

Fiera Z della Zucca – Reggiolo –

**19-20 e 26-27
SETTEMBRE 2026**

XXXI Edizione

**Sabato 19 e 26
SOLO CENA
al parco Salici**

**Sotto la Rocca due weekend
con la Magica cucurbitacea**



Comune di
Reggiolo



Pro Loco Reggiolo ODV



SABATO 19 SETTEMBRE solo cena

DALLE ORE 19,30

PARCO DEI SALICI

Cena a base di zucca (vedi menù) al ristorante della Proloco.

Il Menestrello Pierpaolo allietterà la serata.

DOMENICA 20 SETTEMBRE

DAL MATTINO

Mercato Alta qualità Terra dei Gonzaga

PIAZZA MARTIRI, CENTRO STORICO E VIA IV NOVEMBRE

Spettacoli di falconeria con **Cavozza Falchi**. **I Dolciniani** mostreranno l'antica arte della tintura al tino. Con **Ars Mercatorum** spazio agli antichi mestieri

Spettacoli medievali con sbandieratori, armigeri con la **Contrada Borgo San Giovanni** di Ferrara.

DALLE ORE 9.00 ALLE ORE 20.00

PIAZZA MARTIRI

Lo stand gastronomico della Proloco propone specialità di zucca, tortelli, lasagne, focaccia e secondi, zucca frita e dolci (anche da asporto).

Gnocco fritto, con o senza prosciutto, a cura di Avis.

Pane cotto nei forni a legna a cura di Vivi Reggiolo.

DALLE ORE 12.30

PARCO DEI SALICI

Pranzo a base di zucca (vedi menù) al ristorante della Proloco.

PER TUTTA LA GIORNATA

CENTRO STORICO

Prodotti tipici, artisti dell'ingegno e negozi aperti.

Novità INDOVINA IL PESO

Confraternita della zucca
partecipa alla sfida per indovinare il peso
della zucca

ORE 16.00

VILLA FASSATI

Partenza sfilata del **Corteo Storico** in costume medievale, a seguire nel parco Pradelle spettacolo coreografico con sbandieratori, musicisti e spettacoli col fuoco



ORE 17.00

DAVANTI A PALAZZO SARTORETTI

Premiazione dei primi tre classificati del concorso Miglior Nocino di Reggiolo 2026 (Terza edizione) organizzato dalla "Compagnia del nocino" di Fabbrico in collaborazione con la Proloco di Reggiolo.

ORE 18.00

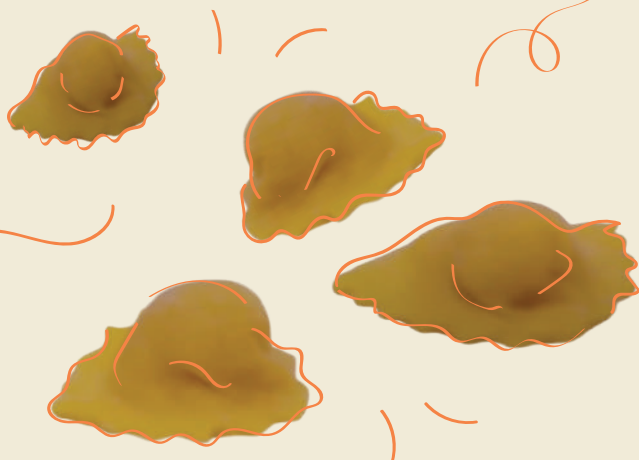
ZONA TEATRO Aperizucca con DJ set a cura del "GRUPPO GUASTO"



I Tortelli reggiolesi De.Co

Amaretti o mostarda nel ripieno? E poi qual è la forma del tortello di zucca? È un cappellaccio o un tortello schiacciato? Quante differenze, quanta biodiversità esiste anche nelle tradizioni. È proprio questo che le rende uniche e speciali, tutte da scoprire. I tortelli di zucca di Reggio non sono uguali ai tortelli reggiani e neppure a quelli mantovani: per questo hanno meritato una denominazione distintiva. Nel dicembre 2018, su iniziativa della Confraternita della zucca e della Proloco, la specialità reggionale ha conquistato il marchio De.Co (Denominazione comunale di origine).

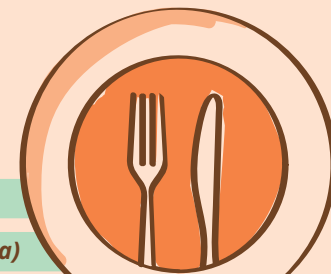
La ricetta, in origine estense-gonzaghese, venne poi elaborata a Reggio in modo del tutto particolare, cioè senza mostarda, ma inglobando nella zucca in modo non preminente, amaretti, Parmigiano-Reggiano grattugiato in abbondanza e un pizzico di sale. La forma del tortello è simile al cappellaccio e non appare schiacciata come nel Reggiano. La tradizione vuole poi che il piatto sia servito con soffritto.



PRANZO E CENA CON IL MENÙ DELLA ZUCCA

RISTORANTE DELLA PROLOCO

PARCO SALICI, Via IV Novembre (area Festa della Birra)



SABATO
Cena dalle ore 19.30

DOMENICA
Pranzo dalle ore 12.00

ANTIPASTO MATILDICO

Salumi misti, scaglie di Parmigiano-Reggiano, mostarda di zucca e zucca frita
Erbazzone di zucca, Crostone con dadolata di zucca

TORTELLI DI ZUCCA

i tradizionali al soffritto, burro e salvia, Roquefort e aceto balsamico

MACCHERONCINI

con crema di melanzana, pomodorini e salsiccia

TAGLIATA

rucola, Parmigiano-Reggiano e aceto balsamico

STINCO con patatine rustiche

BRASATO con polenta

SPALLA COTTA

con patatine rustiche

ALETTE DI POLLO

con patatine rustiche e zucca frita

ZUCCA FRITTA

PATATINE RUSTICHE

DOLCI AL CARRELLO

*** TORTELLI DI ZUCCA SENZA GLUTINE SU PRENOTAZIONE**

Per prenotazioni
(ore pasti anche via WhatsApp)
338.6188748 Elena o 340.9770594 Ingrid

Info prolocoreggiolo@gmail.com
www.prolocoreggiolo.it
Facebook - Instagram: Proloco Reggio

Arte e Cultura



in occasione della
Festa della Zucca di Reggiolo
partecipa alla

TORTELLI CUP
in collaborazione con
"La Confraternita della Zucca"

**Sfida sulla preparazione
dei tortelli di zucca**

La gara si svolgerà Domenica
27 Settembre in Piazza Martiri a
Reggiolo (RE) alle ore 17:00.
Squadre miste composte da
4 giocatori.

per partecipare mandare un SMS o
chiamare al 340 977 0594

SABATO 26 SETTEMBRE solo cena

DALLE ORE 19.30

PARCO DEI SALICI

Cena a base di zucca (vedi menù) al ristorante della
Proloco.

DOMENICA 27 SETTEMBRE

DAL MATTINO

PIAZZA MARTIRI E CENTRO STORICO

Nel cuore di Reggiolo di nuovo spazio agli spettacoli di falconeria, agli antichi mestieri, ai giochi di una volta e alle esibizioni di sbandieratori e armigeri. Esposizione di animali a cura di "La Pianura degli animali"

Pigiatura "all'antica" a cura del gruppo "Gli sballati"

DALLE ORE 9.00 ALLE ORE 20.00

PIAZZA MARTIRI

Lo stand gastronomico della Proloco propone specialità di zucca, tortelli, lasagne, focaccia e secondi, zucca frita e dolci (anche da asporto).

Gnocco fritto, con o senza prosciutto, a cura di Avis.

Pane cotto nei forni a legna a cura dell'associazione Vivi Reggiolo.

PER TUTTA LA GIORNATA

CENTRO STORICO

Prodotti tipici, artisti dell'ingegno e negozi aperti.

Novità INDOVINA IL PESO

partecipa alla sfida per indovinare il peso della zucca
a cura della Confraternita della zucca



DALLE ORE 12.00

PARCO SALICI

Pranzo a base di zucca (vedi menù) al ristorante della Proloco.

ORE 16.00

CENTRO STORICO

Partenza da Villa Fassati del Corteo storico in costume medievale.

ORE 17.00

TORTELLI CUP sfida del tortello di Zucca a cura della "Confraternita "

ORE 18.00

TEATRO RINALDI

DAL CASTELLO ALLA STRADA spettacolo di danza a cura del centro coreografico Tempo Danza di Reggiolo davanti al Teatro. A seguire **APERIZUCCA** con DJ set a cura del "GRUPPO GUASTO"

Regione Emilia Romagna
REGGIOLO
13 Settembre 2026
Confraternita della Zucca "Teofilo Folengo"

XXIV° CONVEGNO DELLA ZUCCA
Palazzo Sartoretti "Salone dei Miti"
ore 9,45 Buffet di benvenuto ore 10,00 Convegno

**"MANTEGNA e FOLENGO
visti con gli occhi di RODOLFO"**

Presiede il Priore Armando Bosi

- Saluto del sindaco Roberto Angeli
- Relatori:
• Dott.ssa Paola Tosetti:
"Mantegna e la zuffa degli Dei marini"
- Prof. Otello Fabris:
"Rodolfo: Folengo? Santo"
- Prof. Franco Parmiggiani:
"La Cortesia del Gran Lombardo
Rodolfo Signorini."

ore 12,30 Convivio - Hotel dei Gonzaga
Per info e prenotazioni: 345 8694673 / 393 8004767

iren

VISIONI di DONNA
MOSTRA FOTOGRAFICA

INAUGURAZIONE
27 SETTEMBRE 2026 ORE 10:30

LA MOSTRA RIMARRÀ APERTA
PER TUTTE LE DOMENICHE DI OTTOBRE

c/o PALAZZO SARTORETTI - SALE ESPOSITIVE 1° PIANO
PIAZZA MARTIRI - REGGIOLO (RE)
ORARI 10,30-12,30 / 15,30-18,30

Pivel Reggiolo partecipa alle iniziative dell'ottobre rosa



Contrada Borgo San Giovanni (FE)

I musicisti, sbandieratori, armigeri, arcieri e figuranti della Contrada Borgo San Giovanni arrivano dalla provincia di Ferrara. Il gruppo è impegnato tutto l'anno nelle rievocazioni storiche e nelle esibizioni. Ogni singolo elemento del gruppo atleti (musicisti e sbandieratori) è iscritto alla Federazione Italiana Sbandieratori (Fisb).

Visita al teatro

Il bellissimo Teatro Rinaldi in corso di restauro e presto attivo, apre le sue porte al pubblico. dalle ore 10,00 alle 12,00 e dalle 15,00 alle 18,30

Ingresso € 2,00 Pro teatro



Il Filo che ci unisce

"Il filo che ci unisce" è un gruppo di appassionati di maglia, uncinetto e ricamo nato nel novembre 2024. Questo progetto rappresenta il legame che si crea tra persone diverse, unite dalla passione per il fare, la solidarietà e la voglia di condividere. Sede della Fondazione Officina delle Belle Arti, nella splendida Villa Fassati a Reggiolo (RE).



Pigiatura all'antica a cura del gruppo "gli Sballati"

Pigiatura dell'uva nell'antichità: rito, sapienza e strumenti della vigna. La pigiatura dell'uva è una pratica millenaria che ha accompagnato la produzione del vino fin dai tempi antichi. Il contatto pelle con l'uva favoriva la rottura delle bucce e la liberazione del succo. Un patrimonio agricolo, sociale e culturale che ha accompagnato la nascita del vino fin dall'antichità.



Cavozza Falchi

Marco Cavozza, falconiere certificato, avvicina il pubblico al mondo dei rapaci con uno spettacolo affascinante e coinvolgente. Le dimostrazioni di volo e falconeria si svolgono nel rispetto di queste splendide creature, da oltre quarant'anni un'autentica passione per Cavozza. L'appuntamento sotto la Rocca medievale offre la possibilità di conoscere da vicino la bellezza e l'intelligenza dei rapaci.



La Pianura degli animali

Alpaca, asini, cavalli, pony: la loro passione sono gli animali. Anche quest'anno la fattoria di via Moglia 103, nella frazione di Villanova di Reggiolo, presenta il mondo di "La Pianura degli animali" al pubblico. Proprio a fianco della Rocca e nella splendida Villa Fassati un'occasione per avvicinare i più piccoli agli animali.



I Dolciniani

L'esperienza del gruppo dei Dolciniani comincia nel 1980, alla Pieve del Tho, in occasione delle feste medievali di Brisighella. Da allora il gruppo partecipa a feste ed eventi storici nei borghi più belli di tutto il territorio nazionale.

Il gruppo prese il nome di "Dolciniani", frati eretici, e tra le numerose attività cominciò a dedicarsi alla tintoria medievale.



*Alcuni protagonisti della
fiera...e tanto altro*



Una grande festa per la Regina Zucca



Era il 1996 quando un gruppo di volontari, insieme all'amministrazione comunale, decise di rendere omaggio alla zucca della tradizione. Secondo gli ideatori la deliziosa cucurbitacea, prodotto tipico delle campagne della Bassa e amato ingrediente dei tortelli di zucca, meritava di essere valorizzata e celebrata proprio come una regina.

A Reggiolo tra i promotori della festa, oltre a coloro che solo due anni dopo fecero nascere la **Confraternita della zucca Teofilo Folengo**, c'era il cuoco **Arneo Nizzoli**. Il grande estro e la passione per i prodotti della tradizione fecero guadagnare allo chef, gestore del ristorante Nizzoli di Villastrada (MN), l'appellativo di Re della zucca. A Reggiolo fu lui il primo a cimentarsi nella preparazione dei tortelli di zucca, serviti in due versioni: con mostarda in stile mantovano e senza, come indicava la ricetta reggionale.

La Rocca medievale divenne il luogo di un grande banchetto dove i figuranti in abiti medievali servivano le pietanze e dove i menestrelli allietavano l'appuntamento conviviale. All'ingresso grandi bracieri accoglievano i commensali alla "Festa della zucca".

Fu poi il terremoto del 2012 a portare l'evento fuori dalla Rocca, ma nonostante le emergenze, da ben **31 anni** la Fiera della zucca continua a celebrare la sua Regina.



Villa Fassati

La sobria costruzione presenta elementi tipici delle ville padronali sorte in territorio rurale emiliano e poco distanti dalla città, idonee a svolgere funzioni residenziali ed ufficiali. Converte verso la villa il viale che conferisce efficacia scenografica alla bella facciata, che trova rispondenza nelle ombre ritmate dalle semplici colonne e dagli archi a tutto sesto del porticato. Tutto intorno un ombroso parco.

Domenica 20

Esposizione di animali a cura di "LA PIANURA DEGLI ANIMALI"

Giochi di una volta con WOODGAMES

Ore 16,00

Partenza CORTEO STORICO in costume medievale, a seguire nel parco Pradelle spettacolo con sbandieratori, musicisti e spettacolo con il fuoco.

ore 17.30

Presentazione corsi Fondazione Officina Belle Arti. - Per scoprire di più seguici sui social!

Domenica 27

1ª Edizione MERCATINO OLISTICO

Yoga e meditazione con Antonietta Dal Farra

informazioni al 348 4533953

Ore 16,00

Partenza del corteo storico in costume medievale

ALTRI APPUNTAMENTI CULTURALI

11, 12 e 13 settembre: RADICI IN MOVIMENTO presentazione progetto

11/09 ore 18.00 Villa Fassati

12/09 ore 9.30 Auditorium Fellini Masina

13/09 ore 16.00 Reggiolo Factory



In collaborazione con:

Avis, Brugnato c'è, Vivi Reggiolo,
Confraternita della Zucca, Protezione
civile S. Venerio, Associazione Il filo
che ci unisce, Volontari per Reggiolo,
CRI Reggiolo, U.S. Reggiolo calcio
"Gruppo Guasto"
SABAR



ProLoco Reggiolo



Prolocoreggiolo

INFO

prolocoreggiolo@gmail.com

Per prenotazioni: (ore pasti anche via WhatsApp)

338 6188748 Elena

340 9770594 Ingrid