'ENZA (RE)  
Tel. 0522 872109

# Sformato di Maccheroni

## Ingredienti:

250 gr farina "0", 1 cucchiaio di fecola, 1 ht di burro, 2 cucchiai di zucchero, 3 tuorli, 1 uovo intero, tre cucchiai di Marsala, 3 cucchiai di latte, 3 cucchiai di panna, 200 gr di Parmigiano Reggiano, 500 gr ziti napoletani (o bucatini), 500 gr di ragù di carne.

## Procedimento:

In abbondante acqua bollente, salata e con l'aggiunta del latte, cuocere gli ziti al dente, scolarli e unire il Parmigiano Reggiano, l'uovo intero, la panna e il ragù di carne.

Intanto preparare la pasta con la farina, la fecola, il burro, lo zucchero, i tuorli e il marsala.

Imburrare e infarinare uno stampo da torte abbastanza alto per contenere tutti gli ziti e foderarlo con metà della pasta tirata molto sottile.

Versare gli ziti conditi e ricoprire con l'altra metà di pasta.

Cuocere per 30 minuti in forno caldo a 170°.



**Snack Bar**  
**la Pantera Rosa**  
di Vittorio e Debora

via Val d'Enza 48/a  
VETTO  
Cell. 389 9822702  
389 9844491

**DISTESA ESTIVA**



**ESSECI**  
COSTRUZIONI EDILI

di Spadaccini geom. Corrado  
via Cavriola, 5 - Vetto (RE)  
cell. 335 6749518



**fratelli schenetti** srl

**MANGIMI E CEREALI**

Via Rosano, 32/a - Tel. 0522/613361  
ROSANO di VETTO (RE)



**Gallerini Giulio**  
Officina Meccanica



Via della Croce 3  
Cereggio di Ramiseto (RE)  
Tel. e fax 0522 614217

**D & D**  
**ELECTRIC**

**DALLACASA PIER LUIGI - GIANCARLO s.n.c.**

42020 Vetto (Reggio Emilia)  
via Fontanaccio 1  
tel. 348 4420180 - fax 0522 815383



**Casa Marianna**  
B&B

Largo Ca' Nova, 1 - Vetto d'Enza (RE)  
Cell. 338 4954190

info@casamarianna.it www.casamarianna.it



*Campari*  
Pasticceria-Caffetteria  
p.zza Gramsci 1/h  
tel. 0522 812181  
Castelnovo ne' Monti (RE)

*Torte nuziali • Rinfreschi*  
*Servizi per cerimonie*



Via Borcale, 1/A  
42030 - Ramiseto (RE)  
Cell. 342 9245980  
Lat. 44.4467 Long. 10.31498

Steakhouse - Il Borcale

**FOREST & GARDEN** snc

di Giannasi Francesco (338 3413815) Luca (349 6108223)

VENDITA - RIPARAZIONE - NOLEGGIO  
MOTOSEGHE, TAGLIAERBA, SPAZZANEVE

Via Boaro, 8 - 42035 Castelnovo ne' Monti (RE)  
Tel/Fax 0522 717035

Husqvarna

WEIBANG

Grillo

shindaiwa

ACTIVE

# Tortelli di patate

## Ingredienti:

Per la sfoglia: 350 gr farina "0", 50 gr farina di semola, 4 uova, un pizzico di sale

Per il ripieno: 1 Kg di patate, 50 gr. Parmigiano Reggiano grattugiato, una noce di burro, sale q.b., noce moscata q.b., un'aria di aglio.

## Procedimento:

Lessare le patate con la buccia, pelarle da calde, passarle allo schiacciapatate in una ciotola. Aggiungere gli altri ingredienti e amalgamare bene.

Tirare la sfoglia, piuttosto sottile, in rettangoli.

Disporre il ripieno a mucchietti della dimensione di una noce sulle strisce. Ripiegare la pasta, sigillare bene e con la rotella dentata ritagliare i tortelli.

Lessare in abbondante acqua salata per qualche minuto, condire con burro e salvia e abbondante parmigiano reggiano.



**Autofficina**  
**ROMEI** di Romei Fiero

**Officina multimarche**

Assistenza ricarica clima . Diagnosi computerizzata

Via La Mapriana, 6 - tel. 0522.812860  
Castelnovo ne' Monti

**CONAD** CITY  
SUPERMERCATO **PINETA** snc

di Margini Riccardo & C.

Le nostre specialità:

cappelletti . torte nostrane . gastronomia . pane  
salumi nostrani . prosciutti interi . vini speciali

Piazza Marconi 2/d - VETTO - Tel. 0522 815134

**Grotta del Benessere**  
 Piscina Coperta (29°)  
 Bagno turco - Stanza del Sale - Vasca Idromassaggio

Presso Camping Le Fonti  
 Cervarezza Terme (RE)  
 Via Santa Lucia n. 1  
 333-6425450

**SUZUKI**  
**GRAZIOLI VANNI**  
 officina autorizzata suzuki  
 centro diagnosi multimarche

Via Sole Sopra, 46  
 42020 Vetto RE  
 Tel. 0522 815866  
 Cell. 346 6494017  
 vannigrazioli@yahoo.it

**EUROPA**  
 più di un caffè

Caffetteria . Bar . Colazioni . Pranzi veloci  
 Aperitivi . Eventi . Residence

BAR EUROPA di Romagnani Bice  
 Via Val d'Enza 29/a - Vetto (RE)  
 Tel. 0522 815216 - Cell. 328 3284503  
 bice.romagnani@gmail.com

I PARADISI TERRESTRI ESISTONO ANCORA...  
 NOI CI SIAMO STATI... E VOI?

- PACCHETTI TURISTICI
- BIGLIETTERIA AEREA PER DIVORZIATI, STABILITI
- CORSI DI LINGUA ALL'ESTERO
- VIAGGI DI NOZZE
- SITE SCOLASTICHE
- VACANZE IN PELLE

VIA ROMA 29/C - 42035 CASTELNOVO NE' MONTI (RE)  
 TEL. 0522-612065 FAX. 05-4880400  
 E-MAIL: INFO@JUVENTUSVIAGGI.IT - WEB: WWW.JUVENTUSVIAGGI.IT

**IVECO**  
 SERVICE

OFFICINA AUTORIZZATA IVECO  
**MORETTI & CAVAZZONI**

Autorizzazione,  
 Assistenza  
 e Installazione  
 Limitatori di velocità  
 e Creonotchigrati  
 Banco prova freni  
 Revisione in sede  
 sup. 35 q.li

Via Caduti del Lavoro, 16/a • S. Polo d'Enza (RE)  
 Tel. e fax 0522 873889  
 e-mail: morettiecavazzoni@libero.it

Bar Trattoria  
**Serenà**  
 di Borghi Quinto

Chiuso il lunedì  
 E' gradita la prenotazione

Via Pineto 14 - Pineto di Vetto  
 Tel. e fax 0522 812341

**Artened**

ARTENED S.N.C. DI FERRARI STEFANO BONDANI DAMIANO E C.

Ferrari Stefano	345 8708444
Bondani Damiano	366 3743416
Marastoni Arturo	339 2216537

Impianti elettrici civili e industriali  
 Automazione e certificazioni di porte e cancelli  
 Impianti antintrusione  
 Videosorveglianza

FAAC  
 HIKVISION

Piazza Peretti 6/c 42035 Castelnovo ne' Monti REGGIO EMILIA  
 Tel/Fax: 0522 611879 E-mail: artened@libero.it

**boschinigreentechology**

**B**  
 BOSCHINI

Ferramenta  
 Materiale Edile, Idraulico ed Elettrico  
 Impianti a Risparmio Energetico  
 Mostra Stufe, Caldaie e Camini  
 Rifacimento e Pulizia Canne fumarie  
 Biomassa - Legna e Pellet - Pannelli Solari  
 Ristrutturazione totale Bagni

BAISO (RE) Via Ponte Secchia, 11 Tel. 0522/809124 | Fax 0522/809143  
 Cell. 339/6484287 | risparmioenergetico@boschinigreen.it  
 www.boschinigreen.it

# Tortelli verdi

## Ingredienti:

Per la sfoglia: 500 gr farina "0", 5 uova, un pizzico di sale

Per il ripieno: 1 Kg di bietole o spinaci lessati e tritati, 200 gr. Parmigiano Reggiano grattugiato, 500 gr di ricotta, un pizzico di sale, una grattata di noce moscata.

Per il condimento: burro e Parmigiano Reggiano q.b.

nemente, metterli in un tegame e quando freddi aggiungervi il Parmigiano Reggiano, la noce moscata, il sale, la ricotta e mescolare bene. A parte preparare la sfoglia e tirarla piuttosto sottile e farne, col ripieno, tortelli quadrati con lati di 3-4 centimetri. Farli cuocere in acqua bollente salata entro poche ore dalla realizzazione, condirli con burro, salvia e Parmigiano Reggiano.

## Procedimento:

Pulire e cuocere bietole e spinaci in poca acqua salata. Colarli molto bene, tritarli fi-



Vetto d'Enza, loc. Casalecchio, 7  
tel. 0522 815555 - cell. 338 7238775 - cell. 340 5337139

**Novità!**

possibilità di acquistare i nostri prodotti  
nello spaccio a fianco al Ristorante

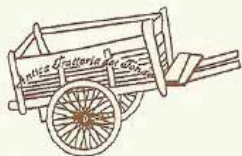


*e tanto altro...*

[livaesuoisapori@libero.it](mailto:livaesuoisapori@libero.it)

Bar Ristorante  
**Liva**  
e i suoi sapori

*Il Fondo al Lido*



*La Trattoria a Vetto*

SEMPRE APERTO ANCHE IN CASO  
DI MALTEMPO  
CONSIGLIATA LA PRENOTAZIONE  
AL NR. 335.1366833  
Via Val d'Enza 10 - Vetto Lido (RE)



SPECIALITA' REGGIANE  
GNOCCHO FRITTO  
SALUMI DOP  
PASTA FRESCA  
CARNI SELEZIONATE



**CHI SIAMO** Il Piccolo Principe è una cooperativa sociale nata a Reggio Emilia nel 2004. Gestiamo e attiviamo servizi volti all'**inclusione sociale** delle persone con disabilità e con disagio sociale, attraverso progetti socio - educativi prevalentemente rivolti al tempo libero. La cooperativa è attiva in tutta la Provincia di Reggio Emilia con progetti e servizi diversi e aderisce al Consorzio Oscar Romero.

#### **I NOSTRI PROGETTI \_ SERVIZI:**

PROGETTI DI TEMPO LIBERO PER PERSONE DISABILI (minorenni e adulte)  
EXTRATIME \_ LABORATORI ESPRESSIVI ARTISTICI E MANUALI  
PROGETTAZIONI INDIVIDUALIZZATE (per i comuni della provincia)  
GITE E VACANZE (per i comuni della provincia)  
PROGETTO INCLUSIONE \_ CSM (Reggio Emilia e alcuni comuni della bassa reggiana)  
LABORATORI \_ (2° livello) DANZABILITY E ZEROFAVOLE  
PROGETTI EDUCATIVI\_ SOSTEGNO SCOLASTICO  
MICRONIDO (Vetto-RE)

La coop. "Il Piccolo Principe" ricerca costantemente volontari, che abbiano voglia di mettersi in gioco in relazioni sociali nuove, che abbiano disponibilità di tempo e voglia di portare semplicità ed entusiasmo, garantendo formazione, assicurazione, sostegno per garantire migliore svolgimento del servizio.

**info@coop-ilpiccoloprincipe.it \_ tel. 0522 279053 \_ via Degani, 1 Reggio Emilia**



# Cinghiale in umido

## Ingredienti:

1 kg di cinghiale, 5 cipolle, alcuni spicchi d'aglio, 2 gambi di sedano, 2 carote, 1 mazzetto tra rosmarino, alloro e salvia, una stecca di cannella 5 chiodi di garofano, 1/2 lt di vino bianco secco, 100 gr di lardo, 100 gr olio, 1 cucchiaino di conserva, 1 pizzico di sale grosso, 1 dado.

## Procedimento:

Mettere a bagno nel vino bianco, per una notte, il cinghiale tagliato a pezzetti con i seguenti aromi: 3 cipolle, 1 gambo di sedano, una carota e alcuni spicchi d'aglio, un mazzetto tra salvia, rosmarino e alloro, alcuni

chiodi di garofano e una stecca di cannella. Scolare la carne e strizzarla e metterla in una padella antiaderente, accendere il fuoco e fare evaporare l'acqua che la carne rilascia.

In una casseruola (meglio se di terracotta) mettere le altre 2 cipolle, la carota e il gambo di sedano, l'olio e il lardo e fare rosolare, quindi aggiungere la carne e continuare la rosolatura. Aggiungere la conserva, il pizzico del sale grosso e mezzo litro di brodo preparato con il dado. Portare a cottura lentamente aggiungendo, se occorre, altro brodo.



**TAZZIOLI E MAGNANI**  
COSTRUZIONIEDILI E STRADALI

VIA GANAPINI 27  
42035 | FELINA (RE)

TAZZIOLIEMAGNANI@GMAIL.COM  
T. 0522802038  
F. 05221475876

WWW.TAZZIOLIEMAGNANI.IT

**G&B.**  
s.n.c.

*di Belbusti Claudio e Garofani Sara*

DISTRIBUTORE



**QUI  
SI RISPARMIA**

**CONVENZIONATO  
ESSOCARD e EUROSHELL**

**I carburanti migliori  
al prezzo migliore**

Viale E. Bagnoli - Castelnovo ne' Monti - Tel. 0522 812581

# VETTO

## CALENDARIO MANIFESTAZIONI ESTIVE 2016

**Musica, spettacoli, sport e giochi per grandi e piccini,  
cultura, buona cucina e tanto divertimento!!!**

**Che estate!!!**

**Tutti i venerdì dal 17 giugno al 9 settembre**

**VETTO CAPOLUOGO - BOCCIODROMO GNOCCO FRITTO**

A cura del circolo Parrocchiale di San Lorenzo presso il salone polivalente del Bocciodromo Don Eusebio Costi dalle ore 16,00 alle ore 19,00 gnocco fritto. - **Info 0522 815556**

## GIUGNO

**dal 6  
al 30**

**VETTO CAPOLUOGO - CAMPO PARROCCHIALE TORNEO DI CALCETTO A 5**

A cura della Pro Loco Vetto, dal 6 al 25 giugno, nelle giornate del lunedì, martedì, mercoledì e giovedì, torneo di calcetto a 5 presso il campo sintetico parrocchiale. Attivi bar e paninoteca.

**INFO: 339 5745689 - Luca**

**Ven 10**

**VETTO CAPOLUOGO - Sala Polivalente PRESENTAZIONE LIBRO**

A cura dell'Associazione Culturale "Marianna e Pietro Azzolini" presentazione del libro della sociologa Lara Foletti "Il sasso che alza il cielo". Intervengono la scrittrice Elena Bianchini Braglia e la giornalista Roberta Iotti - Ore 21,00 - **INFO: 333 5410385**

**Sab 11**

**PARCO DI SANTO STEFANO "TORTELLATA"**

A cura della Pro Loco di Santo Stefano - con cena a base di tortelli e specialità locali  
Musica e ballo con "I FADABBI". **INFO: 338/5478233**

**Sab 18**

**PARCO DI SANTO STEFANO "FESTA ROCK"**

A cura della Pro Loco di Santo Stefano e dell'Associazione culturale Teatro Aperto  
Si esibiranno **Gruppi Musicali Locali** - Dalle ore 20,00 con stand gastronomico aperto  
**INGRESSO LIBERO - INFO: 340 0901216**

**SPIGONE - Locanda del Rebecco "TORTELLATA"**

Cena a base di tortelli misti e specialità della Locanda

Musica dal vivo e ballo con Gianni Guion - **INFO: 0522 815887 - 366 2549733**

**Sab 25**

**VETTO CAPOLUOGO - Sala Polivalente PRESENTAZIONE LIBRO** A cura dell'Associazione Culturale Marianna e Pietro Azzolini. Presentazione dell'ultimo libro del giornalista Dario Fertilio "Uomini e Cyporg. Recit in omaggio all'Ucraina" - Ore 16,30 - **INFO:333 5410385**

**dal 24  
al 26**

**GROPPO "BIRRA ROCK"**

A cura dell'Associazione "Gropo" presso la ex scuola di Gropo grande Festa della Birra.

**VENERDI' 24** dalle ore 20,00 apertura ristorante con piatti tipici e specialità locali.

Dalle ore 22,00 musica dal vivo con i "**CADUTA MATTI**" - rock cover band.

**SABATO 25** dalle ore 20,00 apertura ristorante con piatti tipici e specialità locali.

Dalle ore 22,00 musica dal vivo con i "**WHITE SIDE BAND**" - dance cover band.

**DOMENICA 26** motoraduno "**Ivano Bomba**" in ricordo dell'amico Ivano - partenza

alle ore 11,00. Dalle ore 12,00 apertura ristorante con piatti tipici e specialità locali.

Dalle ore 22,00 musica dal vivo con "**API E TETO**" acustic duo.

**INGRESSO GRATUITO - INFO: 347/0436024 - 338/3958678**

# LUGLIO

**Sab 2**

## VETTO CAPOLUOGO – ARENA ESTIVA “SERATA DANZANTE”

A cura dell'Amministrazione Comunale in collaborazione con le Associazioni di Volontariato di Vetto. Dalle ore 21,00 musica e ballo con l'orchestra “I FADABBI”.

**INGRESSO GRATUITO - INFO: 0522 815221**

**Dom 3**

## VETTO CAPOLUOGO “FIERA DI SAN GIOVANNI”

A cura dell'Amministrazione Comunale. Mercato ambulante, mercatino di prodotti tipici e biologici, mercatino dell'artigianato artistico e opere dell'ingegno, mostra fotografica "Rocco Ruffini: un fotografo sull'Appennino - terre e genti". **INFO: 0522/815221**

## VETTO CAPOLUOGO “FESTA DEL GRUPPO ALPINI DI VETTO”

ore 11,00 Santa Messa; ore 12,00 Onori agli Alpini davanti al monumento in Piazza P. Nobili; ore 12,30 pranzo presso la baita degli Alpini. **INFO: 347/6927373 – 347/0361055**

## CASTELLARO “IL DIALETTO DI UN TEMPO E QUELLO ATTUALE”

Alle ore 15,00 presso la Locanda del Castellaro, un pomeriggio in compagnia: cultura popolare, musica, intrattenimento con satire, indovinelli, proverbi, filastrocche, poesie interpretate da Savino Rabotti, Enzo Fontana, Giandomenico Campani, Afra Campani e Roberta Primavori.

**INFO: 349 5274848**

**Sab 9**

## VETTO CAPOLUOGO – ARENA ESTIVA “FESTA LATINO AMERICANA”

A cura dell'Amministrazione Comunale in collaborazione con le Associazioni di Volontariato di Vetto. Dalle ore 21,00 balli latino-americani con “LA STRADA LATINA”.

**INGRESSO GRATUITO - INFO: 0522/815221**

**Ven 15**

## VETTO CAPOLUOGO – ARENA ESTIVA “MUSICA LIVE”

A cura dell'Amministrazione Comunale in collaborazione con le Associazioni di Volontariato di Vetto. Dalle ore 21,00 - 3 ore di concerto con “Anima Italiana”

**INGRESSO GRATUITO - INFO: 0522 815221**

**Sab 16**

## VETTO CAPOLUOGO – GIARDINI PUBBLICI “SCRITTORI D'APPENNINO – LIBRI E PAROLE DELLE VALLI REGGIANE”

A cura dell'Amministrazione Comunale. Dalle ore 19,00 incontro con lo scrittore **Savino Rabotti** autore de “*Il profumo della mia terra*” - Introduce **Gabriele Arlotti**. In caso di maltempo l'iniziativa si terrà presso la sala polivalente di Viale Italia. **INFO: 339/6461225**

**Sab 16**

## PARCO DI SANTO STEFANO “MOJITO PARTY”

A cura della Pro Loco di Santo Stefano – **Salsa Party**: con cena, musica e ballo.

Animazione con “**Lele Milano LSD**” show dance. **NFO: 338/5478233**

**Mar 19**

## VETTO CAPOLUOGO – BOCCIODROMO FESTA DI BENVENUTA ESTATE

A cura del circolo Parrocchiale di San Lorenzo serata di animazione e spettacolo presso il salone polivalente del Bocciodromo Don Eusebio Costi. Cena dalle ore 19.00 con gnocco fritto, salumi nostrani e torte caserecce. - **INFO: 0522/815556**

**Sab 23**

## VETTO CAPOLUOGO – GIARDINI PUBBLICI “SCRITTORI D'APPENNINO – LIBRI E PAROLE DELLE VALLI REGGIANE”

A cura dell'Amministrazione Comunale. Dalle ore 19,00 incontro con la scrittrice **Normanna Albertini** autrice de “*Sulle spalle delle donne*” e “*Il sapere piccolo*”. In caso di maltempo l'iniziativa si terrà presso la sala polivalente di Viale Italia. **INFO: 339/6461225**

**Sab 23**

**VETTO CAPOLUOGO – ARENA ESTIVA “BOMBON3RA”**

A cura della Pro Loco Vetto.

Mix di brani di musica anni '90/2000 presentato dai migliori DJ. Tutta la carica, l'energia e la follia dell'evento cult nato nel 2007 a Reggio Emilia ed esportato in tutta Europa.

**INFO: 340/2335108**

**Dom 24**

**VETTO CAPOLUOGO - GIARDINI PUBBLICI “AL MERCATO CON I BIMBI”**

A cura dell'Amministrazione Comunale in collaborazione con la Pro Loco di Vetto.

Durante il mercato domenicale, dalle ore 10,00 alle ore 12,30, animazione e giochi per bambini con: *tricicli per bambini “grillo”, trucca - bimbi e spettacoli.*

**TUTTE LE ATTRAZIONI SONO GRATUITE - INFO: 0522 815221**

**Sab 30**

**VETTO CAPOLUOGO – GIARDINI PUBBLICI “SCRITTORI D'APPENNINO – LIBRI E PAROLE DELLE VALLI REGGIANE”**

A cura dell'Amministrazione Comunale.

Dalle ore 19,00 incontro con lo scrittore **Armido Malvolti** autore de *“Il profumo della farina calda”*. In caso di maltempo l'iniziativa si terrà presso la sala polivalente di Viale Italia.

**INFO: 339/6461225**

**GOTTANO SOPRA “BORGO IN FESTA”**

A cura dell'Associazione “Amici di Gottano” serata nel borgo con cena a base di tortelli e altre specialità locali. Dalle ore 19.30 si balla con **musica dal vivo**

**INGRESSO GRATUITO - INFO: 328/5606763 – 334/6805205**

**Dom 31**

**VETTO CAPOLUOGO - GIARDINI PUBBLICI “AL MERCATO CON I BIMBI”**

A cura dell'Amministrazione Comunale in collaborazione con la Pro Loco di Vetto.

Durante il mercato domenicale, dalle ore 10,00 alle ore 12,30, animazione e giochi per bambini con: *tricicli per bambini “grillo”, trucca - bimbi e spettacoli.*

**TUTTE LE ATTRAZIONI SONO GRATUITE - INFO: 0522 815221**

**PARCO DI SANTO STEFANO “BAMBINI IN FESTA”**

A cura della Pro Loco del Parco di Santo Stefano. Dalle ore 15.30 nella splendida cornice del parco di Santo Stefano il pomeriggio trascorrerà all'insegna del divertimento con giochi, atelier, trucca-bimbi e merenda. La sera si **cena con lasagne.**

**INFO: 334/8087124**

# AGOSTO

**Mer 3**

**VETTO CAPOLUOGO – GIARDINI PUBBLICI “STORIE DI MONDO E DI MONTAGNA”**

A cura dell'Amministrazione Comunale. Dalle ore 21,00 incontro con la scrittrice **Dalmazia Notari** autrice de *“Donne da bosco e da riviera. Un secolo di emigrazione femminile dall'Alto Appennino reggiano (1860-1960)”*. In caso di maltempo l'iniziativa si terrà presso la sala polivalente di Viale Italia. **INFO: 339/6461225**

**Gio 4**

**VETTO CAPOLUOGO – CHIESA DI SAN LORENZO MARTIRE CONCERTO**

A cura della Parrocchia S. Lorenzo. Ore 21,30 CONCERTO del **CINC CERR COR** diretto dal **M° Amerigo Battilani - INFO: 333/8661510**

**Ven 5**

**VETTO CAPOLUOGO – GIARDINI PUBBLICI GIOCHI SENZA PRETESE**

A cura della Pro Loco Vetto. Dalle ore 20.30 serata all'insegna di giochi a squadre stile “Giochi senza Frontiere”. Iscrizioni dalle ore 19.00 - **Attivi bar e paninoteca.**

**INFO: 340/2335108 – 348/2778258**

# AGOSTO

**Dom 7**

## VETTO CAPOLUOGO - GIARDINI PUBBLICI "AL MERCATO CON I BIMBI"

A cura dell'Amministrazione Comunale in collaborazione con la Pro Loco di Vetto.

Durante il mercato domenicale, dalle ore 10,00 alle ore 12,30, animazione e giochi per bambini con: *tricicli per bambini "grillo", trucca - bimbi e spettacoli.*

**TUTTE LE ATTRAZIONI SONO GRATUITE - INFO: 0522 815221**

**Dom 7**

**Lun 8**

## SOLE FESTA DELLA PIZZA

A cura dell'Associazione Sole". Serata in borgo con cena dalle ore 19.00 a base di pizza, pane e salume, bruschette e torte artigianali, il tutto cotto in forni a legna. Stand di giochi per grandi e piccini. Dalle ore 21.00 musica dal vivo. Lunedì 8 alle ore 23.00 grande **spettacolo pirotecnico.**

**INFO: 0522/815732 – 0522/815270 – 349/8112005**

**Mar 9**

## VETTO CAPOLUOGO – GIARDINI PUBBLICI "STORIE DI MONDO E DI MONTAGNA"

A cura dell'Amministrazione Comunale. Dalle ore 21,00 incontro con lo scrittore **Marco Fincardi** autore de "*Derisioni notturne. Racconti di serenate alla rovescia*". In caso di maltempo l'iniziativa si terrà presso la sala polivalente di Viale Italia. - **INFO: 339/6461225**

## ROSANO "7° GRILL & BEER"

A cura dell'Associazione Pro Loco di Rosano. Dalle ore 19,30 cena con tortelli, grigliata di carne, gnocco fritto, patatine e torte. Dalle ore 21,00 "Spose sotto le stelle" sfilata dell'Atelier "Il posto delle farfalle". Ore 22,00 Balli Latino americani con "La Strada Latina". - **INFO: 349/7146215**

**Mer 10**

## VETTO CAPOLUOGO FESTA DEL SANTO PATRONO

A cura del circolo Parrocchiale di San Lorenzo alle ore 20.30 processione religiosa per le vie del paese in onore di **San Lorenzo Martire.** **INFO: 0522/815556**

## VETTO CAPOLUOGO – ARENA ESTIVA "SERATA DANZANTE"

A cura dell'Amministrazione Comunale in collaborazione con le Associazioni di Volontariato di Vetto. Dalle ore 21,00 musica e ballo con l'orchestra "**CLAUDIO SAX**".

**INGRESSO GRATUITO - INFO: 0522 815221**

**Gio 11**

## ROSANO "7° GRILL & BEER"

A cura dell'Associazione Pro Loco di Rosano. Dalle ore 19,30 cena con tortelli, grigliata di carne, gnocco fritto, patatine e torte. Dalle ore 21,30 ballo liscio con l'orchestra spettacolo "**OMAR**".

**INFO: 349/7146215**

**Ven 12**

## TIZZOLO "FESTA DEL GNOCCO"

A cura dell'Associazione "Quelli di Tizzolo". Dalle ore 19,00 nel vecchio borgo di Tizzolo si svolgono giochi a premi divertenti e originali per grandi e bambini. Paninoteca con salumi eccellenti, birra alla spina, vini nostrani e **gnocco fritto gratis** per tutti i visitatori. **INFO: 335/6372407**

**Sab 13**

## VETTO CAPOLUOGO – ARENA ESTIVA "CACCIÀ AL TESORO IN AUTO"

A cura della Pro Loco Vetto. Iscrizione aperte alle ore 14,00. **INFO:334 9829322**

## VETTO CAPOLUOGO – ARENA ESTIVA "SERATA DANZANTE"

A cura dell'Amministrazione Comunale in collaborazione con le Associazioni di Volontariato di Vetto. Dalle ore 21,00 musica e ballo con l'orchestra "**THOMAS ENSEMBLE**".

**INGRESSO GRATUITO - INFO: 0522 815221**

**Dom 14**

## VETTO CAPOLUOGO – GIARDINI PUBBLICI "FESTA DELLA BIRRA"

A cura del Gruppo Alpini di Vetto. Dalle ore 18,00 birra a volontà, giochi e intrattenimenti per tutti. **INFO: 347 0361055**

# AGOSTO

**Dom 14**

**COLA: "TORTELLATA SUL SAGRATO"**

A cura della "Società Sportiva di Cola". Cena a base di tortelli e altre specialità locali (indispensabile prenotazione). Animazione musicale con "I Fadabbi".

**INFO: 338/2015116 – 333/3481893 – 347/2667594 - 0522/815543 – 347/1747780**

**Lun 15**

**VETTO CAPOLUOGO - BOCCIODROMO "GRANDE GNOCCATA DI FERRAGOSTO"**

A cura del circolo Parrocchiale di San Lorenzo. Continua la tradizione con la "GRANDE GNOCCATA DI FERRAGOSTO" presso il salone polivalente del Bocciodromo Don Eusebio Costi. Dalle ore 15,30 gnocco fritto per tutti preparato secondo con la ricetta tipica montanara, sinonimo di sapore e leggerezza. Possibilità di cenare accompagnando lo gnocco con salume e bevande.

**INFO: 333/8661510**

**VETTO CAPOLUOGO – ARENA ESTIVA "SFILATA E MOSTRA CANINA"**

A cura della Pro Loco in collaborazione con **Aiut Appennin**. Iscrizioni aperte dalle 16,30.

Cena alle ore 19,00. Inizio sfilata alle ore 21,00. **INGRESSO GRATUITO - INFO: 340 7836271**

**Mar 16**

**PIAGNOLO FESTA DI SAN ROCCO**

A cura degli Amici di Piagnolo. Serata in compagnia in onore del Santo Patrono.

Ore 19,00 cena con piatti tipici locali. Ore 21,00 animazione e musica dal vivo. **INFO: 338 8293667**

**Mer 17**

**VETTO CAPOLUOGO – ARENA ESTIVA 26° ANNIVERSARIO DELLA PUBBLICA ASSISTENZA E "PROGETTO ROSSELLA"**

A cura della Pubblica Assistenza e Croce Verde Sezione di Vetto. Presso la sede di Via Val D'Enza serata di beneficenza in memoria della compianta Rossella Ferrari. Cena dalle 19,00 con piatti tradizionali. Dalle ore 21,00 intrattenimento e musica dal vivo. Giochi per i più piccoli. **INFO: 349/2265505**

**Ven 19**

**SPIGONE – Locanda del Rebecco "FESTA DELLA PATATA"**

Cena con piatti a base di patate e tanto altro!!! Ore 21,30 Coro "Le Falistre e i Fulminant" con **Mara Redeghieri**. **INFO: 0522 815887 – 366 2549733**

**Sab 20**

**VETTO CAPOLUOGO – ARENA ESTIVA "SERATA DANZANTE"**

A cura dell'Amministrazione Comunale in collaborazione con le Associazioni di Volontariato di Vetto. Dalle ore 21,00 musica e ballo con l'orchestra "I MONELLI".

**INGRESSO GRATUITO - INFO: 0522 815221**

**Mar 23**

**VETTO CAPOLUOGO - BOCCIODROMO "FESTA DI ARRIVEDERCI ESTATE"**

A cura del circolo Parrocchiale di San Lorenzo. Serata di animazione e spettacolo presso il salone polivalente del Bocciodromo Don Eusebio Costi, con l'immane cena dalle ore 19,00 a base di gnocco fritto con salumi nostrani e torte caserecce. **INFO: 333/8661510**

**Sab 27**

**GROPPO "BIRRA ROCK REPLAY"**

A cura dell'Associazione "Gropo". Presso la ex scuola di Gropo: dalle ore 20,00 apertura ristorante e dalle ore 21,00 musica dal vivo. **INGRESSO GRATUITO - INFO: 347/0436024 – 338/3958678**

# SETTEMBRE

**Sab 10**

**Dom 11**

**SPIGONE – Locanda del Rebecco: "SAGRA DI SPIGONE"**

**Sabato** cena con piatti tipici. Dalle ore 21,00 musica e ballo. **Domenica** pranzo della tradizione locale e, nel pomeriggio, **gnocco fritto e animazione**. **INFO: 0522 815887 – 366 2549733**



il rio Tassarò



**PROGETTI  
AMBIENTALI  
INTEGRATI**

S.a.s.

Ingegneria  
Geologia  
Topografia  
Catasto  
Progettazione

Via Fontanesi, 18/B - Felina di Castelnuovo nè Monti  
Tel/fax 0522717008 - Cell. 3358485159  
e-mail: paisas@tin.it

[www.progettiambientaliintegrati.eu](http://www.progettiambientaliintegrati.eu)



*Onoranze Funebri*

**MAMMI**

**SERVIZIO ed ASSISTENZA 24 ore su 24**

**VETTO**  
Via G. Micheli, 5b **Tel. 0522 812616**

[mammifab@mammi.191.it](mailto:mammifab@mammi.191.it)



# Coniglio al forno

## Ingredienti:

1 coniglio, 1 bicchiere d'acqua, 1 bicchiere d'aceto, 1 ramo di rosmarino, 5 foglie di salvia, 1 spicchio d'aglio, 5 bacche di ginepro, 100 gr di lardo tritato, una tazzina d'olio oliva, sale e pepe q.b., 2 bicchieri di vino bianco.

## Procedimento:

Pulire il coniglio e lasciarlo a bagno in acqua e aceto per almeno 12 ore. Scolarlo e tagliarlo a pezzi non molto piccoli, metterlo in concia con tutti gli ingredienti rimasti per

almeno due o tre ore. Metterlo in uno stampo e cuocere in forno a 170°. Durante la cottura girare due o tre volte i pezzi di coniglio e irrorarli con il vino bianco in modo che non si asciughi.



**CATER SERVICE srl**



PROGETTAZIONE VENDITA E ASSISTENZA  
CUCINE PER RISTORANTI  
CELLE FRIGORIFERE  
E IMPIANTI DI REFRIGERAZIONE

Via Casella 9 - Fraz. Cola - Vetto (RE)  
Tel. 0522 819504 - Cell. 335 6882663



**Tutto  
per la casa e il giardino**  
di Ivan Ruffini

Via Predella Ferma 20 - Vetto (RE)  
Cell. 340 5511942 - Pec [ruffiniivan@legalmail.it](mailto:ruffiniivan@legalmail.it)  
[ivan77ruffo@gmail.com](mailto:ivan77ruffo@gmail.com)



# colpidiLucy

**Acconciature donna  
Taglio uomo  
Acconciature sposa  
Exstension**

Via Val d'Enza, 8/B - Vetto (RE) - TEL. 0522.815808



## Cartolibreria Angela di Ferrari Raffaella

Vasto assortimento di cancelleria,  
zaini, oggettistica da regalo, borse,  
peluche e tutto per le vostre feste

Via Matilde di Canossa 4/ab  
Castelnovo ne' Monti  
Tel. 0522 611014  
email: cartolibreriangela@libero.it



# MAZZA LUCA

Cell. 320 6746979  
fax 0522 240085

[mazzaluca1963@hotmail.it](mailto:mazzaluca1963@hotmail.it)

**ORGANIZZAZIONE EVENTI / SERATE  
TUTTI I GENERI MUSICALI**



## SANAVIT<sup>ORT</sup>

Sanitaria Ortopedia

**ROMAGNANI SANDRO**  
tecnico ortopedico  
cell. 3292295544

via Roma, 22/a - 42035  
Castelnovo ne' Monti (RE)  
tel. 0522 610879  
tel. e fax 0522 526048



## Consorzio Agrario dell'Emilia Agenzia di Vetto

di Enzo Lodi

### Distributore carburanti



Via Val d'Enza 33/a - Vetto - tel. 0522 815121



Via Montali, snc  
42020 San Polo d'Enza (RE)  
tel. 0522.613355 - Fax 0522.613400

# La Bottega alternativa

SPECIALIZZATA PER  
ALIMENTI PER CELIACI,  
ALIMENTI VEGANI E  
ALIMENTI BIOLOGICI

CONVENZIONATA Az. USL

La Bottega Alternativa  
Via Enza 33/a  
tel. 0522 815121  
<http://www.bottegaalternativa.com>  
CASTELNOVO NE' MONTI



# Azzolini

di Marco Azzolini e C. s.a.s.

**MOVIMENTO TERRA - SCAVI  
AUTOTRASPORTI**

Via del Monte 7 - Vetto (RE)  
Cell. 335 5324185 - Tel. e fax 0522 815489  
email: azzolini.marco@gmail.com

# Torta di tagliatelle

## Ingredienti:

Per la frolla: 500 gr di farina "00", 4 uova, 250 gr di zucchero, 100 gr di burro, vanillina q.b., limone q.b.

Per le tagliatelle: 500 gr di farina "0", 5 uova

Per la farcia: 250 gr zucchero, 150 gr di mandorle tritate, 150 gr di noci tritate, 200 gr di burro, 1 bicchiere di Sassolino.

con uova e farina. Preparare la farcia unendo le mandorle, le noci, metà del burro e lo zucchero. Disporre nello stampo almeno due strati di farcia e due di tagliatelle, tenendo conto che l'ultimo strato deve essere ricoperto di burro. Cuocere la torta in forno a 180°, appena sfornata irrorare di Sassolino.

## Procedimento:

Fare la pasta frolla e rivestire uno stampo imburrito e infarinato. Fare le tagliatelle



# C.A.A.R.

CASTELNOVO NE' MONTI - R.E.

UNICA CONCESSIONARIA

## FIAT

PER L'APPENNINO REGGIANO

tel. 0522 611666



# 500L



VIENI  
A PROVARLA!

Bar • Ristorante • Market • Prodotti Tipici



## AGRITURISMO VALLE DEI CAVALIERI SRGRL

Via Caduti XXV Novembre, 46  
Loc. Succiso Nuovo - RAMISETO - RE

info@valledeicavalieri.it  
www.valledeicavalieri.it

0522.892346

**MARCHESI**  
COLORI EDILIZIA



PAOLO TOSI  
TECNICO  
COMMERCIALE

Cell. 347 0361055  
p.tosi@marchesi-colori.it

Via P. Campanini, 2/A - 43122 Parma  
Tel. 0521 037938 - Fax 0521 271027  
info@marchesi-colori.it - www.marchesi-colori.it

**Buonristoro**  
VENDING GROUP

*Con te, ogni giorno.*

DISTRIBUTORI AUTOMATICI  
di bevande calde, fredde e snack  
per aziende, uffici e casa

Ligonchio (RE) - tel. 0522 895012  
altomatic@buonristoro.com



## Nuova R.M. Elettrotecnica

installazione e manutenzione  
impianti elettrici industriali, civili  
e di pubblica illuminazione

Via G. Micheli 8/10 - Vetto d'Enza  
tel. 0522 815584



**FATA**  
ASSICURAZIONI

AGENZIA GENERALE DI REGGIO EMILIA  
FIDES Servizi assicurativi snc  
di Bellini, Freschi, Tasselli

Via F. Gualerzi n 4 - 42124 REGGIO EMILIA  
TEL. 0522/272406 - FAX 0522/230166

Via Roma, 35 42035 - CASTELNOVO NE' MONTI  
TEL. 0522614062 - FAX 0522/896892

Via Falcone e Borsellino, 13 - 42016 GUASTALLA  
TEL. 0522/826247 - FAX 0522/835782

Via del Carrobbio, 4/b - 42034 CASINA  
TEL. E FAX. 0522609457

 **Bertoia**

**IMPRESA  
COSTRUZIONI s.r.l.**

ACQUEDOTTI - GASDOTTI - OPERE STRADALI - OPERE IDRAULICHE  
URBANIZZAZIONI - MOVIMENTO TERRA - CONSOLIDAMENTI TERRENI

Cerré Sologno di Villa Minozzo (RE)  
Sede legale: Tel. /Fax 0522.804365

Uffici: Tel. 0522.804215  
Fax 0522.804600

bertoiia.srl@alice.it

**EDIL 2002 LA STRADA**

**ROMAGNANI MARCO & MANTOVANI DAVIDE**

LOC. LA STRADA N. 1 - 42020 VETTO (RE)  
TEL. 0522 614904

MARCO CELL. 347 3133538 - DAVIDE CELL. 328 3162156



L'ASSOCIAZIONE DEGLI ARTIGIANI  
E DELLE IMPRESE ITALIANE

Reggio Emilia  
L'IMPRESA AL CENTRO

NESSUNO LOTTA  
PER LA TUA IMPRESA?  
CONTA SU CNA

SEDE DI VETTO  
P.zza Marconi, 3 - Tel. 0522 815550

# Torta in cantina

[così chiamata poiché nei tempi addietro non esisteva il frigorifero quindi l'unico posto fresco nel quale conservarla era la cantina]

## Ingredienti:

1 ciambella, marzapane o pan di spagna (secondo ricetta propria), 300 gr. burro, 300 gr. zucchero semolato, 6 tuorli, 100 gr. cacao amaro, 1 ½ bicchiere latte, Liquore Sassolino q.b.

## Procedimento:

Innanzitutto spezzettare il burro e lasciarlo ammorbidire a lungo a temperatura ambiente (se la stagione è calda servirà meno tempo). Fare una cioccolata sciogliendo il cacao col latte, cuocerla su fuoco basso facendola bollire per 1 minuto, spegnere e raffreddarla completamente.

Lavorare, ora, il burro con lo zucchero finché non si forma una crema spumosa, gonfia e bianca. Unire uno ad uno i tuorli, non aggiungere quello successivo finché non si è ben amalgamato il precedente. Unire anche la cioccolata ed 1 bicchierino abbondante di liquore.

Prendere una tortiera di circa 23 - 24 cm. rivestirla di carta forno, bagnata e strizzata, foderare il fondo con fette di ciambella, annaffiare col sassolino e spalmare uno strato di crema, continuare in questo modo fino ad ottenere 3 strati di crema e terminando con l'ul-

timo di marzapane.

Non dimenticare mai di bagnare gli strati di marzapane col sassolino e di schiacciarli leggermente con le mani prima di mettere la crema. Ricoprirla con carta forno e pressarla mettendovi sopra dei pesi, tipo confezioni di latte. Porre in frigo.

## Consiglio:

È importante non gustarla prima di 1 o 2 giorni poiché in questo tempo, rimanendo pressata al fresco, il marzapane assorbirà bene liquore e crema di burro. Quando si capovolge sul piatto di portata si può guarnire con decorazioni di glassa di cioccolato, ma la ricetta originale di una volta era semplice senza nulla.



**BANCO  
S.GEMINIANO  
E S.PROSPERO**  
GRUPPO BANCO POPOLARE  
Filiale di Vetto

Via Val d'Enza 38 - Vetto  
Tel. 0522 611679 - Fax 0522 721000

**La Castelnovese**  
MATERIALE EDILE & ELETTRICO

Via P. Fornaciari Chittoni 1  
Castelnovo ne' Monti (RE)  
Tel. 0522 613344 - Fax 0522 613303

**Reparto elettrico: 0522 812655**  
[castelnoveseedilizia@virgilio.it](mailto:castelnoveseedilizia@virgilio.it)



**COFAR s.r.l.**

*Esecuzione di opere di ingegneria naturalistica,  
idrosemine, opere fluviali di sistemazioni idrauliche,  
manutenzione aree verdi, potatura, forestazione, opere stradali.*

Via Casa Perizzi 3/A - fraz. Felina 42035 Castelnovo ne' Monti (RE)  
tel. 0522/613330 fax. 0522/613311  
e-mail: cofar.srl@cofar.it



**R I C O** S R L

**AUTOTRASPORTI  
ESCAVAZIONI  
ENERGIE RINNOVABILI**

Via Enza, 19 - Loc. Taviano  
Ramiseto - Cell. 346 6295069



**KOMATSU**

**AUTOTRASPORTI  
MOTTI  
ESCAVAZIONI**

di Motti Giampiero



**IVECO**

**Urbanizzazione - Fognature e Strade  
Ristrutturazioni**

via dei Colli n. 21 42020 Vetto - Reggio Emilia  
Tel. 0522 870243 Fax 0522 721017  
Cell. 347 0928968

# Zuppa Inglese

## Ingredienti:

8 tuorli, 8 cucchiari di zucchero, 6 cucchiari di farina, 2 cucchiari di fecola, buccia di limone, 1 lt di latte, 30 gr di burro, 100 gr di cioccolato fondente tagliato a pezzettini, 12 savoiardi, 2 bicchieri di alchermes, 1 bicchiere di sassolino, 50 gr di cacao.

## Procedimento:

In un tegame montare bene i tuorli con lo zucchero, unirvi la farina, la fecola, il latte e la buccia di limone, mescolando in continuazione e lentamente per evitare la formazione di grumi. Portare a cottura e a opera-

zione ultimata aggiungere il burro. Dividete la crema ottenuta in due parti quasi uguali, mettendo nella più piccola il cacao e il cioccolato fondente. Mescolare bene entrambe. Foderare uno stampo con i savoiardi divisi in due longitudinalmente e inzuppati nell'alchermes e sassolino insieme. Fare vari strati di crema, alternando la gialla, quella al cacao. I savoiardi possono essere inseriti tra i vari strati di crema. Ricoprire tutto con savoiardi e servire la zuppa almeno dopo 12 ore di frigorifero.



PASTICCERIA - PUB  
RISTORANTE - PIZZERIA

P.zza P. Marconi, 1/a-b  
Vetto (RE)  
Cell. 348.2582185

Serenità assicurata...  
...quando la polizza  
te la troviamo noi.



**UNION BROKERS** s.r.l.  
Consulenti Assicurativi



Sevardi Communication ©

Via Gandhi 16 - Reggio Emilia  
Tel. 0522 290111 [www.unionbrokers.it](http://www.unionbrokers.it)





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

# RCM

## IMPRESA DI COSTRUZIONI

di Ricò Massimo, Claudio e Ivo

Via Enza – Taviano di Ramiseto

Tel. 0522/614932 – 0522/814556



MANUTENZIONE STRADALE  
**C&C**  
 di Camagnoni Patrizio  
 MANUTENZIONE AREE VERDI  
 MOVIMENTO TERRA



C&C sas  
 di Camagnoni Patrizio e C.  
 Via del Partigiani, 5 - 42035 Castelnovo ne' Monti RE  
 Tel. 340 9319967  
 E-mail: patriziocamagnoni@outlook.it

Ristorante  
 Pizzeria  
 da  
**Mimmo**



cell. 333.799 30 50  
 Via Val D'Enza, 60 - Vetto (RE)

## ALIMENTARI

*Tiziana Gallerini*

**SALUMI e PECORINO**

via Sole Sopra, 63 - VETTO (RE)  
 tel. 0522.815173

## EDILIZIA MUZZINI

DI MUZZINI STEFANO, DANIELE & C. SNC

CELL. 349 3248564

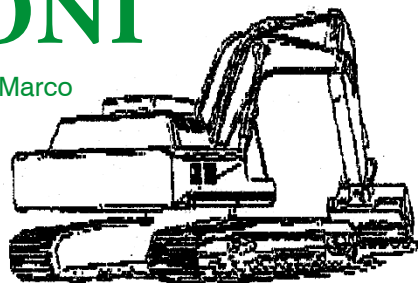
VIA ROSANO  
 TEL. 0522 613099 - FAX 0522 613112  
 VETTO (RE)

**SCAVI E MOVIMENTI TERRA  
 OPERE DI FORESTAZIONE  
 FOGNATURE - EDILIZIA IN GENERE**

# ESCAVAZIONI

di Predelli Marco

# P.M.



TEL. 335.5910949

VIA U. MONTI 2 - CASTELNOVO NE' MONTI



**il punto**  
Sigma



**SUPERMERCATO**  
**"ANELYE"**

*di Grimelli Andrea*

**ETTO** – Via Val d'Enza, 46/A

Cell. 334/6878468 – Tel. 0522/815882 – [grimellia@gmail.com](mailto:grimellia@gmail.com)

**APERTO DOMENICA MATTINA E**  
**GIOVEDI' TUTTO IL GIORNO**

[www.allevamentolepri.com](http://www.allevamentolepri.com)



**AZIENDA BIOLOGICA CERTIFICATA**

**VENDITA**

*uova, galline, capponi, conigli  
frutta e ortaggi*

Rosano di Vetto (RE) - Tel. 347.4224127 - 327.6998500 - E-mail: robertacepar@lepriroero.it



**energia dall'acqua**

Loc. Casino di Montanaro, 51  
CARPANETO PIACENTINO (PC)  
Tel. 0523 852837

# PRAM

LA NOSTRA ESPERIENZA AL TUO SERVIZIO

Piazza Marconi, 3 - 42020 Vetto (RE)

Tel. 3341324230 - 3495813557

e-mail: [info@pramservizi.it](mailto:info@pramservizi.it)

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



Onoranze Funebri  
**MATILDICHE**

**3381591749**

**servizio 24 h su 24 h**  
**con cortesia e professionalità**

[saurofelici@libero.it](mailto:saurofelici@libero.it)  
[www.onoranzefunebri.matildiche.it](http://www.onoranzefunebri.matildiche.it)



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE



MILANO 2015

NUTRIRE IL PIANETA  
ENERGIA PER LA VITA

Concessionario Ufficiale

**CIR food s.c. Area Emilia Ovest**

Via Nobel, 19 - 42124 Reggio Emilia

[www.cir-food.it](http://www.cir-food.it)   [www.ilgiornaledelcibo.it](http://www.ilgiornaledelcibo.it)



**Gerace Leonardo**  
**EDILIZIA**

Via Moziollo, 11 - Vetto (RE)

Tel. 0522/612374 - 338/3596990

[geraceleonardo@legalmail.it](mailto:geraceleonardo@legalmail.it)

# Frittata con i Prugnoli

## Ingredienti:

6 uova intere, 1 spicchio d'aglio, 100 gr di Parmigiano Reggiano, sale q.b., pepe q.b., 500 gr di funghi prugnoli, olio oliva q.b..

## Procedimento:

Mondare e tagliare a pezzetti i funghi prugnoli, farli saltare in padella qualche minuto con un filo d'olio e l'aglio, aggiustare di sale e pepe e farli raffreddare. Sbattere le uova

con sale, pepe e Parmigiano Reggiano e amalgamarli con il composto di uova. Unge-  
re una padella con olio d'oliva e far friggere il composto fino a quando la superficie non sarà brunita. A questo punto "girare" la frittata aiutandosi con un piatto fondo o con una padella doppia e fare cuocere fino a quando anche la seconda superficie non sarà dorata. Togliere dal fuoco e servire tiepida.



**I fiori di Alice**  
di Annalisa & Samantha Nobili  
piazza Matilde di Canossa 16 - Canossa (RE)  
Tel. 0522 878345 - 339 2638406



**Bar  
CAFFÈ  
GAROFANI**

*colazioni - aperitivi - grocco fritto la domenica*

Bar Garofani - Via Rosano 3/b  
42020 VETTO - Tel. 0522 812232

NEL BELLISSIMO BORGO MATILDICO DI SPIGONE DI VETTO  
HA APERTO LA



di Sara Garofani  
e famiglia

BAR, RISTORANTE E PICCOLO ALBERGO  
BUONA CUCINA E OSPITALITÀ

Cucina tradizionale montanara ma anche nuove e gustose ricette  
Menù fissi e alla carta a prezzi contenuti  
Condizioni speciali per Compleanni, Anniversari,  
Cresime, Comunioni e Battesimi

Aperto tutti i giorni mezzogiorno e sera • Giorno di chiusura lunedì  
Info e prenotazioni: 0522.815887 - 366.2549733  
e-mail: [locandadelrebecco\\_14@libero.it](mailto:locandadelrebecco_14@libero.it)

Disponibilità di una seconda sala per meeting, conferenze e convegni  
o per festeggiare momenti speciali in allegria e tranquillità

La struttura è dotata di cinque camere spaziose con bagno  
da € 20,00 a € 45,00 a persona a seconda del tipo di soggiorno

