

CASTELVETRO DI MODENA

SCOPRI GUSTA SCEGLI VIVI



Guida turistica
Tourist guide



Per lo suo ciel temperato e sereno
Per l'amene selvette e limpid'acque
Ed i bei colli che il fan vago e ameno
Perché di caccia è copioso e pieno
In un castello che signoreggia intorno
Tutto il paese elessi farvi soggiorno.

Torquato Tasso, Gerusalemme Liberata

Castelvetto di Modena

IL NOSTRO TERRITORIO, LA VOSTRA SCOPERTA

Castelvetto si trova nel cuore dell'Emilia Romagna, tra Modena e Bologna, a poca distanza da Maranello (centro della Motor Valley).

Adagiato su dolci colline disseminate di vigneti racchiude, fin dai primi insediamenti etruschi, bellezze ambientali, storiche ed artistiche. Patrimonio agrario, manodopera, sapienza e tradizione che è possibile scoprire in ogni suo angolo.

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

A partire dal 1330 il territorio diventa feudo della famiglia Rangoni aumentando la sua importanza. Nei secoli seguenti, fino alla fine del dominio dei marchesi Rangoni, che coincise con l'occupazione francese del 1796, si andò consolidando la funzione rappresentativa e il carattere di soggiorno gaio e gradito del centro di Castelvetto, dove furono ospitati personaggi illustri come Carlo Sigonio e, soprattutto, Torquato Tasso (1564). Dal 1994 Castelvetto è Città 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.

OUR LAND, YOUR DISCOVERY

Castelvetto is located in the heart of Emilia Romagna, between Modena and Bologna, near Maranello (the main centre of the Motor Valley).

Nestled on gentle hills dotted with vineyards, this area features historical evidence dating back to the ancient Etruscan settlements, as well as environmental, agricultural and artistic treasures.

There are plenty of traditions, craftsmanship and tasty dishes to discover!

In ancient times, Castelvetto was an Etruscan settlement. Later, the Roman legions built a CASTRUM, that is, a military camp, around 150 BC. Hence the toponym Castelvetto, from the Latin CASTRUM VETUS (old camp).

Castelvetto had been part of Rangoni's feudal territory since 1330.

Throughout the centuries, the town became increasingly significant until the end of Rangoni's hegemony in 1796, circa.

Thanks to its cheerful and welcoming atmosphere, Castelvetto hosted many famous figures, including humanist Carlo Sigonio and poet Torquato Tasso (1564), who truly appreciated the town.

Since 1994 Castelvetto is member of the National Association "Città Del Vino".

In 2003, Italian Touring Club awarded Castelvetto with the "Bandiera Arancione", a quality label for tourism.

In 2008 the registration of EMAS project was completed.

Pubblicazione realizzata dal Comune di Castelvetto, Assessorato al Turismo

Foto: Massimo Bonini (p. 2) - Nacchio Brothers (p. 3-5-6-14-15-16)
Francesco Ferrarini (p. 5-10-11-18-20-28) - Mattia Gianfelici (p. 20)
Socialmente (p. 1ª cop.-4-7-8-9-12-17-26-29-3ª cop.) - Elena Romani (p. 13)
Foto Venturelli (p. 30)

Si ringrazia per la collaborazione:

Associazione Dama Vivente,
Comunità locale Maestri Assaggiatori Consorzeria Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto,
Servizio Cultura, Commercio e Gestione del Territorio del Comune di Castelvetto.

Nuova edizione Aprile 2023

Grafica e stampa Tipografia Silvestri



COMUNE DI CASTELVETRO DI MODENA

Piazza Roma, 5 - 41014 Castelvetto di Modena
www.comune.castelvetto-di-modena.mo.it



Scopri Castelvetro

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 e in bicicletta.

Ampia inoltre è l'offerta di aziende agricole, agrituristiche, vitivinicole e luoghi di cultura, storia, tradizioni, sapori del nostro territorio da vivere anche tramite esperienze personalizzate.

Situato in pieno centro storico, affacciato su Piazza Roma, presso Info Point di Castelvetro di Modena è possibile trovare tantissimo materiale gratuito, come le brochure turistiche e le cartine del territorio. Lo staff dell'Info Point è a disposizione per selezionare i servizi più adatti alle proprie esigenze, in modo da poter vivere il territorio a 360°. Contattando l'Info Point è possibile usufruire dei seguenti servizi:

- Informazioni turistiche su Castelvetro e sui comuni dell'Unione Terre di Castelli;
- Prenotazioni visite guidate nel borgo di Castelvetro e altri luoghi di cultura;
- Prenotazioni di visite e degustazioni presso le aziende agricole del territorio;
- Noleggio di un'audioguida per visitare Castelvetro di Modena in autonomia.

Discover Castelvetro

Castelvetro offers many suggestions for those who want to learn about the local history and culture and discover important evidence from the past. Tourists can choose among a variety of itineraries and guided tours on foot or by bike through the local and provincial territory.

There is also a wide range of farms, agritourism, wineries and places of culture, history, traditions, flavours of our territory to live also through customized experiences.

In the historic centre, the Info Point in Piazza Roma collects free material, including tourist brochures and maps of the area. The staff are always available to advice on the best tourist services for living a 360-degree experience. The Info Point provides the following services:

- Tourist information about Castelvetro di Modena and Unione Terre di Castelli;
- Guided tours in the historic centre of Castelvetro di Modena and other places of interest;
- Guided tours and tastings at local farms;
- Audioguide to visit Castelvetro di Modena on their own.



Castelvetro Audiopen

Per tutti coloro che desiderano visitare il Borgo Storico di Castelvetro di Modena in totale libertà, guidati da commenti audio di guide locali, c'è una nuova occasione facile, divertente ed interattiva! Una visita guidata in totale autonomia con il supporto di un'audiopenna e di una mappa interattiva.

L'Audiopen consente ai visitatori di scoprire la storia dei luoghi di maggior interesse storico-culturale di Castelvetro di Modena semplicemente puntandola a propria scelta verso uno dei punti strategici, individuati con apposite icone su una mappa cartacea interattiva, per attivare il commento audio associato. Ogni visitatore potrà in modo autonomo costruire il proprio percorso di visita preferito senza stress e sprechi di tempo.

Passeggiando per il centro storico si potranno quindi incontrare opere architettoniche come "Palazzo Rangoni", la "Torre dell'orologio", la "Piazza della Dama" solo per citare le principali.

For those who want to explore the historic village of Castelvetro di Modena led by local guides' comments, here a new, easy-to-use and enjoyable tool! An audiopen with an interactive map for self-guided tours.

The Audiopen allows visitors to discover the history of Castelvetro's main places of interest. The relevant comment will be activated by simply pointing the audiopen at one of the locations marked with special icons on the interactive map. Every visitor has the opportunity to choose their own stress-free tour without wasting time.

Walking around the historic centre, tourists may run into architectural works such as "Palazzo Rangoni", "Torre dell'Orologio" and "Piazza della Dama".



Scopri
di più
sulle modalità
di noleggio
di Audiopen!



Il Centro Storico

Il territorio collinare di Castelvetro è stato abitato fin dall'antichità e altrettanto precocemente si è manifestata la vocazione agricola, tuttora forte e presente. Le testimonianze storiche più interessanti riguardano i reperti rinvenuti nelle necropoli etrusche, in parte conservati oggi presso il Museo Archeologico di Modena.

Piazza Roma

Conosciuta anche come Piazza della Dama, Piazza Roma è il vero e proprio cuore del paese. La piazza assunse la sua forma attuale negli anni Trenta, quando furono abbattuti tutti gli edifici posti nella zona nord del centro storico per creare un ampio affaccio sulla vallata sottostante. Negli anni Cinquanta, al centro della piazza, vennero poste lastre bianche e nere a formare una scacchiera, divenuta segno inconfondibile di Castelvetro e protagonista delle annuali rievocazioni storiche rinascimentali.

Torre dell'Orologio

A pianta quadrata, la Torre dell'Orologio rappresenta ciò che resta dell'antica struttura fortificata nel lato est del centro storico. L'edificazione della torre risale

probabilmente al XIII secolo ma subì varie trasformazioni nel corso dei secoli. Distrutta una prima volta nel 1326, venne poi ricostruita dai Rangoni. Dopo i danni causati dal terremoto del 1501, la torre perse la sua funzione difensiva e assunse caratteristiche prettamente civili. Successivamente fu adibita a campanile, ricavando una cella campanaria.

Torre delle Prigioni

Si ritiene che la costruzione della Torre delle Prigioni risalgia al XIV-XV secolo. La struttura è interamente in laterizi e raggiunge circa i 22 metri di altezza. Anticamente, per mezzo di una botola al piano terra collegata a un cunicolo, era possibile uscire dal perimetro fortificato del borgo. Al secondo piano, è ancora presente la pesante porta che chiudeva i locali dell'antica prigione - da qui il nome - sui muri della quale restano alcuni segni lasciati dai detenuti.

Palazzo Rinaldi e Palazzo Comunale

In continuità con la Torre delle Prigioni, si trova Palazzo Rinaldi con la sua facciata in stile neogotico, costruita in armonia con il Palazzo Comunale, noto precedente-

mente come Palazzo del Secondogenito. Entrambi gli edifici vennero restaurati durante i lavori di rifacimento negli anni Trenta.

Antiche Mura

Delle antiche mura difensive, che comprendevano almeno nove torri, oggi si possono osservare tre porzioni: le più antiche sono le mura settentrionali, mentre le mura di sud-est e le mura a sud e ovest, sono databili al XIII-XIV secolo circa. Parti delle mura a est e sud sono ancora visibili in via Cavedoni e via Cialdini.

Palazzo Rangoni

La data di costruzione di Palazzo Rangoni non è certa, ma solo con l'avvento dei Rangoni esso assunse funzioni di rilevante importanza. Subì danni a seguito del terremoto di inizio Cinquecento, ma fu presto ristrutturato ospitando, nel 1564, il poeta Torquato Tasso in fuga da Bologna, come ricorda una targa posta in corrispondenza dell'ingresso.

Chiesa Parrocchiale

La Chiesa Parrocchiale, dedicata ai Santi Martiri Senesio e Teopompo, venne costruita a partire dal 1897. Ultimata e consacrata nel 1907, presenta le caratteristiche tipiche dello stile neo-gotico tra cui lo slancio verso l'alto della struttura. L'interno è a tre navate, ciascuna delle quali termina con un'abside. L'alto campanile fu terminato nel 1930.



The hilly territory of Castelvetro has been inhabited since ancient times. Its agricultural vocation, which also developed early, is still active and strong. The most interesting historical evidence concerns the archaeological artefacts found in the Etruscan necropolis and now partially kept in the Archeological Museum in Modena.

Piazza Roma

Piazza Roma, also called Piazza della Dama, is the true heart of the village. The square took on its current shape in the Thirties when all the buildings in the northern area of the historic centre were demolished to create an overlook of the valley below. The iconic paving, with alternating black and white slabs resembling a chessboard, was laid in the Fifties. The square is now the setting of the yearly historical Renaissance re-enactments.



Torre dell'Orologio

The square-shaped Clock Tower is the only still standing structure of the old fortification on the eastern side of the historic centre. Although the tower was built in the 13th century, it underwent several transformations over the centuries. It was destroyed for the first time in 1326 and then the Rangoni restored it. After the earthquake in 1501, the tower lost its defensive role and took on civil characteristics. Later, it was converted into a bell tower.

Torre delle Prigioni

The Prison Tower was probably built around the 14th or 15th century. The 22-metre building is entirely made of bricks. In ancient times, a hatch in the floor allowed to descend into an underground tunnel leading to the outside the defensive walls. On the second floor, a heavy door, which once closed the old prison, is still present (hence the name of the tower). Graffiti made by prisoners can be seen on the walls inside the cells.

Palazzo Rinaldi e Palazzo Comunale

Next to the Prison Tower, Rinaldi Palace features a neo-gothic facade, as the Municipal Palace, formerly known as Palazzo del Secondogenito (Secondborn's Palace). Both buildings were restored during the renovation of the square in the Thirties.



Antiche Mura

Three sections of the defensive walls, which included at least nine towers, can be seen today: the northern walls are the oldest, while the south-eastern, southern and western walls date from the 13th or 14th century. The sections of via Cavedoni and via Cialdini are clearly visible.

Palazzo Rinaldi

The date of construction of Palazzo Rangoni is unknown. However, the palace took on a representative function thanks to the Rangoni family. In 1501, a violent earthquake damaged it, but the noble family quickly restored it. At the entrance, a plaque commemorates the hosting of the poet Torquato Tasso on the run from Bologna in 1564.

Chiesa Parrocchiale

The construction of the Parish Church, dedicated to the martyrs Saints Senesio and Teopompo, began in 1897 and was completed in 1907. It features neo-gothic style characteristics, such as the height, while the interior has three naves, each with a final apse. Its slender bell tower was inaugurated in 1930.



Fili d'Oro a Palazzo

"Fili d'Oro a Palazzo" è un'esposizione permanente di abiti rinascimentali realizzati con cura e maestria dalle volontarie dell'Associazione Dama Vivente e utilizzati durante le annuali rievocazioni storiche Dama Vivente e Festa a Castello. La mostra, che ha ottenuto il patrocinio del Ministero dei Beni e delle Attività Culturali, testimonia il forte legame tra Castelvetro e l'epoca rinascimentale. I ricchi abiti, impreziositi da elaborati ricami, stoffe di seta, raso e velluto, cappelli piumati e acconciature, sono inseriti in una suggestiva atmosfera, la stessa che circondava il giovane Torquato Tasso alla corte dei Rangoni.

"Fili d'Oro a Palazzo" is a permanent exhibition of Renaissance-style clothing finely embroidered by volunteers belonging to the Dama Vivente Association. This handmade clothing is actually worn during the yearly historical reenactments Dama Vivente and Festa a Castello. The exhibit, which obtained the patronage of the Ministry of Cultural Heritage and Activities, highlights the strong bond between Castelvetro and the Renaissance era. The lavish clothing, enriched by embroideries, silk, satin, velvet and hats, is shown in a suggestive setting, reproducing the same atmosphere that welcomed the young poet Torquato Tasso to Rangoni's court.



📍 Via Torquato Tasso, 28
Centro Storico - Castelvetro di Modena

🕒 Aperto tutte le domeniche
Da Ottobre a Marzo 15.00-18.00
Da Aprile a Settembre 16.00-19.00
Chiuso Luglio e Agosto
Visite guidate private su prenotazione a pagamento
Open every Sunday
from October to March 3pm-6pm
from April to September 4pm-7pm
Closed in July and August
Private guided visits for groups at list prices
tel. + 39 059 758880 - info@visitcastelvetro.it

🆓 Ingresso a offerta libera
Free offer entrance

Acetaia Comunale

Nata nel 2002, l'Acetaia Comunale di Castelvetro è condotta dai Maestri Assaggiatori della comunità locale della Consorceria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e nel 2021 ha ottenuto l'iscrizione, come produttore, nell'elenco della Denominazione d'Origine Protetta (DOP). La produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena ha origini molto antiche e il suo procedimento di trasformazione necessita di un particolare clima per poter restituire il prodotto di eccellenza conosciuto in tutto il mondo. "Dulcinea" e "Nerina" sono le due batterie ospitate dall'Acetaia Comunale, composte da sette botti ciascuna, tutte di dimensioni e legni diversi tra cui rovere, castagno, frassino, acacia e ciliegio. All'interno delle botti il mosto cotto di uve locali fermenta e matura naturalmente fino a diventare Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

The municipal vinegar cellar of Castelvetro was founded in 2002 and is run by master tasters from the local community of the Consortium of Traditional Balsamic Vinegar of Modena. In 2021, it obtained registration as a producer under the Protected Denomination of Origin (PDO). The production of Traditional Balsamic Vinegar of Modena has very ancient roots and its transformation process must take place in specific conditions to produce the well-known excellent product. "Dulcinea" and "Nerina" are the names of the two batteries housed in the municipal vinegar cellar. They each include seven barrels of various different sizes and woods: oak, chestnut, ash, acacia and cherry. The cooked must from local grapes ferments naturally in the barrels until it becomes Traditional Balsamic Vinegar of Modena.



Via B. Cavendoni, Centro Storico
(ingresso dal cortile della Biblioteca Comunale)
(entrance from the courtyard of the City Library)

Aperto ogni ultima domenica del mese
Visite guidate su prenotaz. ore 15.30 e 16.15
Chiuso Luglio, Agosto e Dicembre
Visite guidate private su prenotazione gratuita

Open every last Sunday of the month
Guided visits on reservation at 3.30pm and 4.15pm
Closed in July, August and December
Free private guided visits for groups

tel. + 39 059 758880
info@visitcastelvetro.it

Ingresso gratuito
Free entrance

L'Aceto Balsamico

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. è un prodotto pregiato ottenuto dal mosto cotto di uve selezionate, coltivate nella provincia di Modena.

È un prodotto tradizionale di larga diffusione, sia a livello familiare che a livello commerciale. L'invecchiamento avviene grazie a colonie di acetobatteri chiamate "Madri" in botticelle di differenti dimensioni e tipi di legno, collocati in unità produttive dette batterie. L'Aceto Balsamico Tradizionale si presenta di colore bruno scuro, con un profumo penetrante e una piacevole dolcezza armonizzata da una gradevole acidità. Questo prodotto raggiunge una maggiore densità con il trascorrere degli anni.

L'invecchiamento minimo per la tipologia Affinato è di 12 anni, mentre per la tipologia Extravecchio è di 25 anni.

P.D.O. Traditional Balsamic Vinegar of Modena is an exquisite product obtained from cooked must of selected grapes, grown in the province of Modena. It is a traditional product, widespread both in homes and in shops. The ageing process is caused by colonies of acetobacter called "Madri". Barrels of various different sizes and types of wood compose the batteries. The Traditional Balsamic Vinegar is dark, with a sharp aroma and a good sweetness balanced by pleasant acidity. The more it ages, the more it concentrates. The minimum ageing period is 12 years for the Affinato typology and 25 years for the Extravecchio typology.

Scopri
come prenotare
una visita
con degustazione
nelle acetaie
del territorio



Castello di Levizzano Rangone

Immerso nel paesaggio collinare, il Castello di Levizzano Rangone risale probabilmente al IX secolo, quando l'arrivo degli Ungari rese necessaria la costruzione di una fortificazione per proteggere villaggi e raccolti. Solo nel 1038 il Vescovo di Modena affidò il castello ai Canossa i quali costruirono la cappella e la torre centrale, dove allestirono la residenza signorile, dalla quale controllavano il territorio e trasmettevano segnalazioni ai castelli vicini. Nel Duecento, quando la coltivazione dei vigneti diventò rilevante, iniziò la costruzione del palazzo feudale. Nel 1342 il castello passa ai Rangoni che rimaneggiarono sensibilmente l'attuale Torre Matildica e la galleria sotterranea che tuttora la collega al palazzo principale. È dopo il terremoto del 1501 che iniziarono i lavori di ampliamento della corte, come testimoniano gli affreschi sul soffitto ligneo delle Sale dei Vescovi: fregi, allegorie e lo stemma della famiglia Rangoni. Dopo secoli di decadenza, solo nel 1921 il sito viene acquistato dal Comune di Castelvetro per allestire nuove aule scolastiche, l'asilo infantile, un ricreatorio e le abitazioni del personale scolastico e sanitario. Dal 1984 al 2002 il castello subisce un importante restauro in cui si re-



cuperano la torre, la vicina Rocchetta e il palazzo feudale. Dal 2019, al piano terra è allestito il Museo Rosso Graspà il quale racconta le vicende della società rurale di Castelvetro.

Surrounded by the hills, the Castle of Levizzano Rangone probably dates back to the 9th century, when the Hungarians' invasion required a stronghold to protect the village and the harvest. In 1038, the bishop of Modena granted it to the Canossa family, who built the chapel and the central tower to control the surroundings and transmitting messages to other fortresses. When the cultivation of vineyards increased in the 13th century, the construction of the feudal palace began. In 1324, the castle was acquired by the Rangoni family, who considerably modified the current Matildic Tower and the underground tunnel that still connects the tower to the main building. The frescoes on the wooden ceiling in the Sala dei Vescovi (Bishops' Halls), including friezes, allegorical figures and Rangoni's coat of arms, demonstrate how the castle was expanded following the earthquake that occurred in 1501. After a period of decay, in 1921 the municipality of Castelvetro purchased the entire structure and adapted it to a new school and housing for the scholastic and sanitary staff. The tower, the Rocchetta and the feudal palace were all restored between 1984 and 2002. The ground floor of the castle now houses the Rosso Graspà Museum, which depicts how the rural society in Castelvetro used to be.

via C. Cavedoni
frazione di Levizzano Rangone

Il Castello è aperto al pubblico soltanto durante le visite guidate programmate
Visite guidate private a pagamento
The Castle opens to the public during scheduled guided visits
Private guided visits for groups at list prices

tel. + 39 059 758880
info@visitcastelvetro.it
www.castellolevizzano.it

Ingresso a pagamento
Admission fee

Rosso Graspà

Museo del vino e della società rurale

Situato al piano terra del Castello di Levizzano Rangone, Rosso Graspà è un museo dedicato alla storia e alla cultura del territorio e al suo prodotto dell'eccellenza: il Lambrusco Grasparossa. Al suo interno si collocano numerose testimonianze della vita dei campi nel periodo a cavallo tra le due guerre mondiali. Straordinarie documentazioni fotografiche, disegni, attrezzi agricoli accompagnano il visitatore in un tuffo nel passato, illustrando la vita e le buone pratiche della società contadina. La narrazione si sviluppa per cicli di lavorazione (la Via dell'Uva, la Via della Terra, la Via del Legno) e in stazioni di approfondimento che offrono una chiave di lettura chiara e coinvolgente, resa ancora più emozionante dalla presenza di tappeti sonori che ci riportano le voci e i suoni del passato.

Il Museo Rosso Graspà invita a continuare la visita attraverso i sentieri dell'ecomuseo (vedi pag. 18-19).



via C. Cavedoni
frazione di Levizzano Rangone

Aperto da Marzo a Novembre
Sabato e domenica 14.30-19.00
Visite guidate private a pagamento
Open from March to November
Saturday and Sunday 2.30pm-7pm
Private guided visits for groups at list prices

tel. + 39 059 758880
info@visitcastelvetro.it
www.castellolevizzano.it

Ingresso gratuito
Free entrance

Located on the ground floor of the Castle of Levizzano, Rosso Graspà Museum is dedicated to the history and culture of local rural farming and its fine Lambrusco Grasparossa. Amazing photographs, drawings and agricultural tools provide a glimpse into life in the fields between the two world wars, for a true dive into the past. The museum has three in-depth themed itineraries (Via dell'Uva, Via del Legno and Via delle Terre) offering a clear and engaging interpretation. Acoustic carpets revive voices and sounds from the past for an emotional experience.

Rosso Graspà Museum invites you to continue your visit through the paths of the eco-museum (see pages 18-19).



Oratorio San Michele

L'Oratorio di San Michele Arcangelo rappresenta una delle più antiche testimonianze del romanico nel territorio. La sua origine è ancora dibattuta ma fu probabilmente eretto prima del XI secolo.

La sua architettura semplice, a pianta rettangolare, contrasta con la ricca decorazione della facciata a ovest e del portale, il cui archetto più esterno è sostenuto da due colonne con capitelli a fogliame. Due testine di pietra, nelle quali tradizionalmente vengono identificate le figure di Matilde di Canossa e suo padre, Bonifacio di Toscana, si intravedono sopra gli archetti. L'interno è essenziale: l'unico ornamento è costituito da affreschi trecenteschi raffiguranti sei Santi, tra i quali San Giacomo con il bastone, San Giovanni Battista coperto di pelli e Santa Maria Maddalena.



The Oratory, dedicated to Saint Michael the Archangel, is one of the most ancient Romanesque treasures of the area. Its origins are unknown, but it was most likely built before the 11th century. The essential squared architecture contrasts with the rich western facade and the decoration on the portal, whose most external arch is supported by two Corinthian capitals. Two stone heads, which were traditionally thought to represent Matilda of Tuscany and her father, Boniface of Tuscany, are located above the arches. The only interior decorations are the 13th-century-old frescoes depicting six saints, including Saint James with his pilgrim stick, Saint John the Baptist covered in skins and Saint Mary Magdalene.



📍 via Tiberia, 26
frazione di Levizzano Rangone

🕒 Da Marzo a Ottobre
Sabato e domenica 9.00-18.00
Chiuso in caso di maltempo
*From March to October
Saturday and Sunday 9am-6pm
Closed in case of bad weather*

🎫 Ingresso gratuito
Free entrance

Santuario di Puianello

Il Santuario di Puianello, dedicato alla Madonna della Salute, fu edificato per volere della Contessa Teresa Rangoni a partire dal 1716. Nel 1947, fecero il loro ingresso i Padri Cappuccini che conferirono al luogo nuova vitalità costruendo la scalinata che tuttora permette l'accesso al Santuario. La facciata, in cotto dalle linee semplici, è sormontata da un timpano con una croce di ferro ed è fiancheggiata da due corpi laterali più bassi e stretti. L'interno è barocco a croce latina e tra le opere che lo decorano, sull'altare maggiore, si trova la tela Madonna della Salute attribuita al pittore Giacomo Cavedoni.

The first stone of the Sanctuary, dedicated to Mary of Health, was laid in 1716, thanks to Countess Teresa Rangoni. In 1947, the sanctuary was granted to the Capuchin Friars, who took over the structure and constructed the staircase that leads to the entrance. A tympanum with an iron cross is over the basic brick facade, that is flanked by two lateral wings of the building. The Baroque interior preserves painter Giacomo Cavedoni's piece of art, Madonna della Salute, hung over the main aisle of this Latin cross-plan church.



📍 via del Santuario, 9
frazione di Puianello

🕒 Aperto tutti i giorni
8.00-12.00 / 14.30-19.00
*Open every day
8am-12pm / 2.30pm-7pm*

🎫 Ingresso gratuito
Free entrance

Campo S. Rocco

già Cimitero Napoleonico

Nei primi anni dell'Ottocento, con l'introduzione della legge napoleonica "Editto di Saint-Cloud", che prevedeva la costruzione dei cimiteri fuori dalle cinte murarie, ai piedi del Castello di Levizzano venne costruito il cosiddetto Cimitero Napoleonico. L'area è delimitata da un recinto cimiteriale a pianta trapezoidale caratterizzato da nicchie terminanti con archetti ribassati. Venne completato e inaugurato nel 1857 e ad oggi rimane uno dei pochi esempi ancora conservati.



via Sapiana, 5
frazione di Levizzano Rangone



The former Napoleonic Cemetery was built right at the foot of the Castle of Levizzano, as a result of the Saint-Cloud Napoleonic Law Edict which mandated cemeteries to be located outside the walls. It is a trapezoidal cemetery whose surrounding walls are characterized by niches ending in lowered arches. It was completed and inaugurated in 1857 and it is one of the few surviving examples of its sort.

Chiese di Solignano

La Chiesa Parrocchiale di Solignano Nuovo sorse a partire dal 1869, con diversi ampliamenti e modifiche, fino alla conclusione dei lavori nel 1894. Il campanile, terminato nel 1903, raggiunge l'altezza di 50 metri ed è il terzo più alto della provincia, superato solo dalla Ghirlandina di Modena e dalla torre campanaria della Sagra di Carpi.

La Chiesa di Solignano Vecchio si trova su un rilievo a destra del Torrente Nizzola e la sua costruzione si fa risalire al XV-XVI secolo. L'edificio a navata unica presentava una facciata molto ricca e si presume che l'interno fosse decorato da molti altari e dipinti. A causa della costruzione della nuova Chiesa Parrocchiale, essa fu abbandonata e usata come cava di materiale per il nuovo edificio religioso fino al restauro nel 1891.



via Statale, 111 - frazione di Solignano N.
via Cavalliera, 8/E - fraz. di Solignano V.



The Parish Church of Solignano Nuovo was built in 1869 and underwent several changes until the end of its construction in 1894. Completed in 1903, the 50-metre bell tower is the third highest in the province of Modena, just behind the Ghirlandina in Modena and the bell tower of Sagra in Carpi.

The 15th-century-old Church of Solignano Vecchio stands on a high ridge on the right bank of the stream Nizzola. The building has a single nave and once had a rich facade. Moreover, it is thought that the interior was decorated with several aisles and paintings. Until its restoration in 1891, the old church was abandoned and partially demolished for the reuse of its building materials in the construction of the New Parish Church.



Cammini Rosso Grasp

Itinerari tra le colline del Grasp

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 bicicletta. Questi percorsi si snodano lungo torrenti e crinali immersi in uno scenario ricco di costruzioni antiche, di vegetazione, con panorami di particolare bellezza, tra colline interrotte dai maestosi calanchi. Dall'apertura del Museo Rosso Grasp, sono stati proposti tre sentieri che invitano a scrutare il paesaggio attorno al Castello di Levizzano Rangone, a mettersi in cammino tra i campi e a pensare che questo camminare possa diventare una pratica di conoscenza sincera e coinvolgente.

Anello dei colli

L'Anello dei Colli si sviluppa tra il Castello di Levizzano Rangone e il borgo storico di Castelvetro. Esso attraversa le colline dove vengono coltivate prevalentemente le viti di Lambrusco. Questo itinerario offre la possibilità di ammirare alcuni dei più bei panorami della collina modenese.

🕒 2 h
e 40 min  +189
-135  11,4 km

Crinale di via Lunga

Il percorso sul Crinale di Via Lunga, partendo dal borgo storico di Castelvetro, offre interessanti panorami sul borgo e sulla valle del torrente Guerro. Per la sua importanza la Valle del Guerro è stata riconosciuta come area di notevole interesse paesaggistico dalla Regione Emilia Romagna.

🕒 1 h
e 30 min  +102
-104  6,8 km

Via Romea alle Tre Croci

L'itinerario, partendo dal Castello di Levizzano, conduce al panoramico Monte delle Tre Croci percorrendo parte dell'antico tracciato della Via Romea Nonantolana. Su questo tragitto le dolci colline di Castelvetro si congiungono ai primi declivi del Frignano, attraversando il torrente Guerro tra spettacolari panorami.

🕒 2 h
e 40 min  +303
-93  10,4 km



The rolling hills dotted with long rows of vineyards are one of the most popular destinations for nature enthusiasts. Some walking and cycling itineraries pass through this picturesque landscape. These routes branch off through streams and ridges into a rich environment of ancient sites, natural settings and stunning views between high grounds and ravines. Since the inauguration of the Rosso Grasp Museum, three itineraries have been identified to explore the area around the Castle of Levizzano while walking through the fields.

Anello dei colli

The round trip of the hills winds between the Castle of Levizzano Rangone and the historic village of Castelvetro. It crosses the hills where the vineyards of Lambrusco Grasp are grown. This itinerary offers the chance to admire some of the most beautiful views of the hills of Modena.

🕒 2 h
e 40 min  +189
-135  11,4 km

Crinale di via Lunga

From the historic village of Castelvetro, the panoramic trail of via Lunga offers interesting views of the village and the valley of the stream Guerro. Due to its importance, the valley has been recognised as an area of considerable landscape interest by the Emilia Romagna region.

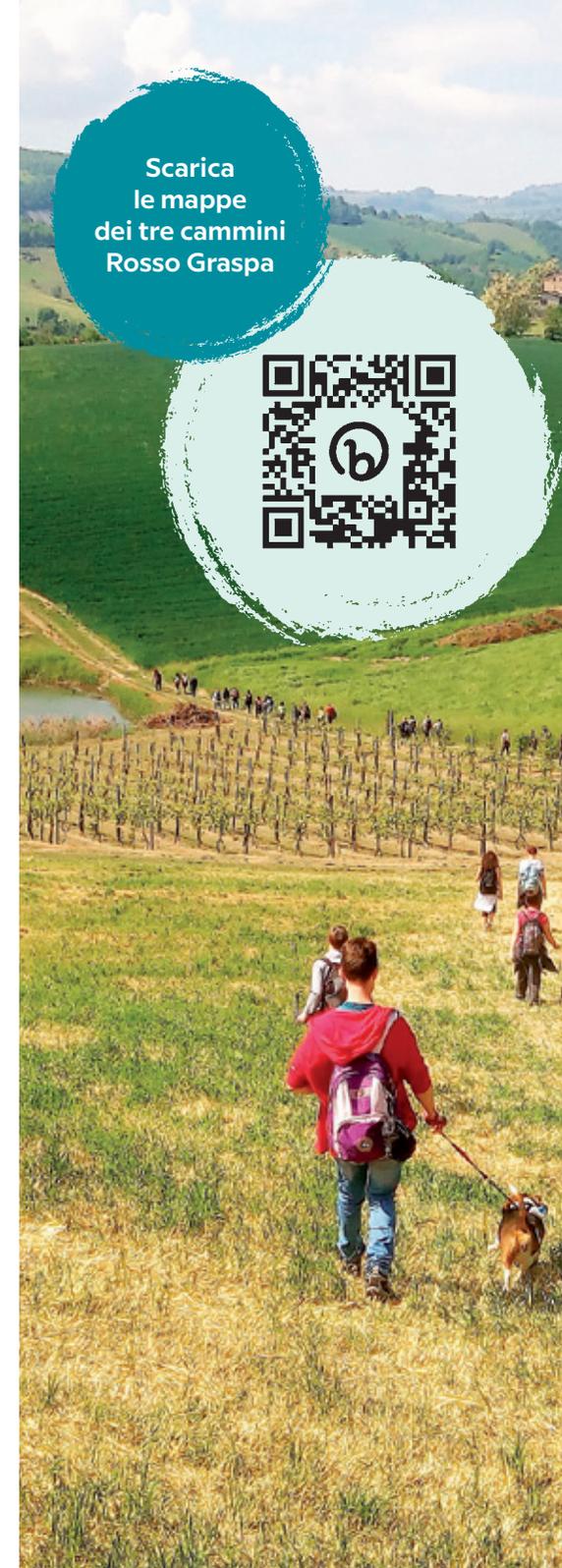
🕒 1 h
e 30 min  +102
-104  6,8 km

Via Romea alle Tre Croci

From the Castle of Levizzano, the itinerary leads to the panoramic Monte Tre Croci, following part of the ancient route of the Via Romea Nonantolana. Around this path, the gentle hills of Castelvetro melt into the first slopes of the Frignano territory, crossing the stream Guerro surrounded by spectacular landscapes.

🕒 2 h
e 40 min  +303
-93  10,4 km

Scarica
le mappe
dei tre cammini
Rosso Grasp



Gusta Castelvetro

Guarda il calor del sol che si fa vino,
giunto a l'omor che de la vite cola.

Dante Alighieri, La Divina Commedia - Purgatorio, XXV Canto

Castelvetro di Modena è un territorio ricco di produzioni tipiche enogastronomiche. L'eccellenza dei suoi prodotti, tra antichi e rivisitati sapori, esalta la passione italiana per la buona tavola. Dal Lambrusco Grasparossa all'Aceto Balsamico ogni specialità è un invito ad assaporare in compagnia il gusto della tradizione.

Castelvetro è anche la sede di altri prodotti d'eccellenza come il Parmigiano Reggiano, l'Olio Extra Vergine d'Oлива, il Nocino, lo Zafferano e l'immane pasta fresca come i Tortellini e i Tortelloni ripieni.

Taste Castelvetro

Castelvetro di Modena is home to typical culinary goods. The excellence of its products enhances the Italian passion for good food, through ancient and revisited flavours. From Lambrusco Grasparossa to Balsamic Vinegar, each speciality is a call to experience the taste of tradition in company. Castelvetro is also home to other high-quality products, among which are Parmigiano Reggiano, Extra Virgin Olive Oil, Nocino, saffron and unique fresh pasta such as Tortellini and stuffed Tortelloni.



Il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Frutto della vite selvatica, addomesticata nel corso dei secoli, è indubbio che il Lambrusco abbia meritatamente guadagnato un posto d'onore tra mercati nazionali e internazionali.

Grazie all'opera di tanti produttori, questo vino è stato in grado di ottenere, già nel 1970, la menzione D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata), tramutatasi poi recentemente in D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta). Nella famiglia dei Lambruschi spicca il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, un vitigno che esprime in autunno una delle sue peculiarità.

Dopo la stagione estiva, conclusa con la raccolta dell'uva, le piante di vite offrono uno spettacolo cromatico meraviglioso, tingendo di rosso le loro foglie. Lungo le dolci colline tra il borgo di Castelvetro e la frazione di Levizzano Rangone non si può perdere l'esplosione di colore creato dalle piante di vite di Lambrusco Grasparossa.

Il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.P. è un vino dal corpo pieno e consistente, piacevolmente frizzante, di bel colore rosso porpora intenso, riflessi violacei e spuma persistente.

Al gusto risulta sapido, armonico, gradevolmente vinoso, di equilibrata acidità, leggermente fruttato e con un piacevole retrogusto amarognolo.

La tipologia secco si abbina ai primi piatti con sughi di carne, paste al forno, arrostiti, salumi, formaggi e con tutti i primi tipici della cucina emiliana.

La tipologia amabile ha un profumo intenso, fruttato, vinoso, fragrante e si sposa alla perfezione con la pasticceria secca e i dolci tipici di Modena.

Lambrusco Grasparossa has deservedly earned a place of honour in both the national and foreign markets thanks to the passion and persistent efforts of many winemakers. In 1970, this wine received the C.D.O. (Controlled Designation of Origin), which has recently been turned into the P.D.O. (Protected Designation of Origin).

Lambrusco Grasparossa is the fruit of centuries of domestication of a wild wine. In autumn, nature offers the stunning chromatic show of the foliage. After the harvest, the leaves change colour into incredible shades of red. The gentle hills of Castelvetro and Levizzano Rangone host this colourful explosion, a gift from the vineyards of Lambrusco Grasparossa.

Lambrusco Grasparossa P.D.O. is an intense, full-bodied and softly sparkling wine. It has a beautiful deep purple-red colour with violet reflections and persistent foam. The flavour is sapid, harmonic, slightly vinous, fruity and balanced in acidity, with a likeable bitter aftertaste. The secco (dry) typology matches perfectly with courses made with meat sauces, pasta, roasts, cured meats, cheeses and all the typical Emilian dishes. The amabile (sweet) typology, which has a strong, markedly fruity and fragrant aroma, matches perfectly with dry pastries and local sweets.

Scopri
come prenotare
una visita
con degustazione
di Lambrusco
Grasparossa
nelle cantine del
territorio



Ricette tipiche

Tortelloni alla vecchia Modena

Ingredienti per la pasta:

300 gr farina, 4 uova
200 gr di spicinati lessati
400 gr di ricotta
60 gr Parmigiano grattugiato
Noce moscata - Sale - Pepe

Ingredienti per il ripieno:

100 gr di pancetta, 1 cipolla
Aceto Balsamico di Modena
2 noci di burro, Sale
Parmigiano Reggiano grattugiato

Preparazione:

Versare in una ciotola la ricotta setacciata insieme agli spinaci già cotti e tritati nel mixer: grattare un po' di noce moscata, aggiungere il Parmigiano Reggiano grattugiato, un pizzico di sale e di pepe. Infine aggiungere un tuorlo d'uovo. Mescolare per bene gli ingredienti fino a quando non si saranno ben amalgamati. Lasciare riposare in frigo.

Preparare in una spianatoia la classica fontana di farina con l'incavo al centro, in cui ci aggiungere tre uova ed un pizzico di sale. Cominciare ad impastare facendo incorporare le uova alla farina. Alla fine si dovrà ottenere un impasto liscio. Stendere la sfoglia con un matterello o con la macchinetta per stendere la pasta. Tirare la sfoglia più volte per rendere più elastica e soda la consistenza, poi alla fine tagliarla in quadrati di circa 7 cm di lato. Al centro di ognuno di essi versare una piccola porzione di ripieno. Ripiegare diagonalmente il quadrato di pasta intorno al ripieno in modo da ottenere un triangolo. Poi rigirare i due estremi e chiuderli tra di loro per formare il tortellone. Disporre via via tutti i tortelloni su di un vassoio cosparso con un po' di farina, i tortelloni avranno così il tempo di asciugarsi un po' senza attaccarsi sul fondo.

Mettere una pentola di acqua a bollire e aggiungere del sale grosso. Nel frattempo prendere una padella e fare sciogliere due grosse noci di burro. Tagliare a pezzetti la pancetta e aggiungerla al burro

fuso e far rosolare per bene. Versare i tortelloni nella pentola di acqua bollente. Scolarli delicatamente e versarli nella padella con il condimento di burro fuso e pancetta rosolata, poi versare a filo l'aceto balsamico e ornare i tortelloni a piacere. Infine aggiungere una spolverata di parmigiano grattugiato.

I tortelloni Vecchia Modena vanno gustati appena pronti, ben caldi e succulenti, accompagnati da un buon bicchiere di Lambrusco Grasparossa di Castelvetro di Modena.

Ingredients:

300 gr of flour - 4 eggs
200 gr of boiled spinach
400 gr of ricotta
60 gr of grated Parmigiano Reggiano
Nutmeg - Salt and pepper

Ingredients for the filling:

100 gr of pancetta - 1 onion
Balsamic Vinegar of Modena
2 dabs of butter - Salt
Grated Parmigiano Reggiano

Preparation:

Put the sifted ricotta and the boiled spinach, previously chopped, into a bowl. Add Parmigiano Reggiano and some grated nutmeg, then season with a pinch of salt and pepper. Add one egg yolk next. Mix the ingredients well until creamy. Place the mixture in the fridge to rest.



Make a well, add three eggs and a pinch of salt. Mix the ingredients and then knead the dough until smooth. Use a rolling pin or a pasta machine to roll out the dough. Keep rolling out until it becomes elastic, then cut the pasta sheet into 7cm squares. Put some filling on each square. Line up two opposite corners of the square and pinch to seal, forming a triangle. Fold and pinch the other two opposite corners to form the classic tortellone. Repeat the procedure for each square. Let the tortelloni dry on a flat board dusted with flour. For the sauce, melt the butter in a pan, then add the sliced pancetta and simmer until browned. In the meantime, cook tortelloni for a few minutes in a large pot of boiling salted water. Drain the tortelloni, add them to the pan with the sauce and stir gently. Serve while still warm and garnish with a few drops of Balsamic Vinegar and some grated Parmigiano Reggiano.

Taste the tortelloni Vecchia Modena with a good glass of Lambrusco Grasparossa.

Bensone

Ingredienti:

500 gr farina 00
150 gr zucchero semolato
100 gr burro ammorbidito
50 gr latte a temperatura ambiente
2 uova intere
1 bustina di lievito istantaneo
la scorza di 1 limone non trattato
1 pizzico di sale

Preparazione:

Mettere la farina su una spianatoia e mescolarvi lo zucchero, la scorza di limone grattugiata e il lievito. Creare la classica fontana e porre al centro il burro a pezzetti e le uova leggermente sbattute. Impastare gli ingredienti aggiungendo il latte e lavorare l'impasto finché diventa liscio e omogeneo. Mettere la carta da forno sulla teglia quadrata e sistemare l'impasto dandogli la forma che si desidera. A questo punto spennellare il dolce con l'uovo e infornare nel forno preriscaldato a 180°C per circa 35 minuti.

A colazione o a merenda al Bensone è sempre riservato un posto sulle tavole di Modena e provincia.

Ma è a fine pasto che onora la tradizione inzuppato in un buon bicchiere di Lambrusco Grasparossa di Castelvetro di Modena.

Ingredients:

500 gr of pastry flour
150 gr of granulated sugar
100 gr of softened butter
50 gr of milk at room temperature
2 eggs
1 packet of dry yeast
Zest of a non-treated lemon
Salt

Preparation:

Put the flour on a flat board and stir in the sugar, the grated lemon zest and the yeast. Make a well, add the butter in small pieces and the beaten eggs. Mix the ingredients by stirring in the milk. Knead the dough until smooth and uniform. Place the parchment paper on a square baking tray and give the dough the right shape. Brush the surface of the dough with a beaten egg and bake in a preheated oven at 180°C for about 35 minutes.

In Emilian homes, bensone is a staple for breakfast or snack time. To follow tradition, dip a piece of bensone into a good glass of Lambrusco Grasparossa.



Scegli Castelvetro

AZIENDE VITIVINICOLE

Balugani Roberto

Levizzano Rangone
Via Bedine, 97
+39 059 791546
www.lambruscobalugani.com

Ca' Berti

Levizzano Rangone
Via Spagna, 60
+39 059 741025
www.caberti.com

Cantina Montanari

Castelvetro di Modena
Via Medusia, 26
+39 339 6499503
www.cantinamontanari.it

Cantina Settecani-Castelvetro

Castelvetro di Modena
Via Modena, 184
+39 059 702505
www.cantinasettecani.it

Cantine Riunite & CIV

Solignano
Via Lingualunga, 9/A
+39 059 702781
www.riuniteciv.com

Cavaliera

Castelvetro di Modena
Via Cavalliera, 1/B
+39 059 799835
www.cavaliera.it

Cleto Chiarli

Castelvetro di Modena
Via Belvedere, 8
+39 059 3163311
www.chiarli.it

Corte Manzini

Castelvetro di Modena
Via Modena, 131/3
+39 059 702658
www.cortemanzini.it

Elite Wine

Castelvetro di Modena
+39 338 6788450
www.elitewine.it

Fattoria Moretto

Castelvetro di Modena
Via Tiberia, 13/B
+39 059 790183
www.fattoriamoretto.it

Fattoria Ricchi

Castelvetro di Modena
Via Ossi, 12
+39 340 8708102
www.fattoriaricchi.it

Graziano Vittorio

Castelvetro di Modena
Via Lunga, 7/B
+39 338 9853792

Il Monte

Levizzano Rangone
Via Puianello, 35/C
+39 059 791538

Il Poggio

Levizzano Rangone
Via Poggio, 31
+39 059 791562

La Piana Winery

Castelvetro di Modena
Via Ossi, 4/B
+39 059 790303
www.lapianawinery.com

Le Casette

Castelvetro di Modena
Via Ghiarone, 63
+39 059 7570015
www.lecasette1879.it

Manicardi

Castelvetro di Modena
Via Massaroni, 1
+39 059 799000
www.manicardi.it

Monte Remellino

Castelvetro di Modena
Via Lunga, 11
+39 059 2403196
www.monteremellino.it

OperaI02

Levizzano Rangone
Via Medusia, 32
+39 059 741019
www.opera02.it

Podere Sottoilnoce

Castelvetro di Modena
Via Bionda, 2
+39 349 0766108

Roli

Castelvetro di Modena
Via Migliorara, 13
+39 059 790175

San Polo

Castelvetro di Modena
Via San Polo, 5
+39 059 790539
www.agrisanpolo.it

Sebastian Van de Sype Tenuta La Fiaminga

Levizzano Rangone
Via Medusia, 51-61
+39 342 9143094
www.sebastianvandesype.it

Tenuta Galvana Superiore

Castelvetro di Modena
Via Collecchio, 1
+39 335 8181844
www.tenutagalvanasuperiore.com

Tenuta Pederzana

Castelvetro di Modena
Via Cavalliera, 8
+39 059 748072
www.tenutapederzana.it

Tenuta Stufanello

Levizzano Rangone
Via Spagna, 28
+39 059 791519

ACETAIE

Acetaia Boni

Solignano
Via Del Cristo, 8
+39 059 797560
www.acetaiaboni.com

Acetaia del Garò

Levizzano Rangone
Via C. Cavedoni
+39 059 791354

Acetaia La Vecchia Dispensa

Castelvetro di Modena
Piazza Roma, 3
+39 059 790401
www.lavecchiadispensa.it

Agriturismo Acetaia La Vedetta

Castelvetro di Modena
Via Cavalliera, 3
+39 059 790592
www.acetaialavedetta.com

Antica Acetaia Cavedoni

Castelvetro di Modena
Via Guerro di Qua, 2
+39 339 4317980
www.acetaiacavedoni.it

Antica Acetaia Luigi Cremonini

Castelvetro di Modena
Via Belvedere, 21
+39 059 755111
www.acetaialuigicremonini.it

◆ **Produzione anche di Aceto Balsamico**
Production of Balsamic Vinegar too

◆ **Produzione anche di Olio Extravergine di Oliva**
Production of Extra Virgin Olive Oil too

◆ **Visite guidate**
Guided tours

CASEIFICI e ALTRE AZIENDE AGRICOLE

Coop. San Silvestro

Caseificio
Castelvetro di Modena
Via Sinistra Guerro, 95/A
+39 059 790301
www.coopsansilvestro.it

Fava Santino e Figli

Caseificio
Castelvetro di Modena
Via Castelnuovo R., 40
+39 059 702739
www.favasantinoefigli.it

Manfredini Clementina

Miele
Castelvetro di Modena
Via Croce, 16
+39 059 707942

La Fornace

Lavanda
Levizzano Rangone
Via Oltre Guerro, 29/B
+39 345 5050075

La G.Raffa

Fattoria didattica - Miele
Levizzano Rangone
Via Medusia, 46/B
+39 338 3951217

Santa Chiara

Liquori
Levizzano Rangone
Via Buricchi, 7
+39 059 791537

Umileterra

Fattoria didattica - Conserve
Levizzano Rangone
Via Pagliarola, 12/B
+39 340 0866053

AGRITURISMI

Agriturismo Acetaia La Vedetta

con Camere
Castelvetro di Modena
Via Cavalliera, 3
+39 059 790592
www.acetaialavedetta.com

Ca' Berti

Levizzano Rangone
Via Spagna, 60
+39 059 741025
www.caberti.com

Cavaliera

con Camere
Castelvetro di Modena
Via Cavalliera, 1/B
+39 059 799835
www.cavaliera.it

Corte Manzini

con Camere
Settecani
Via Modena, 147/A
+39 059 701049
www.cortemanzini.it

La Barbera

Castelvetro di Modena
Via Lunga, 28
+39 059 790171
www.agriturismolabarbera.it

Le Casette

con Camere
Castelvetro di Modena
Via Ghiarone, 63
+39 059 7570015
www.lecasette1879.it

OperaI02

con Camere
Levizzano Rangone
Via Medusia, 32
+39 059 741019
www.opera02.it

RISTORANTI E PIZZERIE

Antica Osteria Cacciatori

Solignano
Via Statale, 194
+39 059 748226
www.anticaosteriacacciatori.it

Osteria Bottigliera Di Vin Leone

Levizzano Rangone
Via C. Cavedoni, 64
+39 059 791520

Osteria del Borgo

Castelvetro di Modena
Via Filanda, 22
+39 059 799050
www.osteriaborgo.jimdofree.com

Pizzeria Desideria

Solignano
Via Del Cristo, 1
+39 059 797602
www.pizzeriadesperia.it

Ristorante Hostaria del Rio

Castelvetro di Modena
Via Marconi, 29
+39 349 5284839
www.hostariadelrio.it

Ristorante Il Cappero alle Mura

Castelvetro di Modena
Via Cialdini, 36
+39 059 790842
www.ilcapperoallemura.com

Ristorante Il Castello

Castelvetro di Modena
Piazza Roma, 7
+39 059 708058
www.ilcastellodicastelvetro.it

Ristorante L'Eglise Café

Castelvetro di Modena
Via Tasso, 9/11
+39 059 790489
www.eglisecafe.it

Ristorante Locanda del Feudo

Castelvetro di Modena
Via Trasversale, 2
+39 059 708711
www.locandadelfeudo.it

Ristorante Pizzeria La Ca' Bianca

Solignano
Via Statale, 76
+39 059 797300
www.lacabianca.it

Ristorante Pizzeria Pizza da Giulio

Solignano - Via Piave, 4/A
+39 059 797228
www.pizzadagiulio.it

Ristorante Ustaria Tre Valli

Castelvetro di Modena
Via Palona, 59
+39 338 1074135

Ristorante Zoello

Settecani
Via Modena, 181
+39 059 702635
www.ristorantezoello.it

Trattoria Bolognina

Levizzano Rangone
Via Medusia, 59
+39 059 790265

Trattoria Del Colle

Puianello
Via Puianello, 73/A
+39 059 791666
www.trattoriadelcolle.business.site

Trattoria La Strana Coppia

Castelvetro di Modena
Via Sinistra Guerro, 80/F
+39 059 799005

Trattoria La Vigna

Castelvetro di Modena
Via San Eusebio, 7/G
+39 059 702466





Vivi Castelvetro

Eventi e Manifestazioni

Un territorio ricco di emozioni per rendere ogni momento un ricordo indimenticabile. Tra attività ed iniziative da non perdere, Castelvetro di Modena in ogni stagione offre ai suoi visitatori eventi da vivere e assaporare.

Ogni anno vengono proposte rassegne tematiche alla scoperta del territorio: degustazioni, itinerari, visite guidate per conoscere e valorizzare un territorio ricco di eccellenze naturali, culturali ed enogastronomiche.

TEMPO LENTO

Festival di Cammini Itinerari Mondì

Maggio (anni pari), Ottobre (anni dispari)

Una manifestazione dedicata al mondo sempre più vivace e seguito della letteratura di cammino e di viaggio e del trekking. Tra incontri letterari e itinerari a piedi, Tempo Lento unisce al concetto di lentezza l'occasione di scambio e incontro.

MERCURDO Mercato dell'Assurdo

Giugno (anni dispari)

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

CALICI DI STELLE

Agosto

Le eccellenze enogastronomiche locali si riuniscono in una rassegna di appuntamenti di degustazione sotto il magico cielo stellato di agosto. L'evento è promosso dall'Associazione Nazionale Città del Vino e Movimento Turismo del Vino.

DAMA VIVENTE

Settembre (anni pari)

Sulla suggestiva scacchiera di Piazza Roma, una partita di dama prende vita con pedine dai fastosi abiti rinascimen-

tali. L'evento ricorda i festeggiamenti della famiglia Rangoni in onore del poeta Torquato Tasso rifugiatosi a Castelvetro.

FESTA A CASTELLO

Settembre (anni dispari)

Musici, mangiafuoco e danze d'epoca allieranno gli ospiti del fastoso banchetto rinascimentale al quale si potrà accedere solo indossando abiti in stile.

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 principale: il Lambrusco Grasparossa. Degustazioni nel borgo antico e nelle aziende agricole, incontri con i produttori, spettacoli, musica, animazioni per bambini, mostra mercato di prodotti tipici, stand gastronomici, sfilata dei Carri di Bacco a tema Lambrusco.

POESIA FESTIVAL

Settembre

Spettacoli e incontri con ospiti internazionali, tra cui poeti, attori, musicisti e artisti, per coinvolgere il pubblico con l'incanto del verso e il fascino della poesia, in una serie di iniziative nei Comuni dell'Unione Terre di Castelli e della provincia di Modena.

INFORMAZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA

TOURIST INFORMATION OFFICE

INFO POINT CASTELVETRO

Piazza Roma, 5 - Castelvetro di Modena (Mo)
tel. +39 059 758880
www.comune.castelvetro-di-modena.mo.it
www.visitcastelvetro.it - info@visitcastelvetro.it

APERTURA AL PUBBLICO

Da Aprile a Novembre

Da Martedì a Venerdì 9.00-13.00/14.00-18.00
Sabato, Domenica e festivi
10.00-13.00/15.00-18.30

Da Dicembre a Marzo

Da Lunedì a Venerdì 9.00-13.00/14.00-18.00

OPENING HOURS

From April to November

From Tuesday to Friday 9am-1pm/2pm-6pm
Saturday, Sunday and public holidays
10am-1pm / 3pm-6.30pm

From December to March

From Monday to Friday 9am-1pm/2pm-6pm

IAT TERRE DI CASTELLI

Informazioni sui luoghi da visitare, sulla storia, l'arte e la cultura locale e dei dintorni, sugli eventi e manifestazioni programmate sul territorio, ed il reperimento di ogni notizia e informazione a carattere locale utile al turista.

Information about places to visit, the local history, art, culture and events. Retrieval of any type of helpful tourist information.

tel. +39 331 4029376
www.terredicastelli.eu
info@terredicastelli.eu



TERRE di CASTELLI
VIVI SCOPRI ASSAPORA



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 close to the historic centre, bike lane and shops, the service provides:

- 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 during events.



COLONNINE ENEL

Nel Comune di Castelvetro di Modena sono stati installati n. 5 punti di ricarica di veicoli elettrici, collocati nei seguenti indirizzi:

- Parcheggio Via Cimitero - Potenza PS 25 kW
- Via Sinistra Guerro - Potenza PS 44 kW
- Via Resistenza (Ca' di Sola) - Potenza PS 25 kW
- Via del Parco (Solignano) - Potenza PS 25 kW
- Via Bedine (Levizzano R.) - Potenza PS 25 kW

CHARGING STATIONS

In Castelvetro di Modena, n.5 charging points for electric vehicles are available at the following addresses:

- Car Park Via Cimitero - 25 kW
- Via Sinistra Guerro - 44 kW
- Via Resistenza (Ca' di Sola) - 25 kW
- Via Del Parco (Solignano) - 25 kW
- Via Bedine (Levizzano R.) - 25 kW