



Municipalità di Cavriago

PAESE NOSTRO

Periodico d'informazione del Comune di Cavriago - Marzo 2017 - 1 copia 0,50 €
Autorizzazione del Tribunale di Reggio Emilia n° 288 del 16/10/1970

Direttore responsabile: Davide Caiti - Direzione e redazione: piazza Don G. Dossetti, 1 Cavriago Tel. 0522 373431 - fax 0522 575537 ufficiostampa@comune.cavriago.re.it
Pubblicità e impaginazione: Kaiti Expansion s.r.l. via dei Gonzaga, 18 42124 Reggio Emilia - Stampa: Stampatre Reggio Emilia



**LA FIERA DEL BUE GRASSO,
213ª EDIZIONE**

NUOVO INTERVENTO



Via Kennedy - Cavriago
Quartiere Esclusivo
al Parco

Maisonette
con giardino privato

Appartamenti
2/3 camere

Attico prestigioso

Tel. 0522 646244
info@sanroccocase.it - www.sanroccocase.it


San Rocco s.r.l.
iniziative immobiliari

giocolibreria
SEMOLA

libri • giochi • modellismo
giocattoli • puzzle • giochi in scatola
cartoleria • testi scolastici • articoli da regalo

**FINO A PASQUA GRANDE PROMOZIONE
SU TUTTI GLI ZAINI E I TROLLEY
INVICTA E SEVEN**

 **Invicta**
★★★★ SINCE 1906 ★★★★★



Giocolibreria Semola
Via De Amicis 5 - Cavriago - Tel: 0522 371517
www.libreriasemola.it

BRIO.



 **Hape**

 **Moulin Roty**

 **NICI**

Schleich 

BENVENUTI

La fiera
delle tradizioni



*Vania Toni, assessore alle Politiche Culturali,
Sportive e di Promozione del territorio*

La rivalutazione della produzione enogastronomica locale, con la riscoperta di antichi sapori, sarà al centro della 213^a Fiera del Bue Grasso che si svolgerà do-

menica 26 marzo 2017 aprendo di fatto il calendario delle sagre della Val d'Enza, appuntamento importante per i cavriaghesi che annuncia la primavera ed è all'insegna dei buoni sapori.

I valori tipici del luogo, come la semplicità e la genuinità, rappresentano una forte attrattiva dovuta sicuramente al collegamento che esiste fra il territorio e la sua cucina e il fatto che proprio il concetto di 'vivere il territorio' ha assunto in questi anni un formidabile valore per le persone, siano esse residenti o turisti.

Alla Fiera del Bue Grasso, il locale si afferma così come elemento potente di identità affiancato alla conoscenza del produttore e dei suoi metodi di lavoro, che si traduce in sicurezza e fiducia per il consumatore.

Il visitatore, di bancarella in bancarella, potrà andare alla scoperta dei sapori e dei profumi di un territorio che contiene giacimenti di tesori legati ai sapori, alla cultura, alle tradizioni, ai paesaggi, tutti da scoprire. Oltre alla produzione enogastronomica della nostra provincia, graditi ospiti della Piazza dei Sapori in Piazza Zanti, al centro del paese, saranno i produttori di Sarmato e della Val Tidone, legati a Cavriago da un patto di Amicizia. Naturalmente non mancheranno le regine incontrastate della giornata, le vacche rosse, che si potranno ammirare sul Sagrato della Chiesa di S. Terenziano.

Vania Toni

assessore alle Politiche Culturali,
Sportive e di Promozione del territorio

TANTE PROPOSTE NUOVE E CURIOSI



Pietro Gualerzi, presidente Pro Loco «Quarieg»

La Fiera del Bue Grasso è il primo appuntamento primaverile a Cavriago e si conferma anche quest'anno una giornata di festa in cui le tradizioni hanno un posto d'onore, anche se non mancano le novità. Quella più eclatante che, come Pro Loco, abbiamo ideato per questa edizione 2017 è la mostra mercato del disco di vinile che si svolgerà in piazza Benderi. "Passione vinile" sarà un happening molto vintage costituito da espositori di dischi di ogni tempo, una piccola ma interessante mostra di chitarre elettriche del maestro liutaio Wandrè all'interno della vecchia pesa, musica fatta suonare da dj esclusivamente con dischi in vinile, auto vintage degli anni '60/'70 e l'animazione pomeridiana dei Ballachetipassa in tema anni '70.

Visto il successo della scorsa edizione, abbiamo pensato di riproporre il "Concorso delle Fioriere" per incentivare l'utilizzo creativo di materiale di recupero. Siete tutti invitati a partecipare esponendo fioriere "fai da te" lungo il percorso della fiera. Lo scorso anno la partecipazione è stata massiccia sia da parte di privati cittadini che di negozianti: sono

state fatte trenta proposte.

Quest'anno battiamo il record? Le foto delle varie fioriere saranno caricate sulla pagina facebook della Pro Loco e si po-

tranno votare con un "like".

Pietro Gualerzi

presidente di Pro Loco «Quarieg»



SPAZIO ALLE ASSOCIAZIONI DI VOLONTARIATO

Diverse associazioni di volontariato del territorio partecipano alla fiera. I ragazzi di Cuariagh on the road si occupano dello spazio ristoro in **via della Repubblica (zona parcheggio del Centro Culturale Multiplo)**, dove organizzano una gara di torte di riso a partire dalle 11 con tanto di premiazione. Vi aspettano anche per il pranzo (dalle 12 su prenotazione): il menù prevede fiorentine, panini con hamburger, patatine fritte, verdure, dolci e proposte vegane. Tutto il giorno è attivo un servizio bar, con la possibilità di fare l'aperitivo dalle 18, e si svolge un'esposizione di moto a cura di Eros Motor di Codemondo. Poi spazio alla musica dal vivo con i Blend, gruppo musicale di giovani reggiani che scrivono e compo-

no canzoni proprie (genere indie/funky), e Jam Session. Nei locali del **Gran Pino** vi aspetta la mostra mercato di ricamo e cucito a cura del Gruppo Volontarie San Vincenzo di Cavriago, sabato 25 marzo dalle 15 alle 19 e domenica 26 marzo sia al mattino che al pomeriggio.

In **piazza Zanti** ci sono vari stand di Anpi, Auser, Avis, Croce Arancione, Croce Rossa, Sostegno & Zuccherò, Grade. È presente anche la Casa Protetta comunale che mette in vendita i prodotti della cucina centralizzata (erbazzone "tipico cuarighino", concia per arrostiti, marmellate assortite, biscotti, torta di riso) per raccogliere fondi per l'acquisto di attrezzature e ausili per il nuovo Centro Diurno, in collaborazione con Auser.

213^a FIERA DEL BUE GRASSO

Domenica 26 marzo 2017

Piazza Zanti

ore 11.00

Inaugurazione della fiera

P.zza Zanti

La Piazza dei Sapori

Dalle ore 9.00 alle ore 20.00

XXXV MOSTRA ENOGASTRONOMICA

"Tipico & Tipico: i sapori e gli aromi"

Dedicato alla valorizzazione e promozione dei prodotti della nostra terra

Degustazione e vendita dei prodotti tipici

Esposizione di alcune associazioni di volontariato del territorio

Sul Sagrato

LE VACCHE ROSSE

via Rivasi

BANCARELLE con prodotti artigianali ed artistici e antichi mestieri

Piazza Benderi

PASSIONE VINILE – mostra mercato del disco di vinile

Le chitarre elettriche di Wandrè in mostra
Musica con Dj che utilizzano solo dischi di vinile anni 70/80

Atmosfere vintage con auto degli anni '70 e animazione dei Ballachetipassa a tema

Locali del "Gran Pino"

MOSTRA MERCATO DI RICAMO E CUCITO

a cura del Gruppo Volontarie San Vincenzo di Cavriago

Sabato 25/3 ore 15.00 e 19.00 - Domenica 26/3 mattina e pomeriggio

Lungo le vie del paese

CONCORSO FIORIERE con materiale di recupero

Zona parcheggio Multiplo - Via della Repubblica

Spazio gestito da Cuariagh on the road

Gara di "torte di riso" dalle 11.00

Pranzo dalle 12.00 e aperitivo dalle 18.00

Esposizione di moto

Musica dal vivo con i Blend e Jam Session

Area Parcheggio di via Govi

LUNA PARK

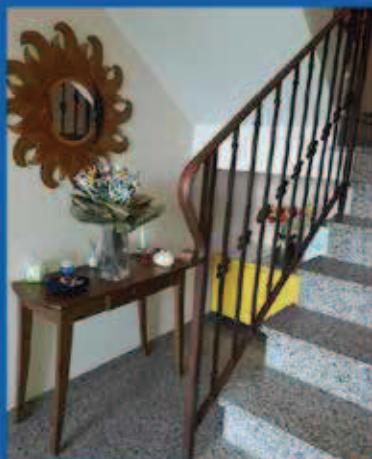
Venerdì – Sabato – Domenica - Lunedì e Martedì

UNA MOSTRA DEDICATA A "FLUXUS"

Al piano terra dell'ex sede Municipale, in piazza Zanti 1, è allestita una mostra con foto e documenti relativi al primo Festival Fluxus a Cavriago, dal titolo "Tendenze d'arte internazionale 1977". Si ricorda che fu Rosanna Chiessi, scomparsa un anno fa, a portare a Cavriago i protagonisti del movimento artistico americano Fluxus, all'epoca poco conosciuto in Italia. Editrice d'arte (Pari&Dispari), promotrice di artisti internazionali d'arte contemporanea, organizzatrice di happening e performance, solo a Cavriago la Chiessi ha organizzato diciotto eventi tra la fine degli anni Settanta e la fine degli Ottanta. Molto accuratamente ha documentato tutta la sua attività con migliaia di fotografie raccolte e commentate in 47 album. La mostra è aperta oggi al pubblico, tutto il giorno (ore 10-12, 16-19), e sarà visibile fino al 9 aprile, il mercoledì (ore 10-12), il sabato e la domenica (ore 10-12 16-19).



Foto © Gianfranco Borghi



BERTOLINI LUIGI s.r.l.

SETTORE EDILIZIA

SERRAMENTI IN FERRO E ALLUMINIO
(CIVILI E INDUSTRIALI),
CANCELLI, PARAPETTI, RECINZIONI E INFERRIATE.
SCALE INTERNE ED ESTERNE,
STRUTTURE METALLICHE PER CAPANNONI

SETTORE IMPIANTISTICA - CARPENTERIA PER
LINEE DI MOVIMENTAZIONI MERCI
MAGAZZINI AUTOMATICI

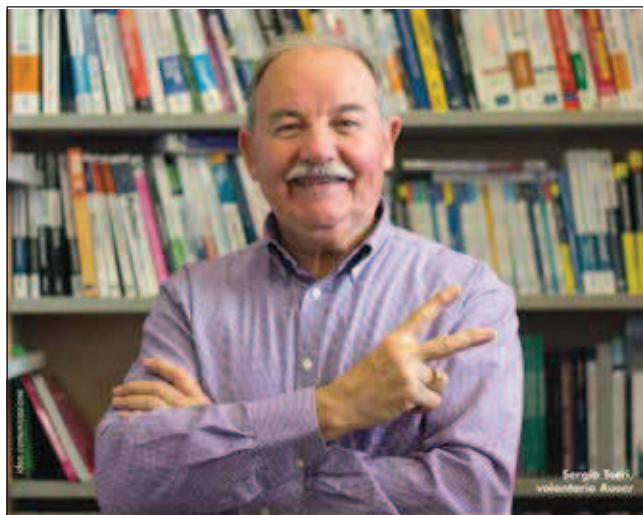
CARPENTERIA PESANTE IN GENERE

Via Lenin, 61/A - Quattro Castella (RE)

Tel. 0522 883290 - 240084

Fax 0522 240561

www.officinebertolini.it - info@officinebertolini.it



Impariamo l'arte per non metterci da parte!

L'apprendimento, la conoscenza e la cultura possono vincere
sull'emarginazione e sulla solitudine degli anziani.
Scegli di destinare il tuo **2xmille** per sostenere le attività
delle **Università popolari** e dei **Circoli culturali** dell'Auser.

Sostienici col tuo 2xmille

C.F. 97067460580



Associazione per l'invecchiamento attivo

www.auser.it



**NUOVA
CALZOLERIA**

Cavriago

Riparazione scarpe di ogni genere



Riparazione borse, valigie e trolley



Riparazione e vendita cinture
e piccola pelletteria



Prodotti per la cura della scarpa

Via della Repubblica, 36/A
CAVRIAGO (RE)
Tel. 388.1074845

LA PIAZZA DEI SAPORI

La Fiera del Bue Grasso riserva da sempre una grande attenzione ai prodotti enogastronomici tipici della nostra zona. Piazza Zanti è ribattezzata per l'occasione col nome di "Piazza dei sapori".

Dalle 9 di mattina alle 20 di sera vi aspetta infatti la 35esima mostra enogastronomica "Tipico & Tipico: i sapori e gli aromi" dedicata alla valorizzazione e alla promozione dei prodotti della nostra terra. Si va dalla degustazione alla vendita dei prodotti tipici: Parmigiano Reggiano e altri formaggi, aceto balsamico, miele, salumi, ciccioli, vino, cioccolata, confetture, prodotti da forno, birre artigianali, pasta fresca e tanto altro. In piazza ci sono anche gli stand di diverse associazioni di volontariato locali.

Non è tutto. Dallo scorso anno il Comune di Cavriago ha stretto un patto di amicizia con il Comune di Sarmato (Piacenza), in nome di Don Enzo Bonibaldoni, "Giusto tra le Nazioni", e i due enti hanno dichia-



rato il reciproco impegno a rafforzare il legame tra le due Amministrazioni al fine di valorizzare gli scambi nel nome delle comuni tradizioni. In piazza Zanti ci sono infatti alcuni produttori con i prodotti tipici sarmatesi e della Val Tidone (in particolare salumi e vini) al fianco di alcuni produttori locali.

Foto © Gianfranco Borghi



LA PUBBLICITÀ
A REGGIO EMILIA
È DIVENTATA **SMART**

WWW.PUBBLICITAREGGIOEMILIA.IT

IN UN UNICO PORTALE



LA TUA VISIBILITÀ A REGGIO EMILIA

LE FIERE DI UNA VOLTA

La Fiera del Bue Grasso nasce e si caratterizza per essere una fiera agricola. Per tradizione si svolge l'ultima domenica di marzo, circostanza che sembra sia la spiegazione del nome che è stato attribuito alla manifestazione: nel mese di marzo infatti, dopo un lungo inverno di inattività, i bovini sono "grassi". La fiera si snoda lungo tutto il paese e da sempre viene organizzata la mostra dei buoi di antica razza reggiana (le meglio note "vacche rosse") che sono in mostra sul Sagrato della Chiesa di San Terenziano. Abbiamo deciso di pubblicare alcune foto delle fiere di una volta dell'©Archivio Fotografico.



Immagine del 1983



Tre immagini del 1982



Immagine del 1989

LA STORIA DEL RE DEI FORMAGGI

Il Parmigiano Reggiano è un prodotto tipico delle nostre terre molto amato in tutto il mondo. Ha una storia antichissima: affonda le sue origini nel Medioevo e i primi caselli comparvero presso i monasteri benedettini e cistercensi di Reggio e di Parma grazie all'abbondanza di corsi d'acqua e di ampi pascoli in queste zone. I monaci diedero vita all'antenato del Parmigiano Reggiano, il "formadio" che sta per "forma di Dio", perché cercavano un formaggio che durasse nel tempo.

I maestri casari, oggi come una volta, continuano a produrre il Parmigiano Reggiano con il latte pregiato della zona d'origine, caglio naturale, sale e nessun additivo, in modo artigianale e mettendoci grande passione.

Da più di settant'anni il Parmigiano Reggiano è salvaguardato dal Consorzio di tutela. E, come si legge sul sito internet del Consorzio (www.parmigianoreg-



giano.it), oggi sono prodotte 3.469.865 forme pari a 139.680 tonnellate. Le province della zona di origine sono cinque: Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova

alla destra del Po, Bologna alla sinistra del Reno; qui avviene la produzione dei foraggi, la produzione del latte, la trasformazione in Parmigiano Reggiano, la stagionatura e il confezionamento.

Si ricorda che è un formaggio a pasta dura, a lunga stagionatura e contiene solo il 30% di acqua e ben il 70% di sostanze nutritive; per questo motivo è un formaggio ricchissimo di proteine, vitamine e minerali. Altamente digeribile e naturale, non perde occasione per eccellere.

Alla Fiera del Bue Grasso il Re dei Formaggi non manca mai. In passato, in diverse occasioni, i maestri casari effettuavano anche diverse dimostrazioni con tanto di paioli fumanti, come dimostra la foto dell'edizione 1989.



*Due immagini della Fiera del Bue Grasso del 1989
©Archivio Fotografico*

L'AMICIZIA È UNA CAUSA MERAVIGLIOSA



Sostieni il Gruppo Amici dell'Ematologia

www.grade.it

Dona il TUO 5x1000

indica il Codice Fiscale

91075680354

e barra la casella "volontariato"



LA FIERA DI UNA VOLTA TRA RICORDI E RICETTE

“Una volta la fiera era un po’ l’evento dell’anno, insieme al Natale e alla Pasqua”. Lo sanno bene gli anziani del paese e, in particolare, le signore che in occasione di queste feste si sono sempre date da fare ai fornelli, tra cappelletti, tortelli, torte di riso e zuppe inglesi da preparare. Anche oggi la tradizione continua e, in particolare, alla Casa Protetta c’è un gruppo di abili sfogline che si ritrova per preparare i cappelletti proprio in occasione della Fiera del Bue Grasso e altri piatti della tradizione per le altre feste durante l’anno. “Ci troviamo volentieri, stiamo in compagnia e allo stesso tempo aiutiamo gli altri”, racconta a tal proposito **Carla “Marisa” Cardinali** a nome delle sfogline che fanno parte di varie associazioni (Gruppo Vincenziano, Auser, Noi con voi, ecc). Quanto da loro prodotto viene poi cucinato e servito in struttura per le feste o altre occasioni particolari. Marisa si lascia poi andare ai ricordi della Fiera del Bue Grasso di quando era bambina. “Era un appuntamento molto atteso – prosegue –, di feste ce n’erano meno. Mi



piaceva andare sulle giostrine anche se, a volte, mi dovevo accontentare di fare solo un giro. Anche a tavola, in base alle possibilità della famiglia, variava il menù: se si riusciva, i cappelletti e la torta di riso erano i piatti perfetti per quei giorni”. Anche le anziane del Centro Diurno conservano ricordi speciali di quei giorni. Ad esempio per **Silvana Berselli** “la fiera era l’occasione

per stare tutti insieme, si festeggiava in famiglia e si pranzava mangiando un piatto più buono dell’altro”. Per **Miari Ivonne Lucia** “la fiera grossa, quella del Bue Grasso, si aspettava tutto l’anno, in particolare mi piaceva guardare la preparazione del Parmigiano Reggiano”. **Nella Ferrarini** lavorava al bar Centrale: “Per la fiera ero sempre impegnata e mi dispiaceva non poterla trascorrere in famiglia. Mi alzavo un’ora prima del solito perché si lavorava di più in quei giorni e preparavamo tantissimi panini”. **Laura Saracchi** faceva la parrucchiera: “Le donne ci tenevano ancora di più a farsi belle nei giorni di festa”. “Si stava tutti insieme, con amici e parenti: quello era il bello della fiera”, dice **Giuseppina Iemmi**. “Si mangiava meglio e qualcosa di diverso dal solito, tutte le donne di casa erano impegnate a far da mangiare”, conclude **Delmina Maselli**.

Abbiamo raccolto qualche ricetta tradizionale dei giorni di festa, **dal ricettario delle cuoche della Casa Protetta**.



LE RICETTE DELLA CASA PROTETTA

CAPPELLETTI

INGREDIENTI: ½ cipolla tritata, 40 gr pancetta tritata, 100 gr carne macinata di suino, 100 gr carne macinata di vitello, 20 gr prosciutto crudo, 40 gr mortadella tritata, 100 gr Parmigiano Reggiano grattato, pane grattato q.b., noce moscata q.b., olio semi q.b.

ESECUZIONE: soffriggere la cipolla con olio e la pancetta tritata, aggiungere le carni suine e di vitello macinate e lasciare cuocere per almeno 30 minuti. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare. Tritare le carni cotte insieme a prosciutto crudo e mortadella, poi aggiungere il formaggio grattato. Amalgamare e aggiungere il pane per raggiungere la giusta consistenza dell'impasto. Aggiustare di sale e la noce moscata a piacere.

CAPPELLETTI ANTICHI

INGREDIENTI: ½ cipolla tritata, 10 gr burro, 80 gr pane grattugiato, 50 gr pancetta tritata, 160 gr Parmigiano Reggiano, 1 uovo + un tuorlo, noce moscata q.b., sale q.b.

ESECUZIONE: soffriggere la cipolla nel burro, con la pancetta tritata poi unire al composto bollente il pane grattugiato. Lasciare raffreddare amalgamando molto bene. Aggiungere quindi il formaggio, la noce moscata, le uova e aggiustare di sale.

CONIGLIO ALLA REGGIANA

INGREDIENTI: 1 coniglio di circa kg 1 e ½, 1 costa di sedano, 1 cipolla, 60 gr di lardo, 30 gr di burro, 2 bicchieri di vino bianco secco, 1 spicchio di aglio, prezzemolo, sale, pepe.

ESECUZIONE: tagliare il coniglio in piccoli pezzi, strofinarli con il sale, mettere in una terrina con la cipolla affettata, il



lardo tritato, il burro e il sedano tagliato a fettine. Rosolare per qualche minuto mescolando, quindi aggiungere il vino e la salsa di pomodoro, pepare e cuocere per circa un'ora a fiamma bassa e a pentola coperta. Verso metà cottura, aggiungere il trito di prezzemolo e aglio. Servire versando sul coniglio quanto resta sul sugo di cottura. In stagione si può aggiungere al soffritto del peperone dolce a pezzetti.

SALSA VERDE

INGREDIENTI: 3 uova sode, 80 gr prezzemolo, 60 gr mollica di pane raffermo, 150 gr acqua, aceto bianco q.b., aglio ½ spicchio, olio oliva q.b.

ESECUZIONE: tritare il prezzemolo, schiacciare con una forchetta le uova sode, rendendole sbriciolate, ammolare la mollica raffermo con acqua ed aceto e sminuzzare. Unire tutti gli ingredienti, condire con sale e olio d'oliva. Lasciare riposare in frigorifero per un giorno.



ERBAZZONE DI CAVRIAGO

INGREDIENTI: 2 kg di bietole, 1 spicchio d'aglio, 2 cipollotti, 300/400 gr di formaggio grana, 2/3 uova, pan grattato, 2 cucchiaini di olio, sale, un po' di lardo

ESECUZIONE: dopo aver pulito, cotto e ben strizzato le bietole farle rosolare nel lardo con i cipollotti tritati finemente, il prezzemolo e l'aglio. Bollire 1 litro di latte con un cucchiaino di burro e sale. Quando bolle aggiungere una o due manciate di pan grattato, aggiungere 300 gr di parmigiano, le bietole e le uova amalgamando bene il tutto. Fare una pasta con: 2 manciate di farina, sale, 2 cucchiaini di olio e impastare con il latte. Tirarla sottile e foderare uno stampo unto con il burro o il lardo, riempire con il ripieno, chiudere con uno strato di pasta. Mettere fiocchetti di lardo e forare con una forchetta. Cuocere in forno già caldo per circa 1 ora.

TORTA DI RISO

INGREDIENTI PER UNO STAMPO Ø32:1,5 litri latte intero, 350 g. riso vialone, 100 gr mandorle, 350 gr zucchero, 50 gr liquore mandorlato, 50 gr sassolino, 1 bustina vanillina, 8 uova, sale q.b., limone non trattato q.b.



ESECUZIONE: cuocere il riso nel latte con un po' di zucchero per circa 15 minuti e lasciare raffreddare. Aggiungere 6 uova sbattute, lo zucchero, la scorza di limone grattugiata, le mandorle pelate e tritate, il liquore e la vanillina. Versare nella tortiera e coprire la superficie con 2 uova sbattute e una spolverata di zucchero. Infornare per circa 20 minuti, poi bucherellare la superficie e versarvi un altro po' di sassolino.

ZUPPA INGLESE

PER LA CREMA: 1 litro latte, 6 cucchiaini di farina, 8 cucchiaini di zucchero, 8 tuorli, 7 cucchiaini di cioccolato in polvere, 15 savoiardi, liquore sassolino e misto per dolci.

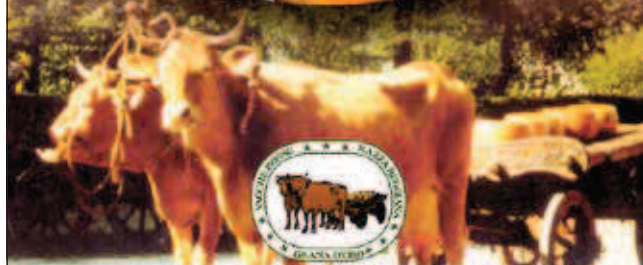
ESECUZIONE: fare la crema pasticcera, e dividerla a metà. Ad una delle due parti aggiungere il cioccolato in polvere. Quando le creme sono fredde, aggiungere a ciascuna un bicchierino di sassolino. Tagliare orizzontalmente i savoiardi e passarli nei liquori sassolino e misto per dolci. Rivestire con i savoiardi inzuppati, lo stampo tipico, quindi mettere strati di creme, alternando crema gialla e crema al cioccolato, dividendole con strati di savoiardi, fino ad esaurire le creme. Porre in frigorifero almeno 24 ore.

Per servire, capovolgere lo stampo su un piatto da portata e tagliare a spicchi.



PARMIGIANO REGGIANO DELLE VACCHE ROSSE

GRANA D'ORO



GRANA D'ORO S.r.l.

Via Neida n°10 Cavriago REGGIO EMILIA
Tel. 0522/370782 - fax 0522/575076
www.granadoro.it - info@granadoro.it



LABORATORIO ANALISI "CAVRIAGO"
di Spagni Dott.ssa Federica

**Laboratorio
privato di
analisi cliniche**

NOVITÀ

Visite nutrizionali
per info/preselezioni
Cell. 340.3300554

SI ESEGUONO:

- ▶ Esami del sangue e immunologici
- ▶ Esami di ematologia e coagulazione
- ▶ Dosaggi ormonali e di ginecologia
- ▶ Markers tumorali
- ▶ Esami di monitoraggio della gravidanza
- ▶ Tamponi ed esami colturali urine e feci
- ▶ Test intolleranze alimentari

Orario prelievi: dal lunedì al sabato dalle 7 alle 9

Via De Amicis 1/A (di fronte scuola elementare)
42025 Cavriago RE - Tel e fax 0522.576389
e.mail e sito: info@laboratoriocavriago.it
www.laboratoriocavriago.it

Onoranze Funebri Cuprum

di Figliola Barbara

- Servizio 24 ore su 24
- Disbrigo pratiche
- Vestizione
- Trasporti nazionali e internazionali
- Cremazioni
- Adobbi floreali
- Marmi e lapidi

Novità: cremazione animali domestici

Siamo reperibili 24 ore al giorno (inclusa domenica)
per qualunque urgenza ai numeri e cellulari indicati

Via Terenziani e Poletti, 47/C • 42025 Cavriago (RE)
Tel e Fax 0522 303422
Cell. 331 2691805 • 338 8028121
www.onoranzefunebriCuprum.it



**LATTERIA
SOCIALE
NUOVA**

**VENDITA AL MINUTO
di formaggio, burro e salumi**

**PRODOTTI BIOLOGICI
Yogurt, panna cotta e budini**



**VIA VITTORIO VENETO, 4
42021 BIBBIANO (RE)
TEL. 0522 882448**



SCATOLIFICIO

ME·CART s.r.l.

imballaggi in cartone ondulato



Via 8 Marzo, 2
Zona industriale Corte Tegge - Cavriago (RE)

tel. 0522 942696 - fax 0522 942805
mecart@mecart.it - www.mecart.it