



Le Terre di
Matilde e le
Corti Reggiane

Il Circuito Castelli Matildici e Corti Reggiane si presenta al pubblico esibendo, come biglietto da visita di assoluta peculiarità, la vicenda eccezionale della contessa Matilde di Canossa. Fu la più importante donna del medioevo, la Matelda cantata da Dante nel Paradiso, colei che, schierandosi con la Chiesa riformata da Papa Gregorio VII, tenne testa con le armi all'imperatore Enrico IV. I suoi castelli, disposti secondo un sistema fortificato che si dispiega sui crinali dei colli reggiani, si offrono oggi al visitatore attento, non solo per la spettacolarità dei monumenti o delle rovine, ma grazie al significato storico delle testimonianze, inserite in un paesaggio ancora segnato da antichi borghi, torri e pievi medievali.

A destra: panorama con veduta di Rossena e Rossenella; uno scorcio del castello di Montecchio
Nella pagina a fianco: il castello di Carpineti
Sotto: le mura della Rocca di Novellara



Accogliendovi nelle nostre Terre...

La Provincia di Reggio Emilia sta lavorando con grande impegno al sistema di attività che riguardano la promozione del turismo, in linea strategica con la complessità e la varietà delle realtà che caratterizzano il nostro territorio. Quest'ultimo infatti si contraddistingue per la rara policromia paesaggistica e naturalistica, che espone percorrendo le

meglio conservati d'Europa, che attraversa da nord a sud l'intera provincia reggiana, regalando suggestioni anche al turista curioso. I castelli che appartengono all'itinerario campeggiano nei piccoli centri paesani della provincia, ancora oggi scenografie di fatti e avvenimenti d'epoca rinascimentale d'ineguagliabile prestigio storico e architettonico. Come non citare in questa sede la figura di Matilde di Canossa, simbolo vitale della nostra terra, e carta d'identità della provincia reggiana in Europa.

La crescita e lo sviluppo dell'intero settore richiede costante attenzione da parte dell'Amministrazione Provinciale, attenzione che si è recentemente sviluppata anche con l'inaugurazione del nuovo casello autostradale "Terre di Canossa", una infrastruttura che impegna nuova linfa non solo al commercio ma anche al turismo e che è destinata ad accompagnare turisti italiani e stranieri nei luoghi delle nostre corti.

Sonia Masini
Presidente della
Provincia di Reggio Emilia

Pierluigi Saccardi
Vice Presidente e
Assessore al Turismo della
Provincia di Reggio Emilia

Un sistema fortificato militare di assoluta efficacia strategica: ecco i castelli matildici. Fortezze che resero grande la Contessa Matilde quando, al centro della lotta per le investiture, si pose come baluardo tra il Papa Gregorio VII e l'Imperatore Enrico IV. Su questo balcone d'Appennino, con lo sventolare delle bandiere, il galoppo delle staffette e l'avventura dei tornei, oggi è possibile rivivere gli incantati anni del medioevo matildico.



rive del Grande Fiume fino all'Appennino, attraversando la zona pedecollinare. Alla varietà di panorami e paesaggi si accostano - non dobbiamo dimenticarlo - sia la presenza di monumenti e fortificazioni antiche di enorme pregio storico architettonico, sia la qualità dell'offerta enogastronomica e culinaria che prosegue, ravvivandola, la bontà della tradizione nostrana. Il Circuito Castelli Matildici e Corti Reggiane da anni lavora per promuovere uno dei sistemi fortificati



Editing, progetto grafico ed impaginazione: Kaiti expansion srl - RE
 Coordinamento: Mario Bernabei
 In collaborazione con:
 Circuito dei Castelli Matildici e delle Corti Reggiane
 Consorzio Strada dei Vini e dei Sapori - Colline di Scandiano e Canossa
 Consorzio Strada dei Vini e dei Sapori delle Corti Reggiane
 Club di prodotto "Il Gigante del Parco"
 Associazione B&B "AccoglieRE"
 Associazione Guide Reggiane
 Finito di stampare: maggio 2008

NELLE TERRE DI MATILDE... pag. 4

Canossa, Rossena, Rossenella, Bianello, Montecchio,
 San Polo, Sarzano, Carpineti

LE VIE DELL'ACQUA, LE VIE DELLA STORIA... pag. 6

Rubiera, Scandiano, Arceto, Casalgrande, Castellarano, Viano

L'APPENNINO REGGIANO... pag. 8

Parco Nazionale dell'Appennino Tosco Emiliano

TRA PIEVI E CORTI... pag. 10

Correggio, San Martino in Rio, Fabbrico, Campagnola Emilia

IL PO E LA BASSA... pag. 12

Novellara, Gualtieri, Guastalla, Reggino

LA CITTÀ DEL TRICOLOR... pag. 14

Reggio Emilia



Atmosfere tra i Castelli

Canossa, con l'annesso Museo Nazionale, è attrazione tra le più importanti d'Italia, per lo storico incontro del 1077, favorito dalla Contessa Matilde, tra l'imperatore Enrico IV e papa Gregorio VII, universalmente noto come "perdono di Canossa".

Di fronte sorge **Rossena**, intatta fortezza militare a difesa del territorio, arroccata su una rupe ofiolitica dai riflessi di fuoco, come la vicina torre segnaletica di **Rossenella**, recentemente restaurata e riaperta al pubblico. Sul limitare della pianura quattro caratteristici colli accolgono il visitatore: il castello di **Bianello**,



dimora prestigiosa della Contessa Matilde, è l'unico castello integro dei quattro che diedero il nome al luogo. A valle, sentinella sull'Enza, il castello di **Montecchio**, che vigilava sulla via di transito fluviale, e nei cui sotterranei è un importante sepolcro carolingio. Poco più a monte, il borgo fortificato di **San Polo** si poneva come ulteriore livello di difesa. Nei dintorni brillano i gioielli della **Pieve di Caviano** e dell'antico convento di **Montefalcone**. I castelli matildici guardavano verso la pianura, per proteggersi dagli attacchi che provenivano dal

Sopra: i colli di Quattro Castella
Sotto: rievocazione matildica



nord, ma la montagna era altrettanto infida, con le sue mille signorie e l'orgoglio degli abitanti, gelosi delle loro autonomie. La loro posizione dominante ne fa oggi suggestivi terrazzi panoramici: **Sarzano** fulcro strategico dello scacchiere matildico, guarda il crinale appenninico dal parmense al modenese; **Carpineti**, la "nuova Roma" come fu chiamato per aver ospitato a lungo la corte papale durante la lotta tra Matilde ed Enrico IV, domina le vallate del Secchia e del Tresinaro. Contrattare a tanto apparato guerresco, le pievi di **Pianzo**, di **Paullo**, di **Toano** e l'**abbazia di Marola** ci proiettano in una dimensione diversa, di meditazione e preghiera. A corredo di questo patrimonio architettonico sta l'**Ars Canusina**, una forma di artigianato artistico nato nel primo '900, che fa rivivere i motivi e i decori di ispirazione medievale.

CONTATTI

www.castellireggiani.it
I.A.T. Terre matildiche: tel. 0522/872225;
iat.terrematildiche@libero.it
Segreteria Circuito Castelli matildici e Corti Reggiane: tel. 0522/861861;
s.bertolini@comune.montecchio-emilia.re.it
biblioteca@comune.montecchio-emilia.re.it

Per saperne di più:
www.castellodimontecchioemilia.it
www.castellorossena.it
www.bianello.it
www.castellodisarzano.it



EVENTI

QUATTRO CASTELLA

31 maggio - 1 giugno
Corteo Storico Matildico
Info: Ufficio turismo 0522/249250

ROSSENA

14/15 giugno
Rossena in Arme - Rivivi il Medio Evo
Info: 0522/242009 info@castellorossena.it -

SARZANO

tutti i weekend di luglio - "SarzanOnStage"
27/31 agosto
Scuola di Scrittura "Alla ricerca dell'ombra"
Info: 0522/604712 - 604725
cultura@comune.casina.re.it

MONTECCHIO EMILIA

11/15 giugno
Piccolo Festival di teatro
5, 6 luglio - "Montecchio Unplugged"
Info: 0522/861861 - 861864 - biblioteca@comune.montecchio-emilia.re.it

CARPINETI

30/31 agosto - Antica Fiera di San Vitale
Info: tel. 0522.618289
f.cosmi@comunw.carpineti.re.it

CANOSSA

7 settembre - Rievocazione Storica Canossiana
Info: Centro Culturale tel. 0522.248423
biblio@comune.canossa.re.it



Sopra: Castello di Carpineti. Sotto: resti della Torre del Castello di Canossa

Le valli dei sapori antichi

L'Enza non è solo il termometro di un paesaggio che cambia, ma un complice della consacrazione di prodotti che di generazione

in generazione si sono tramandati e contribuiscono tuttora a scrivere la storia del nostro territorio.

A farla da padrone è sicuramente il re dei formaggi, il **Parmigiano Reggiano**, che vede a Bibbiano la propria culla. A Carpineti si prepara il famoso **gnocco "aggiustato" di panna** e sale che le nonne cuocivano nel forno a legna insieme al pane. La Strada dei Vini e dei Sapori di Scandiano e Canossa, regina del territorio, annovera tra i prodotti di culto anche il **culatello di Canossa** e la **caciotta di pecorino**, specialità che interessa in modo particolare la zona che va da Canossa fino all'Alpe di Succiso. Sapori intensi che rievocano il tempo in cui le nonne passavano il tempo a cucinare, un tempo che la Strada dei vini dei Colli di Scandiano e Canossa cerca di recuperare grazie alla memoria del gusto e della tradizione.

Canossa is remembered for a famous meeting that took place here many centuries ago, universally known as the "absolution of Canossa"; **Rossena** is a military stronghold that still stands atop a craggy outcrop of red stone, like the nearby lookout tower at **Rossenella**. **Bianello** castle is not far away and the castle at **Montecchio**, further down the valley, watches over the river Enza. Also standing guard from their vantage points are the fortified village of **San Polo**, **Sarzano** castle, the strategic fulcrum of the Matildic military chessboard, and **Carpineti**, dominating the Secchia and Tresinaro valleys. Once your sense of sight has been sated, Parmigiano Reggiano, the undisputed king of Cheeses, will take care of your taste buds.

Canossa ist durch den berühmten „Gang nach Canossa“, bei dem der Kaiser Heinrich IV im Büßergewand vom Papst empfangen und vom Bann gelöst wurde, in die Geschichte eingegangen. **Rossena** ist eine noch vollständig erhaltene Festung, die wie der nahe Aussichtsturm **Rossenella** auf einem von feuerfarbigen Reflexen gekennzeichneten Felsen zu kleben scheint. Ganz in der Nähe erhebt sich die Burg **Biannello** und im Tal liegt, als Wachposten an der Enza, die Burg Montecchio. Der befestigte Ort **San Polo**, die Burg **Sarzano**, strategischer Ort auf dem mathildischen Schachbrett, und die Burg **Carpineti**, die die Täler des Secchia und des Tresinaro beherrscht, scheinen aus der Höhe über das Tal zu wachen. Sobald unser Auge befriedigt ist, ist es der unbestrittene König aller Käsesorten, der Parmigiano Reggiano, der unseren Geschmackssinn weckt.



• PACCHETTI TURISTICI

Invito a Corte

Dal 31 maggio al 1 giugno. Primo Giorno: visita ad un'Acetaia e degustazione. Visita al Castello di Canossa e pranzo tipico in agriturismo. Visita al Castello di Rossena e ad una latteria del Parmigiano Reggiano. Cena all'Osteria Strada alla Corte degli Ulivi oppure al Castello di Bianello. Secondo giorno: omaggio dell'Imperatore e della Contessa alle Contrade e ai Gruppi d'Arme delle Quattro Castella. Pranzo tipico, visita al Castello di Bianello e incoronazione di Matilde a Vice Regina d'Italia. Costo: 100 euro inclusi pernottamento, colazione, visite guidate, pranzi e cene. Cena al Bianello (facoltativa): 50 euro.

Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Scandiano e Canossa;

info@stradaviniesapori.re.it; tel. 0522.272320

Agenzia Maitai 0522.271755

Il Gigante del Parco 0522.619354

Lungo la Val d'Enza

Visita al Castello di Canossa e al Castello di Rossena. Prima faremo una piacevole sosta al caseificio La Pieve di San Polo d'Enza, dove assaggeremo il Parmigiano Reggiano e non solo! Dopo la visita ai Castelli, tappa al Ristorante La Cueva, vecchio mulino adagiato sulla sponda del fiume Enza. Visita al Castello di Montecchio con i suoi sotterranei. Ultimi appuntamenti della giornata saranno il settecentesco Casello-Museo "la Barchessa a Villa Aiola, museo della civiltà contadina ed artigiana della Val d'Enza e per concludere saremo ospiti della Cantina Medici Ermete, visiteremo l'acetaia, il museo e degusteremo prodotti tipici!

Val d'Enza Viaggi tel. 0522.861361

andrea@valdenzaviaggi.it - www.valdenzaviaggi.it

Tra castelli e meraviglie della natura

Visita guidata al Castello di Rossena principale residenza di Matilde di Canossa. Visita libera del Castello di Canossa. Pranzo in ristorante. Nel pomeriggio visita libera al castello di Sarzano e al famoso monolite dantesco: la Pietra di Bismantova. 2° giorno: visita libera al Castello di Carpineti. Pranzo presso il castello. Relax presso le Fonti di Carpineti. Nel pomeriggio visita guidata al Castello di Bianello. Prezzi a partire da 110 euro base minima 10 partecipanti.

Balenottera viaggi

Tel. 0522/454459 - viaggi@balenottera.it

Matilde di Canossa SpA



Società di promozione turistica a partecipazione pubblico-privato la cui finalità è la promozione e la valorizzazione del territorio matildico. In particolare fa capo alla Matilde Spa il Circuito Castelli Matildici e Corti Reggiane che associa ventidue monumenti della Provincia di Reggio Emilia. Tel 0522.272841
www.matildedicanossa.it
www.andareacanossa.it

Città e fortezze di confine

La porta orientale d'ingresso alla Provincia di Reggio Emilia è **Rubiera**, le cui origini si perdono nella notte dei tempi. Centrale nella sua storia fu la sua posizione, situata all'incrocio tra la via Emilia ed il fiume Secchia, punto strategico in cui nell'anno 1200 il Comune di Reggio decise di costruire il Forte. Tenuto dal '400 alle dirette dipendenze dagli Estensi, fu amministrato dalla famiglia Sacrati, che gestì per secoli anche l'Ospitale, ricovero rinascimentale per viandanti e pellegrini, ora centro culturale internazionale. A sud della via Emilia troviamo **Scandiano**, la piccola capitale dei Boiardo, città ricca d'arte e storia, celebre per i prodotti tipici, associata al "Parco Culturale dell'Ariosto e del Boiardo" e "Cittaslow". Maestosa è la Rocca dei Boiardo che domina il centro storico e che fu affrescata da Nicolò dell'Abate. Nel centro storico si segnalano anche la Torre Civica quattrocentesca, divenuta in seguito Torre dell'Orologio. Poco distante dal capoluogo merita una visita il medievale Castello di **Arceto**, dove sono ancora leggibili i circuiti delle fosse e delle mura.

Ad oriente, affacciato sul Secchia il territorio di **Casalgrande** fu, sin dalla preistoria, importante via di passaggio pedemontano. Subì le angherie dei napoleonici e successivamente del restaurato governo estense, contro cui si batté durante il Risorgimento. Più a sud, sempre affacciato sull'argine del Secchia si incontra **Castellarano**, borgo

arroccato sulla collina a controllo del fiume, restaurato dopo i danni subiti durante la seconda guerra mondiale, con il suo sistema difensivo di mura e soprattutto con la Rocchetta, porta fortificata d'ingresso al borgo, è preziosa testimonianza dell'importanza storica del luogo. Spostandosi ad est, nelle dolci colline reggiane, i piccoli e caratteristici borghi che appartengono al territorio di **Viano** e gli fanno da cornice, racchiudono importanti tesori architettonici. Viano è luogo di belle residenze estive fin dal secolo scorso. Il borgo di Santa Maria di Castello fu eretto sul finire del mille, come rifugio del Vescovo di Reggio. Gli affreschi sulle pareti della canonica, ora in restauro, sono opera del genio pittorico di Lelio Orsi.

CONTATTI

www.castelliregginai.it

Segreteria
Circuito Castelli matildici e
Corti Reggiane.
Tel. 0522/861861;
s.bertolini@comune.montecchio-emilia.re.it;
biblioteca@comune.montecchio-emilia.re.it



EVENTI

CASTELLARANO

Dal 12 al 21 settembre
XXXIX° FESTA DELL'UVA
Borgo medioevale in festa tra spettacoli, cultura e specialità gastronomiche
Proloco Castellarano 0522.859253
info@proloco-castellarano.org

CASALGRANDE

28 giugno: Notte al Castello 2008.
Rievocazione storica, assedio e incendio della Rocca di Casalgrande Alto. Info: 0522.998570
rmareggini@comune.casalgrande.re.it

SCANDIANO

Dal 22 al 23 novembre
Centro Fieristico - Scandiano
Regustibus Festival gastronomico dei prodotti della collina. XVII Mostra Gastronomica.
Balsamico, Balsami & Aromi.
Info: 0522.764290;
m.campiolli@comune.scandiano.re.it

RUBIERA

8 giugno / 28 settembre
Fiere di giugno e settembre
Info: URP 0522.622202, Ufficio Cultura 0522.260517
www.comune.rubiera.re.it; www.corteespitale.org

VIANO

9 novembre
Festa del Tartufo grazie alla quale Viano fa parte del Circuito nazionale delle Città del Tartufo.
Info: 0522.988321;
biblioteca@comune.viano.re.it



Nella foto la Rocca di Scandiano



Quel bel pezzo d'Emilia, tra bontà e gusto

La Valle del Secchia, che comprende quel pezzo di terra che da Rubiera a Scandiano si innalza fino a Baiso, è una grande tela in cui rimangono "intrappolati" i golosi di ogni età.

Padrone indiscusse sono senza dubbio le **cantine**, piccole realtà locali che sanno rendere ogni bottiglia di vino un'esperienza unica ed irripetibile

e che dalla val Secchia si estendono su tutta la collina reggiana arrivando a toccare l'estremità opposta, i dolci pendii della val d'Enza.

L'attenzione che questi piccoli laboratori prestano alla lavorazione e alla presentazione dell'uva fa sì che lo stesso prodotto assuma quei caratteri distintivi che sono le piccole cantine sono in grado di fornire. Oltre al Lambrusco, famosissimi sono il **Bian-**



co e il **Passito di Scandiano**, che ben si sposano con la produzione "dolce" di questi luoghi: il ciambellone (o Brasadella) da inzuppare nel vino o, frutto della creatività di un pasticcere, la "**Torta del Boiardo**".

Una splendida esperienza per il palato, magari da accompagnare ad una gita fuori porta in visita ad una acetaia in cui si produce l'**Aceto Balsamico Tradizionale**, autentico oro nero del territorio reggiano.



Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Scandiano e Canossa

Il territorio reggiano, da sempre ad alta vocazione viticola ed agroalimentare, famoso per la qualità della vita e per le gesta storiche della Contessa Matilde, è oggi percorso dalla Strada dei vini e dei sapori delle Colline di Scandiano e Canossa.

Nato nel 1999, il consorzio esprime nella valorizzazione dei suoi prodotti tipici locali, attraverso la promozione e l'organizzazione dell'offerta turistica enogastronomica e culturale, la sua principale vocazione.

Alle porte della città di Reggio Emilia, a sud della Antica Via Emilia, sulle colline, attraverso gli altipiani e le valli dell'Enza e del Secchia, fino a raggiungere il crinale dell'Appennino Tosco-Emiliano troverete 70 imprese, desiderose di raccontarsi.

Così in auto o in bicicletta, potrete venire a contatto con le tradizioni produttive, le attrattive naturalistiche, culturali e storiche di questa piccola-grande terra frizzante come il suo Lambrusco, stuzzicante come il suo Aceto Balsamico Tradizionale, saporita come i suoi salumi, il Parmigiano-Reggiano e l'erbazzone, ricca come la sua tradizione culinaria.

Per informazioni:
Via Gualerzi, 34
42100 Reggio Emilia
Tel. 0522/272320
(martedì e giovedì tutto il giorno,
venerdì pomeriggio)
e-mail: info@stradaviniesapori.re.it

Rubiera represents the Eastern gateway leading into the Province of Reggio Emilia. Its strategic location at the site where the via Emilia crosses the river Secchia has played a central role throughout its history. **Scandiano**, to the south of the via Emilia, was once the capital of the Boiardo family and is now a "Cittàslow" famed for its wine and vinegar. The **Casalgrande** area is to the east and has always represented an important route through the foothills. Further south is **Castellarano**, a village perched on a hilltop. To the east, the tiny picturesque villages and towns in the **Viano** area have many hidden architectural gems. The Secchia valley is known for its Lambrusco and Bianco di Scandiano wines.

Den östlichen Zugang zur Provinz Reggio Emilia bildet **Rubiera**. Der Ort hatte in der Geschichte aufgrund seiner Position, an der Kreuzung zwischen der Via Emilia und dem Fluss Secchia, stets eine besondere Bedeutung. Im Süden der Via Emilia liegt **Scandiano**, die kleine Hauptstadt der Boiardo, als „Cittàslow“ berühmt für seine Weinkellereien und die Essigherstellung. Im Osten liegt das Gebiet von **Casalgrande**, seit jeher wichtiger Durchgangsort am Fuß der Appenninen. Weiter südlich liegt **Castellarano**, ein Ort, der wie ein Adlerhorst am Hügel klebt. Weiter östlich liegen die kleinen und typischen Orte, die zum Gebiet von **Viano** gehören, hier gibt es viele Baukunstwerke zu besichtigen. Das Secchialtal ist berühmt für den ausgezeichneten Lambrusco und den Bianco di Scandiano, einen hervorragenden Weißwein.



In alto: uve della campagna reggiana e prodotti tipici reggiani
Sopra: la Corte Ospitale di Rubiera

Una montagna di divertimento...

Le massime quote montane del territorio del **Parco Nazionale dell'Appennino Tosco Emiliano** sono in prossimità del crinale, linea di spartiacque tra la Toscana e l'Emilia. Tre sono le vette che superano i 2000 metri di quota: il Monte Cusna, il "Gigante" di un'antica leggenda che ha dato il suo nome al



Club di prodotto, l'Alpe di Succiso che offre dalla sua vetta panorami stupendi sul Golfo di La Spezia il e Monte Prado con la sua bellissima conca della Bargetana. Nel cuore del Parco alcune strane montagne dalla forma tondeggiante e fortemente erose dal fiume Secchia svelano la loro età: sono i **Gessi Triassici**, le cui evaporiti giungono ai giorni nostri con il loro meraviglioso carico di storia. Cristalli di gesso e di quarzo nero affiorano dalle pieghe ritorte di queste tenere rocce, in un ambiente alquanto poco antropizzato. Ma non mancano peculiarità anche a quote inferiori. **La Pietra di Bismantova** è

In alto: Cerreto Alpi e il Monte Casarola
Sotto: la Pietra di Bismantova

unica in Appennino per il suo severo profilo. Sede di un antico monastero benedettino è palestra per arrampicata estrema, soggetto da fotografare e meta per una domenica di relax. Arrampicatori e sassisti arrivano quotidianamente da lontano per sfidare le sue pareti strapiombanti. L'Appennino Reggiano è straordinariamente ricco di strutture ricettive di ogni tipo. Impianti da risalita, piste da discesa, stracciati per lo sci da fondo sono di primo ordine. Numerosi rifugi nell'area del Monte Cusna, dell'Alpe di Succiso e dei Laghi Cerretani formano una rete in grado di consentire trekking, escursioni con le ciaspole, e Nordic Walking di più giorni, alla stregua delle "alte vie" dolomitiche o alpine. Se la buona disponibilità poi si unisce alla buona cucina il successo è assicurato!

Dalla collina alla media montagna i possedimenti di Matilde di Canossa si estendevano fino ai castelli ed alle pievi più remote in Appennino. Piccole Comunità, che hanno visto passare secoli di storia, re, regine, conti e duchi si sono avvicendate, lasciando lì costruzioni come Torri,



EVENTI

COLLAGNA

16/08 La notte oscura (Cerreto alpi)

LIGONCHIO

2-3/08, Festa in Centrale

RAMISETO

13-14/09, Festa del Fungo (Succiso)

BUSANA

13/07, Ecomaratona del Ventasso

CASTELNOVO NÉ MONTI

25-26-27/07, Show Festival, Festival delle CittaSlow (Felina)

VILLAMINOZZO

Ottobre, Festa della Castagna e del vino nuovo (Sologno)

PARCO CERWOOD

13-14/09, Robin Hood Festival

PARCO NAZIONALE APPENNINO TOSCO EMILIANO

12-15/06, Nella mente del Lupo (Cervarezza)

Rocche, Pievi, che portano gli stemmi di importanti casati sulle pietre dei portali. Borghi di montagna in cui il tempo sembra essersi fermato, ricchi di edifici in pietra, di storie e tradizioni, abbracciati da montagne bellissime, attraversati da scintillanti torrenti. In questi luoghi è ancora possibile trascorrere il tempo in perfetta armonia con la natura. Qui si vive un turismo diverso dal solito, rivolto ai turisti attratti dalla genuinità dei rapporti umani, dalla cultura e dalle tradizioni locali e magari interessati alle curiosità dell'ambiente. All'interno del Parco hanno sede iniziative in grado di rendere piacevole il soggiorno dei turisti: un parco avventura tra i maggiori in Italia per non dimenticare un meraviglioso percorso equestre annualmente sede di un raduno di butteri della vicina Maremma.



... e di gusto

La montagna reggiana è un luogo senza tempo in cui la povertà dei piatti ben si sposa con la pacatezza degli spazi e la semplicità delle genti. **Mirtilli, lamponi e frutti di bosco**, dai quali si ricavano squisite **confetture** e aromatici **liquori**, ma anche **funghi** (tra i quali i **Porcini** particolarmente prelibati) e il **tartufo nero** sono piccoli tesori che la Natura conserva con cura fino all'arrivo dell'uomo. **Le castagne** hanno un posto d'onore: caldarroste, castagnaccio, tortelli, frittelle, torta di castagne. Prodotti tipici che spesso rischiano di perdersi malgrado la passione di coloro che lavorano per mantenere vive le tradizioni enogastronomiche. Ottimo il **"savurett"**, i **tortelli di patate**, l'**erbazzone** di riso, la **torta nera**, persino il **salame fiorentino** di Baiso e Felina. Padroni indiscussi del territorio sono senz'altro i formaggi: dal Re, il **Parmigiano Reggiano di montagna**, che si distingue da quello tradizionale per la qualità dei pascoli e la foraggistica, fino alla **caciotta di pecorino**, ricca di gusto quanto povera di origini.

In alto: Alpe di Succiso

Sotto: cottura a legna del Parmigiano Reggiano



*The **Pietra di Bismantova**, within the confines of the National Park, is home to both an old Benedictine monastery and some challenging rock climbing routes. The Apennine Mountains of Reggio Emilia has a wealth of accommodations for tourists along with many refuges forming a network for hikers, for excursionists on snowshoes and Nordic Walkers. This all takes place amidst villages bursting with history and where it is still possible for tourists to get to know the local community and enjoy the local environment. In the cheese dairies in the mountains, you can watch Parmigiano Reggiano being made whilst the local villages will tempt you with offers of torta nera (chocolate cake), castagnaccio (chestnut cake), nocino (walnut liqueur) and potato tortelli.*

*Im Naturpark liegt die **Pietra di Bismantova**, hier befindet sich ein früheres Benediktinerkloster und es handelt sich um einen bekannten Treff von Liebhabern des Extremkletterns. Der Reggianische Appennin bietet vielfältige Unterkunftsmöglichkeiten und die zahlreichen Hütten bilden ein Netz für Wanderungen, Schneeschuhwanderungen und Nordic Walking. All dies an Orten, an denen man eine historische Atmosphäre spürt und an denen man mit der einheimischen Bevölkerung in Kontakt kommt: eine Art von „Turismo di Comunità“ (Gemeinschaftstourismus), im Einklang mit der Natur und der Umgebung. In den in den Bergen gelegenen Käseereien können Sie unmittelbar erleben, wie der berühmte Parmigiano Reggiano hergestellt wird, und in den Dörfern, kann man sich der Versuchung, den Emilianischen Schwarzkuchen (die „Torta Nera“), den Kastanienkuchen (Castagnaccio), Nusslikör (Nocino) und die Kartoffeltortelli zu probieren, kaum entziehen.*

• PACCHETTI TURISTICI

Per questi e altri pacchetti è possibile usufruire degli incentivi della Comunità Montana Appennino Reggiano nell'ambito del progetto di promozione delle latterie. Facendone espressamente richiesta è possibile ottenere un rimborso spese pari al 30 %.

Una Montagna di acqua e di... latte!

Incontro con la guida al Passo del Cerreto, partenza per le Sorgenti del fiume secchia, in una splendida conca erbosa sovrastata da un imponente anfiteatro glaciale di particolare interesse paesaggistico. Cena a base di prodotti tipici e pernottamento. Secondo giorno: trasferimento a Cerreto Alpi un caratteristico borgo di montagna da secoli crocevia per la Lunigiana. Visita al borgo e poi attraverso il sentiero degli schiocchi, dove nel corso di millenni l'erosione di strati di roccia arenaria ha originato un canyon suggestivo. Raggiungeremo poi i Giardini dell'Acqua, l'azienda presso la quale si pranzerà e che offre attività interessanti legate alla pesca. Nel pomeriggio visita ad una Latteria di Montagna.

Quota: **47,60 euro (incentivi compresi)**

Su e giù per avventure

Primo giorno: Incontro con la guida, visita alla Latteria per assistere alla lavorazione del Parmigiano Reggiano di montagna. Visita alla Pietra di Bismantova. Nel tardo pomeriggio trasferimento in albergo. Cena e Pernottamento. Secondo giorno: partenza per Cervarezza Terme, attraverso il bosco delle emozioni per arrivare al Parco Cerwood (parco acrobatico forestale, con passerelle ponti tibetani e Treeclimbing). Prove libere sul muro artificiale di arrampicata. Nel primo pomeriggio attività di educazione ambientale, poi partenza per il luogo di provenienza.

Quota: **57,40 euro (incentivi compresi)**

Per info su pacchetti e agevolazione:

Il Gigante del Parco.



Il Gigante del Parco

Il territorio del **Parco Nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano** è come un grande laboratorio dove uomo e natura convivono da secoli. L'idea che ha spinto i soci del Club di prodotto "Il Gigante del Parco" a sviluppare alcune semplici proposte di turismo "sostenibile e responsabile" è la voglia di mettere in collegamento tra loro i gestori di strutture ricettive, i fornitori di servizi e chi vuole venire a scoprire una delle aree Appenniniche protette più interessanti. Vi invitiamo a vivere il Parco per conoscerlo ed apprezzarlo, noi opereremo al meglio perché il nostro Appennino oltre che bello sia anche ben servito.

Il Gigante del Parco: 0522.619354
gigante.delparco@fareappennino.it
www.ilgigantedelparco.it - www.appenninopiù.it

Bellezze d'altri tempi

Al periodo medievale di **Correggio** risalgono la Torre Civica e la Rocchetta (sec. XIV), mentre del XV secolo è chiesa di San Francesco (l'adiacente convento, che ospita il Ginnasio Liceo "R. Corso", è stato interamente ricostruito nel XVIII secolo). Il più importante edificio rinascimentale è il Palazzo dei Principi (1508), che oggi ospita il Museo "Il Correggio" e la Biblioteca Comunale. Del sedicesimo



secolo sono la Basilica di San Quirino e la chiesa di San Giuseppe Calasanzio con il complesso del Convitto Nazionale "R. Corso", mentre del XVII sono le chiese di San Sebastiano, Santa Maria della Misericordia e della Beata Vergine della Rosa (con rifacimenti sette-ottocenteschi). Riedificata alla metà del Settecento è la "Casa del Correggio", mentre al

Sopra: Palazzo dei Principi a Correggio

Sotto: foto aerea della Rocca di San Martino in Rio



XIX secolo risale il teatro Comunale "Bonifazio Asioli". Infine, di piena epoca liberty è l'imponente edificio detto "Il Torrione", opera di Pier Giacinto Terrachini. Monumento principale del paese di **San Martino in Rio** è la Rocca Estense (citata per la prima volta nel 1050) che nel XV secolo, sotto gli Estensi, divenne residenza signorile. Nel Settecento il marchese d'Aragona la restaurò secondo il gusto dell'epoca. All'interno, dove si conservano ambienti con decorazioni dal XV al XVII secolo, sono ospitati il Museo dell'Agricoltura e del Mondo Rurale, la Biblioteca Comunale, l'archivio aperto per Hengel Gualdi, e la Collezione Coppelli. La vicina chiesa parrocchiale di San Martino e la chiesa di San Carlo Borromeo risalgono al XVII secolo. I monumenti principali di **Fabbrico** sono la chiesa

parrocchiale di S. Maria Assunta (inizi 700), la chiesa di S. Francesco (XIX sec.), la Chiesa di S. Genesio (ad 1 km dal centro), il Castello Guidotti (1854), il Teatro Pedrazzoli (1949). Al periodo romanico risale l'impianto originario della chiesa di S. Andrea

(già nel castello) che si trova

a **Campagnola Emilia**, mentre quattro-cinquecentesca è la Corte di S. Bernardino da Siena, successivamente modificata. Altri monumenti sono la Chiesa Parrocchiale dei SS. Gervasio e Protasio (1771-72), l'Abbazia della SS. Trinità (XVII sec.), la Chiesa di S. Giacomo Maggiore (Cognento) (1780-89).

CONTATTI

www.castellireggiani.it

Segreteria Circuito Castelli Matildici e Corti Reggiane: tel. 0522/861861

s.bertolini@comune.montecchio-emilia.re.it

biblioteca@comune.montecchio-emilia.re.it

Informa Turismo di Correggio:

Tel. 0522.631770 - turismo@comune.correggio.re.it



EVENTI

CORREGGIO

Prima domenica del mese di giugno

Fiera di S. Quirino

Informa Turismo: 0522.631770

SAN MARTINO IN RIO

Ultima domenica di maggio

"Fiera di maggio. Cose belle, rose e musica".

tel. 0522.636709

FABBRICO

21 giugno

VIII Palio del Nocino Tradizionale

Info 0522.751923

biblioteca@comune.fabbrico.re.it

CAMPAGNOLA

Mese di giugno.

CONCERTO NEL PARCO,

Parco di Villa Cottafavi

Info: 0522. 669844,

culturali@comune.campagnola-emilia.re.it



Sulle vie dei sapori

Percorrere la Strada dei Vini e dei Sapori delle Corti Reggiane, costituisce innanzitutto un viaggio nel Gusto, tra i prodotti locali che soddisfano il palato e il cuore. Gli insediamenti agricoli ci regalano oggi prodotti realizzati con la stessa passione, cura e sapienza che le famiglie tramandano da centinaia di anni. Non ci sarebbe la ricca cucina reggiana se non ci fosse il **Parmigiano Reggiano**. Lo si può acquistare direttamente nei caseifici della Strada, dove ogni mattina il latte pregiato si trasforma in uno degli ambasciatori più conosciuti nel mondo. Il suino poi, quel mite animale al quale i reggiani devono una tradizione alimentare di prim'ordine. **Mortadella, salami, ciccioli** non possono mancare sulla tavola imbandita e d'inverno, il carrello dei **bolliti** ci permette di assaggiare gusti ormai dimenticati. Nelle trattorie

CARPI



così come nelle feste di paese, il **gnocco fritto** accompagna lungo tutta la Strada il tripudio dei salumi, un'ennesima variazione della maniera con cui i reggiani ritualizzano il sacrificio del comoda porcello. Il **Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia**, che trae le sue origini dalla storia medievale di Matilde di Canossa, nel territorio delle Corti Reggiane è prodotto con la prevalenza di uve della famiglia del **Lambrusco**. Dopo il lunghissimo invecchiamento di almeno 12 anni, il sapore austero e prelibato prevale sugli aromi fruttati, freschi e floreali caratteristici dell'uva originale che, se vinificata con metodo tradizionale, dà origine a quel Lambrusco che sembra nato apposta per la ricca e saporita cucina reggiana. Alla fine del pasto poi come non sorseggiare un buon sorso di **Nocino**, tradizionale liquore ricavato dal mallo di noce e preparato nella magica notte del solstizio d'estate.

• PACCHETTI TURISTICI

Tra Correggio e Novellara

Partenza da Correggio per un itinerario nel luogo natale di Antonio Allegri. Di particolare interesse la Chiesa della Madonna della Rosa con l'adiacente Cimitero ebraico, il Palazzo Municipale, la casa del Correggio con il Monumento al pittore, la Basilica di S. Quirino, il Teatro Comunale Asioli e il ghetto ebraico. Segue la visita al Palazzo dei Principi e al Museo Civico. Nel pomeriggio arrivo a Novellara. Visita alla Rocca oggi sede del Museo Gonzaga. Passeggiata per le vie del centro fino ad arrivare alla Collegiata di Santo Stefano. Nel corso delle visite possibilità di fermarsi per assaggi e acquisto di prodotti tipici. Quota di partecipazione individuale da 30 euro (minimo 20 paganti).

Cherry Tours: tel. 0522.641808
alberto.arena@cherrytours.it

In **Correggio's** lovely town centre, the **Palazzo dei Principi (1508)** is the most important Renaissance building, currently home to the "Correggio" museum. The main monument at **San Martino in Rio** is the Castle built by the House of Este that was turned into an aristocratic residence in the 15th century; several museums are housed inside of it, including the Agricultural museum. The church of San Genesio and the Guidotti Castle complex at **Fabbrico** are particularly interesting, as is the renaissance court of San Bernardino da Siena at **Campagnola Emilia**. We should not forget to mention the lively local Lambrusco wine or the art of the "norcini" butchers, passed down from father to son along with the recipe for pork scratchings or "ciccioli".

MODENA

In der Altstadt von **Correggio** liegt ein bedeutendes Renaissancegebäude, der **Palazzo dei Principi (1508)**, der heute das Museum „Il Correggio“ beherbergt. Das wichtigste Bauwerk in **San Martino in Rio** ist die Festung der Este, die im 15. Jahrhundert als Herrschaftssitz umgebaut wurde. Ihre Innenräume beherbergen mehrere Museen, darunter das Landwirtschaftsmuseum. In **Fabbrico** sind es die Kirche San Genesio, und die Buranlage des Castello Guidotti, die unsere Aufmerksamkeit verdienen, während in **Campagnola Emilia** der Renaissancehof San Bernardino da Siena sehenswert ist. Und natürlich müssen Sie den prickelnden Lambrusco probieren, der in dieser Gegend angebaut wird. Sehr verbreitet ist das Metzgerhandwerk, das Handwerk der sogenannten „Norcini“-Metzger wird von Generation von Generation weitergegeben, eine besondere Spezialität sind die „Ciccioli“, knusprige Schweineschwarten.

Sopra: l'interno della Corte di San Bernardino di Campagnola Emilia. Sotto: Acetaia San Giacomo a Novellara



Strada dei Vini e dei Sapori delle Corti Reggiane

In questa porzione di pianura, delineata a nord dal fiume Po e a sud dalla Via Emilia può succedere di imbattersi in posti in cui si sente il lavorio delle "rezdore" (le "reggitrici") nella stanza accanto che tirano la sfoglia, può capitare di assaporare il frutto del loro sforzo, di degustare un nettare Balsamico dal cuore millenario, magari assieme al Re di Formaggi. Il tutto cullati dal silenzioso incedere del Grande Fiume, ancora in grado di regalare delicate suggestioni naturali, di ricordare le epiche sfide dei personaggi di Guareschi e le fantasie naïf di Ligabue. In questo territorio dall'aspetto piatto e "liscio", le persone ti accolgono sempre con un sorriso, espressione di una grande voglia di fare, di condividere, di un'anima frizzante... un po' come il vino che bevono in compagnia, tutti i santi giorni. Freschi giardini in cui si può ancora respirare aria di storia, ospitalità pura e senza fronzoli, soddisfazioni del palato.
info@stradavinicortireggiane.it
Tel/Fax. 0522-272320
(martedì e giovedì dalle 9 alle 16).

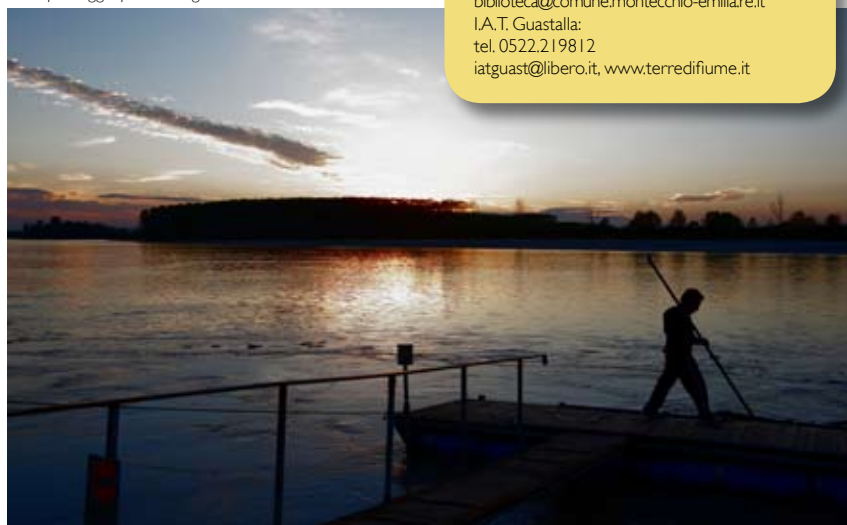
Lungo le vie della Bassa

Novellara, a circa metà strada tra Correggio e Guastalla, è una cittadina dalle origini antiche legate alla famiglia Gonzaga che la trasformò nella capitale di un piccolo stato indipendente. La Rocca, costruita dalla fine del Trecento, ospita oggi numerose bellezze oltre al delizioso Teatro ottocentesco. Tra queste il Museo Gonzaga, allestito nel cinquecentesco appartamento nobiliare, conserva importanti testimonianze storico artistiche legate al territorio, alla famiglia Gonzaga e al genio artistico di Lelio Orsi, artista di corte, uno dei maggiori esponenti del Rinascimento padano. All'interno del Museo è esposta anche una delle più importanti collezioni esistenti di antichi vasi da Farmacia appartenuti ai Gesuiti.



A **Gualtieri**, al centro della stupenda e scenografica piazza porticata, opera dell'Argenta, tra le più belle dell'Italia minore, si staglia il Palazzo Bentivoglio. Il Palazzo fu eretto tra il 1594 e i primi anni del '600. All'interno il salone di rappresentanza colpisce immediatamente per la sua imponenza. Denominato "Salone dei Giganti" dai dipinti secenteschi, di ottima fattura, opera di Sisto Rosa detto il Badalocchio e di Pier Francesco Battistelli che lo decorarono con scene della Gerusalemme Liberata. Al piano nobile

In alto: la Rocca di Reggiolo
Sotto: paesaggio fluviale lungo il Po



sono visitabili il Museo documentario e centro studi Antonio Ligabue (1899-1965) e la Donazione Tirelli. Dai ritrovamenti di epoca romana si può disegnare l'inizio della storia di **Guastalla**. Ma l'importanza della città come piazza forte militare e capitale è sancita dalla famiglia Gonzaga, da Ferrante, generale di Carlo V di Spagna, fino a Giuseppe Maria che con la sua morte nel 1746 chiuse il casato guastallese. La presenza gonzaghesca ha lasciato tracce straordinarie, come del resto quella dei Canossa, con le chiese, dell'anno Mille che videro due Concili, nel 1095 e nel 1106 con la probabile partecipazione di Matilde. Il nome di **Reggiolo** appare per la prima volta in un documento del 1044. È la presenza dei Canossa e la costruzione del Castello che fanno di Reggiolo un borgo importante dal punto di vista del controllo militare del territorio in special modo nel controllo del mantovano spesso ribelle, e fanno sì che la Gran Contessa venga in questi luoghi a trascorrere gli ultimi giorni della sua esistenza. La Rocca, severa nella sua costruzione, formata da un quadrilatero irregolare, con il mastio è l'edificio che pone Reggiolo nel tour dei castelli matildici.

CONTATTI

www.castellireggiani.it
Segreteria Circuito Castelli Matildici e Corti Reggiane: tel. 0522/861861
s.berlini@comune.montecchio-emilia.re.it
biblioteca@comune.montecchio-emilia.re.it
I.A.T. Guastalla:
tel. 0522.219812
iatguast@libero.it, www.terredifiume.it



EVENTI

GUASTALLA

18 maggio "La gnocciata" Pro Loco 328.7943204 - info@prolocoguastalla.com
27/28 settembre - "Piante ed animali perduti" I.A.T. 0522.219812 - iatguast@libero.it

GUALTIERI

fino al 29 giugno - Esposizione nel Museo Documentario Antonio Ligabue.
Uff. Cultura 0522.221869
p.vergnani@comune.gualtieri.re.it
www.comune.gualtieri.re.it

REGGIOLO

21 e 28 settembre
Festa della "Zucca" Pro Loco 3386188748
biblioteca@comune.reggiolo.re.it

NOVELLARA

5/6/7 settembre - Nubilaria Celtic Festival
prima domenica di ogni mese
Mercatino dell'antiquariato
Ufficio Informazioni 0522.655454
urp@comune.novellara.re.it



Qui da noi

Nella "bassa reggiana", la cucina è ancora fortemente legata al territorio.

Il fiume Po dà vita al territorio circostante, ricco di prelibati segreti, dalla **cipolla borettana** originale, alla riscoperta **uva fogarina**, dalle **rane fritte**, all'antica ricetta della **Spongata**. Moderni nella testa, ma antichi nel cuore: sono i produttori e i ristoratori della Strada dei Vini e dei Sapori delle Corti Reggiane che sanno che non bisogna parlare difficile per lasciare il segno. E' sufficiente offrire la nostra tradizione culinaria. Qui il "loft" è il fienile di una cascina di campagna che accoglie centinaia di botticelle ove riposa il pregiato Balsamico reggiano della Tradizione millenaria. Qui l'"open space" è il magazzino dove vengono stagionate le forme di Parmigiano Reggiano, in grado di stupire ogni volta che se ne apprezza la vista d'insieme, inebriati dai profumi. Qui l'unico "rave party" è quello che le mucche fanno ogni giorno nella stalla, preparando nel loro ventre il pregiato latte per il Re dei Formaggi. Qui se parli di "e-mail", ti offrono un "nimèl" (un maiale), in tutte le sue più deliziose derivazioni: mortadella, salame, coppa, ciccioli. Qui lo "street food" è



il **gnocco fritto**, da mangiare rigorosamente con le mani; mentre l'"happy hour" è quello che i bambini hanno quando scoprono che la nonna ha fatto il **sugo d'uva**, o la **ciambella** da inzuppare nel latte (mentre il nonno la inzuppa nel vino).

L'unico stress che conosciamo è quello di arrivare a casa per mettere i piedi sotto il tavolo in tempo, affinché i **cappelletti** siano ancora caldi. Se chiedi un "long drink", ti offriamo un bicchiere di **Lambrusco** che va bene sempre e la cui bottiglia, chissà perché, è sempre vuota.



Novellara is a town whose origins go back to its links with the Gonzaga family. At **Gualtieri**, Palazzo Bentivoglio stands proud at the heart of a magnificent and dramatic colonnaded square. The Gonzaga family left its mark at **Guastalla** by way of some exceptional monuments: churches, buildings and a sophisticated urban layout that give the town its reputation of an "ideal city". The name of **Reggiolo** is linked to the Canossa family who boosted the strategic military importance of the village for controlling the local area when it built the Castle here. As far as food and wine are concerned, tortelli made with pumpkin or greens, gnocchi, and rice cake are just some of the local specialties.

Die historische Ursprünge der Stadt **Novellara** sind eng verbunden mit der Familie Gonzaga. In **Gualtieri**, im Zentrum der malerischen Piazza mit ihren Laubengängen, ist besonders der interessante Palazzo Bentivoglio erwähnenswert. In **Guastalla** haben die Gonzaga viele Spuren hinterlassen: Kirchen, historische Wohngebäude und eine raffinierte Stadtstruktur, die dem Städtchen die Bezeichnung „Idealstadt“ eingebracht haben. Der Name **Reggiolo** geht auf die Canossa zurück, die mit dem Bau der Burg diesem Ort eine strategische Bedeutung bei der militärischen Kontrolle dieses Gebiets gaben. Gastronomische Spezialitäten sind die Tortelli di Zucca (mit Kürbisfüllung) oder Tortelli di Erbetta (mit Spinatfüllung), Gnocchi und die Torta di Riso, um nur einige zu nennen.

In alto: Palazzo Bentivoglio di Gualtieri
A lato: Palazzo Ducale di Guastalla
Sotto: ingresso della Rocca di Novellara



• PACCHETTI TURISTICI

Le capitali del Po

Primo giorno: l'approccio alla zona padana inizia da Brescello con la visita ai cimeli dei films di Don Camillo e Peppone. Si continua con Gualtieri per la visita a Piazza e Palazzo Bentivoglio, nonché al museo dedicato ad Antonio Ligabue.

Visita con degustazione, ad una Acetaia con produzione di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia.

Pranzo in trattoria. Arrivo a Guastalla. Visita a piazza Mazzini, palazzo Ducale, Cattedrale e Basilica Romanica di Pieve. Visita con degustazione in una Cantina con produzione di Lambrusco Reggiano doc. Cena tipica e pernottamento in Hotel.

Secondo giorno: colazione in Hotel. Visita ad un caseificio per degustazione e acquisto di Parmigiano Reggiano. Visita a Novellara, "terra delle nebbie" per ammirare il Museo Gonzaga. Pranzo in trattoria. Arrivo a Boretto ed imbarco per la Navigazione fluviale Boretto-Foce Olio-Riva di Suzzara costeggiando il Parco Naturalistico del Po.

Quota per persona in camera doppia da 140 euro.

Cittaperte tel 0522.671421

info@cittaperte.com - www.cittaperte.com

Tra antichità e delizie



Sono così varie le cose da vedere e apprezzare a Reggio che una visita alla città si trasforma in un vero tuffo nella storia dell'arte e della civiltà. **La Cattedrale** di origine medievale ha in interno rifatto alla fine del Cinquecento, eleganti cappelle, importanti dipinti del Seicento emiliano e una suggestiva cripta romana. Dedicata al patrono della città, la rinascimentale **Basilica di San Prospero** ha un importante ciclo di affreschi nell'abside e una bella facciata settecentesca; la Torre campanaria dall'originale forma ottagonale fu progettata dal celebre Giulio Romano. Costruita dopo eventi miraco-

In alto: vista dall'alto della città

A lato: Teatro Municipale Valli

Sotto: un particolare del ponte di Calatrava a Reggio Emilia (Foto Superstudio_Comune di Reggio Emilia)

losi, la **Basilica della Beata Vergine della Ghiara**

è un meraviglioso edificio decorato dalle pitture dei più importanti pittori emiliani seicenteschi e da una splendida tela del Guercino. Fra gli edifici civili spiccano il Palazzo comunale dove si trova la **Sala del Tricolore**, luogo di nascita della nostra bandiera. Il **Teatro Comunale "R. Valli"**, costruito in stile neoclassico e dalla splendida platea, è considerato fra i più belli d'Italia. Appena fuori città è possibile immergersi in piacevoli passeggiate o dedicarsi al contemporaneo visitando la Collezione d'arte Maramotti.



CONTATTI

I.A.T. Reggio Emilia
Tel 0522.451152
iat@municipio.re.it
www.municipio.re.it/turismo
reggioemiliaturismo.provincia.re.it,



EVENTI

Fino al 15 giugno 2008

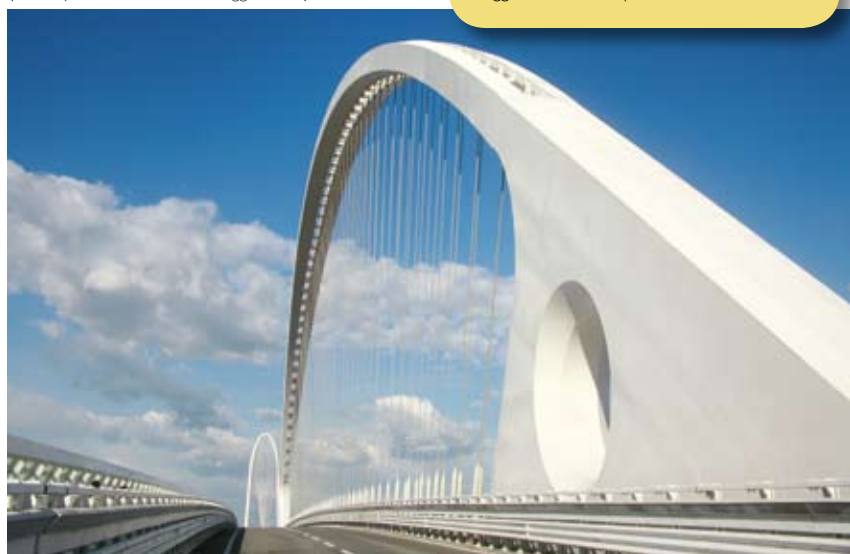
Fotografia Europea
"Umano troppo umano" l'immagine tattile del corpo, il corpo tattile dell'immagine. Segreteria organizzativa 0522.456635 / 456448
info@fotografiaeuropea.it
www.fotografiaeuropea.it

31 agosto - 11 gennaio 2009

Matilde e il tesoro dei Canossa, tra castelli e città
Palazzo Magnani, Museo Diocesano e dei Musei Civici di Reggio Emilia e nei Castelli di Canossa e Carpineti.
Info: 0522.544437 / 0522.444420

Prima settimana di settembre

Sagra della Giareda
I.A.T. 0522.456316 / 456319
iat@municipio.re.it



Matilde e il tesoro dei Canossa

Dal 31 agosto 2008 all'11 gennaio 2009 si svolgerà la mostra "**Matilde e il tesoro dei Canossa, tra castelli e città**" nelle sedi del Museo

Diocesano e dei Musei Civici di Reggio Emilia oltre che nei Castelli di Canossa e Carpineti.

L'evento espositivo raccoglie e mostra al grande pubblico, per la prima volta, tutto il patrimonio scolpito, le immagini dipinte, oggetti di arte sontuaria e le miniature legate o prodotte allo scriptorium della Cattedrale.

Si tratta di circa centotrenta pezzi sparsi nelle chiese del territorio e in molti casi mai musealizzate.

A fianco delle opere pertinenti direttamente all'antica diocesi di Reggio Emilia e alla città, è previsto anche il confronto con opere di area emiliana e, soprattutto, con una serie di pezzi di area centro italiana e di cultura europea.

Una serie di pezzi di area centro italiana e di cultura europea.

One of Italy's best and most famous products is made out of town, in the lush countryside, once at the dairies and nowadays by modern cheese makers: Parmigiano-Reggiano, together with other gastronomic gems cultivated with care by the "rezdore" (housewives) of today: cappelletti, tortelli, salamis, boiled meats and erbazzone. Reggio Emilia has always been a city capable of combining an international outlook with its Emilian traditions. The Renaissance Basilica of San Prospero and the historic Sala del Tricolore, the place where Italy's Tricolour Flag was created, tell the story of this town's beauty and honour.

Eine üppige Landschaft umgibt das Städtchen, wo früher die Bauernhöfe und heute die modernen Käseereien eine der bekanntesten italienischen Spezialitäten herstellen: den Parmigiano-Reggiano. Daneben gibt es viele weitere gastronomische Spezialitäten, die von den modernen „Rezdore“ – den tüchtigen Hausfrauen – gerne zubereitet werden: Cappelletti, Tortelli, Wurstspezialitäten, gekochtes Fleisch, Erbazzone (eine herzhaftes Mangoldtorte). Reggio Emilia ist eine Stadt, die den typisch emilianischen Charakter bewahrt und mit internationalen Einflüssen geschickt in Einklang gebracht hat. Die Renaissancekirche Basilica di San Prospero und die Sala del Tricolore, die an dem Ort eingerichtet wurde, an dem die italienische Staatsflagge entstand, sind die Höhepunkte für den geschichtsinteressierten Besucher.



L'appetito vien... ...prima di mangiare

Simpatici e buffi individui identificati da un dialetto sibilante e cadenzato, che l'immaginario collettivo nazionale associa spesso ad una tavola imbandita di cappelletti, Lambrusco e Parmigiano Reggiano. Un banale luogo comune?

No, un patrimonio da difendere! La storia, lo spirito, la tradizione, tutto questo a Reggio Emilia ha un'espressione quotidiana e condivisa: il cibo.

I cappelletti in brodo sono il tipico piatto della domenica, immersi in brodo fumante fatto con carne di manzo e cappone cosparso di una spolverata di Parmigiano Reggiano, una tradizione imprescindibile soprattutto il giorno di Natale e per il pranzo del 1 maggio. Ma che dire dei **tortelli**? Quelli di "erbetta" con bietole, spinaci e ricotta, quelli di patate, fiore all'occhiello della Montagna, quelli di zucca, più grandi e famosi soprattutto nella Bassa. Ogni "rezdora" vanta la propria ricetta, unica e naturalmente, la migliore! Quella delle specialità locali è una lunga lista: dal **gnocco fritto al nocino** e, dulcis in fundo: biscione, spongata, ciambella, torta di riso... tutti rigorosamente reggiani, magari accompagnati d'estate da un sorso d'**acqua d'orcio**, bevanda dai miracolosi poteri dissetanti al sapore di liquirizia.

In alto: piazza Prampolini in un giorno di mercato
Sotto: i leoni di piazza San Prospero



• PACCHETTI TURISTICI

Reggio Emilia, la città del TRICOLORE

1° giorno. Incontro presso un caseificio per assistere alla lavorazione del famoso Parmigiano Reggiano con possibilità di assaggio e acquisto. Si raggiunge il centro storico per la visita alla Basilica della Ghiara e una passeggiata sul Corso. Pranzo a base di prodotti tipici. Nel pomeriggio visita alla sala del Tricolore e all'annesso Museo e visita ad una cantina con possibilità di assaggio e acquisto del Lambrusco Reggiano. Arrivo in hotel o agriturismo. Cena a base di prodotti tipici del territorio. 2° giorno. Visita del centro storico con il Duomo, la Basilica, il Battistero e le sue piazze. Pranzo in ristorante a base di prodotti tipici. Nel pomeriggio visita ad una acetaia con possibilità di assaggio e acquisto dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia. Gruppo minimo 15 persone da 100 euro per persona

MAITAI VIAGGI - Tel 0522 - 271755
info@maitaiviaggi.it www.maitaiviaggi.it

Associazione Guide Turistiche Reggiane

L'Associazione Guide Turistiche di Reggio Emilia e Provincia, formata da sole guide turistiche in possesso di regolare patentino, opera mettendo al servizio dei visitatori la sua ormai consolidata esperienza e professionalità, sempre con passione ed entusiasmo. Insieme alle guide dell'Associazione potrete vivere al meglio le grandi ricchezze del territorio reggiano: l'arte, la storia, il folclore e la buona tavola, in modo mai banale, attraverso itinerari originali e suggestivi, modellati ogni volta secondo le richieste. Fatevi prendere per mano e condurre tra castelli, pievi, musei, palazzi, borghi, dalle cime dell'Appennino fino alle rive del Po: sarà un'esperienza da ricordare. www.guidereggiare.it - info@guidereggiare.it
Tel. 3475999639



AccoglieRE

Bed and Breakfast è la forma di ricettività turistica più semplice e meglio inserita sul territorio. L'ospitalità familiare di qualità garantisce all'ospite confort ed il calore dell'accoglienza emiliana. B&B, vuol dire condividere con l'ospite non solo la nostra casa, la nostra storia, i nostri colori, i nostri sapori. Le abitudini e le tradizioni possono essere vissute dal nostro ospite iniziando con l'assaporare gustose colazioni con prodotti tipici, proseguendo con preziosi suggerimenti per piacevoli escursioni alla scoperta di tesori artistici, culturali ed eno-gastronomici. "AccoglieRE" si rivolge a quanti vogliono rendere più viva la propria abitazione e la propria vita e, allo stesso tempo, desiderano colmare la "voglia di casa" di quanti desiderano un ambiente più coinvolgente. AccoglieRE - Via Ginzburg, 8 - 42100 Reggio Emilia (RE) - 0522/562211
info@accogliere.it, www.accogliere.it

CIRCUITO CASTELLI MATILDICI E CORTI REGGIANE



Castello di Bianello



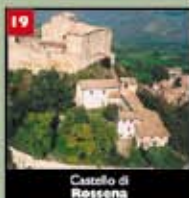
Borgo fortificato di S. Polo d'Enza



Castello di Montecchio Emilia



Torre di Rossenella



Castello di Rossena



Castello di Canossa



Castello di Sarzano



Pietra di Bismantova



Castello di Carpineti



Castello di Viano



Rocchetta e Borgo di Castellariano



Castello di Casalgrande



Rocca di Scandiano



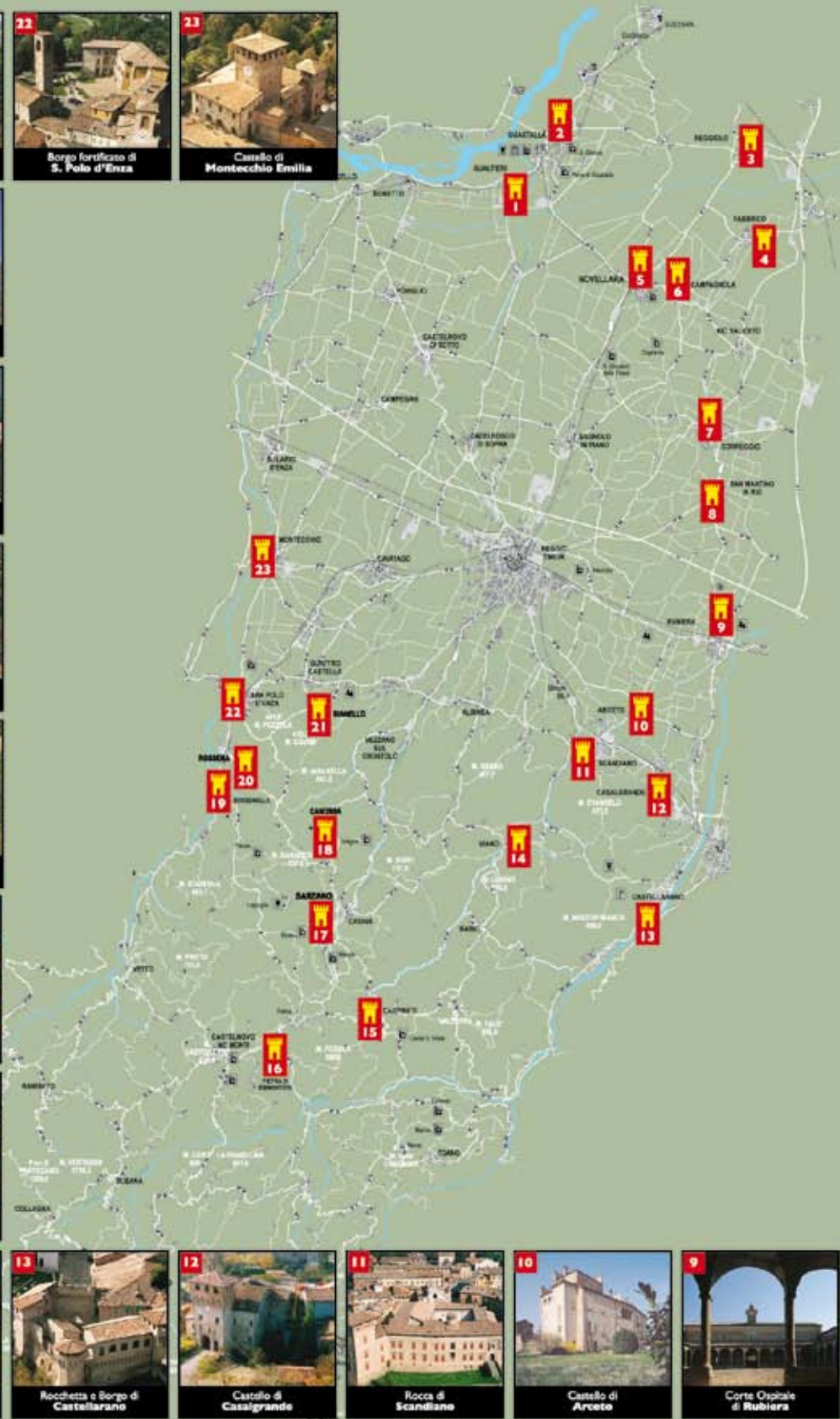
Castello di Arceto



Corte Opitale di Rubiera



Rocca di S. Martino in Rio



Palazzo Bentivoglio di Guastalla



Palazzo Gonzaga di Guastalla



Rocca di Reggio



Castello di Fabbrico



Rocca di Novellara



Corte di S. Bernardino di Campagnola Emilia



Palazzo dei Principi di Correggio