

Link: <https://www.modena2000.it/2022/12/04/castelnuovo-oltre-2mila-persone-alla-festa-del-superzampone/>

9.5 °C MODENA DOMENICA, 4 DICEMBRE 2022 INFORMATIVA COOKIES

MODENA2000

PRIMA PAGINA MODENA CRONACA CARPI BASSA APPENNINO SASSUOLO
ALTRI COMUNI METEO

Home > Castelnuovo Rangone > Castelnuovo, oltre 2mila persone alla Festa del Superzampone

CASTELNUOVO RANGONE VIGNOLA

Castelnuovo, oltre 2mila persone alla Festa del Superzampone

La 33a edizione dell'evento non ha tradito le attese

04 Dicembre 2022

 **LINEA RADIO**
ASCOLTALA TI PIACERA'
ora in onda

REOLD
TAVOLA ITALIA

via Circonvallazione Nord Est, 122
SASSUOLO


BOLOGNAFC
STORE.COM
OFFICIAL ONLINE STORE

Quattro quintali di zampone, servito dopo una cottura lunga tre giorni in oltre 2mila porzioni e accompagnato da cinque quintali di fagioloni e quattrocento bottiglie di lambrusco. I numeri certificano il successo della Festa del Superzampone, l'evento organizzato dal Comune di Castelnuovo Rangone in collaborazione con l'Ordine dei Maestri Salumieri, giunto quest'anno alla 33ª edizione.

La pioggia non ha scoraggiato i tanti arrivati a Castelnuovo già dalla mattina, non solo per vedere e assaggiare il maxi insaccato, ma anche per partecipare alle iniziative organizzate

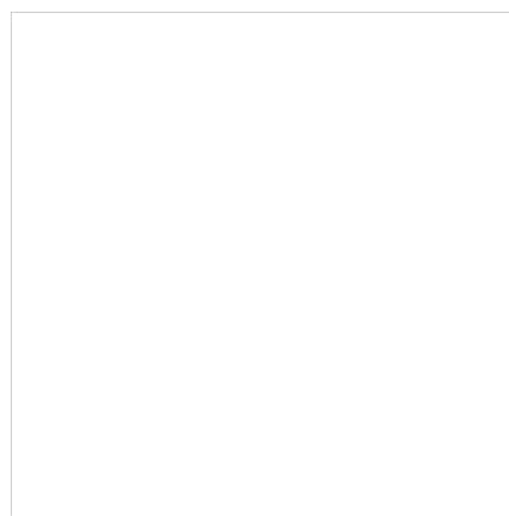
per l'occasione. Il programma della giornata ha rispettato la tradizione, con qualche novità: alle 10 taglio del minizampone in piazza Papa Giovanni XXIII con gli studenti delle classi quarte della scuola primaria Anna Frank di Montale, a seguire l'incontro in Sala Consiliare tra il Sindaco di Castelnuovo Massimo Paradisi e i tanti ospiti presenti: "Abbiamo voluto fortemente organizzare questa edizione, per regalare un momento di leggerezza, fiducia e speranza ai castelnovesi, dopo gli anni complicati che abbiamo trascorso - ha spiegato il Sindaco Paradisi -. Nel decimo anniversario dalla scomparsa di Sante Bortolamasi e nell'anno in cui ci ha lasciati anche Sante Levoni abbiamo ritenuto doveroso superare tutti i problemi per organizzare questo evento come lo abbiamo sempre conosciuto. Il Superzampone è una tradizione che serve a ricordarci chi siamo e le tradizioni sono importanti perchè se non conosciamo la strada che ci ha portati fin qui, fatichiamo a trovare la strada giusta per il futuro".

Così Luisa Falchi Vecchi, presidente dell'Ordine dei Maestri Salumieri Modenesi: "Questa edizione del Superzampone è dedicata a tre figure per noi fondamentali come Sante Bortolamasi, Sante Levoni e Paolo Venturelli. Il valore di questo appuntamento è anche nel ricordare che a Castelnuovo c'è uno dei distretti delle carni più importanti d'Europa ed è giusto che anche le nuove generazioni conoscano questa eccellenza del loro territorio. La gastronomia è cultura, da diffondere e tramandare, ma servono nuove figure per proseguire questa importante tradizione". Stefano Bortolamasi, il figlio dell'ideatore della manifestazione Sante Bortolamasi, ha aggiunto: "Con il Superzampone celebriamo l'identità del nostro territorio, una storia che lo contraddistingue e lo rende unico e che deve essere conosciuta anche dalle nuove generazioni per poter riconoscere le proprie radici".

Nel corso della mattinata è arrivato a Castelnuovo anche il Presidente della Regione Emilia-Romagna Stefano Bonaccini: "La nostra è la regione con il maggior numero di prodotti Igp e Dop in Europa, manifestazioni come questa sono occasioni importanti per valorizzare questo patrimonio di prodotti di straordinaria qualità, che rendono il nostro territorio una food valley conosciuta e apprezzata in tutto il mondo".

La Famiglia Pavironica si è poi presa la scena con un vivace sproloquio sul balcone del Sindaco, a seguire la scopertura della targa dedicata a Sante Levoni, Sante Bortolamasi, Paolo Venturelli e a tutti i maestri salumieri, omaggio della comunità ai concittadini che hanno contribuito allo sviluppo dell'industria salumiera castelnovese, e infine il taglio dello zampone allo scoccare di mezzogiorno: il taglio della prima fetta è toccato al Presidente Bonaccini e alla Presidente dell'Ordine dei Maestri Salumieri Modenesi Luisa Falchi Vecchi, la seconda è toccata al Sindaco Paradisi e alla conduttrice televisiva Metis De Meo, il terzo taglio è stato a cura dei fratelli Levoni e di Stefano Bortolamasi, Segretario dell'Ordine dei Maestri Salumieri Modenesi. Altri "tagli d'onore" per la famiglia Pavironica, Gianfranco Barberini, presidente del Montale Volley, Maurizio Fini, Gran Maestro della Consorteria dell'Aceto Balsamico di Spilamberto, Vania Franceschelli, Presidente dell'Ordine del Nocino Modenese, Enrico Corsini, Presidente del Consorzio dell'Aceto Balsamico di Modena, Daniela Sirotti Mattioli e Stefano Solignani, rispettivamente Vicesindaca e Assessore alla Cultura di Castelnuovo, Cristina Quattrini Donadelli, Consigliera dell'Ordine dei Maestri Salumieri, Giulio Ferrari, promotore del Cammino della Via Vandelli, Enrico Tagliavini, Sindaco di Savignano sul Panaro, Luca Sabattini, Consigliere della Regione Emilia-Romagna, Vilma Antimani, Presidente Lions Club Castelnuovo Rangone e tanti altri.

Cerimonieri d'eccezione Enrico Gualdi e Sandro Damura, la Strana Coppia di Radio Bruno, per una giornata proseguita nel pomeriggio tra mercatini, street food, esposizione di moto d'epoca e trattori, visite all'acetaia comunale e al MuSa - Museo della Salumeria, l'antica cottura del Parmigiano Reggiano e della ricotta in piazza Gramsci, musica e balli di gruppo in via Matteotti, letture per i più piccoli in biblioteca, lo spettacolo col fuoco in via Roma e conclusa con l'accensione delle luminarie natalizie.



Articolo precedente

Reggio Emilia, stolkerizza la ex dopo essere stato lasciato

MODENA2000

CHI SIAMO

Linea Radio Multimedia srl
P.Iva 02556210363 - Cap.Soc. 10.329,12 i.v.
Reg.Imprese Modena Nr.02556210363 - Rea Nr.311810

Supplemento al Periodico quotidiano Sassuolo2000.it
Reg. Trib. di Modena il 30/08/2001 al nr. 1599 - ROC 7892
Direttore responsabile Fabrizio Gherardi

Phone: 0536.807013

Il nostro **news-network**: sassuolo2000.it - reggio2000.it - bologna2000.com - carpi2000.it - appenninonotizie.it



Contattaci: redazione@modena2000.it

