

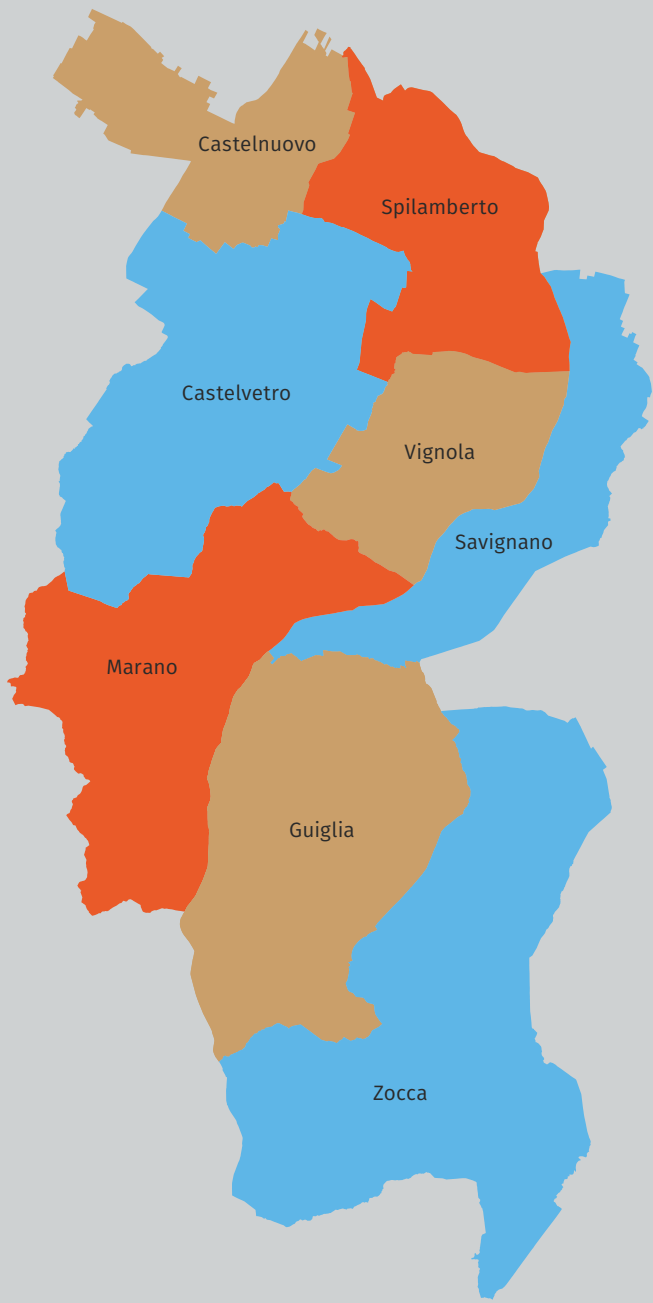
Terre di Castelli · Vivi Scopri Assapora · Experience Discover Savor



# TERRE di CASTELLI

VIVI SCOPRI ASSAPORA





## Otto comuni, otto realtà, una sola terra tutta da scoprire.

*Comunità diverse, centinaia di storie, il fascino di borghi antichi ed esperienze da vivere in un'atmosfera familiare formano il mosaico di un territorio unico da visitare, assaporare, vivere. Le Terre di Castelli ti aspettano, tra la pianura e l'Appennino in provincia di Modena, per guidarti alla scoperta di un angolo d'Italia che, in pochi chilometri, racchiude un mondo intero di cultura, gastronomia e intrattenimento per tutte le età. Una scelta che punta all'essenziale, destinata a rimanere tra i tuoi ricordi preferiti.*

Terre di Castelli. Un territorio che dalla pianura emiliana si estende fino a comprendere le colline dolci, preludio ai primi crinali dell'Appennino, situate nella provincia di Modena, al confine con la provincia di Bologna. L'area copre il territorio di otto comuni, consorziati nell'Unione Terre di Castelli. Ogni comune, ogni borgo, ogni territorio offre un'esperienza unica ed è ricco di risorse culturali, paesaggistiche e gastronomiche. L'elemento caratterizzante che accomuna le storie di questi luoghi è la presenza dei castelli: antichi insediamenti, roccaforti medievali costruite come presidio del territorio e dei suoi abitanti nei secoli. Alcuni sono ben conservati e visitabili, di altri sono rimaste le vestigia come testimonianza storica e cuore romantico di borghi suggestivi, tutti offrono un'impagabile vista sulle colline modenesi. Da sempre crocevia di vicende storiche e luoghi di confine, le Terre di Castelli oggi

sono il punto privilegiato per scoprire un territorio collinare ricco di sorprese, a due passi dalle grandi città sulla via Emilia, come Modena e Bologna. Una visita nelle Terre di Castelli significa compiere un vero e proprio viaggio nel gusto alla scoperta di una civiltà enogastronomica ricchissima e unica. Significa immergersi nella natura: colline, vigneti, aree protette e attrazioni naturali, tutti collegati da una rete di sentieri e itinerari. Significa andare indietro nel tempo, grazie ai monumenti, agli edifici e alle eredità storico-artistiche che sono il grande patrimonio del territorio.

Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Guiglia, Marano sul Panaro, Savignano sul Panaro, Spilamberto, Vignola e Zocca. Otto comuni, otto realtà, un'unica terra.

Le Terre di Castelli ti aspettano.  
Vieni a scoprirle.

## **Eight towns, eight environments, a single land waiting to be discovered.**

*Many communities, hundreds of stories, the charm of ancient villages and engaging experiences in a friendly atmosphere: these form the mosaic of this unique terrain to be visited, savored and experienced. The Terre di Castelli are waiting for you, nestled between the lowlands and Apennines in the province of Modena, to guide you in discovering a corner of Italy that contains a complete world of culture, gastronomy and entertainment for all ages in just a few kilometers. A destination focused on the fundamentals of life, destined to count among your most cherished memories.*

Terre di Castelli, the Lands of Castles. An area stretching from the lowlands of Emilia to the rolling hills that introduce the first peaks of the Apennines, located in the province of Modena where it borders the province of Bologna. This area comprises eight municipalities belonging to the Unione Terre di Castelli. Each town, each village, each local area offers a unique experience rich in culture, scenery and gastronomy. The characteristic thread weaving together these places and their histories is their castles: ancient settlements, medieval strongholds built to watch over the territory and its inhabitants over the centuries. Some are well-preserved and open to the public, others are in ruins, the historical traces and romantic hearts of picturesque villages; all of them offer a breathtaking view of the hills of Modena. Since time immemorial a border area and the hub of historical events, today the Terre di Castelli offer the ideal point of departure for discovering a

mountainous terrain full of surprises only a stone's throw from the major cities along Via Emilia, such as Modena and Bologna. A visit to the Terre di Castelli is a taste-based journey to discover a rich and unique tradition of wine and cuisine. Immerse yourself in nature with the hills, vineyards, nature reserves and natural attractions connected up by a network of paths and tours. And go back in time thanks to the monuments, buildings and rich historical-artistic traditions that are the true legacy of this land.

Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Guiglia, Marano sul Panaro, Savignano sul Panaro, Spilamberto, Vignola and Zocca. Eight towns, eight sites, a single land.

The Terre di Castelli are waiting for you, come and discover them.

VIVI  
EXPERIENCE



Un territorio tutto da esplorare. A piedi, lungo i percorsi naturalistici che costeggiano le vigne, oppure in bicicletta, sulle colline che rendono così dolce il paesaggio. La natura, qui, ti circonda. È una cornice unica, dentro la quale paesi e borghi continuano a raccontarsi attraverso festival, fiere, rievocazioni storiche, ma anche musica, teatro e letteratura.

Le Terre di Castelli  
ti accompagnano.  
Vivile.

*A terrain waiting to be explored. On foot, along the nature trails that skirt the vineyards, or by bike, over the rolling hills that make this landscape so gentle. Here, nature surrounds you. In this unique setting, towns and villages continue to recount their stories through festivals, fairs and historical re-enactments as well as music, theatrical events and literature.*

*The Terre di Castelli  
will keep you company.  
Come experience them.*



VIVI

## IL PANARO

Un ecosistema unico



*Il Panaro è la “via d’acqua” al centro delle Terre di Castelli: da sempre modella l’ambiente naturale e segna la storia del territorio.*

Il fiume Panaro nasce a monte del territorio delle Terre di Castelli, in pieno Appennino modenese, dalla confluenza dei torrenti Leo e Scoltenna, a loro volta aventi origine alle pendici del Monte Cimone, la vetta più alta dell’Appennino settentrionale, con i suoi 2.165 metri. Scendendo verso le Terre di Castelli e snodandosi tra i comuni di Zocca, Marano e Guiglia, il Panaro scorre dapprima in una stretta valle, che si allarga via via che si avvicina l’inizio della zona pianeggiante, tra gli abitati di Vignola e Savignano. Scorrendo prima

tra le colline e poi circondato da una rigogliosa vegetazione che ne accompagna il corso verso la pianura, il Panaro crea una moltitudine di piccoli angoli verdi e rinfrescanti, perfetti per il relax, dove ci si può immergere per ricaricare le energie e trascorrere momenti di pace, piacere e divertimento. Le sponde del fiume sono il luogo perfetto per brevi passeggiate a pochi passi dai centri storici di Vignola, Savignano e Marano, così come per lunghe camminate nella natura, ma chi è in cerca semplicemente di una giornata piacevole in mezzo alla natura può servirsi di una delle diverse aree attrezzate, dove è possibile organizzare picnic e grigliate.



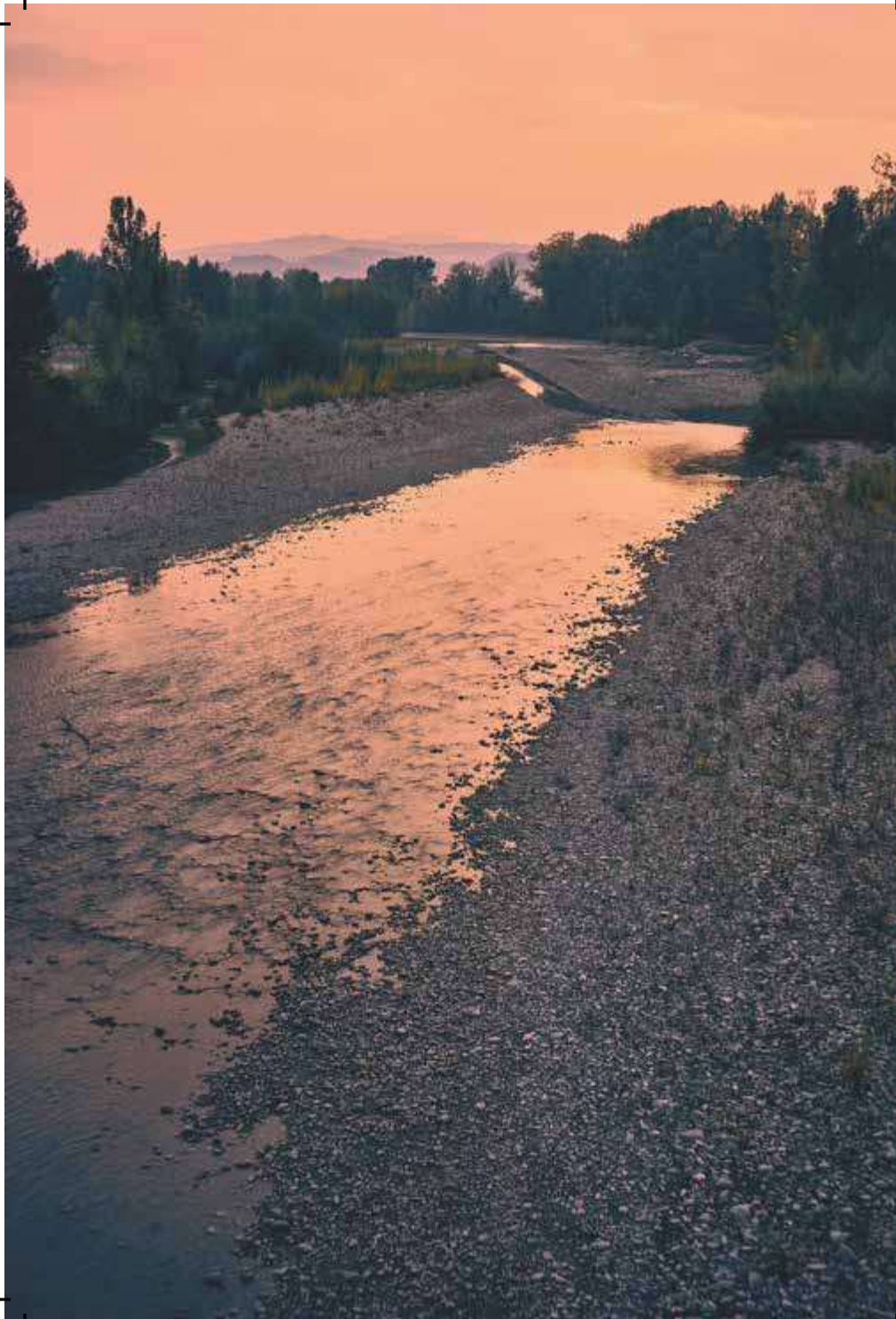
## **The Panaro River**

### *A unique Ecosystem*

*The Panaro is the “waterway” running through the heart of the Terre di Castelli: from the beginning it has shaped the natural environment and made its mark on the history of this land.*

*The Panaro river originates upstream of the Terre di Castelli area, in the middle of the Modena Apennines, at the junction of the Leo and Scoltenna creeks; these in turn spring from the slopes of Monte Cimone which, at 2,165 meters, is the highest peak in the northern Apennines. As it descends towards the Terre di Castelli and winds its way through the towns of Zocca, Marano and Guiglia, the Panaro passes through*

*a narrow valley that gradually widens as the terrain becomes less hilly between the villages of Vignola and Savignano. Running first through rolling hills and then the lush vegetation that accompanies its route towards the lowlands, the Panaro offers a myriad of cool, green spots perfect for relaxing, where visitors can immerse themselves in nature to recharge their batteries and enjoy moments of peace, pleasure and fun. The banks of the river are perfect for taking little walks only a few steps from the historic centers of Vignola, Savignano and Marano, not to mention longer hikes surrounded by nature. Visitors simply looking to spend a nice day in the countryside can use any of the various designated areas set up for picnics and barbecues.*





## IL PERCORSO NATURA-SOLE

The Natura-Sole path



Sulla sponda sinistra del fiume si estendono il Percorso Sole, tra Casona di Marano e Vignola, e il Percorso Natura, a nord di Vignola e fino alle porte di Modena, un unico sentiero di circa 30 chilometri immerso nella vegetazione boschiva del fiume, riparo e sostentamento per molti animali, che così prosperano a pochi passi dalle attività dell'uomo. Il corso medio e basso è l'ambiente dei pioppi neri e degli aironi, e qui il Percorso passa accanto a monumenti come la Rocca di Vignola, in posizione dominante sul Panaro. Risalendo verso la zona collinare, inizia il regno dei boschi e degli arbusti, habitat per volpi, tassi, falchi e cinghiali, con visuale invidiabile sui Sassi di Roccamalatina.

<b>LUNGHEZZA</b> Length	<b>30 km</b>
<b>DIFFICOLTÀ</b> Difficulty	<b>Facile</b> Very Easy

*The Sole or Sun path stretches along the left bank of the river between Casona di Marano and Vignola, while the Natura or Nature section runs north of Vignola to the edge of the city of Modena. The entire path, about 30 kilometers total winding through the wooded vegetation surrounding the river, offers shelter and sustenance for the many animals that thrive just a few steps from human activity. The mid- and low-elevation parts are home to black poplar trees and herons, and here the path carries visitors past monuments such as the Rocca di Vignola where it looms over the Panaro. As it climbs into the hills, this path turns into the domain of woodland and shrubs, the perfect habitat for foxes, badgers, hawks and wild boars, offering an enviable view of the Sassi di Roccamalatina.*

VIVI

---

# PARCO DEI SASSI DI ROCCAMALATINA



*Un parco naturale ricco di flora e fauna, con antichissime e spettacolari guglie di arenaria che spiccano sul paesaggio, e 100 chilometri di sentieri tra boschi, castagneti e borghi antichi.*



Il Parco dei Sassi di Roccamalatina comprende 2.300 ettari di territorio sulle morbide colline modenesi, nei territori di Guiglia, che ne ospita la porzione più vasta, Zocca e Marano sul Panaro. La sua particolarità sono le imponenti guglie in arenaria, i Sassi appunto, che svettano in questo dolce paesaggio, fatto di antichi castagneti, boschi e coltivati. Le guglie, alte circa 70 metri, sono veri e propri monumenti della natura, derivati da stratificazioni più resistenti all'erosione rispetto al terreno circostante. Nel Parco dei Sassi di Roccamalatina, un'ampia biodiversità di habitat concentrata in poco spazio vede la presenza di specie come la mediterranea erica arborea a fianco di altre di quota come il faggio e il mirtillo. Ricca è la presenza di orchidee che, assieme ad anemoni, campanellini, gigli e ciclamini, colorano i boschi, le radure e gli ambiti rupestri. Di particolare valore sono gli habitat riconosciuti dall'Unione Europea come siti di interesse comunitario, quali le foreste alluvionali di ontano o le formazioni cespugliate a *Festuco brometalia*. Non meno importanti le specie faunistiche, dal tasso all'istrice, dalla volpe al capriolo, dal daino alla faina, e diverse quelle di interesse comunitario, come il cervo volante, il gambero di fiume, il tritone crestato, il falco pellegrino, la trottavilla, il succiacapre, il rinolofa euriale. Sporadica, ma accertata, è la presenza del lupo. Un'ampia varietà di ambienti aggiungono poi valore al territorio protetto: castagneti di ambito montano, incolti argillosi di bassa collina, boschi ripariali, greti fluviali, fenomeni di carsismo con grotte e inghiottitoi, coltivati collinari e piccoli borghi medievali. Tra pievi, antiche torri rondonare e borghi, i Musei del Castagno e del Borlengo e la Mostra della Tigella esaltano la cultura e le specialità tradizionali. Completano il quadro oltre 100 chilometri di sentieri da percorrere a piedi, a cavallo o in mountain bike, lungo 12 itinerari segnalati, alcuni dei quali raggiungono la cima dei Sassi - ma solo con l'accompagnamento di una guida. La salita,

## VIVI

sconsigliata a chi soffre di vertigini, non è eccessivamente difficoltosa e consente di ammirare un panorama davvero mozzafiato. Il punto di riferimento per la visita ai Sassi di Roccamalatina è il Centro Parco il Fontanazzo, in località Pieve di Trebbio. Nucleo operativo dell'Area Protetta del Parco Regionale dei Sassi di Roccamalatina, ospita il Centro di Educazione Ambientale del Parco e l'Ufficio informazioni con punto vendita di materiali, una mostra permanente e un sentiero botanico.

---

### Sassi di Roccamalatina Park

---

*A natural park rich in flora and fauna featuring ancient, eye-catching sandstone pinnacles soaring above the landscape and 100 kilometers of trails through woodland, chestnut groves and historic villages.*

---

*The Sassi di Roccamalatina park covers 2,300 hectares of land on the rolling hills of Modena. Most of it lies in the township of Guiglia, the rest in Zocca and Marano sul Panaro. This park is distinguished by its impressive sandstone pinnacles, the Sassi, that tower over this gentle landscape made up of old chestnut groves, woods and cropland. The pinnacles, approximately 70 meters in height, are true natural monuments created by rock stratifications that are more resistant to erosion than the surrounding land. The Sassi di Roccamalatina park enjoys a wide biodiversity of different habitats concentrated into relatively a small space, with species such as the Mediterranean heather tree alongside other high-altitude ones such as beech and blueberry. There are also many orchids which, together with anemones, spring snowflakes, lilies, and cyclamens, paint the woods, clearings and rocky areas with color. Of particular value are the habitats recognized by the European Union as sites of Community interest, such as the freshwater swamp alder groves and Festuco-brometalia*

*scrublands. There are also important animal species, including badgers and porcupines, foxes and roe deer and fallow deer, stone martens and various species of Community interest such as stag beetles, river shrimp, northern crested newts, Peregrine falcons, woodlarks, European nightjars, and Mediterranean horseshoe bats. Even wolves have been sighted, on occasion. A wide variety of environments enrich this nature reserve: higher-altitude chestnut woods, uncultivated clay bluffs among the low hills, riparian forests, river beds, karstic features with caves and sinkholes, hills and small medieval hamlets. Nestled among parish churches, swift towers and villages, the Chestnut and Borlengo Museums and Tigella Exhibition celebrate the culture and traditional specialties of this area. The park is rounded out by over 100 kilometers of trails to be enjoyed on foot, horseback or mountain bike, following 12 marked routes, some of which even take you to the top of the Sassi - but only when accompanied by a guide. The climb, not recommended for visitors suffering from a fear of heights, is relatively easy going and offers a truly breathtaking view. The starting point for a visit to the Sassi di Roccamalatina is the Parco il Fontanazzo center in Pieve di Trebbio. This operational hub for the entire Sassi di Roccamalatina Regional Park nature reserve hosts the park's Environmental Education Center and Information Office featuring a gift shop, permanent exhibition and botanical walkway.*



Centro Parco il Fontanazzo  
Via Pieve di Trebbio, 1287  
41050 Roccamalatina - Guiglia (MO)  
T. 059 795721  
parcosassi@parchiemiliacentrale.it  
www.parchiemiliacentrale.it





## TRA I CASTELLI SU DUE RUOTE

*A two-wheeled tour of the castles*



Le Terre di Castelli sono l'ideale per gli amanti del cicloturismo di pianura, collina e montagna. Ai territori pianeggianti, con percorsi affrontabili anche dai meno allenati, si affiancano i primi rilievi collinari, paesaggisticamente affascinanti, con salite non impossibili o pendenze già appenniniche. La rete di percorsi riservati alle biciclette favorisce la pratica delle due ruote su tutto il territorio. Nelle prossime pagine trovi alcuni dei più interessanti percorsi cicloturistici: idee per una gita mordi-e-fuggi o per completare un soggiorno più lungo in questo affascinante angolo di territorio modenese.

Per chi proviene da Bologna: sulla linea ferroviaria TPER Bologna – Casalecchio di Reno – Vignola è consentito portare la bicicletta a bordo del treno.

*The Terre di Castelli area is perfect for anyone who loves bicycle tourism in the lowlands, hills and mountains. There are not only low-lying areas with paths that even less fit cyclists can handle but also rocky foothills offering lovely scenery with doable climbs as well as more challenging, Apennine slopes. The network of paths reserved for bicyclists makes it easy to travel throughout the area on two wheels. The following pages outline some of the most interesting cycling routes: ideas for shorter, daytrip excursions or to round out longer visits to this fascinating corner of the Modena area.*

*For visitors coming from Bologna: the TPER Bologna – Casalecchio di Reno – Vignola line allows riders to bring their bicycles onto the train with them.*

### Dalla valle del Guerro al Panaro

Un percorso che unisce due valli fluviali caratteristiche del territorio, con saliscendi collinari e panorami affascinanti, specie d'autunno, tra boschi e vitigni.

**From the Guerro valley to the Panaro valley** *A route connecting the two river valleys emblematic of this area, with hilly ups and downs and lovely landscapes, especially in the autumn, winding between woodlands and vineyards.*

#### PERCORSO Route

Borgo di Castelvetro  
→ Oratorio di San Michele → Castello di Levizzano → Villabianca → Borgo di Denzano → Marano Sul Panaro → Vignola  
→ Spilamberto → Castelvetro

LUNGHEZZA Length	41.5 km
DURATA Time	4.30 Ore Hours
DIFFICOLTÀ Difficulty	Medio Medium
TIPO DI BICI Type of bicycle	Mountainbike

### Cicloturismo sulla vecchia ferrovia

La ciclabile asfaltata e pianeggiante sulla ex ferrovia Modena-Vignola attraversa le campagne delle Terre di Castelli: per il cicloturismo soft e per tutta la famiglia.

**Bicycle touring along the old railway** *The paved, flat cycling path along the former Modena-Vignola railway crosses the Terre di Castelli countryside: perfect for easy cycling tours and the whole family.*

#### PERCORSO Route

Castelnuovo Rangone → Strada Jack Kerouac → Spilamberto → Vignola → Castelnuovo Rangone

LUNGHEZZA Length	27 km
DURATA Time	2.30 Ore Hours
DIFFICOLTÀ Difficulty	Facile Very easy
TIPO DI BICI Type of bicycle	Citybike

### Ciclovía dei Sassi di Roccamalatina

Percorso dedicato a cicloturisti allenati che amano la sfida della salita per raggiungere i suggestivi Sassi di Roccamalatina pedalando nel cuore del parco naturale.

**Sassi di Roccamalatina Bike Path** *A path reserved for well-prepared cyclists who love the challenge of an uphill climb to reach the picturesque Sassi di Roccamalatina, pedaling through the heart of this natural park.*

#### PERCORSO Route

Vignola → Casona, Marano sul Panaro → Ciclovía del Parco dei Sassi di Roccamalatina → Montecorone › Zocca → Sassi di Roccamalatina → Casona  
→ rientro da Casona a Vignola

LUNGHEZZA Length	54.2 km
DURATA Time	5 Ore Hours
DIFFICOLTÀ Difficulty	Impegnativo Hard
TIPO DI BICI Type of bicycle	Mountainbike

### Cicloturismo d'acqua dolce

Itinerario lungo il corso del fiume Panaro, il Percorso Sole-Natura e i centri abitati delle Terre di Castelli che si affacciano sulla sponda sinistra del fiume.

**Freshwater bicycle touring** *A route following the course of the Panaro river, the Sole-Natura path and the Terre di Castelli towns overlooking the left bank of the river.*

#### PERCORSO Route

Marano sul Panaro → Vignola › Spilamberto lungo il Panaro → Spilamberto › Vignola lungo la ciclabile ex ferrovia → rientro a Marano lungo il Panaro

LUNGHEZZA Length	25 km
DURATA Time	2.50 Ore Hours
DIFFICOLTÀ Difficulty	Medio Medium
TIPO DI BICI Type of bicycle	Mountainbike



## Il cammino dell'Unione: Borghi medievali, sapori autentici e natura incontaminata nelle colline Modenesi

*Il cammino dell'Unione: Medieval villages, authentic flavours and unspoiled nature in the Modena hills*



Il cammino dell'Unione è un percorso ad anello che ci porta alla scoperta di paesi e colline in provincia di Modena. Si parte da Vignola e si ritorna dopo 5 giorni e 109 km.

La partenza è già una cartolina: Piazza dei Contrari, ai piedi della Rocca di Vignola. Da lì ci dirigiamo verso il fiume Panaro fino a entrare nel centro storico di Spilamberto, capitale dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Qualche chilometro in più in direzione della pianura, è possibile raggiungere Castelnuovo Rangone, patria della salumeria tipica modenese e con una particolare attenzione all'arte ed alla cultura, prima di cedere al fascino delle colline modenesi, delineate dai filari di Lambrusco Grasparossa.

*Il cammino dell'Unione is a circular route that lets us discover villages and hills in the province of Modena. It starts in Vignola and finishes after 5 days and 109 km.*

*The starting point is a postcard itself: Piazza dei Contrari, at the foot of the Vignola Fortress.*

*From there we will head towards the Panaro river to enter the historic centre of Spilamberto, the capital of the Traditional Balsamic Vinegar of Modena. A few kilometres further in the direction of the plain, we will reach Castelnuovo Rangone, home of typical Modena charcuterie and with a focus on art and culture, before succumbing to the charm of the Modena hills, outlined by the rows of Lambrusco Grasparossa vines.*

Entrando a Castelvetro, faremo un tuffo nel passato, in un Medioevo perfettamente conservato. La tentazione di fermarsi è forte, qualcuno lo farà, ma c'è un altro castello che ci aspetta, quello di Levizzano Rangone a pochi km di cammino.

Nei giorni successivi incontreremo paesi che esprimono il senso di comunità: Marano sul Panaro con la sua bella piazza, Zocca che ci ricorda i successi di Vasco e poi Guiglia con il suo balcone sulla pianura emiliana e Savignano sul Panaro con il suo borgo storico. Scopriremo il silenzio di borghi antichi incastonati tra boschi e dolci colline: Denzano, Pieve di Trebbio, Castellino delle Formiche, Montalbano, poi ancora Zocchetta, Montecorone, Monteorso, Castello di Serravalle e, per finire, Savignano Alto. Tutto questo sarebbe sufficiente a rendere indimenticabile il nostro Cammino, ma non è finita: ci sono luoghi unici, testimoni di una rara e naturale bellezza, come il Sentiero dei Ponticelli, i Sassi di Roccamalatina, il Monte della Riva e il Sasso di Sant'Andrea. Ogni giorno ci stupiremo di fronte alla bellezza. Ogni sera troveremo il conforto nell'eccellenza dei cibi tradizionali e in un bicchiere di Lambrusco.

Non è un cammino, è un buon cammino, e non vediamo l'ora di viverlo insieme a voi.

*Federica Bergonzini e Giuseppe Leo Leonelli.  
Associazione Cammino dell'Unione*

Web Site: <https://camminodellunione.com/>

*Castelvetro, which boasts intact medieval architecture, will plunge us back into the past. The temptation to stop is strong, some will, but there is another castle waiting for us in Levizzano Rangone just a few kilometres away.*

*Over the next few days we will visit villages that express a sense of community: Marano sul Panaro with its beautiful square, Zocca home of the most popular Italian rock singer Vasco Rossi, Guiglia with its balcony over the Emilian plain and Savignano sul Panaro with its historic village. We will discover the silence of ancient villages nestled between woods and gentle hills: Denzano, Pieve di Trebbio, Castellino delle Formiche, Montalbano, Zocchetta, Montecorone, Monteorso, Castello di Serravalle and, last but not least, Savignano Alto.*

*All this would be enough to make our experience unforgettable, but there is more: unique places, witnesses of rare and natural beauty, such as the Sentiero dei Ponticelli, the Sassi di Roccamalatina, Riva Mountain and Sasso di Sant'Andrea. Every day we will marvel at beauty. Every evening we will enjoy delicious traditional food and a glass of Lambrusco.*

*It is a special path and we look forward to experiencing together with you.*

*Federica Bergonzini and Giuseppe Leo Leonelli, creators of the path.*

Website: <https://camminodellunione.com/>









## LA VIA ROMEA NONANTOLANA

*The Romea Nonantolana Route*



Nelle Terre di Castelli, lo spirito dei pellegrini di oggi segue le orme di quelli di ieri, tra morbidi paesaggi e borghi antichi. Qui si snoda infatti un tratto della Via Romea Nonantolana, che collega il passo del Brennero a Roma e fa parte della rete *Cammini d'Europa*. Esistono due direttrici: il Percorso occidentale, che attraversa il territorio del Lambrusco Grasparossa e sale fino ai borghi che dominano la sponda sinistra del fiume Panaro, e il Percorso orientale, che risale la sponda destra e sale fino al settore appenninico del territorio. Entrambi i tracciati partono dall'Abbazia di Nonantola, si ricongiungono a Fanano e valicano il crinale appenninico al passo di Croce Arcana. Nelle Terre di Castelli, entrambi i percorsi attraversano castelli, borghi, luoghi di culto, antichi ospitali. Riscoperta e progettata a partire dal Giubileo del 2000, nel territorio modenese la Via Romea Nonantolana può essere interpretata anche come itinerario ad anello, dall'Abbazia di Nonantola al passo di Croce Arcana, percorribile a piedi in 7-10 giorni.

*In the Terre di Castelli, the spirit of modern-day pilgrims follows in the footsteps of those of yesteryear, amidst gentle landscapes and age-old villages. Indeed, this area is home to a stretch of the Romea Nonantolana route that runs from Brenner Pass to Rome and is part of the Cammini d'Europa network. There are two directions: the Western route that crosses the Lambrusco Grasparossa area and climbs into the villages overlooking the left bank of the Panaro, and the eastern route that follows the right riverbank to reach the Apennine part of this area. Both paths set out from the Abbazia di Nonantola, converge in Fanano and cross the Apennines at Croce Arcana pass. Passing through the Terre di Castelli, both routes bring hikers to castles, villages, religious sites and old hospices. Having been rediscovered and developed since the 2000 Jubilee, the section of the Romea Nonantolana in the Modena area can also be hiked as a ring from the Abbazia di Nonantola to Croce Arcana pass, a journey that takes about 7-10 days on foot.*

Castelnuovo Rangone

76 slm /masl

Castelvetro

127 slm /masl

Levizzano

244 slm /masl

Denzano

394 slm /masl

Festà

436 slm /masl

Spilamberto

70 slm /masl

Savignano

174 slm /masl

Vignola

115 slm /masl

Marano

142 slm /masl

Casona

174 slm /masl

Pieve di Trebbio

454 slm /masl

Castellino delle Formiche

481 slm /masl

Verucchia

743 slm /masl

Monte della Riva

776 slm /masl

● **Tracciato occidentale**  
Western route

● **Tracciato orientale**  
Eastern route

**DISLIVELLO** Elevation Gain

**+484 m**

**+673 m**

**LUNGHEZZA** Length

**30 km**

**45 km**

**DURATA** Time

**10.30 Ore Hours**

**10.30 Ore Hours**

**DIFFICOLTÀ** Difficulty

**Media Medium**

**Media Medium**



## SAPERI E SAPORI: VIVI LE NOSTRE ESPERIENZE

A BLEND OF WISE FLAVOURS: LIVE OUR EXPERIENCES



Le Terre di Castelli sono ricche di sapori, tradizioni e paesaggi straordinari che attendono solo di essere scoperti. Tra le esperienze più autentiche spiccano quelle legate all'agroalimentare, all'enoturismo e alle attività outdoor, veri e propri viaggi sensoriali. E a rendere ancora più affascinante questa terra è il suo ricco patrimonio storico-culturale: imponenti rocche, antichi castelli e suggestivi borghi medievali raccontano storie di epoche lontane. E poi trekking lungo sentieri panoramici, escursioni in e-bike attraverso colline e boschi, e passeggiate nelle aree protette, consentono di scoprire la bellezza rurale e paesaggi mozzafiato.

Viaggiare attraverso i sapori e le tradizioni nelle Terre di Castelli, significa arricchire il proprio bagaglio culturale e contribuire alla vitalità delle comunità locali. Ogni viaggio diventa così un ricordo indimenticabile, fatto di persone, storie e panorami unici.

*The Terre di Castelli Union is rich in flavours, traditions and extraordinary landscapes just waiting to be discovered. Among the most authentic experiences are agri-food, wine tourism and outdoor activities, which are true sensory journeys. What makes this land even more fascinating is its rich historical and cultural heritage: imposing fortresses, ancient castles and picturesque medieval villages tell stories of distant eras. Trekking along scenic trails, e-bike excursions through hills and forests, and walks in protected areas allow you to discover rural beauty and breathtaking landscapes.*

*Travelling through the flavours and traditions of the Terre di Castelli Union means enriching your cultural heritage and contributing to the vitality of local communities. Each journey thus becomes an unforgettable memory, made up of unique people, stories and landscapes. Best regards*

**SCOPRI**  
DISCOVER



Il patrimonio culturale è un tesoro da condividere. Le tracce della storia antica e recente, i tesori dell'arte e dell'artigianato rendono preziose le vie delle Terre di Castelli. Puoi conoscere borghi storici che hanno vissuto lotte sanguinose e storie di potere, castelli medievali, chiese che custodiscono opere d'arte e di devozione. E ancora, siti archeologici e preistorici che ci raccontano la vita in queste terre in tempi remoti. Tesori situati in un contesto paesaggistico che è già un capolavoro.

Le Terre di Castelli ti raccontano. Scopritele.

*Cultural heritage is a treasure to be shared. Traces of history both ancient and recent and the fruits of fine art and craftsmanship come together to enrich the lanes of Terre di Castelli towns. Here you can explore historical villages that hosted bloody struggles and political machinations, medieval castles, and churches housing works of art and devotion. Not to mention archaeological and prehistoric sites that show us how people lived in these lands in ancient times. Treasures, all of these, situated in a landscape that is already a masterpiece in itself.*

*The Terre di Castelli have a story to tell you. Come discover them.*



# CASTELNUOVO RANGONE



*Borgo antico e moderno,  
dalla forte vocazione  
per l'industria agroalimentare.*

Situato in pianura, alle porte di Modena, Castelnuovo Rangone è un comune attestato fin dal 1025. Antico castello di proprietà dei Pico della Mirandola, nel 1391 passa sotto il controllo della famiglia Rangoni, che lo tiene per quasi quattro secoli. L'aspetto originario da borgo medievale fortificato con torri, fossati e cerchia muraria muta nel corso dell'800, mentre negli ultimi decenni Castelnuovo ha visto una forte crescita demografica, arrivando a contare quasi 15.000 abitanti sul territorio comunale. La sua storia si legge ancora nei monumenti, di origine antica ma rimaneggiati nel corso dei secoli. La chiesa parrocchiale, la torre quadrata un tempo parte della Rocca dei Rangoni, il Palazzo Comunale sono tutti simboli della città, tanto quanto la celebre statua del maialino nella piazza centrale. La lavorazione delle carni suine è infatti la maggiore risorsa – e vero *genius loci* – di Castelnuovo, tanto da vantare al comune un posto nel Guinness dei Primati grazie alla festa popolare del Super Zampone, appuntamento fisso di ogni prima domenica di dicembre. E infatti

proprio a Castelnuovo è stato aperto il MuSa - Museo della Salumeria (pag. 87), il primo museo del salume in Italia, uno spazio di comunicazione e formazione a livello locale, nazionale e internazionale.

**Le tracce della storia** Principale monumento del paese, la torre civica risale al '400 ed è testimonianza dell'antico castello sorto qui nel X secolo che, inglobato con il tempo negli edifici del centro storico, fu rinforzato dai Rangoni nel XIV secolo proprio con l'imponente Torrione. Ritrovate soltanto in anni recenti, le mura medievali di Castelnuovo risalgono al XIII secolo; i lavori di recupero ne hanno riportato alla luce solo una parte. Davanti al Torrione, fa bella mostra di sé la statua in bronzo di un maialino ruspante: un omaggio al motore dell'economia del paese e oggi una delle immagini più note del paese.

## Castelnuovo Rangone

*A town both ancient and modern with an aptitude for producing food products*

*Located in the lowlands just outside Modena, Castelnuovo Rangone has been a municipality since 1025. This ancient castle*



was owned by the Pico della Mirandola family until 1391 when it passed to the Rangoni family, who held it for almost four centuries. The original layout of medieval fortified village with towers, moats and walls evolved during the 19th century and in recent decades Castelnuovo has undergone intense demographic growth, reaching almost 15,000 inhabitants in the municipal territory as a whole. Even today visitors can read the town's history in its monuments, created long ago but altered over the centuries. The parish church, the square tower that was once part of the Rocca dei Rangoni, and the town hall all stand as symbols of the town, along with the famous pig statue in the main square. As a matter of fact, pork products are Castelnuovo's main output and true genius loci, so much so that the town holds a place in the Guinness Book of World Records for its popular Super Zampone festival, a local fixture taking place the first Sunday in December every year. In fact, Castelnuovo is

home to the MuSa - Museo della Salumeria (see page 87), Italy's first-ever museum dedicated to charcuterie and a site for local, national and international communication and training activities.

**Traces of history** The municipal tower, the town's main monument, dates to the 15th century and bears witness to the ancient castle built there in the 10th century: having been incorporated into the buildings of the original downtown over time, in the 14th century the castle was fortified by the Rangoni family with the addition of this imposing Torrone (tower). Recently rediscovered, Castelnuovo's medieval defensive walls date back to the 13th century; so far, restoration work has uncovered only a part of them. In front of the Torrone proudly stands a bronze statue of a free-range pig, a tribute to the engine driving Castelnuovo's economy that has come to represent one of the most famous images of the town.



● Da non perdere

**Parco archeologico della Terramara di Montale** Uno dei pochi musei archeologici *open air* in Italia, presenta al pubblico la ricostruzione a grandezza reale di una parte del villaggio terramaricolo risalente al 1650 - 1150 a.C., emerso dagli scavi effettuati presso Montale e dedotto nelle sue forme grazie agli studi successivi. I resti della terramara sono visitabili in uno spazio museale allestito come se lo scavo fosse ancora in corso, mentre una parte del villaggio è stata ricostruita: le imponenti fortificazioni, due abitazioni, perfettamente arredate, con fedeli riproduzioni degli originali di 3500 anni fa, le strutture produttive per la cottura del vasellame e la produzione di oggetti in bronzo. Infine, gli abbondanti resti botanici hanno consentito di ricostruire l'habitat dell'età del bronzo selezionando le specie arboree dell'epoca. Che cos'è una Terramara? Le terramare sono villaggi sorti in Emilia e nella pianura padana attorno alla metà del II millennio a.C., nell'età del Bronzo medio-recente. Insediamenti circondati da poderosi

terrapieni e ampi fossati, le case erano disposte secondo un modulo ortogonale, frequentemente costruite su impalcati aerei come le palafitte, sebbene diversamente da queste non sorgessero in aree lacustri o fluviali.

→ Parco Archeologico  
Via Vandelli (S12 Nuova Estense)  
41050 Montale Rangone  
T. 059 203 3126 /3101 - 059 532020  
museo@parcomontale.it

**Parco Rio dei Gamberi** Il Parco, inaugurato nel 1994 (120.000 mq, 2.500 alberi, 3 km di percorsi ciclopedonali) si sviluppa lungo il piccolo corso d'acqua da cui prende il nome, mentre la morfologia quasi collinare del paesaggio non è opera del modesto rio dei Gamberi ma del torrente Tiepido che qui scorreva fino in epoca preromana. Vi si scorgono di quando in quando particolari segni poetici che richiamano valori universali, quali la Pace (*Il Volo*, dello scultore Italo Bortolotti), il potere della Fiaba (le sagome del Maestro Emanuele Luzzati), la Natura e l'Uomo (il teepee, dedicato ai nativi d'America).

**Parco John Lennon** È il primo spazio pubblico in Italia dedicato al cantante dei Beatles, poeta, musicista e pacifista. Il Parco è stato inaugurato l'8 dicembre 1985 e da allora è sede tutti gli anni di concerti, iniziative culturali ed eventi. Nel 1998, al suo interno, è stata posta una statua a grandezza naturale del musicista.

**Strada Jack Kerouac** Ciclabile *on the road* dedicata al grande scrittore sul percorso della vecchia ferrovia Modena-Vignola, con targhe che riportano brani dai suoi libri.

**CRAC Spazio Arte** CRAC – Castelnuovo Rangone Arte Contemporanea – è uno spazio espositivo all'interno delle antiche mura, con installazioni di artisti contemporanei: vetrina a fruizione piena e ininterrotta, 24 ore su 24, 365 giorni all'anno.

#### ● Top Sights

**Terramara di Montale Archaeological Park** *One of the few open-air archaeological museums in Italy, this park offers visitors a life-size reconstruction of a part of the Terramare village dating to 1650 - 1150 BC that was uncovered by excavations carried out at Montale. Successive studies made it possible to deduce the layout of the village. The remains of this village are presented in a museum area set up as if the site were still being excavated, while another part of the village has been rebuilt, featuring massive fortifications, two houses perfectly furnished with faithful reproductions of the 3500 year-old original items, and workshops for firing pottery and producing bronze objects. And lastly, the extensive botanical findings allowed archeologists to reconstruct the Bronze Age environment by selecting tree species present in that period. What is a Terramara? Terramare were villages built in Emilia and the Po Valley around the middle of the second millennium BC, in the Middle-Late Bronze Age. The*

*settlements, surrounded by impressive embankments and large ditches, involved houses arranged in an orthogonal layout and often built on above-ground platforms like pile-dwellings even though, unlike these latter, Terramare were not situated in lake or river areas.*

→ Archaeological Park  
Via Vandelli (S12 Nuova Estense)  
41050 Montale Rangone  
Tel. 059 203 3126 /3101 - 059 532020  
museo@parcomontale.it

**Rio dei Gamberi Park** *The park, set up in 1994 (120,000 square meters, 2,500 trees, 3 km of bike/foot paths) unfolds around the creek after which it is named. It was not the modest Rio dei Gamberi that created the almost hilly morphology of the landscape, however, but rather the Tiepido river that flowed through this area up until the pre-Roman period. From time to time visitors can glimpse poetic markers evoking universal values such as peace (The Flight by sculptor Italo Bortolotti), the power of fables (the silhouettes by Maestro Emanuele Luzzati), or humans and nature (the teepee, dedicated to Native Americans).*

**John Lennon Park** *This is the first public space in Italy dedicated to the Beatles singer, poet, musician and pacifist. The park opened on 8 December 1985 and has since served as a venue for concerts, cultural initiatives and events every year. A life-size statue of the musician was erected here in 1998.*

**Jack Kerouac path** *The on the road bicycle path dedicated to the great writer follows the route of the decommissioned Modena-Vignola railway, with plaques bearing excerpts from his books.*

**Crac Spazio Arte** CRAC – Castelnuovo Rangone Arte Contemporanea – is an exhibition venue for contemporary artists, located within the old city walls, open 24/7 365 days.

# SPILAMBERTO



*Antico castello di origine medievale, oggi si raccoglie attorno alla signorile Rocca Rangoni ed è sede di un museo dedicato alla storia e alla produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale.*

Le prime notizie relative a Spilamberto risalgono al 776, quando è testimoniato nella zona un ospizio per pellegrini di proprietà dell'Abbazia di Nonantola. Spilamberto, infatti, si sviluppa nei pressi della Via Romea, uno degli antichi tracciati che percorrevano l'Europa per raggiungere Roma. È proprio su questa strada, in corrispondenza di Spilamberto, che nell'885 trova la morte un personaggio illustre, Papa Adriano III, mentre si sta recando a Worms per far visita all'Imperatore. Il Castello di Spilamberto sorge e si sviluppa nel corso del Medioevo, quando il comune di Modena decide di renderlo un presidio sul fiume Panaro. Risale a questa fase, databile al 1210, la costruzione delle sue mura. Dopodiché, sarà la signoria dei Rangoni a controllare il feudo di Spilamberto fino all'età napoleonica. Oggi, il comune conta circa 12.000 abitanti ed è sede della Consorzeria dell'Aceto Balsamico Tradizionale, uno dei prodotti principali del territorio assieme al nocino e agli amaretti. Al prezioso condimento, Spilamberto

ha dedicato anche un Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, che ne racconta storia, cultura e produzione.

**Le tracce della storia** Il Torrione è il simbolo del paese: punto di ingresso al centro storico e antico bastione medievale a difesa del borgo, dai suoi alti spalti si domina l'intera pianura fino a Modena, a Bologna e le colline a sud. È qui che si può visitare la cella di Messer Filippo, singolare e misteriosa cella segreta riscoperta nel 1947, i cui muri sono interamente ricoperti da iscrizioni, disegni e graffiti, che costituiscono il vero e proprio diario tenuto da un prigioniero molto colto del XVI secolo, amante dello Stil Novo, capace di scrivere in rima, che nella sua vita aveva viaggiato e conosciuto gli ambienti delle corti. Le scritte narrano la vicenda tragica, fatta di amori proibiti e intrighi politici, di vendette e lotte di potere fra potenti famiglie, che condussero alla morte il loro sfortunato – e, a quanto scrive, innocente – protagonista, Messer Filippo. Proseguendo



lungo corso Umberto I, la via principale del centro storico, l'antico Palazzo Rangoni, detto *del Bargello*, fu lussuosa residenza medievale dei feudatari di Spilamberto, prima del trasferimento nella Rocca. Il portico del *Pavaglione*, che circonda il palazzo, dal 1587 era la sede del mercato con dazio dei bozzoli da seta, importante voce dell'economia locale successivamente incentivata dalla presenza della filanda, oggi sede della biblioteca comunale. Proseguendo ancora, si incontra il Palazzo del Governatore – o di Guido II Rangoni – detto anche *Comuna Vecchia*. Eretto nel 1525, nel XVIII secolo divenne sede del Giusdicente, nei secoli XIX e XX fu sede del Comune, mentre oggi è un'abitazione civile. È ancora visibile sul lato est, murata sotto la prima volta del portico, l'antica epigrafe che ne ricorda l'edificazione.

---

## Spilamberto

---

*Today the elegant Rocca Rangoni, an ancient castle from the Middle Ages, is a gathering point and home to a museum exploring the history and production of Aceto Balsamico Tradizionale.*

---

*Spilamberto made its first appearance in 776 when historical documents mention a hospice for pilgrims located in this area and owned by the Abbazia di Nonantola. Indeed, Spilamberto grew up near the Via Romea, one of the ancient routes running through Europe bound for Rome. It was precisely on this road, near Spilamberto, that the illustrious Pope Hadrian III met his death in 885 while traveling to Worms to visit the Emperor. The Castle of Spilamberto*



was built and expanded during the Middle Ages when the municipality of Modena chose it to host a garrison overlooking the Panaro river. The castle walls, dating to 1210, were constructed in this period. Afterwards, the fief of Spilamberto was ruled by the aristocratic Rangoni family until the Napoleonic era. Today, the town has about 12,000 inhabitants and is home to the Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale, representing one of the area's main products alongside nocino liqueur and amaretti cookies. Spilamberto has also established the Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena dedicated to this precious condiment, where visitors can learn about its history, culture and production.

**Traces of history** The Torrione is the town's most emblematic landmark: this ancient medieval fortress serving as both entrance to the town center and stronghold for defending it overlooks the entire valley from its lofty balconies, all the way to Modena, Bologna and the southern hills. Here visitors can explore the prison cell of Messer Filippo, a unique and mysterious, secret cell rediscovered in 1947. The walls, completely covered in inscriptions, drawings and graffiti, served as a diary for this highly

cultured 16th century prisoner, a lover of Stil Novo, who wrote in rhyme and had traveled during his lifetime, mixing with various royal courts. The writings tell the tragic tale, formed of forbidden love and political intrigue, revenge and power struggles between powerful families, that led to the eventual death of their unfortunate – and, in his words, innocent – author, Messer Filippo. Further down Corso Umberto I, the main downtown street, we come to the antique Palazzo Rangoni, known as del Bargello, the luxurious medieval residence housing Spilamberto's feudal lords before they relocated to the fortress. Now home to the town library, the Pavaglione portico encircling the palace housed a silk market and excise office beginning in 1587. Silk production, an important element of the local economy, was later fostered by the spinning mill. Continuing down the street, we find the Palace of the governor – Guido II of the Rangoni family – also known as Comuna Vecchia. Built in 1525, this building housed the judiciary in the 18th century and town hall in the 19th and 20th centuries, while today it is a private residence. The east-side wall, under the first vault of the portico, still bears the ancient inscription attesting to its construction.

### ● Da non perdere

**Rocca Rangoni** Appartenuta per oltre 650 anni ai marchesi Rangoni, nel 2005 la Rocca è stata acquistata dal Comune di Spilamberto. La Rocca sorge sul vecchio presidio costruito per controllare il confine con Bologna e il corso del Panaro. Dopo la concessione del castello ai Rangoni da parte degli Estensi, a partire dal 1650 la Rocca si trasforma in un *Vago Palazzo*, definizione dovuta alla ricchezza di arredi e di pitture interne, esterne e nel cortile, e ai lavori complessivi che la resero luogo di delizie, di feste sontuose e di piacevole residenza. I primi lavori di restauro hanno riportato all'antica bellezza e reso fruibile il Cortile d'Onore, dove ora è collocata la Corte del Gusto, spazio che mette in vetrina e valorizza le eccellenze enogastronomiche del territorio. La Rocca è oggi sede di mostre e iniziative culturali, con particolare attenzione all'enogastronomia.



**Antiquarium** Mostra archeologica che presenta tre episodi principali d'insediamento: il primo relativo alla Cultura dei vasi a bocca quadrata (pieno Neolitico - metà del V millennio a.C.); il secondo che documenta la Cultura di Chassey-Lagozza (recente Neolitico - fine del V, prima metà

del IV millennio a.C.); un terzo con la relativa necropoli del Gruppo di Spilamberto (Eneolitico - primi secoli del III millennio a.C.). Completano la mostra i materiali provenienti dallo scavo di due pozzi di età romana, uno dei quali parzialmente rimontato nei locali espositivi.

### ● Top Sights

**Rocca Rangoni** *The Rocca, owned by the Rangoni marquises for over 650 years, was purchased by the Municipality of Spilamberto in 2005. The Rocca was constructed over top the garrison originally built to guard the border with Bologna and Panaro riverway. After the Estensi family ceded it to the Rangoni in 1650, the Rocca became a Vago Palazzo thanks to its wealth of furnishings, the painted decorations inside, outside and in the courtyard, and the general construction work that made it a pleasant home and site for delights and sumptuous parties. Initial renovations focused on the Cortile d'Onore, restoring it to its original beauty and making it accessible. This courtyard now contains the Corte del Gusto, a space showcasing and celebrating the crown jewels of local food and wine production. The Rocca currently houses exhibitions and cultural initiatives, particularly featuring food and wine.*

**Antiquarium** *The archaeological exhibition presents three main episodes of settlements: the first refers to the square-mouth vase culture (mid-Neolithic - mid-5th millennium BC); the second, which documents the Chassey-Lagozza Culture (recent Neolithic - end of 5th and first half of 4th millennium BC); a third with relevant necropolis of the Spilamberto Group (Aeneolithic - early centuries of the 3rd millennium BC). The exhibition is completed by materials from the excavation of two wells of the Roman age, one of which partially re-assembled in the exhibition premises.*

# SAVIGNANO SUL PANARO

*Il paese degli undici vitigni DOC e di reperti archeologici importanti, come la Venere e l'Elefante.*



Sul digradare degli ultimi rilievi appenninici, dove il Panaro esce dalla sua valle e si apre la pianura, sorge l'antico borgo di Savignano, uno dei centri medievali più suggestivi dell'Emilia-Romagna. Il borgo, in posizione dominante rispetto all'abitato moderno, si inserisce in un paesaggio di dolci colline, vigneti e querceti. Un territorio dall'importante vocazione agricola, rispecchiata dall'appartenenza di Savignano nei prestigiosi consorzi per la tutela del Parmigiano Reggiano, del prosciutto di Modena e della ciliegia e susina tipica di Vignola. Senza dimenticare una altrettanto importante vocazione vinicola, dal momento che nel territorio di Savignano si coltivano ben undici tipi di vitigni tutti riconosciuti come DOC, e in particolare il Pignoletto, che rientra nella DOCG *Colli Bolognesi Pignoletto*. Ma la terra di Savignano non è solo generosa nei prodotti dell'agricoltura, lo è stata anche nel restituire reperti archeologici di indiscutibile valore. Oltre ad antichissime testimonianze di insediamenti umani, i due ritrovamenti più importanti

sono stati la Venere di Savignano, risalente al Paleolitico, e uno scheletro di elefante risalente al Pliocene. Il primo documento scritto che attesta l'insediamento di Savignano è datato 898. Come molte costruzioni della zona, anche il castello di Savignano passa di mano fra di diverse signorie, fra cui quella dei Contrari e quella di Matilde di Canossa, prima di seguire la stessa sorte di Vignola e finire sotto il controllo dei Boncompagni nel 1577.

**Le tracce della storia** Di grande interesse storico e architettonico, il Borgo medievale di Savignano è testimonianza di un passato importante e denso di storia. Diverse le tappe di interesse, tra queste piazza Zanantoni, dove fino al 1922 passava la Fossa Castellana, l'Oratorio di San Rocco, costruito per scongiurare la peste del 1631, la *Casa di Matilde*, un edificio in cui, secondo la leggenda, era solita soggiornare Matilde di Canossa. Sulla *Casa del Capitano*, detta anche *del Vescovo*, si notano ancora tracce di affreschi, tra i quali anche lo stemma



dei Contrari, la famiglia che conquistò la Signoria di Savignano nel 1409 e la cui vicenda è ricordata ogni anno durante la manifestazione storica *La lotta per la spada dei Contrari*. All'interno del borgo spicca il castello, noto fin dal 1026, la cui struttura è dominata da una torre in sasso, vero e proprio ingresso un tempo dotato di ponte levatoio. Nel punto più elevato del castello, ossia la parte alta del borgo di Savignano, sorge la chiesa parrocchiale di Santa Maria Assunta. Caratterizzano infine il borgo alcune sculture di Giuseppe Graziosi, famoso artista originario di Savignano. Oltre al Compianto all'interno della Chiesa Parrocchiale, la statua in bronzo del Redentore presso la tomba di famiglia e il monumento ai caduti della prima guerra mondiale nello spazio antistante il cimitero.

---

## Savignano sul Panaro

---

*Home to eleven DOC wine varieties and important archaeological discoveries such as Venere and the elephant.*

---

*On the slopes of the final Apennine foothills, where the Panaro leaves its valley and the plains unfold, sits the ancient village of Savignano, one of the most picturesque medieval towns in Emilia-Romagna. The original hamlet located above the modern town is framed by a charming landscape of rolling hills, vineyards and oak groves. This is also a key farming area, as reflected by the fact that Savignano belongs the most important consortiums safeguarding Parmigiano Reggiano, prosciutto di*



*Modena and Vignola's local cherries and plums. And let us not forget its equally important wine production, as Savignano hosts eleven wines classified as DOC, in particular Pignoletto, designated Colli Bolognesi Pignoletto DOCG. Savignano's land is not only generous with its agricultural products, it has also offered up archaeological finds of unquestionable value. In addition to ancient evidence of human settlements, the two most important sites are the Venus of Savignano, dating to the Paleolithic period, and an elephant skeleton from the Pliocene. The first written records of human settlement in Savignano date to 898. Like many buildings*

*in the area, the castle of Savignano passed from one aristocratic family to another, including the Contrari family and Matilde di Canossa, before it met the same fate as Vignola and ended up in the hands of the Boncompagni family in 1577.*

**Traces of history** *With its great historical and architectural significance, the medieval hamlet of Savignano attests to an important past, brimming with history. Key sights include piazza Zanantoni, site of the Fossa Castellana until 1922, the Oratorio di San Rocco, built to avert the plague in 1631, and a building called Casa di Matilde where legend holds that*

*Matilde di Canossa used to stay. The Casa del Capitano, also called del Vescovo, still bears traces of old frescoes, including the coat of arms of the Contrari family that won power over Savignano in 1409 and whose story is commemorated every year with the historical performance La lotta per la spada dei Contrari (The battle for the Contrari sword). The castle, documented since 1026, stands inside the hamlet. It is dominated by a stone tower once equipped with a drawbridge, the true entrance to the castle. The highest part, which is the upper section of the village of Savignano, hosts the Santa Maria Assunta parish church. And finally, the village features a number of sculptures by Giuseppe Graziosi, a famous local artist. In addition to the lament located inside the church, there is also a bronze depiction of the redeemer at the family tomb and a memorial to the First World War in front of the cemetery.*

#### ● Da non perdere

#### Casa natale di Giuseppe Graziosi

Una targa in marmo bianco, posta sulla facciata della casa nel 1943 dalla Reale Accademia fiorentina delle Arti del Disegno, ricorda che essa diede i natali a Giuseppe Graziosi nel 1879. Stretto è il legame dell'artista con Savignano, come terra d'origine e paesaggio rurale così importante per la sua ispirazione. All'interno della casa, trova ora sede *Il Mosaico Riscoperto*: mosaico policromo ritrovato nel 1897 lungo l'antica via Claudia, che originariamente decorava l'ambiente di una ricca dimora di campagna degli inizi del V secolo d.C.

#### I musei della Venere e dell'Elefante

Entrambi i musei espongono reperti archeologici ritrovati sul territorio, popolato fin da tempi antichissimi. La cosiddetta *Venere di Savignano* è un'antica statuette femminile steatopigia – cioè dalle forme abbondanti – risalente al Paleolitico superiore. A Savignano è esposta una

copia (l'originale è al Museo Preistorico Etnografico Pigorini di Roma), messa a confronto con riproduzioni di soggetti simili ritrovati in Italia e in Europa, in un vero e proprio viaggio nell'arte preistorica delle raffigurazioni femminili. L'altro protagonista è lo scheletro di un elefante vissuto circa 2 milioni di anni fa, una femmina di *Mammuthus*, progenitore della specie *meridionalis* comparso in Europa alla fine del Pliocene.

#### ● Top Sights

#### Giuseppe Graziosi's childhood home

*A white marble plaque hung on the façade of the house in 1943 by the Reale Accademia fiorentina delle Arti del Disegno reminds visitors that Giuseppe Graziosi was born here in 1879. The artist was very closely connected with Savignano, both as his hometown and as the source of the rural landscapes that so inspired his work. Today, the house holds *Il Mosaico Riscoperto*, a colorful mosaic rediscovered in 1897 along the antique Via Claudia that originally adorned a lavish country house from the early 5th century AD.*

#### The Venere and elephant museums

*Both museums display archaeological finds from the local area, which has been populated since ancient times. The statuette known as Venere di Savignano is an ancient depiction of the female form from the Upper Paleolithic that is quite steatopygic, that is, generously rounded. The piece in Savignano is a copy (the original is at the Museo Preistorico Etnografico Pigorini in Rome), displayed alongside reproductions of similar subjects found in Italy and Europe to offer a veritable into the prehistoric art of female figurines. The other local star is the skeleton of an elephant that lived approximately 2 million years ago, a female of the *Mammuthus* genus which gave rise to the *meridionalis* species living in Europe at the end of the Pliocene.*

# VIGNOLA



*Patria della ciliegia di Vignola IGP, e della famosa Rocca quattrocentesca che domina la città, dove arte ed enogastronomia si incontrano.*

Vignola è sede principale dell'Unione Terre di Castelli e, con i suoi oltre 25.000 abitanti, ne è il comune più popoloso. L'etimologia del nome è legata alla produzione vinicola: deriva infatti dal latino vineola, ovvero *piccola vigna*. Solo in seguito la coltivazione della vite è stata soppiantata da quella delle ciliegie, con numerose varietà tipiche e ricercate come la *mora*. Risale all'anno 826 d.C. la prima testimonianza scritta relativa all'abitato. Nel periodo medievale, Vignola si sviluppa come castello, costruito per controllare la via Claudia e il fiume Panaro. Il feudo resta sotto il dominio del vescovo di Modena fino al 1227, quando passa sotto la potestà del comune di Modena. Nel 1401 Nicolò III d'Este dona il feudo alla famiglia Contrari, che lo regge per due secoli, e infine lo vende nel 1577 ai Boncompagni. L'aspetto odierno della Rocca si deve proprio alle trasformazioni volute dai Contrari nel XV secolo, che hanno reso una sfarzosa dimora signorile quella che in origine era una costruzione militare.

A Vignola sono nati personaggi celebri come l'architetto Jacopo Barozzi (nel 1507) e lo storico Ludovico Antonio Muratori (nel 1672).

**Le tracce della storia** La Vignola altomedievale si sviluppava intorno alla Rocca, nel cosiddetto Castelvecchio, primo insediamento fortificato cui si accedeva in corrispondenza dell'odierna Torre dell'Orologio. Si devono ai Contrari, nel XV secolo, l'espansione del centro cittadino e la creazione di una nuova cinta muraria intervallata da torri difensive che racchiudevano il cosiddetto Castelnuovo, dalla tipica forma a diamante osservabile ancora oggi. Una porzione di queste strutture è ancora visibile sul lato ovest nelle superstiti torre Galvani e torre detta del *Polpetta*. Le vie del centro presentano porzioni originali di portici *alla bolognese*, di notevole interesse storico e importanti per capire il valore commerciale che Vignola ha avuto nella sua storia.



## Vignola

*Home of IGP cherries from Vignola and the famous 15th century fortress that watches over the town, a place where art, food and wine meet.*

*Vignola is the main headquarters of the Unione Terre di Castelli and, with over 25,000 inhabitants, its largest municipality. The etymology of the town's name is linked to wine production: in fact, Vignola derives from the Latin vineola or small vineyard. Only later was the cultivation of grapes replaced by cherries orchards, with a number of local and highly sought-after varieties such as the mora cherry. The first written record of settlement dates to 826 A.D. Vignola developed as a castle in the Middle Ages, built to watch over Via Claudia and the Panaro river. The fief remained under the rule of the bishop of Modena until 1227, when it passed to the municipality of Modena. In 1401 Nicolò III*



*d'Este gave the fief to the Contrari family, who held it for two centuries before finally selling it to the Boncompagni family in 1577. The fortress' present-day appearance is the product of the changes ordered by the Contrari in the 15th century, transforming what was originally a military structure into a sumptuous mansion. Various famous people were born in Vignola, including the architect Jacopo Barozzi (in 1507) and historian Ludovico Antonio Muratori (in 1672).*

**Traces of history** *In the early Middle Ages, Vignola grew up around the fortress to become Castelvecchio, the first fortified settlement with its entrance at what is now the Torre dell'Orologio. In the 15th century, the Contrari family enlarged the city center and created a new wall dotted with guard towers encircling what was known as Castelnuovo, a structure with the distinctive diamond shape still visible today. Some of these structures can still be seen on the west side, namely the remaining Galvani tower and tower known as Polpetta. Streets in the town center include pieces of the bologna, style porticos, which are quite historically significant and key for understanding how commercially important Vignola has been over time.*

### ● Da non perdere

**Piazza dei Contrari** Al centro della parte più antica di Vignola c'è la piazza che porta il nome della famiglia che più ha contribuito, tra XV e XVI secolo, a dare alla città la forma attuale. Oggi è un punto di riferimento per cittadini e turisti, sede di eventi e spettacoli, punto nevralgico per itinerari culturali e naturalistici.

**La Rocca di Vignola** La Rocca di Vignola è il simbolo della città. Nei secoli è stata roccaforte, punto di aggregazione per gli abitanti, elegante residenza, polo



d'attrazione per artisti, musicisti, letterati e politici. Probabilmente edificata tra IX e X secolo a difesa dei nuclei abitati, conserva la funzione militare fino all'inizio del XV secolo, quando i Contrari, investiti del feudo dagli Estensi, la trasformano in sontuosa dimora ricca di decorazioni e affreschi, idonea ad accogliere una famiglia importante e a diventare un centro politico importante. Acquisita in anni recenti dalla Fondazione di Vignola e sottoposta nel tempo a un'accurata opera di restauro che l'ha resa visitabile in ogni spazio, la Rocca è anche uno spazio prestigioso per ospitare eventi, convegni e progetti di elevato profilo culturale.

→ Piazza dei Contrari 4  
41058 Vignola (MO)

T. 059 775 246 - [info@roccadivignola.it](mailto:info@roccadivignola.it)  
[www.roccadivignola.it](http://www.roccadivignola.it)

**Palazzo Boncompagni** Costruito sulla piazza antistante la Rocca come nuova dimora signorile, è conosciuto anche come *Palazzo Barozzi* poiché il progetto del palazzo è firmato dal grande architetto Jacopo Barozzi, detto appunto *il Vignola*. I quattro piani sono collegati verticalmente da una delle principali attrazioni del palazzo: la famosa scala a *chiocciola*. Dalla straordinaria forma elicoidale, con un unico pilastro a sostegno di 106 gradini *aerei*, è un capolavoro architettonico di altissimo livello.

→ Tra Le Mura Info Point - T. 320 4322318  
[tralemurainfopoint@comune.vignola.mo.it](mailto:tralemurainfopoint@comune.vignola.mo.it)

**Casa natale Ludovico Antonio Muratori**

La casa dove il 21 ottobre 1672 nacque Ludovico Antonio Muratori, storico e punto di riferimento della cultura italiana ed

## SCOPRI



europea nel primo Settecento. Situada nel centro storico, ospita il cosiddetto *studiolo* del Muratori, con arredi d'epoca, e il *Salotto Ludovico Antonio Muratori*, sede di mostre personali e collettive di artisti da tutta Italia.

→ Via Selmi 2 - 41058 Vignola (MO)  
amicidellartevignola@gmail.com  
salottodelmuratori.blogspot.com

**Il borgo di Campiglio** Il borgo medievale sulla collina di Campiglio si sviluppò attorno a un castello, diventando feudo dei Da Campiglio e, a partire dal '400, dei marchesi Rangoni, sino all'epoca napoleonica. Dal suo crinale si gode uno splendido panorama su Vignola e la valle dei Ciliogi.

### **Santuario della Madonna della Pieve**

Citata per la prima volta nel 1174, la tradizione vuole che la chiesa sorgesse sulle fondamenta di un tempio pagano. Dell'antica costruzione romanica rimangono

la zona absidale e i pilastri cruciformi, conservati a seguito del restauro seicentesco e della costruzione del nuovo oratorio, dedicato alla Madonna della Pieve.

### ● Top Sights

**Piazza dei Contrari** *At the center of Vignola's oldest area we find the square named after the family that contributed the most between the 15th and 16th centuries to granting the town its present shape. Today, the square is a landmark for locals and visitors alike, a venue for events and shows, and a focal point for exploring local culture and nature.*

**The Rocca di Vignola** *Vignola's Rocca or fortress is the symbol of the city. Over the centuries it has been a stronghold, a meeting point for inhabitants, an elegant residence, and a hub attracting artists, musicians, writers and politicians. Thought to have been built between the 9th and 10th centuries to defend the inhabited areas, it continued to play a military role until the beginning of the 15th century when the Contrari family, having been given the fief by the Estensi, transformed it into a sumptuous residence rich in decorations and frescoes, ideal for housing an important family and serving as a key political center. Recently acquired by the Fondazione di Vignola and carefully restored over time so that every part of it is open to visitors, the Rocca is also a prestigious site for events, conferences and high-profile cultural initiatives.*

→ No. 4, Piazza dei Contrari  
41058 Vignola (MO) - Tel. 059 775 246  
info@roccadivignola.it  
www.roccadivignola.it

**Palazzo Boncompagni** *Built on the square in front of the fortress as a new residence, this mansion is also known as Palazzo Barozzi because it was designed by the great architect Jacopo Barozzi, known as the Vignola. The four floors are vertically*

connected by one of the building's main attractions: its famous spiral staircase. With its extraordinary helical shape and single pillar supporting all 106 floating steps, the staircase is a highly impressive architectural masterpiece.

→ Info Point Tra Le Mura - Tel. 320 4322318  
 tralemurainfopoint@comune.vignola.mo.it

**Ludovico Antonio Muratori's childhood home** This is the house where Ludovico Antonio Muratori, historian and leading figure of Italian and European culture in the early 18th century, was born on 21 October 1672. It is located in the old town center and houses the Muratori studiolo with period furnishings as well as the Salotto Ludovico Antonio Muratori, which hosts solo and group exhibitions of artists from all over Italy.

→ No. 2, Via Selmi - 41058 Vignola (MO)  
 amicedellartevignola@gmail.com  
 salottodelmuratori.blogspot.com

**The hamlet of Campiglio** This Medieval hamlet on the Campiglio hill grew up around a castle to become a fief of the Da Campiglio family and then, beginning in the 15th century, the Rangoni marquises; it remained with this family until the Napoleonic era. From its ridge visitors can enjoy a splendid view of Vignola and the valle dei Ciliegi (valley of cherries).

**Santuario della Madonna della Pieve** Mentioned for the first time in 1174, traditional accounts hold that this church was built on the foundations of a pagan temple. Remains of the original Romanesque construction can be seen in the apse area and cruciform pillars, preserved following a 17th century restoration and the construction of the new oratory dedicated to the Madonna della Pieve.



# CASTELVETRO DI MODENA



*Città del vino, borgo medievale tra i vitigni del Lambrusco Grasparossa DOP, Bandiera Arancione del Touring Club Italiano.*



Immerso in un morbido paesaggio collinare, Castelvetro di Modena è sinonimo di Lambrusco. La coltura della vite è infatti una delle principali attività del territorio, così come la produzione di vini quali il Grasparossa e il Trebbiano, usato nel procedimento per ricavare l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Non a caso, il Comune di Castelvetro è socio fondatore dell'Associazione Nazionale delle Città del Vino. Oggi il paese conta quasi 11.000 abitanti, ma il borgo ha origini molto antiche e conserva numerose tracce del passato, che lo hanno fatto diventare meta turistica di qualità e gli hanno permesso di conquistare la Bandiera Arancione del Touring Club. Castelvetro viene fondata in epoca etrusca e diventa in seguito presidio militare romano, ma il castello medievale è attestato attorno all'anno Mille e, nell'arco di tre secoli, passa più volte di mano. Fra questi, si ricordano Matilde di Canossa e i marchesi Rangoni, che lo tengono dal 1326 al 1796. Fra le vestigia medievali e le costruzioni storiche, spiccano le sei torri

che caratterizzano tuttora il profilo del borgo.

**Le tracce della storia** Piazza Roma, detta anche *della Dama* per la caratteristica pavimentazione a scacchiera con lastre bianche e nere, è considerata il vero e proprio cuore del paese. Su piazza Roma si affacciano la Torre dell'Orologio e la Torre delle Prigioni, che rappresentano ciò che resta dell'antico castello, ed il Palazzo Rinaldi, di origini antiche, ma ricostruito nella medesima epoca della piazza, armonizzandone la facciata neogotica con il vicino palazzo municipale. In via Torquato Tasso si ammira la chiesa parrocchiale intitolata ai SS. Senesio e Teopompo, costruita a partire dal 1897 in stile neogotico, mentre di fronte alla chiesa si trova il Palazzo Rangoni, che nel 1564 ospitò il poeta Torquato Tasso, studente in fuga da Bologna, ed al quale i nobili Rangoni dedicarono le rievocazioni che si tengono tutt'ora nel mese di settembre nel borgo antico.



---

## Castelvetro di Modena

---

*A wine town and medieval village surrounded by Lambrusco Grasparossa DOP vineyards awarded a Bandiera Arancione by the Italian Touring Club.*

---

*Immersed in a gently rolling landscape, Castelvetro di Modena is synonymous with Lambrusco wine. In fact, growing these grapes is a major local activity along with the production of wines such as Grasparossa and Trebbiano used in making Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. It is no coincidence that the Municipality of Castelvetro is a founding member of the Associazione Nazionale delle Città del Vino (National Association of Wine Cities). Although the town has grown to a population of nearly 11,000, it has very ancient roots and still retains countless traces of the past, a fact which makes it a prime tourist destination and winner of the Italian Touring Club's Bandiera Arancione or Orange Flag. Castelvetro was founded in Etruscan times and later became a Roman military garrison, but the medieval castle is known to date to about 1000 AD and has changed hands various times over the*

*course of three centuries. Owners of note include Matilde di Canossa and the Rangoni Marquises, who held it from 1326 to 1796. The distinctive element of its medieval vestiges and historical additions are the six towers that define the village's silhouette even today.*

**Traces of History** *Piazza Roma, also known as Piazza della Dama for its characteristic checkerboard pavement of black and white blocks, is considered the true heart of this town. Overlooking Piazza Roma we find the Torre dell'Orologio and Torre delle Prigioni, what remains of the original castle, as well as historical Palazzo Rinaldi which was rebuilt in the same period as the square to match its neo-Gothic facade with the nearby town hall. In via Torquato Tasso visitors can admire the neo-Gothic style parish church dedicated to SS. Senesio e Teopompo, built beginning in 1897, as well as Palazzo Rangoni standing in front of the church. In 1564, this mansion hosted the poet Torquato Tasso, a student who had fled from Bologna, and indeed the aristocratic Rangoni family staged historical re-enactments in his honor which are still performed in the old town every September.*



● Da non perdere

**Museo Fili D'Oro a Palazzo** Esposizione permanente di abiti in stile cinquecentesco, che testimonia il forte legame fra Castelvetro di Modena e l'epoca rinascimentale.

→ Via Torquato Tasso 28  
Borgo Antico  
[www.visitcastelvetro.it](http://www.visitcastelvetro.it)

**Castello Levizzano Rangone** In posizione dominante sul paesaggio collinare, è costituito da una cinta muraria con al centro la cosiddetta Torre Matildica, struttura principale a protezione dell'ingresso. Il complesso fu ampliato dal

XII secolo con la costruzione di una parte del Palazzo feudale, e risalgono al XVI secolo le *Stanze dei Vescovi*, con soffitti lignei e affreschi rinascimentali. Al piano nobile, il loggiato offre una magnifica vista sulle colline disseminate di vigneti. Nelle immediate vicinanze del castello sorge il Campo San Rocco, ex-cimitero napoleonico costruito a inizio Ottocento, quando l'occupazione francese estende anche a questa zona l'editto di Saint-Cloud, che prevedeva lo spostamento dei cimiteri all'esterno delle mura cittadine.

→ Visitabile da marzo a ottobre  
[www.visitcastelvetro.it](http://www.visitcastelvetro.it)



### ● Top Sights

**Museo Fili D'Oro a Palazzo** *A permanent exhibition of 16th century clothing testifying to Castelvetro di Modena's close ties to the Renaissance period.*

→ No. 28, Via Torquato Tasso  
Borgo Antico  
[www.visitcastelvetro.it](http://www.visitcastelvetro.it)

**Castello Levizzano Rangone** *This castle overlooking the hilly landscape consists of a defensive wall stretching to either side of Torre Matildica, the main edification guarding the entrance. The complex was enlarged beginning in the 12th century with the construction of a part of the feudal Palace while the Stanze dei Vescovi or Bishops' Rooms with their wooden ceilings and Renaissance frescoes date back to the 16th century. The loggia on the main floor offers a magnificent view of the hills dotted with vineyards. Directly beside the castle is Campo San Rocco, a former Napoleonic cemetery built at the beginning of the 19th century when the Saint-Cloud edict requiring cemeteries to be moved outside the city walls was applied to this area, due to the French occupation.*

→ Open from march to october  
[www.visitcastelvetro.it](http://www.visitcastelvetro.it)

**Oratorio di San Michele** Con vista mozzafiato su colline e vigneti, è una perla del Romanico risalente alla seconda metà del XII secolo. Presenta un'architettura austera ed essenziale, con resti di decorazioni esterne sulla facciata e sul portale.

→ Visitabile la domenica dalle 10 alle 18

**Il Santuario di Puianello** Sorto a partire dal 1716 per volontà della marchesa Teresa Rangoni, il Santuario è in stile barocco con pianta a croce latina, e conserva, con altre pregevoli opere d'arte, il dipinto della *Madonna della Salute*, cui è dedicato, attribuito al pittore sassolese Giacomo Cavedoni (1577-1660).

**Oratorio di San Michele** *Offering breathtaking views of the hills and vineyards, this Romanesque jewel dates to the second half of the 12th century. It has an austere and minimal architectural style, with remnants of external decoration on the facade and main entrance.*

→ Open sundays from 10 am To 6 pm

**Il Santuario di Puianello** *Constructed beginning in 1716 by Marchioness Teresa Rangoni, this sanctuary features a Baroque style with a Latin cross layout and hosts valuable works of art, including a painting of its patron Madonna della Salute thought to be the work of Sassuolo painter Giacomo Cavedoni (1577-1660).*

# MARANO SUL PANARO



*Paese dalla storia millenaria, con la vocazione per l'agricoltura e circondato da paesaggi punteggiati di frutteti e ricchi di aree naturali.*

È l'ultimo comune della pianura e il primo della montagna: per questo Marano sul Panaro è stato definito *la porta dell'Appennino e la porta del Cimone*. Questa collocazione rappresenta una ricchezza per il paese in quanto ha consentito alla comunità di raggiungere livelli di sviluppo economico e sociale propri della pianura e di conservare, allo stesso tempo, il paesaggio e l'economia rurale tipici delle zone collinari. L'ambiente naturale è sicuramente il punto di maggior interesse, con il Museo civico di ecologia e storia naturale, il Parco fluviale ed il Percorso Natura-Sole (Modena-Casona), la vicinanza del Parco dei Sassi di Roccamalatina, oltre alla presenza di numerosi percorsi e itinerari percorribili a piedi o in mountain bike. L'esistenza di Marano è citata per la prima volta nell'887, e sono diverse le storie che raccontano la sua fondazione, la più accreditata delle quali parla di un insediamento con funzione di presidio fondato in epoca longobarda. Bisogna comunque ricordare che la zona di Marano era già abitata in epoche molto più remote dalle civiltà preistoriche terramaricole.

**Le tracce della storia** A partire dal Medioevo, la storia di Marano si fonde con quella del suo castello, di cui abbiamo notizie a partire dal XII secolo. Fra '200 e '300, il borgo è continuamente conteso fra Modena e Bologna, per passare infine sotto il controllo di Guiglia e della signoria dei Montecuccoli. Fra i suoi luoghi di interesse si contano numerose aree naturalistiche e alcune strutture ecclesiastiche del passato. Oggi la zona è soprattutto nota per i frutteti, fra cui i ciliegi, e per l'origine della coltivazione del luppulo Italia, risalente al 1876, presso la tenuta del Marchese Montecuccoli.

## Marano sul Panaro

*A town with a centuries-old history that excels at agriculture, surrounded by countryside dotted with orchards and rich in natural areas.*

*As the last lowland town and first to butt up against foothills, Marano sul Panaro has been described as the gateway to the*



Apennines and the gateway to the Cimone. This position represents an advantage for the town, allowing the community to achieve levels of economic and social development typical of the valley areas while also retaining, at the same time, the landscape and rural economy typical of the hillside areas. The natural environment is certainly its main attraction and it is home to the Museo civico di ecologia e storia naturale (City Museum of Ecology and Natural History), Parco fluviale (River Park) and Modena-Casona Percorso Natura-Sole (Nature-Sun Route), not to mention the Parco dei Sassi di Roccamalatina as well as numerous tracks and trails for hiking or mountain biking. Marano was mentioned for the first time in 887 and there are various accounts of how it was founded, the most credible of which describes it as a garrison-type settlement established in the Lombard era. At any rate, the Marano area had already been inhabited beginning

much earlier by the prehistoric Terramare civilizations.

**Traces of History** From the Middle Ages onward, Marano's history was caught up with that of its castle, documented as dating to the 12th century. Modena and Bologna fought over the village between 1200 and 1300 until it passed to Guiglia and the Montecuccoli family. Its main sights include a number of naturalistic areas and some antique ecclesiastical buildings. Today, this area is primarily known for its orchards, including cherries, and hops farming, which is celebrated in an annual event.

- **Da non perdere**

**Piazza Matteotti** Il cuore di Marano sul Panaro simboleggia l'incontro fra natura e uomo, con l'acqua del canale Montecuccoli che scorre al di sotto del vecchio mulino

## SCOPRI

e nella fontana (detta *La Grama*), e con la grande quercia al centro dello spazio pubblico. Sulla piazza si affacciano la chiesa parrocchiale di San Lorenzo e l'antico mulino Montecuccoli, che ospita oggi il Museo civico di ecologia, con le interessanti collezioni zoologiche, geopaleontologiche, botaniche, micologiche e lichenologiche, e il Museo delle Energie, che racconta la storia della produzione di energia elettrica a Marano.

→ Museo di Ecologia - T. 059 744103  
museo.sc.nat@libero.it - www.cisnari.it

**Denzano e Villabianca** A soli 7 chilometri dal paese, su un poggio ricoperto di ginestre, si trova il borgo di Denzano. Un tempo era sede di un castello, di cui rimane solo una torre quadrata alta 15 metri risalente all'anno 1000, e al cui interno era presente fin dal Medioevo una chiesa dedicata all'Assunta, di cui oggi resta solo l'abside del XII secolo costruita in stile Romanico a imitazione del Duomo di Modena. Nel pressi di Denzano si trova Villabianca, raggiungibile anche a piedi attraverso il sentiero 412. Il piccolo borgo è testimoniato fin dal X secolo e vanta una splendida vista sulla valle del Panaro e sui calanchi.

**Festà e Casona** Insediamenti storici immersi nella natura, Festà e Casona si trovano a pochi chilometri di distanza l'una dall'altra. Sono luoghi di interesse storico, ma anche punti di partenza per passeggiate ed escursioni che conducono a panorami mozzafiato e monumenti storici. Festà, un tempo sede di una roccaforte medievale, si trova in posizione panoramica, mentre Casona si trova sul fondovalle del Panaro ed è uno dei migliori punti di partenza per escursioni lungo il fiume e all'interno del Parco dei Sassi di Roccamalatina.

**Il vitigno Festasio** È un antico vitigno autoctono del territorio di Marano, testimonianza del carattere viticolo della località di Festà già in epoca medievale,

del quale si sta valorizzando la coltivazione attraverso un progetto di recupero avviato nel 2011.

**Ospitaletto** Antico Hospitale de Garamolis, dove un tempo sostavano pellegrini e viaggiatori. Nei pressi si può assistere al fenomeno geologico-vulcanico, molto diffuso nell'area pedecollinare modenese, detto delle *salse*, con la fuoriuscita superficiale di fango, acqua salata e gas di varia natura.

### ● Top Sights

**Piazza Matteotti** *The heart of Marano sul Panaro, this piazza embodies the meeting of humans and nature with the Montecuccoli canal flowing underneath the old mill and out of the fountain (called La Grama) and the big oak at the center of public space. It is bordered by the San Lorenzo parish church and historical Montecuccoli mill that now houses the city's museum of ecology with its fascinating zoological, geopaleontological, botanical, mycological and lichenological collections as well as the Museo delle Energie describing how electricity has been produced in Marano over time.*

→ Museo di Ecologia - Tel. 059 744103  
museo.sc.nat@libero.it - www.cisnari.it

**Denzano and Villabianca** *The village of Denzano is located just 7 kilometers from town, on a scotch broom-covered hilltop. It was once home to a castle, of which only the 15 mt-high square tower dating to 1100 AD is left, and a medieval church dedicated to the Assumption, currently represented by the remaining 12th century apse designed in a Romanesque style to mimic Modena's cathedral. Nearby Villabianca can be reached not only by car but also by foot, using path no. 412. This little hamlet has stood since the 10th century and boasts a splendid view of the Panaro valley and its ravines.*

**Festà and Casona** *Festà and Casona, two historical settlements immersed in nature, are positioned just a few kilometers apart. They are not only historical sites but also points of departure for hikes and excursions among breathtaking views and historical monuments. Festà, once the seat of a medieval stronghold, looms above the surrounding landscape while Casona sits in the Panaro river valley and offers one of the best starting points for excursions, including longer hikes, along the river and through the Sassi di Roccamalatina park.*

**Festasio vinyard** *This ancient vine variety, autochthonous to the Marano area, is evidence of the fact that Festà was already an important wine-growing area back in the Middle Ages, and today this grape variety is being encouraged with a recovery project launched in 2011.*

**Ospitaletto** *The Antico Hospitale de Garamolis was once a stopover for travelers and pilgrims. Nearby are examples of salse (sauces), a geological-vulcanic phenomenon widespread in the Modena foothills in which mud, salt water and various gases are released from the ground.*



# GUIGLIA



*Il “balcone dell’Emilia”, affacciato sulle colline emiliane. Patria dei borlenghi e luogo privilegiato da cui partire per una visita al Parco dei Sassi di Roccamalatina.*

Guiglia si affaccia sulle colline e sulla pianura emiliana, circondata dalle tracce della sua lunga storia e da un parco naturale di grande fascino. Dalla collina sulla quale sorge, a 490 metri di altitudine, Guiglia domina tutta la provincia di Modena, regalando una vista a volo d’uccello sul paesaggio sottostante. Non a caso, la cittadina è definita *il balcone dell’Emilia*. Il primo documento che attesta l’esistenza dell’abitato di Guiglia è datato 890. In seguito, il suo castello rientra nei possedimenti di Matilde di Canossa, per poi essere a lungo conteso fra Bologna e Modena.

**Le tracce della storia** Fra i diversi signori che dominano Guiglia si contano anche i Pio da Carpi, che la ottengono nel 1405, e i Montecuccoli, che la reggono dal 1630 fino alla fine del ‘700 facendone la loro residenza estiva. Nel borgo e nei suoi dintorni sono varie le testimonianze del passato: fra queste, la torre cinquecentesca del Pubblico,

parte integrante del castello, e la Pieve di Trebbio, piccola chiesa plebana in stile romanico. Il territorio circostante è invece molto notevole dal punto di vista paesaggistico, e include il Parco Regionale dei Sassi di Roccamalatina (vedi pag. 14).

## Guiglia

*The “balcony” of the region, overlooking the Emilian hills, is the home of Borlenghi and a great stepping off point for visiting the Sassi di Roccamalatina park.*

*Overlooking Emilia’s hills and lowlands, Guiglia is surrounded by the traces of its long history and a fascinating natural park. Guiglia looks out over the entire province of Modena from its perch atop a 490 mt-high hill, offering a bird’s eye view of the landscape below. It is no coincidence that the town is called the balcony of Emilia. The first document attesting to the town of Guiglia dates to 890. Its castle later came*

*under the ownership of Matilde di Canossa, after which Bologna and Modena fought over it for many years.*

**Traces of History** *The various lords who ruled over Guiglia also included the Pio da Carpi family, who obtained control in 1405, and the Montecuccoli, who held it from 1630 until the end of the 18th century and used it as their summer residence. The hamlet and its environs bear countless remnants of the past, including the 16th century Torre del Pubblico, an integral part of the castle, and the Pieve di Trebbio, a small Romanesque church. The surrounding area is instead remarkable for its landscape, including the Sassi di Roccamalatina regional park (see page 14).*

#### ● Da non perdere

**Il Castello di Guiglia** L'antico castello di Guiglia, come ogni fortalizio, fu coinvolto in sanguinose guerre tra fazioni, incendi e terremoti, e subì alterne dominazioni che ne modificarono man mano la pianta originale. Nel 1630 il marchese Francesco

Montecuccoli iniziò un restauro radicale che trasformò l'antica rocca in sontuosa residenza nobiliare. Davanti all'originario ingresso della rocca sorge la Torre del Pubblico, nei pressi del castello sorge l'oratorio della Madonnina, riproduzione in miniatura del Santuario di San Luca di Bologna, alla quale la famiglia Montecuccoli era particolarmente devota.

→ Visitabile da maggio a ottobre, la domenica e i festivi, dalle 10.30 alle 12.30 e dalle 15.30 alle 18.30.

**Monteorsello** Antico borgo situato sul poggio che domina la strada fra Guiglia e Roccamalatina, possedeva un castello del quale rimangono solo pochi resti. Ciò che resta sicuramente intatto, è il fascino delle antiche viuzze del borgo e lo splendido panorama sulle valli circostanti.

**Pieve di Trebbio** Per raggiungere Pieve di Trebbio bisogna entrare nel cuore del Parco Regionale dei Sassi di Roccamalatina, con una vista mozzafiato sugli speroni rocciosi a quota 463 metri sul livello del mare. Uno dei più significativi esempi di Romanico in Appennino, è citata su una carta di



## SCOPRI

Nonantola del 996 assieme a Guiglia, ed è dedicata a S. Giovanni Battista. Nonostante alcuni successivi interventi di rifacimento, conserva l'impianto tipico a tre navate e cripta, mentre il campanile è costruito su una preesistente torre fortificata.

**Roccamalatina e il borgo dei Sassi** La località, a metà strada fra Guiglia e Zocca, deve la sua notorietà proprio ai Sassi, le imponenti guglie di arenaria che dominano la valle del Panaro e che, inespugnabili roccaforti naturali, ospitarono fin da tempi antichissimi insediamenti fortificati. Ai piedi dei Sassi, il grazioso borgo di Rocca di Sopra conserva bene fabbricati con portali del '300 e '400 e l'Oratorio della Madonna dei Sassi, con bassorilievi del '400. Sull'altare dell'oratorio si trova, in una nicchia, la statua della Beata Vergine Maria, considerata dalla popolazione di Roccamalatina la protettrice del paese.



**Castellino delle Formiche** Le case arroccate sulla roccia si raccolgono attorno alla torre medievale dell'antico castello, rimasta intatta. Fuori dall'abitato, boschi e campi declinano verso il fondovalle del Panaro. Sulla piazza si affaccia la chiesa quattrocentesca dedicata a S. Stefano e S. Lorenzo. Nelle vicinanze, il Mulino delle Vallecchie, attivo già nel corso del '500, conserva tuttora le macine intatte.

**Samone e Gainazzo** Ai margini sud del Parco, Gainazzo, che ebbe una rocca

intestata ai Montecuccoli sui cui resti sorge il nucleo ottocentesco del piccolo borgo, ed il borgo di Samone, la cui sommità antica, occupata dal castello, risale all'anno 1000 e rivela costruzioni con sottopasso, portali e finestre a sesto acuto del '300 e '400. Nel cuore dell'antico borgo la chiesa, ed il campanile del '700, che presiede e tuttora scandisce le ore in questo suggestivo angolo di paesaggio.

### ● Top Sights

**Il Castello di Guiglia** *Like all fortresses, Guiglia's ancient castle was the scene of bloody battles between factions, fires and earthquakes, and alternating periods of rule that gradually changed its original layout. In 1630 the marquis Francesco Montecuccoli began radical restoration work that transformed the old fortress into a sumptuous noble residence. The area before the original fortress entrance hosts the Torre del Pubblico, while nearby we find the oratory of the Madonnina, a miniature reproduction of a building which was particularly dear to the Montecuccoli family, Bologna's Santuario di San Luca.*

→ Open to visitors from May to October on Sundays and holidays, from 10:30 am to 12:30 pm and from 15:30 to 6:30 pm

**Monteorsello** *This ancient village on the hill overlooking the road between Guiglia and Roccamalatina once held a castle; today, only a few ruins can be seen. It does, however, unquestionably retain the charm of its timeworn alleys and a splendid view over the surrounding valleys.*

**Pieve di Trebbio** *To reach Pieve di Trebbio visitors must venture into the heart of the Sassi di Roccamalatina regional park, with a breathtaking view of the rocky pinnacles at an altitude of 463 mt above sea level. One of the finest examples of Romanesque architecture in the Apennines, it appears on 996 map of Nonantola together with*



Guiglia and is dedicated to St. John the Baptist. Despite subsequent renovations, the church has maintained its original layout with three naves and a crypt, while the bell tower stands overtop a pre-existing fortified tower.

#### **Roccamatatina and the borgo dei Sassi**

This village halfway between Guiglia and Zocca owes its fame to the Sassi, the majestic sandstone spires towering over the Panaro valley. As impregnable natural strongholds, they were home to fortified settlements since ancient times. Below the Sassi, the charming hamlet Rocca di Sopra features buildings with doorways from the 14th and 15th centuries as well as the Oratorio della Madonna dei Sassi with its 15th century bas reliefs. A niche on the oratory's altar holds a statue of the Blessed Virgin Mary, who Roccamatatina locals consider the protector of their village.

**Castellino delle Formiche** The houses perched on the rock are grouped around the still-intact medieval tower of the ancient castle. Outside the town, woods and fields slope down towards the base of the Panaro valley. A 15th century church dedicated to S. Stefano and S. Lorenzo looks onto the

square. Nearby, visitors can view the Mulino delle Vallecchie, active as early as the 1500s, complete with millstones.

**Samone and Gainazzo** On the park's southern edge we find Gainazzo, with the 19th century nucleus of the small village built over the remains of a fortress owned by the Montecuccoli. There is also Samone, a village whose ancient castle-topped summit dates from the 12th century and features buildings with underpasses, portals and pointed arch windows from the 14th and 15th centuries. In heart of the old village sits its church and 18th century bell tower, watching over this charming corner of the world and continuing to mark the hours.



# ZOCCA



*Borgli storici, luoghi e tradizioni legate alla natura e al paesaggio di montagna, con un occhio attento sul presente. Il paese di origine di Vasco Rossi.*

Zocca è un comune appenninico, fondato come luogo di mercato e oggi noto per aver dato i natali al rocker Vasco Rossi. Zocca si trova esattamente a cavallo della cresta che divide la valle del Panaro da quelle di Reno e Samoggia: una posizione eccezionale, che conferisce al paese una particolare *aria fina* che, soprattutto d'estate, è sicuro refrigerio dalla canicola cittadina. Zocca è *capoluogo* da molti punti di vista: per le belle vetrine del centro, per i numerosi impianti sportivi e per il fitto programma di manifestazioni, sia autunnali sia estive. Con i suoi 759 metri di altitudine, Zocca è il comune più alto dell'Unione Terre di Castelli e oggi conta quasi 5.000 abitanti.

**Le tracce della storia** Contrariamente agli altri comuni dell'Unione, Zocca non viene fondata nell'alto Medioevo, ma la sua nascita risale al 1465, promossa dal duca e marchese Borso d'Este. Qui, il duca fonda un mercato per promuovere gli scambi commerciali. Al tempo la zona è conosciuta

con il nome di *Zoca*, che fa riferimento ai ceppi di castagno, uno degli alberi più diffusi su questo territorio. La crescita dell'insediamento venne incrementata dall'aumentare dell'importanza delle attività di scambio del mercato: dopo aver fatto parte del comune di Montalbano, soppresso nel 1797, Zocca fu unita alla municipalità di Montecorone, poi a quella di Guiglia, finché nel 1859 fu elevata a capoluogo.

## Zocca

*Historic villages, sites and traditions closely bound to nature and the mountain environment yet with a keen eye for the present-day. Vasco Rossi's hometown.*

*Zocca is an Apennine town founded as a market place and now known for being rock star Vasco Rossi's birthplace. Zocca occupies the ridge dividing the Panaro valley from the Reno and Samoggia valleys,*



*and this exceptional position ensures a uniquely refined air that makes this town a dependable respite from the city heat, especially in summer. Zocca serves as the country seat in multiple ways: with the beautiful shop windows of its downtown, its many sports facilities and the busy program of events it offers in both summer and fall. At 759 mt above sea level, Zocca is the highest municipality in the Unione Terre di Castelli and currently counts nearly 5,000 inhabitants.*

**Traces of History** *Unlike other Unione towns, Zocca was not established in the early Middle Ages but rather in 1465, thanks to the Duke and Marquis Borso d'Este. The Duke opened a market here to promote trade. At the time, the area was known as Zoca after the varieties of chestnut, as this is one of the most common trees in the area. The settlement grew apace, fueled by the increasing importance of commercial activities: it began as part of the town of Montalbano, which was dissolved in 1797,*

*and was then united with Montecorone and later Guiglia until it was elevated to the status of country seat in 1859.*

#### ● Da non perdere

**Monteombraro** Presenza speciale a Monteombraro è un castagno secolare di oltre 600 anni. Il castagneto, che ospita altri monumentali esemplari, è vicinissimo al centro e facilmente accessibile anche ai bambini, che qui possono sperare di incontrare anche gnomi e folletti.

**Montecorone** Borgo storico circondato da una corona di monti, dominato dal Sasso di Sant'Andrea, affioramento di roccia arenaceo calcarea, datato 25 milioni di anni, dalla cui sommità si può godere un ampio panorama che raggiunge la vasta distesa della pianura Padana. Nei dintorni, il bosco delle Tane, dove la fantasia popolare ha denominato con nomi fantastici le numerose piccole grotte

## SCOPRI



naturali presenti: *La Tana della Celeste, delle Felci Pendenti o del Gatto Mammone.*

### Montetortore e Monte S. Giacomo

Il castello e il suo borgo fortificato sono menzionati per la prima volta nel 1179 e offrono un panorama mozzafiato. In prossimità del bellissimo bosco di Monte San Giacomo, dove il sentiero conduce, attraverso i castagneti, fino al bosco delle Betulle, si trova l'antico ospedale, che accoglie oggi il Museo del Castagno e del Borlengo.

**Montalbano** Da sempre detto *il paese dalla terra pendente*, l'antico borgo ha conservato il fascino dell'antico fortilizio, con il saliscendi di vicoli, la chiesa settecentesca di Santa Maria Assunta e l'attigua canonica, su cui si erge il campanile del '600. Intorno, uno stupendo panorama: folti boschi e lo sguardo che spazia e arriva fino al crinale dell'Appennino tosco-emiliano, dominato dal Corno alle Scale e dal Monte Cimone.

### Santuario della Beata Vergine della Verucchia

Per la tradizione religiosa, il Santuario della Verucchia, che conserva memoria di apparizioni della Santa Vergine e numerosi miracoli, è un luogo

molto importante e suggestivo, collocato in uno straordinario paesaggio naturale e in un'atmosfera densa di profonda spiritualità.

**I calanchi di Ciano** Paesaggio unico dalle spettacolari creste *a lama di coltello* intervallate da piccole valli a forma di "v", i calanchi creano un sinuoso movimento nel territorio. Stupende fioriture di ginestre, rose canine e orchidee selvatiche rendono questo ambiente, dove la vegetazione, e soprattutto gli alberi ad alto fusto, fatica a svilupparsi, un paesaggio suggestivo e quasi surreale, circondato dalle verdi colline, ricche di pregiate uve, che da Ciano scendono fino alla pianura.

## ● Top Sights

**Monteombraro** *Monteombraro's 600-year-old chestnut tree is one of its most special features. The chestnut grove, home to multiple monumental specimens, is quite close to downtown and easily accessible to all ages; children might hope to encounter gnomes and fairies among the trees.*

**Montecorone** *A historical village encircled by a ring of mountains and topped by Sasso di Sant'Andrea, a 25 million year-old outcrop of calcareous sandstone from whose peak visitors can enjoy a sweeping view of the vast expanse of the Po Valley. Nearby stands the Bosco delle Tane, a forest with small natural caves that have been given fantastical names by imaginative locals: La Tana della Celeste (celestial cave), delle Felci Pendenti (hanging ferns cave) and del Gatto Mammone (the mommy's boy cat cave).*

### Montetortore and Monte S. Giacomo

*First mentioned in 1179, this castle and its fortified village offer a breathtaking view. Near the beautiful Monte San Giacomo woods, where a path leads through chestnut groves to a birch forest containing*



*an old former hospital, today home to the Museo del Castagno e del Borlengo (Chestnut and Borlengo Museum).*

**Montalbano** *Long known as the town of slanted land, this ancient village retains the charm of the fortress it once was, with steep alleys and the 18th century church of Santa Maria Assunta and adjacent rectory, the site of a 17th century bell tower. Wonderful scenery surrounds it: thick woods and a view that extends all the way to the ridge of the Tuscan-Emilian Apennines, dominated by Corno alle Scale and Monte Cimone.*

**Santuario della Beata Vergine della Verucchia** *Religious tradition holds that the Sanctuary of Verucchia, which*

*commemorates apparitions by the Blessed Virgin and numerous miracles, is a very important and enchanting place, situated in an extraordinary natural landscape and atmosphere imbued with profound spirituality.*

**The ravines of Ciano** *A unique terrain of spectacular, razor-sharp ridges interspersed with small, v-shaped valleys, these ravines wind their way sinuously through the land. Although vegetation and especially tall trees have trouble growing here, blooming scotch broom, dog roses and wild orchids make the landscape compelling and almost surreal, surrounded by the green hills, bursting with precious grape varieties, that extend from Ciano to the valley below.*



## FESTIVAL, FIERE E FESTE

*Festivals, fairs and feasts*



**Fiera di Maggio** Musica, gastronomia e cultura per sette giorni e sette notti.  
Castelnuovo / Maggio

**Festival del teatro dei Ragazzi** Tre settimane dedicate al teatro messo in scena dai ragazzi. Marano / Aprile-maggio

**Mercurdo** Il Mercato dell'Assurdo porta in paese un mondo parallelo fatto di fantasia e creatività, fra teatro, musica, arti performative, discipline circensi e installazioni.  
Castelvetro / Giugno (anni dispari)

**Betty B** Festival del fumetto e dell'immagine: mostre, ospiti fumettisti e illustratori, laboratori, proiezioni, spettacoli, giochi e bookshop.  
Savignano e Vignola / Giugno

**Fiera di San Giovanni Battista** Fiera dedicata al patrono della città, con prodotti locali, spettacoli, area benessere animale, attività per bambini e il Palio dell'Aceto Balsamico Tradizionale.  
Spilamberto / Attorno al 24 giugno

**Fiera di Maggio** *Music, culture and cuisine for seven days and seven nights.*  
*Castelnuovo / May*

**Festival del teatro dei Ragazzi** *Three weeks dedicated to theatrical performances by children.* Marano / April-May

**Mercurdo** *The Mercato dell'Assurdo (Market of the Absurd) stages a parallel world of fantasy and creativity, including theater, music, performing arts, circus arts and installations.*  
*Castelvetro / June (odd years)*

**Betty B** *A comics and image festival with exhibitions, guest comic book artists and illustrators, workshops, screenings, shows, games and bookshops.*  
*Savignano and Vignola / June*

**Fiera di San Giovanni Battista** *A fair dedicated to the town's patron saint, with local products, shows, an area dedicated to animal welfare, children's activities and the Palio dell'Aceto Balsamico Tradizionale competition.* Spilamberto / Around 24 June

**Festa di San Giacomo e Sant'Anna**

Festa in onore dei patroni del paese, con bancarelle, stand gastronomici e il tradizionale concerto di Sant'Anna.  
Zocca / Luglio

**Le sagre estive di Guiglia** Feste in onore dei patroni del paese e delle borgate di Roccamalatina e Samone, con stand gastronomici e musica.  
Guiglia / Luglio-agosto

**Etra Festival. Arte ai Contrari** Piazza dei Contrari si anima di concerti, spettacoli, balletti e presentazioni di libri, proprio come un *salotto all'aria aperta*.  
Vignola / Giugno-settembre

**Raduno della Combriccola del Blasco** Organizzato dall'associazione no profit *Quelli di Zocca Fan Club*, aggrega migliaia di fan della musica di Vasco Rossi.  
Zocca / Settembre

**Bambinopoli** Due giorni dedicati ai bambini, in cui la città diventa un paese delle favole: giochi, laboratori, letture e spettacoli a misura dei più piccoli.  
Vignola / Settembre

**Poesia Festival** Spettacoli e incontri con ospiti internazionali per un festival diffuso dedicato alla poesia e alla parola.  
Tutti i comuni / Settembre

**Dama Vivente e Festa a Castello** Eventi che catapultano i visitatori nel Rinascimento nella cornice del vecchio borgo, fra abiti in stile, music, mangiafuoco e danze.  
Castelvetro / Settembre (anni alterni)

**La lotta per la spada dei contrari** Una rievocazione storica a un palio fra le contrade del paese, con spettacoli, duelli, mercati medievali, accampamenti, dame, cavalieri, giullari e viandanti.  
Savignano / Settembre

**Festa di San Giacomo e Sant'Anna**

*A festival in honor of the town's patrons with stalls, food stands and the traditional concert of Sant'Anna.*  
Zocca / July

**Guiglia Summer Festivals** *Festivals in honour of the patron saints of the town and of the villages Roccamalatina and Samone, with food stands and music.*  
Guiglia / July-August

**Etra Festival. Arte ai Contrari** *Piazza dei Contrari is transformed into an open-air parlor hosting concerts, shows, dances and book presentations.*  
Vignola / June-September

**Raduno della Combriccola del Blasco** *Organized by the non-profit association Quelli di Zocca Fan Club, this event brings together thousands of Vasco Rossi fans.*  
Zocca / September

**Bambinopoli** *Two days dedicated to children in which the city turns into a fairy tale land, with games, workshops, readings and shows for children.*  
Vignola / September

**Poesia Festival** *Performances and encounters with international guests for a multi-sited festival dedicated to poetry and words. All towns / September*

**Dama Vivente and Festa a Castello** *These events transport visitors into the Renaissance in the setting of the old hamlet, with period clothing, music, fire-eaters and dances.*  
Castelvetro / September (every other year)

**La lotta per la spada dei contrari** *A historical re-enactment and competition among local county districts involving shows, duels, medieval markets, encampments, ladies, knights, jesters and travelers. Savignano / September*





## ANDAR PER CASTELLI

*Touring the Castles*



Le rocche delle terre di castelli, molte ancora ben conservate, nascono come fortificazioni a uso militare, erette in posizioni strategiche per il controllo del territorio nel periodo medievale e della lotta per il potere tra signorie locali. Il territorio entra poi a far parte dei domini Estensi, che hanno la loro capitale dapprima a Ferrara e, dalla fine del '500, a Modena. Gli Estensi, come molti altri regnanti, affidano il controllo diretto dei feudi lontani dalla capitale a famiglie nobili minori di fiducia. Queste si insediano nelle rocche medievali già esistenti sul territorio a sud di Modena, tra le colline e il fiume Panaro, ne cambiano le forme e le rendono eleganti, seppur possenti, residenze. Rangoni, Montecuccoli, da Savignano, Contrari, Boncompagni, Malatigni sono tutti nomi delle famiglie che per secoli si sono avvicendate nel controllo dei feudi estensi dell'area oggi compresa

*The Terre di Castelli fortresses, many of which are still well-preserved, were originally military fortifications constructed in strategic positions for local lords to exercise control over their territory and vie for power in the Middle Ages. The area then fell under the dominion of the House of Este, whose capital was located in Ferrara before being moved to Modena at the end of the 16th century. Like many rulers, the Este family entrusted its fiefs furthest from the capital to lesser, trustworthy nobles to manage. These families took up residence in the medieval fortresses already in place in the area south of Modena, between the hills and the Panaro river, and altered them in terms of shape to create elegant if imposing homes. For centuries, Este fiefdoms in the area that now comprises the Terre di Castelli were ruled by a succession of nobles from the Rangoni, Montecuccoli,*



nelle Terre di Castelli. A volte hanno trasformato tali strutture fortificate da cima a fondo (come è accaduto al Castello di Guiglia), altre volte le hanno arricchite con eleganti affreschi, facendole diventare dimore signorili preziose e meravigliosi monumenti (è il felice destino della Rocca di Vignola). Fra tutti, è il territorio di Zocca il più ricco di torri, fortilizi, roccette e castellini, dato che per secoli il suo territorio è stato conteso fra Modena e Bologna. Nei secoli, piccole e grandi fortificazioni sono spuntate sui crinali come i funghi nei boschi che li ricoprono, alcune divenute ruderi, altre sono state inglobate in borghi suggestivi affacciati sui monti e sui castagneti.

● **Da non perdere**

**Le rocche** Molti di questi castelli sono ben conservati e completamente visitabili. Fra tutti, la Rocca di Vignola, all'esterno costruzione arcigna e militare, all'interno palazzo signorile dagli affreschi colorati che ci calano ancora di più nell'immaginario medievale e rinascimentale. Il Torrione di Spilamberto, invece, segna l'ingresso al paese con le

*da Savignano, Contrari, Boncompagni and Malatigni families. In some cases local lords transformed these fortified structures from top to bottom (as with the Castello di Guiglia), in others they simply enriched them with elegant frescos to create luxurious, stately residences and splendid monuments (this was the happy fate of the Rocca di Vignola). Of all the territories, Zocca is the richest in towers, forts, fortresses and small castles as a result of the centuries-long struggle between Modena and Bologna for control of the land. Over the centuries, fortifications both small and large sprung up on the hilltops like mushrooms in the woods that blanket them. Some of these have fallen into ruins while others have been incorporated into charming villages looking out over mountains and chestnut groves.*

● **Top Sights**

**Fortresses** Many of these castles are well preserved and open to visitors throughout. These include the Rocca di Vignola, an arcane military structure on the outside but a stately palace on the inside, decorated with colorful frescoes that bring the Middle



## SCOPRI

sue fattezze – per certi versi – ancora minacciose. Sempre a Spilamberto, però, la grande protagonista è la Rocca Rangoni che per secoli segna il confine con i territori bolognesi, e diventato la prestigiosa dimora dei marchesi Rangoni, una delle più influenti famiglie nobiliari nella storia del territorio. Il Castello di Levizzano svetta tutt'oggi nella sua interezza sul borgo di Levizzano Rangone e sui vigneti del Lambrusco Grasparossa, completo del suo mastio, la robusta Torre Matildica. Salendo verso l'Appennino, invece, il Castello di Guiglia si presenta oggi come un'elegante residenza barocca, del tutto diversa da come doveva essere nelle sue forme originarie di roccaforte difensiva.

**I castelli fortificati** Molti sono invece i castelli fortificati di cui rimangono solo alcune parti. Il borgo di Campiglio e il borgo antico di Savignano sul Panaro, che dominano il paesaggio collinare circostante. I borghi di Montetortore e Montecorone, fra le montagne di Zocca. Il Castellaro e il Castellino delle Formiche, due delle residenze dei nobili Malatigni nei pressi di quello che oggi è il Parco Regionale dei Sassi di Roccamalatina, località che deve il nome proprio a questa famiglia.

**Le torri** E infine le torri, che un tempo ricoprivano il ruolo di torrioni di guardia delle fortificazioni. La Torre mozzata di Rosola, dove nell'800 fu scoperto un vero e proprio tesoro di monete e oggetti preziosi risalenti al periodo tra il IX e l'XI secolo. La Torre Civica di Castelnuovo, sotto la quale oggi corre la statua raffigurante un simpatico maialino di bronzo. Le numerose torri del borgo vecchio di Castelvetro, fra cui la Torre dell'Orologio che si affaccia sulla bella scacchiera della piazza e sui vigneti del Lambrusco Grasparossa. Le torri di Denzano e Festà, con splendidi panorami tra il basso Appennino e la vallata del Panaro.

*Ages and Renaissance alive. The Torrione di Spilamberto, on the other hand, continues to represent a somewhat threatening presence where it marks the entrance to the town. The true star of Spilamberto, however, is the Rocca Rangoni that marked the border with the Bolognese territories for centuries. This fort became the prestigious residence of the Rangoni marquises, one of the most influential noble families ever to rule this land. The Castello di Levizzano still towers in its entirety over the village of Levizzano Rangone and vineyards of Lambrusco Grasparossa complete with its keep, the rugged Torre Matildica. As we climb towards the Apennines we find the Castello di Guiglia, which currently resembles an elegant baroque residence, in sharp contrast to the way it must have looked in its original form as a military fortress.*

**Fortified castles** *In many cases, only a few sections remain of the original fortified castles: the village of Campiglio and ancient town of Savignano sul Panaro, overlooking the surrounding hills; the villages of Montetortore and Montecorone, between the mountains of Zocca; the Castellaro and Castellino delle Formiche, two residences near what is now the Sassi di Roccamalatina Regional Park that once housed the noble Malatigni family, namesake of the park.*

**Towers** *And, finally, we have the towers that once served as watchtowers for the fortresses. The truncated tower of Rosola, in the 1800s discovered to house a priceless cache of coins and precious objects dating to the period between the 9th and 11th centuries. The Torre Civica of Castelnuovo, which now looks down on the bronze statue of a likable little pig. And the many towers dotting the old town of Castelvetro, including the Torre dell'Orologio that stands over the beautiful chequerboard square and Lambrusco Grasparossa vineyards.*



## IL ROMANICO

Romanesque



Il Romanico, una grande lingua universale, che accomuna ancora oggi luoghi e popoli, è uno stile architettonico, sviluppatosi di pari passo con la fioritura degli edifici delle città e dei commerci protagonisti dei secoli XI e XII, in pratica, testimonianza viva e importante del Medioevo, si tratti di famose cattedrali o piccole pievi, arrivata fino a noi.

*The great, universal aesthetic language of Romanesque that unites so many places and peoples developed as an architectural style alongside the emergence of the urban and commercial buildings so important to the 11th and 12th centuries. It provides important living testimony to the Middle Ages, be it famous cathedrals or the small parish churches that have survived to this day.*

### ● Da non perdere

**Pieve di Trebbio** Una pieve in mezzo al verde, situata nel cuore del Parco dei Sassi di Roccamalatina, con vista sugli speroni rocciosi che ne sono simbolo, è anche uno

### ● Top Sights

**Pieve di Trebbio** A parish church surrounded by greenery in the heart of the Sassi di Roccamalatina Park with a view of its emblematic rocky spires. This village is

## SCOPRI

dei punti di partenza per diversi sentieri, alcuni sul tracciato, non a caso, della via Romea. Ma soprattutto, assieme al suo campanile e al suo battistero, è una delle testimonianze di Romanico meglio conservate in Appennino. La pieve ha forme pulite ed essenziali, con il portale scolpito, capitelli e sculture originali, alcune di esse precedenti all'XI secolo: testimonianza di un edificio di culto costruito ancor prima nella stessa posizione e poi rifondato in stile Romanico.

### L'Oratorio di San Michele Arcangelo

È tra le colline ricoperte dai vigneti tra Castelvetro e Levizzano che si trova questa piccola perla del Romanico. Piccolo e a pianta rettangolare, la sua magia consiste nell'essere scrigno di sei antichi affreschi raffiguranti santi, mentre l'esterno si mantiene austero, come nella migliore tradizione del primo Romanico, la sola facciata decorata dal classico saliscendi di archetti ciechi.

**Denzano, abside della Chiesa** Nei territori collinari di Marano, l'abside romanica della Chiesa di Santa Maria Assunta è costruita a imitazione del celebre Duomo di Modena. Si pensa addirittura che potrebbe essere stata realizzata per mano di un allievo di Lanfranco, l'architetto che progettò la cattedrale modenese. L'abside romanica rimane l'unico elemento del periodo medievale, mentre il resto della chiesa fu ricostruito alcuni secoli dopo, un dettaglio che le conferisce ancora più fascino.

**Santa Maria del Tiepido** A Castelnuovo Rangone, la Chiesa, dedicata a Santa Maria della Neve, si trova sulla riva del torrente omonimo ed è citata nei documenti fin dal XII secolo. Nonostante i restauri promossi dagli attuali proprietari, non ha perso il suo fascino medievale volutamente conservato.

*also a starting point for a number of paths, some of which non-coincidentally follow the route of Via Romea. Above all, together with its bell tower and baptistery, this church is one of the best preserved examples of Romanesque architecture in the Apennines. The church has clean, minimal lines with a carved portal and original capitals and sculptures. Some of these date back to before the 11th century, evidence that this location was the site of an older religious building later rebuilt in the Romanesque style.*

### L'Oratorio di San Michele Arcangelo

*Amidst the vineyard-covered hills between Castelvetro and Levizzano sits this little pearl of Romanesque architecture. Small and rectangular, the magic of this oratory lies in its treasure trove of six ancient frescoes depicting saints. The exterior, by contrast, remains austere in keeping with the canons of the early Romanesque period, with only the façade embellished by the classic up and down lines of blind arches.*

**Denzano, apse of the church** *The Romanesque apse of the Chiesa di Santa Maria Assunta in the hills of Marano was designed to resemble the famous Duomo of Modena. It is even thought to have possibly been built by a student of Lanfranco, the architect who designed Modena's cathedral. The only element that remains from the medieval era is the Romanesque apse, as the rest of the church was rebuilt a few centuries later; a detail that only adds to its charm.*

**Santa Maria del Tiepido** *This church dedicated to Santa Maria della Neve in Castelnuovo Rangone on the banks of the Tiepido river first appears in the historical record in the 12th century. Despite renovations by the current owners, it has not lost its carefully preserved medieval charm.*

ASSAPORA  
SAVOR

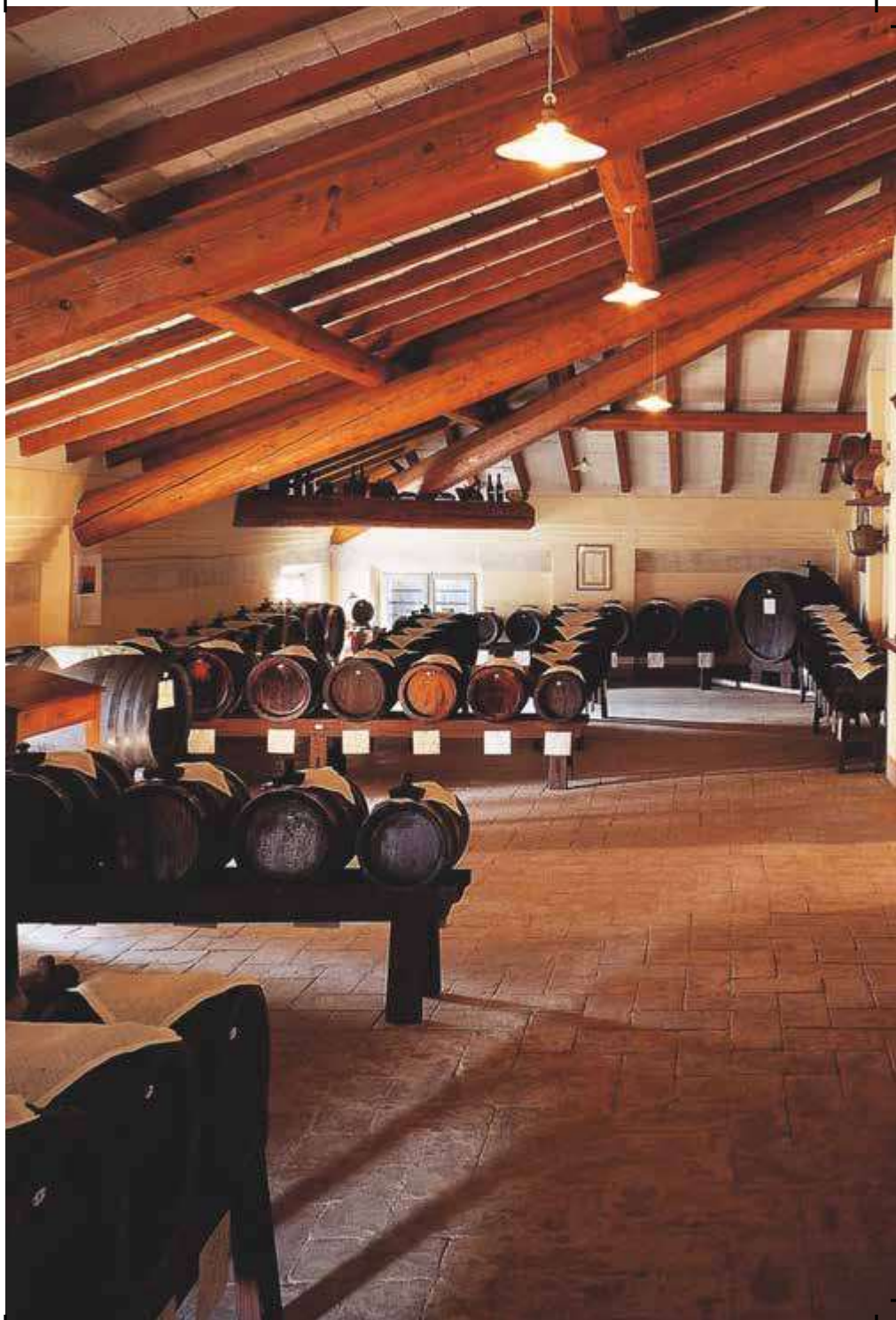


La gastronomia è una ricchezza tutta da gustare. Saperi antichi e sapori nuovi si incontrano sulla tavola, dando vita a prelibatezze difficili da dimenticare. Dall'Aceto Balsamico Tradizionale alla ciliegia mora, dai vini DOC ai borlenghi di montagna, i prodotti tipici del nostro territorio sono preceduti dalla loro fama. E le occasioni, i momenti, i luoghi per assaggiarli non mancano: è sufficiente viaggiare a un ritmo lento e fare tappa nei numerosi agriturismi, enoteche, ristoranti o sagre del territorio.

Le Terre di Castelli ti stuzzicano. Assaporale.

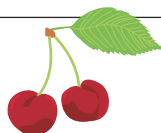
*The culinary arts are a treasure waiting to be enjoyed. Ancient techniques and new flavors come together on the table to create unforgettable delicacies. From Aceto Balsamico Tradizionale to mora cherries, DOC wines and mountain "borlenghi", this area's typical products have a reputation all their own. And there are no shortage of occasions, moments and places to sample them: all you need to do is travel at a leisurely pace, stopping off at the countless local agritourism farms, wine cellars, restaurants or festivals.*

*The Terre di Castelli tempt you. Come savor them.*



## LA CILIEGIA DI VIGNOLA IGP

Vignola PGI Cherries



Vignola è rinomata per la produzione di ciliegie, certificate IGP dal 2012, e ogni anno celebra due volte il suo piccolo, amatissimo frutto. Prima, tra marzo e aprile, nel momento della fioritura che trasforma la campagna in un paesaggio da cartolina. Poi, all'inizio dell'estate, al momento della raccolta, con la città che si anima di mostre, eventi e visitatori. A questo proposito, se passi per Vignola a giugno, fermati in una delle bancarelle a bordo strada per comprare un cestino di ciliegie appena colte, scegliendo magari fra le varietà autoctone più preziose come la tipica ciliegia Moretta. Ne vale la pena!

**Festa dei ciliegi in fiore** La festa annuale che celebra la fioritura dei ciliegi lungo la valle del Panaro, con mercatini, stand enogastronomici, spettacoli e la parata dei carri in fiore.

**Vignola è tempo di ciliegie** Il momento dedicato alla ciliegia moretta, prodotto IGP di Vignola, tra gli stand dei produttori agricoli locali, mostre, vetrine e degustazioni.

*Vignola is renowned for its cherries, certified PGI since 2012, and the town celebrates this beloved little fruit two times a year. The first is between March and April, when flowering trees transform the countryside into a postcard landscape. The second comes at the beginning of summer, at harvest time, when the city comes alive with exhibitions, events and visitors. If you are driving through Vignola in June, stop at one of the roadside stalls to buy a carton of freshly picked cherries, perhaps choosing from among the best indigenous varieties such as the typical Moretta cherry. You won't regret it!*

**Festa dei ciliegi in fiore** (cherry blossom festival) The annual festival celebrating the moment cherries bloom all along the Panaro valley, with markets, food and wine stands, shows and a parade of flower-covered floats.

**Vignola è tempo di ciliegie** (cherry time in Vignola) The event dedicated to moretta (black) cherries, Vignola's IGP product, with stands by local farmers, performances, showcases and tastings.

Nome istituzionale / Official name Ciliegia di Vignola IGP

Consorzio di protezione / Protected by Consorzio di tutela della Ciliegia di Vignola IGP

## IL LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO

*Lambrusco Grasparossa from Castelvetro*



In autunno le vigne offrono un meraviglioso spettacolo cromatico grazie al foliage che accende le foglie dei vitigni, nelle settimane successive alla vendemmia. Colori e profumi per ogni stagione, con un unico filo conduttore: il Lambrusco Grasparossa. Nella zona di Castelvetro, infatti, si produce questa varietà di rosso frizzante corposo e dal colore intenso, ottimo in abbinamento ai piatti tipici modenesi come gnocco fritto e crescentine: due specialità molto conviviali, proprio come il lambrusco.

**Natura Cultura** Rassegna tra marzo e novembre dedicata a colori, tradizioni e sapori del territorio, con itinerari che valorizzano le eccellenze del territorio.

**La Vie en Rosè** A fine giugno, un elegante picnic tra i vigneti a base di sapori autentici e tradizionali, con protagonisti i Rosati di Lambrusco.

**Calici di Stelle** Nella notte di San Lorenzo, il 10 agosto, una passeggiata guidata sotto le stelle cadenti sulle colline del Lambrusco Grasparossa con degustazione.

**Sagra dell’Uva e del Lambrusco Grasparossa** La sagra di settembre che valorizza e rinsalda la vocazione agricola e vinicola del territorio, con degustazioni nel borgo antico e nelle aziende agricole, incontri tecnici con i produttori, mostra-mercato di prodotti tipici e stand gastronomici.

*In autumn, the vineyards offer a spectacular multi-hued show as the foliage lights up on the vines in the weeks after harvest. The colors and aromas vary from season to season but the common thread is Lambrusco Grasparossa. The Castelvetro area is the site of production for this intensely-colored, full-bodied variety of sparkling red wine that pairs so well with typical Modenese dishes such as gnocco fritto and crescentine (fried dough and round breads), two local specialties just as convivial as Lambrusco itself.*

**Gusto Natura Cultura** An event between March and November dedicated to local colors, traditions and flavors, with itineraries celebrating the best the territory has to offer.

**La Vie en Rosè** An elegant picnic held among the vineyards in late June, focused on authentic, traditional flavors and starring Rosati di Lambrusco (Lambrusco rosé wines).

**Calici di Stelle** A guided walk across the Lambrusco Grasparossa hills under the falling stars of 10 August, the night of San Lorenzo; tastings included.

**Sagra dell’Uva e del Lambrusco Grasparossa** This festival in September celebrates and strengthens the local tradition of farming and wine making with tastings in the old town and at working farms, technical meetings with producers, an exhibition-market featuring typical products and food stands.

Nome istituzionale / Official name **Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP**

Consorzio di protezione / Protected by **Consorzio di tutela del Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP**

## IL FRIZZANTE PINOLETTO DEI COLLI BOLOGNESI

*Colli Bolognesi sparkling Pignoletto*



Le colline di Savignano ospitano numerosi vigneti coltivati con undici differenti varietà d'uva, da cui derivano altrettanti vini DOC, tra cui spiccano il Lambrusco Grasparossa e il bianco frizzante Pignoletto, perfetto per una sera d'estate. Savignano sul Panaro è infatti l'unico comune delle Terre di Castelli a far parte della zona di produzione DOCG Colli Bolognesi Pignoletto, produzione d'eccellenza emiliana apprezzata nel mondo.

*The hills of Savignano are home to numerous vineyards producing eleven different varieties of grapes, each used to make a different DOC wine. The standouts are Lambrusco Grasparossa and the sparkling white called Pignoletto, perfect for a summer evening. In fact, Savignano sul Panaro is the only Terre di Castelli town that belongs to the DOCG production area for Colli Bolognesi Pignoletto, a jewel of Emilia appreciated throughout the world.*

## IL BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA

*Il Balsamico Tradizionale di Modena*



Nel territorio delle Terre di Castelli la cultura dell'Aceto Balsamico è talmente radicata, che proprio a Spilamberto ha sede il Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, pensato e allestito per toccare con mano i segreti e la storia di un prodotto amato e inimitabile, da sempre legato al territorio e alle tradizioni familiari dei suoi abitanti. Infatti nel modenese, le batterie di botti di legno per la produzione del Balsamico sono da sempre un patrimonio prezioso, un dono di famiglia da ereditare assieme alle tecniche per produrre un ottimo aceto tradizionale.

*The culture of balsamic vinegar is so deeply rooted in the Terre di Castelli that Spilamberto is home to a museum dedicated specifically to traditional balsamic vinegar from Modena. The museum is designed to bring visitors face to face with the secrets and history of this beloved and inimitable product that has been linked to this area and its family traditions from time immemorial. In the Modena area, in fact, sets of wooden barrels for making balsamic vinegar have always been precious goods, a family heirloom passed down along with the techniques for producing.*

### Museo del Balsamico Tradizionale

Quello che distingue l'Aceto Balsamico Tradizionale dagli altri aceti non è soltanto la materia dalla quale è ottenuto, ma anche la lunga maturazione e le antiche pratiche tramandate nei secoli. Infatti è un lungo viaggio quello compiuto dal mosto che,

### Museo del Balsamico Tradizionale

*Traditional Balsamic Vinegar is distinguished from other vinegars not only by its ingredients, but also by its long aging times and ancient techniques handed down over the centuries. The must takes a long, long journey, passing from one*



passando da un vassoio all'altro, trascorre lunghi intervalli di quieta permanenza fra legni odorosi e pregiati. Le operazioni per ottenere l'Aceto Balsamico Tradizionale sono codificate in una sorta di rituale dove nulla è fine a sé stesso; ma anche se ogni passaggio è stato spiegato scientificamente, ciò che avviene nel ventre buio delle botti mantiene qualcosa di misterioso e impossibile da industrializzare: di questo e molto altro racconta il Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale.

→ Villa comunale Fabriani  
Via Roncati 28 - 41057 Spilamberto (Mo)  
T. 059 781614  
info@museodelbalsamicotradizionale.org  
www.museodelbalsamicotradizionale.org

**Mast Cot** Il primo weekend di ottobre, la fiera che celebra il momento in cui l'Aceto Balsamico Tradizionale prende vita. Nel centro storico di Spilamberto, si assiste al rito della cottura del mosto, la cosiddetta bollitura del mosto (la fase più importante e delicata per la produzione del Balsamico), eseguita nei caratteristici paioli governati, a fuoco lento, dai maestri delle Comunità.

*pot to another and resting for extended periods inside precious, fragrant wood. The procedures for making Traditional Balsamic Vinegar are codified into a sort of ritual in which every element counts. Although there is a scientific explanation for every step of the process, what happens in the dark belly of the barrels retains an air of mystery that is impossible to industrialize. This and much more can be discovered at the Museum of Traditional Balsamic Vinegar.*

→ Villa comunale Fabriani  
no. 28, Via Roncati - 41057 Spilamberto (Mo)  
Tel. 059 781614  
info@museodelbalsamicotradizionale.org  
www.museodelbalsamicotradizionale.org

**Mast Cot** *The first weekend in October is a fair celebrating the moment in which traditional balsamic vinegar comes to life. In Spilamberto's historic center, onlookers can watch the ritual cooking or bollitura of the grape must (the most important and delicate step in making balsamic vinegar), carried out over low heat in traditional paioli (cauldrons) watched over by the maestros of the community.*

---

Nome istituzionale / Official name Aceto balsamico tradizionale di Modena D.O.P. / Aceto Balsamico IGP  
Consorzio di protezione / Protected by Consorzio tutela Aceto balsamico tradizionale di Modena

## I CIBI POVERI: CRESCENTINE, TIGELLE, BORLENGHI

*Peasant food: crescentine, tigelle, borlenghi*



Sono numerosi i luoghi in cui è possibile assaggiare prelibatezze come il *gnocco* – secondo l'autentica dizione modenese – e le crescentine, chiamate erroneamente *tigelle* dal nome dello stampo utilizzato un tempo per cuocerle. Sono specialità che appartengono ai cosiddetti *cibi poveri*, realizzati a partire da un impasto di acqua, farina e poco altro, e dove è il condimento a fare la differenza: salumi, formaggi, composte, battute e non solo. In particolare nell'area appenninica, salame, coppa di testa, lardo, salsiccia, pancetta, ciccioli, sono sapori tradizionali che si tramandano uguali da secoli. Molto apprezzati poi sono i *borlenghi*, simili alle crepes, ma diversi nella consistenza e nel gusto, in quanto realizzati con una cottura lenta e particolare su ampie padelle roventi per renderli croccanti, quasi secchi, per poi condirli con un pesto di pancetta, lardo, aromi e Parmigiano Reggiano.

**Museo del Borlengo** Ospitato all'interno dell'Ospitale di San Giacomo a Zocca, espone gli strumenti tradizionali, come le tipiche padelle, e offre laboratori per insegnare l'arte di fare i *borlenghi* e altre ricette tipiche come *ciaci* e *crescentine*.

**Sagra del Borlengo** Sagra annuale organizzata dalla Proloco di Guiglia a maggio, che accoglie la *Scuola Internazionale del Borlengo*, dove apprendere a eseguire con abilità questa ricetta.

**Festa della crescentina e dei cibi montanari** A giugno, ogni anno Zocca si riempie dei profumi e dei sapori delle *crescentine montanare*, accompagnate da *gnocco fritto*, *ciaci* e *borlenghi*: il vero *street food* della montagna!

*There are many places where you can taste delicacies such as the gnocco – as it is called in the Modena tradition – and crescentine, mistakenly known as tigelle after the name of the mold once used to cook them. These specialties are examples of so-called peasant foods made from a mixture of water, flour and not much else, foods where it is the toppings that make the difference: in this case, meats, cheeses, compotes, minces and more. In the Apennine area, the traditional flavors preserved and inherited over the centuries include salami, coppa di testa, lardo, sausage, pancetta and ciccioli. Another popular treat is borlenghi, which are similar to crepes but have a different texture and flavor due to their being slow cooked on large, hot pans until they become crunchy, almost dry. They are then seasoned with a pesto of pancetta, lardo, herbs and Parmigiano Reggiano.*

**Museo del Borlengo** Located inside Zocca's Ospitale di San Giacomo, this museum dedicated to chestnuts and *borlenghi* displays traditional tools, such as the typical pans, and holds workshops on the art of making *borlenghi* and other local dishes such as *ciaci* and *crescentine*.

**Sagra del Borlengo** An annual festival organized every May by the Proloco of Guiglia and hosting the International School of Borlengo where participants can learn to make this dish with skill.

**Festa della crescentina e dei cibi montanari** Every year in June, Zocca fills with the scents and flavors of mountain *crescentine*, accompanied by *fried gnocco*, *ciaci* and *borlenghi*: the real street food of the mountains!

## IL LUPOLO AUTOCTONO DI MARANO

*Native hops of Marano*



Se, invece, siete tipi da birra, potete sempre optare per una birra artigianale realizzata con luppoli italiani come la varietà autoctona di Marano sul Panaro, prima in Italia, dal 1876! In questo caso, non potrete certo perdervi la Festa del Luppolo Autoctono di Marano nel mese di luglio, durante la quale potrete visitare la prima coltura sperimentale di luppolo 100% italiano.

**Festa del Luppolo Autoctono** Ogni anno, a luglio, il Wild Hop Fest, legato a doppio filo a un progetto di ricerca sui luppoli indigeni, prevede stand con i migliori birrifici italiani, associazioni birraie e produttori, degustazioni, laboratori, dimostrazioni, concerti ed un convegno di approfondimento sui temi della ricerca e della coltivazione del luppolo.

*If you are more of a beer drinker instead, you can always opt for a craft beer made with Italian hops such as the variety native to Marano sul Panaro, the first in Italy since 1876! If so you will not want to miss the festival celebrating local hops held in Marano every July, during which you can visit the first experimental crop of 100% Italian hops.*

**Festa del Luppolo Autoctono** *The Wild Hop Fest, closely associated with a research project on indigenous hops, is held every year in July and features stands by the best Italian breweries, brewers' and producers' associations, tastings, workshops, demonstrations, concerts and a conference exploring hop cultivation and the topics of this research project.*



## L'AUTUNNO E I SAPORI DELLA MONTAGNA

*The fall and mountain flavors*

---

Sui primi colli modenesi le temperature fresche rendono l'ambiente perfetto per la polenta, da poter gustare in tutte le sue varianti: burro e formaggio, ragù o spezzatino, specie di cinghiale, la cui carne corposa, profumata e ricca di sapore ben si presta a intingoli e sughi. E sempre durante l'autunno è possibile assaggiare anche altre deliziose specialità tipiche della civiltà collinare e montanara: i funghi, da gustare freschi, specie i porcini, passati nella farina e poi fritti, o più tradizionalmente come ragù, anche accompagnati a un piatto di fumante polenta; il tartufo, da gustare accompagnato con tagliatelle, uova, fondata.

**Sagra della Polenta a Guiglia** A cavallo tra settembre e ottobre, la Sagra è all'insegna del recupero delle vecchie tradizioni e gusti, ormai costante degli appuntamenti autunnali nell'Appennino modenese.

*The cool temperatures in the foothills of Modena offer the perfect environment for enjoying polenta in all its variations: with butter and cheese, ragout or stew, often made with wild boar whose full-bodied, fragrant and richly flavorful meat lends itself so well to gravies and sauces. Autumn is also the season for tasting other delicious specialties of the hill and mountain towns: mushrooms, especially porcini, to be eaten fresh, dipped in flour and fried, or more traditionally in a ragout, perhaps accompanied by a plate of steaming polenta; and let us not forget truffles, with tagliatelle, eggs and cheese fondue.*

### **Sagra della Polenta in Guiglia**

*This festival, held between September and October and dedicated to restoring old traditions and flavors, has become a fixture of autumn in the Modena Apennines.*

---

## IL NOCINO MODENESE

*Il Nocino Modenese*

---

Liquore realizzato con i mali delle noci, rigorosamente colti nella notte di San Giovanni, il 24 giugno, e preparato esclusivamente nelle case. L'Ordine del Nocino Modenese, importante istituzione enogastronomica dedicata alla tutela e promozione di questo liquore, ha sede a Spilamberto, nella sale del Torrione.

*A liqueur made with walnuts that have been duly picked on the night of San Giovanni, 24 June, and prepared exclusively at home. The important enogastronomic institution dedicated to protecting and promoting this liqueur, called Ordine del Nocino Modenese, has its offices inside the Torrione, in Spilamberto.*

## IL PARMIGIANO REGGIANO

*Parmigiano Reggiano*



Dai caseifici di pianura a quelli collinari e montani, che spesso ospitano interessanti occasioni di visita, il Parmigiano Reggiano viene prodotto secondo tecniche di lavorazione e stagionatura pressoché invariate nel tempo, che vi conferiscono le inimitabili caratteristiche. Il latte utilizzato è solo quello proveniente da mucche alimentate con foraggi provenienti da zone selezionate. Nel modenese, poi, è stata recuperata e valorizzata quale presidio Slow Food una delle razze tipiche di queste zone, la cosiddetta *Vacca Bianca*, *Modenese*, appunto. Le prime produzioni di Parmigiano Reggiano di Bianca modenese sono ospitate, dal 2005, proprio nelle Terre di Castelli. Inutile sottolineare il ruolo del Parmigiano nella gastronomia locale. Le radici affondano nella storia antica, con testimonianze in epoca romana. Si deve invece a Boccaccio la prima descrizione di una tavola imbandita anche con Parmigiano: siamo nel 1350, si tratta del celebre *Decamerone*.

*Both lowland and hilltop or mountain dairies often offer interesting sightseeing opportunities, and these workshops turn out Parmigiano Reggiano using preparation and aging techniques that have remained virtually unchanged over time to ensure the cheese's distinctive characteristics. The milk is sourced from cows fed with fodder from specific, selected areas. Around Modena, in fact, farmers have recovered and promoted a typical local breed, the Vacca Bianca Modenese (Modenese White Cow), under the Slow Food banner. The first batches of Parmigiano Reggiano di Bianca Modenese from these cows have been produced in the Terre di Castelli since 2005. Needless to say, Parmigiano plays a starring role in local cuisine. It has its roots in ancient history, evidently present even in Roman times. It was Boccaccio, however, who published the first description of a table graced by Parmesan cheese, in his famous Decameron of 1350.*

Nome istituzionale / Official name **Parmigiano Reggiano DOP**

Consorzio di protezione / Protected by **Consorzio del Parmigiano-Reggiano**

## LA CASTAGNA E IL MARRONE DI ZOCCA

*Marrone chestnuts from Zocca*



Antico frutto dei boschi, coltivato e lavorato secondo metodi antichi e naturali e valorizzato dalla fantasia della cucina contadina, la castagna è la base di ricette semplici e senza tempo, come il castagnaccio, le frittelle o la polenta, da gustare con formaggi e salumi locali. La caldarrosta, regina dei sapori autunnali, richiede però l'utilizzo del marrone, più dolce e profumato delle castagne. Il marrone di Zocca è dal 2004 prodotto tipico sotto il marchio *Tradizione e sapori di Modena*, che ne tutela e valorizza la produzione, secondo un apposito disciplinare.

**Museo del Castagno** Nelle sale dell'antico Ospitale di San Giacomo è ripercorsa la storia del castagno, del suo habitat e da qui, nel cuore dei castagneti di Monte San Giacomo, un sentiero pianeggiante illustra le fasi di vita del frutteto e le attività di cura e manutenzione. È in questo suggestivo ambiente naturale che si dipana il percorso creativo *ArtInWood*, che espone opere realizzate direttamente in loco, con materiali offerti dagli stessi boschi.

→ Lame di Zocca - Via San Giacomo 724  
T. 340 0985612  
museodelcastagno@libero.it  
www.museodelcastagnoedelborlengo.it

**Sagra della Castagna e del Marrone tipico** Ogni anno nel mese di ottobre, Zocca si trasforma in una mostra mercato al gusto di castagne, che sottolinea il legame con la produzione di questo frutto tipico dell'autunno con ricette dedicate, musica e intrattenimento per tutti.

*This ancient forest crop, cultivated and prepared using traditional, natural methods and enhanced by the inventiveness of country cooking, is the cornerstone of simple, timeless recipes such as castagnaccio, frittelle and polenta that pair so well with local cheeses and cold cuts. To make caldarrosta, the queen of fall flavors, however, you need to use marroni, sweeter and more fragrant than their wild cousins. Since 2004, the marrone from Zocca has been listed as a typical product under the Tradizione e sapori di Modena (Tradition and flavors of Modena) brand that protects and encourages its production according to specific guidelines.*

**Museo del Castagno** *The halls of the ancient Ospitale di San Giacomo are home to this museum tracing the history of chestnut trees and their habitat. A flat path starts from here and winds through the heart of the Monte San Giacomo chestnut groves, illustrating the orchard's life cycle and how the trees are looked after and managed. This enchanting natural environment is also the venue for ArtInWood, a creative tour of artworks created directly on site and using materials from the woods themselves.*

→ Lame di Zocca - Via San Giacomo 724  
Tel. 340 0985612  
museodelcastagno@libero.it  
www.museodelcastagnoedelborlengo.it

**Sagra della Castagna e del Marrone tipico** *Every October, Zocca is transformed into a chestnut-flavored display market celebrating its bond with the production of this typical fall crop in this festival with special recipes, music and entertainment for all.*

Nome istituzionale / Official name **Marrone di Zocca**  
Consorzio di protezione / Protected by **Tradizione e sapori di Modena**

## LA PASTA ALL'UOVO

Fresh egg pasta



In particolare ripiena, è regina dei menu. I tortellini sono sicuramente il piatto più celebre tra le specialità modenesi. Una sottile sfoglia di pasta all'uovo fatta a mano avvolge il sostanzioso ripieno a base di carne, Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Modena. Rigorosamente cotti e serviti in brodo di cappone, preparato con verdura fresca e carne di prima qualità. Le lasagne verdi: preparate con una sfoglia insaporita con spinaci oppure ortiche lessate, ragù di carne, besciamella, Parmigiano Reggiano, stratificate e concluse con la gratinatura in forno. Meno famose, ma sempre molto popolari sulle tavole modenesi, sono le rosette: sfoglie di pasta all'uovo arrotolate attorno a fette di prosciutto cotto e formaggio. Il tutto ben cosperso con Parmigiano Reggiano grattugiato, ovviamente. Le tagliatelle, fatte in casa dalle sapienti mani di una Rezdora, cuoca e donna di casa che custodisce gelosamente ricette e tradizioni. I tortelloni, un classico emiliano, ripieni di ricotta e spinaci, conditi con burro tostato in padella e salvia, in alternativa, ottimi anche con ragù di carne oppure pancetta rosolata. Più facilmente, se visitate le zone di montagna, la ricotta sarà quella di vacca bianca modenese.

*The queen of the menu, especially when stuffed. The most famous of Modena's specialties is undoubtedly tortellini, with their thin sheet of hand-made egg pasta enveloping a hearty filling of meat, Parmigiano Reggiano and Modena ham. Tradition has them cooked and served in capon broth, prepared with fresh vegetables and top quality meat. There are also green lasagne: prepared using pasta flavored with spinach or boiled nettles, meat ragout, béchamel sauce and Parmigiano Reggiano, layered and baked until slightly crunchy on top. Less famous but always quite popular in this area are rosettes, sheets of egg pasta rolled around slices of cooked ham and cheese. All thoroughly garnished with grated Parmigiano Reggiano, of course. Tagliatelle, made at home by the expert hands of a Rezdora, a skilled cook and housewife who jealously preserves both recipes and traditions. And tortelloni, an Emilia classic stuffed with ricotta and spinach, usually dressed with melted butter and sage but delicious with meat sauce or browned pancetta as well. If you are visiting mountain areas, the ricotta will likely be made with milk from the Modena area's native white cows.*

## I SALUMI E GLI INSACCATI DI CASTELNUOVO RANGONE

*Cured meats and sausages from Castelnuovo Rangone*



Castelnuovo è per antonomasia la città dei salumi e degli insaccati, non a caso nella piazza principale della città si trova la statua in bronzo di un simpatico maialino ruspante. La città è sede di numerosi salumifici nei quali, ogni anno, si confezionano cotechini, zamponi, salami e il rinomato Prosciutto di Modena DOP.

**Il Crudo di Modena** Viene prodotto nella valle del fiume Panaro e lavorato secondo disciplinare, con grande cura e dedizione. Alla lavorazione di oltre 90 giorni, tra salatura e maturazione, segue una stagionatura di circa 14 mesi che rende la carne sapida, ma non salata, con un profumo dolce ma intenso. Ottimo con frutti quali fichi e melone, un abbinamento che potreste assolutamente inserire nel vostro menù estivo, magari con un buon calice di vino come il Lambrusco Grasparossa.

**Zampone e cotechino, tradizione delle feste natalizie** Immane, nelle tavole natalizie (più spesso a fianco del bollito misto di carne). Ciò che accomuna questi piatti è la loro origine, l'esigenza dei contadini di recuperare e utilizzare materie prime povere. Del resto, nel modenese si usa dire che *del maiale non si butta via niente*. Ecco infatti alcuni esempi di recupero di carni suine povere. Mentre il cotechino è preparato con carne magra, grasso e cotenne suine, debitamente aromatizzate e insaccate in un budello artificiale, lo zampone è formato da carne macinata, gola e guance insaporiti e chiusi nella pelle della zampe di maiale. Entrambi vengono bolliti e sono tipicamente serviti con fagioloni bianchi cotti in umido, puré di patate e cipolline all'Aceto Balsamico Tradizionale.

*Castelnuovo is the city of cured meats and sausages par excellence: the main square of the city even features a bronze statue of a charming free-range pig. The city is home to many charcuterie producers turning out cotechini, zamponi, salami and the famous PDO product Prosciutto di Modena every year.*

**Il Crudo di Modena** *Modena cured ham is produced in the valley of the Panaro river and prepared with great care and dedication according to specific guidelines. After more than 90 days of salting and maturation, the meat is left to age for about 14 months. The result is savory but not salty, with a sweet but intense aroma. It is excellent with fruit such as figs and melon, a combination that would make a great addition to your summer menu – perhaps with a nice glass of wine such as Lambrusco Grasparossa.*

**Zampone and cotechino: Christmastime traditions** *No Christmas table is complete without these sausage products (usually next to the mixed boiled meat). What these dishes have in common is that they both stem from farmers' need to salvage and use less prestigious ingredients. Around Modena the saying goes that you don't throw away any part of the pig, and these are good examples of salvaging second-rate pork meat. While cotechino is prepared with lean meat, fat and pork rind, properly seasoned and stuffed into an artificial casing, zampone is made with minced meat, throat and cheek cuts seasoned and encased in a pig foot. Both are boiled and typically served with stewed white beans, mashed potatoes, and onions dressed with traditional balsamic vinegar.*

**Il superzampone** Lo Zampone più grande del mondo – oltre 600 kg! – è realizzato grazie all'estro e all'arte dei maestri salumieri di Castelnuovo, che ogni anno, la prima domenica di dicembre, lo preparano ed offrono a migliaia di persone, con abbondante contorno di lambrusco e parmigiano. Tre metri di lunghezza per un metro di diametro, il superzampone viene cotto in un'enorme zamponiera di acciaio inox lunga 4 metri, per circa tre giorni. A mezzogiorno in punto del terzo giorno, a cottura ultimata, lo zampone gigante viene *accompagnato* sul palco, in una festa popolare che unisce il rispetto della tradizione a un spirito carnevalesco e festoso.

**Musa, il Museo della salumeria** Dove se non nella terra dei salumi per definizione poteva nascere il MuSa, il primo museo in Italia dedicato alla secolare Arte Salumiera? Nato dall'idea della famiglia Villani, storica azienda familiare attiva a Castelnuovo Rangone dal 1886, il museo ospita un itinerario nel gusto alla scoperta dei sapori e nei saperi che da sempre colorano le nostre tavole. Fin dal Rinascimento, le Corporazioni riunivano artigiani, conoscenze e manualità. Così è stato anche per l'Arte Salumiera. Il taglio, la legatura, la salatura, le spezie e gli aromi usati in produzione: l'insieme di pratiche e mestieri si è tramandato fino a noi. E MuSa ce lo racconta. Con degustazioni al termine della visita.

→ Via E. Zanasi 24  
41051 Castelnuovo Rangone (MO)  
T. 346 2557407  
info@museodellasalumeria.it

**Il superzampone** *The biggest zampone in the world – over 600 kg! – is fruit of the creativity and art of Castelnuovo's master charcuterie makers. Every year on the first Sunday of December, they prepare it and serve it to thousands of people accompanied by generous amounts of Lambrusco and parmesan. Three meters long and one meter in diameter, the Superzampone is cooked in an enormous, 4 mt-long stainless steel zamponiera for about three days. At midday on the third day, when it is ready, the giant pig's trotter is escorted to the stage in a popular festival that combines respect for tradition with a fun, carnivalesque spirit.*

**Musa, the museum of cold cuts** *Where but the land of cured meats could give rise to MuSa, Italy's first museum dedicated to the centuries-old art of charcuterie? Conceived by the Villani family, a historic family-run business operating in Castelnuovo since 1886, this museum offers a journey through taste to discover the flavors and techniques that have adorned our tables for centuries. The trade guilds brought together artisans, expertise and craftsmanship beginning in the Renaissance and this was the case for the art of meat curing as well. Slicing, wrapping, salting, seasoning and the herbs and spices used to make these products: this is the set of techniques and trades handed down to us. And MuSa tells this story. With samples at the end of your visit.*

→ No. 24, Via E. Zanasi  
41051 Castelnuovo Rangone (MO)  
Tel. 346 2557407  
info@museodellasalumeria.it

Nome istituzionale / *Official name* Il Prosciutto di Modena DOP

Consorzio di protezione / *Protected by* Il Prosciutto di Modena DOP

Nome istituzionale / *Official name* Cotechino Modena IGP / Zampone Modena IGP

Consorzio di protezione / *Protected by* Consorzio Zampone e Cotechino IGP

I marchi di tutela DOP IGP e Tradizioni e Sapori della Provincia di Modena sono riuniti nella sintesi Piacere Modena.

[www.piaceremodena.it](http://www.piaceremodena.it)

*The DOP PGI and Tradizione e sapori di Modena (Traditions and flavours of Modena) brands are grouped under Piacere Modena.*

[www.piaceremodena.it](http://www.piaceremodena.it)



## CALENDARIO EVENTI

Calendar

### Festival nelle Terre di Castelli

- **Poesia Festival** Settembre / September
- **IT.A.CÀ Festival del turismo responsabile** Agosto → Settembre / August → September
- **Betty B Festival del fumetto e dell'immagine** Aprile → Ottobre / April → October
- **800 e DINTORNI** Mercatino dell'antico e dell'usato 3a domenica del mese Spilamberto

### FEBBRAIO → MARZO / FEBRUARY → MARCH

- **Azione Natura** Marano

### APRILE APRIL

- **Festa dei ciliegi in fiore** Vignola
- **Fiera dell'ecosostenibilità** Castelnuovo Rangone
- **Biciclettata di Primavera** Spilamberto

### MAGGIO MAY

- **La camminata dei salumifici** Primo Maggio / 1st May Castelnuovo Rangone
- **Marano diVino** Marano
- **Vignaioli Contrari** Spilamberto
- **Festival Teatro dei Ragazzi** Marano
- **Fiera di Maggio** Castelnuovo Rangone
- **Festival Zocca Paese della Musica** Zocca
- **Grasपालonga Gourmet** Ultima domenica / Last Sunday Castelvetro
- **Un grande prato d'erbe** Savignano
- **Sagra del Borlengo di Guiglia** Guiglia
- **Magnalonga** Savignano sul Panaro

### GIUGNO JUNE

- **Vignola è tempo di ciliegie** Vignola
- **Mercurdo** Anni dispari / Odd years Castelvetro
- **Fiera di San Giovanni Battista** Attorno al 24 / Around 24 Spilamberto
- **Festa del Luppulo Autoctono,** Marano sul Panaro

**LUGLIO** JULY

- **Eventi, sagre, concerti estivi** Luglio → Agosto / July → August Terre di Castelli
- **Magnalonga notturna** Savignano sul Panaro
- **Spinalamberto** Spilamberto
- **Zocca Food Festival** Zocca
- **Antica Fiera di San Giacomo e Sant'Anna** Zocca
- **Spilamberto en plein air** Luglio → Settembre / July → September Spilamberto
- **Note al tramonto** Savignano

**AGOSTO** AUGUST

- **Calici di Stelle** Castelvetro
- **ETRA Festival** Vignola
- **Premio Zocca Giovani – Marco Santagata** Zocca
- **Gran Galà dei clarini** Zocca

**SETTEMBRE** SEPTEMBER

- **MaRun e CorriMarano** Marano
- **Fiera Settembrina, Zocca** Monteombraro
- **Il '500 e le sue suggestioni: Dama Vivente e Festa a Castello** Castelvetro
- **Lotta per la spada dei contrari** Savignano
- **Sagra della Polenta e degli Antichi Sapori** Guiglia
- **Sagra dell'Uva e del Lambrusco Grasparossa** Castelvetro

**OTTOBRE** OCTOBER

- **Mast Cot** Primo week-end / First week-end Spilamberto
- **Autunno a Vignola** Vignola
- **Sagra della Castagna e del Marrone tipico** Zocca
- **Sagra del Marrone, Guiglia** Roccamalatina

**NOVEMBRE** NOVEMBER

- **Sagra del Calzagatto** Marano
- **FOTO ART** Biennale di Fotografia (castello Lavizzano) Anni dispari/odd years Castelvetro
- **Mercatini Medievali al Borgo** Savignano

**DICEMBRE** DECEMBER

- **Mercatini ed eventi natalizi** Terre di Castelli
- **Superzampone** Prima domenica / First sunday Castelnuevo Rangone
- **I Presepi del Borgo di Denzano** Marano
- **Segui la Stella nel Borgo dei Presepi** Zocca /Montalbano)
- **Etra Festival d'inverno** Vignola





## Indice / Index

### Vivi

Discover

- 10 **Il Panaro. Un ecosistema unico**  
*The Panaro river. A unique Ecosystem*
- 13 **Il percorso Sole-Natura**  
*The Natura-Sole Path*
- 14 **Parco dei Sassi di Roccamalatina**  
*Sassi di Roccamalatina Park*
- 18 **Tra i castelli su due ruote**  
*A two-wheeled tour of the castles*
- 20 **Trekking in collina e Appennino**  
*Hiking in the hills and Appenines*
- 24 **La Via Romea Nonantolana**  
*The Romea Nonantolana Route*
- 26 **Sapori all'aria aperta**  
*Flavors to enjoy outdoors*

### Scopri

Experience

- 30 **Castelnuovo Rangone**  
Parco archeologico della Terramara di Montale, Parco Rio dei Gamberi, Parco John Lennon, Strada Jack Kerouac, CRAC Spazio Arte  
*Terramara di Montale Archaeological Park, Rio dei Gamberi Park, John Lennon Park, Jack Kerouac path, CRAC Spazio Arte*
- 34 **Spilamberto**  
Rocca Rangoni, Villa Comunale Fabriani
- 38 **Savignano sul Panaro**  
Casa natale di Giuseppe Graziosi, I musei della Venere e dell'Elefante  
*Giuseppe Graziosi's childhood home, The Venere and elephant museums*
- 42 **Vignola**  
Piazza dei Contrari, La Rocca di Vignola, Palazzo Boncompagni, Casa natale Ludovico Antonio Muratori, Il borgo di Campiglio, Santuario della Madonna della Pieve  
*The Rocca di Vignola, Palazzo Boncompagni, Ludovico Antonio Muratori's childhood home, The hamlet of Campiglio, Santuario della Madonna della Pieve*
- 48 **Castelvetro di Modena**  
Museo Fili D'Oro a Palazzo, Castello Levizzano Rangone, Oratorio di San Michele, Il Santuario di Puianello

52 **Marano sul Panaro**

Piazza Matteotti, Denzano e Villabianca, Festà e Casona, Il vitigno Festasio (*Festasio vinyard*), Ospitaletto

56 **Guiglia**

Il Castello di Guiglia, Montecorsello, Pieve di Trebbio, Roccamalatina e il borgo dei Sassi (*Roccamalatina and the borgo dei Sassi*), Castellino delle Formiche, Samone e Gainazzo

60 **Zocca**

Monteombraro, Montecorone, Montetortore e Monte S. Giacomo, Montalbano, Santuario della Beata Vergine della Verucchia, I calanchi di Ciano (*The ravines of Ciano*)

64 **Festival, fiere e feste**

*Festivals, fairs and feasts*

67 **Andar per castelli**

*Touring the Castles*

67 **Il Romanico**

*Romanesque*

**Assapora**

*Savor*

76 **La ciliegia di Vignola IGP**

*Vignola PGI Cherries*

77 **Il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro**

*Lambrusco Grasparossa from Castelvetro*

78 **Il frizzante Pignoletto dei Colli Bolognesi**

*Colli Bolognesi sparkling Pignoletto*

78 **Il Balsamico Tradizionale di Modena**

*Il Balsamico Tradizionale di Modena*

80 **I cibi poveri: crescentine, tigelle, borlenghi**

*Peasant food: crescentine, tigelle, borlenghi*

81 **Il Luppolo autoctono di Marano**

*Native hops of Marano*

82 **L'autunno e i sapori della montagna**

*The fall and mountain flavors*

82 **Il Nocino Modenese**

*Il Nocino Modenese*

84 **La castagna e il marrone di Zocca**

*Marrone chestnuts from Zocca*

85 **La pasta all'uovo**

*Fresh egg pasta*

86 **I salumi e gli insaccati di Castelnuovo Rangone**

*Cured meats and sausages from Castelnuovo Rangone*

88 **Calendario Eventi**

*Events calendar*

**Terre di Castelli**  
Vivi Scopri Assapora

**Pubblicazione realizzata da**  
*Published by*



**In collaborazione con**  
*With contributions from*  
I Comuni facenti parte l'Unione:  
Castelnuovo Rangone  
Castelvetro di Modena  
Guiglia  
Marano sul Panaro  
Savignano sul Panaro  
Spilamberto  
Vignola  
Zocca

VISIT **EMILIA**  
**ROMAGNA**  
ITALY



**Coordinamento tecnico e redazionale**

*Editorial and technical coordination*  
Chiara Neviani

**Direzione artistica e progetto grafico**

*Art director and graphic design*  
Chiara Neviani

**Testi a cura di**

*Texts by*  
Intersezione srl

**Con contributi di**

*With contributions from*  
Comuni dell'Unione Terre di Castelli

Fondazione Vignola  
Parco archeologico e Museo all'aperto della Terramara di Montale

**Traduzioni**

*Translations*  
Angelina Zontine

**Illustrazioni**

*Illustrations*  
Sara Garagnani

**Stampa**

*Printed by*  
La Pieve Poligrafica Editore  
Villa Verucchio srl  
Novembre 2018

**Fotografie di**

*Photographs by*  
Intersezione srl – pp. 2, 10, 12, 14, 17, 22, 31, 35, 40, 53, 59, 71, 76, 81, 85, 90

**E per gentile concessione**

*Courtesy of*  
Fondazione Vignola:  
Paolo Righi – pp. 47, 66  
Parco archeologico e Museo all'aperto della Terramara di Montale:  
p. 32  
Museo Balsamico Tradizionale Modena:  
Alessandra Chemollo – pp. 37, 75, 79  
Comune di Castelvetro:

Massimo Bonini – pp. 9, 29, 39, 43, 57, 67  
Francesco Ferrarini Studio  
pp. 49, 83

Foto Venturelli – p. 50  
Monica Montanari – pp. 18, 26  
Nacchio's Brothers – pp. 20, 68

*Gli autori (the authors)*  
Valter Baldini – pp. 13, 44, 45, 46, 69  
Gianluigi Olmi – pp. 61, 62, 63  
Ada Pelloni – p. 55  
Enrico Rossi – p. 36  
Loris Tagliazucchi – p. 24

**Si ringraziano per i contributi e la collaborazione**

*Acknowledgements for contributions and collaboration*  
Comuni dell'Unione Terre di Castelli

Fondazione Vignola  
Parco archeologico e Museo all'aperto della Terramara di Montale

Museo e Consorzeria dell'Aceto Balsamico Tradizionale

**Si ringraziano per le fonti documentali e cartografiche**

*Acknowledgements for documentary and cartographic sources*

Ente Parchi Emilia Centrale  
Provincia di Modena  
Regione Emilia Romagna

**Si ringraziano infine**

*Acknowledgements*  
Gli enti e le associazioni no-profit attive sul territorio dell'Unione, in particolare (*Local non-profit associations, especially*)

Castelnuovo Immagina  
Consorzio Castelvetro ProLoco Guiglia  
Magica Marano  
Savignano delle Botteghe  
Le Botteghe di Messer Filippo  
Vignola Grandi Idee  
ProLoco Zocca  
Zocca 759

[www.terredicastelli.eu](http://www.terredicastelli.eu)