



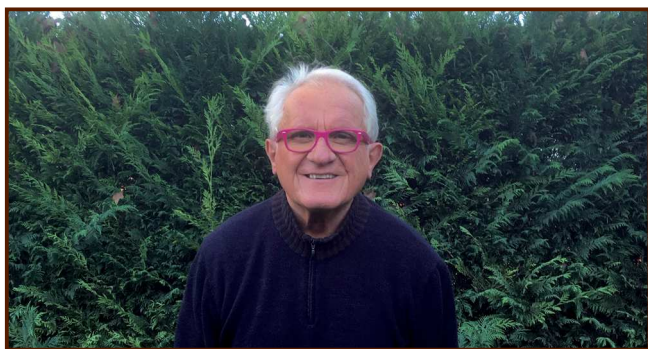
La Voce degli Angeli



Publicazione distribuita gratuitamente dai soci pro Circolo Angeli, culturale e ricreativo a sostegno dell'intrattenimento.

pubblicazione unica -01- dicembre 2018

PERCHE' QUESTA PUBBLICAZIONE



Questo giornalino è l'house organ del Circolo degli Angeli. E' lo strumento di informazione e di collegamento tra soci e il loro Circolo culturale e ricreativo, è il mezzo di comunicazione più rapido per avere e fornire indicazioni, notizie, suggerimenti, informazioni sulle attività culturali, ricreative e associative e di beneficenza del sodalizio.

Ma si propone di essere anche strumento di divulgazione e di salvaguardia delle gloriose tradizioni storiche della nostra terra e della valorizzazione delle eccellenze industriali, produttive e culinarie della Bassa modenese, mantovana, veronese e reggiana, insieme al giusto e doveroso riconoscimento per la tenace, intelligente e coraggiosa attività dei tanti imprenditori piccoli o grandi, famosi o meno, di questa terra generosa. Ma anche di sollecitazione e di stimolo per la salvaguardia di queste nostre tradizioni a volte dimenticate o non sufficientemente valorizzate e difese da una crescente concorrenza straniera, nel quadro

della ricchezza economica, di inventiva e di genialità della nostra gente in un territorio che si è andato affermando in Italia e all'estero come polo di creatività, di inventiva, di management e di produzione di eccellenze mondiali insieme alla eredità di una cucina e di una storia alimentare di alto livello che ci è invidiata in tutto il mondo per le sue specialità, la sua qualità e per i suoi prodotti di grande appeal.

E gli Angeli sono il corollario, la cornice di questa nostra realtà.

Gli Angeli sono creature invisibili ma presenti e soccorrevoli, che ci inviano messaggi che spesso non comprendiamo o non ascoltiamo, che tengono uniti con la loro presenza cielo e terra e che ci assicurano sul fatto che non siamo soli sulla Terra. E, come dice la Bibbia, si tratta di personaggi spirituali puri, angeli custodi e consiglieri dell'uomo, di cui la teologia si è occupata a lungo nel Medio Evo specie sotto il Papato di Pio V°.

E oggi abbiamo bisogno come non mai di Angeli che ci diano conforto e speranza per il futuro e prospettive rassicuranti per noi, le nostre famiglie, per la comunità intera, in un clima di comprensione e di tolleranza.

Le finalità e gli obiettivi del Circolo sono dunque l'attività benefica a favore dei meno fortunati e delle categorie più fragili e deboli della società e la valorizzazione delle nostre peculiarità, delle nostre ricchezze, delle nostre eccellenze umane, produttive e creative che tutto il mondo ci invidia. Anche attraverso incontri e momenti di convivialità, di spettacolo, di svago e di viaggi turistici e di studio alla riscoperta del vasto patrimonio culturale e artistico italiano. Noi siamo questi e ci piacerebbe avere il conforto, il sostegno, la condivisione di tanti, uomini e donne, giovani e anziani, per questi ideali e per il raggiungimento di questi obiettivi di alto valore etico, morale e sociale.

IL CIRCOLO ANGELI

Il Circolo Angeli si presenta

Circolo culturale - ricreativo a sostegno dell'intrattenimento

Gli associati al Circolo culturale e ricreativo ANGELI avranno a disposizione, oltre al periodico, anche un ricco e variegato programma di attività culturali, ricreative, incontri enogastronomici come pranzi e cene alla riscoperta dei sapori delle nostre terre, viaggi turistici, possibilità di prenotare alberghi per vacanze o per week end in località marine e montane, visite a monumenti, città d'arte, musei, impianti industriali di grande interesse, partecipazione a meeting e convegni di interesse scientifico, culturale e artistico, eccetera.

Previsti anche incontri riservati ai soci in occasione di feste, ricorrenze e celebrazioni in ristoranti allo scopo

di vivere insieme momenti di condivisione e di reciproca conoscenza. A questo riguardo il Circolo può realizzare per i soci servizi fotografici e video per banchetti, matrimoni, ricorrenze, compleanni, incontri. La possibilità insomma di trascorrere ore o giornate all'insegna dell'amicizia tra soci e del relax per maggiori e migliori rapporti interpersonali sempre comunque con la finalità di accrescere le nostre conoscenze culturali e storiche promuovendo nel contempo iniziative di solidarietà e beneficenza a sostegno dei più bisognosi e delle categorie più fragili e deboli della nostra comunità.

IL PRESIDENTE



**Dolori muscolari,
infiammazione?**

**Spykenergy è la
soluzione naturale.**

SPIKENERGY®
elettromagnetotherapy

SPIKENERGY
elettromagnetotherapy

SPIKE-CELL
elettromagnetotherapy



SPIKENERGY e SPIKECELL sono prodotti da Gafitex che ha voluto ricreare nel tessuto le proprietà dell'elettromagnetoterapia attraverso un brevetto rivoluzionario, un tessuto morbido intrecciato con fili di rame, zinco e silicio che a contatto con il PH del sudore della pelle crea una reazione uguale a quella della pila, generando micro-correnti che curano le cellule infiammate e dunque aiutano a combattere tutte le manifestazioni dolorose a carico delle articolazioni, cellulite e disturbi circolatori.

Le fasce elastiche Spikenergy e Spikecell sono adatte a moltissimi disturbi come spondiloartrite, epicondilita, disturbi cervicali. Si indossano con facilità e danno sollievo all'area interessata dal dolore attraverso l'effetto benefico delle micro-corrente. Dolori a gomiti, caviglie, mani e polsi, ginocchia, spina dorsale e cervicale possono essere curati indossando l'apposito presidio. SPIKECELL invece è una guaina perfetta per curare cellulite e disturbi circolatori che si indossa anche durante le ore notturne. L'aspetto estetico di gambe, glutei e fianchi migliora e si riduce l'aspetto a buccia di arancia. Le gambe sono più sane e belle.

Spikenergy e Spikecell possono essere riutilizzati e hanno una durata molto lunga nel tempo senza alcuna controindicazione. Decidete di vivere meglio! Oggi potete senza fare sforzi con Spikenergy e Spikecell.

Consultate il sito e-commerce: **www.spikenergy.com** scoprite dai filmati tutto quello che volete sapere per essere sicuri, ma soprattutto provate a stare bene da subito! Sul sito sono riportati anche gli Studi Clinici e le testimonianze che continuano ad arrivare di chi ha testato il prodotto con soddisfazione, fra questi, c'è anche il Dalai Lama!

SOFFRIRE DI MENO PER VIVERE MEGLIO

I dolori e le infiammazioni vi rendono la vita difficile?

Oggi con **Spikenergy** le combatti da subito con un tessuto! Ci sono molti modi per contrastare i dolori da artrosi, strappi muscolari, infiammazioni e dolori dovuti al normale decadimento dei tessuti: fare ginnastica, le terapie Tecar, affidarsi alle cure termali, usare antinfiammatori o agire a livello locale con creme e cerotti, prodotti naturali. Tuttavia chi è soggetto a patologie osteo-articolari, alle infiammazioni e soffre di disturbi circolatori causati da fattori di logoramento o strutturali soffre non solo per il dolore, ma del disagio di una mobilità ridotta. Il dolore non è solo un fatto "funzionale", ma è proprio una questione di benessere generale fisico e psicologico. **SPIKENERGY e SPIKECELL** sono un presidio medico per curare in **modo naturale con un tessuto**, sono frutto di anni di ricerche con Università e Medici per permettervi di vivere meglio e curare i vostri problemi e dolori da subito, semplicemente indossando il capo.



**Chiama e ordina
il tuo prodotto ideale**

Numero Verde
800 202233

Ordinalo sull'e-commerce: www.spikenergy.com



LEON D ORO

SALA DA PRANZO & TORTELLONERIA

Via Indipendenza, 102 - 41049 Sassuolo (MO) - Tel. 0536 884827

I grandi personaggi della nostra terra

Storia di Mario Veronesi, genio inventore

Il distretto Biomedicale nato in un garage

Con le sue invenzioni ha ridato vita a migliaia di persone destinate diversamente a morire anticipatamente e il mestiere di farmacista che stava conducendo cominciava a stargli “stretto”.



E' iniziata così, nel 1960, ascesa l'irresistibile ascesa del dottor Mario Veronesi, uno dei più grandi protagonisti dell'economia italiana ed europea del dopoguerra.

Egli è stato infatti il geniale inventore, nel garage di casa sua a Mirandola, della dialisi europea e del biomedicale, divenendo negli anni imprenditore e creatore di migliaia di posti di lavoro nel territorio mirandolese e quando la notizia della sua morte si diffuse, nel giugno del 2017, fu un duro colpo al cuore di tutta la comunità, in Italia ma anche oltre i confini nazionali.

Tutto cominciò nel 1960, nella sua abitazione di via Fulvia, con tre dipendenti e con la premurosa moglie Bianca, sempre amorevolmente al suo fianco che, negli anni, ha accolto a tavola autorevoli rappresentanti della medicina, della imprenditoria e delle multinazionali che venivano a Mirandola per conoscere da vicino questo incredibile 'inventore' che aveva cominciato la sua avventura appunto nel garage di casa, ideando i primi presidii chirurgici in plastica e, successivamente, le apparecchiature per l'emodialisi.

Ma, nel 2011, Veronesi diventò lui stesso paziente dializzato e, da uomo pragmatico e ottimista quale era, non si era mai posto la domanda del perché il destino si fosse voluto accanire proprio contro di lui.

“Per quindici anni - raccontò alla collega giornalista Viviana Bruschi, amica di famiglia - ho lottato contro la nefroangiosclerosi per non finire in dialisi, poi mi sono dovuto arrendere e sono diventato un dializzato.

E' successo e basta – aggiungeva – e, anzi, io sono avvantaggiato perché posso dire di avere inventato l'emodialisi anche per me: conosco ogni particolare della sanità italiana, i centri migliori e peggiori, le reazioni del corpo umano”. E il suo funerale fu tra i più affollati e partecipati che si ricordino a Mirandola, con un afflusso di circa mille persone, tra amici, dipendenti della Silicon

Valley mirandolese, cittadini comuni, colleghi imprenditori, autorità. “Nei suoi confronti – dissero i suoi dipendenti – abbiamo un debito di riconoscenza inestinguibile”.

In quello storico 1960 Veronesi iniziò a montare i primi set in Pvc, i tubicini in gomma utilizzati per le flebo, dotati anche dei relativi contagocce, facendo così nascere la prima azienda, la Miraset. Poco dopo seguita dalla Sterilplast e, nel '66, dalla Dasco poi divenuta Baxter. Negli anni '70 debutta il cosiddetto 'metodo Veronesi', studiato negli anni successivi anche nelle università.

“Mi resi conto allora – disse – che era giunto il momento di vendere, perché non potevo mettermi in competizione con le multinazionali mondiali del biomedicale, veri colossi finanziari e industriali”. E così, mentre la Dasco viene ceduta alla Sandoz, il dottor Veronesi fonda la Bellico (acronimo di Bella Compagnia): sono i primi anelli di una lunga catena che oggi conta a Mirandola e nella Bassa modenese una decina di multinazionali, un centinaio di piccole e medie imprese, 5000 dipendenti, per un giro d'affari di oltre un miliardo di euro.



E mentre la figlia Cecilia prosegue la prima attività di farmacista del celebre padre nella nuova sede di via Fulvia dopo che, a causa del terremoto di sei anni fa, fu costretta ad abbandonare i locali posti dietro il Municipio, Mirandola ha ricordato il suo autorevole grande concittadino con la intitolazione al suo nome del Tecnopolo esistente e si attende che il Comune decida la intitolazione di una strada, mentre la Casa editrice 'Il Mulino' ha dato alle stampe il volume dal titolo 'Dal garage al Distretto', per ricordare appunto la nascita, lo sviluppo, l'evoluzione delle geniali invenzioni dell'uomo e le prospettive future del settore biomedicale. Quelle prospettive di cui parlava spesso e volentieri lamentando la mancanza di un moderno razionale collegamento stradale di Mirandola con la rete autostradale essendo essa lontana dai caselli con conseguenti gravi difficoltà e ritardi per i trasporti e le comunicazioni stradali. “Una viabilità ferma all'anteguerra – amava ripetere con tono burbero ma costruttivo – che non tiene conto dello sviluppo industriale nel frattempo fatto registrare dal polo mirandolese”.

E anche in questo caso aveva ragione.

Cesare Pradella

Alla riscoperta dei luoghi e dei sapori

La mostarda di Carpi: i sapori di una volta

Una eccellenza per troppo tempo dimenticata

Dopo anni di immeritato oblio, la mostarda carpigiana, tornata di 'moda' qualche anno fa soprattutto per merito di Carlo Rossini, agente immobiliare, appassionato cultore della cucina e dei sapori di un tempo, che volle produrla e rilanciarla sulla base di antichi documenti e di memorie tramandate a voce. Di ricette esatte infatti non ne esistono o sono andate perdute.

"Impiegai molto tempo e tante prove per renderla buona -ammette Rossini con la passione per 'i sapori di una volta' - perché era ed è difficile farla bene, soprattutto adattarla ai palati e ai gusti attuali. La vecchia mostarda quella che arricchiva le mense dei ricchi e dei principi, era molto speziata per potere resistere al tempo visto che è fatta a base di frutta. Ma poi riuscii a realizzarla secondo me bene, individuando i giusti ingredienti e preparata a regola d'arte".

Forte di queste certezze, Rossini pensò anche di farla conoscere agli allievi cuochi della Scuola alberghiera e così per un periodo l'andò a produrre, in quantità comunque limitata, all'Istituto Nazareno, col beneplacito e, anzi, con l'incoraggiamento appassionato di don Ivo Silingardi, interessato anch'egli alla riscoperta di un prodotto made in Carpi.

"Mi sembrava giusto riscoprire questa nostra specialità finita nel dimenticatoio, riproporla sulle nostre tavole e farla conoscere al di fuori del nostro territorio e anche alle giovani generazioni - aggiunge Rossini - perché divenisse condimento abituale nei nostri pranzi in alternativa alla mostarda di Cremona o a quella di Mantova".

Perché il motivo dell'oblio nel quale essa era caduta è che non esiste, come detto, una ricetta precisa giunta sino a noi perché ognuno la produceva come meglio credeva, con gli ingredienti che aveva a disposizione e anche con segretezza. E così anche Carlo Rossini ha dovuto andare per intuito, buon senso e buon gusto, perché il gusto è, come noto, una questione di cultura, mentre il sapore è un fatto soggettivo perché il prodotto può o non può piacere.

Ma ora, sulla strada aperta da Rossini, si è incamminato un altro cultore di piatti tipici modenesi e appassionato di enogastronomia, Gianfranco Zinani, titolare del ristorante 'L'Incontro' di Carpi che crede tanto nella nostra 'mostarda fina' al punto tale da farne registrare il marchio per poterla

inserire definitivamente tra i prodotti tipici della cucina e delle tradizioni modenesi e inserirla nel circuito dei 'Sapori di Modena'.

E, per fare questo, Gianfranco Zinani ha attrezzato il proprio laboratorio interno al suo ristorante per produrla e metterla in commercio utilizzando appositi vasetti di vetro



riportanti appunto nome e logo della mostarda fina di Carpi.

E così si sono diradate le nebbie che gravavano sul modo di realizzarla e, anche se non c'è una ricetta definitiva, si possono elencare gli ingredienti di base, dapprima sperimentati da Rossini con i consigli di un altro appassionato cultore di tradizioni locali, Oliviero Saetti, storico gestore della Drogheria sotto il Portico del Grano e ora da Gianfranco Zinani: scorza d'arancia, miele, mele campanine, senape, cannella, noce moscata.

Diversi ingredienti dunque rispetto alla mostarda di Cremona realizzata con frutta candida lasciata in pezzi e a quella di Mantova, anche questo prodotto antico che già arricchiva la mensa dei Gonzaga, composta di mele cotogne, senape e zucchero.

E siccome il termine 'mostarda' deriva dal latino 'mustum ardens' che sta ad indicare un misto tra frutta, mosto di vino e farina di senape, è bene precisare che la nostra mostarda non ha nulla a che vedere con la 'moutarde' francese che ha ingredienti completamente diversi. Così come non va confusa con la 'saba', altra specialità contadina ricavata dal mosto d'uva, o col 'sapore', in dialetto 'savor', altro succulento ingrediente utilizzato sugli arrosti o per fare torte, ma anche gustato al posto delle normali marmellate.

La mostarda di Carpi viene dunque ora prodotta in misura limitata ma, secondo l'entusiasta Gianfranco Zinani, la registrazione del suo marchio di origine e di garanzia e la sua comparsa tra i prodotti tipici della cucina modenese, è destinata a farle fare un salto quantitativo oltre che qualitativo. E l'avvicinarsi dei mesi invernali e delle festa natalizie, maggiormente indicati per il suo utilizzo, dovrebbe essere il banco di prova per il definitivo sdoganamento di questa leccornia per troppi secoli andata ingiustamente nel dimenticatoio.

Cesare Pradella

IOTTI & SCARPONI snc
RICEVIMENTI E BANCHETTI

Via Ragazzi del 99, 3 - 41043 Formigine (MO)
Tel: 059 551756 - Fax 059 551734
e-mail: iottiescarponi@tin.it

I grandi personaggi della nostra terra

Quattro donne dirigono la cantina Garuti

Il Lambrusco nostro patrimonio



I produttori di vino lavorano spinti dalla passione perché produrre vino è un'arte e la provincia di Modena è una culla di talenti e di eccellenze vitivinicole. Qui la manualità, dalla cura dei vitigni alle tecniche di vendemmia, sono alla base del prodotto, tutte prerogative che si tramandano di generazione in generazione e l'innovazione e l'introduzione delle tecnologie sono di supporto, mai sostitutive della mano, del talento, della sensibilità di chi lavora nelle cantine.

Tra queste, poste nella zona tipica del Lambrusco, il vino principe delle terre modenesi, vi è la storica Cantina Garuti di Sorbara di Bomporto che ha una tradizione centenaria, posta tra Secchia e Panaro.

Una Cantina nata dalla lungimiranza di Dante Garuti che cominciò a coltivare questi vitigni un secolo fa, posti in una terra vocata naturalmente alla produzione del vino Lambrusco. I fratelli Elio e Romeo ereditarono e proseguirono questa nobile attività e ora figlie, nipoti e pronipoti hanno raccolto il patrimonio di saperi e sapori innovando e costruendo un progetto di impresa che coinvolge ed unisce tutta la famiglia che si sente parte integrante di questa affascinante storia in un perfetto gioco di squadra. Dando nuovo impulso alla produzione e commercializzazione del vino ed allargando l'attività vitivinicola a quella della ristorazione aprendo a fianco dell'azienda un accogliente Agriturismo apprezzato per la sua cucina casalinga e che offre a chi lo chiede anche ospitalità alberghiera.

Un'azienda strutturata modernamente anche se mantiene il suo carattere familiare, che prosegue la strada intrapresa dai fondatori con intuizione, coraggio e passione. Onorandone il ricordo con la valorizzazione di un prodotto di alta qualità, una sorta di emozionante 'scrigno dei sapori' dove è riposta l'essenza delle uve, nella convinzione che questo vino ha tutte le carte in regola per diventare, come in parte lo è già, l'alternativa rossa al prosecco. Così come è stato capace di introdursi sulle tavole di tutti i ceti sociali, anche i più elevati,

perché alcune sue 'linee' sono quelle di un vino elegante, leggero e sofisticato, adatto anche ai palati più sensibili e raffinati. E di questo Lambrusco Garuti ne produce 120mila bottiglie l'anno.

Ma c'è una ulteriore caratterizzazione di questa azienda che viene definita la 'Cantina delle donne' perché a dirigerla dal punto di vista manageriale e tecnico vi sono appunto quattro donne, Annamaria e Antonella figlie di Elio e le due cugine Paola e Maria Rosa figlie di Romeo. E queste donne intraprendenti e coraggiose di Casa Garuti hanno voluto dare un tocco di femminilità alla produzione e alla commercializzazione del loro prodotto disegnando e realizzando in maniera originale e molto curata nuove bottiglie ed etichette, molto femminili nell'aspetto e nel nome dei vari tipi di Lambrusco, nomi gentili come 'Podere Cà Bianca', 'Rosa', 'L'Una', 'Pratola', 'Gioia' che definiscono i vari tipi di lambrusco: un'alta moda del vino, insomma, che va ad aggiungersi e ad arricchire le altre produzioni di eccellenza delle capacità creative dei modenesi in tutti i settori produttivi. In una parola, bontà del prodotto in una bottiglia sofisticata ed elegante per valorizzarne il contenuto e per dare una immagine nuova e diversa al vino della nostra tradizione.



Donne, le dirigenti e manager della Garuti, che guardano al domani con l'ottimismo della ragione, determinate a proseguire questa affascinante storia iniziata un secolo fa "perché questo vino - affermano con convinzione - è parte integrante di questo territorio e della sua vocazione produttiva è una delle massime espressioni identitarie di questa terra".

E i risultati di questo 'rinascimento' del Lambrusco, come è stato definito, si sono visti anche al Vinitaly di Verona che ha confermato l'interesse crescente dei consumatori italiani e stranieri per il nostro vino confermatosi al primo posto tra tutti i vini italiani venduti nel mondo.

Cesare Pradella

GD **GARUTI**
CANTINA DAL 1920
CANTINA ACETAIA AGRITURISMO
PASSIONE DI FAMIGLIA

Via per Solara, 6
41030 - Sorbara di Bomporto (MO)
Tel. +39 059 902021 - Fax. +39 059 902021
e-mail: info@garutivini.it - www.garutivini.it



Modificata dal Governo la circolare Gabrielli

La richiesta di enti, associazioni e parrocchie

Le conseguenze negative della "Circolare Gabrielli" che contiene norme restrittive nella organizzazione di feste, sagre parrocchiali, manifestazioni popolari, Circolare emessa lo scorso anno dal Capo della Polizia di Stato Gabrielli, che tanti problemi aveva causato agli organizzatori degli eventi, è stata modificata dal nuovo Governo e dal Ministero degli Interni.



Come noto essa era stata emanata dal timore del ripetersi anche da noi degli attentati terroristici rivendicati dall'Isis verificatisi a Londra, Parigi, Barcellona, Nizza e in altre località europee attraverso autobus e camion lanciati a tutta velocità in giorni festivi su pedonali, passeggiate, strade affollate di persone e turisti.

Non v'è dubbio che quei tragici luttuosi avvenimenti avessero impressionato anche noi, gente di provincia, ma è altrettanto giusto affermare che le norme imposte dal Capo della Polizia di Stato Gabrielli avevano messo in crisi le Polisportive, i Centri di volontariato, le Sagre paesane e parrocchiali, per l'eccessiva e puntigliosa burocrazia e coi proibitivi costi che quelle norme imponevano nella collocazione dei new jersey all'ingresso di piazze e strade interessate alle manifestazioni, delle transenne, di luci supplementari e per la presenza, richiesta dalla Circolare, di "steward" per il controllo della situazione.

Tutte norme burocratiche eccessive per realtà locali che hanno già fatto vittime illustri come la soppressione della Festa dell'Aratura e della Maratona di Carpi, della Fiera di Campogalliano, delle Sagre di molte parrocchie. È stata quindi accolta la richiesta di meno burocrazia, con una maggiore flessibilità, elasticità ed adattabilità alle diverse situazioni locali non paragonabili a quelle esistenti nelle grandi città o nelle località di vacanza.

34 modi di mangiare il gnocco fritto

Le nostre eccellenze culinarie

Per Paolo Reggiani, l'oste del Ristorante Laghi di Campogalliano, una delle colonne del Consorzio Modena a Tavola, è "inventore" dell'inconsueto abbinamento tra gnocco fritto e 34 prodotti della cucina modenese, accostamento già sperimentato con successo da tanti gourmet, sommelier ed esperti delle eccellenze enogastronomiche del territorio.



Perché l'abbinamento tra il nostro tradizionale antico gnocco fritto e i nostri consueti e apprezzati salumi, prosciutto, salame, mortadella, coppa ma anche con formaggi sia freschi che stagionati, tra cui il parmigiano e lo squaquerone, egli lo ha proposto anche col lardo di Colonnata, col ragù caldo, con pomodori gratinati, gelatina di peperone, di lambrusco e di fragola, con tonno e cipolla, con cotechino, coppa di testa, inzuppato in tazze di cappuccino caldo, gelato allo zabaione, col pesto alla genovese, con l'insalata russa, con diverse mousse tra cui una con cipolle rosse, per finire con gnocco caldo e anguria fredda.

Un inno al gusto, al sapore, alla fantasia e alla creatività di Paolo Reggiani, insomma, cultore della cucina tipica modenese, il quale ha sapientemente abbinato il gnocco e le pietanze ad una ventina di diversi tipi di rosso frizzante, Lambrusco di Sorbara, Salamino di Santa Croce, Grasperossa di Castelvetro.

E saremo lieti di ospitare sui prossimi numeri del nostro periodico contributi di gestori di locali o di clienti che ci segnalino casi come quello sopra descritto, ovvero di cucine creative che sfornano piatti originali e fuori dal comune, per comporre una sorta di caleidoscopio culinario ma anche per dare giusto risalto a tutti coloro che della cucina hanno fatto la loro ragione di vita con un impegno, una abnegazione e una ricerca che fa loro onore e che è giusto ricordare e valorizzare.

Squisitezze di Roberto Dallari
Bomporto (MO)
Tel. 377 4218977
E-mail: dallari_roberto@libero.it



Famiglia Dallari dal 1805
Specialità tipiche



La Perla del Sorbara

LAMBRUSCO DI SORBARA DOP



Dal 1939 con voi ogni giorno,
nel cuore di una location storica,
per unire la passione di famiglia
per la pasticceria e la gelateria
con materie prime eccellenti.



piazza torelli, 17 - solferino - mn - tel +39 0376 854080
www.pasticceriaarcobaleno.it - fb.pasticceriaarcobaleno
lunedì chiusura - martedì/domenica 7:30-12:30 / 15:00-24:00

Cosa offre l'adesione al nostro circolo

Attività sociali, ricreative e culturali.

Gli associati al Circolo culturale e ricreativo ANGELI avranno a disposizione, oltre a questo periodico che vuole semplicemente essere un house organ di collegamento con tutti voi, anche un ricco e variegato programma di attività culturali e ricreative, con incontri enogastronomici come pranzi e cene alla riscoperta dei sapori e delle eccellenze delle nostre terre, viaggi turistici, possibilità di prenotare alberghi per vacanze o per week end in località marine e montane convenzionati col Circolo e quindi a prezzi scontati, visite a monumenti, a città d'arte, a musei, a impianti industriali di grande interesse, partecipazione a meeting e convegni di interesse scientifico, culturale e artistico.

Previsti anche incontri riservati ai soci in occasione di feste, ricorrenze e celebrazioni in ristoranti allo scopo di vivere insieme momenti di condivisione e per approfondire la reciproca conoscenza. A questo riguardo il Circolo può realizzare per i soci servizi fotografici e video per banchetti, matrimoni, ricorrenze, compleanni, incontri.

La possibilità insomma di trascorrere ore o giornate insieme, all'insegna dell'amicizia tra soci e del relax per instaurare maggiori e migliori rapporti di conoscenza interpersonale, sempre e comunque con la finalità di accrescere le nostre conoscenze culturali sulla ricca storia dei nostri territori piena di fatti e avvenimenti che hanno segnato la nascita e lo sviluppo delle nostre città, promuovendo nel contempo iniziative di solidarietà e beneficenza a sostegno dei più bisognosi e delle categorie più fragili e deboli della nostra comunità.

Tesseramento 2019

Le nostre eccellenze culinarie

Abbiamo iniziato la nuova campagna di tesseramento al Circolo Angeli, a sostegno delle attività culturali, ricreative e dell'intrattenimento.

Le tessere potranno essere richieste direttamente al Circolo potendo scegliere tra le quattro modalità di iscrizione.

La nostra tessera



Diventa nostro Associato

Socio Sostenitore	€ 30,00
Socio Attivo	€ 60,00
Socio Finanziatore	€ 120,00
Socio Inserzionista	€ 240,00

Naturalmente le tessere associative permettono a tutti di poter partecipare alle iniziative del Circolo Angeli e di poter usufruire delle convenzioni riservate ai soci.

Potrete saperne di più direttamente dal nostro sito web: www.circoloangeli.com nella pagina - **Tesseramento** -

La raccolta di inserzionisti, gli articoli e quindi la pubblicazione di questo volantino è stata commissionata dal **Circolo Angeli** con sede provvisoria in Via Giuseppe Garibaldi 30 - 46043 Castiglione delle Stiviere (MN).

Per ogni informazione, per tesserarsi al Circolo Angeli o per partecipare come inserzionisti-sostenitori a questa pubblicazione, possono chiamare il

Presidente Luigi Giovanelli

tel **340-7855105** e uff. 0376-261171

o scrivere all'e-mail: circoloangeli@gmail.com

Gli articoli sono stati curati e raccolti dal giornalista Cesare Pradella.

La Grafica, l'impaginazione e la stampa sono stati curati dalla Società: EriCos srl - Novi di Modena (MO) - numero verde gratuito 800-592118
Skype: ericosrl, e-mail: ericossrl@gmail.com, sito: www.ericos.srl

Un ringraziamento a tutti i sostenitori attivi tesserati e agli inserzionisti che con le loro quote permettono la realizzazione di questa pubblicazione e soprattutto sostengono le iniziative culturali e ricreative a sostegno dell'intrattenimento e delle persone bisognose.

IL CIRCOLO ANGELI



ristorante sporting

da michele
carpi

Via Stradello morto 3 - tel. 059 640156 - info@ristorantesporting.it



Sito Web
www.ericos.srl

posta elettronica
ericossrl@gmail.com

Numero Verde Gratuito



La **EriCos srl** nasce sotto lo slogan
Liberi di Progettare
senza barriere architettoniche mentali
lavoriamo per sviluppare nuove
opportunità pro-business
di rete o tradizionali.

Collabora con noi!
Scopri i nostri progetti!
Cerca le tue soluzioni!



Dentro ogni Tua singola Cellula si Rafforza la Tua Salute giorno dopo giorno

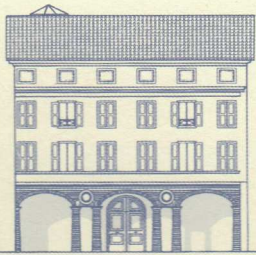
Un associato indipendente italia
è disponibile a spiegarti come.

(+39) **338 244 6748**

www.cosimo.teamasea.com - cosimo@omisoc.com



ID 1020713394 IT



A L B E R G O
DEI MEDAGLIONI

Ristorante
IL CORREGGIO

Corso Mazzini, 8/10 - Tel. **0522 632233** - Fax 0522 693258
41015 Correggio (Reggio Emilia) Italy
info@albergodeimedaglioni.com
www.albergodeimedaglioni.com



La Chef Erica Masiero



Home Restaurant - Home Catering
Corsi di Cucina Vegana Crudista
Ingrosso e dettaglio di prodotti



FotoLIBER
Studio foto-grafico e produzioni video



Riprese fotografiche e video con Drone
Operatore APR con autorizzazione ENAC

Piazza Martiri della Libertà, 9 - LUGAGNANO di SONA (VR)
045984054 info@fotolibber.it www.fotolibber.it

AGENZIA ONORANZE FUNEBRI
SALVIOLI
SRL

Serietà e professionalità in ogni nostro servizio
Attenzione e rispetto
per la sensibilità religiosa dei nostri clienti

Sede di Carpi
via Falloppia, 26 - Tel. 059.652799

Filiale di Soliera
via Garibaldi, 46 - Tel. 059.8570125

Filiale di Bastiglia
piazza Repubblica, 40 - Tel. 059.652799

**Articoli e Stampe
per comunicazioni visive**
STAMPA-RICAMO-DIGITALE
piccolo e grande formato

IL Partner ideale per personalizzare i tuoi articoli

46045 MARMIROLO (MN)
Via Tagliamento, 42
Tel 0376 294446
www.seriprocjet.it
E-mail: seriprocjet@gmail.com
E-mail: primo@seriprocjet.it

