



MODENA

in VETRINA e a DOMICILIO

Dicembre 2022

La Tua Modena e Provincia per i Tuoi acquisti e per i Tuoi Servizi

Speciale

NATALE

Promozione commerciale e turistica per il nostro meraviglioso territorio

CULTURA



INIZIATIVE



IDEE REGALO



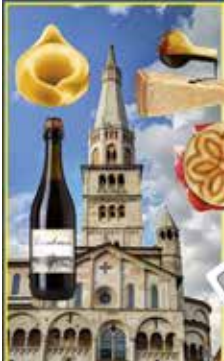
CUCINA DELLE FESTE



CAPODANNO 2023



www.modenainvetrina.it



*Il gusto dell'Enogastronomia di Modena nelle nuove
Carte da Briscola Modenesi*

GUSTABRISCOLA®

*Lambrusco, Tortellini,
Parmigiano Reggiano,
Aceto Balsamico, Crescentine
e Prosciutto, i tuoi simboli
preferiti per giocare
in compagnia dei tuoi amici.*

Ideazione e progettazione:

ideas4u
Marketing & Comunicazione

MODENA
in vetrina e a domicilio

Sponsor:

IN VINO VERITAS
WINE BAR
VINO, STORIA, ECCELLENZA
Corso Duomo 15, Modena
Piazza Roma 4, Modena

L'APSTARE CELESTINO
CASA DI MODENA

LA ZOC
CASA DI MODENA

4 MODENE
Società del Vino
di Modena Fondata nel 1988

Scintille San Celestino
Società del Vino

BLOOM | DISONANTI
Società del Vino

QUANTE VOLTE MALTRATTI I TUOI OCCHI SENZA NEMMENO SAPERLO?

Troppo spesso si sottovalutano i segnali che la vista non sta funzionando bene e si sceglie un rimedio fai-da-te. Questo è il modo più sbagliato di gestire il problema.

Per capire cosa è bene fare o non fare per la salute dei tuoi occhi -

leggi l'articolo di seguito a cura di Alessandro Garau - Ottico Optometrista

Ormai ci siamo dentro tutti -giovani e meno giovani- e non si può tornare indietro.

Da quando anche in Italia abbiamo scoperto che **con il telefonino** si posso fare tantissime cose: tv, informazione, acquisti, social ecc. **i tempi di utilizzo sono praticamente raddoppiati da 5 a 10 ore al giorno (fonte Istat).** Ed è accaduto quello che pochi avevano previsto ossia che **a prescindere** dall'occupazione principale quotidiana **la vista è fortemente stressata.**

Prendersene cura significa fare tutto ciò che è in tuo potere per stare bene e mantenerne la salute al massimo combattendo lo stress cui si sottopongono gli occhi quotidianamente. I segnali sono di solito vista offuscata, mal di testa, bruciore agli occhi, sensazione di pesantezza, secchezza oculare, fino ad arrivare a problemi di postura e cervicale.

Per rispondere a questo stress per cui gli occhi non sono assolutamente programmati, gli elementi che aiutano efficacemente sono: prevenzione con controlli regolari ogni anno, affidarsi all'optometrista nella scelta delle migliori soluzioni visive, revisionare annualmente tutto l'assetto degli occhiali e delle lenti che utilizziamo, seguire buone abitudini di igiene oculare.

Da evitare assolutamente il fai-da-te con occhiali premontati, occhiali di un familiare, occhiali da sole scaduti con lenti scolorite presi magari alla bancarella. **Andresti mai ad acquistare i farmaci in un luogo diverso dalla farmacia?**

Lo stesso principio che vale per la salute di tutto l'organismo vale per gli occhi e la tua vista. Ci sono diversi elementi da prendere in considerazione in materia di misurazione della vista, di occhiali e lenti a contatto.

Ciascuno di noi ha le sue caratteristiche ed esigenze specifiche, **per questo occorre una soluzione personalizzata ad opera del professionista qualificato ed esperto.**

Ad esempio nel caso di Alberto M. che si è recato da Noi con un problema visivo di miopia monoculare piuttosto importante e mai risolto fino in fondo perchè ci vedeva bene con l'altro occhio. Purtroppo ha trascurato per diverso tempo la situazione e quando è sub entrata la cataratta nell'occhio buono ha dovuto correre ai ripari. Non ci dilunghiamo sul disagio che ha dovuto patire. In seguito dopo i dovuti controlli, e cataratta risolta, ha scelto un occhiale con lenti bifocali - fotocromatiche riuscendo di nuovo a far praticamente tutto dalla guida alla lettura senza alcun problema. Questo è solo un esempio di come sottovalutare un problema apparentemente piccolo si sia trasformato in tutt'altro.

Se vuoi approfondire il tema della salute dei tuoi occhi per mantenere una vista perfetta - fissa un appuntamento per una visita optometrica e chiama lo 059.827528 o fotografa il qrcode qui sotto.



Alessandro Garau - Ottico-Optometrista - Autore della guida "Vedere Bene per Vivere al Meglio" con 15 anni di esperienza nel mondo della visione. Esperto di training per la prestazione sportiva. E' il titolare dei centri GT Ottica di Modena e Ravarino.





MODENA
in VETRINA, a DOMICILIO e che INFORMA
modenainvetrina.it

MODENA IN VETRINA

Il nostro impegno per i modenesi e per le attività del comprensorio modenese

Il progetto “Modena in Vetrina e a domicilio” è nato nel marzo 2020 durante il lockdown nel contesto della pandemia, allo scopo di fornire un servizio ai cittadini della provincia di Modena in un momento di solitudine e difficoltà generale a reperire qualsiasi cosa, servizio o informazione.

È nato come community facebook ed è stato successivamente declinato, grazie al sostegno della Regione Emilia-Romagna anche in un portale web (www.modenainvetrina.it) e anche nella APP MODENA IN VETRINA, scaricabile gratuitamente da **GOOGLE PLAY STORE** o **APP STORE**.

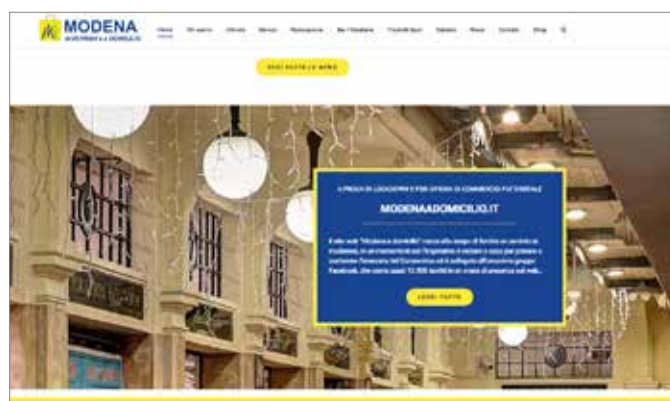
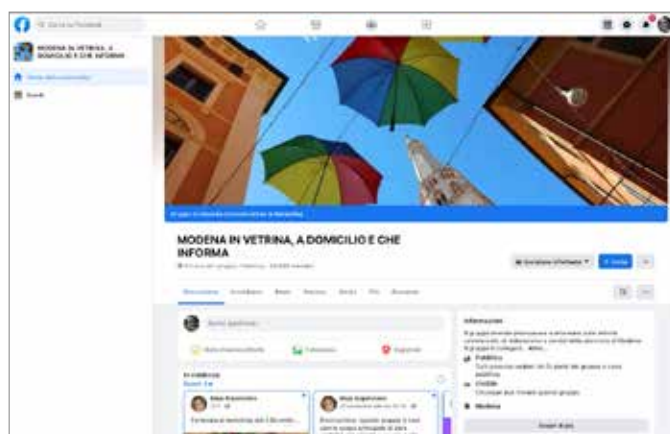
È disponibile anche un canale instagram **@modenainvetrinaeadomicilio**.

Nel tempo la community Facebook è cresciuta notevolmente, fino ad arrivare a quasi **34.000** iscritti, diventando un canale preferenziale a disposizione degli utenti per chiedere informazioni, consigli per gli acquisti e per condividere e per le attività per promuoversi.

Desidero quindi ringraziare anche tutti i nostri partner e sponsor, tra cui il primo che ha creduto in noi: **CONFESERCENTI MODENA**.

Nel 2023 dovremmo riuscire a lanciare anche la APP a disposizione dei turisti in visita nel nostro territorio, strumento che è in realizzazione.

Buone Feste a tutti i modenesi e continuate ad essere dei nostri!



Scarica l'App



Disponibile su
Google play



Disponibile su
App Store

E' in arrivo l'INVERNO alla Fattoria Centofiori

Fattoria Centofiori



ESCURSIONI CIASPOLATE 2022/23

Appennino Modenese - Lago Ninfa, Lago Santo, Via Vandelli, Cimoncino, Abetone, Croce Arcana e tante altre!!!

INFORMAZIONI

✉ guide@fattoriacentofiori.it

📘 Guide100Fiori 📞 333-5293621 / 339-3480730

PRENOTAZIONI

<https://fattoriacentofiori.it/negozio/escursionismo/>



CENTRO INVERNALE CENTOFIORI 2022/23

Dal 27 al 30 Dicembre e dal 2 al 5 Gennaio - Età 3-13 anni

Soluzioni orarie: Part time e Full time

INFORMAZIONI

✉ centroestivo@fattoriacentofiori.it

📘 FattoriaCentofiori 📞 331-1329803

PRENOTAZIONI

<https://www.fattoriacentofiori.it/centro-avventura-estivo-invernale/>



BIOAGRITURISMO CENTOFIORI - CENE NATALIZIE

Aperture straordinarie: per tutto il mese di dicembre, oltre al consueto servizio dal venerdì sera al pranzo della domenica, il Bioagriturismo offre disponibilità dal martedì al giovedì per Cene Natalizie. Gruppi e aziende, minimo 20 persone.

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

✉ bioagriturismo.centofiori@gmail.com

📘 FattoriaCentofiori 📞 340-257 3554



AGRISPACCIO BIO CENTOFIORI - CESTE NATALIZIE

Stiamo confezionando le ceste natalizie con i nostri prodotti: biscotti, vino, salumi, passata e tante altre idee per i vostri regali

INFORMAZIONI

✉ ordini.fattoriacentofiori@gmail.com

📘 FattoriaCentofiori 📞 345-9763917

PRENOTAZIONI

<https://fattoriacentofiori.it/negozio/agrispaccio-bio/>

Fattoria Centofiori - www.fattoriacentofiori.it

Strada Pomposiana 292 Marzaglia (MO) 41123



MODENA
in VETRINA, a DOMICILIO e che INFORMA
modenainvetrina.it

PER IDEE REGALO IN ERBORISTERIA

Bellezza e benessere per coccolare chi amate presso
l'Erboristeria Canalchiaro in Corso Canalchiaro 101
o sullo SHOP on-line www.erboristeriacanalchiaro.it



Fruit Tea Collection:

I migliori tè di Ceylon coltivati ad alta quota nelle province di Nuwara-Eliya, Uva e Dimbula, attentamente selezionati e lavorati con estratti naturali di frutta per creare una collezione esclusiva di tè fruttati in simpatici sacchetti di cotone per rendere più allegra la tua pausa del tè. Cassettina in legno con 4 oppure 6 gusti assortiti.



Cofanetto labbra Baci Canditi-Fragranza Panettone Helan

Un bellissimo cofanetto labbra che sprigiona tutta la fragranza del Natale! Irresistibilmente avvolgente con golose nuances gourmand comprende: Maschera Scrub levigante, Balsamo Rimpolpante profumato. Permette di coccolare le labbra sprigionando tutta la fragranza del Natale. Ideale sulle pelli sensibili, secche e fragili.



Tisaniera Maioliche in ceramica decorata con coperchio e filtro in acciaio.

Il coperchio è utile per evitare la dispersione delle sostanze più volatili e può diventare un appoggio per il filtro dopo l'infusione. La maiolica è espressione della tradizione artigianale italiana che rimane comunemente prodotta in molti settori, sia nelle forme d'arte popolare che nelle riproduzioni dello stile storico. Adatta all'uso in lavastoviglie. Tisaniera capacità 340 ml. e diametro 8,2 cm x altezza 10,7cm.



Teiera e Tisaniera Old Fashioned

Teiera in acciaio con filtro 850 ml, dotata di infusiera e coperchio removibili. Può essere utilizzata su ogni piano cottura e lavata in lavastoviglie, non assorbe gli odori e rimane inalterata nel tempo.



Cofanetto Corpo Coccole Candite Fragranza Panettone Helan

Elegante Cofanetto Corpo con golose nuances gourmand! Composto da: Gel Bagnodoccia Profumato 100 ml, Crema Idratante Profumata 100 ml. Ti permette di regalare o usare per te due prodotti che sprigionano tutta la fragranza del Natale.



Crema Mani Sicilian Lemon 100 ml Le Maioliche

Crema per le Mani con formula extra ricca e profumata. Senza Parabeni, Siliconi, Coloranti. Note di Testa: Bergamotto, Tè bianco, Scorza di Mandarino, Pompelmo. Note di Cuore: Verbena, Gelsomino, Rosa Bianca, Petitgrain, Foglie di Pomodoro. Note di Fondo: Sandalo di Vetiver, Legno di Cedro, Fava Tonka, Muschio bianco.





IL TUO NATALE IN CENTRO STORICO

Le luminarie, la Pista di pattinaggio sul ghiaccio, il Trenino di Natale, la mostra di presepi napoletani all'Ex Albergo Diurno di Piazza Mazzini e molto altro per un Natale meraviglioso

Luminarie: Le luci del centro città rimarranno accese **fino all'8 Gennaio 2023**, con accensioni straordinarie in occasione delle fiere di Sant'Antonio e di San Geminiano.

Pista di pattinaggio: si trova di fronte all'Accademia Militare, offre un'emozionante e imperdibile esperienza dedicata a tutta la famiglia. Sarà aperta **fino al 31 Gennaio 2023** (orari e costi su www.modenamoremio.it). Il 4 e il 25 Dicembre e il 6 e il 31 Gennaio alle ore 16:30, inoltre, la pista diventerà un palcoscenico con protagonisti spettacoli sul ghiaccio con la campionessa di pattinaggio Katia Attarantato e le ballerine di Equilibra Danza Aerea.

Trenino di Natale: il capolinea è in Piazza Grande. Sarà attivo **tutti i giorni** fino all'8 Gennaio, esclusi il 25 Dicembre e il 1° Gennaio (orario: 10 - 12.30 e 15.30 - 19.30). Il 24 e il 31 Dicembre la chiusura sarà anticipata alle 12.30. Durante le mattine dei giorni feriali, dal 5 al 23 Dicembre, il mezzo sarà a disposizione delle scuole. I bambini fino a 12 anni pagheranno 1 euro e gli adulti 2 €.

Piazza Roma: nella piazza oltre alla pista di pattinaggio troviamo il **presepe in ceramica** realizzato dall'Istituto d'Arte "A. Venturi".

Piazza XX Settembre: Andiamo tutti ad abbracciare gli yeti! L'installazione è firmata **Lunati Manufacturing**.

Piazza Mazzini: Tra le principali novità dell'edizione 2022 del Natale c'è la mostra di **presepi napoletani**, allestita presso l'**Ex Albergo Diurno** di Piazza Mazzini, dall'8 Dicembre all'8 Gennaio. Sempre Piazza Mazzini fino all'8 Gennaio ci saranno due installazioni a cura della ditta Nuova Neon srl e di Lunati Manufacturing: la stella cometa luminosa e i Re Magi. A cura di Lunati Manufacturing anche la mostra "Veniamo in pace", visitabile dall'8 Dicembre all'8 Gennaio presso il cortile interno dell'Istituto d'Arte "A. Venturi" (ingresso via dei Servi, 19).

Date da ricordare:

7 Dicembre, dalle ore 16: il Team Enjoy arriva in Piazza Roma per l'Enjoy Christmas Tour, un pomeriggio di musica e danza aerea con una sorpresa per tutti i presenti. Dalle 19.00, il gruppo musicale Nati Così animerà la piazza con musica rock e pizzica salentina.

18 Dicembre, Ologramma Concert e Argento si esibirà alle ore 16.00 in Piazza Grande con il concerto "Sogno di Natale".



Andrea Bosi, Assessore ai Lavori Pubblici, Centro Storico, Lavoro e Legalità

L'obiettivo è di lavorare sul centro storico come cuore della Città da riqualificare in chiave di bellezza e attrattività. Investimenti nello spazio fisico, riqualificazioni e abbattimenti delle barriere architettoniche ma anche e soprattutto nella socialità e nel cuore delle persone.

Abbiamo bisogno di solidarietà e di bellezza per confermare le eccellenze del nostro Territorio. Modena, anche grazie alle risorse intercettate dal PNRR sta facendo corposi investimenti sulle infrastrutture (fisiche e digitali) e si sta puntando sulla transizione ecologica con realizzazione di nuove piste ciclabili e migliaia di nuove alberature.



Sempre il 18, torna l'evento in collaborazione con il Club Motori di Modena che porta in Largo San Giorgio, le auto d'epoca - sportive della scuderia Modena Corse e consegna doni a tutti i bimbi presenti.

Mercatini:

Dal **18 Novembre all'8 Gennaio**, in piazza Matteotti e Largo Porta Bologna, le delizie di Magie di Natale: crêpes, dolci, caldarroste, vin brulè, piadine e pata twister. I portici di Piazza Grande ospiteranno il **3 e 4 Dicembre** e dal **15 al 24 Dicembre**, dalle 9 alle 20, "Sogni di Natale", mercatino organizzato dall'Associazione Mercantico. Il **10 e 11 Dicembre**, sempre in Piazza Grande, la 74ª rassegna di editoria modenese "**Libriamodena**", dalle 9 alle 19. Il **17 Dicembre**, tanti oggetti e idee regalo in Largo San Francesco con "**L'Art di Modena**".





SIMON STARLING, METAMORFUOCO

Fino 31 gennaio 2023 a Modena la mostra visionaria di un grande artista contemporaneo in dialogo con un capolavoro del museo e il patrimonio artistico delle Gallerie Estensi

Fino al 31 gennaio 2023 le **Gallerie Estensi** presentano nella sede di Modena la mostra **Simon Starling "Metamorfuoco, Sotto la luce di Tintoretto"**, installazione innovativa che porterà il visitatore a vivere un'esperienza immersiva grazie a un'unica opera che collega alcuni dei temi più attuali del nostro tempo allo straordinario patrimonio artistico del museo.

Il titolo, in modo profetico, fa riferimento anche all'attuale siccità e più in generale, agli effetti dei cambiamenti climatici diventando un'allegoria del mondo contemporaneo. Concepita nel contesto delle Gallerie Estensi di Modena e ispirata dalle opere del ciclo pittorico del Tintoretto nella Galleria Estense e delle xylografie della Biblioteca Estense, la mostra è il risultato di un lavoro di esplorazione e di immaginazione di un grande artista contemporaneo, in relazione con il contesto culturale del territorio, realizzata con il sostegno di **Marazzi** per la pavimentazione dell'opera.

L'esposizione è parte di un programma varato nel 2021 che vede ogni anno un'artista contemporaneo misurarsi con le opere delle collezioni museali e i temi che queste pongono. Il progetto, dal titolo "artist in residence", chiede agli artisti interpellati di anno in anno di venir ad abitare il museo stabilendo con esso un rapporto dialettico. Il primo invito è stato rivolto a Simon Starling (1967), figura di spicco della scena britannica e internazionale, i cui interventi sono stati ospitati in diversi importanti musei ad ogni latitudine del mondo e nelle principali rassegne d'arte come la Biennale di Venezia.



Andrea Bartolomasi, Assessore alla Cultura, politiche giovanili e Città universitaria

Una città che resta aperta per ferie: un'offerta culturale ampia, che tocca diversi linguaggi culturali, da scoprire ogni giorno. Mostre, teatri, il nostro Sito UNESCO, diversi luoghi, diversi spazi, per perdersi nella bellezza della nostra città.



Biglietto intero: € 10 (ridotto soci COOP € 8, soci FAI € 9, giovani 18-25 anni € 5).

Biglietto cumulativo Galleria Estense + mostra: € 14 (ridotto soci COOP € 11, soci FAI € 13, giovani 18-25 anni € 7).

Biglietto cumulativo Galleria Estense + mostra + Palazzo Ducale di Sassuolo: € 16 (ridotto soci COOP € 13, soci FAI € 15).

Visite guidate su prenotazione: 90 €, Mostra + Galleria Estense 120 €.



BLOOM
NATURALMENTE GELATO

I PANETTONI CREATIVI

**MOSTRANDO QUESTO VOLANTINO
AVRAI UNO SCONTO DEL 10%
SUI NOSTRI PANETTONI ARTIGIANALI**

MILANO

Impasto classico al profumo di vaniglia,
con uvetta, cubetti di arancia e cedro canditi.

MODENA

Impasto al profumo di rosmarino e zenzero,
con amarene di Modena e cubetti di zenzero candito.

BOLOGNA

Impasto classico al profumo di vaniglia
con all'interno gocce di cioccolato.

TORINO

Impasto classico, con marron glacé,
cubetti di pere candite e gocce di cioccolato.

Piazza Mazzini 42 e Via Taglio 16 - Modena centro





VIGILIA DI NATALE

Le migliori ricette da mettere in tavola per la vigilia di Natale !

di Maria Grazia Panini

Le mie frittelline di baccalà... una tira l'altra.

Preparare una pastella morbida con uguale quantità di farina e acqua frizzante, schiacciare 1 spicchio d'aglio, pepe, 1 cucchiaio di parmigiano stagionato e 2 g. di lievito di birra fresco sciolto in un pò d'acqua . In ultimo a pastella fluida e amalgamata inserire il baccalà a piccoli pezzetti e riporre in frigo per qualche ora. In seguito friggere in olio di arachide profondo usando 2 cucchiai medi, non devono essere troppo grandi altrimenti non cuociono all'interno. Salare subito dopo la frittura e appoggiare su carta assorbente.



Coccio di crostacei con spaghetti

Questo piatto è un tripudio di crostacei. Iniziare con olio, verdure di base, aglio scalogno, sedano, qualche pomodorino e poco peperone verde, soffriggere e sfumare con un buon vino bianco fermo.

Pulire gamberi, scampi, canocchie (se si trovano) e alcuni gamberi sgusciati (siate generosi, è un piatto unico!) Cuocere per una decina di minuti girando i crostacei fino a cottura, si fa presto! Aggiungere prezzemolo alla fine. Cuocere a parte gli spaghetti al dente e condire.



Tagliolini al nero di seppia con gamberi.

Ingredienti per la pasta (2/3 persone):

2 uova, 200 g farina 0, 2 bustine di nero di seppia, 1 cucchiaio di olio.

Preparazione:

Impastare a mano la sfoglia, stendere la pasta e tagliare i tagliolini.

Preparazione del sugo:

Olio d'oliva e verdure, preparare un battutino grossolano di scalogno, sedano e 1 aglio, sale e pepe bianco, aggiungere filetti di pomodoro cuocere poco i gamberi e sfumare con cognac. Volendo aggiungere filetti di seppia bolliti a parte e ripassati coi gamberi. Prezzemolo alla fine. Impiattare e servire subito.



Maria Grazia Panini, pensionata e felice nonna di un ragazzo 17enne che è la mia gioia.

Amo la montagna e mi rigenero osservando la natura. Ho lavorato in un ambulatorio pediatrico ed adoro rapportarmi con le persone ed i bambini. Mi dedico alla cura della cucina salutare, faccio il pane in casa, ho imparato a usare verdure, spezie ed erbe, cucino pesce e primi piatti in genere. Sono felice e onorata di partecipare con le mie preparazioni.



L'Accademia del ghiaccio

DAL 19 NOVEMBRE 2022 AL 31 GENNAIO 2023
PIAZZA ROMA

RITORNA LA PISTA DI PATTINAGGIO SU GHIACCIO IN **PIAZZA ROMA!**

BASSA STAGIONE dal 19/11/2022 al 02/12/2022 e dal 09/01/2023 al 31/01/2023

	Mattina	Pomeriggio-Sera
Feriali		15.00-19.30
Prefestivi	10.00-12.30	15.00-23.00
Festivi	10.00-12.30	15.00-20.30

COSTI PER UN'ORA IN PISTA

Ingresso pista e noleggio pattini	€ 10
Ingresso pista con pattini propri	€ 5
Armadietto	€ 2
Pinguini (con documento)	€ 5
Sottoscarpe	€ 5
Studenti scuole con docente, comprensivo di ingresso pista e noleggio pattini	€ 5
Allievi scuola pattinaggio con insegnante	€ 5
Comitive con più di 10 persone	€ 8 cad.



Prenotazioni: **Tiziana 333 340 4249 - Clarissa 333 239 6770**
 Prenotazioni insegnante di pattinaggio su ghiaccio: **Katia 338 234 2204**
 Info direzione: **Johnny 331 802 7431 - Daniele 339 211 8460**
info@divertiamo.com - pistadighiacciomodena.it

ALTA STAGIONE dal 03/12/2022 al 08/01/2023

	Mattina	Pomeriggio	Sera
Feriali	9.30-12.30	14.30-22.00	
Prefestivi	9.30-12.30	14.30-23.00	
Festivi	9.30-12.30	14.30-22.00	

Giorni speciali

24/12/2022 Vigilia di Natale	9.30-12.30	15.00-20.30	
31/12/2022	9.30-12.30	14.30-20.00	21.00-24.00
01/01/2023 Capodanno	10.00-12.30	15.00-20.30	21.00-23.00
06/01/2023 Epifania	9.30-12.30	14.30-20.30	21.00-23.00
31/01/2023 San Geminiano		10.00-19.30	

COSTI PER UN'ORA IN PISTA

Ingresso pista e noleggio pattini	€ 12
Ingresso pista con pattini propri	€ 6
Armadietto	€ 3
Pinguini (con documento)	€ 6
Sottoscarpe	€ 6
Allievi pattinaggio con insegnante	€ 6
Comitive con più di 10 persone	€ 10 cad.

EVENTI ORE 16.30

4 Dicembre 2022: spettacolo sul ghiaccio a cura della campionessa di pattinaggio Katia Attarantato e Equilibra Danza Aerea.

25 Dicembre 2022: arrivo di Babbo Natale e delle Nataline con dolcetti per tutti i bambini.

6 Gennaio 2023: arrivo della Befana con carbone e dolcetti per tutti.

31 Gennaio 2023: spettacolo di chiusura.



MONTANA

Roadhouse
RESTAURANT



PRANZO DI NATALE

Le migliori ricette da mettere in tavola per il pranzo di Natale !

Brodo di gallina (di Katia Solieri)

Ingredienti: 5 litri d'acqua, 1/2 gallina ruspante, 500 g di manzo, 1 carota, 1 cipolla, 1 gambo di sedano.

Preparazione: Pulire e mettere tutto in una pentola insieme all'acqua e cuocere 4/5 ore a fuoco lento. Salare a piacere ed utilizzare per preparare i tortellini, passatelli, tagliatelle in brodo o pastina. Aggiungere a piacere ad inizio cottura foglie di alloro e grani di pepe.



Tortelli (di Katia Solieri)

Ingredienti: 600 g di farina, 300 g di zucchero, zucchero a velo, 200 g di burro fuso, 1 bustina di lievito, 4 uova, un goccio di sassolino, marmellata fatta in casa.

Preparazione: impastare tutto insieme, formare dei dischi, farcire con marmellata a piacere, cuocere per 15 minuti circa a 180 gradi in forno ventilato. Servire con zucchero a velo.



Zuppa inglese tradizionale (di Simona Lelli)

Ingredienti per 6/8 tazzine:

1 litro di latte intero, 8 tuorli d'uova, 200 g di zucchero, 80 g di maizena o farina, 1 stecca di vaniglia, 80 g di cioccolato fondente (buono! 70% di cacao minimo) tritato fine, 200 ml di Alchermes (rigorosamente rosso!) 200 ml d'acqua, 16 savoiardi (se servite in una zuppiera ne occorrono molti di più, circa il doppio).

Preparazione delle creme: in un pentolino mettete a scaldare il latte con la stecca di vaniglia, nel frattempo in una ciotola unite lo zucchero e i tuorli, mescolate bene con una frusta, unite la maizena e controllate bene che non si siano formati grumi. Quando il latte sta per bollire, toglietelo dal fuoco un attimo e usando un leccapentole aggiungete la crema di tuorli, mescolate immediatamente e velocemente poi mettete di nuovo sul fuoco a fiamma bassa, in un minuto si rassoderà, appena vela il cucchiaio è pronta, togliete la stecca di vaniglia e versatela in due ciotole possibilmente di acciaio o vetro, comunque non di plastica, così si raffredderà prima. Ad una ciotola unite il cioccolato tritato e mescolate finché non sarà completamente amalgamato. Quando le creme saranno completamente raffreddate si potrà procedere all'assemblaggio della zuppa inglese.

Assemblaggio finale: in una ciotola unite acqua e Alchermes, mescolate e versatene un cucchiaio sul fondo di ogni tazzina. Spezzate a metà i savoiardi (in modo che entrino nelle tazzine, ovviamente se usate una zuppiera non occorre), inzuppate velocemente 2 pezzetti nell'Alchermes, fate uno strato di crema, poi prendete altri 2 pezzetti di savoiardi inzuppati posizionatele sopra alla crema al cioccolato, continuate la stratificazione e terminate o con savoiardi inzuppati o con amaretti sbriciolati. Trasferite in frigo per almeno 2 ore (ma io consiglio di prepararlo con 24 ore d'anticipo). Nella ricetta tradizionale i due amaretti sbriciolati non sono previsti ma questo dipende dai gusti personali, comunque danno una sensazione di croccante che si sposa benissimo con il resto.



CORSO INSTAGRAM GENERALE



19 e 26 GENNAIO
e 2 FEBBRAIO ore 21.00/23.00
Costo: Euro 200 + iva

CORSO INSTAGRAM SETTORE SANITARIO



9 e 16 FEBBRAIO
e 9 MARZO ore 21.00/23.00
Costo: Euro 200 + iva

CORSO REELS



16, 23 e 30 MARZO
e 6 APRILE ore 21.00/23.00
Costo: Euro 250 + iva

Sede: **IDEAS4U**
Corso Accademia Militare, 7
MODENA



Per iscrizioni compilare il form
in home page al link:
www.ideas4u.it

Corsi in presenza
massimo 15 partecipanti
Docente:
FRANCESCO MATTUCCI
(autore del libro "Instagram non è fotografia")



 **ideas4u**
Marketing & Comunicazione



PROMO
NATALE

REGALA O REGALATI UN CORSO DI PUBLIC SPEAKING E COMUNICAZIONE EFFICACE

PER IMPARARE A
PARLARE E A FARSI
ASCOLTARE IN
PUBBLICO

*In promozione a **250 Euro**
per iscrizioni entro il
31 Dicembre 2022*

CORSI PER **PROFESSIONISTI, COMUNICATORI E STUDENTI**,
PER MIGLIORARE LA PROPRIA
COMUNICAZIONE IN PUBBLICO,
CORREGGERE VIZI DISCORSIVI,
GESTIRE L'ANSIA E IMPARARE AD
ORGANIZZARE ED ESPRIMERE
AL MEGLIO I CONTENUTI IN AMBITO
PROFESSIONALE E DI STUDIO.

8 INCONTRI IN PICCOLO GRUPPO
PRESSO L'AGENZIA DI
COMUNICAZIONE **IDEAS4U**
A MODENA, PER UN **TOTALE DI**
20 ORE DI LEZIONE ED
ESERCITAZIONI PRATICHE.

Docente: **DANIELE SIROTTI**
Per info e iscrizioni:
Tel. o Whatsapp: **338.6540137**
www.danielesirotti.com



AV TRE
POLIAMBULATORIO
ODONTOIATRICO

**SPECIALISTI
NELLA CURA DEL SORRISO**

via Vignolese 624/A Modena
Tel: 059 214378
www.poliambulatorioavtre.it

Blue Rose



SCUOLA DI TEATRO DI PROSA



SCUOLA DI RECITAZIONE DI DANIELE SIROTTI

PROMOZIONE DI NATALE REGALA UN CORSO DI TEATRO

1 mese corso **BAMBINI**: 40 Euro

1 mese corso **ADOLESCENTI**: 50 Euro

1 mese corso **ADULTI**: 60 Euro

CORSI A MODENA E CARPI

MODENA

PRESSO
TEATRO TEMPIO

Martedì

ore 17:00 Bambini (10-13)

ore 18:00 Ragazzi (14-18)

ore 20:30 Adulti (19-99)

Giovedì

ore 17:00 Ragazzi avanzato

ore 20:30 Adulti avanzato

CARPI

PRESSO TEATRO CINEMA
ARISTON (loc. San Marino)

Lunedì

ore 17:00 Bambini

ore 18:00/20:00 Adolescenti

ore 20:30/22:00 Adulti

ISCRIZIONI APERTE

Entro il 31 Dicembre 2022



Per INFO: www.blueroseteatro.it - 338.6540137

PER DIVERTIRSI E FARE NUOVE AMICIZIE, SUPERARE TIMIDEZZE
ED IMPARARE A PARLARE IN PUBBLICO ED A MIGLIORARE LA DIZIONE

GUSTABRISCOLA

Le carte Modenesi per i Modenesi



Le puoi trovare qui:
www.modenaadomicilio.it/shop/



PRANZO DI NATALE

Le migliori ricette da mettere in tavola per il pranzo di Natale !

Sfoglia per Tortellini

Ingredienti per quattro persone:

400 g di farina tipo 00 grano tenero

4 uova di gallina fresche di guscio scuro gr 60/65

Preparazione:

Versare sul tagliere(spianatoia) di legno la farina, facendo una fontana e avendo cura di rompere all'interno della fontana le uova, sbattere le stesse con una forchetta per incorporare la farina, impastare con il palmo delle mani. Si deve aprire e rigirare il panetto, per incorporare



aria, ad ogni movimento si acquisisce, elasticità, plasticità, lavorare l'impasto con pazienza ed energia per almeno dieci minuti, l'amalgama ottenuta deve risultare una panetto uniforme e senza grumi, di media consistenza. Nell'eventualità che il prodotto ottenuto fosse troppo duro o molle, aggiustare con un po' di farina; con l'esperienza poi si arriverà ad avere il prodotto giusto.

Si lascia riposare il panetto ottenuto, avvolto in un sacchetto di plastica per almeno 20 minuti, o, come faceva la nonna, tra due piatti fondi. Ora inizia la fase che può dare più problemi: tirare la sfoglia con il mattarello.

Per prima cosa bisogna raschiare il tagliere con un coltello per togliere i residui dell'impasto precedente, mettere un po' di farina, non troppa perché questa potrebbe far rendere la sfoglia più liscia e iniziare con il mattarello ad appiattire la pasta. Fondamentale, è la posizione delle braccia che devono essere larghe per fare rotolare nei palmi delle mani il mattarello.

Durante questa operazione, spolverare il tagliere con(poca) farina per evitare che la pasta si attacchi e che vengano dei buchi (cosa molto facile le prime volte), il mattarello deve correre e comprimere la pasta con

una buona pressione. La sfoglia viene ruotata più volte di 90 gradi e ancora qualche spinta, poi movimenti di precisione, brevi, rapidi, per arrotondare i contorni con il mattarello (cannella) Man mano che lo spessore diminuisce si controlla con la mano che sia uniforme e si aggiusta utilizzando la cannella.

La sfoglia è cresciuta e una estremità viene lasciata cadere fra la spianatoia(tagliere) e il corpo e avanti così, per più e più volte, sino a che la sfoglia non avrà acquisito lo spessore desiderato. Il risultato finale deve essere un grande ovale di pasta per i tortellini dello spessore di circa 1 millimetro. A questo punto bisognerà tagliare la pasta in modo da ottenere dei quadrati di 3,5 cm di lato su cui verrà posizionato il pesto dei tortellini. Si uniscono due vertici opposti del quadrato e si forma un triangolo di pasta contenente il ripieno che viene sigillato ai due bordi premendo la pasta.

Si uniscono poi ben bene gli altri due vertici attorno alla punta del dito indice dando così la caratteristica forma del tortellino. Le chiusure sono importanti al fine di non fare uscire il ripieno in cottura.



Ripieno del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia

Ingredienti per quattro persone:

150 g di Lonza di maiale emiliano a km zero
50 g di Prosciutto Modena D.O.P.
50 g di Mortadella Bologna I.G.P.
90 g di Parmigiano Reggiano D.O.P. di 24 mesi
1 uovo di 60/70 g, 3,60 g di sale
un pizzico di noce moscata

Preparazione:

Tagliare la lonza di maiale prima trasversalmente, poi a piccoli quadretti, quindi (senza salarla) va scottata in una padella antiaderente scaldata in precedenza, in modo che si formi una crosta, bianca su tutti i lati.

Questo procedimento di pochi attimi, è utile perché la carne di maiale scottata è igienicamente più sicura di quella cruda, inoltre così facendo i succhi della carne non fuoriescono, quindi rimane più gustosa.

Il prosciutto e la mortadella, vanno tagliati a fette spesse circa 1 cm., poi a listelli. Quando la carne si è raffreddata va macinata insieme al prosciutto e alla mortadella con un tritacarne (sp. dei fori 6mm.) alternando i pezzi di carne in modo tale da ottenere una prima miscelazione, eventualmente effettuare un secondo passaggio per avere un composto più omogeneo.

Dopo aver ottenuto un composto ben amalgamato, si aggiungono il parmigiano-reggiano e le uova. Al termine aggiungere il sale, circa 1/2 cucchiaino da tavola e circa 1/2 cucchiaino di noce moscata (se si macina al momento ne basta meno, circa 1/3 di una noce di piccole dimensioni), se ne deve sentire solamente il profumo, ma non deve prevalere sugli altri sapori. Si mescola bene e si ripassa il tutto nel tritacarne per amalgamare bene, si deve ottenere un ripieno liscio e cremoso. Si assaggia e se c'è bisogno si corregge con sale.

Il ripieno deve essere conservato in frigorifero, mai in freezer (lo scongelamento provoca una separazione della fase liquida). L'utilizzo ideale è di preparare i tortellini alla sera, lasciandoli in luogo fresco sul tagliere, meglio sulle reti apposite, (eventualmente coperti con un telo di cotone bianco) e consumarli il giorno successivo con un buon brodo limpido. Il tortellino viene formato in modi diversi, a seconda delle zone geografiche e delle abitudini famigliari, a Castelfranco si usa farli più grandi ris-



petto a quelli bolognesi che sono piccolissimi. Si taglia la pasta in quadretti di circa 3,5 cm. di lato, si mette la maggior quantità di ripieno e si piega la pasta in forma di triangolo, chiudendo bene i lati, quindi si uniscono le punte attorno all'indice, lasciando il buco al centro.





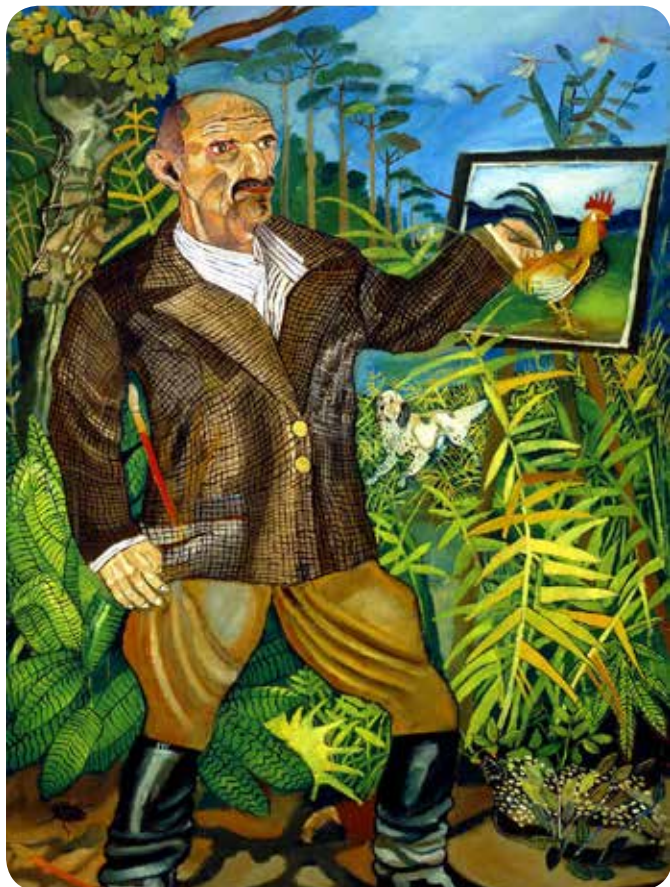
MODENA
in VETRINA, a DOMICILIO e che INFORMA
modenainvetrina.it



ANTONIO LIGABUE

“L'ora senz'ombra”,
alla Galleria BPER Banca

La Galleria BPER Banca si apre al contemporaneo con una mostra dossier dedicata ad **Antonio Ligabue**, allestita presso gli spazi espositivi di via Scudari 9 a Modena. Curata da **Sandro Parmiggiani**, l'esposizione si sviluppa a partire da quattro importanti dipinti appartenenti alla collezione d'arte di **BPER Banca**. Accanto ai dipinti di proprietà dell'istituto bancario, è esposta una selezione di opere provenienti da collezioni private, per rappresentare i principali filoni cui si è dedicato l'artista: dalle lotte senza tregua tra gli animali selvaggi agli autoritratti, fino alle scene di lavoro nei campi, nelle quali si fondono realtà dello sguardo e memorie della patria perduta. Fino al **5 febbraio 2023**; venerdì, sabato e domenica ore 10.00-18.00. Chiusura natalizia: 23, 24 e 25 dicembre 2022 e 30, 31 dicembre e 1 gennaio 2023. Ingresso gratuito



**Il Castello Campori nella tua storia.
Il piatto da custodire per sempre**



Piatto in porcellana dipinto a mano
a tiratura limitata,
in esclusiva presso

www.oreficeriaronchetti.it

RONCHETTI GIOIELLERIA Via G. Matteotti, 39 - 41019 Soliera (Mo)
tel. 059.56.78.41 - ronchetti.soliera@gmail.com



IL CALENDARIO dell'AVVENTO

**SCOPRI OGNI GIORNO UNA SORPRESA DIVERSA
dal 1 al 24 dicembre!**

**Segui Gelateria Bloom sulla pagina Instagram e Facebook,
oppure passa direttamente in negozio.**

**Tutte le mattine verrà svelata la sorpresa del giorno che potrà essere
di diverso tipo: SCONTI, OMAGGI, GADGET E GIOCHI SOCIAL.**

Ovviamente più ci si avvicina al Natale
più la sorpresa sarà grossa e appetitosa!

Alcuni esempi?

I venerdì di dicembre avrete uno sconto
dal 10% al 20% sulle vaschette d'asporto.

Di sabato vi regaleremo degli extra sulle consumazioni:
panna montata, biscottini artigianali o fettine di panettone.

Non potete assolutamente mancare la vigilia e anti-vigilia:

**Il 23 DICEMBRE con l'acquisto di 1 KG di gelato VI REGALIAMO
le CARTE GUSTA-BRISCOLA MODENESI del valore di 15€!**

**Il 24 DICEMBRE se venite in gelateria con un maglione natalizio
e vi fate fare una foto, VI REGALIAMO UN GELATO PICCOLO!**

Piazza Mazzini 42 e Via Taglio 16 - Modena centro



AL MUSEO CIVICO I "DEVOTI ETRUSCHI"

Sabato 18 dicembre, nella sala dell'Archeologia inaugura la mostra dedicata alla raccolta museale di 118 ex voto in terracotta provenienti dalla città di Veio

"DeVoti Etruschi" è il titolo della mostra che segna la riapertura del **Museo Civico di Modena** e che sarà inaugurata sabato 18 dicembre nella sala dell'Archeologia. La mostra, che si inserisce nel progetto di riscoperta di alcune raccolte archeologiche conservate nei depositi del Museo, espone 118 terrecotte votive provenienti dalla **città etrusca di Veio**, "ex voto" che rappresentano principalmente figure di devoti, statue, busti e volti di adulti e bambini ma anche parti anatomiche, membra e organi, utilizzati nell'antichità, come oggi, per ottenere una grazia o ringraziare per averla ricevuta, oltre ad alcune raffigurazioni di animali con le quali si chiedeva la prosperità del bestiame domestico.

L'esposizione si conclude con la messa in scena dei volti degli offerenti, i devoti Etruschi, rappresentati da oltre cinquanta teste che circondano una grande statua, e osservano il visitatore da un pannello incorniciato nel calco del portale dell'abbazia di Nonantola, quasi a evocare un luogo denso di spiritualità e nello stesso tempo la funzione di accoglienza di ex-voto che le chiese tuttora esercitano. Il video mapping che accompagna l'installazione fa rivivere le teste in terracotta illuminandole con i colori originali individuati grazie alle analisi e conferisce all'insieme dei volti l'aspetto che dovevano avere all'epoca della deposizione.

La suggestione è rafforzata da un'installazione sonora che richiama con lievi sussurri le dediche rivolte alle divinità in lingua etrusca e latina.



Lo staff del Museo Civico

LA MATITA CON I SEMI NEL TAPPINO

**SPOILER
NATALE**

**Scegli e regala
eco-chic!!**

con i semi che attirano
gli insetti impollinatori!



**Sai
come funziona?**



info 349 443 1547
pantalaweb@gmail.com



Sono una matita
ma poi cresco e divento
una pianta vera!



piantami del terriccio con
la punta in sù



poi quando
vuoi tu...

fai in modo che il mio
cappuccio con i semi
dentro sia ben interrato



dammi sempre acqua,
sole e amore...



e attendi che i primi
germogli crescano

in 15-30 giorni vedrai germogliare la tua piantina!

IL MUSEO CIVICO SI ACCENDE DI NUOVA LUCE E RIAPRE AL PUBBLICO

La nuova illuminazione a led, risparmio energetico e cultura

Rendere ancora più protagonisti i reperti e gli oggetti esposti nelle vetrine storiche, suggerendo un percorso di visita che ne faciliti la comprensione e l'apprezzamento, valorizzare i dettagli architettonici delle sale e, allo stesso tempo, ottenere un efficientamento energetico che riduce di oltre il cinquanta per cento il consumo di energia. Sono gli obiettivi raggiunti con l'intervento di restyling dell'illuminazione del **Museo Civico di Modena** che si accende di nuova luce e ha riaperto al pubblico sabato 3 dicembre.

“La riapertura del Museo Civico, dopo un intervento di riqualificazione che ce lo restituisce rinnovato ma in continuità con la tradizione storica – commenta l'assessore **Bortolamasi** – è una notizia positiva per tutta la comunità modenese che ritrova un luogo più bello e fruibile. Il Museo rinnovato – prosegue l'assessore – si inserisce nel quadro più complessivo degli interventi in corso per dotare la città di nuove infrastrutture culturali sui quali l'amministrazione continua a investire”.

Il progetto di riqualificazione della luce, elaborato dallo studio di lighting design **Pasetti**, è stato impostato per integrare nell'allestimento attuale del Museo, di matrice ottocentesca e con espositori che rispettano la tradizione stilistica dell'epoca, i nuovi dispositivi tecnologici, puntando alla minima invasività attraverso apparecchi miniaturizzati. L'obiettivo qualitativo del progetto è l'incremento della percezione visiva nelle collezioni, attraverso l'aumento della resa cromatica e degli effetti dei fasci luminosi, orientati secondo i nuovi criteri di valorizzazione degli oggetti tridimensionali. La riqualificazione utilizza i vantaggi della tecnologia Led che consente una migliore resa cromatica e consumi energetici molto contenuti, con un risparmio atteso del consumo energetico che supera il **50 per cento**.

Per raggiungere questo obiettivo, sono state utilizzate apparecchiature standard per l'illuminazione ambientale, zonale e d'accento, integrate con



altre progettate, invece, su misura per le strutture espositive esistenti seguendo un approccio che si dipana tra l'antico e il contemporaneo accogliendo le richieste di una nuova forma di comunicazione visiva.

La riqualificazione, che è proseguita per tutta l'estate, ha interessato le sale storiche al terzo piano di Palazzo dei Musei che contengono le varieghe raccolte del Museo: la sala dell'archeologia della città e del territorio, con oltre seimila reperti ospitati nell'imponente salone colonnato, la sala dell'arte sacra e quelle degli strumenti musicali e degli strumenti scientifici, le sale delle terrecotte, delle ceramiche, delle armi e il salone dedicato alla ricca collezione tessile del conte **Luigi Alberto Gandini**. Aprono, inoltre, con allestimenti rinnovati la sezione etnologica, la sala armi e la sala dedicata all'idea del museo: punto di snodo tra le raccolte artistiche, archeologiche ed etnologiche, quest'ultima sala delinea lo sviluppo del Museo dalla fondazione, nel 1871, fino ai primi del Novecento, periodo nel quale l'istituzione ha assunto la particolare fisionomia che ancora oggi è leggibile nel suo percorso e negli arredi.



LE MATTARELLE BY MADE IN MODENA TRAVEL

PIAZZA GRANDE 34 MODENA

MADEIN
MODENA
TRAVEL
TOUR OPERATOR & CONCEPT STORE

MADEIN
MODENA
TRAVEL
TOUR OPERATOR & CONCEPT STORE

MADEIN
MODENA
TRAVEL
TOUR OPERATOR & CONCEPT STORE

MADEIN
MODENA
TRAVEL
TOUR OPERATOR & CONCEPT STORE

MADEIN
MODENA
TRAVEL
TOUR OPERATOR & CONCEPT STORE

MADEIN
MODENA
TRAVEL
TOUR OPERATOR & CONCEPT STORE

MADEIN
MODENA
TRAVEL
TOUR OPERATOR & CONCEPT STORE



Box grande da 65€
La box contiene:

- Plaid fantasia tortellino
- Tazza fantasia tortellino
- Portachiavi a forma di tortellino in tessuto



Box media da 50€
La box contiene:

- T-shirt fantasia tortellino
- Tazza fantasia tortellino
- Mini mattarello in legno



Tazza regalo da 15€
La confezione contiene:

- Tazza fantasia tortellino
- Cioccolatini
- Tortellino in tessuto

SCATOLE DI NATALE PER I PIÙ BISOGNOSI

1 COSA CALDA



1 PRODOTTO
DI BELLEZZA



1 COSA
GOLUSA



1 PASSATEMPO



1 BIGLIETTO
GENTILE



Fino al 21 dicembre 2022

**porta la tua Scatola di Natale a Porta Aperta,
da destinare a persone singole o a famiglie**

(scrivere sulla scatola se il regalo è per un bambino/a, uomo, donna e l'età)

QUANDO e DOVE?

**Dal 5 dicembre al 21 dicembre 2022 previo appuntamento
presso Porta Aperta**

Modena, Strada Cimitero San Cataldo 117

PER ACCORDI SULLA CONSEGNA CONTATTARE:

mariangela.leonetti@portaapertamodena.it

WhatsApp 375 5491171



IL CAPODANNO NEL SITO UNESCO

Uno spettacolo di danza aerea in piazza Grande per salutare il nuovo anno, un racconto di luci sul Duomo e un'installazione immersiva ai piedi della Ghirlandina

Modena saluta il 2022 con una festa di Capodanno a cielo aperto che unisce il mito, l'arte e le nuove tecnologie con due installazioni digitali e uno spettacolo di danza aerea, nella quale, come già lo scorso anno, sarà protagonista il sito Unesco con piazza Grande, il Duomo e la Ghirlandina. E con l'arrivo del 2023 si inaugura anche una nuova tradizione con il Concerto di Capodanno al **Teatro Comunale Pavarotti-Freni** (l'1 gennaio, alle 17.30) della Filarmonica del Teatro diretta dal maestro **Hirofumi Yoshida**.

“Interminati spazi e sovrumani silenzi” sono le parole, tratte dall'Infinito di Giacomo Leopardi, che ispirano le tre iniziative in programma, promosse dal Comune, con il contributo di **Fondazione di Modena**, e curate da **Ater Fondazione**. Il filo conduttore dei diversi appuntamenti è il cambiamento climatico, con l'intenzione di lasciarsi alle spalle ciò che ha messo a dura prova il pianeta nel 2022 per entrare nel 2023 immaginandosi un mondo più sostenibile. La notte dell'ultimo dell'anno sarà festeggiata ballando nel cielo con lo spettacolo di danza aerea della compagnia francese **Retouramont**, pioniera della danza verticale, che avrà luogo in piazza Grande.

La performance, che inizia alle 23.30, dura circa quaranta minuti ed è divisa in due parti con in mezzo il brindisi di Capodanno, si intitola “**Clairière Urbaine**”, che letteralmente significa “radura urbana” e rimanda agli “interminati spazi” di ascendenza leopardiana. L'idea alla base dello spettacolo è il dialogo tra i corpi umani e la monumentalità di un



luogo simbolo come piazza Grande, con i danzatori che, issati su corde, attraverseranno lo spazio tra la torre dell'orologio di Palazzo comunale e il palazzo della banca Unicredit, progettato negli anni '60 da Gio Ponti.

Proseguono, invece, fino al 3 gennaio le due installazioni digitali: in continuità con lo scorso Capodanno, anche per la fine del 2022 il lato nord della Cattedrale, che affaccia su piazza Grande, diventa la tela sulla quale prende vita un videomapping narrativo realizzato da **Carlo Cerri** e dallo **studio Ooops**.

Il tema è il mito di Fetonte che pretese dal padre Apollo di guidare il Carro del Sole ma, giovane e inesperto com'era, perse il controllo dei cavalli e si avvicinò troppo alla Terra, asciugandone i fiumi, bruciando le foreste e incendiando il suolo.

E in piazza Torre, a lato della Torre Ghirlandina, troverà spazio l'installazione digitale “**Un mondo diverso**”, curata dalla compagnia **Tpo** di Prato. Ispirata all'omonimo libro del fotografo **Stefano Unthertiner** realizzato alle isole Svalbard, è una proiezione di grande formato che propone al pubblico un'esperienza sensoriale immersiva: la piazzetta sarà trasformata in un grande set invernale, una distesa di ghiaccio che invade l'architettura storica della città trasportando i partecipanti in un mondo diverso, dove la neve e il paesaggio artico saranno così vicini che sembrerà di poterli toccare. Un set di telecamere monitorerà alcune aree della piazza dove adulti e bambini, con il movimento del corpo, potranno interagire con suoni e immagini, determinandone la forma.



PrestitieQuinto.it[®]



**Offerta Cessione del Quinto
dedicata a Dipendenti pubblici
o privati e pensionati**

IL PRESTITO SOSTENIBILE

Modena Prestiti Ag. in Att. Fin. Srl
agenzia monomandataria di Bibanca spa
Iscrizione OAM n. A13921
Viale Amendola, 21 - 41125 Modena (MO)
Cell. 392 4354652 - E-mail: info@prestitiequinto.it

Importi da 5.000 € a 75.000 €

MESSAGGIO PUBBLICITARIO CON FINALITÀ PROMOZIONALI. La somma è erogata da Bibanca Spa che si avvale di Agenti monomandatari per l'attività di promozione dei finanziamenti. La banca si riserva il diritto di subordinare l'accesso al finanziamento ad una valutazione del merito creditizio.



MODENA

in VETRINA, a DOMICILIO e che INFORMA

modenainvetrina.it



www.modenaadomicilio.it
www.modenainvetrina.it
Info@modenainvetrina.it



Marianna Vallone

la psicologa delle
famiglie



STUDIO DI PSICOLOGIA E PSICOTERAPIA
PER BAMBINI, COPPIE E FAMIGLIE

 www.sostegnopsicologico.net

 Marianna Vallone psicologa psicoterapeuta

 Marianna Vallone psicologa

 3518871632



   339.3644497



LA NOSTRA SQUADRA
DI SPECIALISTI
LAVORA INSIEME
PER LA TUA SALUTE

POLO TERAPEUTICO
MODCO

VISITE SPECIALISTICHE
VISITE E TERAPIE DOMICILIARI
PILATES TERAPEUTICO
FISIOTERAPIA E RIABILITAZIONE
SERVIZI INFERMIERISTICI E PUNTO PRELIEVI

SIAMO IN PIAZZA BRAGLIA 8/A,
A MONTALE RANGONE,
MODENA

WWW.PTMODO.IT

PER UN APPUNTAMENTO
CON I NOSTRI SPECIALISTI

CHIAMA SUBITO

059.78.77.990



MODENA
in VETRINA, a DOMICILIO e che INFORMA
modenainvetrina.it



LIBRI SOTTO L'ALBERO

Lectture interessanti da regalare

Italian fashion Cookbook

Moda e buon cibo sono due eccellenze che, da sempre, distinguono noi italiani nel mondo. Vecchi cliché vorrebbero i due termini in antitesi, e vedrebbero modelle e stilisti nutrirsi solo di bellezza e gourmet troppo poco in forma per seguire la moda. Queste due realtà sono invece frutto delle menti più creative per antonomasia: i designer e gli chef. Trame di tessuti e abbinamenti di ingredienti sono molto più affini di quanto si possa immaginare. Per questo non sorprende scoprire che gli stilisti sono molto abili ai fornelli e gli chef dei veri e propri esteti. **Italian Fashion Cookbook** è una raccolta delle ricette del cuore di 70 fra iconici stilisti, modelle e vertici dell'industria della moda italiana. Tutti hanno aperto i ricettari personali e hanno svelato i segreti per preparare il loro piatto preferito a **Maria Vittoria Melchioni**, sorprendendo



con l'uso di ingredienti insoliti o con personali metodi di cottura, oppure commuovendo con i ricordi di chi ha insegnato loro a cucinare. Dalla semplicità del pane,



burro e alici di Andrea Incontri alla sontuosità del timballo con filetti di rombo e spugnole di Valentino. Dalla torta al cioccolato che Bianca



MARIA VITTORIA MELCHIONI è giornalista professionista e ha collaborato a lungo con il gruppo Gedi News Network. Dopo gli studi in lingue e letterature straniere, in comunicazione e il master in giornalismo, svolge parte del suo praticantato nella redazione di SkyTg24, dove viene, per la prima volta, a contatto con il fashion system. Da quel momento si occupa di moda, lifestyle e cultura. La conoscenza con numerosi chef stellati e non, le ha aperto le porte dell'enogastronomia. È nata e vive a Castelfranco Emilia, città di origine del tortellino tradizionale.

Balti sognava da bambina alla crema pasticceria che faceva impazzire Gianni Versace. Tanti i protagonisti provenienti dal distretto tessile emiliano-romagnolo come Anna Molinari (fondatrice di Blumarine), Laura Lusuardi (Max Mara), Deanna Ferretti Veroni (Modatca), Camilla Zambelli (Les Copains), Cesare Casadei, Cristiano Burani, Elisabetta Franchi, Giorgio Armani, Giuseppe Zanotti, Greta Cavazzoni, Marco Bizzarri (Gucci), Martina Colombari, Massimo Giorgetti (MSGM), Romeo Gigli. Il volume, edito da Guido Tommasi per la collana Luxury Books, è impreziosito dalla prefazione di Massimo Bottura, pluristellato chef dell'Osteria francescana di Modena.



ITALIAN FASHION COOKBOOK

Maria Vittoria Melchioni

LUXURY BOOKS





Mercato Albinelli

Il Cuore di Modena

festività 2022|2023
**APERTURE
STRAORDINARIE**

GIOVEDÌ 8 DICEMBRE

orario continuato dalle ore 8 alle ore 15

DOMENICA 11 DICEMBRE

orario continuato dalle ore 8 alle ore 15

DOMENICA 18 DICEMBRE

orario continuato dalle ore 8 alle ore 15

MERCOLEDÌ 21 DICEMBRE

orario continuato dalle ore 7 alle ore 19

GIOVEDÌ 22 DICEMBRE

orario continuato dalle ore 7 alle ore 19

VENERDÌ 23 DICEMBRE

orario continuato dalle ore 7 alle ore 19

SABATO 24 DICEMBRE

orario continuato dalle ore 7 alle ore 16

SABATO 31 DICEMBRE

orario continuato dalle ore 7 alle ore 16

**1 e 6
GENNAIO
2023
CHIUSO**

PER MAGGIORI INFORMAZIONI www.mercatoalbinelli.it

SEGUICI SUI SOCIAL



ANATALE REGALA I BUONI SPESA DEL MERCATO ALBINELLI

PER SCOPRIRE
IL GUSTO DELLA
TRADIZIONE

CHI UTILIZZA
LA BOX
PARTECIPA
ALL'ESTRAZIONE
DI 2 TRAVEL CARD
DA 500 €




Mercato Albinelli
Il Cuore di Modena

Con il patrocinio



PER MAGGIORI INFORMAZIONI www.mercatoalbinelli.it

SEGUICI SUI SOCIAL





MODENA
in VETRINA, a DOMICILIO e che INFORMA
modenainvetrina.it



UN ROMANZO PER LE FESTE

Letteratura contemporanea

Un romanzo di Carlo Gregori

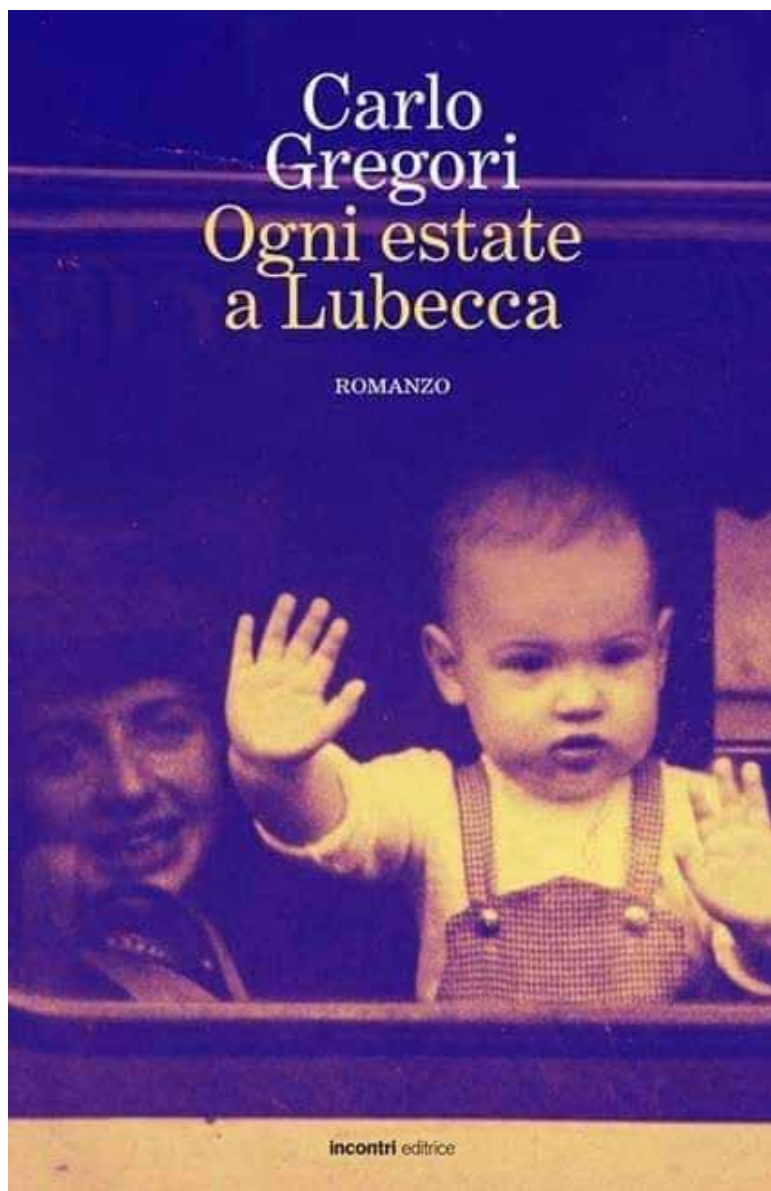
“Ogni estate a Lubecca” è un romanzo in prima persona che affronta la ricerca di sé e delle proprie radici attraverso un’infanzia piena di enigmi trascorsa durante molte estati nel Nord Europa negli anni ‘60 e ‘70 con la madre e il fratello.

Sullo sfondo la Guerra Fredda, il Mar Baltico, la brughiera e i fari, la Scandinavia, la natura, il rock e soprattutto una città tedesca unica che è arrivata al declino dopo secolo di dominio commerciale: Lubecca.

E la sua gente, una borghesia antica, pratica e dotata di humor, della quale fa parte anche la famiglia del protagonista.

“Ogni estate a Lubecca” è la storia di una doppia vita incompleta e di uno strappo esistenziale che coinvolgerà il narratore e suo fratello fino a conseguenze definitive in un’epoca di grande entusiasmo, di speranze e di lotte. Ed è anche l’inseguimento di una verità sul passato recente attraverso i suoi silenzi e le sue pieghe più imprevedute.

Il narratore ricostruisce l’atmosfera di queste lunghe estati al solstizio di lunghe giornate luminose e notti brevi con la madre e il fratello, le tradizioni di famiglia tipiche di un’antica borghesia locale e le giornate su spiagge incantevoli e solitarie e ai viaggi in Scandinavia.



Carlo Gregori, giornalista e scrittore, è nato nel 1962 a Milano e vive a Modena.

Ha pubblicato due raccolte di poesie: *West* (1997) e *Supernova* (2000); due saggi di estetica sul paesaggio urbano: *Periferite*.

Una malattia dell’anima (1999) e *Siberia modenese* (2019); la raccolta in e-book *La Donna Orgasmo* e altri racconti (2020, Il Dondolo Editore) e il saggio *Cartoline dalla Grecia* (e una dalla Germania).

La lunga crisi in Europa vista dal Paese più colpito (2021).





Direttamente da Portogaribaldi **PESCHERIA-FRIGGITORIA-GASTRONOMIA**

 **tel. 351.543.4448-327.951.2068**

Martedì: FERRARA: Via Pomposa

Mercoledì: SAN BARTOLOMEO IN BOSCO: (vicino alla posta)

Giovedì: FORMIGINE: Piazza Italia

Venerdì: FE/CASSANA: Via Modena (fronte biblioteca)

Venerdì e Sabato: VIGNOLA (zona Brodano)

Sabato: FE (Malborghetto di Boara)

MENÙ di Natale

PESCHERIA FRIGGITORIA CAVALIERE
ROBERTO E LUCIANI ANNALISA
CI TROVATE IL GIOVEDÌ A FORMIGINE.
VENERDÌ E SABATO A VIGNOLA
3515434448 ANCHE CON CONSEGNA A
DOMICILIO MODENA E PROVINCIA

ANTIPASTO

INSALATA DI MARE AL
NATURALE (OLIO E LIMONE) O
MARINATA
POLPO AL NATURALE
POLPO CON PATATE
GAMBERI IN SALSA ROSA

SUGHI

SUGO ALLO SCOGLIO
SUGO ALLE VONGOLE

SECONDI

FILETTI MISTI GRIGLIATI
SPIEDINI DI GAMBERO
SPIEDINI DI CALAMARO
SEPIE RIPIENE
CAPESANTE

GRAN FRITTO
PARANZA
FRITTELLE DI BACCALÀ
BACCALÀ FRITTO

Orari natalizi

La settimana di Natale ci trovate il venerdì e
sabato a Formigine
venerdì e sabato a Vignola

23/12A Formigine orario continuato
dalle 08 alle 20

24/12 Il sabato dalle 8 alle 13 30

23/12 A Vignola ,
il venerdì orario
continuato dalle 8 alle 20
24/12. il sabato dalle 8
alle 15

Le consegne a domicilio
saranno il 24/12





Arriva il Natale

*Una serata unica per le vie della Sacca
con le musiche tradizionali degli zampognari*

VENERDI 16 DICEMBRE 2022

Programma

**Ore 17 via Anderlini partenza dal Centro commerciale Sacca
e camminata con gli zampognari
di Monte San Pietro (Bo) per le vie del rione Sacca**

Iniziativa realizzata da

Nella Sacca Notizie - Comitato Villaggio Europa Quartiere Sacca - Pro Rione Sacca





MODENA
in VETRINA, a DOMICILIO e che INFORMA
modenainvetrina.it



DONNE IN PRIMO PIANO

Al volante della mia vita

Storia di forza e di coraggio di Alessandra Pederzoli

L'idea di questo libro è nata tre anni fa, quando il tumore con cui combatto da quindici anni mi ha messo KO, costringendomi a cinque mesi di ospedale.

La luce che entrava da quella finestra era troppa: il bisogno di condividere è prevalso sulla paura.

Il filo conduttore del libro però risale a molto prima di quell'episodio; così ho pensato di condurvi in questo piccolo viaggio interiore, che vede l'essere protagonisti della propria vita e il sapersi al tempo stesso affidare, abbandonandosi in volo, come due rovesci della stessa medaglia.

Auguro a tutti noi che questo viaggio possa essere di ispirazione per rileggere le nostre vite e ritrovare quelle sfumature che testimoniano come in tutto ci sia stata bellezza, e tanto, tanto AMORE!



Alessandra Pederzoli, classe 1974, vive col marito Gian Carlo, la figlia Emma e 3 barboncini: Bella, Mimì e Zorro.

Dottoressa Commercialista e Revisore Legale, Professoressa a Contratto di Scienza delle Finanze e Sistemi di Welfare, da sempre appassionata dell'interazione Pubblico Privato. Da anni si batte per lo sviluppo di un nuovo rapporto "medico-paziente", basato su fiducia, consapevolezza e apertura mentale all'essere insieme "mente-corpo". Membro di diverse Associazioni al femminile, fra cui Intheboardroom, ValoreD, NedCommunity e LEADS Associazione Donne Leader in Sanità, che hanno l'obiettivo di valorizzare la leadership femminile. Di nuovo studentessa EMBA, perché convinta che l'Apprendimento continuo sia la miglior forma di investimento personale. Appassionata di politica, musica, psicologia e sanità. Da sempre convinta che nelle Comunità, professionali e non, per essere credibili, occorra la Testimonianza, come esercizio di rispetto, fiducia e stima personale e reciproca.

Lo scorso 11 dicembre 2021 ha presentato al TedX Modena Women 2021 il suo speech "Ogni giorno rischiamo la nostra storia", nella speranza di essere di aiuto nell'attivazione collettiva delle energie per la Ripartenza, dove il femminile possa essere di ispirazione.

Da febbraio 2022 ha aperto la pagina Instagram "riscriviamolanostrastoria" per raccontare con leggerezza la propria storia quotidiana, non solo di malattia, sperando di testimoniare come si possa essere felici in qualsiasi condizione di salute, di lavoro e di vita.

Alessandra Pederzoli AL VOLANTE DELLA MIA VITA



IL DUOMO DI MODENA TRA GIOCO E STORIA DELL'ARTE

PRESENTAZIONE

del nuovo libro edito da
Franco Cosimo Panini

E

del Gioco dell'Oca dedicato
alla Cattedrale



**Giovanna Caselgrandi
Francesca Fontana**



dai disegni originali di
Sandra Malagoli



Ingresso gratuito

con il
contributo di





MODENA
in VETRINA, a DOMICILIO e che INFORMA
modenainvetrina.it



IL DUOMO IN PRIMO PIANO

Iniziative interessanti da gustare

Il Gioco dell'oca del Duomo di Modena

Su disegni di **Sandra Malagoli**, ritrattista e grafica design specializzata in ritratti iperrealistici, molto apprezzata per le sue opere dedicate al mondo della Ferrari. Le sculture e i particolari della Cattedrale, ridisegnati dall'artista, trovano posto all'interno delle caselle del tabellone, dando vita a un percorso attraverso il quale grandi e bambini possono apprendere curiosità e informazioni sul monumento simbolo della nostra città.

Un gioco da tavolo divertente e istruttivo allo stesso tempo, pensato anche per i tanti turisti che con sempre maggiore frequenza fanno visita al Duomo. Il gioco, interamente finanziato da **Socfeder**, azienda capofila all'interno dell'associazione delle imprese modenesi per la Responsabilità Sociale d'Impresa, sarà in vendita in esclusiva presso il **bookshop dei Musei del Duomo**.

Il Duomo di Modena da Adamo a Wiligelmo. Personaggi, mostri e animali della cattedrale

Di **Giovanna Caselgrandi, Francesca Fontana**, prefazione di **Giordana Trovabene**, editore Franco Cosimo Panini 2022.

Il volume, appena pubblicato, offre una lettura inedita e originale della Cattedrale modenese che viene per la prima volta affrontata a partire dai personaggi che gravitano attorno ad essa: gli artisti, i costruttori, i committenti, ma anche le figure che fanno parte del suo ornato, sacre e profane, fantastiche e mostruose, i protagonisti della Bibbia e della letteratura.

Organizzato a schede in ordine alfabetico che comprendono testi e immagini fotografiche, il libro consente un approccio immediato e personalizzato da parte del lettore che è libero di seguire le proprie curiosità e interessi specifici, senza dover necessariamente seguire un percorso di lettura prestabilito. Utile anche come guida per visitare il Duomo, è uno strumento efficace per approfondire la conoscenza dell'arte e del pensiero medievale e per restituire un senso ad immagini il cui significato, perduto nel trascorrere del tempo, risulta oggi assai difficile da capire.



Buon Natale Maranello!

Luci, feste, spettacoli, eventi
Dal 29 novembre 2022 all'8 gennaio 2023

Giovedì 8 dicembre
Piazza Libertà

Natale a Maranello!

Inaugurazione del Villaggio di Babbo Natale, mercatino, concerto di Natale, accensione delle luminarie e del Grande Albero di Natale

Sabato 10 e domenica 11 dicembre
Sabato 17 e domenica 18 dicembre
Sabato 24 dicembre
Piazza Libertà

Il Villaggio di Babbo Natale

Elfi, animazioni, letterine, zampogne...

Sabato 17 e domenica 18 dicembre
Piazza Libertà

Slitta Hollywood Box

Vola su Maranello, a bordo della slitta di Babbo Natale, un video esclusivo e gratuito!

Giovedì 22 dicembre
Auditorium Enzo Ferrari ore 21

Alexia "My Xmas" Concerto di Natale

Sabato 31 dicembre
Piazza Libertà dalle ore 22

Remember Picchio Rosso All Star D.J.

Venerdì 6 gennaio
Auditorium Enzo Ferrari ore 10 e 11.30
Befana e burattini

Domenica 8 gennaio
Chiesa Parrocchiale di San Biagio ore 16
**Concerto dell'Epifania
della Corale Puccini**



Città di Maranello



Info e aggiornamenti:
www.comune.maranello.mo.it
Città di Maranello su Facebook e Instagram

**GUARDA IL
PROGRAMMA
COMPLETO:**



Realizza con noi i tuoi **REGALI!**

- Premiazioni sportive
- Gadget per qualsiasi ricorrenza
- Banner
- Abbigliamento sportivo
- Targhe
- ...e tanto altro!



Lugli.e Mussini



lugli_mussini



059357670



info@luglimussini.it



www.premiazionigadget.it



Via G.Guareschi 125/127 - Cognento, MO





MODENA
in VETRINA, a DOMICILIO e che INFORMA
modenainvetrina.it



FERRARI FOREVER, MOSTRA AL MUSEO MEF ENZO FERRARI

Autoclassiche, in occasione dei 75 anni della casa di Maranello

Era il 12 marzo del 1947 quando Enzo Ferrari mise in moto la 125 S, la prima vettura a portare il suo nome. La Ferrari che varcò i cancelli di Maranello nel 1947 era molto più di una nuova vettura. Era una dichiarazione di intenti, l'inizio di una cultura di eccellenza, che dura da 75 anni fatta di artigianalità, dedizione, tradizione e innovazione e che dal 1947 non si è mai fermata creando, uno dopo l'altro, capolavori destinati ad attraversare il tempo.

E proprio 75 anni esatti da quello storico giorno, Ferrari celebra questo importante anniversario al **Museo Enzo Ferrari di Modena** aprendo idealmente le porte di un luogo speciale, solitamente interdetto al pubblico: il Dipartimento Ferrari Classiche.

Istituito nel 2006, questo dipartimento d'eccellenza ha come obiettivo offrire ai proprietari un servizio esclusivo, volto a tutelare l'inestimabile patrimonio che le automobili classiche rappresentano.

La mostra "**Ferrari "Forever"**" nasce proprio con l'intento di raccontare le attività svolte da questo Dipartimento. Grazie a un allestimento completamente rinnovato, l'esposizione racconta i servizi offerti come la Certificazione di Autenticità, riservata a tutte le Ferrari stradali con oltre 20 anni di vita, alle sportscar e a tutti i prototipi, un servizio unico e di grande importanza per il proprietario, che solo con **Ferrari Classiche** può ottenere un documento ufficiale attestante la piena autenticità della propria automobile.

La mostra accompagna il visitatore anche attraverso le affascinanti attività di manutenzione e restauro delle vetture, che Ferrari Classiche cura direttamente in officina ripristinandone l'autenticità, grazie anche all'accesso al reparto fonderia e alle macchine utensili che all'epoca avevano prodotto i pezzi originali e grazie al lavoro giornaliero di tecnici altamente specializzati, detentori della più profonda conoscenza dei segreti dei motori Ferrari e della specificità di ogni modello.

Inoltre, particolare visibilità è stata data anche all'Archivio storico, dove sono gelosamente custodite le schede di montaggio di tutte le automobili prodotte a partire dal 1947 e grazie ai quali Ferrari è in grado di



stabilire inequivocabilmente la conformità al progetto originario. Il racconto del lavoro svolto da Ferrari Classiche è accompagnato da 15 vetture tutte certificate e alcune anche restaurate proprio dal Dipartimento.

La sintesi della storia di Ferrari è racchiusa in questi capolavori che racchiudono un'anima sportiva nelle vesti di affascinanti granturismo.

Oltre alle vetture classiche esposte, il visitatore avrà anche la possibilità di vedere pezzi unici come ad esempio il "mascherone" della Ferrari 500 Mondial del '53, manufatto realizzato in perfetta analogia con il periodo da Afro Gibellini per la parte in acciaio e da Max in legno, per la Collezione ModenArt, testimone di gesti di artigianalità usate tra gli anni '40 e gli anni '60. In quel periodo, infatti, per realizzare le automobili, seguendo il disegno creato dallo stilista che teneva conto anche dei parametri aerodinamici e della disposizione della meccanica, i carrozzieri predisponavano un calibro di riferimento con le sezioni di carrozzeria che determinavano la forma finale del veicolo. Le lamiere utilizzate, nel caso di Ferrari prevalentemente di alluminio, venivano modellate a mano dagli artigiani con particolari utensili, sino ad assumere la forma voluta, e poi "cucite" insieme per il risultato finale.

Il Museo è aperto tutti i giorni dalle 10.00 alle 18.00, tranne il 25 dicembre e il 1 gennaio. L'ingresso è a pagamento e sono previste categorie di sconto.





La qualità è il miglior regalo:
la trovi nel tuo negozio di fiducia

BUONE FESTE!

 **ECONFESERCENTI
MODENA**



MERCATINO DEL RIUSO

DOMENICA 11 DICEMBRE

dalle 09:30 alle 13.00 (allestimento dalle 9:00)

Polisportiva SACCA (via A. Paltrinieri, 80 - Modena)



Per questa edizione natalizia
si richiedono soprattutto **giochi, libri,
vestiti e accessori per bambini.**

Quota iscrizione € 5,00
inviare richiesta a
nellasaccanotizie@gmail.com
entro il **9 dicembre**

Iniziativa a cura di
Nella Sacca notizie - Comitato Villaggio Europa
Quartiere Sacca - Pro rione Sacca

VIENI A TROVARCI



COSTRUIAMO I NOSTRI SOGNI CHRISTMAS EDITION

SABATO 10, 17 E 24 DICEMBRE
ORE 10.30

Laboratori a tema Natale
con materiali e oggetti di riciclo
dai 2 anni

laboratori
compresi con
l'ingresso alla
pollygym
dalle 9 alle 12
8€



solo su prenotazione posti limitati
059300015 - info@pol87pini.it

DOMENICA 18 DICEMBRE
DALLE 15

MERCATINO DEI BAMBINI E
DELLE MAMME

VI ASPETTIAMO!

MERENDA
CON BABBO NATALE
E AREA GIOCO LIBERO



Pranzo di Natale

Antipasto della Casa
Primi

- Tortellini in Brodo di Cappone
- Lasagne Ragù alla Bolognese

Secondi

- Capretto al Forno
- Zampone e Cotechino con Fagioli
- Patate al Forno

Dolci

- Panettone e Pandoro
- Frutta, Frutta Secca
- Limoncino

35€ a persona

bevande escluse



0598771957

Viale Pio la Torre 55

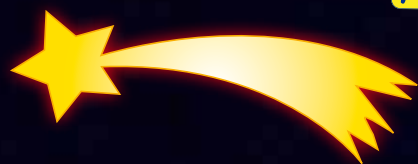


I NOSTRI
APPUNTAMENTI
DI DICEMBRE



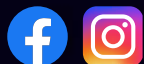
MODENA

in VETRINA e a DOMICILIO



Speciale NATALE 2022

www.modenainvetrina.it



Scarica l'App

Disponibile su
Google play

Disponibile su
App Store

Il progetto Modena in Vetrina è sostenuto da:



Partner di Modena in vetrina:



idee in movimento

ideas4u

Marketing & Comunicazione

www.ideas4u.it

335.1807957

m.argenziano@ideas4u.it