

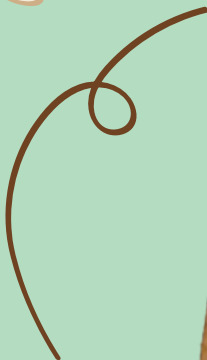
Fiera Z della Zucca

– Reggiolo –

Sotto la Rocca due weekend
con la Magica cucurbitacea

20-21 e 27-28
SETTEMBRE 2025

XXX Edizione



Comune di
Reggiolo



Pro Loco Reggiolo APS





SABATO 20 SETTEMBRE

ORE 20.00

PARCO DEI SALICI

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

Il Menestrello Pierpaolo allietterà la serata.



DOMENICA 21 SETTEMBRE

DAL MATTINO

PIAZZA MARTIRI E CENTRO STORICO

Spettacoli di falconeria con Cavoza Falchi ed esposizione di animali a cura di **La Pianura degli animali**. I **Dolciniani** mostreranno l'antica arte della tintura al tino. Con **Ars Mercatorum** spazio agli antichi mestieri e ai giochi di una volta con **Woodgames**.

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

ore 10,00 **Diretta TV TRC** con *Andrea Barbi*

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 fritta 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.

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.

ORE 16.00

CENTRO STORICO

Sfilata del **Corteo Storico** in costume medievale a seguire Spettacolo coreografico con sbandieratori e musicisti

ORE 17.00

DAVANTI A PALAZZO SARTORETTI

Premiazione dei primi tre classificati del concorso Miglior Nocino di Reggiolo 2025 (Seconda edizione) organizzato dalla "Compagnia del nocino" di Fabbrico in collaborazione con la Proloco di Reggiolo.

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

ORE 18.00

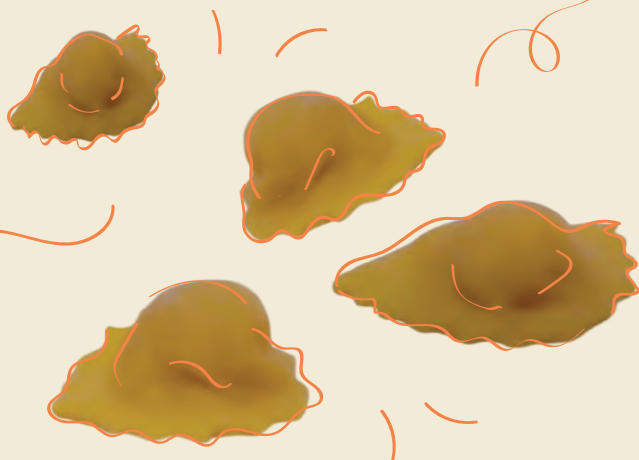
ZONA TEATRO Aperizucca con DJ set a cura de "I GUASTI"



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).

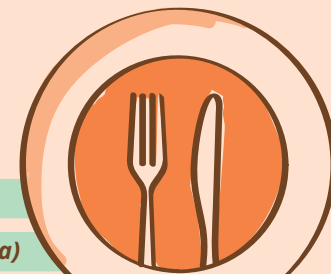
La ricetta, in origine estense-gonzaghese, venne poi elaborata a Reggio in modo del tutto particolare, cioè senza mostarda, ma inglobando nella zucca in modo non preminente, amaretti, Parmigiano-Reggiano grattugiato in abbondanza e un pizzico di sale. La forma del tortello è simile al cappellaccio e 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 20.00

DOMENICA
Pranzo dalle ore 12.30

ANTIPASTO MATILDICO

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

TORTELLI DI ZUCCA

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

MACCHERONCINI

salsiccia e finferli

TAGLIATA

rucola, Parmigiano-Reggiano e aceto balsamico

BRASATO

con polenta

SPALLA COTTA

con patatine

BOCCONCINI DI POLLO E LUGANIGA

con dadolata di zucca

ZUCCA FRITTA

PATATINE RUSTICHE

DOLCI AL CARRELLO

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



**Sfida sulla preparazione
dei tortelli di zucca**

La gara si svolgerà Domenica
21 Settembre in Piazza Martiri a
Reggiolo (RE) alle ore 17:00

Squadre miste composte da
4 giocatori.

La sfida è riservata ai giovani
dai 18 ai 30 anni.

per partecipare mandare un SMS a
chiamare al 340 977 0594

SABATO 27 SETTEMBRE

ORE 20.00

PARCO DEI SALICI

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

DOMENICA 28 SETTEMBRE

DAL MATTINO

PIAZZA MARTIRI

Mercato Alta qualità Terra dei Gonzaga.

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 ed 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.

ORE 12.30

PARCO SALICI

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

ORE 16.00

CENTRO STORICO

Corteo storico in costume medievale.

ORE 18.00

TEATRO RINALDI

Spettacolo di danza a cura del centro coreografico
Tempo Danza di Reggiolo davanti al Teatro.

REGGIOLO
14 Settembre 2025

Confraternita della Zucca "Teofilo Folengo"

XXIII° CONVEGNO DELLA ZUCCA
Palazzo Sartoretti "Salone dei miti"

ore 9,45 Buffet di benvenuto ore 10,00 Convegno
STORIA E SFOGLIA
L'arte della pasta fresca emiliana
e dell'Homecooking



Cesarine è la più antica
rete di cucine
casalinghe d'Italia, che
aprono le porte della
propria casa a
viaggiatori provenienti
da tutto il mondo,
offrendo loro
esperienze immersive
in location
suggestive. Dal 2019,
Cesarine è comunità
diffusa Slow Food per
la salvaguardia della
cucina tradizionale
italiana.



Presiede il Priore Rodolfo Signorini

- Saluto del sindaco Roberto Angeli
- Relatrici: Chiara Vanini
Cristina Rossi
- Presentazione atti convegni 2023/2024
"Valle d'erbe e di latte"

ore 12,30 Convivio - Hotel dei "Gonzaga"

Per info e prenotazioni: 345 8694673 / 393 8004767

Reggiolo attiva



Palazzo Sartoretti - Reggiolo RE
21 settembre - 9 novembre 2025

Giuseppe Vitale.
Mondo animale
A cura di Federica Merighi

**Inaugurazione
mostra**
domenica 21 settembre
ore 10,30

Orari di apertura mostra e Visite guidate al Palazzo Sartoretti
sabato mattina, 10.00-12.00 su prenotazione
tutte le domeniche, 10.00-12.00 | 15.00-18.00
per info e prenotazioni: f.merighi@reggioloattiva.it

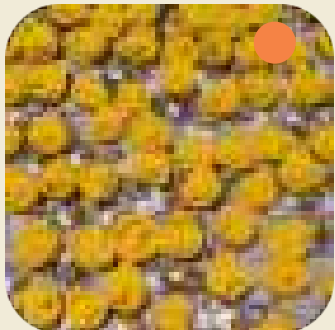


Contrada Borgo San Giovanni (FE)

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).

Un angolo oscuro del Medioevo prende vita

- Strumenti originali: la gogna, la gabbia, il ceppo, il banco del tirapiedi
 - Figuranti in scena: la Strega, il Bojano, il Soldato
 - Spettacolo dimostrativo: fruste e dimostrazione degli strumenti
 - Didattica storica: spiegazioni su torture, accuse e superstizioni medievali
- Un'esperienza immersiva tra realtà storica e spettacolo, per riflettere sulle ombre della nostra storia.

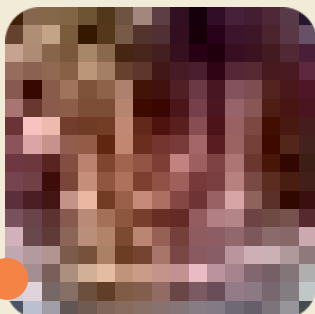


Il Filo che ci unisce

"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

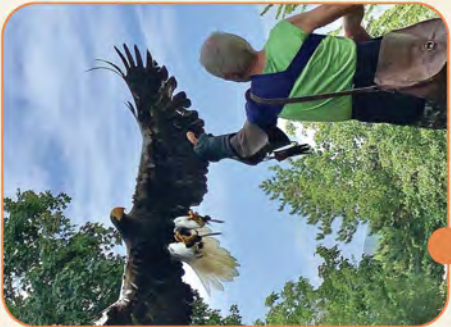
Alpaca, asini, cavalli, pony: la loro passione sono gli animali. Anche quest'anno la fattoria di via Moglia 103, nella frazione di Villanova di Reggiolo, presenta il mondo di "La Pianura degli animali" al pubblico. Proprio sotto la Rocca un'occasione per avvicinare i più piccoli agli animali.

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 **30 anni** la Fiera della zucca continua a celebrare la sua Regina.

MAPPA



- 1 Ristorante Proloco Parco Salici
- 2 Stand gastronomici Proloco
- 3 Stand gastronomici Proloco
- 4 Forni Vivi Reggiolo pane di zucca
- 5 Area spettacoli Via Matteotti
- 6 Area spettacoli davanti alla Rocca
- 7 Spettacolo di Falconeria
- 8 La Pianura degli Animali



In collaborazione con:

Avis, Brugneto c'è, Vivi Reggiolo,
Confraternita della Zucca,
Protezione civile S. Venerio,
Volontari per Reggiolo,
CRI Reggiolo, U.S. Reggiolo calcio
Gruppo "I Guasti"



ProLoco Reggiolo



Prolocoreggiolo

INFO

prolocoreggiolo@gmail.com

Per prenotazioni: (ore pasti anche via WhatsApp)

338 6188748 Elena

340 9770594 Ingrid