

MENU' SABATO 30 SETTEMBRE

SU PRENOTAZIONE PRESSO GLI ESERCIZI

BAR ROMA

Aperitivo balsamico con Negroni signature, Schrub ai lamponi, Bloody Mary con Balsamico invecchiato

Tomato frozen (cocktail apericena alcolico o analcolico)
Vellutata di zucca e porcini

con crostoni al balsamico tradizionale ed erbe
Tagliata di pollo con composta di mele e cipolla balsamica
o flan al radicchio con salsa gorgonzola e noci caramellate
Cartoccio di patate al bacon e spezie

Euro 25,00 vini esclusi

ENOTECA IL VECCHIO BORGO

Vellutata di zucca e porri con mandorle tostate e gocce di balsamico
Gnocchi di patate con fonduta di parmigiano reggiano di Vacche Rosse,
pancetta croccante e balsamico

Filetto di maiale in crosta di erbe con salsa di miele e paprika dolce
Creme brûlée allo zenzero

Euro 25,00 compresi acqua e caffè, vini esclusi

MACONDO

Flan di zucca e crema di pecorino al profumo di curcuma
Cappellaccio di Nonna Ciccia all'aceto balsamico e aneto
Filetto di maialino fasciato in pancetta al rosmarino e balsamico
Crostata di frutta al balsamico

Euro 25,00 compresi acqua e caffè, vini esclusi

OSTERIA BAR LA ROCCA

Primo a scelta euro 8

Bigoli al torchio con radicchio trevigiano e taleggio
Tortelli di zucca con il soffritto e gocce di saba
Maccheroncini con pancetta e pomodorini al profumo di balsamico

Secondo a scelta euro 9

Carne salada con rucola, grana e balsamico
Straccetti di roastbeef con datterini e rucola

CENA NEL LOGGIATO DELLA ROCCA

solo su prenotazione 0522651378

Flan di parmigiano reggiano con noci e aceto balsamico
Sigari profumati alle erbe aromatiche
con vinaigrette e aceto balsamico

Conchiglioni gratinati con zucca e aceto balsamico
Spalla cotta con cipolle caramellate all'aceto balsamico

Torta sbrisolona e sugo d'uva con zabaione
Sorbetto alla saba

Euro 25,00 compreso acqua, vino e caffè

MENU' DOMENICA 1 OTTOBRE

PRANZO IN PIAZZA

Flan di parmigiano reggiano
con noci e aceto balsamico

Mix di crostini

Lasagne di zucca e aceto balsamico

Spalla cotta con cipolle caramellate all'aceto balsamico
Dolci misti



In collaborazione con:



INFO e CONTATTI

turismo@comune.novellara.re.it
www.comunedinovellara.gov.it
www.proloconovellara.it
0522.655457

Un'iniziativa di:



30 SETTEMBRE

1 OTTOBRE

DUEMILADICIASSETTE

Piazza Unità d'Italia
NOVELLARA (RE)



Novellara

DALSAMICA

2007 - 2017 X EDIZIONE

Alla ricerca del buon vivere

Mostra mercato delle Cittaslow, dei produttori Agrobiodiverso, dei contadini e delle aziende locali, delle spezie e delle erbe officinali. Laboratori per bambini, conferenze, workshop, degustazioni e visite guidate. Aperitivi, cene a tema, buon cibo e buona musica.

SABATO 30 SETTEMBRE

ore 9 - 19 Piazza Unità d'Italia

Mostra mercato con
Piazza delle Cittaslow, Profumo di spezie,
Agrobiodiverso, Novellara solidale

ore 10 - 12 Valli di Novellara

Passeggiata insieme a CAI e GGEV: *Alla ricerca della Zerinzia. Scopriamo la biodiversità delle nostre Valli insieme a Claudio Magnani e agli accompagnatori CAI.* Ritrovo presso Ponte del Pastore (inizio percorso CAI 608) ed arrivo presso Chiavica Vecchia. Solo su prenotazione turismo@comune.novellara.re.it 0522.655457 (annullata in caso di maltempo)

ore 15 - 19 Piazza Unità d'Italia

Concerto itinerante con **La banda di quartiere** (annullato in caso di maltempo) 

Piazza Unità d'Italia - Agorà*

Le aziende agrobiodiverso si raccontano

ore 16.30: *Le proprietà della calendula*, a cura dell'Azienda Valtresinaro

ore 17: *Il nostro cambio di vita*, a cura dell'Azienda Valico Terminus

ore 17.30: *Alla scoperta della lavanda*, a cura dell'Azienda Valtresinaro

ore 17 - 18.30 Valli di Novellara

Passeggiata insieme a CAI e GGEV: *Assaggiamo profumi e sapori delle erbe spontanee insieme a Claudio Magnani e agli accompagnatori CAI.* Ritrovo presso Ponte del Pastore (inizio percorso CAI 608) ed arrivo presso Chiavica Vecchia. Solo su prenotazione turismo@comune.novellara.re.it 0522.655457 (annullata in caso di maltempo)

ore 18 Piazza Unità d'Italia, Portico lato Sud - area conferenze**

Storia, misteri ed alchimie di un aceto di balsamica tradizione reggiana, a cura di David Panciroli, formatore presso Dinamica Reggio Emilia.

Al termine, degustazione di Aceto Balsamico a cura dell'Associazione Assaggiatori ABT di Reggio Emilia

dalle 19.30 Piazza Unità d'Italia - Portici

Aperitivo e cena a tema *Il balsamico e le spezie* presso Bar Roma, Bar Mary, Caffè del Borgo, Enoteca Il Vecchio Borgo, Macondo, Osteria Bar La Rocca, su prenotazione presso gli esercizi. Concerto di **Acoustic Trio Margò** 

Durante il pomeriggio il portico di Piazza Unità d'Italia sarà animato dall'iniziativa *1000 battiti di portico*, a cura dell'associazione Novellara Viva

DOMENICA 1 OTTOBRE

ore 9 - 19 Piazza Unità d'Italia

Mostra mercato con
Piazza delle Cittaslow, Profumo di spezie,
Agrobiodiverso, Mercato contadino

ore 9 - 19 Piazza Unità d'Italia Il giardino delle storie***

Pop up Van! *Storie contadine*, piccola mostra di libri a tema e micro-narrazioni a cura di **Galline Volanti** 

ore 9 - 19 Portici di Piazza Unità d'Italia

Tradizionale mercato dell'antiquariato

ore 9 - 19 Giardini di Piazza Unità d'Italia

Dal mosto fresco al mosto cotto: tradizionale pigiatura dell'uva e cottura del mosto a cura di Acetaia Comunale e Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale.

Degustazione e laboratorio

Tecnica di assaggio dell'Aceto Balsamico (annullato in caso di maltempo)

ore 10 - 12.30 e 15 - 18.30 Rocca dei Gonzaga

Apertura Museo Gonzaga e Acetaia comunale

Piazza Unità d'Italia - Agorà*

Le aziende agrobiodiverso si raccontano

Ore 10: *Lievito madre...cos'è e come si utilizza?*, a cura dell'Azienda L'Orto di Lucia

Ore 10.30: *Impariamo a conoscere il latte di capra*, a cura dell'Azienda Il Laghetto

ore 10.45 - 12.30 Piazza Unità d'Italia, Portico lato Sud - area conferenze**

Salvare la Biodiversità per salvare il pianeta, a cura di **Antonio Cherchi**, consigliere nazionale di Slow Food, già presidente Slow Food Emilia Romagna
Biodiversità reggiana: Istituto Agrario Zanelli, a cura di **Mirco Marconi**, insegnante presso Istituto Agrario Zanelli e Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

ore 11 Piazza Unità d'Italia Il giardino delle storie***

Cammina cammina... storie per esploratori del mondo, narrazione con caccia al tesoro di prodotti - dai 3 anni. A cura di **Galline Volanti** 

ore 13 Piazza Unità d'Italia

Pranzo a cura di Pro Loco
Concerto dei **FolkiE ft Souvlaki** (annullato in caso di maltempo) 

ore 16 Piazza Unità d'Italia - Agorà*

Le aziende agrobiodiverso si raccontano

Ore 16: *I grani antichi*, a cura dell'Azienda L'Orto di Lucia

ore 16.30: *Degustazione guidata di vini*, a cura delle Aziende Vitivinicole Cunial

ore 16 Piazza Unità d'Italia

Concerto di **Lotus - Elisa tribute band** (annullato in caso di maltempo) 

ore 17 - 18.30 Piazza Unità d'Italia,

Portico lato Sud - area conferenze**

Intelligenza alimentare: dalla terra alla tavola, a cura di **Stefano Pescarmona**, agronomo e docente presso Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo ed **Enea Burani**, socio fondatore de La Collina

ore 17 Piazza Unità d'Italia Il giardino delle storie***

Storie in tavola! Narrazione seduti a una tavola sontuosamente apparecchiata - dai 3 anni 

ore 17 Piazza Unità d'Italia - Agorà

Mosti cotti invecchiati, a cura della Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale (in caso di maltempo, Acetaia - Rocca dei Gonzaga)

ore 18 Giardini Piazza Unità d'Italia
Compleanno dell'Acetaia Comunale & Premiazioni IX Palio Aceto Balsamico Città di Novellara (in caso di maltempo, Acetaia - Rocca dei Gonzaga)

ore 18.30 Piazza Unità d'Italia - Agorà

Aperitivo Agrobiodiverso per conoscere ed assaggiare produzioni minori (annullato in caso di maltempo)



In caso di maltempo:

* Agorà : gli eventi si terranno in Sala del Fico

** Area conferenze: gli eventi si terranno in Sala Civica

*** Giardino delle storie: gli eventi si terranno in biblioteca

GELATO BALSAMICO

Presso le gelaterie del paese, sarà possibile degustare gelati e granite a tema 