

MODENA TURISMO

200 MILA EURO PER LE IMPRESE TURISTICHE

Duecento mila euro per la ristrutturazione di alberghi, ristoranti e imprese turistiche. I fondi sono messi a disposizione dalla Provincia e dalla Camera di Commercio di Modena. Possono usufruire dei contributi tutte le imprese turistiche: alberghi e pensioni, i bed and breakfast, le neo imprese e i bar e ristoranti situati nei centri storici, in Appennino, nel territorio delle aree protette delle casse di espansione del Secchia e nella riserva naturale delle Salse di Nirano. I contributi sono in conto interessi e serviranno ad abbattere dai due punti e mezzo ai tre punti il tasso di interesse sui mutui per interventi fino a 250 mila euro. Per informazioni sul bando: tel. 059 208281.

TRE MILIONI PER LO SPORT

Oltre tre milioni di euro saranno investiti dagli enti locali modenesi e società per migliorare gli impianti sportivi. Grazie ai fondi a tasso agevolato concessi nelle scorse settimane dal Credito sportivo saranno realizzati una serie di interventi tra cui spiccano i lavori nel palazzo dello sport di Formigine, nel centro sportivo di Fiorano, la piscina del centro sportivo Madonnina di Modena e la ristrutturazione del bocciodromo comunale di Soliera. I mutui agevolati, previsti da una convenzione siglata dalla banca dello sport e dalla Provincia, hanno permesso, dal 1999 a oggi, investimenti per oltre 10 milioni di euro.

FONDI PER IL BED AND BREAKFAST

Chi svolge, o intende avviare, un'attività di bed and breakfast potrà usufruire di contributi in conto capitale messi a disposizione da Provincia e Comunità montane modenesi. Con un fondo di circa 150 mila euro, saranno concessi contributi fino ad un massimo di quattro mila euro per i residenti in montagna (due mila per i residenti in pianura). Le risorse serviranno a finanziare nuove aperture, ristrutturazioni e l'acquisto o sostituzione di attrezzature. Le domande dovranno essere inviate **entro il 29 novembre** alle Comunità montane di residenza. Per i non residenti nei territori montani la richiesta va inviata invece alla Provincia di Modena, assessorato al Turismo, via Barozzi 340, Modena (informazioni: 059 209526)

PIANETI E STELLE AL PLANETARIO

Prosegono le conferenze al Planetario "F.Martino" in viale J.Barozzi, 31. **In novembre**, il 7 "Le costellazioni nel cielo modenese: individuazione, miti e folklore", il 14 "Piogge di fuoco e stelle cadenti", il 21 "Le galassie", il 28 "Astronomia nelle argonautiche di Apollonio Rodio", il 30 "Stonehenge interpretazione astronomica di un complesso megalitico". **In Dicembre**, il 5 "Al di là della luna", il 12 "L'occhio di Hubble immagini dall'Universo", il 14 "Come leggere l'ora nel cielo notturno", il 19 "La notte di S.ta Lucia costellazioni, miti e leggende". Le conferenze del sabato iniziano alle ore 16, quelle del giovedì alle ore 21. È consigliata la prenotazione, info tel. 059/224726 - www.astronomia.com/cesda, ingresso 5 euro, ragazzi 2,50 euro.

CITTÀ D'ARTE IN RETE

Il Circuito delle città d'arte della Pianura padana - di cui Modena fa parte assieme a Bologna, Brescia, Cremona, Lodi, Mantova, Pavia, Piacenza, Reggio Emilia e Verona - è on line con un nuovo sito internet (www.circuitocittadarte.it) che offre ai turisti informazioni utili per organizzare visite nei dieci capoluoghi. Il sito propone una mappa del territorio con informazioni su autostrade e aeroporti, pacchetti turistici con le offerte di soggiorno organizzate dai principali operatori locali, notizie sui prodotti tipici, racconti di viaggio di autori celebri. Nella sezione "da non perdere" - suddivisa nelle voci "da vedere", "da gustare", "da scoprire", "da vivere", "da esplorare" - sono raccolte le principali risorse artistiche, architettoniche, gastronomiche, le curiosità note solo ai residenti, le manifestazioni e gli eventi.

PROTAGONISTI A DE GUSTIBUS

Quando si parla di "De gustibus" se "made in Modena..." non disputandum est". Questo è il messaggio che i Consorzi dei prodotti tipici di Modena: Consorzio Prosciutto di Modena, Consorzio Marchio Storico dei Lambruschi Modenesi, Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, Consorzio Zampone Modena e Cotechino Modena, Consorzio della Pera di Modena e Consorzio Produttori di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena porteranno a Roma, al salone annuale del mangiare e bere di qualità, manifestazione che si tiene dal 21 al 24 novembre alla Fiera di

Roma.

Una occasione per far conoscere al grande pubblico i sapori e la genuinità dei prodotti tipici modenesi. A sostenere le buone ragioni della nostra tavola i ragazzi della Scuola Alberghiera e di Ristorazione IAL Emilia Romagna che organizzeranno nelle quattro giornate assaggi e degustazioni.



L'APPENNINO PER CIRCOLI, SCUOLE E GRUPPI SPORTIVI

La stazione sciistica del Cimone punta anche sul turismo organizzato di scuole, circoli dopolavoristici e gruppi organizzati. Per cercare nuovi turisti in questo segmento di mercato l'Unione Appennino e Verde, l'ente di promozione composto da enti locali e società d'area, ha realizzato un tour di incontri in tutta Italia che si è concluso nei giorni scorsi.

Durante queste serate sono state presentate anche le offerte del comprensorio modenese, dal Cimone, allo sci di fondo a Frassinoro. Agli incontri hanno partecipato numerosi rappresentanti di gruppi organizzati interessati a trascorrere un periodo di vacanza sulle montagne modenesi. Le serate si sono svolte a Roma, Milano, Perugia, Verona, Brescia e Padova.