

Questa sera cena nello spazio dedicato alla Vacca Rossa. Domani alle 11 inaugurazione della manifestazione

Cavriago, torna la fiera del Bue Grasso

Gastronomia, musica e artigianato nel tradizionale appuntamento

CAVRIAGO – Nell'ultimo week-end di marzo si rinnova l'appuntamento con la centenaria Fiera del Bue Grasso.

La manifestazione più "sentita" dai cavriaghesi esibisce con fierezza, nell'anno in cui si celebra il 150° anniversario dell'Unità d'Italia, le sue radici agricole e si presenta per l'occasione con un programma ricco di iniziative - come non accadeva da anni - e una platea espositiva ampliata.

Oggi e domani, sabato 26 e domenica 27, saranno due giorni all'insegna della tradizione e della riscoperta dei sapori buoni della nostra terra, del mangiare bene.

Le vacche rosse di antica razza reggiana e i prodotti tipici del loro allevamento sono tra i protagonisti della Fiera agricola cavriaghesa.

IL PROGRAMMA

Nell'area ex Coop muratori, in via Repubblica, dinanzi al parco di villa Sirotti - Bruno, è allestito uno spazio del "Consorzio Vacche Rosse" che si inaugura nella serata di sabato con una cena - evento (un convivio in cui i prodotti dell'allevamento "Incontrano il territorio reggiano") e la consegna del "Premio Consorzio vacche Rosse". Domenica nello stesso spazio ci sarà una esposizione della Razza Reggiana.

La giornata clou della fiera è domenica. In Piazza Zanti, che si trasforma nella Piazza dei Sapori, sono aperti gli stand della 29ª mostra enogastronomica "Tipico & Tipico", dedicata alla valorizzazione e promozione dei prodotti della nostra terra, con la degustazione e la vendita, tra l'altro, di Parmigiano - Reggiano e altri formaggi, salumi, salami di pecora e d'oca, aceti balsamici modenesi e reggiani, vini e birre artigianali, carni e insaccati.



Immagini da precedenti edizioni della Fiera del Bue Grasso a Cavriago



Alle 11 è in programma la cerimonia dell'inaugurazione della Fiera.

In via Repubblica (ex area Coop Muratori) funziona lo spazio espositivo dei prodotti dell'allevamento delle "Rosse", si svolge in mattinata (con inizio alle 9) la mostra delle vacche di Razza Rossa Reggiana, dalle 12 alle 15 è aperto il ristorante (ampio circa 150 metri quadrati) per la degustazione di piatti reggiani tipici con carni e latticini di vacche rosse e prodotti e vini di eccellenza a chilometro zero.

Via Matteotti ospita l'esposizione delle attrezzature e delle macchine agricole e per il giardino.

In piazza Banderi c'è la mostra mercato dell'artigianato artistico organizzata in collaborazione con il "Club delle arti

reggiane".

Da piazza Banderi a via Riva si e via Repubblica si snoda il serpente delle bancarelle con prodotti artigianali, gastronomici e artistici.

Nella sala civica del Municipio, alle 17.30, l'ora della musica - concerto di Elena Bakanova (voce) e Raffaele Mascolo (pianoforte); repertorio: Donizetti - Rossini - Skriabin - Ivanov.

Nell'area parcheggio di via Govi il grande luna park (da venerdì 26 marzo a martedì 29 marzo).

Nella sala parrocchiale di San Terenziano (sabato 26 marzo, dalle 15 alle 19 - domenica 27 marzo, dalle 9 alle 19 - lunedì 28 marzo, dalle 15 alle 19) è aperto il mercatino benefico del ricamo a cura delle volontarie del laboratorio del "Gruppo di Volontariato Vincenziano".

Cena con Slow Food per imparare l'impatto delle nostre scelte

Mangiare bene senza inquinare

CASTELNOVO MONTI – Una interessante iniziativa tra gastronomia ed informazione viene proposta per il fine settimana dal gruppo dell'Appennino della Condotta Slow Food di Reggio Emilia. Una serata incentrata sull'impatto ecologico che hanno le nostre scelte alimentari, un tema che sarà trattato durante una cena conviviale con l'esperta Chiara Quiri, dell'associazione Paeca (Progetti alternativi energia e ambiente), e con Ottavio Tarabelloni. Da alcuni anni i consumatori rivolgono sempre più attenzione sugli effetti delle proprie scelte. L'agricoltura e gli allevamenti incidono in modo significativo sulle emissioni di Co2: ma alcuni prodotti sono decisamente più



ecologici di altri.

La cena si terrà oggi, sabato, 26 marzo, alle 20.30 nei locali del Centro Sociale di Felina, in via Fontanesi 9. Il menu prevede cereali, legumi, salvia e borragine, aceto balsamico e pane di Natale, erbada (antica ricetta di Succiso a base di polenta), ed altre ricette strettamente tipiche. Assente, per una scelta in linea con la serata, la carne. La cena prevede un numero limitato di posti, per cui è obbligatorio prenotarsi telefonando ai numeri 0522.814666 oppure 0522.607188.

La quota di partecipazione è fissata in 20 euro (15 euro i bambini). Per ulteriori informazioni è possibile visitare il sito www.slowfoodreggiomontemilia.myblog.it.

Oggi a Castelnovo Monti importante giornata medico - informativa. Si parlerà anche del sangue cordonale

Convegno sul trapianto di organi

CASTELNOVO MONTI – Una giornata medico-informativa sul trapianto d'organi e sul sangue cordonale si svolgerà oggi, sabato 26 marzo, a Castelnovo Monti. Organizzata dalla Croce Verde di Castelnovo, la giornata prevede un convegno seguito dall'inaugurazione di un nuovo mezzo per il trasporto organi.

Il convegno "Una vita per la vita" si svolgerà al teatro Bismantova, nel centro di Castelnovo Monti, e prevede una lunga serie di interventi e dibattiti dalle 9 del mattino sino al pomeriggio, alle 16, quando poi verrà inaugurato ufficialmente il nuovo mezzo Victor 71, un'Audi attrezzata per il trasporto organi recentemente comprata dalla Croce Verde e prima automeccanica dedicata al Servizio Speciale di trasporto di equipie ed organi presente sull'Appennino Reggiano. Questo acquisto è in via di finanziamento con la campagna "Un'auto per Fe", che coinvolge la Croce Verde e tantissimi giovani della montagna reggiana in memoria di Fabio Cagni, 27enne castelnovese morto improvvisamente a inizio 2011: i suoi organi sono stati donati dopo il decesso. (ad.r.)



Mezzo per il trasporto organi

In scena al circolo di Taneto la band romana dei Fluido Rosa

Omaggio ai Pink Floyd questa sera al Fuori Orario



Omaggio ai Pink Floyd al Fuori Orario

GATTATICO – Tributo ai Pink Floyd questa sera al circolo Arci Fuori Orario di Gattatico. Sul palco salirà la band romana dei Fluido Rosa.

Introdotta per almeno un'ora dalla musica di Dj Puccione e dalle slide di Chicca, il concerto inizia alle 22.30, con ingresso riservato ai soci Arci e consumazione obbligatoria a 12 euro.

«Nel mondo della musica classica - ha detto il cantante del gruppo Gabriele Marciando precisando l'importanza del lavoro svolto - le orchestre eseguono la musica di grandi autori del passato più o meno remoto, e sono rarissimi i casi in cui un autore dirige o esegue la propria musica. Nessuno si sognerebbe di chiamare "coverband" queste importanti formazioni, o di negare che il loro lavoro sia vera arte. Nessun giornalista scriverebbe un articolo per stigmatiz-

zare "quelli che fanno le cover di Mozart o di Bach". O vogliamo implicitamente sostenere che la musica "non colta" valga di meno e dunque non valga la pena d'essere rieseguita e reinterpretata? Sono proprio loro, i cultori del rock, i più spietati classisti nei confronti della musica che amano?».

Parole che fanno riflettere. I Fluido Rosa si sono formati nel 1993 e sono oggi riconosciuti come la coverband per eccellenza del mitico gruppo inglese. Le loro interpretazioni coprono con eleganza l'intero arco della produzione dei Pink Floyd, come testimoniato dal loro album "Fluido Rosa - Live", che in nove tracce riunisce "Terminal Frost", "Learning to fly", "Astronomy domine", "Atom earth mother", "Mother", "Time", "The great gig in the sky" e "Money - Us and them", più il brano originale "Avviso di tempesta".