

**A** Modena e provincia dal 10 al 28 ottobre una rassegna di prodotti tipici ed enogastronomici modenesi. 40 comuni porteranno le loro manifestazioni in Piazza Grande



# ASSO DI GUSTO



**S**arà un vero e proprio festival della gola, una festa della qualità e della tradizione enogastronomica modenese, in tutte le sue varieghe espressioni dalla 'bassa' pianura alla collina e alla 'montagna'; sarà soprattutto un appuntamento da segnare in agenda per tutti gli amanti della nostra terra e della buona cucina, esperti e non, golosi e moderati. I prodotti e i piatti della tradizione provinciale saranno i protagonisti di "Asso di Gusto", una nuova manifestazione che Provincia di Modena, PRO.MO, Comune di Modena e Fondo Comprensoriale, promuovono con l'obiettivo di valorizzare i prodotti tipici modenesi e di favorire ed incrementare la presenza turistica sul territorio provinciale. La rassegna, realizzata in collaborazione con Regione Emilia Romagna e Camera di Commercio di Modena, proporrà, dal **10 al 28 ottobre**, a Modena e in diversi altri comuni della provincia, mostre, eventi, degustazioni, incontri con esperti, spettacoli, laboratori del gusto Slow Food e varie altre iniziative.

Tra i principali eventi in programma (**il 20 e 21 ottobre**) vi saranno **I Mercatini del Gusto**, una colorita e profumata invasione delle vie e delle piazze del Centro Storico del capoluogo con esposizioni e degustazioni di prodotti tipici e **Andar per Sagre**, una festa nella quale oltre 40 Comuni, pro loco, associazioni volontarie e organizzatori di sagre, feste e fiere locali legate ai prodotti tipici o a tradizioni del nostro territorio, presenteranno le loro manifestazioni, anche attraverso animazioni, veri 'spot viventi' delle sagre stesse (con bande, corali, figuranti in costume, rievocazioni storiche, sbandieratori, gruppi folcloristici, antichi mestieri, ecc.).

Poi ancora da segnalare **"Il circo delle meraviglie enogastronomiche"**, (dal **10 al 21 ottobre**) una originale

mostra allestita presso la Chiesa di San Paolo che presenterà le principali 'meraviglie del gusto' all'interno di un contesto originale e raffinato. Il **13 ottobre** si terrà a Castelnuovo un vero e proprio **Processo al maiale** tra gola e salute, con protagonisti di primissimo piano nei ruoli del pubblico ministero (Sergio Grasso, giornalista gastrosofo RAI Unomattina) e dell'avvocato difensore (Edoardo Raspelli, noto critico enogastronomico, conduttore di MelaVerde su Rete4). Dal **12 al 28 ottobre** a Modena, piano terra Palazzo Comunale, **Porco mondo**, una divertente mostra di maialini da collezione; il **20 ottobre** un convegno dal titolo **La tipicità alimentare fra localismo e globalizzazione** che farà il punto sul tema.

Il programma comprende inoltre una pubblica intervista al noto chef pasticciere Iginio Massari sul tema Qualità del cibo e stili di vita in programma a Carpi (**14 ottobre**), un talk show su Lambrusco e osterie promosso dall'Unione dei Comuni del Sorbara, un appuntamento (**14 ottobre**) a Pavullo con Iva Zanicchi ed il suo libro "Polenta di castagne" promosso dalla Comunità montana del Frignano, un ciclo di MaiaLezioni (come si disossa un prosciutto? come si preparano i ciccioli ecc.) in diversi comuni della provincia, a Concordia il **13 ottobre** un Incontro con la Zucca, il **12 ottobre** a Vignola una tavola rotonda su Agricoltura e prodotto tipico in tv promossa dall'Unione Comuni Terra dei Castelli, a San Felice un Filò per Tugnon (la maschera della bassa), a Castelvetro (**15 ottobre**) una conferenza sul Cibo in epoca rinascimentale, poi visite guidate, proposte di itinerari gastronomici in collaborazione con i Consorzi Modena a Tavola e Modenatur, tre laboratori del gusto gestiti da Slow Food, e ancora mostre, presentazioni di volumi, incontri con esperti. Parmigiano, lambrusco, balsamico tradizionale, prosciutto di Modena, sono gli "assi" del gusto che guidano un plotone ben più nutrito: la castagna delle nostre colline, i funghi dell'Appennino, la ciliegia di Vignola, la patata di Montese, il tartufo di Montefiorino, il melone di Gavello, ecc. ma anche tortellini, crescentine tigelle, borlenghi, ciacci, polenta, zampone, cotechino, belsone, sughi, saba, savor, confetture, distillati, miele e molte altre delizie targate 'Modena'.

Per ovvi motivi non tutti questi tesori saranno disponibili a ottobre, ma "Asso di Gusto" sarà comunque una festa per gli occhi, per l'olfatto e per il palato, ma sarà anche un appuntamento ricco di sorprese per appassionati esperti e per semplici golosi.



## Asso di Gusto

Per informazioni:

Modenatur

Tel 059-220022

[www.comune.modena.it/assodigusto](http://www.comune.modena.it/assodigusto)