

**VENERDI 12 MARZO 2010**

DALLE 18,30 ALLE 20,30

BAR PRESTIGE

**EVENTO ZERO**

di

**MirandolaIN**



il network del distretto di Mirandola in

**LinkedIn**

**SERATA COCKTAIL MARTINI**

Italo propone  
una degustazione di 3 diversi cocktail Martini  
con adeguato accompagnamento

per informazioni su MirandolaIN:

<http://www.linkedin.com/groups?home=&gid=1634407>

mail@andreaferamola.it

VENERDI 23 APRILE 2010

DALLE 18,30 ALLE 20,30

CAFFE' NAZIONALE

**EVENTO ZEROBIS**

di

**MirandolaIN**



il network del distretto di Mirandola in



**“IL PORTO SI INCONTRA CON I PROFUMI  
DEL MEDITERRANEO ”**

una degustazione di 4 vini Porto  
con adeguato accompagnamento

per informazioni su MirandolaIN:

<http://www.linkedin.com/groups?home=&qid=1634407>

per iscriversi all'evento:

[mirandolain@tele2.it](mailto:mirandolain@tele2.it)

# Venerdì 28 Maggio 2010

18,30 - 21,30

Presso il club la Marchesa

## EVENTO UNO

di MirandolaIN



**ROSSI**

Prodotti tipici di Parma



il network del distretto di Mirandola in

**LinkedIn**



*Cantina  
Da Vinci*

per informazioni su MirandolaIN:

<http://www.linkedin.com/groups?home=&gid=1634407>

## il Caffè del Teatro Gourmet propone

### due eccellenze della nostra regione

### Programma

**18.30** calice di saluto.

**19.15** Albino Cavazzuti presenta sua eccellenza il "pinot nero"  
in purezza, vinificato metodo classico.

**19:45** il salumificio Rossi presenta sua eccellenza "la culaccia".

**20.00** le eccellenze in tavola e nel bicchiere presentati da A.I.S.

(Associazione Sommelier Italiana) con la guida di Carmen Cerfoli,  
sommelier e degustatrice professionista.



Iscrizioni: [mirandolain@tele2.it](mailto:mirandolain@tele2.it)  
[info@delteatrocaffe.com](mailto:info@delteatrocaffe.com)  
Alessandra: 338/7766859



**DOMENICA 11 LUGLIO 2010**

ALLE 11,30

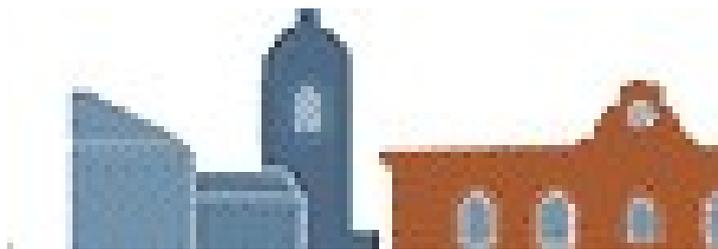
BAR PRESTIGE

*in occasione del tradizionale mercatino dell'antiquariato*

**EVENTO DUE**

di

**MirandolaIN**



il network del distretto di Mirandola in

**Linker**

**QUASIPRANZO AL MERCATINO**

Italo propone

tonno fresco in carpaccio e petto d'oca affumicato  
con adeguato accompagnamento di vini

per prenotazioni ed informazioni su MirandolaIN:

[mirandolain@tele2.it](mailto:mirandolain@tele2.it)

**VENERDI 24 SETTEMBRE 2010**

DALLE 18,30 ALLE 20,30

dehors del Caffé del Teatro



**MirandolaIN**



il network del distretto di Mirandola in

**LinkedIn**

propone l'EVENTO TRE:

**UVE ANTICHE, VINI MODERNI**



*Modèn*  
PIGNOLETTO BRUT



*Lambrusco*  
Del Fondatore



ROSE' BRUT

Alessandra propone un incontro con le **Cantine Chiarli**  
per degustare tre grandi vini,  
con i prodotti della **Dispensa di Amerigo**  
e la mortadella di **Palmieri**

è necessaria la prenotazione scrivendo a: [mirandolain@teletu.it](mailto:mirandolain@teletu.it)  
la quota di iscrizione è di 10 euro a persona

[www.linkedin.com](http://www.linkedin.com)

# Venerdì 22 Ottobre 2010

al Club La Marchesa

Via Per Concordia 46/2 - Mirandola  
dalle 19.00

## MirandolaIN



il network del distretto di Mirandola in

### LinkedIn®

Propone Evento Quattro:  
**"QUASI CENA CON TARTUFO"**



#### ● PROGRAMMA:

Ore 19.00 presentazione breve del tartufo tipologie e cucina a cura di **Marco Menghini "Tartufino"**.

- Aperitivo con crostini vari a base di tartufo
- Formaggi al tartufo
- Assaggio di un primo al tartufo
- Dolci di Villa Teresa
- Saranno abbinati i vini della cantina **Abbazia di Novacella di Bressanone**



è necessaria la prenotazione a: [mirandolain@teletu.it](mailto:mirandolain@teletu.it)  
La quota di iscrizione è di 25 Euro a persona  
[www.linkedin.com](http://www.linkedin.com)

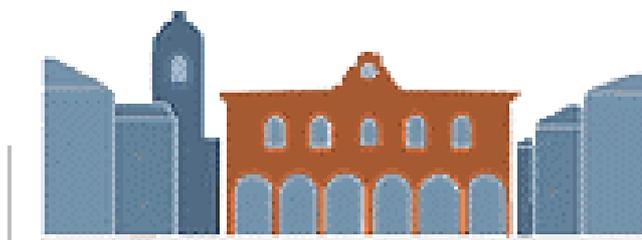
**VENERDI 26 NOVEMBRE 2010**

ALLE 18,30

BAR PRESTIGE

*EVENTO CINQUE*

di **MirandolaIN**



il network del distretto di Mirandola in

**Linked** 

## **SNOB, ELEGANTE, PIMM'S**

Dopo una breve presentazione di Scott Roberts dedicata al Pimm's,  
Italo proporrà:

- Classic Pimm's Cup n° 1 con:  
olive ascolane e alcuni snack della tradizione britannica
- Strong Ale Pimm's con:  
crostini con tartara di salmone scozzese Balik.

Paola del "Buon Sapore" di Modena presenterà alcune specialità alimentari britanniche.

La quota è di 19 euro

prenotarsi con e-mail a [mirandolain@teletu.it](mailto:mirandolain@teletu.it)

**VENERDI 28 gennaio 2011**

DALLE 18,30 ALLE 20,30

Castello dei Pico

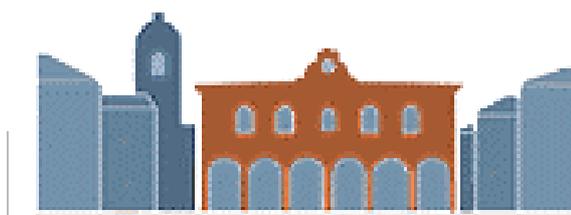
**Galleria della Duchessa**

EVENTO SEI

DI

**MirandolaIN**

stare bene a Mirandola



il gruppo di Mirandola in

**LinkedIn**

**Brindisi al 2011 con le bollicine**

Alessandra propone

**Champagne e Spumante Metodo Classico**

**a confronto**

**accompagnati da prelibatezze di mare**



è necessaria la prenotazione scrivendo a:  
[mirandolain@teletu.it](mailto:mirandolain@teletu.it)

**VENERDI 25 FEBBRAIO 2011**

dalle 18.45 alle 20.30

Presso la Sala Gialla del Palazzo Municipale in P.zza Costituente n°1 \_ Mirandola

**MirandolaIN**



Star bene a Mirandola



Propone con il patrocinio del



e del Comune di Mirandola

**EVENTO SETTE**

# **"AMOR SACRO e AMOR PROFANO"**

## **PROGRAMMA**

- Luca Mantovani ci leggerà versi del Cantico dei Cantici e un sonetto di Petrarca
- Chiara Braghioli e Luca Buzzavi eseguiranno una danza e Serenade di Schubert.

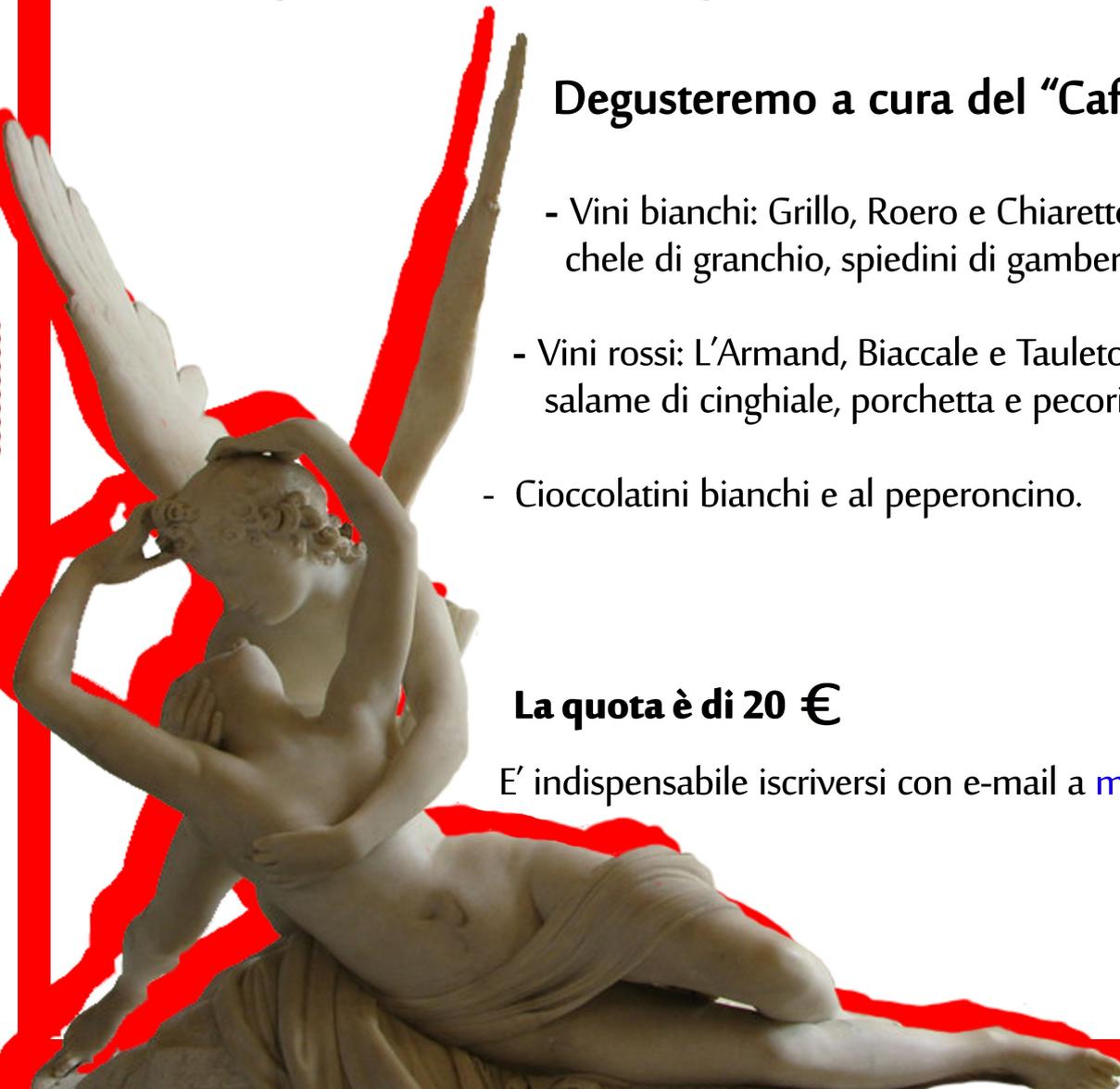
## **Degusteremo a cura del "Caffé Nazionale"**

- Vini bianchi: Grillo, Roero e Chiaretto accompagnati da chele di granchio, spiedini di gamberi e salmone.
- Vini rossi: L'Armand, Biaccale e Tauleto accompagnati da salame di cinghiale, porchetta e pecorino.
- Cioccolatini bianchi e al peperoncino.

**La quota è di 20 €**

E' indispensabile iscriversi con e-mail a [mirandolain@teletu.it](mailto:mirandolain@teletu.it)

[www.linkedin.com](http://www.linkedin.com)



# Venerdì 25 Marzo 2011

dalle 19

Presso la pasticceria e cioccolateria **Busuoli**  
In P.zza Costituente n° 48 - Mirandola

**MirandolaIN**



Stare bene a Mirandola



Propone L'Evento Otto

## “Mirandolina in Primavera”

Dedicato alla storia gastronomica, ai profumi e sapori di stagione e al dolce che ricorda “La Locandiera”



“Bar d'Italia” Gambero Rosso 2011

### Prolusione:

Il Prof. Gian Luca Tusini dell'Università di Bologna introdurrà all'Evento:  
“Simposi Trionfali nella Mirandola dei Duchi”

### Degusteremo:

Dieci assaggi che avranno protagonisti: Funghi, avogado, patate, albicocche peperoni, piselli, sedani, carote, zucchine, spinaci e vini rossi e bianchi delle cantine:  
“ L'Illuminata” “ Mionetto ” “Terlan”

A conclusione un assaggio della torta “ **Mirandolina**” con passito “ **Cristino**” .

**La quota è di 20 €**

è necessario iscriversi entro Mercoledì 23 Marzo  
con una e-mail a: [mirandolain@teletu.it](mailto:mirandolain@teletu.it)

**Venerdì 6 Maggio 2011**

dalle 19.15 alle 21.30

Presso il Baluardo del Castello dei Pico, Piazza Marconi n°23 - Mirandola



Il Consorzio di promozione del Centro Storico e delle sue Attività  
Con il patrocinio del



COMUNE  
DI  
MIRANDOLA

presenta

**Evento Nove  
MirandolaIN**



Stare Bene a Mirandola

**Linked in**

*" L'Europa sul Baluardo:*

*con uno scozzese alla scoperta enogastronomica dei sei paesi d'Europa"*



Degusteremo a cura del "Caffè Prestige" di Italo Bonfatti e con la guida di Scott Roberts

- **Italia** : buffett prodotti dell'agriturismo Stoffi e del forno Diego Il Paniere, con Prosecco di Angelo Bortolin
- **Francia** : crostini alla mousse di Strasburgo, formaggio caprino, vino Entrè des du Mer
- **Spagna** : olive ripiene tipiche, chourizo, cabrales, vino blanco di Terra Gauda
- **Scozia & Norvegia** : biscottini salati scozzesi e formaggio , crostini al filetto di salmone, Sidro Brut
- **Grecia** : jaziki al riso, crostini alla mousse di sesamo e formaggio, vino bianco di Santorini
- e per finire dolcetti greci con vino Samos.

Sarà presente all'evento la ditta "La noce e lo zenzero" di Modena con i suoi prodotti Internazionali



La quota è di 20€

è indispensabile iscriversi con e-mail a: [mirandolain@teletu.it](mailto:mirandolain@teletu.it)

[www.linkedin.com](http://www.linkedin.com)

DOMENICA 12 GIUGNO 2011

dalle ore 10.40

presso il CASTELLO DEI PICO IN PIAZZA MARCONI

MIRANDOLAIN



Stare Bene a Mirandola



PROPONE EVENTO DIECI

MIRANDOLA NEL TRICOLORE

in collaborazione con



"Bar d'Italia" Gambero Rosso 2011

## PROGRAMMA:

-APPUNTAMENTO ALLE ORE 10,40 AL CASTELLO DEI PICO IN PIAZZA MARCONI PER LA VISITA ALLA MOSTRA "MIRANDOLA 1861-2011 TRASFORMAZIONI DI UNA CAPITALE DEL RINASCIMENTO" GUIDATA DAL CURATORE DELLA MOSTRA ARCH. DAVIDE CALANCA

- A CONCLUSIONE DELLA VISITA, ALLE ORE 12, "APERITIVO TRICOLORE" DAVANTI ALLA PASTICCERIA BUSUOLI (BAR D'ITALIA 2011 DEL GAMBERO ROSSO), NEL CUORE DEL MERCATINO DELL'ANTIQUARIATO DI MIRANDOLA

## IN DEGUSTAZIONE:

- Bianco: Franciacorta Rosè d.o.c.g. - Cantina San Cristoforo; Champagne Pascal Redon Cuvee Brut Tradition
- Rosso: Negroni, Campari con ghiaccio.
- Verde: Speranza: cocktail analcolico
- Morbidi panini bianchi (latte), rossi (pomodoro) e verdi (spinaci) con salumi
- Panettone gastronomico: farcito con verdure, salse e affettati misti.
- Tartelletta farcita con crema di squacquerone e composta di fichi.
- Croccante tortilla decorata con salsa guacamole
- Assortimento di salatini di pasta sfoglia al burro, farciti.
- Mandorle fritte della Val di Noto.

la quota è di 16 €

I POSTI SONO LIMITATI

POSSONO EFFETTUARE LE ISCRIZIONI, PER SE' E PER UN MASSIMO DI 4 ACCOMPAGNATORI, SOLO I PARTECIPANTI AL GRUPPO LINKEDIN MIRANDOLAIN

## ATTENZIONE:

E' POSSIBILE ISCRIVERSI ESCLUSIVAMENTE ATTRAVERSO QUESTO INDIRIZZO:  
[www.eventodiecimirandolain.eventbrite.com](http://www.eventodiecimirandolain.eventbrite.com)

# Venerdì 1 Luglio 2011

presso il "Club la Marchesa"  
in via Per Concordia 46 a Mirandola

## MirandolaIN



Stare Bene a Mirandola

## LinkedIn

In collaborazione con

"Club la Marchesa" e "Caffé Nazionale"

Presenta:

### EVENTO UNDICI

# Sapori e profumi Caraibici a bordo piscina

## Programma:

dalle 18 alle 20: Ingresso in piscina per soci di MirandolaIn con contributo di 5 euro/persona

dalle 19: Aperitivi caraibici:

- Mojto
- Caipiroska
- Coca Havana
- Campari Passion
- Calvados e Ginger Ale
- Analcolico alla frutta

saranno abbinati:

- Allegoria di frutta tropicale
- Tacos e salsa guachemole
- Spiedini di verdure piccanti
- Assortimento di torte salate
- Involtini di prosciutto al melone
- Stuzzichini vari

Saranno presenti ballerini che si esibiranno in balli latini  
al ritmo di musica caraibica

la quota è di 20€

indispensabile iscriversi all'indirizzo

<http://eventoundicimirandolain.eventbrite.com/>

[www.linkedin.com](http://www.linkedin.com)



Venerdì 16 Settembre 2011

dalle 18.30 alle 20.30

presso il "Chiostro della Chiesa di S.Francesco"  
a Mirandola

**MirandolaIN**



Stare Bene a Mirandola

**LinkedIn**

in collaborazione con

**"Caffè del Teatro Gourmet"**  
presenta

**EVENTO DODICI**

## **DALLA SICILIA ALLE ANDE :**

*"Sentori patriottici e di terre esotiche con vini speciali italici e cioccolato latino americano"*

### **Degusteremo:**

- Marsala Superiore Secco  
con tartina di pesce spada al profumo d'arancia
- Marsala Superiore Dolce  
con gelatina di Foie gras
- Marsala Vergine Soleras Stravecchio  
con mousse di cioccolato e gelatina di marsala della  
"Pasticceria Busuoli"
- Exito Marsala Vergine 1982  
con fichi del Cilento

Nel corso dell'Evento Alessandra Mantovani, docente  
del Liceo G.Pico, ci proporrà alcune letture tratte  
da "Il Gattopardo" di Tomasi di Lampedusa.

La quota è di 20€ / persona

è necessario iscriversi all'indirizzo di <http://eventododicimirandolain.eventbrite.com/>

# VENERDÌ 21 OTTOBRE

dalle 19.15 alle 21.00

presso il "Club la Marchesa"  
Via Concordia n°46\_Mirandola\_MO\_

## MIRANDOLAIN



Stare Bene a Mirandola



Presenta

### EVENTO TREDICI

# “DUELLANTI”

*Italia & Francia*

a confronto con Cocktail, cibi e vini

ITALO BONFATTI DEL "CAFFE' PRESTIGE" CI GUIDERA' NEL CONFRONTO PROPONENDOCI:

#### -BUFFET DI BENVENUTO :

- i salumi dell'Azienda Agricola Stoffi e del Salumificio Valpa e i lambruschi della Cantina Paltrinieri.

#### -PRIMO CONFRONTO :

- Kir Royal con crostini alla crème du Roquefort e al patè du canard  
- Bellini cocktail con stuzzicherie veneziane al forno

#### -SECONDO CONFRONTO :

- Bordeaux al calice con petto d'oca affumicato e crostini al Pico Chevre  
- Barbera delle Langhe al calice con Castelmagno d'Alpeggio e bresaola di cavallo in bella vista

#### -DOLCEZZA FINALE :

- assaggio del liquore Albicò (antico tipico liquore locale )  
accompagnato da dolcetti tipici mirandolesi del forno dall'Olio

*Saranno presenti con i loro prodotti :*



La quota di partecipazione è di 20 €

è indispensabile iscriversi all'indirizzo : <http://eventotredicimirandolain.eventbrite.com>

Venerdì 25 Novembre 2011

alle 19.45

nel "Club La Marchesa" in via per Concordia 46 a Mirandola

EVENTO QUATTORDICI

MirandolaIN



Stare Bene a Mirandola

LinkedIn

*- Pico ospitano i Gonzaga -*

*"Una serata ricordando Caterina Pico in sposa a Rodolfo Gonzaga"*

In collaborazione col "Caffé Nazionale"

*Programma:*

Aperitivo:

- Scaglie di grana e aceto balsamico
- Frutta secca
- Accompagnati da vino aromatizzato  
come ai tempi dei Pico "Polvere e vino d'Ippocrasso"
- Luca Mantovani proporrà versi di  
Giovanni Pico e Lorenzo de' Medici
- Chiara Braghiroli al flauto dolce  
suonerà una ballata rinascimentale  
con l'accompagnamento del M.stro Luca Buzzavi

Cena:

A cura del Ristorante da Toni "La Marchesa"

Primo: Pasta e fagioli in scodelle di pane

Secondi: - Quaglie al forno con contorno di misticanza

- Arrosto di prosciutto di maiale  
con mostarda mantovana
- Zampone con purè di patate

Dolci: - Sbrisolona

- Torta di frutta di stagione

*Le portate saranno accompagnati da vini  
dei colli mantovani: Cantina Virgili*

La quota di partecipazione è di 35€ a persona  
è indispensabile iscriversi a: <http://eventoquattordicimirandolain.eventbrite.com/>



Venerdì 3 Febbraio 2012

dalle 19

Villa "Fondo Tagliata"  
via Dorando Petri 23 - Mirandola

EVENTO QUINDICI

**MirandolaIN**



Stare Bene a Mirandola

**LinkedIn**



**“Una passione nata da bambina”**

ore 19,00

Calice di benvenuto nella Sala delle Bilance e a seguire nella Sala Grande

**ELENA SALDA**

*imprenditrice, Vice Presidente Esecutivo di CMS spa*

dialoga con

**Giuliana Gavioli**

*manager, Direttore Qualità e Regulatory Affairs di B.Braun Avitum spa*

sulla passione femminile per “fare impresa”

dalle 19.45 alle 20.45 nella Cantina dei Salumi

**discussione degustando**

- le specialità della gastronomia emiliana di Rino Franciosi

- i vini delle cantine Chiarli di Modena

alle 20.45 visita all'Acetaia, assaggio e congedo

*Villa Fondo Tagliata*

La quota di partecipazione è di 19€

è indispensabile iscriversi all'indirizzo : <http://eventoquindicimirandola.in.eventbrite.com/>

VENERDÌ 9 MARZO 2012

ore 18.45

Sala Gialla del Palazzo Comunale  
P.zza Costituente n°1 Mirandola

EVENTO SEDICI  
**MirandolaIN**



Stare Bene a Mirandola



# A TAVOLA CON... *Duchi e Duchesse*

**GIANLUCA TUSINI**

ricercatore storico dell'arte

dialoga con

**GIOVANNA GUIDETTI**

“Osteria la Fefa”

sulla sua attività di Chef

e sul libro “A tavola con... Duchi e Duchesse”

a seguire

discussione degustando

- La “Torta (sfogliata) degli Ebrei” realizzata da Giovanna Guidetti
- I salumi proposti da Alessandra del “Caffè del Teatro”
- Le annate 2008 e 2009 di “Grosso” Spumante Brut Metodo Classico da uve Lambrusco di Sorbara della cantina *Paltrinieri*



LA QUOTA DI PARTECIPAZIONE È DI 15 €

è indispensabile iscriversi all'indirizzo: <http://eventosedicimirandolain.eventbrite.com/>

# Venerdì 25 Maggio 2012

dalle 19 alle 21  
presso il "Club la Marchesa"  
via Per Concordia, 46 - Mirandola - MO

## MirandolaIN



Stare Bene a Mirandola

**LinkedIn**

presenta

### Evento Diciassette

# Mangiare In Italiano Nel Mondo

## programma

inizio alle ore 19

Calice e spuntino di benvenuto con specialità alimentari locali  
Testimonianze di due imprenditori sulla loro esperienza nel proporre  
specialità alimentari italiane nel mondo



❖ **SABRINA FEDERZONI** ❖

*AD di Monari Federzoni*

azienda produttrice ed esportatrice di Aceto Balsamico di Modena da 100 anni



*InCantina*

❖ **ENZO ZAULI** ❖

*Socio di InCantina*

azienda distributrice di cibi e vini emiliani romagnoli nel mondo

a seguire

## Italo Bonfatti del "Caffè Prestige"

propone

piatti di terra e di mare con Aceto Balsamico di Modena e con vini  
di cantine aderenti all'Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna



quota di partecipazione Euro 19

E' indispensabile iscriversi all'indirizzo

<http://eventodiciassettemirandolain.eventbrite.com/>

# Giovedì 6 Giugno 2013

dehors del "Caffè Prestige"  
Centro Commerciale Le Terrazze  
via Circonvallazione 115 - Mirandola

## MirandolaIN



Stare Bene a Mirandola

**Linked in**

presenta

**EVENTO DICIOTTO**

# Mangiare in italiano nel Mondo

inizio alle ore 18.45

Calice e spuntino di benvenuto con specialità alimentari locali

Testimonianze di due imprenditori sulla loro esperienza nel proporre  
specialità alimentari italiane nel mondo

**Sabrina Federzoni**

AD di Monari Federzoni

azienda produttrice ed esportatrice di Aceto Balsamico  
di Modena da oltre 100 anni

**Enzo Zauli**

Socio di InCantina

distributrice di cibi e vini emiliani e romagnoli nel mondo

A seguire:

**Italo Bonfatti del Caffè Prestige**  
propone

piatti di mare (tonno) e di terra (carne salada e cannellini)  
con l'Aceto Balsamico di Modena  
e con i vini di cantine aderenti all'Enoteca Regionale  
dell'EmiliaRomagna

quota di partecipazione € 19

è necessario iscriversi all'indirizzo <http://eventodiciottomirandolain.eventbrite.com//>



# Giovedì 22 Maggio 2014

dalle 19 alle 21  
Villa Tagliata  
via Dorando Pietri n°23  
Mirandola

*EVENTO DICIANNOVE*

## MirandolaIN

Stare Bene a Mirandola



il gruppo di Mirandola in

**Linked in**

# I GEMELLI DIVERSI

*i due aceti di Modena: DOP & IGP*

Ore 19.00

**Valter Merighi**

(Consigliere della Consorteria Aceto Balsamico Tradizionale di Modena di Spilamberto)

**Leonardo Giacobazzi**

(Vice Presidente e Direttore del Consorzio di Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena)

(Produttore di Aceto DOP e di Aceto IGP Fattorie Giacobazzi srl)

PRESENTERANNO LE DIFFERENZE PRODUTTIVE E COMMERCIALI TRA I DUE ACETI

**Visita dell'Acetaia di Villa Tagliata**

Ore 20

**Degustazione dei piatti tipici della cucina di Villa Tagliata con gli aceti di Modena**



**Quota di partecipazione: 19 €**

Per partecipare è necessario iscriversi all'indirizzo:  
[www.eventodiciannovemirandola.in.eventbrite.it](http://www.eventodiciannovemirandola.in.eventbrite.it)

**GIOVEDÌ 2 OTTOBRE 2014**

Caffè Prestige  
via Circonvallazione Ovest 117  
Mirandola

**EVENTO VENTI  
MirandolaIN**



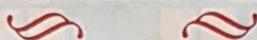
**DIALOGO TRA UN CERCATORE DI TESTE  
E UNA DIRIGENTE D'AZIENDA**

cambia il mercato del lavoro.... e le aziende e i manager cambiano?

**inizio alle ore 18,45**

benvenuto:

Prosecco Valdobbiadene Superiore Extra Dry Bortolin  
Prosecco Valdobbiadene Superiore Le Vigne di Alice  
Salumi a Km 0



**alle ore 19,00**

intervista incrociata tra:

**SARA BOLDRINI** Sr HR Manager Multinaz. Biomedicale Mirandola  
**ANDREA MOLZA** Amministratore Molza & Partners Bologna



**alle ore 19,30**

discussione con i partecipanti



**alle ore 20,00**

esperienza alimentare a cura di Italo Bonfatti  
BIS DI FORMAGGI

Cabri Ariegeois (Francia)  
con composta ai fiori gelee

Pecorino di Pienza Stagionato  
con mostarda di melone e salsa piccante di clementine

con vino Catarrato 2007 Porta del Vento

CULATELLO DI CANOSSA  
del Salumificio Gianferrari  
con mostarda di ciliege

con vino Grignolino d'Alba Crealto 2011

I DOLCI DI VILLA TERESA

con vino Moscato Spumante di Cascina Baricchi

**quota di partecipazione euro 19**

è indispensabile iscriversi all'indirizzo:  
<https://eventoventimirandolain.eventbrite.it>

# Giovedì 30 ottobre 2014

dalle 18,45 alle 21,15  
presso Villa Tagliata -Mirandola-

**EVENTO VENTUNO**  
**MirandolaIN**



## Mirandola negli occhi

### Programma

**ore 18,45**

aperitivo d'accoglienza  
con assaggio di parmigiano reggiano a scaglie  
con aceto tradizionale di Modena e cicciole frolle.

**ore 19,00**

**PARTE PRIMA**

presentazione del volume:  
**L'ANIMA DELLA MIA CITTA'** di Vanni Calanca  
commenti di

Bruno Andreolli, Università di Bologna: **SCATTI DA UNA TORRE DI VEDETTA**  
Gianluca Tusini, Università di Bologna: **NUOVI OCCHI PER UN REPORTAGE MIRANDOLANO**

**ore 19,30**

**PARTE SECONDA**

**MIRANDOLA MAI VISTA**

Vanni Calanca presenta alcune foto inedite di Mirandola

**ore 19,45**

**DISCUSSIONE CON I PARTECIPANTI**

**ore 20,00**

**ESPERIENZA ALIMENTARE** proposta da Rino Franciosi

Assortimento di salumi (prosciutto crudo, salame, mortadella)  
affettati all'istante con affettatrice a mano "Berkel"

Gnocchi fritti, gnocco al forno e stria

Tagliata di manzo ai funghi

Insalata di pollo con mele e pinoli

Zucca in carpione

Torta gelato

Bevande: Acqua naturale e frizzante, lambrusco Vecchia Modena, Chiarli Rosè e Modem brut

Angolo bar: caffè e liquori

I partecipanti riceveranno un omaggio fotografico e un buono per l'acquisto del volume "L'Anima Della Mia Città"  
nei punti vendita COMET al prezzo ridotto del 15%

quota di partecipazione euro 19

iscrizioni all'indirizzo <https://eventoventunomirandolain.eventbrite.it>