



Comune di
Lama Mocogno

21° edizione

PARMIGIANO REGGIANO

da Gustare

2026



LAMA MOCOGNO

SABATO 3 e DOMENICA 4 OTTOBRE

**Redazione:**

Comune di Lama Mocogno

Segreteria organizzativa:

Ufficio Turismo

Tel: 0536 344390

turismo@comune.lamamocogno.mo.it

www.comune.lamamocogno.mo.it

 Comune di Lama Mocogno

Fotografie:

Proprietà Comune di Lama Mocogno

Elaborazione grafica:

Frignano Informatica

info@frignanoinformatica.it

Stampa:

Tipografia Baldini



Provincia di Modena



Mappa Evento



P Parcheggio

A Area festa in piazza belvedere

21^a Festa del Parmigiano Reggiano di Lama Mocogno

È con grande piacere che, a nome dell'Amministrazione comunale, presento la 21^a edizione della Festa del Parmigiano Reggiano di Lama Mocogno, che si terrà il 3 e 4 ottobre 2026.

La nostra festa è ormai un appuntamento consolidato e rappresenta molto più di una semplice celebrazione di un prodotto: è un momento nel quale la nostra comunità ritrova e valorizza le proprie radici, il proprio territorio e il lavoro delle persone che ogni giorno contribuiscono a mantenerlo vivo.

Il Parmigiano Reggiano è parte integrante della storia economica e sociale della nostra montagna. La produzione di latte e il lavoro dei nostri allevatori e dei nostri casari hanno rappresentato e continuano a rappresentare una risorsa fondamentale per le famiglie e per l'economia locale. Un'attività che significa anche presidio del territorio, cura del paesaggio, attenzione all'ambiente e contrasto allo spopolamento della montagna.

Guardiamo quindi al futuro con fiducia, consapevoli che anche nelle nostre aree montane l'agricoltura e la produzione del Parmigiano Reggiano possono continuare a essere un patrimonio da difendere e, soprattutto, da trasmettere alle nuove generazioni.





Dietro ogni forma di Parmigiano ci sono competenza, sacrificio, esperienza e una grande passione: valori che rendono questo prodotto unico e riconosciuto in tutto il mondo.

Un sentito ringraziamento va ai caseifici e ai produttori presenti, ai loro collaboratori, agli espositori, agli sponsor e a tutti coloro che hanno contribuito alla realizzazione di questa manifestazione. Un grazie particolare va anche ai collaboratori comunali, che con impegno e professionalità rendono possibile questo importante appuntamento. Ringrazio altresì tutte le autorità presenti: religiose, civili e istituzionali, le autorità militari e forze dell'ordine, la nostra scuola, il mondo produttivo e le associazioni tutte.

Anche quest'anno la festa sarà arricchita dalla premiazione del "Palio del miglior Parmigiano del nostro Appennino", un'iniziativa che valorizza ulteriormente la qualità e la professionalità dei nostri produttori e che siamo orgogliosi di ospitare. A tutti voi rivolgo quindi l'invito a vivere pienamente questi due giorni di festa, incontrando i nostri produttori, conoscendo le loro storie e, naturalmente, lasciandovi conquistare dal gusto autentico del Parmigiano Reggiano.

Grazie a tutti coloro che, con il loro lavoro e la loro passione, contribuiscono ogni giorno a produrre questo straordinario tesoro della nostra montagna.

Buona Festa del Parmigiano Reggiano a tutti e benvenuti a Lama Mocogno!

Il Sindaco di Lama Mocogno

Arnaldo Ricchi

Funghi che Passione!

A spasso con il micologo

Passeggiate micologiche di introduzione al mondo dei funghi per scoprire, accompagnati da un esperto, come avvicinarsi con consapevolezza e rispetto alla raccolta e conservazione di questi curiosi prodotti del sottobosco.

30 agosto - Frassinoro Loc. San Geminiano

Ritrovo: ore 10:00 Oratorio di San Geminiano Piandelagotti

13 settembre - Fiumalbo loc. Casa Coppi

Ritrovo: ore 10:00 parcheggio Casa Coppi.

20 settembre - Pievepelago loc. Sant'Annapelago

In occasione della Festa del Fungo

Ritrovo: ore 10:00 Loc. Cà del Duca Monumento dell'Alpino.

27 settembre - Fanano Loc. Cimoncino

Ritrovo: ore 10:00 Parcheggio angolo Biglietteria

03 ottobre - ZSC-ZPS Alpesigola, Sasso Tignoso e Monte Cantiere

Ritrovo: ore 10:00 Loc. Le Piane di Mocogno

18 ottobre - Riolunato Loc. Le Polle

Ritrovo: ore 10:00 Partenza Seggiovita

24 ottobre - Zocca Loc. San Giacomo di Zocca

Ritrovo: ore 10:00 Parcheggio Museo del Castagno

N.B.: durante le mattinate divulgative e sotto il controllo del micologo, i partecipanti muniti di contenitore a norma e coltellino, potranno raccogliere ove possibile, un esemplare per ognuna delle specie incontrate.

Sono necessari scarponcini da trekking.

Per partecipare alle passeggiate è obbligatorio prenotarsi sulla pagina degli EVENTI del sito, con il tasto **ISCRIVITI**:

www.parchiemiliacentrale.it/eventi-iniziative.php



Per Info: ceas@parchiemiliacentrale.it - 388 7969269



MOSTRE MICOLOGICHE

4 ottobre a Lama Mocogno

In occasione della rassegna "Parmigiano-Reggiano da gustare"

Sala Agora' Via XXIV Maggio n. 11, Lama

25 ottobre a Zocca

In occasione della "Festa della Castagna"

Sede Municipale di Zocca

Orari delle due mostre:

Apertura dalle 9:00 alle 12:30 e dalle 14:00 alle 18:00.

Ingresso libero.

Inoltre, dalle 16:00 alle 17:00 "Il fantastico mondo dei funghi: specie, habitat, commestibilità o pericolosità di questi straordinari organismi". Una "lezione di campo" a cura dei micologi del Gruppo Naturalistico Modenese.



In collaborazione con:

Sabato 3 ottobre

Spazio Culturale Agorà
(via XXIV Maggio, 11)

Dalle 9:30 alle 12:30 e dalle 14:00 alle 18:00

Mostra micologica "Funghi che passione!"

Dalle 16:00 alle 17:00

"Il fantastico mondo dei funghi: specie, habitat, commestibilità o pericolosità di questi straordinari organismi" una "lezione di campo" a cura dei micologi del Gruppo Naturalistico Modenese

Sabato 3 e domenica 4 ottobre

Piazza Belvedere:

Stand gastronomici, vendita diretta di prodotti locali e non, mercatino dell'artigianato artistico, dimostrazioni di antichi mestieri e degustazioni a tema.





La Sorgente
fabbriche del benessere

 **L'ELETTRAUTO**

di Carmine e Massimo

 e-mail: elettrautopavullo@tiscali.it
PEC: elettrautopavullo@lapam.legalmail.it

 Tel. e fax: 0536.20263  Carmine: 335.7620139
Massimo: 338.8418415

www.elettrautopavullo.it

C.F. FRTCMN77T29G393L • P.IVA: 03433550369



dei F.lli Bazzani & C.

• **VERNICI** • **PITTURE** • **SMALTI** •

TRATTAMENTI ANTIMUFFA

ISOLAMENTO
TERMICO



*Soluzioni Decorative
per Interni*

Via Giardini Sud, 94 - PAVULLO - Tel. 0536 21764
print.color@libero.it - www.print-color.it

**LAVORI EDILI STRADALI – OPERE IN CEMENTO ARMATO - CONDOTTE -
OPERE IDRAULICHE FLUVIALI – CONSOLIDAMENTI – OPERE DI INGEGNERIA
NATURALISTICA – PALI, MICROPALI e TIRANTI**



SV Cert. Group

 **CANOVI
COSTRUZIONI** SRL

**SOA
GROUP**

Certified Management
System ISO 9001 System ISO 14001 System ISO 45001

Via Cimone, 3 – 41023 Lama Mocogno (Mo) – Tel 0536 44316 – Fax 0536 344015
e-mail canovi.costruzioni@libero.it - PEC: canovicostruzionisrl@cert.cna.it
Sito internet: www.canovicostruzionisrl.com



Sabato 3 ottobre

Ore 9:30 - Piazza della Pace

Inaugurazione della 21° rassegna "Parmigiano Reggiano da gustare"

Sfilata delle autorità con la partecipazione degli alunni dell'Istituto Comprensivo "G. Dossetti" e del corpo bandistico "G. Rossini" di Lama Mocogno.

Interventi di apertura di **Arnaldo Ricchi** Sindaco di Lama Mocogno e delle autorità presenti.

Ore 9:30

Mostra di auto e trattori d'epoca

Ore 10:30

Truccabimbi a cura di **Nicole Sala Art** e, a seguire, **spettacolo di magia** con il **Mago Leonardo Fanelli**, per un momento all'insegna del divertimento, della fantasia e delle sorprese!

Ore 11:00

Showcooking "**Le Meraviglie dell'Appennino**" con chef Enea



Sabato 3 ottobre

Ore 15:00

Esibizione del **Gruppo Folkloristico Storico di Barigazzo**, all'insegna delle tradizioni, musiche e atmosfere della cultura popolare locale.

Ore 17:30

Apertura a mano della forma di Parmigiano Reggiano DOP

eseguita dai Mastri Casari dei caseifici locali, che si sfideranno nella gara "Spacca il kg" e degustazione guidata con l'esperto APR: un viaggio tra gusto e tradizione

Ore 20:30 - Hotel Ristorante Mazzieri

Cena di premiazione del Palio del Parmigiano Reggiano del Frignano e della Montagna Modenese 2026

PER PRENOTAZIONI:

Tel. 0536.45000 / 0536.45250

€ 39,00 a persona (menù a pag. 32)





POGGIOLI LUCA

IMPIANTI ELETTRICI
CIVILI E INDUSTRIALI
SISTEMI ANTIFURTO - AUTOMAZIONI - TV

Via F.lli Cervi, 15/1 - Lama Mocogno (Mo)

Cell. 333.4706413 - Tel. 0536.44263

poggioli@msw.it



Via Pietro Giardini 221, 41023 Lama Mocogno (MO)

TEL. 0536 44033 - WHATSAPP 3456044651

Lavori edili in genere
Lavorazione cartongesso

POGGIOLI DOMENICO

v. P.Giardini, 531 La Santona
41023 Lama Mocogno (MO)

tel. 338 929 27 37



MASSIMA PERFORMANCE PER LE BOVINE DA LATTE

- Linea di mangimi conforme ai disciplinari delle **filiere DOP del formaggio**
- Offre **continuità produttiva**, qualità costante del latte e razione più sostenibile
- **Formulazioni bilanciate** di energia, proteine, vitamine del gruppo B e minerali
- Tutela la **salute ruminale** con buona ingestione e alta digeribilità
- **Tre classi** di prodotto - Classic, Pro e Top - per le esigenze di ogni allevatore



DAIRYFORMER





Domenica 4 ottobre

Ore 9:30

Raduno mezzi d'epoca e sfilata per le vie del paese

**Dalle ore 9:30 alle ore 12:30 - Spazio Culturale Agorà
(via XXIV Maggio,11)**

Mostra micologica "Funghi che passione!"

Ore 10:00

Cottura a legna della forma secondo la tradizione,
preparazione della ricotta e degustazione con i Mastri Casari
del Consorzio Parmigiano Reggiano

Ore 12:00

Intrattenimento musicale con Alessia e Giulia

**Dalle ore 14:00 alle ore 18:00 - Spazio Culturale Agorà
(via XXIV Maggio,11)**

Mostra micologica "Funghi che passione!"



Domenica 4 ottobre

Ore 14:45

Premiazione del 1° concorso "Finestre e balconi fioriti"

Ore 15:00

Esibizione di danza a cura de Le Muse APS

Ore 16:00

Concerto Rock'n love Music party band 60's 70's 80's 90's
00's and more hits

**Dalle ore 16:00 alle ore 17:00 - Spazio Culturale Agorà
(via XXIV Maggio,11)**

"Il fantastico mondo dei funghi: specie, habitat,
commestibilità o pericolosità di questi straordinari
organismi" una "lezione di campo" a cura dei micologi del
Gruppo Naturalistico Modenese

Ore 17:00

Discorso di chiusura del Sindaco Arnaldo Ricchi



L.I.C.A. SPA

SCATOLE, DI UN ALTRO STAMPO

Via del Lavoro, 3, 42015, Correggio RE

Telefono: 0522692684

Email: info@licaimballaggi.it

Web: www.licaimballaggi.it





WWW.TMP-SRL.IT



**COSTRUZIONI EDILI E STRADALI
CALCESTRUZZO PRECONFEZIONATO**

Via Villaggio Artigiano, 57
Loc. Isolalunga
41027 PIEVEPELAGO (MO)
Tel. 0536.71343 - Fax 0536.71401

e-mail: info@crovettidante.it
P.E.C.: crovettidantesrl@cert.cna.it

C.F. e P.IVA 02027590369

S.D.I. XL13LG4



Sabato 3 ottobre - Cena di premiazione del Palio del Parmigiano Reggiano del Frignano e della Montagna modenese

7^o
edizione

Una competizione di assaggio tra i principali caseifici produttori di Parmigiano Reggiano con sede nella montagna della Provincia di Modena (Frignano, montagna del distretto ceramico e Zocca-Montese).

Il territorio modenese, con i suoi caseifici storici, rappresenta un vanto nella produzione casearia del Parmigiano Reggiano, ma tra tutte le realtà del territorio quale produce il formaggio più apprezzato dai consumatori?

Durante la Festa della Crescentina di Pavullo, domenica 30 agosto, presso lo stand del Palio, sono state realizzate le interviste al consumatore e sono stati effettuati gli assaggi dei formaggi, tipologia "24 mesi", che gareggiano per il titolo di miglior "Parmigiano Reggiano della montagna modenese". Successivamente una giuria di esperti dell'Associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano (APR), valuterà gli stessi campioni per darne un parere tecnico e decretarne i migliori che verranno premiati in una serata dedicata.

Cena di Premiazione del Palio del Parmigiano-Reggiano della Montagna Modenese 2026

Sabato 3 Ottobre 2026 - ore 20:30

presso Hotel Ristorante Mazzieri

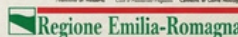
Piazza D. Alighieri, 18 - Piane di Mocogno (MO)



Per prenotazioni:

tel. 0536.45000

€39 a persona



Il Palio del Parmigiano-Reggiano della Montagna Modenese 2026 - 7° Edizione
è sponsorizzato da:



G.I.Ma.
Gruppo Italiano Mangimi

DITTA

Fontanesi

ARTICOLI CASEARI - CAGLIO

Laboratorio 3A



Prodotti per caseifici - Aziende Agricole
nuova **Caglio Clerici**

ROVINALTI
DIAMO FORMA AL TUO LATTE

CONAD
SUPERSTORE
PAVULLO n/F



CONFCOOPERATIVE

Terre d'Emilia



FUNDO



Sabato 3 ottobre - Cena di
premiazione del Palio del
Parmigiano Reggiano del Frignano
e della Montagna modenese

7^o
edizione

Tutta la parte logistica verrà gestita dallo staff del laboratorio di analisi LAB4 SOC.COOP. di Pavullo nel Frignano.

In occasione della festa del Parmigiano Reggiano di Lama Mocogno verranno effettuate le premiazioni della giuria di esperti e della classifica del consumatore, che si terranno durante la cena di premiazione di sabato 3 ottobre presso il Ristorante Mazzieri delle Piane di Mocogno. (per prenotazioni: Tel. 0536.45000)

Il primo classificato di ogni palio effettuato nel territorio di origine, parteciperà al Casello d'oro, evento organizzato dal Consorzio Parmigiano-Reggiano, nel mese di febbraio 2027 a Berlino.



Raduno mezzi d'epoca



SABATO 3 OTTOBRE

Piazza Belvedere

Dalle ore 9:30

**Mostra di auto e
trattori d'epoca**

DOMENICA 4 OTTOBRE

Piazza Belvedere

Dalle ore 9:30

**Raduno mezzi d'epoca
e sfilata per le vie
del paese**



Domenica
4 ottobre



1° Concorso
Finestre e
balconi fioriti

1° Concorso Finestre e balconi fioriti



Ore 14:45

Premiazione 1° concorso "Finestre e balconi fioriti" dove saranno premiati i primi 3 classificati.



DESIGN SURFACES

**LEADER IN PAVIMENTAZIONI E
RIVESTIMENTI IN CERAMICA DI ALTA
GAMMA E NELL'ARREDO BAGNO DI
LUSSO**

Via Emilia Ovest 53/A - 42048
Rubiera (RE)

CF/P.IVA: 00142060359

Email: info@gruppoitalcer.it



GIANNINI EMORE SRL



MOVIMENTO TERRA E COSTRUZIONI
Lama Mocogno (MO)

gianniniemoresrl.it

Mazzini



Gianluca

Macelleria

Via Giardini Sud, 168
Pavullo n/f (Mo)
Tel. 0536/22718



F.B.GARDEN

di Bondioli Federico

MANUTENZIONE DEL VERDE
POTATURA PIANTE E SIEPI
STACCIONATE IN LEGNO E RECINZIONI

Via Boccaccio nr. 12 - S. ANTONIO di PAVULLO
Cell. 389. 1430432



DIVERSI DENTRO

Scopri tutti i nostri prodotti.

Scansiona il QRcode



S.A.P di Fulgeri Ugo s.r.l

Via XXII Aprile, 67
41026 Pavullo nel Frignano (MO)

www.salumisap.com - 0536 22512

APERIFORMA

**Aperitivi e Parmigiano
Reggiano ad ogni ora!**



VILLA CLORE'
HOTEL & SPA

Venerdì 02 ottobre
APERIPARMIGIANO

Aperiparmigiano con la
musica di Simo Dj Euro
25,00 a persona



Via P. Giardini 168
Lama Mocogno – Tel. 0536.44184

Venerdì 02 ottobre
APERIPARMIGIANO



Parmigiano a Tavola



Ristorante Villa Clorè

Via per Palagano, 9
Lama Mocogno
info@villaclore.it

Sabato 03 e Domenica 04 ottobre

MENÙ

- Uovo croccante su crema di Parmigiano e pistilli di zafferano
- Mini burger di manzo con scamorza filante e maionese profumata agli agrumi
- Tortelli ricotta e spinaci su crema di Parmigiano con burro, erbe e briciole di speck croccante
- Tagliatelle verdi casarecce al ragù alla bolognese
- Tagliata di manzo con rucola e pomodorini gialli e rossi confit e scaglie di Parmigiano
- Costaiola glassata in agrodolce cotta a bassa temperatura con patate al forno croccanti aglio, rosmarino, salvia e timo
- Semifreddo al mascarpone con scaglie di cioccolato fondente e mandorle tostate
- Vini dell'oste - Acqua - Caffè

Euro 40,00 a persona / Euro 25,00 bambini 4/12 anni

È gradita la prenotazione Tel. 0536.343212





Parmigiano a Tavola



Baita del Duca

Via Boscone, 5

Piane di Mocogno

MENÙ

- Antipasto buffet con prodotti locali
- Sformatino di polenta con
Parmigiano Reggiano e funghi porcini
- Tortelloni speck e zucchine e scaglie
di Parmigiano Reggiano
- Crescentine montanare con salumi e
formaggi tipici
- Umidi
- Dolci della baita
- Caffè e Digestivo

Euro 35,00 a persona (Bevande escluse)

È gradita la prenotazione

Tel. 339.3383744



Parmigiano a Tavola



Ristorante Vecchia Lama

Via XXIV Maggio, 24 Lama Mocogno

Venerdì 2 ottobre

MENÙ

- Tartare di scottona al tartufo nero e fonduta di Parmigiano Reggiano
- Carpaccio di scottona mela, aceto balsamico e Parmigiano Reggiano
- Roastbeef di scottona, porcini e crumble di Parmigiano Reggiano
- Tagliata di costata con olio al rosmarino, lemon grass e scaglie di Parmigiano Reggiano con patate al forno

Euro 40,00 a persona
(vino e bevande escluse)

È richiesta la prenotazione

Tel. 0536.44662

30





Parmigiano a Tavola

Ristorante Vecchia Lama

Via XXIV Maggio, 24 Lama Mocogno

Sabato 3 e domenica 4

MENÙ

- “Noci & Bosco” flan alle noci e
Parmigiano con porcini e crema di
zucca
- “Il Tesoro dell’Emilia in un Raviolo”
con fonduta morbida di Parmigiano
12 mesi
- Teclado di maialino al ristretto di
Lambrusco con crumble di
Parmigiano
- Patate al forno
- Cipolline in agrodolce
- Dolce “Caterinetta”

Euro 40,00 a persona (vino e bevande
escluse)

È gradita la prenotazione

Tel. 0536.44662

Parmigiano a Tavola



Ristorante Mazzieri

Piazza D. Alighieri, 18

Piane di Mocogno

Cena di sabato 3 ottobre 2026

MENÙ

- Muffin di spinaci con crema di Parmigiano Reggiano
- Tortelloni Vecchia Modena
- Risotto Parmigiano e noci
- Brasato al Barolo con verdure grigliate
- Coniglio in crosta di Parmigiano con patate croccanti al rosmarino
- Dolce
- Vino - Acqua minerale
- Caffè e amari

Euro 39,00 a persona

Prenotazione obbligatoria

Tel. 0536.45000 / 0536.45250





Parmigiano a Tavola



Big Bar

Via Pietro Giardini, 168
Lama Mocogno

MENÙ

Sabato e Domenica

- Gnocco fritto e crescentine con tagliere di affettati misti e Parmigiano
- ¼ di Vino della casa
- Acqua, Sorbetto e Caffè

Euro 18,00 a persona

Possibilità di borlenghi e ciaccini di castagne

È gradita la prenotazione
Tel. 0536.44184

Parmigiano a Tavola



Ristorante Conca d'Oro

Via Pietro Giardini, 587/589

La Santona

MENÙ

- Bruschette con crema di Parmigiano e tartufo
- Bomboloni al formaggio
- Involtini di bresaola rucola e caprino
- Tortelloni di ricotta e spinaci all'aceto balsamico
- Risotto agli asparagi con scaglie di grana
- Arrosto di vitello ai porcini
- Patate arrosto e insalata
- Bevande, vini della casa, dessert e caffè

Euro 45,00 a persona

É gradita la prenotazione

Tel. 0536.45022





Centro Revisioni Auto

di Adani Marcello e Manfredini Monica



Via P.Giardini 239
Lama Mocogno
Tel: 0536.44016



Studio Tecnico

Geom. Neri Fausto
Lama Mocogno 3924053383

Geom. Fausto
COAIA MO n. 1912
R.E.A. MO 372728



41023 LAMA MOCOGNO (Mo) - Via P. Giardini 138
Tel. 0536.44358 - 339.6794679 - info@agenzialami.com



☎ 0536 20276
✉ coopdragone@msw.it
☎ 339 3579309



PRODUZIONE E VENDITA NUCLEI E MANGIMI
PER BOVINI, SUINI, OVINI.
VENDITA MANGIMI PER ANIMALI DA CORTILE
E PELLETTA DA STUFA CANADESI 🇮🇹🇨🇦





Miele italiano
Poggioli Renata

Via Giotto, 10 - Lama Mocogno (Mo) - Tel **0536.44192**



VETEMONTANA
VETERINARIA e INNOVAZIONE ZOOTECNICA

Via Garibaldi, 16 - Pavullo n/F - Tel. 0536 23642
info@vetemontana.com - www.vetemontana.com

Torneria Albergucci

di Albergucci Afro e C. snc

Via per Palagano, 75 - 41023 LAMA MOCOGNO (MO)
Tel. 0536.44441 e-mail: afro.albergucci@tiscali.it



**VETERINARIA
DEL FRIGNANO**



F.LLI PATTAROZZI

OFFICINA MECCANICA

REVISIONI

AUTO - MOTO - APE - QUAD

SOCCORSO STRADALE

DIAGNOSTICA

VIA GIARDINI SUD, 187 - 191

PAVULLO N/F

0536-325172 - 0536-20463







di GIANNINI Rog. LUCIO

Via Pangone 19

41023 Montecerreto di Lama Mocogno (Modena)

Partita Iva e Codice Fiscale 02349510368

Telefono: +39 0536 47142 - 377 3795523

Skype: acquario.mo (Giannini Edilizia) (Lama Mocogno)



CENTRO ESTETICO
ABBRONZATURA
ELISA

Tel. 0536 20436
PAVULLO (MO) - via Mercato, 42

agenzia
ADAMI

AGENZIA D'AFFARI
ASSICURAZIONI
PRATICHE
AUTOMOBILISTICHE

AGENZIA GIUSEPPE ADAMI
di Adami Paolo Guido e C- Snc

41026 PAVULLO n/F. (Mo) - Via I. Marchiani, 43

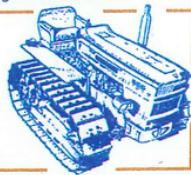
Tel. 0536.20497

P.IVA: 02848600363 - Cod. SDI: AX878LP
E-mail: ag.adami@ptavanti.it

F.lli BAZZANI s.n.c.

Utensileria - Ricambi Trattori - Lubrificanti
Giardinaggio - Abbigliamento da lavoro

41026 PAVULLO (MO)
Tel. negozio 0536.20602
Largo Ghibellini, 14
Fax 0536.23955
e-mail:
info@fratellibazzani.com
Pec:
fratelli.bazzani@legalmail.it



**F.LLI
ANTONIONI**

di Antonioni Aldo & C. s.a.s.

Via Pangone, 18 - Pianorso - Lama Mocogno (Mo)

Tel. 335.6066569

fratelliantonionikas@gmail.com



Artigiani
Imprenditori
d'Italia

Modena

**Rappresentare
il passato presente FUTURO**

CNA, un filo che unisce

Da 80 anni accanto a chi fa, chi sogna, chi innova.

Tel. 059 418111
info@mo.cna.it





**AMMINISTRAZIONE E
GESTIONE IMMOBILI**

Via Rainusso 130, 41124 Modena

Tel. 059.7110971 - Fax 059.7111276

Cell. 347.2743279

Email: studioliving.mo@gmail.com

P.IVA 03187620368



Caseificio

BEATO MARCO

Via per Palagano, 71

Mocogno - Lama Mocogno

tel: 0536.44262

email: caseificiosanmarco@msw.it

SPACCIO VAGLIO

Via Vaglio, 39 - Lama Mocogno

tel: 0536.44356

Caseificio

RIO SAN MICHELE

Via Giardini Sud, 327 Loc. Camatta

Pavullo nel Frignano (MO)

tel e fax: 0536.41006

email: riosanmichele@msw.it

Caseificio

SANTA MARIA

Via del Fiorentino, 2

Cinghianello - Polinago (MO)

tel: 0536.47387

email: santamariacaseificio@libero.it



55 ANNI DI BIANCO PENSARE

Da **55 anni** progettiamo e costruiamo impianti per l'industria lattiero-casearia con esperienza, dedizione e amore.

Nel processo che dal latte porta al formaggio e alla sua stagionatura, ogni passaggio va curato con la **massima attenzione**.

Si tratta di una catena produttiva delicata, che richiede **esperienza, dedizione e amore**.

Tutti noi in Rovinalti **abbiamo a cuore** la **soddisfazione** del cliente e la **qualità** del suo prodotto: è la filosofia del "bianco pensare", la guida di chi lavora da oltre cinquant'anni per l'industria lattiero-casearia.

MADE IN ROVINALTI 

ROVINALTI
DIAMO FORMA AL TUO LATTE



ROVINALTI S.r.l. - Via Giardini Nord, 113 - 41026 Pavullo n/F. (MO) Italy - T. +39 0536 20694 - F. + 39 0536 23065

info@rovinalti.it - www.rovinalti.it

