



ITINERARIO AL FEMMINILE



PER LA VALORIZZAZIONE
DELLE TIPICITÀ IMPRENDITORIALI
DELLA PROVINCIA DI MODENA



con il patrocinio del

INDICE

PAG 4. IL PROGETTO
PAG 6. CAVEZZO 5. 9

AGRICOLTURA

PAG 8. DUE PAPAVERI
PAG 10. LA VITTORIA
PAG 12. PODERE BASSO
PAG 14. SAN LORENZO
PAG 16. BELLEI LUIGI E FIGLI
PAG 18. FATTORIA MARIA
PAG 20. LOCANDA MARCELLA
PAG 22. MORSELLI
PAG 24. SILVIA LUPPI
PAG 26. ACETATA FABBRI
PAG 28. VIGNE NUOVE

ARTIGIANATO

PAG 30. LE MANGERIE DELLA GATA
PAG 32. NOCETTI RINA
PAG 34. TORTE GUALMINI
PAG 36. SALUMIFICIO VECCHI
PAG 38. STUDIO GAVIOLI

COMMERCIO

PAG 40. EF ATELIER & CRAFTROOM
PAG 42. ERBORISTERIA DELL'ANGOLO
PAG 44. LA BOTTEGA DI ORLANDO
PAG 46. RADIX
PAG 48. TOMA&TOMI

INDUSTRIA

PAG 50. IL MALLO
PAG 52. LINEA VESTA





IL PROGETTO



Alla fine del 2014 a Modena il 20.1% delle imprese registrate sono a guida femminile. In numeri assoluti 15.012. Un numero considerevole, che conferma la grande propensione delle donne modenesi a impegnarsi su più fronti: la famiglia, l'impresa, spesso e volentieri il sociale. Donne coraggiose, tenaci, ricche di intraprendenza e di fantasia.

E allora non è un caso la nascita di questo 'Itinerario al Femminile'. Un modo per dare luce, mettendo al centro 23 imprese rigorosamente femminili, a tutta l'impresa condotta dalle donne. Imprese agricole, commerciali, industriali, artigiane: nessun settore è stato dimenticato in questo itinerario, che vogliamo legare alle iniziative promosse dalla nostra provincia nell'ambito di Expo 2015 per promuovere il nostro inimitabile territorio. E' per questo motivo che abbiamo voluto preparare questo strumento in italiano e in inglese e che, oltre a questo, abbiamo realizzato un video promozionale e la pagina Facebook.

Grazie anche al patrocinio del Comune di Modena, si è concretizzata questa iniziativa che raccoglie storie esemplari e ricche di fascino, prettamente al femminile, con la caparbieta e la tenacia che distinguono noi donne.



Eugenia Bergamaschi
Presidente Comitato per la promozione dell'imprenditoria femminile di Modena



THE PROJECT



By the end of 2014, the 20.1% of registered businesses in Modena were women-led. In absolute numbers they are 15.012, a remarkable number indicating the Modena's women strong desire to commit themselves on different levels: family, business and often the community too. They are courageous, determined, resourceful and creative women.

The origin of this 'Female Itinerary' lies here, in this way to highlight the enterprise world administrated by women focusing in 23 enterprises rigorously women managed. In this itinerary no one sector has been forgotten: factory farm, corporate, industrial and craft business. Our aim is to bind the itinerary to the initiatives promoted by our province to foster our inimitable territory during Milan expo 2015. For this reason we set up the present tool in Italian and English, we prepared a promotional video and the Facebook page too. The initiative, which has been realized also thanks to the Municipality of Modena's support, gathers together exemplary and fascinating women's stories, rich in perseverance and firmness, typically feminine features.

Eugenia Bergamaschi
Modena's Committee President for the Female Business Promotion





CAVEZZO 5.9

DONNE AL CENTRO DELLA RICOSTRUZIONE



Un centro commerciale dal sapore europeo ("ci siamo ispirati a Londra e ai paesi del Nord Europa", spiega Emanuela Zavatti, un negozio di abbigliamento e la 'guida' del centro) per far ripartire Cavezzo e i suoi commercianti. O, meglio, le sue commercianti. Già, perché il progetto dello Shopbox 'Cavezzo 5.9' è quasi interamente formato da imprese femminili.

Sono quasi tutte donne le esercenti che portano avanti questo progetto, nato per la ricostruzione dopo il terremoto del maggio 2012. Il centro storico di Cavezzo 'rinato' sotto forma dei container che formano lo Shopbox, grazie alla tenacia di tante imprenditrici del commercio.

Oggi lo Shopbox 'Cavezzo 5.9' conta 17 attività, di cui 12 unite in consorzio: abbigliamento, calzature, estetica, parrucchiera, fiorista, ma anche bar, gelateria, pizzeria e ristorante, oltre ad altre attività di commercio e servizi e alla web radio 5.9. Un progetto innovativo, una scommessa vinta, perché il parcheggio di fronte allo Shopbox è sempre pieno e i negozi lavorano come prima del sisma. La scommessa vinta dalle donne di Cavezzo.

P.ZZA MARTIRI DELLA LIBERTÀ (MO) - 333/6236995





CAVEZZO 5.9

WOMEN AT THE HEART OF RECONSTRUCTION



A shopping centre with an European air (“We took inspiration from London and Northern Europe countries”, Emanuela Zavatti explains, a clothing store’s owner and the centre’s ‘leading figure’) to get Cavezzo and its merchants running again. Perhaps it would be better say its businesswomen! Indeed, the Shopbox ‘Cavezzo 5.9’ project is almost entirely arranged by women’s enterprises. Most shopkeepers carrying on the project born for the reconstruction after the May 2012 earthquake are women. Cavezzo’s old town centre got a new lease on life in the form of containers forming the Shopbox, thanks to many trade businesswomen’s perseverance. Today Shopbox ‘Cavezzo 5.9’ counts on 17 businesses, of which 12 brought together in association. Selling activities include clothing and footwear stores, beauty centres, hairdressers, flower shops and also coffee shops, ice-cream parlours, pizzerias and restaurants. In addition there are various services suppliers like the web radio 5.9. An innovative project, a bet that has been won so long as the parking opposite to Shopbox is always full and stores work with the same vigour than before the earthquake. This is the bet won by Cavezzo’s women.



AGRICOLTURA DUE PAPAVERI

LA STORIA DI CHARLOTTE



La storia di Charlotte, di alcuni cani, di capre, papaveri e di un luogo incantevole, quasi fuori dal tempo. Charlotte Hansen, danese di nascita italiana per amore, vive e lavora insieme al compagno, a un piccolo gregge di capre, ad alcuni cagnoloni, immersa nella natura in un luogo che non crederesti di trovare in provincia di Modena. Siamo nel comune di Pavullo, esattamente a Benedello, in fondo a una strada che si inerpica nel bosco e che finisce proprio all'altezza dell'agriturismo di Charlotte.

Già, perchè Charlotte (o Carlotta, come risponde al telefono) è la proprietaria e gestisce l'agriturismo Due papaveri. Una struttura molto moderna e gradevole, con camere spaziose (tutte con il camino), ampi spazi comuni, piscina e un ristorante che funziona non solo per gli ospiti. Perchè, quasi dimenticavamo, Charlotte è anche una cuoca provetta, tanto che ha scritto un libro di ricette molto curato che fa trasparire la passione per la cucina.

Nell'ambito dell'agriturismo, Charlotte e il compagno preparano e vendono miele, confetture e tanti altri prodotti che coltivano personalmente, inoltre propongono corsi di yoga e discipline orientali.

Infine, ma non ultimo, il rapporto tra Charlotte e i vicini è di mutuo aiuto e sostegno: l'agriturismo è un patrimonio della zona e quando lei torna in Danimarca o fa altri viaggi, i vicini fungono da custodi.

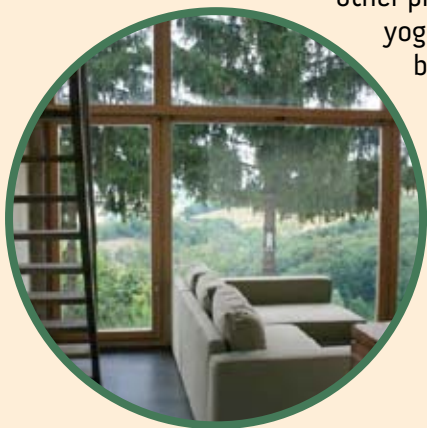
VIA SPINZOLA 42, BENEDELLO DI PAVULLO (MO) - 0536/22618



DUE PAPAVERI

CHARLOTTE'S STORY

Charlotte's story is the tale of dogs, goats, poppies and of an enchanting almost timeless place. Danish by birth but Italian by love, Charlotte Hansen is living and working with her partner in a place deeply immersed in nature that you would not believe exists in the province of Modena. It is located in the Municipality of Pavullo, precisely in Benedello, at the end of one road that climbs up through the woods ending exactly at Charlotte's farmhouse. Indeed Charlotte (or Carlotta, as she likes to say when answering the phone) is the owner and manager of the farmhouse Due Papaveri. It is a very modern and pleasant structure, with spacious rooms (all of them with fireplace), ample common areas, swimming pool and a restaurant operating not only for the guests. Actually Charlotte is also an excellent cook, insomuch as she wrote a very accurate cookbook that reveals her passion for cooking. In their farmhouse, Charlotte and her partner prepare and sell honey, jams and many other products they grow personally. Moreover they offer yoga classes and oriental disciplines courses. Last, but not least, the relation between Charlotte and her neighbors is a relation of mutual family aid and support. The agriturismo is a patrimony of the area and when she returns to Denmark or travels elsewhere, her neighbors serve as good custodians.





AZIENDA AGRICOLA LA VITTORIA

PIÙ DI CENT'ANNI DI AMORE PER LA TERRA



Un legame con la terra e i suoi frutti che risale a più di un secolo fa, il trascorrere delle stagioni della natura che si intreccia con il passare delle generazioni. L'Azienda Agricola La Vittoria, al confine tra Spilamberto e Vignola, nasce nel lontano 1900 dall'unione dei nonni di Patrizia Mislej che ora conduce l'attività familiare con l'aiuto dei figli e la prospettiva, un domani, di passare il testimone ai nipoti. In origine il terreno era unicamente un fondo piantumato a ciliegie poi, con il matrimonio dei nonni di Patrizia, arrivò anche la dote della nonna: una batteria di aceto balsamico. Da lì arrivarono nei decenni altre batterie fino a dare vita ad una vera e propria acetaia, l'acetaia dei Bago. Oltre ad aceto balsamico tradizionale di Modena Dop l'azienda agricola continua a produrre ciliegie e frutti dimenticati da cui vengono ricavate preziose confetture. Negli anni Patrizia si è dedicata allo sviluppo dell'acetaia, ha impiantato una nuova vigna di trebbiano modenese e creato un laboratorio per la trasformazione dei prodotti, il tutto nel massimo rispetto della natura e dei suoi ritmi. L'aceto balsamico prende vita nelle botti di Patrizia nel pieno rispetto dei tempi di maturazione e utilizzando un unico prodotto, il mosto d'uva cotta che fermenta e acidifica naturalmente attraverso la presenza degli acetobatteri.

VIA CONFINE 8 BIS, VIGNOLA (MO) – 338/4385845





LA VITTORIA FARM

MORE THAN 100-YEAR LOVE FOR THEIR LAND



It is a lasting bond with land and its fruits that goes back more than a century ago; it is the passing of nature's seasons that is intertwined with the passing of generations. La Vittoria farm, situated on the border between Spilamberto and Vignola, was founded in 1900 by Patrizia Mislej's grandparents. Now she manages the family business with her sons' help and with the prospect to pass the baton to her grandchildren one day. The acreage was originally planted only with cherries and balsamic vinegar production began when Patrizia's grandparents married and part of the dowry was a "battery" of balsamic vinegar. Over the decades, the addition of "batteries" have given life to the Acetaia dei Bago where in addition to the traditional balsamic vinegar of Modena PDO, the farm continues with the production of cherries and others "lost" fruits from which exquisite jams are obtained. Over the years, Patrizia focused on the development of the balsamic vinegar production. She planted a new vineyard of Trebbiano of Modena grapes and created a processing establishment with maximum care and respect for nature and its rhythms. The balsamic vinegar brought to life in Patrizia's barrels are in full compliance with its ripening times and employ only one product, the cooked grape must, that ferments and acidifies naturally through the presence of bacteria called acetobacter.



AZIENDA AGRICOLA **PODERE BASSO**
MULTIFUNZIONALITÀ
IN OTTICA TURISTICO-GASTRONOMICA



L'azienda agricola Podere Basso di Maria Morena Leonelli nasce da una riorganizzazione dell'azienda di famiglia coltivata da sempre a seminativo. La riorganizzazione avviene con attività di culture ortofrutticole e di sviluppo di attività multifunzionali in ottica turistico – gastronomica.

Inoltre parte della frutta raccolta, soprattutto le amarene) viene trasformata in marmellata grazie al laboratorio autorizzato. La vendita dei prodotti avviene

prevalentemente in azienda ma spesso Podere Basso partecipa ai mercati contadini o a eventi organizzati dalle amministrazioni locali per valorizzare le produzioni a Km Zero. Partecipa infatti, durante la stagione estiva, a Fattorie Aperte e Fattorie didattiche, momenti in cui i clienti possono visitare direttamente l'azienda e conoscere i prodotti coltivati e propone attività ludico-sportive per valorizzare le tradizioni. Essere donna in un mondo come l'agricoltura è sicuramente faticoso da un punto di vista fisico ma nel campo della multifunzionalità può essere un valore aggiunto, soprattutto per quanto riguarda l'accoglienza e la ricerca di ricette per utilizzare i prodotti coltivati. Maria Morena infatti ha creato numerose ricette per il peperoncino piccante, altra eccellenza che l'azienda coltiva e vende al pubblico.



VIA TRE CASE 33, MODENA



PODERE BASSO FARM

MULTIFUNCTIONALITY IN A TOURIST-GASTRONOMIC PERSPECTIVE

Maria Morena Leonelli's farm Podere Basso was born as a consequence of the family farm reorganisation which has always been cultivated with organic crops. This reorganisation entails new cultivations of fruit and vegetables and the development of multifunctional activities in a touristic-gastronomic perspective.

Part of the harvested fruits (especially amarene) is turned into marmalade thanks to the approved laboratory. Products are mainly sold inside the farm even though Podere Basso takes often part in farmers' markets or in events organized by local authorities to appraise local producers and zero kilometre (okm) shopping scheme. During summer season they participate to Open and Educational Farms programs, circumstances wherein clients can visit personally the farm and experience the cultivated products. In these occasions plenty of fun-sports activities are also offered to increase the traditions' value.

From a physical point of view to be a woman in the farming world is definitely wearing but in the multifunctionality field it can be an added value, especially as regards the welcoming and the recipes research to exploit cultivated products. Maria Morena already created many recipes with the spicy pepper, another farm's excellence cultivated and sold to the public.





AZIENDA AGRICOLA **SAN LORENZO** KILOMETRO ZERO, CON UN OCCHIO ALL'EXPO



Frutta e verdura di qualità e un rapporto diretto con il consumatore. Sono questi i punti di forza dell'azienda agricola San Lorenzo, una ditta a conduzione familiare, gestita dal 1996 da Valda Camellini. La piccola e ambiziosa realtà imprenditoriale di Cavidole, frazione di Castelnuovo Rangone, si prepara all'Expo, una vetrina straordinaria per le eccellenze della terra emiliana, un'occasione da non perdere per far conoscere il buono della cucina nostrana ai visitatori internazionali. Durante la bella stagione fragole e ciliegie, uva per lambrusco Grasparossa e Trebbiano, asparagi, pomodori, zucchine e tanti altri prodotti vengono venduti direttamente al consumatore finale. E d'inverno? Per superare la stagionalità tipica del settore, l'azienda agricola San Lorenzo propone confetture fatte a regola d'arte, prodotte con grande cura e con la frutta migliore.

E la crisi? C'è eccome, spiega Valda, perché la gente diminuisce gli acquisti e i costi aumentano, ma la clientela è affezionata e l'Expo può dare un nuovo impulso alle vendite, soprattutto fuori provincia. L'obiettivo dell'azienda agricola San Lorenzo, in vista dell'evento milanese, è proprio quello di aumentare le produzioni e allargare il bacino di vendita, passando dal kilometro zero al kilometro mille. Una sfida che Valda vuole raccogliere, non rinunciando mai alla qualità.



VIA SAN LORENZO 20, CASTELNUOVO (MO) - 059/535255





SAN LORENZO FARM

LOCAL SHOPPING ENTERPRISE, WITH A VIEW TO MILAN EXPO 2015



High quality fruits and vegetables and a direct relation with consumers: these are the strong points of San Lorenzo farm, a family business managed by Valda Camellini since 1996. The small but ambitious entrepreneurial reality of Cavidole, a suburb of Castelnuovo Rangone, is preparing for the Milan Expo 2015, an extraordinary showcase for Emilia's regional gastronomic Excellencies. It is a precious and distinct opportunity to introduce international visitors the flavours of our local cuisine. During the summer season, produce like strawberries and cherries, grapes to produce Lambrusco Grasparossa and Trebbiano, asparagus, tomatoes, courgettes and many others are sold directly to consumers. What do they do in the winter? To overcome the seasonable nature of this sector, San Lorenzo farm offers homemade jams, made to the very best standards, with great accuracy and the best fruit quality.

And what about the crisis? There is, of course, as Valda explains. People are more cost conscious, but we have loyal customers and Milan Expo 2015 can help boost sales volume, especially outside the province. With a view to the event in Milan, San Lorenzo farm's objective is precisely to increase production and expand their sales market, from a local shopping enterprise to a national or international one. This is a goal that Valda wants to achieve without abandoning the quality of her products.



BELLEI LUGLI & FIGLI

UNA MISSIONE CHIAMATA BALSAMICO



Qualità e orientamento al mercato sono i pilastri dell'attività imprenditoriale dell'Acetaia Bellei. Una passione, prima che un lavoro, che si tramanda da generazioni. Un successo iniziato mezzo secolo fa e che negli ultimi 25 anni ha conosciuto una forte crescita, anche grazie alle innovazioni commerciali e di prodotto introdotte da Mariangela Bellei. Cuore dell'impresa è uno dei fiori all'occhiello del territorio geminiano, uno dei simboli della modeneseità a tavola: l'aceto balsamico di Modena Igp.

Prima l'estero, con i consumatori tedeschi tra i primi ad accorgersi della sua qualità (oggi sono 35 i paesi raggiunti), poi la grande distribuzione italiana, con cui l'Acetaia Bellei collabora da oltre dieci anni, hanno permesso all'azienda di crescere e di farsi conoscere il tutto il mondo. Rispondendo a bisogni sempre nuovi, i Bellei sono riusciti ad imporsi in un mercato in continua evoluzione come quello del balsamico: gusti nuovi, packaging particolari, sperimentazioni, ma sempre nel solco della tradizione, come è accaduto nel caso della crema all'aceto balsamico, l'ultimo nato tra i prodotti dell'Acetaia Bellei. Una passione grande quella di Mariangela e delle sue collaboratrici, almeno quanto la determinazione e la capacità di risolvere i problemi in poco tempo, qualità tipicamente femminili, che le hanno permesso di dare il giusto valore all'oro nero modenese.



VIA NUOVA 55C, RAVARINO (MO) - 059/909111



BELLEI LUGLI & FIGLI

A MISSION CALLED "BALSAMIC"

The pillars of the Acetaia Bellei's entrepreneurial activity are quality and customer satisfaction. More than a job, it is a passion that has been handed down from generation to generation. The success, started half a century ago, has seen significant growth in the last 25 years, thanks to the product and commercial innovations introduced by Mariangela Bellei. The core component of the enterprise is also one of the flagships of the San Geminiano's city territory. It is one of Modena's gastronomic symbols: the balsamic vinegar of Modena PGI.

German consumers were the first to become aware of the Acetaia Bellei's product, which for the past 10 years has been exported to at least 35 countries with the collaboration of major Italian distribution companies allowing the company to grow and to make their name known throughout the world. The Bellei's were able to establish themselves on markets that are continuously evolving, like the balsamic vinegar one, by always responding to new needs.

New tastes, unique packaging, experimentations always following local traditions as in the case of the balsamic vinegar cream, the newest among the Acetaia Bellei products. Mariangela and her collaborators are motivated by a great passion that is at least as great as their dedication and ability to resolve problems quickly. These typically female's qualities have allowed her to give due value to the "black gold" of Modena.





FATTORIA MARIA

A TAVOLA COME DALLA NONNA



È come andare a mangiare dalla nonna. Questo si sente dire Anna Berni, titolare dell'Agriturismo Fattoria Maria di Soliera, dalle persone che mangiano le sue specialità. E per Anna non potrebbe esserci complimento più bello: i suoi piatti sono legati alla tradizione, menù tipici modenesi, dai primi fino ai dolci. Un ritorno alle origini che negli anni sta avendo sempre più successo, per la soddisfazione della titolare.

Quella di Anna è stata una scelta coraggiosa: non è stato facile infatti lasciare tutto a 45 anni e seguire le sue passioni, la cucina e le confetture. Con un frutteto a disposizione e tanto amore per la buona tavola, Anna ha cominciato la sua attività e dopo otto anni il bilancio si può dire più che positivo. Pochi tavoli, grande cura dei dettagli, attenzione alle esigenze degli ospiti, valorizzazione dei prodotti locali e dei piatti di una volta, quelli che si mangiavano dalla nonna, appunto. Con questi pochi ingredienti Anna ha fatto una ricetta di successo: l'Agriturismo Fattoria Maria.

Dai tortellini alle tagliatelle, dai tortelloni alle lasagne, dalla zuppa inglese ai savòr: tutto nella cucina di Anna riporta ai sapori di un tempo, la bontà della tradizione, che, secondo Anna, non deve perdersi, ma anzi deve essere protetta, tramandata, valorizzata.





FATTORIA MARIA

LIKE EATING AT GRANDMOTHER'S



It is like going to eat at your grandmother's home. This is what people say to Anna Berni, the owner of Agriturismo Fattoria Maria in Soliera, when they taste her specialities. For Anna, there could not exist a better compliment! Her dishes are tied to local traditions and she offers only typical menus from Modena, from the first course to the dessert. For the owner's satisfaction, it is the return to her roots which, in recent years, has met with increasingly great success.

Anna's choice has been a courageous decision. Indeed, it was not easy to leave everything at the age of 45 to follow her passion, cuisine and jams. Anna began her activity with only an orchard at her disposal and a lot of love of good eating. After eight years, it can be said that the result is more than positive. Just few basic ingredients: few tables, great attention to detail, full attention to guests' needs, exploitation of local products and dishes of days gone by, such as we were used to eating at our grandmother's home. All this creates a recipe for success, for the Agriturismo Fattoria Maria.

Tortellini, tagliatelle, tortelloni, lasagne, zuppa inglese and savòr: everything in Anna's cuisine brings back the flavours of the past. According to Anna, the goodness of tradition should not be lost. On the contrary it must be protected, handed down and enhanced.



LOCANDA MARCELLA

UN ANGOLO DI GUSTO E TRANQUILLITÀ



Festà è un suggestivo borgo arroccato sulle colline dell'Appennino modenese, un luogo fuori dal tempo appena 15 minuti da Marano sul Panaro. E' qui che sorge la Locanda Marcella, accanto alla piazza e alla chiesa del piccolo paese appenninico. In questo angolo di tranquillità Catia Fornari, chef e titolare della Locanda, prepara piatti ispirati alla nostra tradizione gastronomica regionale con prodotti del territorio, dai frutti di bosco ai funghi passando per formaggi e vini, e una particolare attenzione alla stagionalità, al biologico e alle farine alternative. Catia, che dopo la carriera politica ha deciso di cambiare strada e dedicarsi alla sua seconda passione diplomandosi alla Scuola Internazionale di Cucina – Alma di Gualtiero Marchesi, porta sulla tavola la sua passione per la cucina e per il territorio. Tra i fiori all'occhiello del menù le tagliatelle di farina di castagno con prosciutto di Modena Dop, le crespelle al farro bio con radicchio rosso, le crescentine al farro realizzate rigorosamente con lievito madre e la crostata in farina di kamut con composta di amarene di Modena. Non solo ristorazione ma anche accoglienza: la Locanda Marcella è dotata di 5 camere con suggestiva vista sulla valle del Panaro e sul borgo di Festà arredate in pietra e legno.

VIA FESTÀ 530, MARANO SUL PANARO (MO) - 059/703027



LOCANDA MARCELLA

A SPOT OF FLAVOUR AND SERENITY



Festà is a charming hamlet perched on the hillsides of the Appennino of Modena, a timeless place just 15 minutes far from Marano sul Panaro. Locanda Marcella arises here, next to the square and to the church of this small Appennino's hamlet. In this peaceful space Catia Fornari, Locanda's chef and owner, prepares dishes inspired by our regional gastronomic tradition with the products of the area. From wild berries to mushrooms passing by cheeses and wines with particular attention to seasonality, organic and wheat alternative flours. After her political career, Catia decided to change direction devoting herself to her second passion. She graduated from the International School of Italian Cuisine "Alma", directed by Gualtiero Marchesi, and now she brings to the table her passion for cooking and for land. Among the flagships of her menu you can find chestnut flour noodles with prosciutto of Modena Pdo, organic spelt crespelle with red radicchio, organic spelt crescentine rigorously made with sourdough bread and crostata with amarene of Modena jam made of kamut flour. It is not only about good food, it is tourist hospitality too. Locanda Marcella is equipped with 5 rooms with striking views over Panaro valley and Festà hamlet, decorated with stones and wood.





AZIENDA AGRICOLA **MORSELLI**
IL PALLINO DELL'ECCELLENZA



Un passo, o meglio, una botte alla volta, con pazienza e amore per il proprio lavoro, l'azienda agricola di Graziana Morselli ha messo in piedi un'acetaia che ora può contare 73 botti.

La volontà di allargarsi ulteriormente si è poi scontrata con la dura realtà del terremoto, un colpo da ko, reso ancora più pesante dall'alluvione che ad inizio 2014

ha causato altri danni, soprattutto al vigneto.

Graziana e il marito non si sono fermati e hanno continuato a lavorare, focalizzandosi su un prodotto di eccellenza, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, l'oro nero che impreziosisce le tavole dei modenesi. L'onda lunga del sisma proseguirà per altri due anni, secondo le stime di Graziana, ma la voglia di guardare avanti e raccogliere i frutti di quarant'anni di lavoro sono più forti. L'imprenditrice agricola non smette di fare progetti e di porsi obiettivi, proiettandosi nel futuro, forte della tradizione e del suo prodotto d'eccellenza, che difende con coraggio e dedizione, oltre le scosse, oltre l'alluvione, oltre la burocrazia, che spesso è più pesante delle intemperie. E nel futuro vede ancora un'azienda orientata all'eccellenza, al territorio e a conduzione familiare, l'unica strada per mantenere alta la qualità e viva la tradizione.

VIA MUNAROLA 205, MODENA - 059/318392





MORSELLI FARM HOOKED ON EXCELLENCE



Graziana Morselli's farm put together stepwise, or might be better say barrel by barrel, with perseverance and love for their work, a balsamic vinegar production that now has got 73 barrels. Then the will to widen further had to deal with the earthquake harsh reality, a knockout blow aggravated by the flood that at the beginning of 2014 caused additional damages, mostly to the vineyard.

Graziana and her husband did not stop and kept on working, focusing on a product of excellence, the "black gold" which enriches Modena's people food, the Traditional Balsamic Vinegar of Modena. According to Graziana's estimates, the long wave of the earthquake will go ahead for two years more but the desire to look forward and to reap the rewards of their forty years' hard work are stronger.

This farmer entrepreneur does not give-up in making plans and setting aims, projecting herself into the future. Her strengths are tradition and the excellent product which she upholds with courage and dedication beyond any earth tremor, flood and bureaucracy that often is heavier than bad weather. In the future she sees a company still oriented on excellence and land, of course family-run, as this is the only way to maintain high the quality and the tradition alive.



SILVIA LUPPI

FARE IMPRESA IN AGRICOLTURA: LA VERSIONE DI SILVIA



Settanta ettari di estensione totale, trenta dei quali coltivati a pere e dieci di vigneti, e un allevamento di trenta mucche, un toro e dieci vitelli. Sono questi i numeri dell'azienda agricola di Silvia Luppi, giovane e ambiziosa imprenditrice agricola di San Prospero, che ha ereditato dal nonno la sua grande passione per la terra. Il ritorno alle origini è al centro del progetto imprenditoriale di Silvia, che viene da una famiglia contadina e fin da piccola ha mosso i primi passi in campagna. Puntando sulle eccellenze del territorio, dal Lambrusco di Sorbara alle pere Igp, Silvia ha proseguito e ampliato l'attività di famiglia, e non ha la minima intenzione di fermarsi qui. È lunga infatti la lista di progetti, idee, proposte per continuare a crescere e migliorare la sua "creatura". Presto aprirà una fattoria didattica, che si chiamerà "La Duchessa" e nelle sue intenzioni dovrà diventare il fiore all'occhiello dell'azienda. Non solo. Per Silvia, laureata in Lingue, una delle priorità è raggiungere i mercati esteri. È per questo che l'Expo di Milano rappresenta un'occasione straordinaria per far conoscere il territorio e i suoi prodotti, un'occasione che non vuole proprio farsi sfuggire.

VIA VIAZZA 12, SAN PROSPERO (MO) - 335/7015322



SILVIA LUPPI

DOING BUSINESS IN AGRICULTURE: SILVIA'S VERSION

Seventy hectares total, thirty of which are planted with pears and ten of vineyards; a herd of thirty cows, a bull and ten calves. These are the figures of Silvia Luppi's farm, a young and ambitious agricultural entrepreneur in San Prospero, who inherited her grandfather's great passion for the land. The return to her roots is at the center of Silvia's business project; she comes from a farming family and from a young age relished country life. Focusing on local products, from Lambrusco di Sorbara and pears Pgi, Silvia has continued and expanded the family business, and has no intention of stopping there. Silvia has a long list of projects, ideas and proposals to continue to grow and improve her "creature". Silvia will soon open an educational farm, which will be called "The Duchessina" and her intention is to make this the flagship of the company. But that's not all.

For Silvia, a graduate in Foreign Languages, one of the priorities is to reach foreign markets and Expo Milan 2015 is an extraordinary opportunity to promote the area and its products; an event that she does not want to miss.





ACETAIA FABBI

UN SECOLO DI ORO NERO A MODENA



Dal 1910 una passione che non si esaurisce. È una storia antica quella dell'Acetaia Fabbi di Modena, una storia di famiglia, di tradizione, di impresa. Dalle poche botti dei primi decenni del Novecento, nel 1969 la passione si è trasformata in vera e propria attività imprenditoriale, sempre nel segno della qualità e della cura dei particolari per produrre l'eccellenza delle eccellenze modenesi, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Negli anni l'Acetaia Fabbi è cresciuta, nei numeri e nelle proposte. Non solo produzione, ma oggi l'Acetaia Fabbi fa anche accoglienza e degustazioni: chiunque può visitare la struttura, conoscere tutto il processo di produzione dell'ABTM, assaporarne il gusto unico ed acquistare direttamente dal produttore. La cura certosina con cui ancora oggi si produce l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena è il suo valore aggiunto; il segreto del suo successo non è solo nel legno delle botti o nella qualità delle uve, ma, come svela Miranda Menozzi, titolare dell'Acetaia Fabbi, nella passione di chi lavora. Sempre apprezzato sotto la Ghirlandina e nei dintorni, il mercato dell'ABTM ha allargato i propri confini, attraversando le montagne e gli oceani e arrivando al 50 per cento di fatturato proveniente dall'export. L'Acetaia Fabbi esporta non solo nelle vicine Svizzera, Francia e Germania, ma anche in Giappone e negli Stati Uniti, confermando che il sapore dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena incontra il gusto di migliaia di persone, al di là della provenienza e delle tradizioni gastronomiche.

STRADELLO BONAGHINO 56A, MODENA - 059/469105





ACETAIA FABBI

BALSAMIC VINEGAR PRODUCTION, A CENTURY OF "BLACK GOLD" IN MODENA



Since 1910 it is a passion that does not fade. Acetaia Fabbi in Modena has an ancient history; it is the story of a family, a tradition and of a business. In 1969, from the few barrels in the early decades of the 20th century, the passion turned into a proper commercial enterprise producing the excellence of Excellencies from Modena, the Traditional Balsamic Vinegar of Modena while paying the utmost attention to detail and quality.

Over the years Acetaia Fabbi has increased in numbers and proposals. Nowadays Acetaia Fabbi not only produces, but greets visitors and offers tastings too. Anyone can visit and experience the whole production process of the ABTM (Traditional Balsamic Vinegar of Modena), taste its unique flavour and shop directly from the producer. The painstaking care used even now to produce the Traditional Balsamic Vinegar of Modena is its added value. The secret of its success resides not only in the barrels' wood or in the grapes' species, but in the passion of those who work on it, as Miranda Menozzi, Acetaia Fabbi owner, reveals.

Always admired by the city of Ghirlandina and the surroundings' inhabitants, the ABTM trade broadened one's confines crossing mountains and oceans achieving 50% of its income from the export trade. Acetaia Fabbi exports to nearby Switzerland, France, Germany and also to Japan and the United States of America, confirming that the taste of the Traditional Balsamic Vinegar of Modena is appreciated by many, no matter their geographical origin or gastronomic tradition.



VIGNE NUOVE

LA BIODINAMICA, UNO STILE DI VITA



Già all'università era evidente che l'indirizzo dell'agricoltura biologica era un ramo prettamente femminile e, anche se nell'aspetto pratico di campagna è vero che la prestanza fisica di un uomo aiuta, è altrettanto vero che la creatività di una donna e il fatto di portare nuove idee è un valore aggiunto. Simona Zerbinati dell'azienda 'Vigne Nuove' non fa mistero che il segreto del successo della sua azienda sia la complementarità tra lei e suo marito. Dal 2009 i terreni di 'Vigne nuove' sono stati condotti secondo il metodo della biodinamica e in maniera biologica con l'obiettivo di rendere l'azienda un organismo vivente autosufficiente. Orto, vigneto, cantina e punto vendita fanno parte di questa realtà che realizza prodotti di massima qualità con la minor interazione possibile da parte dell'uomo e che cerca di ricreare un equilibrio complesso: Simona ha infatti dato vita ad un ecosistema (siepi, bosco, stagno e animali) che va avanti da solo. Inoltre l'azienda sta portando avanti un progetto con l'Università di Bologna che consiste nel coltivare un ettaro della proprietà con grani antichi che hanno elevate qualità terapeutiche grazie al basso contenuto di glutine rispetto ai grani moderni. La biodinamica è un approccio agricolo particolare che sta creando interesse nei consumatori e sviluppando collaborazione tra i giovani agricoltori, grazie alla realizzazione di prodotti buoni e alla trasformazione del terreno in una terra sana.

VIA GUERRI 15, GARGALLO DI CARPI (MO) - 338/6382870



VIGNE NUOVE

BIODYNAMICS AS A LIFESTYLE



Since the university it was evident that the organic farming orientation was a branch essentially feminine. Even if from a practical point of view it is true that in the rural areas the physical presence of a man helps, it is also true that is a surplus value woman's creativity and the fact of bringing new ideas.

Simona Zerbinati, from firm Vigne Nuove, does not conceal the secret of her company's success that consists in the complementarity between her and her husband. Since 2009 Vigne Nuove's acreages have been managed following the biodynamic method and in organic way with the aim of making the firm a self-sufficient organism. Vegetable garden, vineyard, cellar and point of sale are part of this reality which achieves products of highest quality with the least possible interference by humankind, and that also tries to recreate a complex equilibrium. In effect Simona gave life to an

ecosystem that goes ahead alone: hedges, wood, pond and animals. Moreover the firm is carrying out a project with the University of Bologna that consists in cultivate one hectare of the property with ancient grains. They have got high therapeutic capacities due to a very low gluten content compared with contemporary grains.

Biodynamics is a specific approach to agricultural sector which is attracting consumers' interest and that is developing cooperation among young



ARTIGIANATO

LE MANGERIE DELLA GAIA

DOVE LA TRADIZIONE EMILIANA È DI CASA



Tradizione gastronomica emiliana e di famiglia si intrecciano a Medolla grazie ad un'idea di Gaia Lugli, giovane imprenditrice, titolare dal 2011 di "Le mangerie della Gaia". Un laboratorio di cucina, in centro storico, nel quale materie prime, reperite con attenzione alla filiera corta, danno vita a piatti tipici della tradizione modenese, dalle lasagne al ragù di carne, passando per le crostate e i tortelli dolci.

I clienti di "Le mangerie della Gaia" possono trovare qui specialità fresche della cucina della mamma o della nonna ma non solo: sono presenti anche tanti prodotti della gastronomia locale come vino, salumi, formaggi, conserve, sughi, aceto balsamico e molto altro. Non perdendo mai di vista il rapporto umano e l'attenzione alle esigenze del singolo cliente (si effettuano per esempio consegne a domicilio), caratteristiche del negozio di vicinato di cui Gaia va molto orgogliosa. Il terremoto che nel maggio 2012 ha colpito la bassa modenese non ha risparmiato il neonato negozio di Gaia che si è rimboccata le maniche e dopo tre mesi di chiusura è riuscita a riaprire la sua attività, non senza fatica ma con rinnovata passione. "In un territorio in cui le persone non vivono più nelle loro case e abitano paesi senza più campanili, chiese ed edifici pubblici – spiega Gaia - il cibo continua a rievocare un senso di famiglia, identità e normalità di cui si ha sempre bisogno".



30

VIA ROMA 150, MEDOLLA (MO) - 339/5919048





LE MANGERIE DELLA GAIA

WHERE THE EMILIAN TRADITION IS AT HOME



Family and Emilian gastronomic tradition mingle together in Medolla, in the old town centre, thanks to an idea of Gaia Lugli, a young entrepreneur and owner of “Le mangerie della Gaia” since 2011. It is a cooking workshop where raw materials are carefully obtained in the short supply chain and give life to typical dishes of Modena’s local tradition, like lasagne with Bolognese sauce, crostate and sweet tortelli. “Le mangerie della Gaia” clients can find fresh specialities, like their mother or grandmother made, and also a lot of products of local gastronomy like wines, cured meats, cheeses, preserves, sauces, balsamic vinegar and much more. Gaia is very proud of her “neighbourhood” store, whose main characteristics are human relationship and attention to individual client demands (for example providing home delivery). The May 2012 earthquake severely affected the Southern Modena area and the fledgling Gaia’s store. She rolled up her sleeves and, after being closed for three months, she succeeded in opening her enterprise again. It was not easy, but she was motivated by a renewed passion. Gaia explains: “In a territory where people cannot live in their homes anymore and inhabit towns without bell towers, churches and public establishments, food continues to evoke a certain sense of family, identity and belonging, and normality of which we are always in need”.



PASTA FRESCA DI NOCETTI RINA

PASTA FRESCA DI MADRE IN FIGLIA



Nel centro di Maranello c'è un posto speciale per gli amanti della cucina tradizionale emiliana: il negozio di pasta fresca di Rina Nocetti. Pasta fresca, ripiena e al forno e dolci tipici: ricette da autentica rezdora che Rina ha imparato a cucinare dalla madre. E' stata lei infatti ad aprire questa attività, ormai trent'anni fa: Rina ha imparato i segreti del mestiere nel negozio della madre poi nel 2010 c'è stato il passaggio del testimone che non ha però variato l'offerta di prodotti tipici, tutti rigorosamente di produzione propria e fatti a mano.

Si parte dalla pasta fresca con tagliatelle, quadretti e maltagliati e si arriva a quella ripiena con tortellini, tortelloni ricotta e spinaci, zucca e noci, ravioli, gnocchi di patate e caramelle passando per la pasta al forno come lasagne (classiche, ai funghi, ai carciofi e alle verdure) rosette, cannelloni, maccheroni e tagliatelle pasticciate, gnocchi alla romana. Per chiudere con i dolci, anch'essi tradizionali come la zuppa inglese, il bensone, i tortelli fritti dolci, peschine all'alchermes.

VIA CLAUDIA 129, MARANELLO (MO) - 0536/948485



PASTA FRESCA DI NOCETTI RINA

FRESH PASTA HANDED DOWN FROM MOTHER TO DAUGHTER

In the centre of Maranello there is a special place for the Emilian traditional cuisine lovers: Rina Nocetti's fresh pasta shop. Here you can find fresh and stuffed pasta, pasta al forno and traditional local sweet delicacies, recipes that only an authentic *rezdora* can prepare. Rina learned to cook them from her mother who started up the business thirty years ago. She first learned the secrets of the craft in her mother's shop and later in 2010 the relay baton has been passed on without modify the typical products' offer, all of them rigorously home-made and hand-made. Starting with fresh pasta such as noodles, quadretti and maltagliati you can come across the stuffed one with tortellini, tortelloni with ricotta cheese and spinach, with pumpkin and walnuts, ravioli, potato gnocchi and caramelle, passing through pasta al forno like lasagne (classic, with mushrooms, artichokes and vegetables), rosette, cannelloni, macaroni and noodles pies and gnocchi alla romana. To conclude with the sweet delicacies which are local and traditional too, like zuppa inglese, benso-ne, fried sweet tortelli and peschine all'alchermes.





TORTE GUALMINI

VENT'ANNI DI DOLCEZZA A MONTEFIORINO

Una ricetta semplice e vincente quella delle Torte Gualmini, dove tradizione e innovazione si mescolano per produrre bontà dal gusto squisitamente italiano. Un'impresa nata vent'anni fa su iniziativa di Antonella Gualmini, capace di portare le sue torte da Montefiorino fino al Giappone.

Il segreto? Lavorare con la testa, con le mani e con il cuore, come spiega Antonella, che nei suoi dolci non mette solo farina, latte e zucchero, ma tutto il sapore del territorio. Lavorare in montagna non è facile, ma la fatica, i problemi e la difficoltà dei trasporti non sono nulla in confronto a quello che Antonella definisce un privilegio per lei e un valore aggiunto per il prodotto.

Con il passare degli anni alle torte tradizionali se ne sono affiancate altre dai sapori più particolari e sofisticati, senza perdere mai la caratteristica "italianità" del prodotto. Dal 2000 è cominciata la produzione di torte biologiche, arrivata oggi al 50 per cento, che ha dato un ulteriore impulso alle esportazioni: dal Belgio, dalla Francia, dall'Inghilterra e persino dalla Lituania amano le torte di Antonella, che in questi vent'anni di attività ha raggiunto perfino consumatori giapponesi. E la conquista del mondo è destinata a proseguire, sempre a colpi di dolcezza.





TORTE GUALMINI

TWENTY YEARS OF SWEETNESS IN MONTEFIORINO



The Torte Gualmini recipe is simple and successful. It is a place where innovation and tradition combine together to produce the wholesome goodness which has got a typically genuine Italian taste. The enterprise was born twenty years ago on the initiative of Antonella Gualmini who has been able to bring her cakes from Montefiorino to Japan. The secret is to work with the mind, hands and heart, as Antonella explains. In her pastries she puts flour, milk, sugar and the flavours of the land too. Working in mountain areas is not easy but strain, problems and transportation difficulties are nothing in comparison with what Antonella indicates to be a privilege for her and an added value for the product.

Over the years new cakes, with more sophisticated and particular tastes, flanked the traditional ones without losing the product's characteristic "taste of Italy". From 2000 the organic cakes production started, giving a further impulse to exportations so much so that today it has reached the 50 percent of the total. In Belgium, France, England and even in Lithuania people love Antonella's cakes, who in twenty years of activity won over Japanese consumers. This conquest of the world is intended to go ahead, always in a battle of sweetness.



SALUMIFICIO VECCHI

DAL 1957 UN'ECCCELLENZA TUTTA MODENESE

Zampone, cotechino, coppa di testa, cappello del prete... questi, e molto altro ancora, i prodotti di punta del Salumificio Vecchi di Castelnuovo Rangone. Un realtà artigianale d'eccellenza presente nel nostro territorio dal 1957 che ha saputo crescere e adattarsi alle evoluzioni del mercato.

“La nostra azienda – queste le parole della titolare Luisa Falchi – si è da sempre occupata di prodotti a base di carne, tipici della zona di Modena. I cambiamenti sociali vissuti dal nostro paese negli ultimi decenni

hanno generato anche esigenze nuove in cucina. Le donne sono entrate progressivamente nel mondo del lavoro e si è così ridotto il loro tempo a disposizione per la preparazione dei pasti della famiglia. Il nostro salumificio ha deciso, così, di perseguire la strada dei prodotti pronti”. L'offerta del Salumificio Vecchi prevede una vasta gamma di prodotti precotti (zampone, cotechino, cappello del prete, stinco, bocconcini d'anatra, fuselli di tacchino e coscette d'anatra), cotti (coppa di testa vari tipi, tranci di zampone, fette di zampone), al forno (porchetta, lombo, vitello, prosciutto, coppa, fesa di tacchino, cotto d'anatra), salsiccia fresca e piatti pronti (bocconcini d'anatra all'arancia, fuselli di tacchino alla zingara, cosce d'anatra ai peperoni). Un'azienda radicata nel territorio ma che sa guardare al futuro, fare innovazione e affrontare le nuove sfide del mercato, avvalendosi di un gruppo di lavoro giovane e motivato.



VIA GUALINGA 20 A, CASTELNUOVO (MO) - 059/535319

SALUMIFICIO VECCHI

SINCE 1957 EXCELLENCE THROUGHOUT MODENA



Zampone, cotechino, coppa di testa, cappello del prete... these, and many more, are the leading products of the Salumificio Vecchi in Castelnuovo Rangone. An artisan of excellence in our territory since 1957 that has been able to grow and adapt to changing market conditions. "Our company - these are the words of the owner Luisa Falchi - has always been engaged with meat products, typical of the area of Modena. The social changes experienced by our country in recent decades have also generated new demands in the kitchen. Over time more women have started going to work and the time available for preparing family meals has been reduced. Our company decided to pursue the path of ready-made products". Salumificio Vecchi provides a wide range of pre-cooked products (zampone, cotechino, c a p p e l l o del prete, ham hocks, duck and turkey), cooked (various types of

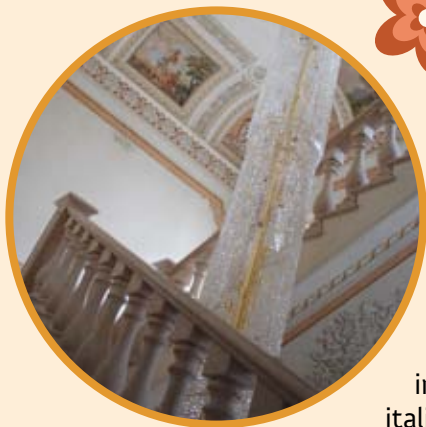
coppa di testa, zampone cuts and slices), baked (porchetta, pork, prosciutto, turkey and duck), fresh sausages and ready-made meals (duck a l'orange, turkey breasts alla zingara, duck with peppers). A company rooted in its territory but which looks to the future, to innovate and to face new challenges of the market, relying on a group of motivated young workers.





STUDIO GAVIOLI

LA MAGIA DELLO STILE ITALIANO



Nel cuore di Modena si rinnova ogni giorno la magia della tradizione decorativa italiana, modello di stile e prestigio in tutto il mondo. E' proprio la passione per il restauro e la decorazione il fulcro dell'attività dello Studio Gavioli, che dà impulso e valorizza una competenza artistica tutta italiana. Un amore per il dise

gno e la pittura, quello della titolare dello Studio, Giliana Gavioli, che è nato nell'infanzia, si è consolidato con la formazione all'Accademia di Belle Arti di Bologna (dove Giliana insegna dal 2011 Metodologia e tecnica dell'affresco) e diversi corsi di specializzazione e, infine, si è trasformato in impresa. Le attività di Giliana e del suo staff vanno principalmente in due direzioni. La prima è quella del restauro scientifico e conservativo, sia per residenze private che per strutture pubbliche: un intervento diretto su opere, monumenti ed edifici tutelati, attraverso una serie di operazioni che migliorano integrità e struttura e tutelano e valorizzano i caratteri storico-artistici dei beni architettonici e la loro conservazione. La seconda è quella della decorazione classica della tradizione italiana di edifici nuovi o residenze storiche, realizzata su muri e pavimenti e non solo con colori e materiali naturali e seguendo gli stilemi della nostra tradizione decorativa a cui guarda, da ogni parte del mondo, chi desidera una abitazione di prestigio.



VIA CANALINO 20, MODENA – 059/7113571





STUDIO GAVIOLI

THE ENCHANTMENT OF ITALIAN STYLE



In the heart of Modena, the enchantment with Italian decorative tradition, model of style and worldwide prestige is renewed every day. Its passion for restoration and decoration is at the heart of Studio Gavioli, which boosts and enhances Italian artistic distinction. A love of drawing and painting, that for the owner of the Studio, Giliana Gavioli, began in childhood, was consolidated with the training at the Academy of Fine Arts in Bologna (where she has taught Methodology and fresco technique since 2011) and various specialized courses that eventually led to forming Studio Gavioli. Giliana's activities and that of her staff go mainly in two directions. The first is that of scientific restoration and conservation, both for private residences and public buildings: a direct intervention of works, monuments and listed buildings, through a series of operations that improve the structure and integrity and protect and enhance the character of the historical and artistic architectural heritage and their preservation. The second is that of the classical decoration of new buildings or historic homes, realized on walls and floors and not only with natural colors and materials, for those who want a house of prestige following the Italian style of decorative tradition.



COMMERCIO

EF ATELIER & CRAFTROOM

L'ATELIER PER LA CASA CHE MANCAVA A MONTEFIORINO

Tutto per la casa e non solo. È quanto si può trovare nel negozio-laboratorio di Erica Ferri a Montefiorino, un'iniziativa nata dalla passione della titolare, che ha trovato tra le montagne modenesi il contesto ideale per rendere concreta la sua idea imprenditoriale. La forza del passaparola e la conoscenza diretta con le persone, elementi difficili da trovare nei grandi centri, sono le leve su cui punta il negozio, che ha nella passione e nella fantasia di Erica i suoi principali punti di forza.

Dalla creatività e dall'estro di Erica gli oggetti di una volta riprendono valore, vengono personalizzati e resi più adatti agli arredamenti moderni. Dal piccolo laboratorio escono oggetti con una nuova vita, idee regalo perfette per ogni occasione e complementi d'arredo adatti per qualsiasi abitazione.

L'entusiasmo e la passione sono grandi, ma non mancano nemmeno le difficoltà. Il mondo della creatività, spiega Erica, ti assorbe completamente e nel profondo, e spesso le idee sono più del tempo che serve per realizzarle. Tra produzione, vendita diretta e ordini, a Erica il lavoro non manca, soprattutto in alta stagione, ma i tanti sacrifici sono ripagati dalla soddisfazione per un negozio dalle forti tinte personali. Aperto in contemporanea con una nuova attività, ancora più personale: quella di mamma.



VIA ALIGHIERI 18, MONTEFIORINO (MO) – 0536/965920

EF ATELIER & CRAFTROOM

THE ATELIER FOR THE HOME THAT WAS MISSING IN MONTEFIORINO

In Erica Ferri's workshop in Montefiorino you can find everything for the house. The enterprise was born from the owner's passion, who found among the mountains of Modena, the ideal context in which to realize her business idea. The strategic levers in which the atelier invests in are word of mouth and the direct interaction with the community, elements difficult to discover in large urban areas. The atelier's main strengths are Erica's passion and imagination.

Thanks to Erica's creativity and inspiration, the objects of days gone by appreciate in value, are personalized and make them adaptable to modern furnishings. Objects with a new lease of life, inspiring gift ideas for any occasion and complementary furnishings suitable for any kind of home are found in her little workshop.

Besides great enthusiasm and passion there are also difficulties. As Erica explains, the world of creativity takes you in completely and often ideas take a lot of time to fulfill. Production, direct sales and orders: Erica has plenty of work, especially in high season. So many sacrifices that resulted in great rewards and satisfaction of an atelier with strong and personal traits. The opening of the workshop coincided with a new activity, even more personal: that of becoming a mother.





ERBORISTERIA DELL'ANGOLO



STAR BENE CON LA NATURA

Rimedi naturali e tecniche antiche per un benessere a 360 gradi. È questo il credo di Miria Manni, che nella sua Erboristeria Dell'Angolo a San Cesario sul Panaro ha messo tanto di sé e della sua esperienza, cominciata ad inizio anni Ottanta all'interno di una farmacia e proseguita in proprio dal 1996.

Puntare su prodotti e tecniche naturali è da sempre il suo marchio di fabbrica: su una base fitoterapica classica, la farmacista modenese ha adottato delle particolarità nella preparazione, seguendo la strada della naturalità. Esempi sono l'erboristeria spagyrica, caratterizzata dalla sua antichissima tecnica risalente ai tempi di Paracelso, che mantiene intatta l'energia trasmessa dalla pianta, o la riflessologia plantare, una tecnica di cui si è innamorata più di vent'anni fa e che definisce "un bignami del nostro corpo". In questi (quasi) vent'anni di attività, l'Erboristeria Dell'Angolo ha ampliato il suo orizzonte e da qualche anno partecipa a fiere e mercati, facendo conoscere ed apprezzare i propri prodotti anche oltre provincia, da San Cesario a Bologna, Modena, Reggio Emilia e oltre. Una storia imprenditoriale, quella di Miria Manni, tutta in rosa: un plus in termini di elasticità, adattabilità, attenzione e cura del cliente.

CORSO LIBERTÀ 65, SAN CESARIO (MO) – 339/1878787





ERBORISTERIA DELL'ANGOLO ✿

STAY HEALTHY AT EASE WITH NATURE



The corporate belief of Miria Manni is: natural remedies and ancient techniques to provide the full spectrum of well-being. In her Erboesteria Dell'Angolo in San Cesario sul Panaro, she put a lot of herself and her experience which started in the early Eighties in a pharmacy and then she carried on independently since 1996. Her own trademark has always been to focus on natural products and techniques. On a traditional phytotherapeutic basis, this pharmacist of Modena has embraced some distinctive traits in the preparation process following the nature direction. Some examples include the spagyric herbal medicine characterized by its very ancient technique developed at the times of Paracelsus which maintains intact the energy spread by the plant. Another one is the reflexology massage, a technique which she defines "a brief textbook of the human body" and of which she fell in love more than twenty years ago.

During these (approximately) twenty years of activity, Erboesteria Dell'Angolo has expanded its professional horizon and over the last few years has taken part in fairs and markets. So she is making her products known and appreciated beyond the province borders too, from San Cesario to Bologna, Modena, Reggio Emilia and over. Miria Manni's entrepreneurial story is entirely "pink": a plus in terms of flexibility, adaptability, attention and customer care.



LA BOTTEGA DI ORLANDO

RICERCA DELLA QUALITÀ



La Bottega di Orlando nasce nel febbraio nel 2014 a seguito di uno strutturale restyling eseguito sul precedente punto vendita di alimentari. Dopo cinquant'anni di esperienza nel settore, il nuovo punto vendita si presenta come uno store innovativo che accanto alla vendita di prodotti alimentari abbina la possibilità di pranzare o degustare le eccellenze del luogo e i prodotti di alta qualità. Un collaudato connubio di innovazione e tradizione, dettato persino dai curiosi idiomi dialettali riportati sulle pareti del negozio. Un risto-market dove si trovano solo prodotti di alta qualità che la titolare, Maria Marzia Orlandi, acquista solo dopo averli assaggiati. In particolare la ricerca di Maria Marzia si è concentrata sulle farine che arrivano da un mulino di Cuneo con macinatura a pietra biologica e che in Emilia Romagna si possono trovare solo nel suo negozio di Sassuolo e in un altro a Bologna.

Il punto forte è la produzione di pasta fresca di ogni tipo: tortellini, tortelli (zucca, asparagi, carciofi, patate...) rosette, lasagne, cannelloni, e tante altre prelibatezze, tutto realizzato a mano senza nessun tipo di conservante aggiunto e con una ricetta centenaria di famiglia. Tutto reso accogliente da quell'atmosfera di cordialità, gentilezza e familiarità dei proprietari, senza trascurare professionalità e competenza offerta al cliente. Evoluzione e miglioramento alla Bottega di Orlando sono all'ordine del giorno perché la filosofia dell'azienda è quella di crescere insieme ai clienti lavorando sulla cultura del cibo.

VIA F. LLI CAIROLI 35, SASSUOLO (MO) - 0536/981601



LA BOTTEGA DI ORLANDO

THE PURSUIT OF QUALITY

La Bottega di Orlando was established in February 2014 following a structural restyling project carried out on their previous grocery outlet. After 50 years of experience in this sector, the new store presents itself as a contemporary space which, in addition to selling foodstuffs, combines the possibility of having lunch or tasting the excellent and high quality products of the territory. This is a successful union of innovation and tradition dictated even by the bizarre local dialect idioms posted on the store's walls. It is a risto-market where it is possible to find only high quality products that the owner, Maria Marzia Orlandi, buys uniquely once having tasted them.

In particular, Maria Marzia's research has focused on flours coming from a mill in Cuneo which are obtained using a traditional technique of biological stone grinding and that can be found in Emilia Romagna only at her store in Sassuolo and in another in Bologna. The main strength of the activity is the production of all sorts of fresh pasta products: tortellini, tortelli (with pumpkin, asparagus, artichokes, potatoes...), rosette, lasagne, cannelloni, and many other delicacies. Everything is entirely handmade without preservatives added and based on traditional centuries-old family recipes. All made so welcoming thanks to the atmosphere of cordiality, kindness and familiarity spread by the owners, without leaving out the professionalism and expertise they offer to clients.

Evolution and improvement are the order of the day in La Bottega di Orlando because the company's philosophy is to grow together with the customers, working to spread food culture.





RADIX ALLA RADICE DELLA QUALITÀ



Paola Busoli e Alessandra Faroni sono due ragazze con una passione in comune: il cibo e il vino di qualità. Questa passione, unita alla loro professionalità e l'esperienza nel marketing, hanno dato origine a Radix, una società di food broker, che fa perno sull'eccellenza enogastronomica.

Radix in latino significa radice ed è proprio dalla radice, dall'origine delle materie prime, che parte l'idea imprenditoriale di Paola e Alessandra. Far conoscere ed esportare i prodotti enogastronomici di nicchia è l'obiettivo, rispondendo alla domanda di mercati pronti ad accogliere le prelibatezze italiane, su tutti il Nord Europa e alcuni paesi del Medio Oriente. Per la selezione dei prodotti, Paola e Alessandra si avvalgono della collaborazione di chef di ristoranti di alto livello, che stilano vere e proprie schede tecniche sul prodotto, e creano una sorta di rete, funzionale allo scambio di esperienze.

La scelta imprenditoriale, rischiosa per definizione, è resa ancora più coraggiosa dal luogo dove l'attività ha sede: Mirandola. Nella terra che quasi tre anni fa ha conosciuto le devastazioni del sisma, Paola e Alessandra non tremano: "Fare impresa qui è un'opportunità di rivincita e crescita. – dicono – Noi che abbiamo vissuto il terremoto sulla nostra pelle abbiamo una forza interna e siamo sicure che il Duomo tornerà ad essere il cuore di Mirandola".



PIAZZA CONCILIAZIONE 7, MIRANDOLA (MO) - 333/3100086





RADIX

AT THE VERY ROOT OF QUALITY



Paola Busoli and Alessandra Faroni are two young women sharing a common passion: food and good quality wine. This passion together with their professionalism and marketing background gave rise to Radix, a food broker society that concentrated on gastronomic excellence. Radix in Latin means root and is exactly from the root, from raw materials' origin, that Paola and Alessandra's business inspiration comes from. The aim is to make known and export the very exclusive food and wine products, meeting the demands of those markets ready to receive Italian delicacies, specifically and among others Northern Europe and some Middle East countries. Paola and Alessandra select products availing themselves of high level restaurants' chefs who compile real products data sheets and create a sort of network functional to the exchange of experiences.

The entrepreneurial choice, that by definition presents risk factors, is even more courageous cause the place where the enterprise is based: Mirandola, the area that almost three years ago experienced the terrible earthquake devastation. Paola and Alessandra are not fear and trembling. "Doing business here is a revenge opportunity and a possibility to develop" - they say - "Both of us went through the earthquake, we found out for ourselves and now we have got an inner strength that makes us sure the Duomo will return to be the city of Mirandola's heart".



TOMA & TOMI

FORMAGGI E LIBRI CHE VALORIZZANO IL TERRITORIO

L'attività carpigiana di Loanna Giroldi è nata come una proposta di formaggi artigianali provenienti da territori italiani ed europei, selezionati da realtà e caseifici piccoli che cercano di salvare le produzioni locali e le lavorazioni di tipo artigianale. Toma e Tomi è un viaggio nel mondo dei formaggi alla ricerca dei gusti, dei sapori e degli aromi. I formaggi scelti rispettano le stagioni, il tempo e la passione di chi li fa.

Latte, sale e caglio: tre semplici ingredienti che danno vita a gusti e aromi sempre diversi. Formaggi artigianali e d.o.p. che salvaguardano la qualità e la tradizione. Ai formaggi sono stati uniti i libri legati alla gastronomia italiana, alla cultura del cibo e alla conoscenza delle lavorazioni per far conoscere le tipicità italiane proponendo anche eventi culturali: degustazioni, aperitivi e progetti educativi rivolti all'infanzia, per raccontare le particolarità casearie italiane, le tecniche di lavorazione del latte e la sua trasformazione in formaggio. L'idea di base è valorizzare prodotti poco conosciuti, facendo conoscere i presidi che slow food tutela e insegnare a usare il formaggio nelle ricette.

Toma e Tomi vuole giocare con il cibo e con la cucina attraverso percorsi educativi rivolti ai bambini, per "imparare mangiando" con creatività e poesia. E' un'idea nata per imparare ad assaggiare, scegliere e mangiare il formaggio, con passione, consapevolezza e sostenibilità. Attività come Toma e Tomi sono proposte ottime per valorizzare il territorio e favorire l'aggregazione delle persone.



VIA CARDUCCI 19A CARPI (MO) - 059/698087



TOMA & TOMI

BOOKS AND CHEESES PROMOTING THE AREA

The Loanna Girolodi business in Carpi was born as an offer of small-scale cheeses production coming from Italian and European areas, selected in small entities and cheese factories which try to preserve local products and handcrafted processing. Toma e Tomi is a journey into the cheeses' world looking for the tastes, flavours and aromas. The selected cheeses follow seasonality, time and the passion whose produce them. Milk, salt and rennet, three basic ingredients which give life to tastes and aromas always different. Handcrafted and PDO cheeses keep intact quality and tradition. To cheeses have been combined books related to Italian gastronomy, food culture and production processes' knowledge, to convey local and Italian specialities also proposing cultural events. Activities like tastings, happy hours and educational projects addressed to childhood are coordinated to tell about the Italian dairy peculiarities, the milk processing techniques and its transformation into cheese. The basic concept is to introduce little known products presenting all the managements defended by Slow Food and educating to the use of cheese in recipes. Toma e Tomi wants to play with food and cuisine through educational itineraries oriented to children, "to learn eating" with imagination and poetic sensitivity. It is an idea that was born to learn how to taste, choose and eat cheese with passion, awareness and sustainability. Activities like the ones offered by Toma e Tomi are excellent propositions to value our land and to support people's aggregation.





INDUSTRIA IL MALLO



NOCINO DI MODENA, UNA STORIA DI FAMIGLIA

Una storia, quella del nocino, indissolubilmente legata a quella delle donne: la tradizione vuole infatti che fosse compito esclusivo delle rezdore, le più esperte, salire sugli alberi, la notte di San Giovanni, e selezionare le noci migliori, farle riposare una notte alla rugiada estiva e infine lasciarle in infusione fino alla vigilia di Ognissanti. Le donne sono anche colonna portante dell'azienda maranellese Il Mallo che, generazione dopo generazione, ha fatto di una tradizione secolare un'idea imprenditoriale vincente. "Il Mallo – racconta Roberta Pirronello, titolare dell'azienda assieme alla madre Giovanna Freno - nasce, un po' per gioco e un po' per passione, da un'idea imprenditoriale di mio nonno Stefano che, una volta andato in pensione, decise di aprire un'attività di produzione del nocino di Modena. Il successo è stato tale che Il Mallo è diventata una vera e propria attività imprenditoriale. Oltre al Nocino, che rimane il nostro prodotto di punta (classico, riserva, riserva speciale e biologico classico e riserva) produciamo anche altri liquori della tradizione italiana come sassolino, bargnolino o prugnolo, laurino, liquore al caffè, limoncello, sambuca e liquirizia. E infine, una linea di distillati: grappa di Lambrusco, grappa di Riserva (di vitigni toscani) e distillato d'Uva Regina". Il Mallo, nonostante la produzione sia cresciuta molto negli ultimi anni, continua a produrre i propri liquori con metodo artigianale, per mantenere inalterata nel tempo la loro qualità. Sia Roberta che la madre sono entrate in azienda in punta di piedi, per dare una mano o sostituire qualcuno e hanno finito poi per appassionarsi e a dedicarsi a tempo pieno. Come dice Roberta: 'Noi nel nocino ci cadiamo dentro e poi ce ne innamoriamo'.





IL MALLO

NOCINO OF MODENA, THE STORY OF A FAMILY



The history of the nocino is inextricably linked to the women's one. Tradition has it that the rezdore, the most experienced ones, had the sole task to climb trees to pick the best walnuts on the St. John's Day eve.. Later they had to let them stand one night down the summer dew and finally to let them brew till the All Saints' Day eve. Women are also the centerpiece of Il Mallo, a company of Maranello that made a successful business idea from a centuries-old tradition, generation by generation. Roberta Pirronello, the owner of the business with her mother Giovanna Freno, tells their story: "Il Mallo was born from my grandfather Stefano's business idea. Once reached the retirement, he decided, a bit by passion and a bit of a game, to open a nocino of Modena production. It was such a success that Il Mallo became a real entrepreneurial activity. Besides Nocino, which remains our key product (classic, reserve, special reserve and biologic classic and reserve), we produce also others liqueurs of Italian tradition like sassolino, bargnolino or prugnolino, laurino, coffee liqueur, limoncello, sambuca and liquerizia. Finally we produce a range of spirits: grappa di Lambrusco, grappa di Riserva (from Tuscan grape varieties) and spirit from Uva Regina". Although the production has growth a lot in recent years, Il Mallo continues to produce its liqueurs in traditional and artisanal method, to keep unchanged their properties over time. Both, Roberta and her mother, entered in the business on tiptoe to helping out or to substitute somebody, then they ended up being into and dedicating themselves full time to it. As Roberta says: "First we fell into the nocino and then we fell in love with it!"



LINEA VESTA

LA CURA DELLA PERSONA SI INDOSSA



Dare dignità alle persone non autosufficienti, a partire dai vestiti che indossano. È una mission nobile quella che muove l'attività di Linea Vesta. Caregiver per professione, Anna Muzzioli è una delle imprenditrici che nel luglio 2014 ha creduto nel progetto e iniziato questa avventura, insieme a Loredana Ligabue. Rispetto per le persone, cura dei dettagli e conoscenza tecnica per la prevenzione degli incidenti sono i punti cardine di Linea Vesta, abbigliamento pensato per facilitare la vita ai non autosufficienti e a chi li assiste.

Grande orientamento alla persona e tanta tecnologia negli abiti di Linea Vesta, a partire dai tessuti, elastici, riutilizzabili, facilmente lavabili e asciugabili, fino agli accessori, morbidi e non taglienti, un vero e proprio supporto nel facilitare la vestizione.

Nel progetto Linea Vesta c'è tanto di Anna. La sua sensibilità, in quanto donna, figlia e madre, unita alla professionalità, maturata dopo una carriera da operatore socio sanitario. Nel corso degli anni Anna ha capito che uno dei principali problemi delle persone con deficit motori era proprio la vestizione, per questo ha messo il suo impegno e le sue risorse in questa impresa, per non far pesare l'handicap e fare sentire la persona il più possibile a proprio agio, a casa, nel lavoro, in ogni occasione.



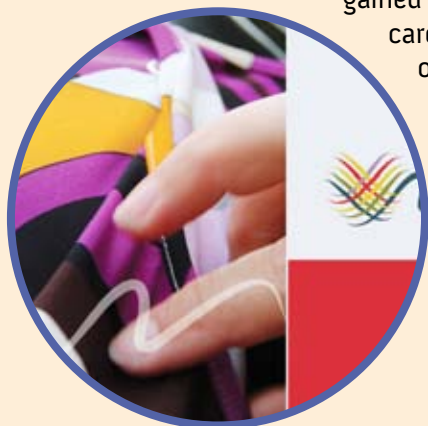
VIA LENIN 55, CARPI (MO) - 338/3316306



LINEA VESTA

THE PERSONAL CARE YOU CAN WEAR

The noble mission that moves the activity of Linea Vesta consists in dignify non-self sufficient persons, starting from the clothes they wear. Anna Muzzioli is a caregiver and also one of the entrepreneurs who, in July 2014, believed in the project and began this new adventure, with Loredana Ligabue. The key points of Linea Vesta are respect for the people, attention to details and deep technical knowledge for the prevention of accidents. They realise clothing designed to facilitate the life of non-self sufficient persons and of those assisting them. In Linea Vesta's clothes there is a major person orientation and a lot of technology, starting from stretch, reusable, easily washable and drying fabrics, up to the accessorizes, soft and not sharp, a real support to facilitate dressing. There is a lot of Anna in Linea Vesta project: her sensitivity as woman, daughter and mother wedded to the competence gained after a long-standing career as health and social care worker. Over the years Anna understood that one of the major challenges of people with motor deficit was exactly dressing. This is why she put her allegiance and resources in this enterprise, to make the disability do not weigh upon them and to be persons comfortable as far as possible, at home, at work, in all instances.





ITINERARIO AL FEMMINILE
È UN PROGETTO DEL
COMITATO PER LA PROMOZIONE DELL'IMPRESA FEMMINILE DI MODENA
DELLA CAMERA DI COMMERCIO

REALIZZATO DA MEDIAMO.NET





