

MISS ANGURIA 2022

**22-23-24
LUGLIO**

PIAZZA UNITÀ D'ITALIA
NOVELLARA
REGGIO EMILIA



Ripartiamo con il sorriso



PER INFORMAZIONI E CONTATTI

Tel: 0522 651378 | proloco.novellara@gmail.com

www.proloconovellara.it

  FOLLOW US

il fiore
Due.Zero



...la gelateria degli artisti

produzione artigianale

torte personalizzate per:

**CERIMONIE
COMPLEANNI**

**con stampe di foto
o disegni a richiesta**

**gelati, granite, semifreddi
piccola pasticceria, mignon**

YOGURTERIA

**CAFFETTERIA con
degustazione di monoporzioni**



RITORNIAMO IN PIAZZA



MISS ANGIURIA, LA REGINA DELL'ESTATE RITORNA IN PIAZZA



**MISS ANGIURIA,
LA REGINA DELL'ESTATE,
RITORNA IN PIAZZA DOPO DUE
ANNI VISSUTI ALL'INTERNO
DELLA ROCCA "IN SORDINA" A
CAUSA DELLA PANDEMIA.**

Grazie all'impegno della Pro Loco di Novellara e dell'Associazione dei produttori dell'Anguria reggiana, potremo ritrovare le storiche competizioni del grado zuccherino e dell'anguria gigante oltre naturalmente alla musica, agli stand gastronomici, ai laboratori per bambini.

Se fino a pochi anni fa tutto questo faceva parte di una sorta di abitudine alle nostre feste, quest'anno la riconquista della piazza e degli spazi pubblici è una sorta di

traguardo che rende la festa ancora più preziosa e importante.

Ma se da un lato emerge indubbiamente il lato divertente e folkloristico della festa, dall'altro voglio ricordare tutti gli aspetti più nascosti ma fondamentali: il lavoro incessante per il miglioramento del prodotto, il rispetto per la cultura contadina (a proposito: lo scorso anno è stato inaugurato il nuovo museo), la memoria di chi non c'è più ma continua ad essere parte della grande squadra di Miss Anguria.

L'invito che mi sento di fare a tutti è quello di partecipare alla festa, di vivere tutte le occasioni di aggregazione e socialità, di avvicinarsi e conoscere le aziende protagoniste, di riconoscere l'impegno dei volontari.

**Grazie di cuore a tutte le
persone che hanno contribuito
all'organizzazione.**

Elena Carletti
Sindaco

Latteria Sociale “San Giovanni della Fossa”



**Produzione e Vendita
Parmigiano Reggiano**



Via Levata, 10 - 42017 Novellara (RE) - Tel. 0522.65.71.65



Saccani Franco

Negozio specializzato
in articoli per
piccoli animali
e giardinaggio



Via Fratelli Cervi 1
42017 Novellara RE
Tel./Fax 0522 653205

PRO LOCO



CITTA' DI NOVELLARA



C'è qualcuno che scherzando dice che Pro loco non derivi dal latino "a favore del luogo" ma dallo spagnolo a favore del pazzo. Ed un po' pazzi bisogna esserlo per andare avanti malgrado tutte le difficoltà, costi in aumento, adempimenti sempre più stringenti, e difficoltà a reperire i fondi. Allora perché andare avanti? Ci possono essere tante motivazioni. Per esempio a qualcuno piace che si possano fare di nuovo iniziative in piazza con la gente e vuole aiutare a farle.

Chi vuole valorizzare le ricchezze del paese siano storiche, naturalistiche

o artistiche, dando spazio a bellezze e talenti locali spesso misconosciuti. Chi vuole collaborare con altre associazioni quando fanno iniziative per il paese. Chi vuole dare il proprio contributo a campagne di solidarietà.

Nel caso di Miss anguria i volontari hanno voluto da una parte mettere in evidenza le radici contadine di Novellara, sottolineando l'importanza dell'agricoltura nella vita del paese e allo stesso tempo voluto dare la giusta considerazione a quanto realizzato dagli agricoltori locali che hanno raggiunto grandi livelli di qualità nella coltivazioni delle angurie che

ha permesso loro di ottenere il riconoscimento di prodotto IGP da parte dell'Unione Europea.

E tutto questo si fa nel modo più inclusivo possibile perché Miss Anguria come tutte le iniziative della pro loco si rivolgono a persone di tutte le età e con i più svariati interessi.

Alla fine tornando al discorso iniziale non c'è niente di folle a far parte della Pro loco, è giustamente convinto che è sempre meglio provare a realizzare qualcosa piuttosto che lamentarsi che "a Novellara non si fa niente".

Marco Villa
presidente Pro-Loce



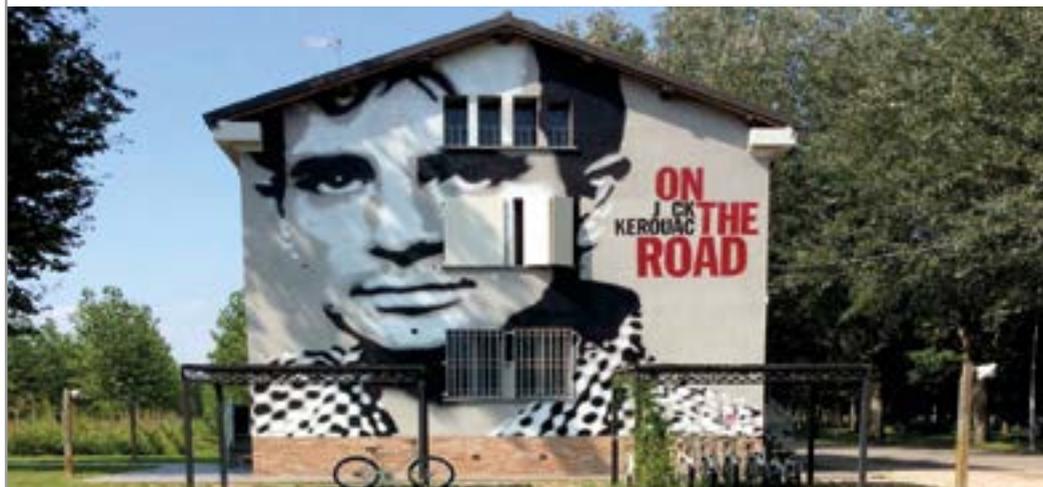
B&B

OSTELLO BORTOLINO

VIADANA

NEL CUORE DELLA
PIANURA PADANA
A DUE PASSI DA **BRESCELLO**
IL PAESE DI
DON CAMILLO E PEPPONE

Via al Ponte, 10 - 46019 Viadana (MN)
Tel: +39 0375 785879 - Fax: +39 0375 323023
info@ostellobortolino.it - www.ostellobortolino.it



CAR

di Lusuardi Federico

Via F.lli Cervi, 19 - Novellara

Tel. 0522 661658

carlusuardi@gmail.com

VENDITA E
 ASSISTENZA

OFFICINA
AUTORIZZATA



climatizzatori
sterilizzazione abitacolo
pre revisioni

MOSTRA PERMANENTE DELLA CIVILTÀ CONTADINA



UN LUNGO PERCORSO PORTATO A TERMINE GRAZIE AI VOLONTARI

Nel mese di **dicembre 2021** è stato ufficialmente inaugurata, alla presenza del Prof. Romano Prodi, la mostra di oggetti ed attrezzi della civiltà contadina. La Mostra è stata intestata al Prof. Vittorio Ariosi che l'aveva ideata e realizzata a metà degli anni '70.

Si è conclusa così positivamente una vicenda lunga e complessa che ha coinvolto a vario titolo volontari, associazioni e cittadini. Il Museo era stato agibile per parecchi anni e aveva suscitato l'interesse e la presenza di tante persone, scolaresche ecc. nel 1996, a seguito di evento sismico, il Museo venne chiuso e il materiale venne movimentato in più occasioni per poi essere accatastato nell'ala est dei sotterranei della Rocca Gonzaga dove rimase parecchi anni. Periodicamente il problema della riapertura veniva riproposto ma senza arrivare ad una conclusione. Finché nel **2013** in seguito ad un'intesa sostanziale tra Comune e AUSER, un gruppo di volontari poté prendere contatto con il materiale.

Materiale che si presentava indebolito dalla lunga permanenza in ambienti umidi, a diretto contatto con pavimenti in terra battuta bagnata e



svuotato dall'azione dei tarli. La situazione era piuttosto critica.

La fragilità del materiale era evidente. Apparentemente, gli oggetti sembravano intatti ma bastava toccarli perché si rompessero. Operando con le dovute cautele, si è fatto in modo di recuperare tutto e di non buttare via niente. Tutti gli oggetti sono stati puliti, lavati, sottoposti a drastico trattamento antitarlo. Si è provveduto a consolidarli, integrarli, renderli di nuovo funzionali usando criteri, attrezzi e prodotti normalmente

usati per restauri più professionali. E' stato un lavoro molto impegnativo che è stato possibile grazie alla grande **passione dei volontari** ed anche alla loro **professionalità specifica affinata da un corso di formazione organizzato appositamente dall'Università dell'Età Libera**.

Si tenga presente che si è trattato di intervenire su migliaia di pezzi. Inoltre approfittando delle circostanze si è provveduto anche alla

[segue a pagina 9 >](#)

Nuova Cantoni & Monari

Service partner Volkswagen 30429 



Assistenza



Vendita nuovo - usato



Vendita ricambi originali



Servizio pneumatici



Centro revisione autoveicoli



NOVELLARA (RE) - Via Galois 2/4 - Tel. 0522. 653650 - WhatsApp. 331.8884136
www.nuovacantoniemonari.it - info@nuovacantoniemonari.it



LABORATORIO BONAZZI s.r.l.

- ANALISI Alimentari e di processo
- CONSULENZA Lattiero casearia HACCP
- LABORATORIO ACCREDITATO



LAB N° 0000

Strada Provinciale Nord, 52, 42017 Novellara (RE)
Telefax: 0522 661729 - e-mail: analisi@laboratoriobonazzi.it

MOSTRA PERMANENTE DELLA CIVILTÀ CONTADINA



MISS
ANGURIA
2022

UN LUNGO PERCORSO PORTATO A TERMINE GRAZIE AI VOLONTARI



catalogazione con rilievo fotografico di tutto.

Nel laboratorio ricavato in uno sgabuzzino è stato allestito un piccolo set di posa. Piccolo ma funzionale per questo scopo. Questo **lavoro di recupero e messa in sicurezza del materiale è sostanzialmente finito nel 2015**. Per la verità non finirà mai perché ci sarà sempre bisogno di metterci le mani: però poteva essere messo in esposizione. Ma mancava l'agibilità dei locali e degli impianti. Poiché non c'erano soldi pubblici a disposizione fu deciso di ricorrere al coinvolgimento ed alla generosità di cittadini, imprese ed associazioni.

Si pensò anche di sollecitare la

collaborazione amichevole di quanti avevano la professionalità e i titoli per progettare, eseguire e seguire l'iter degli interventi da fare per mettere a norma i sotterranei della Rocca. La risposta è stata entusiasmante. Quello che necessitava è stato reperito e i lavori di adeguamento dei locali sono stati fatti. In questa seconda fase **i volontari sono stati supportati da "PROLOCO CITTA' DI NOVELLARA"**. In totale sono stati necessari 8 anni di lavoro per rendere di nuovo fruibile ai cittadini novellaresi vecchi e nuovi questa struttura. Si può affermare senza ombra di dubbio che questo recupero è stato reso possibile dal coinvolgimento e dalla generosità di tanti che hanno

donato e continuano a donare oggetti che fanno parte del loro patrimonio di ricordi e di affetti. Il nostro Museo è un museo che vive e cresce e che ci collega direttamente alle nostre radici. Contribuisce al fascino di una visita anche la collocazione nei sotterranei della ROCCA GONZAGA. Sotterranei che risalgono al XXIV° secolo e che sono rimasti intatti.

Giuliano Ariosi

APERTURA
MOSTRA

PRIMA DOMENICA
DEL MESE

DALLE 10:00 ALLE 12:30
E DALLE 15:00 ALLE 18:30

Genuini dal 1900

*Parmigiano Reggiano DOP
Formaggio "La Castellana"
e tanti altri prodotti di qualità
certificata*



**PARMIGIANO
REGGIANO**

MATRICOLA 245

Una qualità riconosciuta

Fondato nel 1900, il Caseificio Sociale Castellazzo trasforma da più di cento anni il latte delle mucche dei soci allevatori, in un formaggio unico: il Parmigiano Reggiano, noto in tutto il mondo come "Re dei Formaggi".

Caseificio Sociale Castellazzo s.c.a.
Via Don Mazzolari, 12 - 42012 Campagnola Emilia (RE) Italy
T: 0522 652862 - www.parmigianoreggianocastellazzo.it

Premi



FALEGNAMERIA CAVAZZONI ANDREA

- Produzione di serramenti, porte interne e da esterno, antoni in legno.
- Riverniciatura e modifica dei serramenti vecchi con doppio vetro.
- Riparazione di ogni genere.
- Applicazione di serramenti nuovi agli esistenti senza opere murarie.
- Tutto ciò che comporta il legno, con preventivi gratuiti.

Via G. Miglio, 3 - 46030 Pomponesco (MN)

Tel e Fax: 0375 86778 - Cell. 339 2846525 - 348 9235269

info@falegnameriacavazzoni.it - www.falegnameriacavazzoni.it



ISTITUZIONE BORSA DI STUDIO



IN MEMORIA DI GABRIELE BARTOLI

GABRIELE BARTOLI VINCITORE DI TUTTE LE EDIZIONI DI MISS ANGIURIA SINO AL 2018, ANIMATORE DELLA MANIFESTAZIONE E DETENTORE DEL RECORD DEL CONCORSO, RARAMENTE CONCEDEVA INTERVISTE, IN UNA DELLE POCHE RACCOLTE DALLA MARTA DORE A CORREDO DI RITRATTI DI PERSONAGGI DEL MONDO DELL'AGRICOLTURA, DELL'AMBIENTE E DELL'ALIMENTAZIONE VOLUTI DAI MUSEI CIVICI DI REGGIO.

Così parlava del suo lavoro di agricoltore: *"Qui io ci sono nato, amo questo lavoro: finivo la scuola e l'unica cosa che volevo fare era salire sul trattore. Se mi proponessero un altro mestiere non saprei da che parte cominciare. Con i miei figli è diverso... io voglio prima vedere se se la cavano a scuola, devono imparare una lingua, la cultura. ... oggi anche per fare agricoltura ci vogliono tante competenze, l'ignoranza non è più ammessa"*.

Da giovane non aveva brillato come studente ma aveva compreso che il duro lavoro da solo non bastava più neppure in agricoltura ma era

necessaria una base culturale. Per questo motivo quando si è deciso di rendergli omaggio alla festa di Miss Anguria, l'idea di Pro Loco, Amministrazione Comunale amici e colleghi agricoltori è stata l'istituzione di una borsa di studio a lui dedicata. Il partner naturale di questa iniziativa non poteva che essere l'**Istituto di Studi superiori Antonio Zanelli** che ha tra i suoi indirizzi anche quello di Gestione dell'ambiente e del territorio.

Così dall'anno scorso la scuola reggiana assegna ad un proprio studente meritevole **"la borsa di studio in memoria di Gabriele**

Bartoli". Agricoltore provetto e grande esperto coltivatore di cocomeri", finanziata dalla Pro Loco e dagli altri coltivatori di angurie del territorio.

È senz'altro un momento emozionante quando nella sera conclusiva di Miss Anguria, Arnaldo e Sebastiano Bartoli, figli di Gabriele, non a caso ex studenti dello Zanelli consegnano un riconoscimento al vincitore della borsa di studio.

Una nuova generazione si sta preparando a rinnovare l'agricoltura reggiana.





SERILUCE
Serigrafie & Ricami

SERIGRAFIA
su tessuti 10 colori
RICAMI 11 colori

**VENDITA
GADGET**



NOVELLARA - RE www.seriluce.it

AVIS
Novellara



L'UNIONE
FA LA FORZA



donare
FA LA DIFFERENZA

AVIS, PER LA
DONAZIONE DI
SANGUE
E **PLASMA**

AIDO, PER LA
DONAZIONE DI
ORGANI, TESSUTI
E **CELLULE**

TIMBROMANIA



VENERDÌ 22 LUGLIO ORE 20:30 E 21:30

LABORATORIO DI INCISIONE
TIMBRI PER PERSONALIZZARE
L'ETICHETTA DELLE TUE
MARMELLATE.



LABORATORIO PER PICCOLI GRUPPI,
PRENOTA IL TUO POSTO AL NUMERO
339 6904394

con Manuela Catellani

“
laboratorio
PER ADULTI



SAE

SOLUZIONI TRATTAMENTO ACQUE

- ADDOLCITORI
- OSMOI INVERSA
- GASATORI
- DEFERIZZATORI
- RIMOZIONE ARSENICO
- FILTRI
- STERILIZZATORI
- CARTUCCE
- SALE



**DAL 1984 CI PRENDIAMO CURA
DELLA VOSTRA ACQUA**

ASSISTENZA MULTIMARCHE

SAE TECNOLOGY s.rl. Via Brodolini, 3/A - CAMPEGINE (RE)
Tel. 0522.676796 - www.saedepuratori.it - info@saedepuratori.it



Bortesi

CALZATURE
DAL 1945

REGGIOLO • NOVELLARA

@bortesi_calzature   @bortesimalzature

www.bortesimalzature.it

KING & QUEEN



VENERDÌ 22 LUGLIO DALLE ORE 20:30



KING & QUEEN: SIAMO TUTTI RE E REGINE DI NOI STESSI, CON GLI ELEMENTI DELLA NATURA REALIZZA LA TUA CORONA E IL TUO BRACCIALETTO

I laboratori sono rivolti a bambini dai 3 ai 10 anni di età





bellezza & benessere

da oltre vent'anni mette a disposizione
la propria competenza per:

TISANERIA •

decottopia personalizzata •

fitoterapia •

cosmesi naturale •

cura dei capelli •

intolleranze alimentari •

controllo del peso •

Corso G. Garibaldi, 60 - Novellara - Tel. 0522.662989
www.erboristeriasanfrancesco.com

Coltiviamo un sogno:

Insieme, **L**avorando con passione, lo portiamo **A**vanti tutti i giorni



Via Strada Levata 46
Novellara (RE)
0522 657131 info@coopcila.it

www.coopcila.it

MR. MARAVIGLIA



SPUTAFUOCO E FACHIRISMO COMICO

VENERDÌ 22 LUGLIO ORE 21:00



Bello, elegante, gentile, divertente fino alle lacrime. Mr. Maraviglia porta in scena il repertorio di famiglia, composto da sputate di **fuoco** e numeri di **fachirismo**, il tutto in **chiave comica** per far impazzire grandi e piccini!



Bar Mari



**COLAZIONI - PRANZI
APERITIVI & FINGER FOOD**

**Corso Garibaldi, 14 - Novellara - RE
Tel. 0522 654415**

SALUMIFICIO

BBS

di BARTOLI & C. - S.N.C.

**LAVORAZIONE E VENDITA CARNI
PRODUZIONE SALUMI ARTIGIANALE!!!!**



**SOLO CARNE ITALIANA SENZA LATTOSIO,
SENZA GLUTINE O POLIFOSFATI AGGIUNTI.
GUSTOSE IDEE PER LEVOSTRE GRIGLIATE ESTIVE.**

VENITE A TROVARCI !!!!

Via Cristoforo Colombo, 86, 42017 NOVELLARA (RE)
Tel. 0522 654166 - www.salumificiobbbs.com

LABBANDA



TRIBUTO AI BLUES BROTHERS

VENERDÌ 22 LUGLIO ORE 21:30



TU HAI VISTO LA LUCE? TU HAI VISTO LA LUCE?

THE BLUES BROTHERS TORNANO A VIVERE PER UNA SERATA UNICA. NOVE MUSICISTI D'ECCEZIONE IN MISSIONE PER CONTO DI DIO. UN SUPERGRUPPO CON ELEMENTI DA KARNE MURTA, ORGAN VIBES, HONOLULU SWING, SOUPACZAR, CISCO, L'USIGNOLO E JUNGLE RADIO DARÀ NUOVA VITA ALLA MUSICA E ALLE ATMOSFERE DEL PIÙ GRANDE CULT MOVIE DI TUTTI I TEMPI.

Arjuna Iacci - Jake Blues - *voce*
Francesco Bufano - Elwood Blues - *voce, armonica a bocca*
Michele Bianchi - Steve Cropper - *chitarra*
Alberto Clerici - Willie Hall - *batteria*
Antonio Pollina - Donald Dunn - *basso*
Marco Copelli - Paul Shaffer - *tastiere*
Simone Copellini - Alan Rubin - *tromba*
Gabriele Merli - Lou Marini - *sassofono*
Valentino Spaggiari - Tom Malone - *trombone*





**Nei nostri campi
l'alta qualità è di casa!**

Società Cooperativa Agricola Ortolani
Reggio Emilia - www.ortore.it



LUDOBUS LEGNOGIOCANDO



SABATO 23 LUGLIO DALLE ORE 20:00



*i giochi di
una volta*

“Adatto a
TUTTE LE ETÀ”



Ludobus.org
legnogiocando®




GUALTIERI
— 1958 —

FOGARINA ROSÉ



**Vesti
di Rosa
l'aperitivo**

cantinasocialegualtieri.it



CANTINA SOCIALE GUALTIERI S.C.A
Via S. Giovanni, 25 - 42044 Gualtieri (RE)

CLUB INTAGLIATORI CARVING CITTÀ DI MODENA



MISS
ANGURIA
2022

SABATO 23 LUGLIO E DOMENICA 24 LUGLIO DALLE ORE 20:00



3 SERATE ALL'INSEGNA DELLA TRADIZIONE, DEL DIVERTIMENTO E DELLA BUONA MUSICA

PROGRAMMA EVENTI 2022

MISS
ANGURIA
2022 

all'interno
DELLA FESTA

CIBO PER TUTTI I GUSTI

MELONE, ANGURIA, CARNE ALLA
GRIGLIA, GNOCCO FRITTO, SALUME,
PIATTI VEGETARIANI, PRIMI PIATTI...



VENERDÌ

- Apertura stand gastronomici
- Mercatino degli hobbisti
- Esposizione attrezzi civiltà contadina

DALLE
ORE 19:30

LABORATORIO PER BAMBINI

ORE 20:30

TIMBROMANIA laboratorio per adulti
con Manuela Catellani

ORE 20:30
ORE 21:30

MR. MARAVIGLIA

fachirismo e sputafuoco comico

ORE 21:00

LABBANDA THE BLUES BROTHERS TRIBUTE BAND
in concerto

ORE 21:30

22

LUGLIO
2022

SABATO

- Apertura stand gastronomici
- Mercatino degli hobbisti
- Esposizione attrezzi civiltà contadina

DALLE
ORE 19:00

CONCORSO DEL GRADO ZUCCHERINO
presenta **Fiffi**

DALLE
ORE 19:30

CLUB INTAGLIATORI carving e laboratorio mini zoo per bambini
Ludobus. Org Legnogiocando Giochi adatti ad adulti e bambini

DALLE
ORE 20:00

SPINGI GONZALES

in concerto

ORE 21:50

*durante la serata negozi aperti

23

LUGLIO
2022

DOMENICA

- Apertura stand gastronomici
- Mercatino degli hobbisti
- Esposizione attrezzi civiltà contadina

DALLE
ORE 18:30

BANDADIQUARTIERE

ORE 19:30

LABORATORIO PER BAMBINI

CLUB INTAGLIATORI carving e laboratorio mini zoo per bambini

DALLE
ORE 20:00

Sfilata dei carri delle angurie giganti e

CONCORSO ANGIURIA + PESANTE con Gigi, Sara e Luca

ORE 21:00

*durante la serata negozi aperti

24

LUGLIO
2022



CONAD

NOVELLARA

*Artisti nella qualità
Maestri nella convenienza*

Galleria Maestri del Lavoro, 3 - Tel. 0522.652014



ORARI DI APERTURA AL PUBBLICO:

Dal Lunedì al Sabato **ORARIO CONTINUATO 8,00-20,00**
DOMENICA 8,30 - 13,00



SPINGI GONZALES



SABATO 23 LUGLIO ORE 21:50



Ogni volta per loro è come se fosse la prima volta. Il legame col pubblico è incredibile. Si salta, si canta, si balla, non si sta fermi un secondo perché con gli Spingi ogni momento è buono per fare casino!

La tribute band delle cover band è pronta per presentare il #Carta canta Summer Tour 2K22!

E tu sei pronto per una notte indimenticabile ?!

SPINGI GONZALES.
19 ANNI DI ATTIVITÀ,
OLTRE 1.000 CONCERTI
IN GIRO PER L'ITALIA E 120
MINUTI LIVE A CONCERTO.



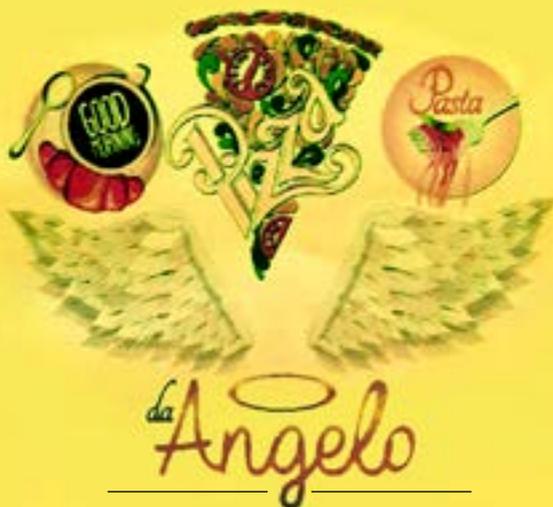


Vulcangomma srl

VENDITA DI PNEUMATICI - MECCANICA - ASSETTI

Via F. Rabitti, 2/a - S. TOMMASO - 42011 BAGNOLO IN PIANO (RE)
Tel. 0522 954328 - info@vulcangomma.it -  @vulcangomma

da oggi ti offriamo anche servizi di meccanica!



BAR - RISTORANTE - PIZZERIA

Via Provinciale Sud, 73 - 42017 **S. Giovanni della Fossa** - Novellara (RE)
Tel. 0522 937038  ristorantepizzeriaangelo

CORNICE PORTA FOTO



DOMENICA 24 LUGLIO DALLE ORE 20:00



“

laboratorio
PER BAMBINI

CON GLI ELEMENTI DELLA NATURA E LA TUA CREATIVITÀ
DECORA E RENDI UNICA LA TUA CORNICE

I laboratori sono rivolti a bambini dai 3 ai 10 anni di età.



Mulivago
di Barbara e Valeria



FARMACIA NUOVA

dott. Jacopo Licata

medicinali
veterinaria
sanitari
integratori
dermocosmetici naturali
infanzia



0522 654227



334 8631764



farmacianuova.lj@gmail.com



Corso Garibaldi 8, **NOVELLARA (RE)**



BANDADIQUARTIERE



MISS
ANGURIA
2022

DOMENICA 24 LUGLIO DALLE ORE 19:30

BandadiQuartiere nasce nel 2008 da un laboratorio dell'ARCI di Reggio Emilia inserito nel progetto 167 CONTATTO! E si consolida nell'idea più semplice e "sociale" di fare musica senza vincoli ne' barriere, facendo convivere la tradizione bandistica italiana con sonorità e strumenti che spaziano verso altri mondi ed altre culture.



Alla base di questo progetto musicale c'è un messaggio di RESISTENZA al separatismo, alla divisione, alla paura del contatto tra gli uomini che si respira sempre di più in questi anni, dove l'"altro" non incuriosisce ma spaventa.

Il 25 aprile 2012 BandadiQuartiere fa uscire il suo primo cd "*come potevamo noi cantare...*" con canti e musiche della RESISTENZA EUROPEA (ospiti CORRADO NUCCINI- Giardini di Miro', MAURIZIO MAGGIANI, RICCARDO GALASSI - L'Associazione, MIRKO GHIARDINI - Icarus/Sentieri Selvaggi/Usignolo/Officina del Battagliero).



BandadiQuartiere ha inciso il brano "*BREVIARIO PARTIGIANO*" nel disco "*Breviario Partigiano*" dei PostCSI.

BandadiQuartiere ha iniziato una collaborazione con la Banda RULLI FRULLI registrando il brano di chiusura del disco "*Il mare dalla luna*" e partecipando a numerosi live insieme.

BandadiQuartiere in questi anni ha incontrato e condiviso il palco con: Massimo Zamboni, PostCSI, David Riondino, Giardini di Miro', Paolo Nori, Brigata Lambrusco, Coro dei Malfattori, Carlo Lucarelli, Aterballetto, Mirko Ghiardini, Teatro Festina Lente, Laboratorio di percussioni di Luciano Bosi, Bassapadana, Angela Baraldi, Vessel, Carlo Actis Dato, Banda del Tricolore, Red Noise, Rulli Frulli, Baba Sissoko Fabrizio Varchetta.

Nel 2016 BandadiQuartiere

ha ideato il nuovo spettacolo "*Improvvisazione molto popolare per le Reggiane*", dove la tradizione bandistica e la musica popolare incontrano il free jazz e la musica improvvisata.

Dal 2016 BandadiQuartiere col gruppo teatrale Festina Lente Teatro partecipa alla produzione di alcuni spettacoli andati in scena al Teatro Cavallerizza di Reggio Emilia ed in vari teatri della Regione Emilia Romagna.

Dall'estate 2019 BandadiQuartiere porta avanti un'iniziativa aperta chiamata **SCONFINAMENTI SONORI**: la musica riportata alla gente e per la gente in qualsiasi luogo, dalla mensa della Caritas al Carcere di Reggio Emilia alle Cooperative Sociali.

CONSORZIO DI TUTELA DELL'ANGURIA REGGIANA IGP

ASSOCIAZIONE PRODUTTORI ANGURIA REGGIANA

LE AZIENDE AGRICOLE
**ANTICO SAPERE,
GRANDE SAPORE**

A PRODURRE QUESTA
ECCELLENZA TUTTA MADE
IN REGGIO EMILIA SONO
13 AZIENDE AGRICOLE DEL
TERRITORIO, UN PICCOLO
GRUPPO MOLTO COESO.



Coltivatori di Anguria Reggiana da generazioni, che lavorano mantenendo vivo un sapere antico. Come la figura dello "spicador" (lo staccatore) colui che, osservando la pianta, il colore della scorza e picchiettando le angurie con la sua roncola, dà il benessere alla raccolta, solo nel momento di perfetta maturazione.

Etica, tradizione e legame con il territorio sono i valori che accomunano tutti i produttori. Le tecniche culturali, affinate

grazie a secoli di esperienza e integrate con la giusta dose di innovazione, seguono questi valori. A cui si unisce il rispetto della terra con metodi di coltivazione sostenibili.

Lotta integrata, rotazione delle coltivazioni, concimazione organica, impollinazione con le api, risparmio idrico, utilizzo di insetti utili, sono tra i fondamentali della produzione di Anguria Reggiana IGP.



LE 13 AZIENDE AGRICOLE DEL TERRITORIO
CHE COLTIVANO L'ANGURIA REGGIANA IGP.



MISS
ANGURIA
2022



AZIENDA AGRICOLA ZONE VOCATE

Via Verdi, 14
Gattatico (RE)
Tel. 0522 908833
info@zonevocate.it
www.zonevocate.com

Zone Vocate

1

Da terre vocate unite alla vocazione per l'agricoltura, Daniele e Giulia Anceschi, giovanissimi cugini, nel 2009 hanno fondato l'Azienda Agricola Zone Vocate per dedicarsi alla coltivazione di ortofrutta di qualità e tipica del territorio. Produttori di Anguria Reggiana IGP, coltivano solo prodotti tipici locali: come meloni, susine Zucchelle e pere. Un'agricoltura praticata nel rispetto dell'ambiente e dell'uomo, con la lotta integrata, la rotazione culturale e l'utilizzo di insetti utili. I prodotti di Zone Vocate si trovano nei supermercati COOP, CONAD e SIGMA con i marchi "Zone Vocate" e/o "Oltre" e presso molti fruttivendoli di Parma e della Lombardia.



SOCIETÀ AGRICOLA BARTOLI FABIO, GABRIELE E SAURO

Viazza Reatino 10
Novellara (RE)
Tel 0522 662300
info@aziendaagricolabartoli.com
www.aziendaagricolabartoli.com

2

Famiglia di agricoltori fin dall'800 e detentori del record mondiale per l'anguria più pesante - 148 kg - i Bartoli dimostrano una vera passione per questo frutto. Nella suggestiva Tenuta "La Ronca" 20 ettari di serre, dove le angurie vengono coltivate in perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione, grazie a ricerca, qualità, certificazione della filiera produttiva, sicurezza sul lavoro e aggiornamento costante. Potete trovare le ottime angurie dei Bartoli ai mercati generali, direttamente in azienda - dove i commercianti possono acquistare constando di persona la qualità dei processi produttivi - e nei due negozi di vendita diretta al pubblico:

1 chiosco di San Giovanni di Novellara, strada prov.le sud (di fronte al bar Contro Vento)

2 spaccio di Villa Argine di Cadelbosco, via Garibaldi SP 40, in prossimità dell'incrocio con via Mazzini.

ELENCO PRODUTTORI

PRODUTTORI ANGIURIA REGGIANA



AZIENDA AGRICOLA SCARLASSARA NATALINO

via Leonardo da Vinci
Cadelbosco Sopra (RE)
Cell. 335 342148

 Il casotto scarlassara
 Il casotto scarlassara

3

Un'azienda familiare, di quelle di un tempo, dove il capostipite Carlo, nel 1990 con il figlio Natalino, trasforma la sua attività zootecnica in coltivazione di ortofrutta. Carlo pian piano riunisce gli altri figli, Anselmo, Danilo e Ernesto con le mogli e nipoti Matteo e Massimo, in questa azienda che vede la collaborazione di tutti nella produzione di ortofrutta d'eccellenza. Coltivatori d'altri tempi, dove la passione si trasforma ogni giorno in qualità. Oltre all'Anguria Reggiana IGP, l'azienda ha vigneti, produce meloni, zucche, peperoni, cetrioli, pomodori, melanzane, patate, albicocche, pesche, mele, pere e prugne. E se volete gustare le deliziose Angurie Reggiane IGP e le altre primizie andate al Casotto Scarlassara in via Leonardo da Vinci 114 a Cadelbosco di Sopra o nell'altro punto vendita dell'azienda agricola in via San Biagio (circolo Tennis) a Castelnuovo di Sotto. Le trovate anche al mercato ortofrutticolo di Reggio Emilia.



AZIENDA AGRICOLA BARTOLI IVAN E WILLIAM

via C. Colombo, 103
Novellara (RE)
Cell. 346 5600870
Tel / Fax 0522 652217
info@agricolalevalli.it
www.agricolalevalli.it

 Spaccio le Valli

4

Da oltre 40 anni e tre generazioni i Bartoli producono angurie. Iniziarono Mario e William negli anni '70, con pochi ettari per arrivare ai 35 di oggi e a una produzione di circa 20.000 quintali di angurie, coltivate con la stessa attenzione per la qualità e la genuinità di un tempo. William, artista dello stacco, continua la tradizione di famiglia con il figlio Ivan e presto arriverà in azienda anche la quarta generazione. L'antica tradizione è affiancata da una giusta dose di tecnica, come la coltivazione in serra che preserva le piante dagli agenti atmosferici, permette il controllo di pioggia e irrigazioni, garantendo così frutti di alta qualità: più belli, più buoni e più puliti. Nello spaccio Aziendale "Le Valli", accolti dalla cortesia di Rossana ed Emanuela, potrete acquistare direttamente le deliziose angurie reggiane IGP, i meloni assieme a frutta, verdura e prodotti tipici del territorio. **Tutto rigorosamente solo di stagione!**



LE 13 AZIENDE AGRICOLE DEL TERRITORIO CHE COLTIVANO L'ANGURIA REGGIANA IGP.



MISS
ANGURIA
2022



AZIENDA AGRICOLA TORELLI MAURO

via Reggiolo, 28/A
Campagnola Emilia (RE)
Cell. 338 4959490
cikciak@libero.it
www.agricolatorelli.it

Azienda Agricola Torelli Mauro

5

Fondata negli anni '50, da Amleto Torelli, l'azienda coltiva bontà da 3 generazioni. Oggi Mauro, detto Cick, con la figlia porta avanti l'azienda secondo la filosofia della filiera corta, dal produttore direttamente al consumatore, per garantire prodotti freschissimi. Nel chiosco di Reggiolo è anche possibile visitare gli orti, per constatare di persona la grande qualità. Oltre alle Angurie Reggiane IGP i Torelli coltivano meloni, pomodori, zucche, ortaggi in foglia, a fusto, a frutto, in radici, bulbi e tuberi. Nel 2017, pensando alla frenesia odierna che ci lascia sempre meno tempo per la cucina, è nato anche il laboratorio di trasformazione, dove vengono preparate conserve secondo tradizione. La frutta e la verdura, raccolte alla giusta maturazione, vengono trasformate senza l'uso di conservanti: sott'oli, sott'aceti, pesti, confetture, mostarde, minestrone e insalate pronte. Un mondo di bontà di stagione, pronta all'uso, per non rinunciare ai veri sapori dell'orto, nemmeno quando non si ha tempo per cucinare. Dove trovare queste prelibatezze? Chiosco di Strada San Venerio 40 - Reggiolo (RE)



AZIENDA AGRICOLA GIANPAOLO B DI BARTOLI GABRIELLA

via Reatino, 32
Novellara (RE)
Cell. 320 6705006
gabribartoli7@gmail.com

6

Circa 40 anni fa i nonni di Gabriella fondano l'Azienda Agricola. Lei, che da ragazzina diceva: "non coltiverò mai la terra", nel 2009 la rileva dal padre, per aiutarlo a mantenere la tradizione. Oggi Gabriella afferma: "questo è un lavoro che non si può che amare, vedere la natura che cresce sotto i tuoi occhi, è una meraviglia. Una natura a cui devi dare da bere se ha sete, curare se si ammala, ma sei tu che devi capire i segnali, lei non ti dice nulla. Per fortuna ho un grande maestro, mio padre Giuseppe che mi ha insegnato questo mestiere e mi ha trasmesso un grande amore per la terra". Queste sono le belle storie di famiglie contadine, che si tramandano passione per la coltivazione, nel rispetto della natura e dei suoi ritmi. Azienda Agricola Gianpaolo B di Bartoli Gabriella una piccola realtà a conduzione familiare dove tutti collaborano.

Non solo Anguria Reggiana IGP, anche meloni e vigneti vengono curati da Gabriella. I loro prodotti sono distribuiti all'ingrosso ai mercati generali di Verona, Bologna e Reggio Emilia. Il pubblico può gustare i loro magnifici prodotti andandoli a trovare:

- al venerdì pomeriggio al mercato contadino Borgonovo a Novellara
- al sabato mattina al mercato contadino di Piazza Fontanesi a Reggio Emilia.

ELENCO PRODUTTORI

PRODUTTORI ANGIURIA REGGIANA



AZIENDA AGRICOLA ZARANTONELLO PIERLUIGI, PAOLO E MATTEO

Strada Valle, 23
Novellara (RE)

Tel. 0522 662712

 Azienda Agricola Zarantonello

7

Nel suggestivo contesto naturalistico delle Valli di Novellara ha sede l'azienda agricola Zarantonello. Fondata nel 1925 produce angurie da tre generazioni. Un'azienda familiare dove i fratelli Pierluigi e Paolo, con il figlio di quest'ultimo Matteo, coltivano con passione e attenzione alla qualità. Non senza una punta di originalità, come, ad esempio, portando in giro per mercati le angurie con una 500 gialla del 1974, tenuta come nuova. Oltre alle angurie reggiane i Zarantonello, nei loro bellissimi vigneti, producono uva da Lambrusco. Trovate le gustose angurie dei Zarantonello ai mercati generali di Milano, nei supermercati e nei 3 punti vendita diretti:

- 1 chiosco a Reggio Emilia via Einstein, 5
- 2 chiosco a Correggio via Fosse Ardeatine, 3
- 3 chiosco Novellara via Papa Cervi, 8



AZIENDAGRICOLA TERRA E ANYMA - BIOLOGICA

Via Garfagnana, 12
Campagnola Emilia (RE)

Tel. 393.0675477
terraeanyma@gmail.com

 Aziendagricola Terra e Anyma
 aziendagricola.terraeanyma

8

Nel nome tanti significati e nella parola ANYMA le iniziali dei nomi dei titolari Andrea e Marzia. Alla soglia dei 40 scelgono di cambiare completamente vita e insieme al loro cane Bingo decidono di realizzare questo progetto: un cambio radicale modificando la quotidianità, per provare a vivere in modo più naturale, coltivando un piccolo orto con tanta passione per arricchire la terra ma soprattutto l'anima! Hanno scelto la strada del Biologico e hanno scelto di produrre l'Anguria Reggiana IGP per la vocazione naturale dei loro terreni, insieme a meloni, zucche, fragole, pomodori da conserva e tanti ortaggi di stagione sempre freschi. Da quest'anno hanno aderito al progetto Slow Food "Antichi Meloni Reggiani" coltivando anche antiche varietà ormai sconosciute. Nel 2018, in occasione della Festa di Miss Anguria a Novellara, vincono un premio per la gustosità delle loro angurie, grazie anche ai consigli degli amici del consorzio.

Dove trovarli? Nel punto vendita aziendale di via Garfagnana, 12 oppure:

- il venerdì pomeriggio mercato contadino sotto i portici in piazza a Novellara.
- sabato mattina mercato settimanale a Campagnola Emilia.
- consegne a Reggio Emilia e Fabbrico.



LE 13 AZIENDE AGRICOLE DEL TERRITORIO
CHE COLTIVANO L'ANGURIA REGGIANA IGP.



MISS
ANGURIA
2022



AZIENDA AGRICOLA LANZI MARCO

via per San Rocco, 10
Cadelbosco Sopra (RE)
Tel. 0522 833680

Azienda Agricola Lanzi

9

Bellafronte il bisnonno di Marco, attuale titolare dell'azienda agricola Lanzi, inizia la coltivazione dell'Anguria Reggiana. Continua il nonno Fernando che oltre alla passione per l'agricoltura, coltiva quella per la musica diventando Professore d'Orchestra e con il suo contrabbasso suonerà alla Fenice di Venezia. Il talento di famiglia per l'agricoltura passa attraverso il padre Arnaldo e arriva oggi a Marco che conduce l'azienda con tutta la famiglia. Non solo Anguria Reggiana Igp, anche meloni, zucche e diversi ortaggi. Completa l'offerta un bel laboratorio di trasformazione, dove si preparano passate di pomodoro, verdure grigliate e cotte, insalate lavate e minestrone, tutto con ortaggi di produzione propria.

Per gustare tutta la freschezza e bontà dei prodotti dell'Azienda Agricola Lanzi Marco:

- spaccio aziendale in via per San Rocco, 10 a Cadelbosco di Sopra
- punto vendita di Reggio Emilia in via Carlo Marx 105



AZIENDA AGRICOLA BRIONI

Strada Madonnina, 27
Novellara (RE)

Tel. 0522 661245

10

Tutta a conduzione familiare la società agricola Brioni che ha un forte legame con la tradizione. Anche per questo coltiva l'Anguria Reggiana, frutto presente nelle terre di Novellara da secoli.

L'amore per questo territorio e le sue eccellenze ha portato i Brioni ad ampliare l'attività con l'Agriturismo Ca' Bianca.

Elsa è il cuore dell'agriturismo, dove prepara personalmente squisiti manicaretti della cucina tradizionale e selvaggina. E per chi vuole venire a visitare le valli di Novellara e le bellezze di queste terre incantevoli, nell'agriturismo ci sono 3 accoglienti camere.

Trovate le Angurie Reggiane IGP della Società Agricola Brioni al Chiosco di via Falasca, 6 a Novellara

ELENCO PRODUTTORI

PRODUTTORI ANGIURIA REGGIANA



SOCIETÀ AGRICOLA BARTOLI ROBERTO E FEDERICO

Via Dachau, 16
Novellara (RE)

Tel. 0522 661749
Cell. 3478345505
bartolif80@gmail.com

11

Nonno Adelmo con nonna Giale fondano negli anni '60 l'azienda agricola, aiutati dal figlio Roberto. Finiti gli studi arriva anche Federico, la terza generazione di Bartoli che si dedica all'agricoltura.

Una storia di produttori di Anguria Reggiana che coltiva in serra e in pieno campo, su un terreno argilloso e per questo particolarmente vocato.

L'inclinazione dei Bartoli per la coltivazione si esprime anche con la produzione di pomodoro da industria, cereali, barbabietole da zucchero, soia e vite che viene usata dalle Cantine di Gualtieri per produrre dell'ottimo vino.

Le angurie reggiane IGP dei Bartoli vengono vendute all'ingrosso nei mercati ortofrutticoli di tutto il nord Italia.



COOP. AGRICOLA LA LIBERTÀ - TENUTA BIGLIANA

Via Ospitaletto, 6
S. Vittoria - Gualtieri (RE)

Tel. 0522 833170

12

Nel bellissimo casale di Santa Vittoria, frazione di Gualtieri, ha sede questa piccola cooperativa agricola, composta da 6 soci. La vocazione che li guida è la coltivazione di prodotti legati storicamente al territorio, come l'Anguria Reggiana IGP, i meloni, le zucche e i vigneti.

Queste terre hanno anche un'altra grande tradizione, quella del riso e la Cooperativa La Libertà è rimasta l'ultima nel reggiano a mantenerla viva con le sue risaie.

Un mondo di antichi sapori tutto da gustare.

Potete trovare i loro prodotti nello Spaccio Aziendale della Cooperativa in Via Ospitaletto, 6 a S. Vittoria di Gualtieri (RE)



LE 13 AZIENDE AGRICOLE DEL TERRITORIO
CHE COLTIVANO L'ANGURIA REGGIANA IGP.



MISS
ANGURIA
2022



AGRICOLA DON CAMILLO

Via Peppone e Don Camillo, 1
42041 Brescello (RE)

Tel: 0522.686074
info@agricoladoncamillo.it
www.agricoladoncamillo.it

 Agricola Don Camillo
 Agricola Don Camillo

13

Agricola Don Camillo nasce nel 2005 a Brescello, in provincia di Reggio Emilia. L'azienda, diventata nel 2016 un'Organizzazione di Produttori con oltre 50 soci conferitori in tutta Italia, si specializza da subito nella produzione di meloni e angurie. Riesce a farsi strada nella GDO italiana, investendo sul proprio logo e facendolo diventare sinonimo di qualità e innovazione.

Negli anni viene ampliata la gamma di prodotti con l'introduzione delle zucche mantovane e delle zucchine di Siracusa, le clementine e le arance grazie ad un nuovo stabilimento in Puglia. Anche lo stretto rapporto con la Sicilia viene sancito definitivamente con l'apertura di un ulteriore magazzino a Ispica per la lavorazione di tutti i prodotti del territorio. Con questi tre magazzini di lavorazione e confezionamento all'avanguardia e con lo studio di packaging innovativi, Agricola Don Camillo è in grado di soddisfare le innumerevoli richieste delle catene di supermercati italiani e dei maggiori retailers europei.

L'ANGURIA REGGIANA IGP

Buona fino all'ultimo morso





dei F.lli De Pietri

SERRAMENTI ECOSOSTENIBILI
con sistema legno e legno/alluminio

SHOW ROOM
Viale Roma, 54
NOVELLARA (RE)

Via Reatino, 75 - Loc. Bernolda
42017 NOVELLARA (RE)
Tel. 0522 651117 - Fax 0522 656095
amministrazione@adserramenti.com
www.adserramenti.net

VECCHIO BORGHO
ser...enoteca con cucina



Corso Garibaldi, 42 - Novellara (RE)
PER INFO E PRENOTAZIONI Tel. 0522 652076

ANGURIA REGGIANA IGP



TRE TIPOLOGIE

TONDA, OVALE, ALLUNGATA,
L'ANGURIA REGGIANA È UN FRESCO PIACERE DI 3 TIPOLOGIE.

DOLCISSIMA E RINFRESCANTE DA GUSTARE A FETTE
FERMANDOSI IN UN CHIOSCO, DA PORTARE A CASA
PER LA GIOIA DI TUTTA LA FAMIGLIA O DA OFFRIRE AGLI
AMICI DURANTE LE CALDE GIORNATE ESTIVE.



TONDA - Asahi Miyako

Buccia verde grigio con sovra
striature di color verde scuro;
polpa croccante, soda
e dal rosso vivo.

Peso variabile dai 5 kg ai
12 kg; tenore zuccherino
maggiore di 11° Brix



OVALE - Crimson

Frutto tondo ovale, buccia
verde medio brillante e sovra
striature di color verde scuro;
polpa croccante, soda e rossa.

Peso variabile dai 7 kg ai
16 kg; tenore zuccherino
maggiore di 12° Brix



ALLUNGATA - Sentinel

Buccia verde medio brillante
e sovra striature di color
verde scuro; polpa croccante,
soda e dal rosso intenso.

Peso variabile dai 7 kg ai
20 kg; tenore zuccherino
maggiore di 12° Brix

COME CONSERVARLA

L'anguria intera non va conservata in frigorifero, la buccia si disidrata pregiudicandone durata e gusto. Consigliamo di tenerla in un luogo fresco e di raffreddarla solo un paio di ore prima di consumarla. Una volta aperta, dovrete invece riporla in frigo ricoperta da una pellicola e consumarla in di 2 o 3 giorni.



forno - pasticceria
PAROLI

via Cavour, 20 - Novellara (R.E.) - Tel. 0522.654770
Corso Roma, 55 - Fabbrico (R.E.) - Tel. 0522.665409
e.mail: fornoparoli@gmail.com

**MAGAZZINO
AL RUSTICONE**

- ▶ Articoli da Neonato
- ▶ Giochi per giardino
- ▶ Arredamento per giardino
- ▶ Biciclette
- ▶ **PISCINE**
- ▶ Prodotti per piscine

Peg-Pérego

MADE-IN-ITALY

JANE

Trio Vernuji

momoni

Pali
Since 1958

AVENT

be cool

S.S. 63 n° 134 - 42040 S. VITTORIA, Gualtieri (RE)

Tel. 0522.833432 - www.magazzinoalrusticone.it

APERTO LA DOMENICA



IL FRUTTO DEL BENESSERE



LE PROPRIETÀ DELL'ANGURIA REGGIANA



COLTIVATA NEI COMUNI
A NORD DELLA VIA EMILIA,
IN TERRENI VOCATI, TENACI
E RICCHI DI POTASSIO,
CHE CONFERISCONO
QUALITÀ ECCELLENTI

TABELLA NUTRIZIONALE

VALORI NATURALI

per 100 gr di prodotto

VALORE ENERGETICO	kcal 30 kj 125
Proteine	400 mg
Carboidrati	6700 mg
Vitamina A	37,00 mg
Viamina C	8,00 mg
Calcio	7,00 mg
Forforo	2,00 mg
Magnesio	11,00 mg
Potassio	280,00 mg

Salute

Altamente innovative,

SONO IN GRADO DI RIDURRE LA PROGRESSIONE DELLA MIOPIA

**ARRIVANO LE LENTI
INTELLIGENTI
PER RALLENTARE
LA MIOPIA**

Quando si corregge la miopia, in fase evolutiva, con lenti tradizionali, la messa a fuoco diventa diversa al centro della retina rispetto alla periferia, questo fa sì che venga inviato al cervello un messaggio che segnala che l'occhio è "troppo corto" per vedere bene. L'inevitabile reazione è una spinta all'allungamento oculare e quindi al peggioramento della miopia.

Le lenti con tecnologia D.I.M.S. -precisa il dott. Nucci- generano una particolare sfocatura della retina periferica, detta " defocus miopico periferico" che "inganna" il cervello facendogli credere che l'occhio è già cresciuto abbastanza dando il segnale di mantenere corto il bulbo oculare, **rallentando così in media del 60% la progressione della miopia.**



**OTTICA
OPTOMETRIA
CONTATTOLOGIA**

www.otticabarilli.it

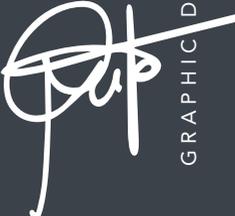
Corso Giuseppe Garibaldi, 21
Novellara | tel. 0522 654658

Piazza Roma, 69
Campagnola Emilia | tel. 0522 669883

eccì.

CONTAMINAZIONE
CREATIVA

.....
info@cristinaferri.it


GRAPHIC DESIGNER

domenica 9 ottobre
DU EMIL AVENTIDUE



PIAZZA UNITÀ
D'ITALIA
NOVELLARA

Novellara Balsamica

Alla scoperta delle tradizioni e dei sapori

INFO E CONTATTI

proloco.novellara@gmail.com - www.proloconovellara.it - 0522.651378



MISS
ANGURIA
2022

main sponsor



Riunite



EMILBANCA
BCC CREDITO COOPERATIVO



Confagricoltura
Coltiviamo Capolavori



tecnove srl
LAVORATORE LAMIERE PROCESSORI METALLI



SACCANI DESIGN
Progetti e Arredi

www.fffemmegrafica.it

EFFEMME

Grafica

di Marco Faietti

STAMPA SERIGRAFICA

Etichette adesive

Etichette adesive in bobina

Targhe e tastiere a membrana

Grafica in prespaziato

Cartellonistica

Cartellini per l'abbigliamento

SERIGRAFIA CONTO TERZI

Vernici, Glitter, Spessorati

Flock, Gonfianti, Termoplastici

grafica@effemmegrafica.it

Sede Operativa: Via Labriola, 36 - 42017 Novellara-RE-

Tel. 0522 756639 Fax 0522 651397



Quello che ti serve

PER AGRICOLTURA, GIARDINAGGIO,
PER I TUOI ANIMALI E IL TEMPO LIBERO



AGRICOLTURA

I migliori articoli per lavorare la terra e ricavarne il maggiore e migliore frutto possibile



GIARDINAGGIO

Non solo un hobby. Tutti gli articoli necessari per ottenere il meglio in modo ecologico e sicuro



ARTICOLI PER L'ESTATE

Piscine e tutto quello che serve per il tuo tempo libero all'aria aperta, anche contro zanzare e fastidiosi insetti



ATTREZZATURA

Lavorare con attrezzi sicuri ed ergonomici per ottenere il miglior risultato col minor sforzo



PRODOTTI FITOSANITARI

Prodotti per il giardinaggio biologico, in grado di garantire colture di qualità e giardini fioriti nel rispetto della natura



I NOSTRI PICCOLI AMICI

Tutto l'occorrente per poter avere cura e rispetto e far divertire i nostri amici animali



Al Molejn

Via Pelgreffi, 9 - San Giovanni della Fossa (RE)
almolejn@gmail.com - www.almolejn.com

