



Castelvetro

di Modena

*G*USTO NATURA CULTURA
*T*ASTE NATURE CULTURE

**guida alla visita del paese:
il territorio • l'enogastronomia • gli eventi**

***guide to visit the town:
surroundings • food and wine • events***



COMUNE DI CASTELVETRO DI MODENA
Piazza Roma, 5 - 41014 Castelvetro di Modena
www.comune.castelvetro-di-modena.mo.it



con il Patrocinio:



in collaborazione con:



Consorzio CASTELVETRO DI MODENA
Valorizzazione Integrata Territorio Ambiente
Piazza Roma, 5
41014 Castelvetro di Modena (Mo)
Tel. +39 059 758880
www.visitcastelvetro.it - info@visitcastelvetro.it

Pubblicazione realizzata dal Comune di Castelvetro, Assessorato al Turismo
Morena Silvestri: *grafica* - Tipografia Silvestri: *stampa*
Foto: Foto Venturelli, Castelvetro - Francesco Ferrarini Studio, Modena
Massimo Bonini (foto copertina) - Elena Lanozzi - Monica Montanari - Fabio Nacchio - Loris Tagliazucchi

Si ringrazia per la collaborazione:
Associazione Dama Vivente, Associazione Caffè Culturale Solignano,
Comunità locale Maestri Assaggiatori Consorceria Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto,
Etcetera Vignola, Servizio Cultura, Commercio e Gestione del Territorio del Comune di Castelvetro.

Castelvetro
di Modena

*G*USTO **NATURA CULTURA**
guida alla visita del paese:
il territorio, l'enogastronomia, gli eventi

*T*ASTE **NATURE CULTURE**
guide to visit the town:
surroundings, food and wine, events



CASTELVETRO DI MODENA (MO)

Castelvetro si trova nel cuore dell'Emilia Romagna, tra Modena (Cattedrale, Torre Civica e Piazza Grande di Modena Patrimonio dell'UNESCO) e Bologna, vicina a Maranello (Terra della mitica Ferrari).

Anticamente fu un insediamento etrusco poi, verso il 150 a.C., le legioni romane vi crearono un presidio militare, un CASTRUM (accampamento militare). Da qui il toponimo "Castelvetro" derivante dal latino CASTRUM VETUS (vecchio/antico accampamento).

Il territorio di Castelvetro unisce pregi ed attrattive paesaggistiche, culturali ed enogastronomiche ad una politica di sviluppo del territorio basata sulla salvaguardia e la valorizzazione del suo ambiente in un'ottica di sviluppo sostenibile. Dal 1994, data la forte vocazione vitivinicola del territorio, Castelvetro è **CITTA' DEL VINO**; dal 2003 è Comune **BANDIERA ARANCIONE** (Marchio di qualità turistico ambientale del Touring Club Italiano) e dal 2008 ha ottenuto la Registrazione EMAS.

Castelvetro offre un gran numero di spunti per chi desidera conoscere la storia e la cultura del territorio riscoprendo importanti testimonianze dal passato. Il turista può scegliere tra vari percorsi tematici e tour guidati del territorio locale e della Provincia di Modena, da percorrere anche a piedi o in mountain bike.

Castelvetro is located in the heart of Emilia Romagna, in the foothills of the Apennines, near Maranello (land of the legendary Ferrari), between Modena (Cathedral, Torre Civica and Piazza Grande-UNESCO World Heritage) and Bologna. In ancient times Castelvetro was an Etruscan settlement. Around 150 BC the Roman legions led to the establishment of a military garrison among the hills, a CASTRUM (military camp). The city name of Castelvetro comes from the Latin "CASTRUM VETUS" (ancient camp). The area of Castelvetro boasts many merits and attractions in terms of scenery, culture and good food & wine, coupled with sustainable policies, in order to promote development without detrimental effects on the environment. Since 1994, because of the deep wine vocation of its territory, Castelvetro is member of the NATIONAL ASSOCIATION "CITTA' DEL VINO" (Cities of Wine). In 2003, Italian Touring Club awarded Castelvetro with the "BANDIERA ARANCIONE" (orange flag), a quality label for tourism. In 2008 the registration of EMAS project was completed. Castelvetro offers many suggestions for those willing to learn about local history and culture, rediscovering ancient and important testimonies. Here tourists can choose among a large number of themed itineraries and guided tours, travelling through the Province of Modena, by foot as well as by bike.





IL CENTRO STORICO

Sulla Piazza Roma si affacciano il Palazzo Municipale, la Torre dell'Orologio e la Torre delle Prigioni. Considerata il vero e proprio cuore del paese, furono abbattuti tutti gli edifici posti nella zona Nord del Castello, ad eccezione delle Torri, per creare uno spazio aperto affacciato sulla vallata sottostante. In sostituzione della precedente, al centro della piazza, venne realizzata una pavimentazione in lastre bianche e nere a formare una scacchiera.

LE ANTICHE MURA

Nel 776, Castelvetro, facente parte delle terre di Castiglione, doveva già essere un castello, cinto da mura e caratterizzato dall'organizzazione interna tipica dei castelli e delle rocche del periodo.

LA TORRE DELL'OROLOGIO

A pianta quadrata, rappresenta ciò che resta dell'antica struttura fortificata nel lato est del Castello. La sua edificazione risale al XIII sec., ma subì varie trasformazioni nel corso dei secoli.

LA TORRE DELLE PRIGIONI

Situata sul lato ovest di Piazza Roma, ha pianta quadrangolare, con la struttura a scarpa, che le conferisce maggiore stabilità e cordolo spartipiano bombato. Costruita interamente in laterizi, raggiunge circa 22 m. di altezza e si ritiene che la sua costruzione sia da collocarsi intorno al XIV-XV sec.

LA CHIESA PARROCCHIALE

La prima pietra fu posta il 14 Aprile del 1897, come si legge nella lapide conservata nella chiesa stessa, consacrata nel 1907 e dedicata ai SS. Martiri Senesio e Teopompo, come la vecchia Parrocchiale. Sorge quasi al centro del Castello e presenta le caratteristiche tipiche dello stile neo-gotico.

HISTORICAL CENTRE

Piazza Roma, overlooking the Town Hall, the Clock Tower and the Prison Tower, is considered the heart of the city. The buildings in the northern area of the castle were demolished except for the two towers, in order to create an open space that offers a panoramic view of the valley below. The center of the square was then repaved with black and white stone slabs composing a giant chessboard.

THE ANCIENT WALLS

In 776 Castelvetro was probably part of the lands of Castiglione and it was already a castle (surrounded by walls) and, inside, organized like castles and fortresses of the same period.

THE CLOCK TOWER

With a square base, it represents the remains of the ancient fortification in the Castle eastern wing, the last remnants of which were finally demolished in 1934-35, when Piazza Roma was built. The Clock Tower dates back to the 13th century, though it has been subject to many modifications over the course of the centuries.

THE PRISON TOWER

Situated on the western side of Piazza Roma, it has a rectangular plan with a wide footing in order to reach a greater stability. The brick tower, is approximately 22 m. tall. The tower is believed to be built around the 14th -15th century.

THE PARISH CHURCH

The first stone was laid on the 14th of April 1897, as testified by a memorial plate preserved in the church itself, which was consecrated in 1907 and dedicated to the martyr saints Senesio and Theopompus, just like the old parish church. It stands virtually in the middle of what was once the Castle and is in typical neo-gothic style.





FILI D'ORO A PALAZZO

Moda e poesia del Rinascimento, esposizione permanente di abiti in stile rinascimentale a cura dell'Associazione Dama Vivente, il '500 a Castelvetro

Con gli abiti usati per le rievocazioni storiche realizzati dalle volontarie dell'Associazione, è stata allestita la mostra permanente "Fili d'Oro a Palazzo" che ha ottenuto il patrocinio del Ministero dei Beni e delle Attività Culturali.

Si possono così ammirare da vicino i ricchi abiti con i loro preziosi ricami, stoffe di seta, raso e velluto, cappelli piumati e acconciature, inseriti in un'atmosfera di grande fascino e suggestione, la stessa atmosfera che circondava il giovane poeta Torquato Tasso alla corte dei Rangoni in Castelvetro.

GOLDEN YARNS AT PALACE

Fashion and poetry from the past, a permanent exposition of Renaissance-style clothes by "Dama Vivente Association, the 16th century in Castelvetro"

The costumes used on the occasion of the historical commemoration are shown in the exhibition named "Fili d'oro a Palazzo" (Golden yarns at the Palace). Gorgeous costumes with precious embroidery, silk textiles, velvets, satins, feathered hats and headdresses can be admired in a charming and evocative environment. A stage that leads visitors into a renaissance atmosphere, the same atmosphere that surrounded the young Torquato Tasso at the Rangoni court in Castelvetro.



Via Torquato Tasso, 28 - Centro Storico

Orario di apertura: aperto tutte le domeniche
Ottobre/Marzo 15.00-18.00
Aprile/Settembre 16.00 -19.00
Chiuso Luglio e Agosto

Ingresso: offerta libera.
Prenotazione visite guidate al di fuori degli orari di apertura a pagamento:
€ 2 a persona, gratuito fino a 14 anni.

Opening hours: every Sunday
From October to March: 3.00 - 6.00 p.m.
From April to September: 4.00 - 7.00 p.m.
Closed July and August

Entrance: free offer.
Access outside official opening hours on demand. Price € 2 (up to 14 years old): free entrance)

<http://damavivente.synthasite.com/>



ACETAIA COMUNALE

L'Acetaia comunale di Castelvetro nasce nel 2002 ed è condotta dai Maestri Assaggiatori della comunità locale della Consorceria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. E' situata nei locali del Municipio, adiacenti alla Biblioteca. Già varcando la porta di accesso, si è accolti dall'aroma dell'aceto che sta fermentando e maturando nei "vasselli". L'aceto balsamico tradizionale necessita infatti di un clima adeguato per poter fermentare, arrivando nel corso degli anni a trasformarsi nel prodotto di eccellenza riconosciuto con il marchio DOP. Ospita due batterie da sette botticelle ciascuna, ognuna delle quali è di diverse dimensioni per motivi strettamente legati alla produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena (A.B.T.M). Le essenze di legni usati per la costruzione delle botticelle sono: rovere, castagno, frassino, acacia, ciliegio. Il progetto di sviluppo dell'Acetaia, dall'idea dei Maestri assaggiatori della comunità locale, è stato poi messo a punto dal Comune di Castelvetro di Modena, per valorizzare e promuovere la tradizionale produzione dell'Aceto Balsamico nel territorio modenese, identità e patrimonio della cultura locale.

MUNICIPAL VINEGAR CELLAR (ACETAIA)

The municipal vinegar cellar of Castelvetro was founded in 2002 and it is managed by the Master Tasters from the local community of the Consortium of Traditional Balsamic Vinegar of Modena. It is located in the premises of the Town Hall, adjacent to the public library. Upon entering the access door, you are greeted by the aroma of vinegar that is fermenting and maturing in "vasselli" (barrels). Traditional balsamic vinegar needs an adequate climate to be able to ferment, coming over the years to become the product of excellence recognized with the DOP mark. The Acetaia houses two batteries of seven barrels each, of successively smaller sizes, for reasons strictly related to the production of the Traditional Balsamic vinegar of Modena (ABTM). The casks are made of different woods like oak, chestnut, ash, acacia and cherry. The development project of the Acetaia, an idea of Master Tasters of the local community, was then developed by the Municipality of Castelvetro, to enhance and promote the traditional production of Balsamic Vinegar in Modena territory, identity and heritage of the local culture.

via B. Cavedoni, centro storico - Castelvetro di Modena

ingresso dal cortile della Biblioteca Comunale

Entrance from the courtyard of the City Library

Orario di apertura: ultima domenica del mese
Marzo e Ottobre 15.00-18.00 • Aprile e Settembre 16.00-19.00
Chiuso Luglio e Agosto

• in occasione di iniziative ed eventi in centro storico negli orari delle rispettive manifestazioni.
Ingresso: offerta libera. Prenotazione visite guidate fuori dagli orari di apertura in ogni periodo dell'anno a pagamento: € 2 - con degustazione € 4 a persona - gratuito fino a 14 anni.

Opening hours: last Sunday of the month at the following times:
March and October 15.00-18.00 - April/September 16.00-19.00
Closed July and August

• during initiatives and events in the historical centre, at the times of the events, Admission: free offer. Reservations for guided tours outside opening times throughout the year. Fee: € 2 (up to 14 years old: free entrance)





IL CASTELLO DI LEVIZZANO RANGONE

Situato nel meraviglioso paesaggio collinare dell'omonima frazione del Comune, la struttura consiste in una cinta muraria, al centro della quale è posta la cosiddetta "Torre Matildica". A partire dal sec. XII il complesso fortificato fu restaurato e ampliato, in particolare, accanto alla torre posta a protezione dell'ingresso al Castello, venne eretta una parte del Palazzo feudale e fu costruita una galleria sotterranea che unisce ancora oggi il Palazzo alla Torre. Intorno al XVI sec. gli edifici subirono importanti trasformazioni: risalgono a questo periodo le cosiddette "Stanze dei Vescovi", il cui soffitto presenta antichi soffitti lignei ed un ciclo di affreschi rinascimentali.

Il Castello di Levizzano offre una cornice suggestiva per l'organizzazione di eventi, attività culturali, mostre, convegni, seminari, cerimonie nuziali e ricevimenti. E' in posizione dominante sulle splendide colline di Levizzano Rangone.

Sono disponibili diverse sale per scegliere la location ideale per ogni evento. Al piano nobile, dal salone principale, si accede all'affascinante loggiato con vista sulle colline disseminate di vigneti.

Per info e prenotazioni, Ufficio Turismo:

tel. 059 758 815 - turismo@comune.castelvetro-di-modena.mo.it

THE CASTLE OF LEVIZZANO RANGONE

Located between beautiful rolling hills nearby the homonymous town, its structure consists of a surrounding wall that includes the so called "Matildic Tower". Starting from the XII century, the buildings have been fortified and enlarged; in particular, a portion of the Feudal Castle has been built next to the watchtower situated close to the main entrance. The two buildings are connected by an underground tunnel. In the 16th century, all the buildings faced many important transformations. The construction of the so called "Bishops' Rooms" appears to date back to this period; the rooms present beautiful ancient wooden roofs and wall paintings dating back to the Renaissance. The Castle of Levizzano offers a very evocative setting for the organization of events, cultural activities, exhibitions, conferences, seminars, weddings and receptions also because of its dominant location overlooking the beautiful hills of Levizzano Rangone. Several rooms are available and they are the ideal location for any kind of event. On the main floor, the main hall leads to the charming loggia overlooking the hills embroidered with vineyards.

For information and reservations:

tourist office ph. +39 059 758815 - mail: turismo@comune.castelvetro-di-modena.mo.it

Via Celestino Cavedoni - Levizzano Rangone di Castelvetro

Audioguide: www.visitmodena.it

Date e orari di apertura sono programmati trimestralmente

Ingresso libero

Prenotazione visite guidate al di fuori degli orari di apertura a pagamento

Audioguides: www.visitmodena.it

Opening days and hours are programmed every three months - Free entrance

Guided tours outside opening hours for a fee



**CASTELLI
DI MODENA**



LA TORRE MATILDICA DEL CASTELLO

La torre Matildica, fin dalle origini, aveva funzioni di avvistamento, ma rappresentava anche un luogo di comando (il mastio), dato che vi si trovava l'abitazione dei signori del castello.

Si hanno notizie certe, di restauri effettuati dalla famiglia Rangoni nel XVIII secolo, all'epoca in cui fu rifatta la chiesa all'interno del castello. Di pianta quadrata, con struttura muraria mista in mattoni e pietra, è coronata da un apparato a sporgere, forse quattrocentesco o della seconda metà del secolo XIV, costituito da mensole, che reggono merli di foggia ghibellina, fra loro uniti superiormente da archi, che portano il tetto a quattro falde. La torre Matildica, ospita attualmente il "Museo della Canapa" (patrimonio culturale e tradizione della comunità locale) e la "Congrega del Balsamela" (storia e tradizioni dell'Aceto balsamico di Mele).

La Torre Matildica è visitabile in occasione delle aperture al pubblico del Castello.

IL CAMPO S. ROCCO, GIÀ CIMITERO NAPOLEONICO

Con l'introduzione in Italia ai primi dell'Ottocento della legge napoleonica, Editto di Saint-Cloud, venne costruito il cimitero noto come "Cimitero Napoleonico" fuori dalla cinta muraria, come tale legge prevedeva, nel campo S. Rocco, proprio ai piedi del castello. Rimane uno dei pochi esempi ancora conservati.

THE MATILDIC TOWER

The Matildic Tower had, from the beginning, sighting functions but it also represented a command site (the keep), since it was the residence of the lords of the castle. There is confirmed information about the restoration work carried out by the Rangoni family in the 18th century, corresponding to the same period when the church inside the castle was rebuilt. Made of a square plan, with mixed masonry structure of brick and stone, the tower is crowned by small corbels, dating back to the 15th or to the second half of the 14th century, joined together at the top by arches, supporting the roof with four gables. The Matildic Tower, currently houses the "Museo della Canapa" ("Hemp museum", a cultural heritage and tradition of the local community) as well as the "Congrega del Balsamela" (history and traditions of Apple Balsamic Vinegar). The Matildic Tower can be visited when the Castle is opened to the public.

CAMPO S. ROCCO, FORMER NAPOLEONIC CEMETERY

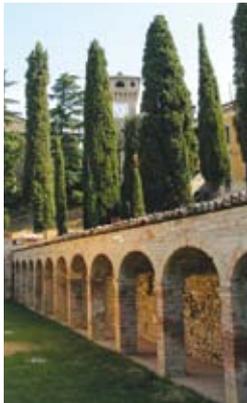
In compliance with the introduction of the Napoleonic "Edict of Saint-Cloud" law in Italy in the early 19th century, the burial ground known as the "Napoleonic Cemetery" was built just outside the town walls, in the field of S. Rocco at the foot of the Castle. It is one of the few remaining examples of this kind in Italy.

Audioguide: www.visitmodena.it

Date e orari di apertura sono programmati trimestralmente - Ingresso libero
Prenotazione visite guidate al di fuori degli orari di apertura a pagamento

Audioguides: www.visitmodena.it

Opening days and hours are programmed every three months - Free entrance.
Guided tours outside opening hours available for a fee.




**CASTELLI
DI MODENA**
www.castellidimodena.it



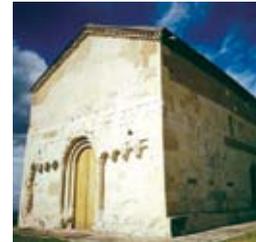
ORATORIO DI SAN MICHELE ARCANGELO

Recentemente restaurato, l'oratorio presenta parti della muratura originale in regolari blocchi di arenaria, nei fianchi e nella facciata. La semplice architettura, composta di un'aula rettangolare oggi sprovvista di abside, contrasta con l'esuberante ornamentazione della facciata e la fine decorazione del portale che si apre sul fianco destro.

La facciata risulta divisa in due settori da una serie di arcatelle pensili molto profonde, orlate con un decoro ad ovuli e cordoncini e profilate da intagli seghettati o smerlati. L'archivolto del portale, decorato da un intreccio di palmette e nastri molto frammentato, poggia su due colonne monolitiche con capitello a fogliami. Al centro si scorge una testina, l'unica rimasta di due che presumibilmente dovevano ornare la parte superiore. Meglio conservata è l'elegante ornamentazione della porta laterale. L'interno si presentava piuttosto nudo: l'unico ornamento ora presente è costituito da sei figure ad affresco rappresentanti dei santi. Secondo gli studiosi l'edificio risale alla seconda metà del XII secolo.

SAN MICHELE ARCANGELO ORATORY

Recently restored after years of deterioration, the only original parts of the masonry, in regular sandstone blocks, can be seen in the oratory's facade and side walls. The simple architecture, consisting of a rectangular hall deprived of its apse, contrasts with the exuberant ornamentation of the facade and the refined decoration of the portal on the right wall. The facade is divided into two parts by a series of very deep blind arches, trimmed with a motif of ovules and strings, and edged with serrated (or scalloped) engraving. The portal archivolt, featuring a fragmented pattern of intertwined small palms and ribbons, rests on two monolithic columns with foliated capitals. A small head can be seen at its centre, the only one remaining of the two, which presumably adorned the upper part. Better conserved is the elegant ornamentation of the side door. Scholars believe that the building dates back to the second half of the 11th century.



Via Tiberia - Castelvetro

Audioguide: www.visitmodena.it

Itinerari: Transromantica, Itinerari Romanici del Patrimonio Europeo

Ingresso libero

Apertura: tutte le domeniche dalle 9.30 alle 19.00 circa

In caso di pioggia l'Oratorio rimarrà chiuso

Audioguides: www.visitmodena.it

Itineraries: Transromantica, the Romanesque Routes of European Heritage

Free entrance

Opening hours:

Every Sunday 9.30 a.m. - 7 p.m. - In case of rain the Oratory will be closed



A PIEDI O IN BICICLETTA TRA LA PIANURA E LA COLLINA MODENESE

Castelvetro si trova tra le prime colline dell'Appennino Modenese e la fascia dell'alta Pianura Padana. L'area, sfiorata dal torrente Tiepido e segnata dai corsi dei torrenti Guerro e Nizzola, è particolarmente fertile e perciò adatta all'agricoltura.

Le colline dai dolci pendii, disegnate da lunghi filari di vite, sono meta prediletta per tutti gli amanti della natura. In questo pittoresco paesaggio si diramano alcuni itinerari da percorrere a piedi o in mountain bike. Questi percorsi, tutti da scoprire, si snodano lungo torrenti e crinali immersi in uno scenario ricco di costruzioni antiche e di edifici storici, di vegetazione tipica di queste zone, con panorami di particolare bellezza, tra colline interrotte dai maestosi calanchi. Nelle vicinanze sono presenti parchi e riserve che faranno scoprire al turista un piccolo angolo di paradiso.

Da Castelvetro a Levizzano tra i vigneti del Grasparrassa, la Via dei Ciliegi tra Vignola e Marano o ancora il Percorso dei Pellegrini a Campiglio: sono solo alcuni dei 14 itinerari suggeriti agli amanti delle camminate e della bicicletta.



FOOT AND BIKE TRAILS AMONG THE MODENESE PLAIN AND HILLS

Castelvetro lies between the foothills of the Apennines and the high Po Valley. The territory is crossed by Tiepido river and marked by the streams Nizzola and Guerro. The soil is very fertile and therefore suitable for agricultural use. The gentle slopes of this area are planted with vineyards and its green landscape is also a destination for nature lovers. Tourists can enjoy nature trails among the hills (accessible by foot or bike), meandering along streams and ridges, surrounded by sceneries and views of outstanding beauty. The path among the vineyards of Grasparrassa from Castelvetro to Levizzano, the Cherry Route between Vignola and Marano and the Pilgrims' route to Campiglio are just some of the 14 suggested itineraries for hikers and cyclists.

Itinerari - Itineraries:

- Passeggiate e Pedalate Amiche (tema ambiente/itinerari): <http://www.provincia.modena.it>
- Camminate "Vie di Pellegrinaggio": <http://www.emiliaromagnaturismo.it/it/vie-di-pellegrinaggio>





SANTUARIO DI PUIANELLO

Il Santuario di Puianello sorse, a partire dal 1716, per volontà della Marchesa Teresa Rangoni e fu dedicato alla Madonna della Salute. La facciata, in cotto, dalle linee semplici, nella parte centrale è divisa in due scomparti quasi quadrati, sormontati dal timpano, fiancheggiati da due corpi laterali più bassi e più stretti, corrispondenti alla Sagrestia della Chiesa e alle abitazioni dei Padri Cappuccini, che reggono il Santuario dal 1947. Un semplice portale e una finestra rettangolari si aprono sulla facciata; quest'ultima è stata recentemente ornata da una vetrata policroma in cui è raffigurata la Madonna della Salute. Sul timpano è posta una croce di ferro. L'interno è barocco, con pianta a croce latina e vi è conservato, insieme ad altre pregevoli opere d'arte, il dipinto della "Madonna della Salute", attribuito al pittore sassolese Giacomo Cavedoni (1577-1660).

THE SANCTUARY OF PUIANELLO

The Sanctuary, built in 1716 upon request of Marquise Teresa Rangoni, was dedicated to Our Lady of Health. The brick façade has very simple lines, in the central part it is divided into two square compartments, overhung by a gable, flanked by two lower and narrower parts, belonging to the Sacristy and corresponding to the accommodation of the Capuchin Friars, who governed the Sanctuary since 1947. On the façade there was only a simple portal and a rectangular window but, in recent times, it has been decorated with a polychrome stained-glass window, depicting Our Lady of Health. The tympanum features an iron cross. The Baroque interior, with a Latin cross plant, preserves some valuable works of art and the painting of "Our Lady of Health" attributed to the painter Giacomo Cavedoni from Sassuolo (1577-1660)

Orari di apertura: 7.00 / 12.00 – 14.00 / 19.00 - Ingresso: offerta libera
Opening hours: 7.00 / 12.00 a.m. - 2.00 / 7.00 p.m. - Entrance: free offer

www.santuariodipuianello.it

LE CHIESE DI SOLIGNANO

La chiesa di **Solignano Vecchio** si trova su un rilievo alla destra del Torrente Nizzola, a est dell'attuale centro del paese (Solignano Nuovo). La sua costruzione risale al secolo XV. L'edificio è a navata unica.

La chiesa di **Solignano Nuovo** fu iniziata nel 1869 e fu benedetta una prima volta nel 1876. Il campanile raggiunge l'altezza di 50 m. ed è il 3° campanile più alto della provincia, superato solo dalla Ghirlandina di Modena e dalla torre campanaria della Sagra di Carpi.

THE CHURCHES OF SOLIGNANO

The old church of Solignano stands on an elevated site on the right of Nizzola stream, east of the current town centre (Solignano Nuovo). It dates back to the 15th century. The church is of single aisle design. The construction of the new church has been started in 1869 and was first consecrated in 1876. With its 50 meters, it is the third tallest bell tower in the province of Modena, exceeded only by the Ghirlandina tower (Modena) and the bell tower of St. Mary's church, known as "La Sagra", in Carpi.





Lambrusco Grasparius
di Castelvetro

ACETO
BALSAMICO
TRADIZIONALE
DEI MONTE D'ALBA
100ml e
100ml e

I PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO

Nato da una vite selvatica, è indubbio che il vino Lambrusco abbia fatto davvero tanta strada, essendosi guadagnato nel corso dei secoli un posto d'onore nei mercati da un capo all'altro del mondo, grazie all'opera di tanti produttori.

Di colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei e spuma evanescente con orli della medesima tonalità, di sapore sapido, armonico, gradevolmente vinoso, di equilibrata acidità, leggermente fruttato, con piacevole retrogusto amarognolo, il tipo secco è vino di buona stoffa e ben strutturato; il Lambrusco D.O.P. è quello con corpo più pieno e presente. Si abbina splendidamente ai primi piatti conditi con carne, paste al forno, arrostiti, salumi, formaggi anche a pasta fermentata e più in generale con tutti i primi tradizionali della cucina emiliana.

Il tipo amabile ha profumo intenso, marcatamente fruttato, fragrante e sapore vinoso, armonico, molto gradevole. Ottimo come aperitivo, si sposa alla perfezione con la pasticceria secca e i dolci tipici di Modena.

ACETO BALSAMICO

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena è un condimento invecchiato ottenuto dal mosto cotto di uve selezionate coltivate nella provincia di Modena, con l'aggiunta di colonie batteriche acetiche chiamate "madri". È un prodotto sempre più diffuso, che nel 1986 ha ottenuto il marchio D.O.P., Denominazione di Origine Protetta e l'I.G.P. L'invecchiamento avviene per travasi successivi del mosto in botti di differenti dimensioni e tipi di legno, collocati in unità produttive dette "batterie".

L'Aceto Balsamico si presenta di colore bruno scuro, profumo penetrante con una gradevole acidità e raggiunge una densità maggiore con il passare degli anni. Attraverso la sua continua progressione, si presenta a diversi stadi di maturazione con caratteristiche diverse. Quando la sua anzianità comincia a superare i venti anni diventa più denso, arricchendosi di profumi e sapori.

PARMIGIANO REGGIANO

Il Parmigiano-Reggiano ha un legame imprescindibile con la sua zona di origine. Nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna alla sinistra del fiume Reno e Mantova alla destra del fiume Po avviene sia la produzione del latte sia la trasformazione in formaggio. In questa zona, dai foraggi naturali e dall'uso di latte crudo, senza l'aggiunta di alcun additivo, ha origine il segreto di tanta bontà. Infatti, durante la lunga stagionatura, i fermenti naturali del latte, donano al formaggio le caratteristiche di gusto e struttura, in altri termini di tipicità.

Il formaggio Parmigiano-Reggiano è un prodotto a Denominazione d'Origine Protetta (D.O.P.). Solo il formaggio prodotto secondo le regole raccolte nel Disciplinare di produzione può fregiarsi del marchio Parmigiano-Reggiano e quindi deve riportare sulla forma i contrassegni nella loro integrità atti a identificare e distinguere il prodotto.

NOCINO

Il Nocino, ricavato dalle noci rigorosamente raccolte il 24 giugno, giorno di S. Giovanni, quando i frutti sono ancora lontani dalla maturazione e presentano il mallo di un bel colore verde, è un liquore prodotto solitamente nelle famiglie secondo ricette tradizionali tramandate nel corso dei decenni, sempre con qualche particolare diverso, che gli conferisce un carattere assolutamente unico ed originale. Il liquore, bruno, di colore brillante, con un profumo deciso e armonioso, si presta magnificamente a concludere ogni pasto.

PROSCIUTTO DI MODENA

La denominazione di origine "Prosciutto di Modena" è giuridicamente protetta: tutela la delimitazione della zona di produzione e delle caratteristiche del prodotto. Anche il Prosciutto di Modena ha ottenuto il riconoscimento della D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta). Tale sigla identifica e protegge da frodi ed imitazioni i prodotti la cui produzione e trasformazione hanno luogo in un'area geografica ben definita e determinata.

LOCAL PRODUCTS

P.D.O. LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO WINE

Castelvetro is known for the production of one of the best Lambrusco in the area of Modena: P.D.O. (Protected Designation of Origin) Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, started as a wild grape, became a wine that occupies a unique position in international markets thanks to its many remarkable and original qualities and to the passion of many small wine producers that refined it through the last centuries. Its unmistakable frothy, bubbly, ruby aspect will charm you! For these reasons it is considered the king of Emilia wines. It can be produced in sweet, off-dry and dry versions. Always frothy and with dark violet tones, it has a savoury and aromatic taste. It has been cultivated since Roman times. Probably its special character is the result of a highly fortunate combination of soil, climate and the personality of Emilian people, whose spontaneous hospitality and generosity are matched only by their candour and frankness. DOP Lambrusco is the ideal companion for the modenese cuisine, famous for its rich dishes. Scrolling through an imaginary menu, we begin with sliced dressed pork meats and sausages, featuring the mouth-watering prosciutto (cured ham) and mortadella DOP, but also including the original Parmigiano Reggiano cheese. We pass then on to the divine "tortellini" in a light broth and other types of stuffed pasta. The delicious second courses abound in all sorts of boiled meats and different spiced pork sausages. Finally come the desserts, ranging from the rustic, home-style Modenese cake, to the more refined "amaretto", a soft macaroon made from a traditional sweet and bitter almonds dough.

BALSAMIC VINEGAR

The Traditional Balsamic Vinegar is a thick, sweet scented vinegar made from a reduction of cooked grape juice, called "mosto cotto" according to an old recipe. Originally born as a medicine, it is not the vinegar we are used to. It has been produced in Modena and Reggio Emilia since the Middle Ages and must be aged for a minimum of 12 years passing through a battery of seven barrels of successively smaller sizes. The casks are made of different woods like chestnut, acacia, cherry, oak, mulberry, ash and, in the past, also juniper.





PARMIGIANO REGGIANO (PARMESAN CHEESE)

Parmigiano-Reggiano is a hard granular cheese, cooked but not pressed, named after the producing areas near Parma, Reggio Emilia, Modena, and Bologna (all within Emilia-Romagna region), and Mantova (Lombardy). Under Italian law only cheese produced in these provinces by milk collected in the same area may be labelled "Parmigiano-Reggiano," while European law classifies the name as a protected appellation of origin. Gourmets consider Parmigiano-Reggiano a fantastic "table cheese". In Emilia-Romagna it is often paired with pears and walnuts and enjoyed at the end of a meal. Many consider it to be at its best after 24 to 30 months curing, when it is still soft and crumbly, yet rich and complex in flavour. The only additive allowed is salt that gets absorbed by the cheese while being submerged for 20 days in brine tanks saturated to near total salinity with Mediterranean sea salt. The product is aged for an average of two years. This worldwide famous cheese can be grated over pasta, added to soups and risotto, or it can be consumed in chunks with balsamic vinegar. It is also a key ingredient in pesto sauce.

NOCINO LIQUEUR

Nocino is a sticky dark brown liqueur typical of Emilia-Romagna made from unripe green walnuts steeped in spirit. It has an aromatic sweet & sour flavour. It is usually homemade but it is also available commercially. Nocino has typically a 40% alcohol by volume, or 80 proof. Nocino is believed to have been originally produced by the Celts, and, during the Middle Ages, Italian monasteries stored nocino for its medicinal properties as well as for an alcoholic treat. "Ordine del Nocino Modenese" is an association of Spilamberto who promotes the traditional Nocino of Modena since 1978.

PROSCIUTTO DI MODENA (MODENA CURED HAM)

"Prosciutto" comes from the Latin word "perexsuctum" meaning "dried", an indication of its ancient roots. It was in 100 BC that Cato the "Censor" first mentioned the extraordinary flavour of the cured ham produced in the area of Parma, in Italy; pork legs were left to dry, greased with a little oil and could age without rotting. A tasty meat was obtained and it had the advantage to be eaten over a period of time while maintaining its pleasant flavour. Even earlier, in 5 BC, in the Etruscan Po river valley salted preserved pork legs were traded with the rest of Italy and with Greece. Prosciutto is just one of the hundreds of types of cured meats made in Emilia Romagna. No chemical preservatives are used in the curing and only the use of salt is allowed. It has a sweet and intense flavour.

Audioguide: www.visitmodena.it

- Luoghi da ascoltare
- itinerari geografici: la collina
Castelvetro di Modena - Le terre del Lambrusco Grasparossa

Audioguides: www.visitmodena.it

- Places to listen
- Geographic itineraries: the hills of Castelvetro di Modena
The land of Lambrusco Grasparossa

VINO • WINE

Balugani Roberto - www.lambruscobalugani.com

Via Bedine, 97 - 41014 Levizzano Rangone - T. +39 059 791546

Cantina Settecani-Castelvetro - www.cantinasettecani.it

Via Modena, 184 - 41014 Castelvetro di Modena - T. +39 059 702505

Cantine Riunite & CIV - www.riunite.it

Via Lingularunga, 9a - 41014 Solignano - T. +39 059 702781

Cavaliere - www.cavaliere.it

Via Cavalliera, 1b - 41014 Castelvetro di Modena - T. +39 059 799835

Cleto Chiarli - Villa Cialdini - www.chiarli.it

Via Belvedere, 4 - 41014 Castelvetro di Modena - T. +39 059 3163311

Corte Manzini - www.cortemanzini.it

Via Modena, 131/3 - 41014 Castelvetro di Modena - T. +39 059 701049

Fattoria Moretto - www.fattoriamoretto.it

Via Tiberia, 13 b - 41014 Castelvetro di Modena - T. +39 059 790183

Ghibellini

Via Bacuccola, 7 - 41014 Castelvetro di Modena - T. +39 059 799263

Graziano Vittorio

Via Ossi, 30 - 41014 Castelvetro di Modena - T. +39 059 799162

Il Monte

Via Puianello, 35/c - 41014 Levizzano Rangone - T. +39 059 791538

Il Poggio

Via Poggio, 35 - 41014 Levizzano Rangone - T. +39 059 791562

La Duchessa - www.la-duchessa.com

Via Prazecco, 43 - 41053 Maranello - T. +39 0536 943631

La Piana - www.lambruscolapiana.it

Via Ossi, 4 b - 41014 Castelvetro di Modena - T. +39 059 790303

Le Casette - www.lecasettemodena.com

Via Ghiarone, 63/a - 41014 Castelvetro di Modena - T. +39 059 7570015

Manicardi - www.manicardi.it

Via Massaroni, 1 - 41014 Castelvetro di Modena - T. +39 059 799000

Monte Remellino - www.monteremellino.it

Via Lunga, 11 - 41014 Castelvetro di Modena - T. +39 059 923464

Opera02 - www.opera02.it

Via Medusia, 32 - 41014 Castelvetro di Modena - T. +39 059 741019

Podere Cà Berti - www.caberti.com

Via Spagna, 60 - 41014 Levizzano Rangone - T. +39 059 741025

Roli - www.visitcastelvetro.it/prodotti_tipici/vini/roli.htm

Via Migliorara, 13 - 41014 Castelvetro di Modena - T. +39 059 790175

San Polo - www.agrisanpolo.it

Via San Polo, 5 - 41014 Castelvetro di Modena - T. +39 059 790539/799717

Simonini Giampiero - www.visitcastelvetro.it/prodotti_tipici/vini/simonini_giampiero.htm

Via Mameli, 8 - 41014 Castelvetro di Modena - T. +39 059 790053



Tenuta Galvana Superiore - www.vinivalvanasuperiore.it
Via Collecchio, 1 - 41014 Castelvetro di Modena - T. +39 335 8181844

Tenuta Pederzana - www.tenutapederzana.it
Via Cavalliera, 8 - 41014 Castelvetro di Modena - T. +39 059 748072

Tenuta Stufanello - www.visitcastelvetro.it/prodotti_tipici/vini/tenuta_stufanello.htm
Via Spagna, 28 - 41014 Levizzano Rangone - T. +39 059 791519

Vandelli Celso
Via Puianello, 26 - 41014 Levizzano Rangone - T. +39 059 791723

Zanasi - www.zanasi.net
Via Settecani Cavidole, 53 - 41051 Castelnuovo Rangone - T. +39 059 537052

ACETO BALSAMICO • BALSAMIC VINEGAR

Antica Acetaia Cavedoni - www.acetaiacavedoni.it
Via Guero di Qua, 2 - 41014 Castelvetro di Modena - T. +39 339 4317980

Boni Romano - www.acetaiaboni.it
Via Del Cristo, 8 - 41014 Solignano - T. +39 059 797560

Vecchia Dispensa - www.lavecchiadispensa.it
Piazza Roma, 3 - 41014 Castelvetro di Modena - T. +39 059 790401

PARMIGIANO REGGIANO • PARMESAN CHEESE

Coop.va Casaria S. Silvestro - www.coopsansilvestro.it
Via Sinistra Guero, 95/A - 41014 Castelvetro di Modena - T. +39 059 790301

Fava Santino e Figli - www.favasantinoefigli.it
Via Belvedere, 14 - 41014 Castelvetro di Modena - T. +39 059 702739

LIQUORI, MARMELLATE, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, MIELE LIQUEURS, JAMS, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, HONEY

Il Pastore - Formaggio/Cheese
Via Cavalliera, 12 - 41014 Solignano - T. +39 059 797523

La Barbera - www.agriturismolabarbera.com - Olio extravergine di oliva/Extra virgin olive oil
Via Lunga, 28 - 41014 Castelvetro di Modena - T. +39 059 790171 / 799459

Manfredini Clementina - Miele/Honey
Via Croce, 16 - 41014 Solignano - T. +39 059 707942

Manfredini Luca - www.castelvetrovita.it/aziende-agricole/manfredini - Miele/Honey
Via Pagliarola, 11 - 41014 Levizzano Rangone - T. +39 059 707943

Fattoria Ricchi - www.castelvetrovita.it/aziende-agricole/ricchiloris
Olio extravergine di oliva/Extra virgin olive oil
Via Ossi, 12 - 41014 Castelvetro di Modena - T. +39 328 6769009

Santa Chiara - www.aziendasantachiarait - Liquori/Liqueurs
Via Buricchi, 7 - 41014 - Levizzano Rangone - T. +39 059 791537

🍷 produzione anche di Aceto Balsamico - production of Balsamic Vinegar too

🍷 produzione anche di Vino - production of wine too

AGRITURISMI • AGRI-TOURISM

Ca' Berti - Lambruscheria - www.caberti.com
Via Spagna, 60 - 41014 Castelvetro di Modena - T. +39 059 741025

Cavalliera - www.cavalliera.it
Via Cavalliera, l/b - 41014 lo. Solignano Vecchio - T. +39 059 799835

Corte Manzini - www.cortemanzini.it
Via Modena, 147 - 41014 Castelvetro di Modena - T. +39 059 701049

La Barbera - www.agriturismolabarbera.com
Via Lunga, 28 - 41014 Castelvetro di Modena - T. +39 059 790171/799459

Le Casette - www.lecasettemodena.com
Via Ghiarone, 63 - 41014 Castelvetro di Modena - T. +39 059 7570015

Opera02 - www.opera02.it
Via Medusia, 32 - 41014 Castelvetro di Modena - T. +39 059 741019

Podere Diamante 1884 - www.poderediamante.it
Via Poggio, 30 - 41014 Levizzano Rangone - T. +39 059 741054 - +39 347 9190883

San Polo - www.agrisanpolo.it
Via S. Polo, 5 - 41014 Castelvetro di Modena - T. +39 059 799717

Santa Chiara - www.aziendasantachiarait
Via Buricchi, 7/A - 41014 Levizzano Rangone - T. +39 059 791537

🏠 con camere/appartamenti - with rooms/apartments

FATTORIE DIDATTICHE • EDUCATIONAL FARM

La G. Raffa - www.visitcastelvetro.it/scoprire/fattorie_didattiche/index.htm
Via Medusia n.46/B - 41014 Castelvetro di Modena (MO) tel. +39 338 3951217

La Barbera - www.agriturismolabarbera.com - Olio extravergine di oliva/Extra virgin olive oil
Via Lunga, 28 - 41014 Castelvetro di Modena - T. +39 059 790171 / 799459

HOTEL E B&B • HOTELS AND B&B

Albergo Zoello Je Suis (3° Cat. Superior) - www.zoello.com
Via Modena, 173 - 41014 Castelvetro di Modena - T. +39 059 702624

Hotel Arthur (4° Cat.) - www.hotelarthur.it
Via Statale, 204 - 41014 Solignano - T. +39 059 748028

Hotel Guero (3° Cat.) - www.hotelguero.it
Via Destra Guero, 18 - 41014 - Castelvetro di Modena - T. +39 059 799791

Hotel S. Eusebio - www.hotelsanteusebio.com
Via per Spilamberto, 44 - 41014 - Castelvetro di Modena - T. +39 059 702782

Locanda del Feudo (Charme e relax) - www.locandadelfeudo.it
Via Traversale, 2 - 41014 Castelvetro di Modena - T. +39 059 708711

B&B Aldina Pane e Burro - www.aldinapaneburro.it
Via dei Mille, 26 - 41014 Castelvetro di Modena (MO) - T. +39 3397671454

B&B Aurora - www.agriturismoatellerdeitortelloni.it
Via Ghiarone, 20/A - Castelvetro di Modena - T. +39 347 1832067



B&B Cà dal Veint

Via Spagna, 2 - 41014 Levizzano Rangone - T. +39 338 2626584

B&B Ca' de' Gatti - doreen.bassiner@gmail.com

Via Ghiarone, 52 - 41014 Castelvetro di Modena - T. 340/1662417

B&B Ca' dei Sogni - www.cadeisogni.it

Via C. Cavedoni, 44 - Levizzano Rangone (Castelvetro) - T./fax +39 059 741107

B&B Ferrari - www.bandferrari.com

Via dei Mille, 25 - Castelvetro - T. +39 339 1194900 - 366 2136694

B&B Il Castello di Vetrol - www.ilcastellodivetro.eu

Via Cialdini, 4 - Centro Storico, Castelvetro di Modena - T. 339/2418855

B&B Il Giardino - www.ilgiardinocastelvetro.it

Via Medusia, 30, 41014 Castelvetro di Modena MO - T. (+39) 335 7882725

B&B Lady

Via Fabbri, 1 - 41014 Levizzano Rangone - T. +39 338 9101360

B&B La Bolognina 2 - www.bologninacastelvetro.com

Via Collecchio, 2B - Ca' di Sola Fraz. di Castelvetro di Modena - T. +39 059 790265

B&B La Vedetta - www.bb-lavedetta.it

Via Cavalliera, 3- 41014 Solignano di Castelvetro (Mo) - T.+39 340 6997286

B&B Nanni - www.vezalin.it

Via Carducci, 4a - 41014 Castelvetro - T. +39 338 2005629

R&B Il Borgo - www.ilborgocastelvetro.it

Via Poggio, 27 - Castelvetro di Modena - T. (+39) 335 7882725

Casa Franchini - appartamento turistico - v.bursi@hotmail.it

Via Oltreguerra, 17/B - 41014 Castelvetro - T. +39 338 8222746

Les Maisons - appartamento turistico - lesmaisons2018@gmail.com

Via C. Sigonio, 13 - 41014 Castelvetro - T. +39 338 3007327 - +39 335 6280620

Tonioni Frediana - appartamento turistico

Via Montegrappa, 5 - 41014 Castelvetro - T. +39 059702452

WINE BAR CON CUCINA • WINE BAR & FOOD

Bicèr Pin - Enoteca Bistrot - www.bicerpin.it

Via Cialdini, 5 - 41014 Castelvetro di Modena - T. +39 059 708035

Bollicine

Via Modena, 24 - 41014 Castelvetro di Modena - T. +39 059 790035

L'Eglise Café - www.eglisecafe.it

Via Tasso, 9/11 - 41014 Castelvetro di Modena - T. +39 059 790489

RISTORANTI e PIZZERIE

Osteria Bottiglieria Divin Leone

Via Cavedoni, 64 - 41014 Levizzano Rangone - T. +39 059 791520

Osteria Club del Borgo

Via Filanda, 22 - 41014 Castelvetro di Modena - T. +39 335 6298035

Osteria del Garò

Via Cavedoni, 32 - 41014 Levizzano Rangone - T. +39 059 791354

Pizzeria Desideria - www.pizzeriadesideria.it

Via Cristo, 1 - 41014 Solignano Nuovo - T. +39 059 797602

Pizzeria Il Castello - www.fagusto.it

Piazza Roma, 7 - 41014 Castelvetro di Modena - T. +39 059 790924

Ristorante Hostaria del Rio - www.hostariadelrio.it

Via Marconi, 29 - 41014 Castelvetro di Modena - T. +39 059 790278

Ristorante Il Capperò alle Mura - www.ilcapperoallemura.it

Via Cialdini, 36 - 41014 Castelvetro di Modena - T. +39 059 790842

Ristorante Locanda del Feudo - www.locandadelfeudo.it

Via Traversale, 2 - 41014 Castelvetro di Modena - T. +39 059 708711

Ristorante Pizzeria La Cà Bianca - www.lacabianca.it

Via Statale, 76 - 41014 Solignano - T. +39 059 797300

Ristorante Pizzeria La Vecchia Cantina - www.vecchiacantinaristomusic.it

Via Palona, 8 b - 41014 Castelvetro di Modena - T. +39 059 708170

Ristorante Ustaria Tre Valli

Via Palona, 59 - 41014 Castelvetro di Modena - T. +39 059 708013

Ristorante Zoello - www.zoello.it

Via Modena, 181 - 41014 Castelvetro di Modena - T. +39 059 702635

Trattoria Antica Osteria Cacciatori - www.anticaoasteriacacciatori.it

Via Statale, 194 - 41014 Solignano - T. +39 059 748226

Trattoria Bolognina - www.bologninacastelvetro.com

Via Medusia, 59 - 41014 Levizzano Rangone - T. +39 059 790265

Trattoria Del Colle

Via Puianello, 73 - 41014 Levizzano Rangone - T. +39 059 791666

Trattoria La Strana Coppia

Via Sinistra Guerra, 80 - 41014 Castelvetro di Modena - T. +39 059 799005

Trattoria Bar La Vigna

Via San Eusebio, 7 - 41014 Castelvetro di Modena - T. +39 059 702466

Trattoria Pizzeria Napoletana Regina Margherita - www.reginamargheritagroup.it

Via C. Cavedoni, 3 - Levizzano Rangone - T. +39 059 741111



Castelvetro di Modena: 365 giorni di eventi

GUSTO NATURA CULTURA - da Marzo a Novembre

Una rassegna dedicata alla scoperta del territorio, dei suoi colori, tradizioni e sapori. Itinerari volti a valorizzare le eccellenze culturali, naturalistiche, storiche, paesaggistiche ed enogastronomiche di Castelvetro di Modena.

GRASPALONGA GOURMET - Maggio

Castelvetro in BIKE! Tra le colline del buon vino i sapori della buona tavola. Un weekend all'insegna della natura, dello sport e dell'enogastronomia. Percorso facile in bicicletta, adatto ad adulti non particolarmente esperti e bambini, con tappe di degustazione presso le aziende vitivinicole e agrituristiche del territorio.

MERCURDO MERCATO DELL'ASSURDO - Giugno (anni dispari)

Nel centro storico di Castelvetro si assisterà a spettacoli, performances, mostre tutti dedicati al tema dell'Assurdo. Si potranno inoltre acquistare oggetti strani e inusuali nelle bancarelle rigorosamente selezionate.

CALICI DI STELLE - Agosto

Appuntamento che riunisce le eccellenze enogastronomiche locali, in una serata di degustazioni e osservazione degli astri. Le cantine vitivinicole presenteranno il meglio delle proprie produzioni e i ristoratori locali proporranno specialità gourmet di qualità. L'evento è promosso da Associazione Nazionale Città del Vino e Movimento Turismo del Vino.

CORTEO STORICO E DAMA VIVENTE - Settembre (anni pari)

Evento storico rievocativo che ricorda i festeggiamenti dei Marchesi Rangone in onore del Poeta Torquato Tasso rifugiato a Castelvetro. La manifestazione viene organizzata nella suggestiva piazza a scacchiera del centro storico.

FESTA A CASTELLO - Settembre (anni dispari)

Consiste in un fastoso banchetto rinascimentale, al quale si potrà accedere solo indossando abiti in stile. Ad allietare gli ospiti: musicisti, mangiafuoco, zingari e danze d'epoca. L'evento prosegue al pomeriggio della domenica con il corteo storico nelle vie del centro.

SAGRA DELL'UVA E DEL LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO - Settembre

Evento che si propone di valorizzare e rinsaldare la vocazione agricola del territorio esaltando la storia e le caratteristiche del suo prodotto principe: Il Lambrusco Grasparossa. Degustazioni nel borgo antico e nelle aziende agricole, incontri tecnici con i produttori, spettacoli, musica, animazioni per bambini, mostra-mercato di prodotti tipici, stand gastronomici, sfilata dei Carri di Bacco.

POESIA FESTIVAL - ultimo week-end di Settembre

Quattro giorni dedicata alla poesia nei Comuni dell'Unione Terre di Castelli ed altri tra Modena e Vignola. Spettacoli e incontri con ospiti internazionali tra cui poeti, attori, musicisti, artisti per coinvolgere il pubblico con l'incanto del verso, il fascino della poesia.

GIORNATA PAESI BANDIERA ARANCIONE - Ottobre

Appuntamento alla scoperta dei Borghi d'Italia certificati dal Touring Club Italiano con il Marchio di qualità turistico-ambientale "Bandiere Arancioni".

VIVA NATALE! TRA SOGNI, BOTTEGHE E CASTELLI - Dicembre

Nei week-end che precedono il Natale il centro storico e le botteghe di Castelvetro saranno animate da una suggestiva atmosfera natalizia tra luci, riproduzione della Natività e mercatino artigianale. Non mancheranno intrattenimenti e laboratori creativi per adulti e bambini, oltre a degustazioni di prodotti enogastronomici tipici.





Castelvetro di Modena: 365 days of events

TASTE, NATURE, CULTURE – from march to November

From spring to autumn, tours to experience the charm of an ancient village surrounded by the beautiful hills of Lambrusco Grasparossa. Guided tours, exhibitions, tastings of food and wine traditional products, nature walks to discover an authentic landscape among flowered fields, aromatic essences and vineyards.

GRASPALONGA - May

The taste of truly good food, among the hills of Lambrusco Grasparossa, through the picturesque cycling routes of Castelvetro: an easy bike circuit suitable for both adults and children requiring no particular expertise, with tasting stops at wineries and farms.

MERCURDO - BIENNIAL "BIZARRE" FESTIVAL - June (odd years)

Right in the centre of the ancient Castelvetro you will be able to see shows, performances and exhibitions devoted to everything that is "bizarre".

Buy unusual and strange objects from accurately selected stands.

QUALITY WINE TASTINGS... UNDER A SKY FULL OF STARS - August

This appointment gathers food and wine excellence in a night devoted to tasting and stargazing. Local wineries will present the top of their products and restaurants will offer gourmet delicacies. This event is promoted by the National Wine Cities Association and Italian Wine Tourism Movement.

LIVING DRAUGHTS GAME - September (even years)

The "Dama Vivente" (living draughts game) is an amazing draughts game played in the square with living characters in Renaissance-style costumes. During this biennial event, the audience can admire the historical parade, shows with soldiers, archers, acrobats, funambulists, waders and musicians, parading through the streets of the village.

AN HISTORICAL REENACTMENT OF A RENAISSANCE BANQUET - September (odd years)

This historical commemoration remembers the celebration dedicated to the poet Torquato Tasso holed up in Castelvetro in 1564 at the court of Rangone marquis, lord of these lands, and consists in a rich Renaissance banquet, which can be joined only by wearing Renaissance-style costumes. Musicians, fire-eaters, gypsies and dances from the past entertain the guests during the feast.

GRAPE AND LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO WINE FESTIVAL - September

This historical event aims to enhance and strengthen the agricultural vocation of Castelvetro's territory enriching the history and characteristics of its main product: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro which will also be the main topic of the event through the alleys and squares of the ancient village. You will find itineraries to discover the places that create it, guided tasting sessions and a wide choice of stands offering traditional delicacies. Finally a parade of carts dedicated to Bacchus will close the event.

POETRY FESTIVAL - last weekend of September

A four-days festival dedicated to poetry in Castelvetro as well as other villages between Modena and Vignola. Shows and meetings with international guests among which: poets, actors, musicians and other artists that will captivate the audience with the charm of poetry.

ORANGE FLAG VILLAGES DAY - October

Tourist and cultural event with the Italian villages certified by the Italian Touring Club with the quality label "Orange Flags": Discover the Welcoming Italian Villages, with guided tours, tastings and live music.

CHRISTMAS TIME IN CASTELVETRO - December

During the weekends before Christmas the medieval centre and the shops of Castelvetro will be animated by an evocative Christmas atmosphere with lights, Nativity scenes and our Christmas market. You will find also entertainment and creative workshops for both adults and children. Also, traditional food and wine tastings.

INFORMAZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA:

TOURIST INFORMATION OFFICE:

INFO POINT CASTELVETRO

Piazza Roma, 5 - 41014 Castelvetro di Modena (Mo)

Tel. +39 059 758 880 - Fax +39 059 758 885

www.comune.castelvetro-di-modena.mo.it

www.visitcastelvetro.it - info@visitcastelvetro.it

GIORNI E APERTURA AL PUBBLICO - OPENING TIMES

da Marzo a Ottobre / March to October:

Martedì-Venerdì / Tuesday to Friday: 9.30-13.00 e 14.30-18.30

Sabato e Domenica / Saturday and Sunday: 10.30-13.00 e 15.30-18.30

(Luglio e Agosto chiuso la domenica pomeriggio / July and August closed on Sunday afternoon)

da Novembre a Febbraio / November to February:

Martedì-Venerdì / Tuesday to Friday: 9.30-13.00 e 14.30-18.30

INFORMAZIONI TURISTICHE UNIONE TERRE DI CASTELLI



TERRE di CASTELLI

VIVI SCOPRI ASSAPORA

www.terredicastelli.eu



CAMPER SERVICE - Via Destra Guerro - Castelvetro

Situato nelle vicinanze del centro storico, pista ciclabile ed esercizi commerciali, offre i seguenti servizi:

- postazione scarico e rifornimento acqua potabile gratuito;
- colonnina attacco elettrico a 220 volt a pagamento con monete;
- piccola area di sosta.

E' possibile prenotare aree di sosta per gruppi o in occasione di eventi.

CAMPERVAN SERVICE - Via Destra Guerro - Castelvetro

Located very close to the historic centre, bike paths and stores, it offers the following services:

- free supply of drinking water and waste tank unload point;
- 220 volts electrical connection column (payable with coins);
- small parking area.

It is possible to reserve parking areas for groups or on the occasion of events.

