Comune di Nonantola

Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale *Spilamberto*

PRO LOCO NONANTOLA APS

Partecipanza Agraria di Nonantola

# Sóghi Saba Savór

28° edizione

30° Rassegna degli aceti balsamici tradizionali di Modena prodotti a Nonantola

## 27 Settembre 2026

Centro Storico di Nonantola • Mo




# Sóghi Saba Savór

## Domenica 27 Settembre

**dalle ore 9.00 alle ore 19.00**
**in Centro Storico**

**Piazza Liberazione - dalle ore 9.00**

### 30° Rassegna degli Aceti Balsamici Tradizionali di Modena prodotti a Nonantola

a cura del Comune di Nonantola in collaborazione con la Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena APS e La Clessidra APS.
Assaggi e degustazioni gratuite di sóghi, aceto balsamico di produzione nonantolana e nocino a cura dell'Ordine del Nocino Modenese.

**Piazza Liberazione - ore 17.30**

### Premiazione dei vincitori

degli Aceti Balsamici Tradizionali di Modena prodotti a Nonantola. La Sindaca del Comune di Nonantola e il Presidente della Partecipanza Agraria di Nonantola premieranno i primi tre classificati a pari merito della rassegna e il migliore aceto delle famiglie "Partecipanti".

**Piazza Liberazione, ritrovo al gazebo del CEAS alle ore 14.00 (durata 2 ore circa)**

### Esplorazione urbana partecipata

a cura del CEAS Associato Nonantola.
Un percorso nel cuore di Nonantola per osservare, misurare e interpretare gli spazi urbani con occhi nuovi. I partecipanti esploreranno la città come cittadini attivi utilizzando schede di osservazione, misurazioni ambientali e studio degli spazi. Partiamo insieme a piedi per immaginare un modello di città pubblica, con più spazio per le persone, per la natura, per le misure di adattamento alla crisi climatica.
L'iniziativa si inserisce nell'ambito del progetto regionale Città e comunità in transizione, Programma INFEAS 2024-2026, finanziato da ARPAE Emilia-Romagna.
Partecipazione libera. Consigliato per famiglie, adulti, studenti dai 14 anni.
*Per maggiori informazioni: tel. 3351282557*
*segreteria.ceasnonantola@lalumaca.org*





**Palazzo Partecipanza Agraria - via Roma, 23**
**ore 10.00/12.00 e 15.00/17.00**

### Visite guidate

gratuite all'acetaia, al palazzo e all'archivio storico della Partecipanza seguendo le tracce della tradizione balsamica a Nonantola, a cura della Partecipanza Agraria di Nonantola.
*Info e prenotazione:*
*partecipanza.nonanto@libero.it - tel. 059 549046*

**Piazza Liberazione**
**cortile della Ludoteca**
**ore 10.00/13.00 e 14.30/19.00**

### Apertura straordinaria OC Ludoteca

*Info: ludoteca@comune.nonantola.mo.it*

**Via Roma, via Marconi, piazza Liberazione**

### Mostra mercato

a cura di Pro Loco Nonantola con produttori agricoli, stand gastronomici con vendita di sóghi, saba, savór e prodotti di stagione e stand associazioni nonantolane.

**Via Marconi**

### Mostra micologica

a cura del Gruppo Micologico Naturalistico Cavezzese. Potrete ammirare una ricca varietà di specie, dalle più rare ed emblematiche fino a quelle velenose e mortali, per imparare a riconoscerle in sicurezza. Un'occasione unica per scoprire anche l'affascinante legame che unisce il mondo dei funghi e dei lieviti a quello del vino e della fermentazione: un viaggio tra natura, scienza e tradizione del nostro territorio da non perdere!

**Via Damiano Chiesa e via S. Rocco**
**dalle ore 9.00 alle ore 19.00**

### Arte in Piazza

esposizioni di pittura, scultura e fotografia, a cura dei gruppi NonantolArte e PhotoNonantolArte dell'associazione La Clessidra APS, in collaborazione con Komitato Radioattiva Nonantola APS.

**Museo di Nonantola - Torre dei Bolognesi**
**via del Macello**, aperto con orario continuato e ingresso gratuito dalle ore 9.30 alle ore 18.30

**Ore 10.00**

### Savór di Storia: tra torri, archeologia, memoria e balsamico.

Visita guidata gratuita al Museo di Nonantola e al centro storico. Un viaggio alla scoperta dell'anima di Nonantola. Dai reperti archeologici che raccontano la nascita dell'Abbazia di San Silvestro alla millenaria storia della Partecipanza Agraria fino alla vicenda dei Ragazzi ebrei di Villa Emma. Per finire, un soffio di tradizione, con segreti e curiosità sulla storia dell'Aceto Balsamico Tradizionale a Nonantola.
*Prenotazione: museo@comune.nonantola.mo.it*
*tel. 059 896656 - www.museodinonantola.it*

**Museo Benedettino e Diocesano d'Arte Sacra**
**Piazza Caduti Partigiani**
aperto dalle ore 14.30 alle ore 17.30
*Info: museo@abbazianonantola.it*
*www.abbazianonantola.it/museo*

## ACETAIE E CANTINE APERTE

**Acetaia Partecipanza Agraria di Nonantola**
Via Roma, 23 (3° piano) - Nonantola
Visite guidate dalle ore 10.00 alle ore 12.00 e dalle ore 15.00 alle ore 17.00 per un massimo di 12 persone ad ogni visita.
*Prenotazione obbligatoria: tel. 059 549046*
*e-mail: partecipanza.nonanto@libero.it*

**Acetaia Pedroni**
Via risaia, 2 - Rubbiara di Nonantola
Visite guidate alle ore 10.00, 11.00, 12.00, 14.00, 15.00, 16.00
*Prenotazione obbligatoria: tel. 059 549019*

**Acetaia Leonardo Giacobazzi**
Via N. Copernico, 57/59 - Nonantola
Visite guidate dalle ore 11.00 alle ore 18.00 con degustazione e abbinamenti con la Saba di Nonantola De.CO.
*www.acetaialg.com*

## PUNTI RISTORO E VENDITA

**Piazza Liberazione:**
Stand gastronomico a cura di O.R.M. ODV, AVIS Nonantola ODV e AUSER ODV.
Assaggi e vendita di sóghi, saba, savór e confetture a cura dell'associazione ricreativa culturale La Clessidra APS.
Stand gastronomici.

**Torre dei Modenesi:**
Vendita del Belsone e stand prodotti De.CO. Nonantola a cura della Pro Loco Nonantola APS.

**Per le vie del centro:**
Aziende agricole con stand gastronomici e prodotti di stagione. Stand Croce Blu Castelfranco Emilia, Nonantola, San Cesario sul Panaro ODV.

## RISTORANTI CON MENÙ A TEMA

**La Nunziadeina**
Sformatino di zucca con pancetta croccante e aceto balsamico tradizionale. Tortellini fatti a mano in crema di parmigiano e balsamico tradizionale. Rotolo di coniglio profumato alla Saba. Sughi della tradizione. Lambrusco Grasparossa o Sorbara.

**La Smorfia via Roma**
Bao con pulled pork, cipolla in agrodolce e composta di pere alla senape. Montanarina con mortadella e Saba. Pizza croccante con pancetta Giovanna, radicchio all'aceto e crema di Parmigiano Reggiano. Gelato al fiordilatte con Saba e mandorle sabbiate.

**La Smorfia asporto**
Pizza con fiordilatte, pancetta, parmigiano reggiano e aceto balsamico. Pizza con zucca, fiordilatte, salsiccia e aceto balsamico. Tortelli fritti o al forno con Savor. Tortelli fritti o al forno con pesto (savor, castagne, mandorle e amaretti). Sabadoun (tortelli fritti passati nella Saba).

**Locanda Abbazia**
Frittelle di baccalà all'aceto balsamico (De.CO. Nonantola).

**Osteria di Rubbiara**
Wafer salato farcito di faraona, servito con spuma di patate. Rosette con verdure di stagione e crumble di guanciale. Costine cotte a bassa temperatura glassate al balsamico con pavé di patate. Trittico di Lambrusco (gelato di Sorbara, pera caramellata al Salamino, sughi di Grasparossa).



Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale *Spilamberto*

**Venerdì 25 settembre - dalle ore 18.00**
Piazza Caduti Partigiani

## NONANTOLaTAVOLA

Talk Show sulle eccellenze eno-gastronomiche ed agroalimentari del territorio nonantolano. Presenta **Andrea Barbi.**
Il Belsone di Nonantola, l'Aceto Balsamico ABTM dell'Acetaia del Comune di Nonantola, i nostri prodotti De.CO. (Frittelle di baccalà all'aceto balsamico, Zafferano in fili 100% italiano coltivato a Nonantola, Saba di Nonantola).

---

**Domenica 27 settembre - dalle ore 15.30**
Piazza Caduti partigiani

## HEART OF ITALY PIPE BAND

Concerto per festeggiare i 20 anni di attività
a cura di Pro Loco Nonantola e Officine Musicali.

La **Heart Of Italy Pipe Band** ha dedicato vent'anni per creare qualcosa di più di una semplice banda musicale, costruendo un'associazione aperta a tutti gli appassionati della musica scozzese attraverso l'organizzazione di corsi musicali, concerti, eventi. Uno spazio dove la musica, la cultura diventa socialità e solidarietà attraverso anche la collaborazione della scuola di musica "Officine Musicali" dell'Unione del Sorbara.

- ore 15.30 concerto itinerante per le vie del centro
- ore 16.00 concerto in Piazza Caduti Partigiani
- seguirà un brindisi offerto dalla banda



**Sabato 26 settembre - dalle ore 18.00**
in Centro Storico

## I Love Belsone 2026 - 2° edizione

**Aperitivo diffuso** dalle ore 18.00 in Centro Storico con 11 assaggi di prodotti tipici locali.

**Andrea Barbi** e **Diego Ferrari** in
**HIT STORY** "la colonna sonora della nostra vita"
Alle ore 21.00 Andrea Barbi e Diego Ferrari accompagnano il pubblico in un viaggio attraverso le hit che hanno segnato gli ultimi 50 anni. Tra curiosità, aneddoti e grandi successi, la musica diventa protagonista con mix dal vivo, racconti e momenti di coinvolgimento. Uno spettacolo dove si ascolta, si canta, si battono le mani e si rivivono insieme delle emozioni di intere generazioni. La musica dei ricordi più belli.

**DJ set** con **Diego Zini** dalle ore 22.30 in piazzetta del Pozzo.

A cura di: Polisportiva Nonantola, con il patrocinio del Comune di Nonantola e della Camera di Commercio di Modena.

*Iscrizioni e informazioni:*
*polisportiva.nonantola@gmail.com*
*oppure recarsi presso "il Bar della Pol".*



**Comune di Nonantola**

in collaborazione con:

Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale *Spilamberto*

PRO LOCO NONANTOLA APS

**Partecipanza Agraria di Nonantola**

con attività curate da:

CEAS ASSOCIATO NONANTOLA

MN MUSEO di NONANTOLA

OFFICINE CULTURALI

LA CLESSIDRA APS

GRUPPO ARTISTI nonantolARTE

Grazie al contributo a Pro Loco di Nonantola da parte di:

DESPAR EUROSPAR INTERSPAR







Informazioni:

Ufficio Cultura ed Eventi del Comune di Nonantola Tel. 059 896639

mail: archivio@comune.nonantola.mo.it **www. comune.nonantola.mo.it**