



COMUNE DI  
SCANDIANO



DELEGAZIONE DI REGGIO EMILIA



Slow Food®  
Reggio Emilia

*Festival  
della  
Spergola*  
**2011**



*Scandiano  
11, 12 e 13 novembre*

*a tavola,  
con la  
Spergola,*

*nei Bar  
e Ristoranti  
di Scandiano*

**Requistibus**

# a tavola con la Spergola

I ristoranti del territorio scandinavo dove verranno proposti menù abbinati al vino di uva spergola (prenotazione obbligatoria)

## Ristorante Osteria in Scandiano

piazza Boiardo, " - Tel. 0522.85707"

### Menù

- Salumi misti con mignon di gnocco fritto  
Brina d'Estate - spergola spumante brut metodo classico "Tenuta di Liano"
- Cappelletti in brodo di cappone
- Tortelli verdi di bietole e spinaci al burro e salvia  
Spergolino Secco - frizzante "Cantina Bertolani Alfredo"
- Bollito di lingua di vitellone guarnita di salsa verde
- Coniglio al forno al vino bianco di Scandiano con patate al forno  
Nudo Brut - spumante metodo classico da uva spergola "Cantina Arceto"
- Zuppa inglese della casa  
Libere - spergola spumante dolce "Casali Viticoltori"

## Ristorante Antiche Mura

piazza Boiardo, 4 a - Tel. 0522.85740

### Menù :

- Tavolozza di mare  
Spergolino Secco - frizzante "Cantina Bertolani Alfredo"
- Spaghetti alla chitarra con pesto ai pistacchi e tonno fresco  
Babilò - spergola fermo "Cantina Arceto"
- Mazzancolle lardellate alla griglia su letto di rucola  
La Signa Ritrovata - spergola fermo "Tenuta di Liano"
- Pere e mele caramellate al calvados con gelato alla cannella e fior di latte  
Libere - spergola spumante dolce "Casali Viticoltori"

## Ristorante Pizzeria Negresco

via Martiri della Libertà, 10 - Tel. 0522.85131"

(per l'occasione aperti da colazione a cena)

### Menù :

- Taglierino di triangolotti di pizza fritti  
farciti con salumi e gonfiotti dal cuore ripieno di crudo e formaggio  
Millaiano - spergola metodo classico "Casali Viticoltori"
- Pizze a scelta tra le specialità  
(NGR, Negresco, Lunghissimo Praga e Barile)  
Brina d'Estate - spergola spumante brut metodo classico "Tenuta di Liano"  
Spumante brut - metodo charmat "Cantina Arceto"
- Selezione di Torte al cioccolato con crema di Mascarpone  
Scandiano dolce frizzante "Cantina Bertolani Alfredo"

I bar che proporranno "Bolle e...", aperitivi con menù a tema a 5,00 Euro: vini prodotti con uva spergola:

- Bolle e mortadella e salame
- Bolle e patate e pancetta
- Bolle e ciccioli e erbazzone
- Bolle e busilan e torta di riso

## Caffetteria Maria Da.Ma

via Allisneri, 17 D

## Caffetteria del Duca

piazza Duca d'Aosta, 1 L

## Caffetteria ai Portici

piazza Spallanzani, 13

## Caffetteria del Cortile

Cortile Mainoni

## Bar piccolo

piazza Libertà, 10

## SuiteCaf

via Longarone

## Cantoni - Taverna in Rocca

piazza Boiardo



Festival  
della  
Spergola  
2011

# Festival della Spergola 2011

## Le Degustazioni

**Dirette da A.I.S - Associazione Italiana Sommelier**

Sala degustazione "REgustibus" - Fiere di Scandiano

Sabato 12, ore 18.00

**A scuola di tatto e gusto: Freschezza ed Effervescenza, Mineralità e Dolcezza** Degustazioni comparate di vini da uva spergola.

Domenica 13, ore 18.00

**Il Gusto del vino si racconta: la Spergola in abito da sera** Il Metodo Classico, il Bianco Fermo di nobile struttura.

Sessione degustativa 10 Euro, prenotazione obbligatoria: 0522.764302

Nello **stand della Compagnia della Spergola**, all'interno della manifestazione, saranno disponibili in miscita per il pubblico più di 20 vini.

## Anteprima - Laboratorio del Gusto

La 2ª edizione del Festival della Spergola si apre **lunedì 7 Novembre** con il Laboratorio del Gusto rivolto agli operatori del settore curato dalla **Condotta Slow Food di Reggio Emilia**.

Mostrando i diversi vini prodotti con uve Spergola, si vogliono individuare le caratteristiche del vitigno, le possibili interpretazioni enologiche e gli abbinamenti gastronomici.

Sessione degustativa gratuita, prenotazione obbligatoria: 0522.764302

## REgustibus e il Festival della Spergola

Tre giorni di appuntamenti dedicati alla cultura del vino: degustazioni tecniche guidate da esperti e sommelier, passeggiate dei sapori nel centro fiere, ristoranti e bar di Scandiano, appuntamenti dedicati alla riscoperta delle antiche tradizioni della cucina locale accompagneranno i visitatori in un viaggio emozionale ne l' "**Aroma del Vino**", un percorso pedonale - nel quale il filo conduttore saranno i vini di uva spergola - che si snoda in un circuito di degustazioni continuative a 5,00 Euro per aperitivi abbinati a menù a tema e menù ricercati dagli Chef dei ristoranti, tra le suggestive locations del centro storico.

**Info e contatti**

tel. 0522.764302

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



**Regustibus**

*Festival gastronomico dei prodotti della collina*