PUNTI DI RISTORO

Giardino Perla Verde: paparòc o calzagatti, borleghi, crescentine
Via Marconi: gnocco fritto
Piazza Caduti Partigiani: degustazioni sóghi
Giardino Partecipanza Agraria: stria, salumi e degustazioni di vini

Le vie e le piazze del centro storico saranno allestite con attrezzi della civiltà contadina della raccolta di Armandino Tosatti e del Museo del Vino (Gavioli Antica Cantina) in collaborazione con la Partecipanza Agraria di Nonantola.

RISTORANTI CON MENÙ A TEMA

Osteria di Rubbiara
La Smorfia
La Nunziadêina
Antica Trattoria Partecipanza
Piazzatta del gusto
Locanda Abbazia
Bistot Premiere
Bar Pasticceria Malaguti

ACETAIE APERTE

Acetaia del Mulino di Navicello
Via Nonantolana1335
Visita guidata con assaggi ABTM su prenotazione
Per info: 059/250207 - 328/3508434

Acetaia Pedroni
Via Risaia 2, Rubbiara – Nonantola (Mo)
Prenotazione obbligatoria telefonando allo 059/549019

Gavioli Antica Cantina
Via Provinciale Ovest 55 – Nonantola (Mo)
Per info: 059/545462 www.gaviolivini.com
Aperto dalla 9.00-19.00
Visite guidate e degustazioni al Museo del Vino e della Cultura Agricola

GRAN PREMIO NAZIONALE VINO DELLA COOPERAZIONE "GINO FRIEDMANN"

Il Gran Premio Vino della Cooperazione "Gino Friedmann", ideato nel 2013 dal giornalista Giorgio Melandri, dopo le prime due edizioni svoltesi a Faenza, dal 2015 è organizzato a Nonantola dall'associazione culturale *ÆMILIA Storie di territori e di comunità* in collaborazione con il Comune di Nonantola e la Partecipanza Agraria di Nonantola.
Nonantola appare la sede naturale per un premio dedicato a Gino Friedmann, che fu sindaco del paese nel 1925: fondatore della Cantina Sociale nel 1913, dal 1922 incoraggiò fortemente la costituzione e la crescita della Federazione Nazionale delle Cantine Sociali, di cui assunse la presidenza.
Il Gran premio Vino della Cooperazione "Gino Friedmann" è un concorso rivolto ai vini delle cantine cooperative italiane che ha come obiettivo la diffusione della conoscenza, in particolare al mondo della comunicazione, della qualità e dell'identità del vino cooperativo.

I premi sono così suddivisi:
Gran Premio Gino Friedmann ai primi 5 vini classificati;
Gran Premio "tradizione" ai 3 vini più fedeli alla tradizione;
Gran Premio "quotidiano" ai 3 vini interessanti nel rapporto qualità/prezzo;
Gran Premio "territorio" ai 3 vini rappresentativi del loro territorio.

PARTECIPANZA AGRARIA DI NONANTOLA

COMUNE DI NONANTOLA

In collaborazione con:

Gruppo amici e cultori nonantolani dell'Aceto Balsamico Tradizionale

Ordine del Nocino Modenese di Spilamberto

ÆMILIA

La Clessidra

ArcheoNonantola

GAVIOLI CANTINIERI DAL 1904

GIACOBAZZI MODENA

Alcune iniziative inserite nel programma aderiscono a:
"Vivi il Verde. Alla scoperta dei giardini dell'Emilia-Romagna" promossa dall'Istituto per i Beni Artistici, Culturali e Naturali; Giornate Europee del Patrimonio - "Cultura e Natura"; Wiki Loves Monuments 2017 - concorso fotografico
(per informazioni www.wikilovesmonuments.wikimedia.it).

IL VERDE

WIKI loves monuments italia

Informazioni e prenotazioni:
Ufficio Archivi, Musei e Turismo - Tel. 059/896656 - 639
archivio@comune.nonantola.mo.it

PARTECIPANZA AGRARIA DI NONANTOLA

COMUNE DI NONANTOLA

Sóghi Saba e Savor

NONANTOLA (MO)

DOMENICA **24** SETTEMBRE 2017

ANTEPRIME
22 - **23** SETTEMBRE

19° EDIZIONE

ANTEPRIME

VENERDÌ 22 SETTEMBRE

Ore 21.00
Sala M. Sighinolfi, via del Macello
Proiezione del video
"LA FABBRICA DELLA TRADIZIONE. IL MONDO AGROALIMENTARE MODENESE: GLI UOMINI, I PRODOTTI, LA STORIA"
a cura dell'associazione *Aemilia* e Archeononantola.
Interventi di **Vincenzo Tedeschini e Loris Dalrio.**
A seguire degustazione di prodotti tradizionali.

Apertura del Museo di Nonantola dalle 20.30 alle 23.30.

SABATO 23 SETTEMBRE

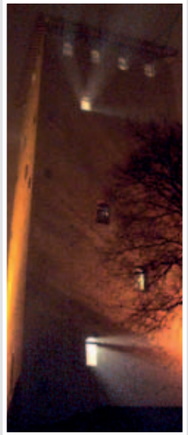
Palazzo della Partecipanza Agraria, via Roma 23
Ore 16.00
Sala dei Giuristi, 2° piano - scala A
Presentazione della ristampa dell'opuscolo di Gino Friedmann
LA FEDERAZIONE NAZIONALE DELLE CANTINE SOCIALI DAL 1922 AL 1928
a cura dell'associazione *Aemilia*

PREMIAZIONE DELLE CANTINE VINCITRICI DEL 5° GRAN PREMIO NAZIONALE VINO DELLA COOPERAZIONE "GINO FRIEDMANN".
Interventi di:
Giorgio Melandri, giornalista di *Gambero Rosso*.
Carlo Piccinini, presidente di Confcooperative Modena

A seguire sarà offerto un piccolo rinfresco

Ore 17.30
Androne del Palazzo della Partecipanza Agraria
Inaugurazione della mostra **"BOTTEGHE A NONANTOLA DAL DOPOGUERRA AGLI ANNI '80"** a cura dell'associazione *Aemilia*.

Dalle ore 17.30 alle ore 23.00
Giardino Partecipanza Agraria
Pianobar con Radioattiva
e degustazioni di lambrusco, stria e salumi.



Ore 20.45 **SABATO 23 SETTEMBRE**
Museo di Nonantola, via del Macello
"UNA NOTTE A NONANTOLA:
TORRI E GIARDINI SOTTO LE STELLE"
Una passeggiata alla scoperta delle torri medievali di Nonantola svelate dal Dott. Mauro Librenti dell'Università Ca' Foscari di Venezia con un focus sul giardino "Perla Verde" alla luce dell'archeobotanica.
Il trekking notturno sarà l'occasione per fotografare le torri medievali per partecipare al concorso "Wiki Loves Monuments".
Al termine della visita, organizzata dal Museo di Nonantola e dalla Partecipanza Agraria, brindisi finale nel giardino della Partecipanza Agraria.
È gradita la prenotazione all'Ufficio Archivi e Musei: tel. 059/896656-639, mail: museo@comune.nonantola.mo.it

Questa iniziativa aderisce alla rassegna regionale "Vivi il Verde" promossa dall'Istituto per i Beni Artistici, Culturali e Naturali e alle Giornate Europee del Patrimonio dal tema "Cultura e Natura".

Apertura del Museo di Nonantola dalle 20.30 alle 23.00

DOMENICA 24 SETTEMBRE

Ore 6.00
Casa della Guardia, via due Torrioni 41, frazione via Larga
ALBA IN PARTECIPANZA
IL RISVEGLIO DELLA NOSTRA CAMPAGNA
visita guidata all'Oasi di Riequilibro Ecologico "Il Torrazzuolo" in un itinerario tra il bosco planiziale e le zone umide.
Al termine della visita sarà offerta la colazione.
Per informazioni e prenotazioni Ufficio Archivi e Musei:
tel. 059/896656-639, mail: archivio@comune.nonantola.mo.it

Questa iniziativa aderisce alla rassegna regionale "Vivi il Verde" promossa dall'Istituto per i Beni Artistici, Culturali e Naturali e al concorso fotografico Wiki Loves Monuments (per informazioni www.wikilovesmonuments.wikimedia.it).

Dalle 9.00 alle 19.00 per le vie del centro storico
Via Marconi
21° RASSEGNA DEGLI ACETI BALSAMICI TRADIZIONALI DI MODENA PRODOTTI A NONANTOLA - Degustazioni e Valutazioni.
ASSAGGI E DEGUSTAZIONI GRATUITE DI SÓGHI, ACETO BALSAMICO DI PRODUZIONE NONANTOLANA E NOCINO.

Via Marconi, giardino Perla Verde, via Roma, Piazza Caduti Partigiani e Piazza del Pozzo
PRODUTTORI AGRICOLI CON VENDITA DI SÓGHI, SABA, SAVÓR E PRODOTTI DI STAGIONE (MIELE, MIRTILLI, FORMAGGI).

Piazze Caduti Partigiani
Dalle ore 10.00
PERCORSO "SEMI DI SOLIDARIETÀ"
Vendita delle zucche della solidarietà a cura delle Associazioni di Volontariato aderenti al progetto
"NONANTOLA TERRA DEL DONO".
Partecipano i ragazzi delle classi quinte a.s. 2017-2018 delle Scuole Primarie di 1° grado di Nonantola. Il ricavato sarà devoluto per metà alla " Casa della Cultura" a Lima in Perù, che accoglie bambini e ragazzi che vivono in strada e per l'altra metà al progetto Mary's Meals per garantire un pasto quotidiano annuale ai bambini del Malawi.

Ingresso Palazzo abbaziale
MOSTRA DI PITTURA "COLORI E SAPORI D'AUTUNNO" a cura del gruppo Nonantolarte - Associazione La Clessidra.

Palazzo della Partecipanza Agraria, via Roma 23
Ore 10.30
VISITA GUIDATA GRATUITA ALL'ACETAIA, AL PALAZZO E ALL'ARCHIVIO DELLA PARTECIPANZA AGRARIA.
A cura della Partecipanza Agraria e del Gruppo Amici e Cultori dell'Aceto Balsamico Tradizionale.

Giardino Partecipanza Agraria
dalle ore 11.00
DEGUSTAZIONI DI VINI A CURA DEI SOMMELIER DI AIS MODENA
L'Associazione Italiana Sommelier Emilia presenterà gli assaggi dei vini che hanno partecipato al 5° Gran Premio Vino della Cooperazione "Gino Friedmann".
I Sommelier di AIS Modena saranno a disposizione per far conoscere le cantine e le caratteristiche dei vini presenti. Quattro degustazioni di vini e assaggi di prodotti tipici a fronte di un contributo di 8 euro.

Giardino Perla Verde
dalle ore 15.00
SENSAZIONI DI VENDEMMIA
Laboratori per bambini e pigiatura dell'uva a cura del Centro di Educazione alla Sostenibilità del Comune di Nonantola.

Via Marconi 11 - Palazzo Comunale
Ore 17.00
PREMIAZIONE DEI VINCITORI DELLA 21° RASSEGNA DEGLI ACETI BALSAMICI TRADIZIONALI DI MODENA PRODOTTI A NONANTOLA.
Il Sindaco di Nonantola e il Presidente della Partecipanza Agraria di Nonantola premieranno i primi tre classificati a pari merito della rassegna.