



SPECIALE EXPO



Cari Concordiesi,

l'anno in corso è caratterizzato dall'EXPO di Milano, l'esposizione universale che sta trasformando l'Italia nella vetrina del mondo e che rappresenta una **straordinaria opportunità per mettere in mostra le eccellenze alimentari** del nostro paese. È anche la chiave per avere accesso a nuove relazioni internazionali e far conoscere a un vasto pubblico i luoghi in cui i nostri prodotti sono realiz-

zati, con un ritorno in termini turistici che produrrà i suoi effetti anche nei prossimi anni.

Proprio per questo, insieme all'Unione dei Comuni, **abbiamo deciso di partecipare ad EXPO coinvolgendo le aziende produttrici locali per valorizzare i prodotti tipici dell'Area Nord** e mettere la bassa modenese in connessione con le migliaia di visitatori che da ogni parte del mondo raggiungono l'esposizione di Milano.

Ma, oltre a questo, abbiamo voluto portare anche a Concordia il clima che si respira ai padiglioni di Milano attraverso **l'evento EXPONiamoci che il 18 e 19 settembre ci porterà per le vie di Concordia e delle sue frazioni** a conoscere le eccellenze dei prodotti enogastronomici e dei piatti tipici del nostro territorio. EXPONiamoci è realizzato grazie alla preziosa collaborazione della Proloco, sempre più protagonista nell'organizzazione di appuntamenti e momenti di aggregazione.

Concordia, come ogni Comune del nostro straordinario Paese, **ha uno o più prodotti e piatti tipici su cui fonda la sua tradizione e attraverso i quali trasmette tradizioni, storia, cultura alimentare e il forte legame che il cibo ha con il territorio e le persone che lo vivono.**

EXPO costituisce quindi una vetrina non solo per il settore agro-alimentare, ma anche per tutte quelle peculiarità

locali che sono legate all'arte e alla cultura, caratterizzando il nostro Paese in modo unico ed ineguagliabile.

La cultura del buon cibo e di un'alimentazione sana e genuina non può quindi prescindere dalla valorizzazione delle produzioni di qualità che l'intera filiera della nostra agricoltura è capace di esprimere, associata naturalmente al concetto di crescita sostenibile.

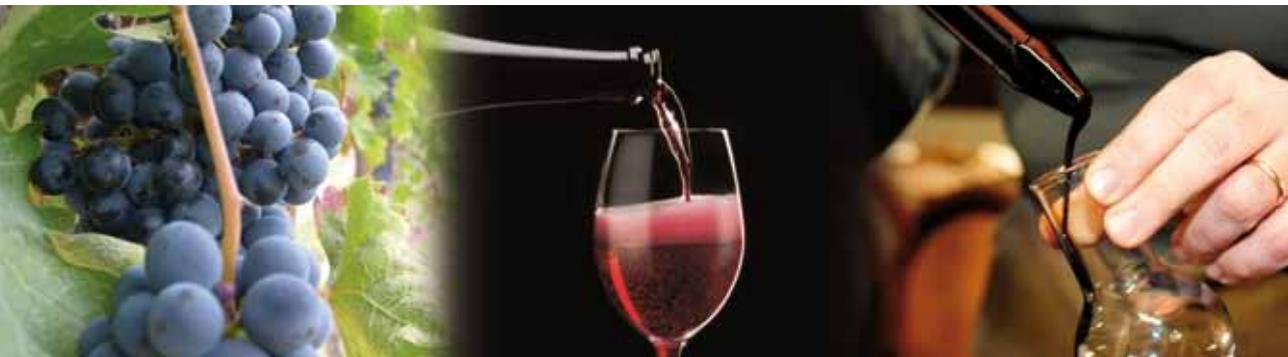
I prodotti enogastronomici sono un patrimonio di tradizioni, gesti e saperi, e i piatti preparati non sono solo un insieme ben assortito di ingredienti, anzi **si arricchiscono delle conoscenze antiche e del legame inscindibile tra cibo e territorio.** Molti dei nostri piatti tipici devono la loro alta qualità al luogo e alle pratiche di produzione, alla memoria storica e alla capacità di trasmetterli nel futuro.

La nostra zona può vantare importanti prodotti come il Parmigiano Reggiano, l'aceto balsamico tradizionale, il miele, confetture, salumi e tanti prodotti a Km zero. E proprio in riferimento a questa particolare tipologia commerciale è in corso uno **studio di fattibilità per organizzare a Concordia un mercato con i prodotti agroalimentari ed ortofrutticoli a Km zero** con il coinvolgimento dei produttori locali e delle organizzazioni di categoria.

EXPONiamoci 2015 vuole essere quindi un appuntamento per valorizzare le nostre eccellenze enogastronomiche e con esse il territorio, la storia, la cultura del nostro Comune. Un'occasione straordinaria in cui **qualità, tradizione e capacità di innovare sono un unico comune denominatore e i punti forti del nostro stile di vita.**

Mettere al centro la cucina di casa e i prodotti del territorio, il rapporto tra cibo, alimentazione e cultura e, soprattutto, riscoprire i **"Saperi e Sapori" di una volta sono le parole chiave** per promuovere l'intero territorio e le produzioni di qualità.

**Il Sindaco
Luca Prandini**



PRO LOCO CONCORDIA NIA MOCI

Sabato 19 settembre

PROGRAMMA

Piazza Roma, dalle ore 17.30

Piccoli cuochi

Laboratorio culinario dedicato ai bambini che potranno imparare la preparazione dell'impasto dei maccheroni al pettine. A cura di cuochi volontari con il supporto dei ragazzi dello YoungER Team.

Viale Dante, dalle ore 17.30

Gara di abilità tra sfoglina e sfoglina concordiesi

Sfoglina e sfoglina concordiesi si sfidano in una gara di abilità nell'arte del mattarello

Piazza Roma, Via Mazzini

e Piazza della Repubblica, dalle ore 17.30

Mercato enogastronomico

I ristoratori concordiesi propongono alcune delle loro specialità alimentari attraverso un percorso enogastronomico a ticket che offre la possibilità di degustare le seguenti eccellenze del nostro territorio:

- Profumo di pizza, Fior di pizza e Pizzicotto propongono assaggi delle loro profumate **pizze**
- Bar Concordia propone una degustazione di **Prosecco Merotto di Valdobbiadene**
- Civico 32 presenta in anteprima il suo **cocktail PUMKIN 32** creato appositamente per Exponiamoci
- Bar Tiffany propone in esclusiva a Concordia la degustazione del **caffè Don Cortez**

- Cristal Cafè si presenta con il **trittico di birra alla spina**
- Osteria dei Ricordi, Piccolo Borgo, Salumeria da Lucia e Punto Latte propongono **gnocco, tigelle e affettati**
- Ristosalumeria propone per i palati più raffinati uno speciale **tonno di maiale**
- Coa Fabio darà lustro alla sua specialità più richiesta, il **fritto misto di pesce da passeggio**
- Sgarbi Vanni si presenta con il suo pezzo forte, lo **stracotto di somaro con polenta**
- Gastronomia da Francio ci delizierà con un assaggio di **tortelli di zucca al ragù**
- Ape Bastian Contrario debutterà con un tripudio di **tortellini da passeggio**
- Gelateria Capo Nord offre la possibilità di gustare un **gelato** seduti in Piazza Roma
- Bar Marconi ci delizierà con assaggi di **torte da forno**

Al percorso enogastronomico si accede acquistando ticket che saranno distribuiti il giorno stesso della manifestazione in tre punti vendita in via Mazzini.

A ogni ticket corrisponde il valore di 1 € e con 10 ticket, ovvero con un valore di 10 €, si possono assaggiare 4 portate.

Il percorso enogastronomico è accompagnato dalla musica di numerose band che suoneranno in angoli musicali predisposti in via Mazzini mentre sul palco allestito in Piazza della Repubblica si esibiranno i musicisti della scuola di musica di Fossoli "Music Kitchen".

Piazza della Repubblica, dalle ore 21.30

Spettacolo culinario

La musica lascia il posto ad uno spettacolo culinario sulla buona cucina che si concluderà con la premiazione del miglior Sfoglino e della miglior Sfoglina di Concordia.





Domenica 20 settembre

dalle ore 8.30

**Bicicletta enogastronomica
con tappe nelle frazioni di Concordia**

Ad ogni tappa sono abbinati i prodotti tipici e d'eccellenza a Km zero del nostro territorio. Ritrovo dei partecipanti in Piazza Roma alle ore 8.30 per l'organizzazione di due gruppi di ciclisti che, guidati ciascuno da un capogruppo, partiranno contemporaneamente ma nelle direzioni opposte del percorso.

Programma

Tappa di San Giovanni

Il formaggio con le pere

Nell'area verde adiacente alla Chiesa il comitato sagra di San Giovanni accoglie i ciclisti con appetitosi spiedini di pere e caciotta nostrana condita da un filo di miele. Il tutto accompagnato da un Pignoletto proposto dalla Cantina sociale di Concordia.

Tappa di Santa Caterina

Grissini d'autore

Nella splendida tenuta di Attilio Bellardi i volontari dell'associazione Sfilza Blues propongono la degustazione di grissini avvolti da sottili strati di prosciutto crudo con assaggi di Parmigiano Reggiano bagnati da un filo di Aceto balsamico tradizionale. Il vino abbinato è un fresco Lambrusco rosato.

Tappa di Vallalta

L'insalata sfiziosa

Nel tranquillo parchetto in centro l'associazione Caritas propone una sfiziosa insalata di farro con verdure fresche annaffiata da un poderoso Lambrusco nero.

Tappa di Fossa

Le famose frittelle

Nel lussureggiante parco della Corte Due Pilastrini il gruppo parrocchiale di Fossa preparerà le loro frittelle, tanto famose quanto buone, da degustare sorseggiando un bianco frizzante dell'Emilia.

Tappa di Concordia

Gran finale con i tortelli di zucca

Lo Stuzzicabici si conclude alla grande con assaggi di tortelli di zucca accompagnati da Lambrusco mantovano in Piazza della Repubblica all'ombra del portico o della contrada del pesce.

La partecipazione allo stuzzicabici è a numero chiuso e occorre acquistare i biglietti in prevendita fino al 13 settembre presso Bar Concordia di Listo Rosario in via Mazzini 87, Punto Bianco di Pitocchi Volmerina in via Mazzini 53, Tabaccheria Poggi Barbara in via Martiri della Libertà 373.

Prezzo: 15€ per gli adulti e 5€ per i bambini fino a 10 anni.

Il percorso è di circa 13 km da percorrere in bicicletta per lo più su strade secondarie o agrarie.



7ª EDIZIONE 2015



L'autunno IN TAVOLA



Unione Comuni Modenesi Area Nord

Comune di Camposanto - Comune di Cavezzo
Comune di Concordia - Comune di Finale Emilia
Comune di Medolla - Comune di Mirandola
Comune di San Felice sul Panaro
Comune di San Possidonio - Comune di San Prospero

INIZIATIVA CON GUSTO NEI TERRITORI
DELL'UNIONE DEI COMUNI MODENESI AREA NORD



Vision Ottica Pongiluppi

Concordia s/Secchia - Via Martiri Libertà ex parco fiera snc - tel. 0535 56413
San Possidonio - Via Chiavica Mari 5 - tel. 0535 38100

ottica - optometria - fotografia

su tutti
gli occhiali sole

- 50%
nei giorni
1-2 novembre
FIERA d'OGNISSANTI

pedalare con gusto

una bicicletata per stare bene in compagnia e alla scoperta di luoghi e gusti del territorio dell'area nord, in attesa della partecipazione dell'Unione Comuni Modenesi Area Nord all'EXPO 2015

26
SETTEMBRE

Programma:

ore 8,45

ritrovo presso Vivai Morselli di Medolla

ore 9,00

partenza: sarà percorso uno degli itinerari cicloturistici ed enogastronomici del territorio della Bassa Modenese lungo circa 38 km, con degustazioni presso alcune aziende del territorio

ore 13,30

rientro e anteprima di "Un territorio da scoprire", degustazione teatralizzata a cura di Koinè - Teatro sostenibile



È gradita la prenotazione

Per informazioni

Servizio Marketing 0535.412921 (dal lun al ven 8.30 - 13.00 e giov. pom 14.30 - 17.30)

e-mail: rita.luppi@comune.concordia.mo.it

L'iniziativa è realizzata dai Servizi Marketing e Politiche Ambientali dell'Ucman in collaborazione con:



*...per non cancellare
il ricordo...*
Bonomi
Onoranze funebri

Tel. 0535-38429



Concordia sulla Secchia - Piazza Della Repubblica, 26 - San Possidonio - Piazza Andreoli, 29



L'UNIONE DEI COMUNI A EXPO DAL 20 AL 26 OTTOBRE

Un territorio da scoprire

L'Unione dei Comuni Modenesi dell'Area Nord sarà all'EXPO di Milano dal 20 al 26 ottobre 2015 con il progetto "Un territorio da scoprire", con cui punta a promuovere le eccellenze alimentari e le particolarità turistiche che offre la Bassa Modenese.

Le aziende dei 9 Comuni dell'Area Nord, aderenti al progetto, saranno ospitate all'esposizione universale di Milano dedicata al cibo presso l'area mercato dell'antica costruzione rurale, ristrutturata per l'occasione, di Cascina Triulza, e porteranno i prodotti tipici della Bassa Modenese, un territorio riconosciuto per la sua vocazione agricola e per i saperi e le tradizioni alimentari di una cucina unica al mondo.

Ma per l'Unione dei Comuni, EXPO non è solo enogastronomia, ma è anche l'occasione per promuovere il cicloturismo come modo di vivere l'ambiente ed entrare in contatto con il nostro territorio. Perché la Bassa Modenese è anche turismo lento, facile, senza salite, attento all'ambiente e alla natura. Un'area facilmente raggiungibile dalla ciclovia europea "Eurovelo7", chiamata anche "il Percorso del Sole", che dal nord Europa percorre tutta l'Italia, superando il Po, fiancheggiando il fiume Secchia e attraversa il territorio dell'Area Nord offrendo ad ogni visitatore squarci unici tra campi e tramonti vastissimi oltre alla possibilità di assaggiare "pezzi" di territorio per comprenderne la ricchezza.

Lunedì 26 ottobre

La permanenza dell'Unione dei Comuni all'EXPO di Milano si concluderà lunedì 26 ottobre con tre eventi dedicati alla promozione e alla conoscenza enogastronomica e cicloturistica del territorio della Bassa Modenese organizzati dall'UCMAN:

Dalle 10.00 alle 13.00

La vita (ri)nasce sempre partendo dal basso

Spettacolo musicale

a cura della Banda Rulli e Frulli della Fondazione Scuola di Musica "Carlo e Guglielmo Andreoli"

Dalle 15.00 alle 17.30

Convegno sul cicloturismo enogastronomico nelle terre della Bassa Modenese

con presentazione delle vie cicloturistiche della Bassa modenese attraverso i racconti dei ciclisti lungo i percorsi di Eurovelo e Bicalitalia, in collaborazione con Fiab Modena e "Citta d'arte della Pianura Padana"

Dalle 17.30 alle 19.30

Un territorio da scoprire

Degustazione guidata di prodotti tipici della Bassa Modenese
Performance a cura della compagnia teatrale Koinè



Le eccellenze di Concordia

EXPONiamoci è un percorso che l'Amministrazione comunale ha predisposto nel 2015 per valorizzare le eccellenze alimentari locali durante il periodo in cui si tiene l'esposizione universale di Milano dedicata al cibo. Attraverso il periodico *Concordia Comune* abbiamo conosciuto in questi mesi il **Parmigiano Reggiano**, l'**Aceto Balsamico Tradizionale**, il **miele** e il **Lambrusco d'Emilia**, produzioni alimentari straordinarie che trovano in Concordia aziende e professionalità di assoluta qualità. Attraverso gli eventi del 19 e 20 settembre abbiamo voluto mettere in evidenza tutti i prodotti che la fertile terra dell'Emilia ci offre e che la sapienza delle nostre aziende trasformano in eccellenze alimentari ed enogastronomiche. Crediamo che questo sia il modo migliore per mettere in connessione il grande evento di Milano con il nostro territorio, per valorizzare le aziende e le professionalità che lavorano in questo settore strategico per Concordia. Tutto questo è stato possibile grazie alle tante ricadute sui territori che l'EXPO di Milano ha determinato. EXPO 2015 è l'Esposizione Universale che l'Italia ospita fino al 31 ottobre 2015 ed è il più grande evento mai realizzato sull'alimentazione e la nutrizione. Per sei mesi Milano ospita una vetrina mondiale in cui i Paesi mostreranno il meglio delle proprie tecnologie per dare una risposta concreta a un'esigenza vitale: riuscire a garantire cibo sano, sicuro e sufficiente per tutti i popoli, nel rispetto del Pianeta e dei suoi equilibri. Un'area espositiva di 1,1 milioni di metri quadri, più di 140 Paesi e Organizzazioni internazionali coinvolti, oltre 20 milioni di visitatori attesi. Sono questi i numeri dell'evento internazionale più importante che in questi mesi si sta tenendo nel nostro Paese.

Expo Milano 2015 è la piattaforma di un confronto di idee e soluzioni condivise sul tema dell'alimentazione, stimolerà la creatività dei Paesi e promuoverà le innovazioni per un futuro sostenibile. Ma non solo. Expo Milano 2015 offrirà a tutti la possibilità di conoscere e assaggiare i migliori piatti del mondo e scoprire le eccellenze della tradizione agroalimentare e gastronomica di ogni Paese. E Concordia non ha voluto mancare a questo appuntamento.

EXPO

Nutrire il pianeta. Energia per la vita

L'Italia, candidando Milano per ospitare l'Esposizione Universale, ha scelto il Tema Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita. Expo Milano 2015 si confronta con il problema del nutrimento dell'uomo e della Terra e si pone come momento di dialogo tra i protagonisti della comunità internazionale sulle principali sfide dell'umanità.

Expo Milano 2015 coglie l'urgenza di descrivere e confrontarsi sulla storia dell'uomo e sulla produzione di cibo, nella sua doppia accezione di valorizzazione delle tradizioni culturali e di ricerca di nuove applicazioni tecnologiche. E lo fa attraverso una forma aperta e collaborativa perfettamente in linea con il nuovo significato che l'Esposizione Universale ha assunto nel corso del tempo.

L'Amministrazione comunale



Gavioli Ivan

Onoranze Funebri marmi e lapidi

24h su 24h

Tel. 0535 40 902 - Cell. 338 97 53 642

Appuntamenti

Domenica 4 ottobre
tutto il giorno
Mercato del riuso



Domenica 25 ottobre
tutto il giorno
Mercato delle arti e dei sapori



Appuntamenti promossi dall'Associazione per la valorizzazione del centro storico di Concordia che si terranno presso le vie del centro storico e l'area commerciale Concordia Nuova.

Domenica 18 ottobre
ore 9.00

3ª EDIZIONE CORRICONCORDIA MEMORIAL DOTT. MARCO BELLI

Gara podistica non competitiva
di km 0,6 - 1,2 - 5 - 9 - 15,5
(camminata ludico - motoria
a passo libero)

Gara podistica competitiva
di km 0,6 - 1,2 - 15,5

PROGRAMMA

Ritrovo ore 8 in piazza Roma
Partenze

ore 9 per Km 5 - 9 - 15,5
ore 9.05 per Km 0,6
ore 9.10 per Km 1,2

Quota di partecipazione:

€ 2 per le gare non competitive

€ 7 per la gara competitiva di Km 15,5

Iscrizioni: per le società entro
sabato 17 ottobre alle ore 21
per i singoli sino a 10 minuti dalla partenza

Informazioni e iscrizioni:

Lorenzo, 345.5147663,

Eva 348.3626141 - 0535.34064

ascari.lorenzo@alice.it

Premio di partecipazione
per tutti i podisti

COMUNE DI CONCORDIA SULLA SECCHIA
PROVINCIA DI MODENA

FIERA d'OGNISSANTI
SABATO 31 OTTOBRE
E DOMENICA 1 NOVEMBRE

Mercato straordinario degli ambulanti
e esposizione del prodotto locale

CONCORDIA SULLA APP

Scarica la **App del Comune di Concordia**, un'applicazione per cellulari smartphone e tablet, scaricabile gratuitamente sugli store Android e Apple. È dedicata ai cittadini, ai commercianti e a tutti coloro che a Concordia hanno necessità di avere subito disponibili informazioni sui servizi del Comune e sui prossimi eventi, oppure ricercano un numero utile, devono effettuare un acquisto o programmare un pranzo di lavoro.

Grazie alla App si potranno conoscere le informazioni essenziali sulle **attività del Comune** (i servizi, gli uffici, i numeri utili), così come le notizie riguardanti le iniziative dell'Amministrazione e gli **eventi** in programma a Concordia. Ma con pochi click si possono consultare anche i prodotti delle aziende inserite all'interno della **vetrina digitale**, sapere dove mangiare o dormire a Concordia, ma anche il meteo o dove rivolgersi per un'emergenza. Le informazioni presentate, inoltre, sono geolocalizzate e collegate al navigatore, quindi sempre aggiornate.

BARALDINI
GRAFICA - LITOGRAFIA - EDITORIA - ETICHETTE - DIGITALE



*Coloriamo
le tue idee*

MASSA FINALESE (MO) - Tel. 0535 99106
www.baraldini.net - info@baraldini.net