



## RADUNO AUTOSTORICHE LANCIA ARDEA, PRISMA E DELTA<sub>2WD</sub>



### Le Lancia in piena forma

18° raduno Lancia Ardea Club - Prisma & Delta 2WD

Ciao  
Guido

**Nel ricordo di Guido Lamperti, Fondatore  
e Conservatore del Registro Storico Lancia**

**Reggio Emilia 30 settembre - 1 ottobre 2023**



Con il patrocinio di:



Comune di Montecchio Emilia

### Il Programma

#### Sabato 30 mattina, Montecchio Emilia (RE)

8:30-10:30 Ritrovo dei partecipanti ed esposizione delle auto in Piazza Cavour a Montecchio.

Registrazioni e colazioni presso il bar "Living" in Piazza Repubblica.

10:30 Visita della Rocca di Montecchio.

12:30 Pranzo all'osteria "Al Cortile".

13:30-14:00 Trasferimento con le auto a Quattro Castella.

#### Sabato 30 pomeriggio, Quattro Castella (RE)

14:30 Esposizione delle auto nella piazza della Chiesa di S. Antonino Martire o in alternativa presso il parco del Melograno.

14:30 Visita al castello di Bianello.

17:30 Ritorno a Montecchio all'hotel "Conte Verde".

18:00 Sistemazione delle auto nel garage sotterraneo dell' hotel.

19:30 Cena in hotel accompagnata dalla presentazione: "Archeologia dell'automobile, l'opera anti -entropica del collezionista" relatore Maurizio Aleotti e una "sorpresa" by Paolo Battistelli.

#### Domenica 1, Villa Aiola - Sant' Ilario (RE)

8:30 Partenza per Villa Aiola azienda agricola "Villa Aiola".

9:00 "Dalla stalla alla papille gustative": visita guidata alla lavorazione del Parmigiano Reggiano.

12:30 Trasferimento a Sant' Ilario D'Enza ed esposizione delle auto presso la " Trattoria Sagittario".

13:00 Pranzo in sala a noi riservata e a seguire un quiz a premi

15:30-16:00 Premiazioni e saluti.





LE LANCIA IN PIENA FORMA

## RADUNO AUTOSTORICHE LANCIA ARDEA, PRISMA E DELTA<sub>2WD</sub>



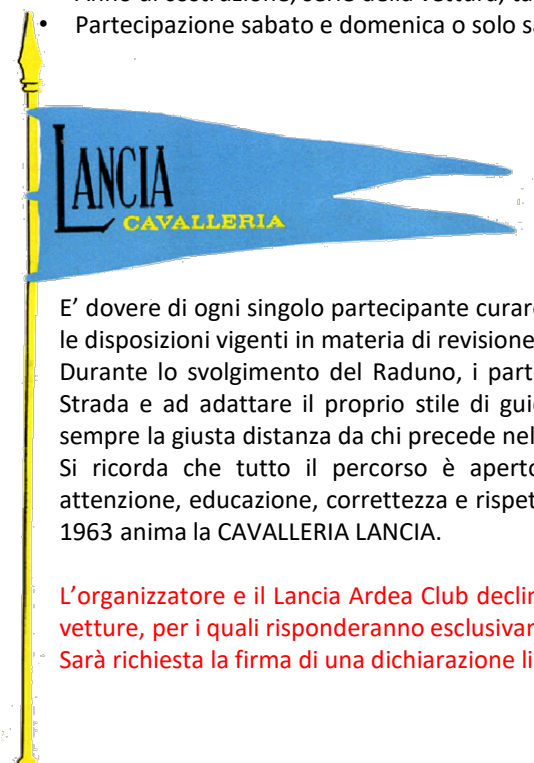
### Per iscriversi

Inviare una mail a Maurizio Aleotti all'indirizzo [info@lancia-ardea.it](mailto:info@lancia-ardea.it) comunicando:

- Nome e cognome di tutti i partecipanti
- Numero di cellulare di riferimento
- Provenienza
- Anno di costruzione, serie della vettura, targa
- Partecipazione sabato e domenica o solo sabato o solo domenica



*Maurizio Aleotti*



### Regolamento

E' dovere di ogni singolo partecipante curare che la propria LANCIA sia in perfetto ordine di marcia e in regola con le disposizioni vigenti in materia di revisione periodica e assicurazione per la responsabilità civile.

Durante lo svolgimento del Raduno, i partecipanti si impegnano a rispettare le vigenti norme del Codice della Strada e ad adattare il proprio stile di guida al tipo di strada e di vettura, avendo l'accortezza di mantenere sempre la giusta distanza da chi precede nel tragitto e di rispettare i limiti di velocità e i segnali.

Si ricorda che tutto il percorso è aperto regolarmente al traffico: si raccomandano pertanto la massima attenzione, educazione, correttezza e rispetto, nel sano spirito che da sempre è patrimonio del lancista, e che dal 1963 anima la CAVALLERIA LANCIA.

**L'organizzatore e il Lancia Ardea Club declinano ogni responsabilità in caso di incidenti o danni a persone, cose e vetture, per i quali risponderanno esclusivamente i diretti responsabili.**

**Sarà richiesta la firma di una dichiarazione liberatoria di responsabilità.**



### Veicoli ammessi al raduno

Sono ammesse al raduno tutte le vetture Lancia dei modelli Ardea, Prisma e Delta<sub>2WD</sub>. Sono ammessi anche gli altri modelli Lancia purché di interesse storico/collezionistico (20 anni ed oltre). Modelli di marca differente da Lancia possono partecipare ma solo in numero limitato a discrezione degli organizzatori. In ogni caso, tutti i veicoli ammessi devono essere di interesse storico/collezionistico. Le esposizioni saranno suddivise per gruppi di modelli. Eventuali vetture moderne di accompagnamento resteranno invece tenute separate dalle storiche.

### Tutela degli spazi

È buona regola proteggere le pavimentazioni delle piazze dalle macchie di olio e di liquidi oleosi.

Conoscendo la propria auto vi invitiamo a prendere le opportune precauzioni.





LE LANCIA IN PIENA FORMA



## RADUNO AUTOSTORICHE LANCIA ARDEA, PRISMA E DELTA<sub>2WD</sub>



<b>Organizzazione</b>	<b>Maurizio Aleotti</b>	<b>346 0225927</b>	<b>Fino Mornasco (CO)</b>	<b><a href="mailto:info@lancia-ardea.it">info@lancia-ardea.it</a></b>
Bar Living	Lorena Pisi	340 2538802	P.zza Repubblica, 34 M.E.	<a href="mailto:pisilorena@alice.it">pisilorena@alice.it</a>
Osteria "Al Cortile"	Valerio Fontana	0522 863590	P.zza Cavour, 28 M.E.	<a href="mailto:fontvalerio@gmail.com">fontvalerio@gmail.com</a>
Rocca di Montecchio	Massimo Catelli	0522 861861	P.zza Repubblica M.E.	<a href="mailto:biblioteca@comune.montecchio-emilia.re.it">biblioteca@comune.montecchio-emilia.re.it</a>
Chiesa San Antonino M.	Don Andrea Contrasti	340 9979700	Via Guglielmo Marconi Q.C.	<a href="mailto:donandreacontrasti@libero.it">donandreacontrasti@libero.it</a>
Castello di Bianello	Rita	333-2319133	Via Guglielmo Marconi Q.C.	<a href="mailto:gruppostoricoilmelograno@gmail.com">gruppostoricoilmelograno@gmail.com</a>
Hotel "Conte Verde"	Gabriele Santi	0522 864623	Strada Barco, 1 M.E.	<a href="mailto:direzione@albergoconteverde.it">direzione@albergoconteverde.it</a>
Villa Aiola	Valentina	328 4480387	Via Aiola S. Ilario	<a href="mailto:info@villaiola.it">info@villaiola.it</a>
Trattoria Sagittario	Elena	320 2182335	Via F. Fellini	<a href="mailto:trattoriasagittario@hotmail.it">trattoriasagittario@hotmail.it</a>



### Costi del raduno



#### Quota per chi partecipa sabato e domenica

auto + conducente: € 135

per ogni accompagnatore: € 110

include: iscrizione, gadget, colazione, pranzo sabato, cena sabato, pranzo domenica, visite guidate.

#### Quota per chi partecipa il solo giorno di sabato

auto + conducente: € 95

per ogni accompagnatore: € 70

include: iscrizione, gadget, colazione, pranzo sabato, visite guidate, cena sabato.

#### Quota per chi partecipa il solo giorno di domenica

auto + conducente: € 65

per ogni accompagnatore: € 40

include: iscrizione, gadget, pranzo.

### Hotel Conte Verde

Prenotazioni Hotel dirette a cura dei partecipanti:

Camera matrimoniale o doppia: € 75.00

Hotel Conte Verde\*\*\*

Strada Barco, 1 - 42027 Montecchio Emilia (RE) Tel. 0522 864623

[direzione@albergoconteverde.it](mailto:direzione@albergoconteverde.it)

**PRECISARE L'APPARTENENZA AL GRUPPO RADUNO LANCIA ARDEA**



Garage coperto sotterraneo





LE LANCIA IN PIENA FORMA

## RADUNO AUTOSTORICHE LANCIA ARDEA, PRISMA E DELTA<sub>2WD</sub>



### Punti di riferimento



**Montecchio – Piazza Cavour**  
**Punto di ritrovo per il sabato mattina**  
Piazza Cavour  
44.70151 – 10.44717



**Montecchio Bar Living**  
**Colazione e registrazioni**  
Piazza Della Repubblica, 34  
44.70081 – 10.44662



**Montecchio Rocca**  
**Visita Guidata**  
Piazza Della Repubblica  
44.70069 – 10.44601



**Montecchio Osteria Al Cortile**  
**Pranzo sabato**  
Piazza Cavour, 28  
44.70151 – 10.44717



**Quattro Castella**  
**Chiesa San Antonino**  
**Esposizione auto**  
Via Guglielmo Marconi  
44.62789 - 10.46827



**Quattro Castella**  
**Castello di Bianello**  
**Visita Guidata**  
Via Guglielmo Marconi  
44.62789 - 10.46827



**Montecchio Hotel Conte Verde**  
**Cena e pernottamento**  
Strada per Barco, 1  
44.70026 - 10.45836



**Sant' Ilario D'Enza Villa Aiola**  
**Visita Guidata**  
Strada Aiola  
44.70917 - 10.47512



**Sant' Ilario D'Enza**  
**Trattoria Sagittario**  
**Pranzo domenica**  
Via F. Fellini  
44.76228 - 10.45664





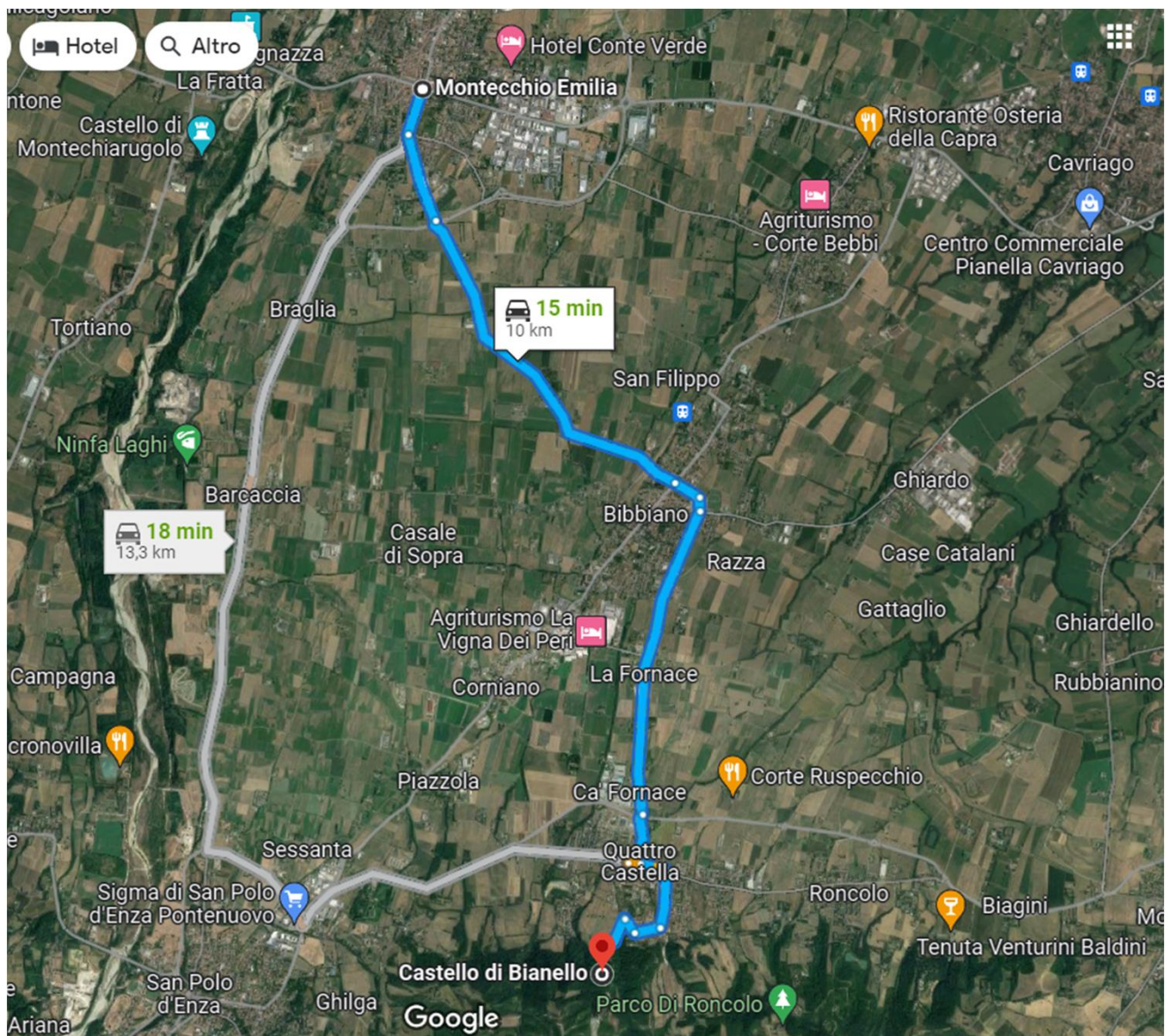
LE LANCIA IN PIENA FORMA



## RADUNO AUTOSTORICHE LANCIA ARDEA, PRISMA E DELTA<sub>2WD</sub>



Il percorso da Montecchio al Castello di Bianello (10 Km circa)







LE LANCIA IN PIENA FORMA

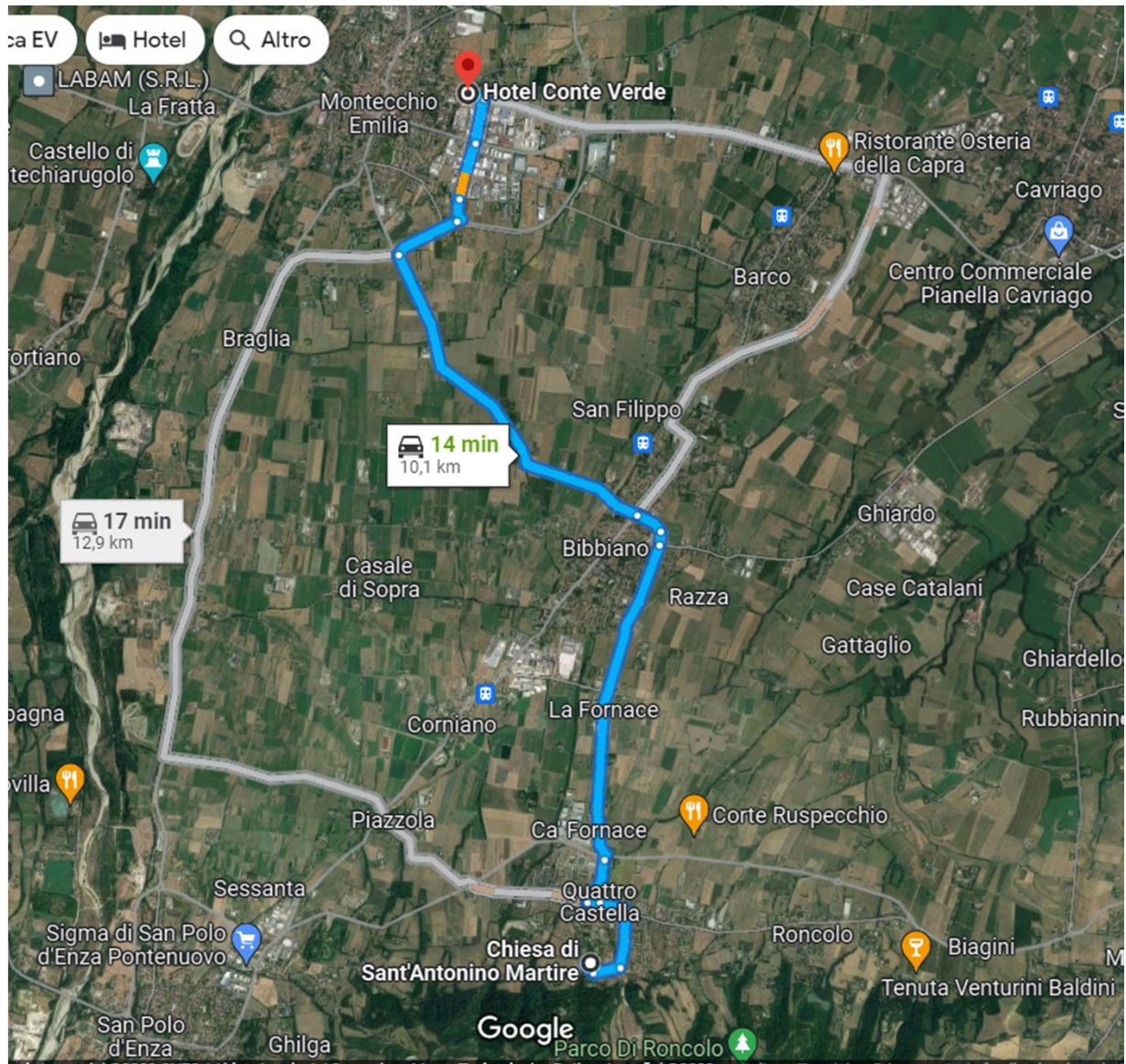


## RADUNO AUTOSTORICHE LANCIA ARDEA, PRISMA E DELTA<sub>2WD</sub>

### Percorsi



Il percorso dal Castello di Bianello all'hotel Conte Verde (10 Km circa)







LE LANCIA IN PIENA FORMA

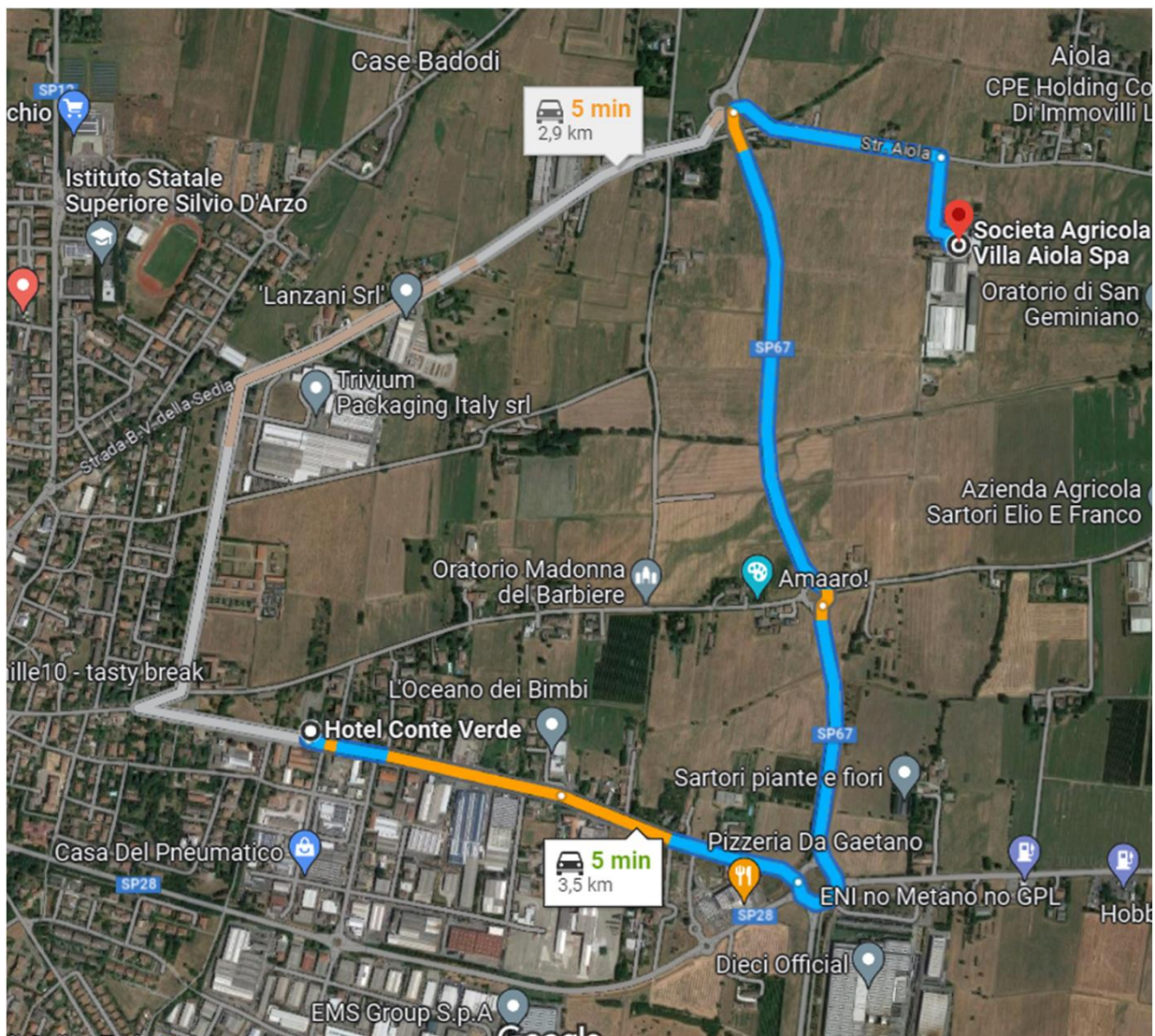
## RADUNO AUTOSTORICHE LANCIA ARDEA, PRISMA E DELTA<sub>2WD</sub>



Percorsi



Il percorso dall'Hotel Conte Verde a Villa Aiola (4 Km circa)







LE LANCIA IN PIENA FORMA

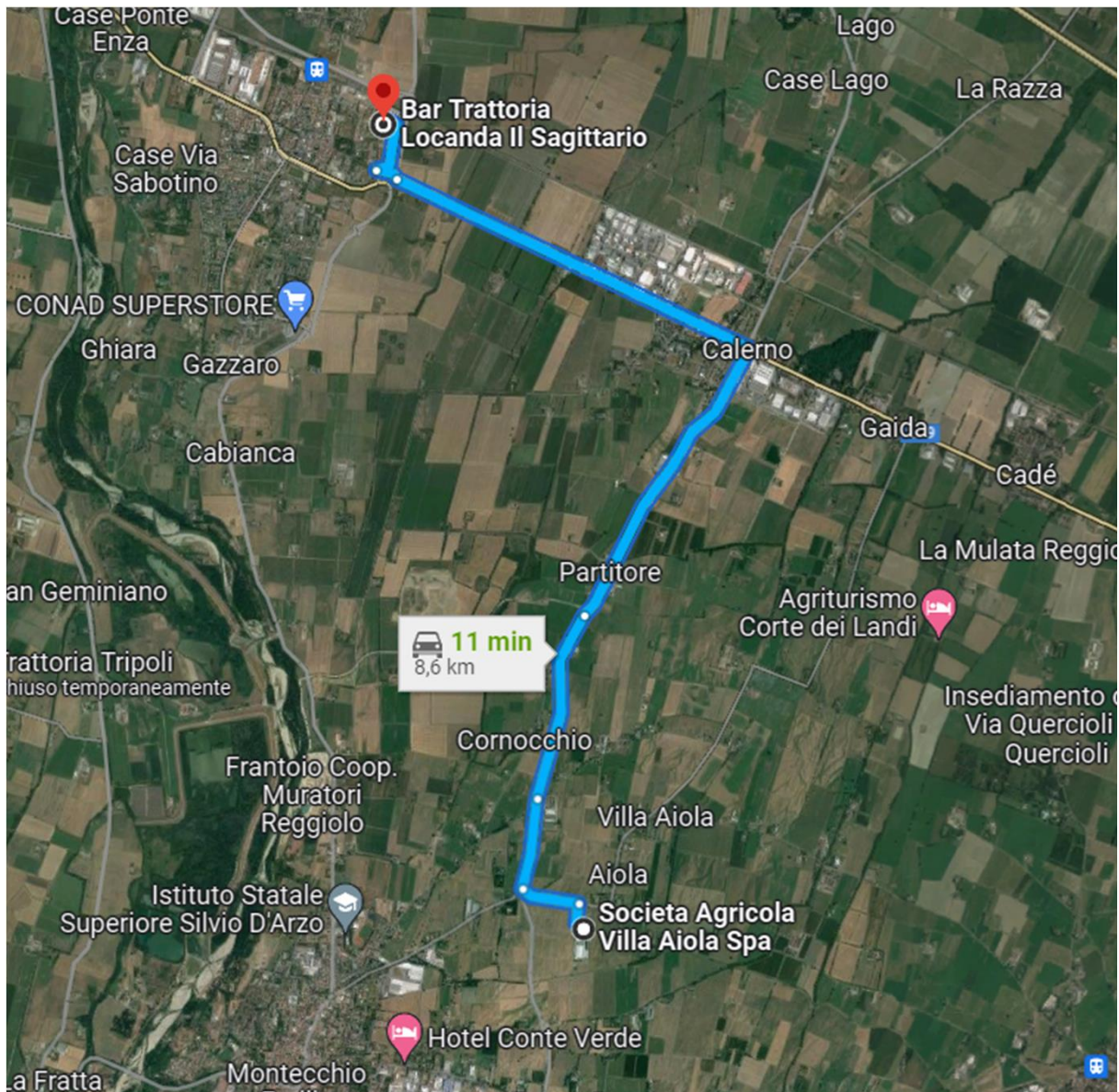


## RADUNO AUTOSTORICHE LANCIA ARDEA, PRISMA E DELTA<sub>2WD</sub>

Percorsi



Il percorso da Villa Aiola alla Trattoria Sagittario (9 Km circa)







LE LANCIA IN PIENA FORMA

## RADUNO AUTOSTORICHE LANCIA ARDEA, PRISMA E DELTA<sub>2WD</sub>



### Sabato: cultura e storia

#### La Rocca di Montecchio



Il Castello in Val d'Enza svetta con il suo mastio proprio al centro del paese e la Rocca accoglie al suo interno le testimonianze della storia di Montecchio Emilia: dalle sepolture longobarde alle armi risorgimentali.

La parte più antica tuttora visibile è costituita dalla torre del mastio o torre dell'orologio di impianto duecentesco, sita nell'angolo nord-est, mentre la forma a quadrilatero irregolare con cortile interno della struttura è ascrivibile ad epoche successive.

La torre dell'orologio emerge, dal corpo dell'edificio merlato, al pari di una torre minore che l'affianca sul lato di nord-ovest. Entrambe sono provviste di un giro completo di piombatoi e di merlatura ghibellina coperta dal tetto. Ancora osservabili sono inoltre tratti delle mura di cinta con le basi dei tre torrioni perimetrali e residui della fossa. Il circuito delle mura urbane, di cui sopravvivono parti delle cortine, era costituito da un muro con scarpa, dotato di torri quadrangolari agli angoli e rompi-tratta lungo i lati.

Il Castello sorge su un sito abitato fin dall'epoca romana e barbarica, ma la prima struttura fortificata trova la sua origine nel secolo XI: le prime mura sorgono al di sopra di un più antico sepolcreto, a poca distanza dal guado sull'Enza. Il nucleo fortificato risale all'epoca matildica, come si desume da un documento autografo della contessa Matilde di Canossa datato 1114.

Durante i secoli successivi il Castello si evolve in una vera e propria struttura militare; la sua posizione strategica e di confine lo rende appetibile ai potenti: inizialmente sotto il controllo del vescovo di Parma e dei suoi vicari, i Vicedomini, passa nelle mani dei Visconti che cedono il Castello a capitani di ventura e alleati come ricompensa, fino all'arrivo degli Este.

Alla dominazione Estense si deve la trasformazione da struttura militare a residenza signorile, in particolare con l'arrivo di Don Alfonso d'Este e la successiva elevazione a Marchesato del territorio (1562).

Alla fine del settecento la struttura viene adibita a carcere, rimanendo tale fino al 1960. Attualmente ospita la Biblioteca comunale ed è sede di eventi e mostre.



LE LANCIA IN PIENA FORMA

## RADUNO AUTOSTORICHE LANCIA ARDEA, PRISMA E DELTA<sub>2WD</sub>



### San Antonino martire

L'attuale chiesa parrocchiale sorge nell'area e sui ruderi di un'antica chiesa matildica, restaurata nel 1112 secondo un'epigrafe incisa su pietra di arenaria e incastonata all'interno che affermerebbe anche l'esistenza di una primordiale chiesa, sorta nel 385, sulla strada pre-romana, che correva lungo l'asse Montefalcone-Mediano, quando il fervore neo-cristiano imponeva, che le cappelle sorgessero sulle strade di maggiore transito a distanza di una giornata di cammino tra loro.

La chiesa matildica non era molto spaziosa, ma certamente costruita con buon gusto e a buon fine, come dimostrano i blocchi squadri di arenaria e i frammenti scolpiti, ancora visibili all'esterno e nella sagrestia. Essa, allora orientata a Nord, invecchiò, e verso la metà del 1500 si pensò di ricostruirla completamente, a croce latina. Nel 1615 si iniziò la navata, vennero sistemati altri quattro altari e vennero aperte due porte laterali. Il grosso dei lavori a completamento della chiesa venne affrontato e condotto a termine dal priore Alfonso Canossa, dal 1701 al 1716. Nel 1991 iniziò il restauro interno e il recupero pittorico.



### Il castello di Bianello

Il castello di Bianello è l'unica fortificazione rimasta in piedi dei 4 torrioni che già nell'VIII secolo si collocavano allineati sui quattro colli, partendo da ponente, Monte Vetro, Bianello, Monte Lucio e Monte Zane (anche Monte Zagno o Mon Giovanni), che attualmente sovrastano il paese di Quattro Castella. Varie stanze al piano nobile, a cui si accede attraverso un imponente scalone neo-barocco, conservano affreschi del Seicento e del Settecento. Si sono conservate le prigioni con originali iscrizioni dei prigionieri nelle varie epoche storiche.

I primi cenni storici riguardo all'origine dei 4 torrioni, da cui il nome del borgo di Quattro Castella, sono incerti. La fonte attendibile più antica si colloca 835. La proprietà dei quattro castelli fu acquisita dal casato dei Canossa. Il loro vasto regno si estendeva dal Po alla Toscana. L'Appennino, come cinta muraria naturale agli invasori dal nord, si trovava fortificato con un sistema ininterrotto di castelli, del quale sono parte i quattro torrioni e il castello di Bianello.







LE LANCIA IN PIENA FORMA



## RADUNO AUTOSTORICHE LANCIA ARDEA, PRISMA E DELTA<sub>2WD</sub>

La storia del castello è inevitabilmente legata al vicino castello di Canossa e soprattutto all'età dell'oro del dominio dei Canossa, ovvero la reggenza della contessa Matilde di Canossa. Una pietra all'ingresso delle mura dice Comitissae Matildis opus (ovvero "opera della Contessa Matilde"), anche se gli storici sono concordi nel ritenere l'origine molto precedente. In una stanza si può ammirare il famoso dipinto del XIV secolo, che rappresenta la figura di Matilde di Canossa con in mano il fiore del melograno, simbolo della sua reggenza e saggezza. Secondo diverse fonti storiche, Matilde riservava una preferenza particolare per questo maniero, ove risiedeva frequentemente, nel quale venne ospitato Enrico IV penitente, durante la famosa umiliazione di Canossa, prima dell'incontro del 1077. Sempre qui, nel 1111, Matilde di Canossa ricevette anche il figlio primogenito di Enrico IV, l'imperatore Enrico V, di ritorno da Roma ove era stato incoronato imperatore, sanando la frattura politica consumatasi fra il Papato e il Sacro Romano Impero durante la reggenza del padre. Nel castello lo stesso Enrico V proclamò Matilde di Canossa "Viceregina d'Italia" e vicaria imperiale in Italia, un evento storico di grande portata, che condusse ad una stagione di pace, culminando dieci anni dopo nel concordato di Worms. Ogni anno, comunemente l'ultima domenica di maggio, tale episodio è rievocato nel Corteo Storico Matildico.

Nel 1160, con la cessione della fortezza da parte del duca Guelfo a favore di Guido di Canossa, si dette origine ad un nuovo e separato ramo della dinastia dei Canossa, un ramo per l'appunto detto Bianello. Nei primi anni del XIV secolo tal Giberto III da Correggio riuscì ad impossessarsi del castello di Bianello e del castello adiacente, ovvero Monte Lucio. Nel 1342, il controllo dei 4 colli cadde nelle mani di un'altra famiglia che si nominerà "da Canossa". Questo ramo della dinastia Canossa conservò il castello fino al 1742, anno in cui venne venduto al conte Giovanni Gabbi.

Il feudo di Bianello, ufficialmente soppresso nel 1796, fu riacquistato dalla famiglia Gabbi nel 1803 e il casato degli Estensi che in conseguenza agli avvenimenti della Restaurazione, scelse il castello come prima sede del municipio di Quattro Castella. Con la nascita del Regno d'Italia e la conseguente unificazione, il castello fu prima adibito ad un impiego essenzialmente militare, in quanto vi venne collocata una caserma, poi fu venduto tramite asta pubblica nel 1867, e acquistato dal dott. Luigi Caggiati, originario di Parma, che ne trasformò la struttura, adeguandolo all'impiego come residenza estiva. Nel 1881 venne nuovamente venduto dalla famiglia Caggiati all'armatore genovese Giovanni Battista Bacigalupo e poi ereditato dal figlio Carlo. Nel 1897 fu acquistato dalla famiglia del conte Girolamo Cantelli (famiglia Cantelli-Cremonini) che ne rimase proprietaria fino all'acquisto nel 2003 da parte del comune di Quattro Castella.



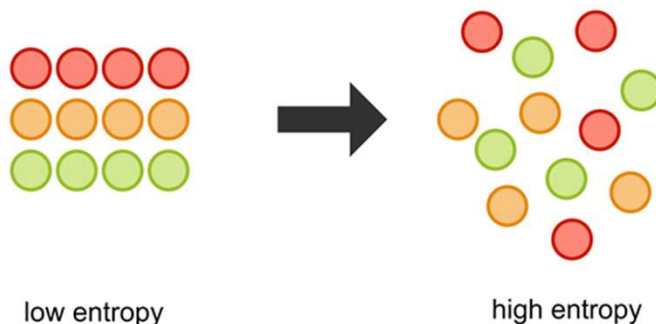


LE LANCIA IN PIENA FORMA



## RADUNO AUTOSTORICHE LANCIA ARDEA, PRISMA E DELTA<sub>2WD</sub>

Dopo la cena di sabato sera



**Dal Convegno di Terni  
Lancia e Archeologia - Percorsi comuni  
Terni 20-21 Maggio 2023**

Organizzato dal:



Maurizio Aleotti presenta

**Archeologia dell'automobile:  
l'opera anti-entropica del collezionista**





LE LANCIA IN PIENA FORMA



## RADUNO AUTOSTORICHE LANCIA ARDEA, PRISMA E DELTA<sub>2</sub>WD



### Il Parmigiano Reggiano

Il lavoro dell'uomo, una storia millenaria, le tradizioni e un ambiente amato e custodito danno vita ad un formaggio inimitabile



Solo alimentazione naturale per le bovine da latte, niente insilati fermentati

Lo si produce a poche ore dalla mungitura ma ci vogliono almeno 365 giorni di stagionatura



Per una forma di Parmigiano Reggiano dal peso di 40 Kg servono 550 litri di latte



Il Parmigiano Reggiano non contiene additivi ed è naturalmente privo di lattosio grazie al processo di stagionatura



Latte, sale e caglio sono gli unici ingredienti



LE LANCIA IN PIENA FORMA



## RADUNO AUTOSTORICHE LANCIA ARDEA, PRISMA E DELTA<sub>2WD</sub>

### Domenica: dalla fattoria alle papille gustative

Il legame tra il Parmigiano Reggiano e la sua zona di origine è imprescindibile.

La produzione del latte, la trasformazione, la stagionatura minima e il confezionamento sono fatte esclusivamente nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna alla sinistra del fiume Reno e Mantova, alla destra del fiume Po.



### La storia e le origini

#### Nasce nel Medioevo

Nel Medioevo i monaci cistercensi e benedettini, spinti dalla ricerca di un formaggio in grado di durare nel tempo, furono i primi produttori: grazie al sale proveniente dalle saline di Salsomaggiore e al latte delle vacche allevate nelle grangie, le aziende agricole dei monasteri, ottennero un formaggio dalla pasta asciutta e dalle grandi forme, adatto alle lunghe conservazioni.

Nel 1300 i commerci si espansero in Romagna, Piemonte e Toscana, raggiungendo anche i centri marittimi del mare Mediterraneo.

Nell'Emilia del 1400 feudatari e abbazie concorrevano assieme ad un aumento produttivo nella pianura parmigiana e reggiana con un ulteriore sviluppo economico. La dimensione delle forme aumentò, fino ad arrivare anche al peso di 18 kg l'una. Nei secoli seguenti la commercializzazione continuò ad espandersi ed iniziò anche l'esportazione in tutta Europa: Germania, Fiandre, Francia e anche Spagna.

La necessità di tutelare commercialmente il prodotto da altri formaggi simili portò il Duca di Parma Ranuccio I Farnese ad ufficializzare la denominazione d'origine con un atto del 7 agosto 1612. Nel documento vennero definiti i luoghi dai quali doveva provenire il formaggio che poteva chiamarsi di Parma: questa data segnò l'inizio della storia della Denominazione d'Origine, oggi riconosciuta in sede europea.





LE LANCIA IN PIENA FORMA

## RADUNO AUTOSTORICHE LANCIA ARDEA, PRISMA E DELTA<sub>2WD</sub>



Nel corso dei secoli, il Parmigiano Reggiano non ha cambiato le modalità produttive di base: oggi come nel Medioevo la produzione avviene in modo naturale, senza additivi. All'inizio del 1900, però, vengono introdotte alcune importanti innovazioni, ancora attuali, come l'uso del siero innesto e del riscaldamento a vapore.

Il 27 luglio 1934, i rappresentanti dei caseifici di Parma, Reggio, Modena, Mantova (destra Po), si accordano sulla necessità di approvare un marchio di origine per il proprio formaggio. Dopo la guerra, nuovi impulsi iniziarono a stimolare la ripresa del Parmigiano Reggiano, a partire dalla conferenza di Stresa del 1951 sulla denominazione dei formaggi. Seguì nel 1954 la legge italiana sulle denominazioni d'origine: il primo consorzio originario si trasforma così nell'attuale organismo di tutela, il Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano.

### **La produzione**

#### ***La cagliata***

Il latte del mattino e della sera precedente vengono versati nelle tipiche caldaie di rame a forma di campana rovesciata. Per ogni forma di Parmigiano Reggiano occorrono circa 550 litri di latte. La coagulazione del latte avviene lentamente e naturalmente grazie all'aggiunta di caglio e del siero innesto ottenuto dalla lavorazione del giorno precedente e ricco di fermenti lattici naturali.

La cagliata viene frammentata dal maestro casaro in minuscoli granuli grazie ad un antico attrezzo detto spino.

#### ***La cottura***

E' a questo punto che entra in scena il fuoco, per una cottura che raggiunge i 55 gradi centigradi, al termine della quale i granuli caseosi precipitano sul fondo della caldaia formando un'unica massa.

Dopo circa cinquanta minuti il casaro estrae la massa caseosa che darà vita a due forme gemelle.

Tagliato in due parti e avvolto nella tipica tela di lino, il formaggio viene immesso in una fascera che gli darà la sua forma definitiva

#### ***La salatura***

Le forme dopo pochi giorni vengono immerse in una soluzione satura di acqua e sale: si tratta di una salatura per osmosi. Con quest'ultimo passaggio si conclude il ciclo di produzione del Parmigiano Reggiano e inizia il periodo di stagionatura.

#### ***I marchi d'origine***

Ad ogni forma viene assegnata una placca di caseina con un codice alfanumerico unico e progressivo: è la carta d'identità che in ogni momento e in ogni luogo rende possibile identificarne l'origine.

Dopo poche ore, una speciale fascia marchiante incide sulla forma il mese e l'anno di produzione, il numero di matricola che contraddistingue il caseificio e l'inconfondibile scritta a puntini su tutta la circonferenza delle forme.



LE LANCIA IN PIENA FORMA

## RADUNO AUTOSTORICHE LANCIA ARDEA, PRISMA E DELTA<sub>2WD</sub>



**L'angolo del gusto: alcuni piatti che mangeremo**

**La cultura è anche a tavola: e noi, oltre che nella motor valley, siamo nella food valley, perciò, buon appetito!**



### **Gnocco fritto (sabato a pranzo)**

Il Gnocco fritto è un piatto golosissimo tipico della cucina dell' Emilia Romagna. Si tratta un impasto del pane a base di farina, acqua, lievito e strutto; lievitato, fritto, solitamente accompagnato con salumi, formaggi o servito al posto del pane!

Morbido, gonfio, saporito, il Gnocco fritto è una specialità dalla bontà senza paragoni! L'origine pare che sia stata tramandata agli emiliani dai Longobardi durante la loro dominazione; a seconda della provincia emiliana assume un nome diverso: a Bologna "crescentine fritte" a Parma "torta fritta", a Modena e a Reggio Emilia "gnocco fritto", a Piacenza "chisulèn".



### **Tortelli di patate (sabato a pranzo)**

I tortelli di patate sono un piatto tipico della tradizione romagnola più genuina e antica. Erano preparati dalle massaie nelle case contadine quando non erano disponibili dei ripieni "nobili".

Si farcivano allora con patate e formaggio.

### **Risotto zafferano e zucchine (sabato a cena)**

Il risotto con zucchine è un piatto molto semplice e facile da preparare, ma che può essere arricchito in molti modi anche con ingredienti molto semplici. A dare una marcia in più al piatto è la presenza dello zafferano, che rende tutto ancora più profumato e gustoso.







LE LANCIA IN PIENA FORMA

## RADUNO AUTOSTORICHE LANCIA ARDEA, PRISMA E DELTA<sub>2WD</sub>



### **Guancialino brasato** (sabato a cena)

È una ricetta tradizionale che affonda le sue radici in tempi lontanissimi, mescolando le usanze contadine con la scienza delle cucine di corte.

Il suo ingrediente principale è la guancia di suino, un taglio di carne povero ma che in realtà è una vera miniera d'oro. Il suo segreto? La brasatura, che è una cottura ibrida tra la stufatura e l'arrostitura, dove la rosolatura serve per dare più sapore. Questa preparazione mostra come la cottura lenta in poco liquido aromatico di un taglio ricco di collagene ma saporito, renda la carne tenera e invitante.



### **Parmigiano, fragole e aceto balsamico** (domenica aperitivo)

Un aperitivo che parla da solo nella tradizione reggiana dell'aceto balsamico.



### **Erbazzone reggiano** (domenica a pranzo)

L'Erbazzone è una torta salata tipica della gastronomia reggiana.

E' preparato con ingredienti semplici, un tempo a disposizione di ogni contadino. Viene chiamato anche scarpazzone, dal reggiano scarpa, perché per la sua preparazione le famiglie contadini, di umile provenienza, utilizzavano anche la parte bianca della bietola che chiamavano scarpa. In sostanza si tratta di due fogli di pasta che racchiudono un ripieno di bietole, unite delle volte a spinaci, cipollotti, aglio, lardo o pancetta e parmigiano.



### **La culaccia** (domenica a pranzo)

Il culatello con cotenna, noto anche col nome di culatta o di culaccia è la parte migliore del prosciutto, la più pregiata, senza osso, senza gambo e senza fiocco.



LE LANCIA IN PIENA FORMA

## RADUNO AUTOSTORICHE LANCIA ARDEA, PRISMA E DELTA<sub>2WD</sub>



### Tagliatelle al ragù (domenica a pranzo)

Un classico della cucina emiliana, le tagliatelle al ragù sono uno dei piatti domenicali per eccellenza. Sua maestà il ragù alla bolognese: il tipico condimento delle classiche tagliatelle e lasagne. Uno dei sughi più rappresentativi della buona cucina emiliana. Un vero comfort food già da quando lo lasciate "pippiare" nel tegame e qualcuno si avvicina per rubarne un po' con il tozzetto di pane. Di ragù alla bolognese ce n'è solo uno: quello depositato dall'Accademia Italiana della cucina alla Camera di Commercio nel 1982 e da cui tutti attingono per creare poi la propria ricetta perfetta.



### Prosciutto in crosta (domenica a pranzo)

È il prosciutto cotto alta qualità, dolce, leggermente affumicato, avvolto in una crosta di pane.

### Il Lambrusco (non lo berremo a colazione)

Il lambrusco è il vino-simbolo dell'Emilia, è concepito per funzionare bene in abbinamento con le preparazioni tipiche di questa regione. Le costanti sensoriali di qualsiasi lambrusco sono, oltre al colore rosso o rosato, il naso fruttato e vinoso, il sorso agile, fresco e a sua volta fruttato, molto poco alcolico. A questo si aggiungono naturalmente le bollicine, che rendono l'assaggio ancora più pimpante e quasi scontato l'abbinamento con preparazioni corpose, come il gnocco fritto e tutti i salumi, dai salami alle coppe piacentine.







LE LANCIA IN PIENA FORMA



## RADUNO AUTOSTORICHE LANCIA ARDEA, PRISMA E DELTA<sub>2WD</sub>

### I nostri raduni e convegni

- 2009 Insieme in Valsassina ( I - Raduno - Lombardia)
- 2009 "Ardee" al centro dell'Italia (II - Raduno - Umbria)
- 2010 Reggio Emilia e dintorni (III - Raduno - Emilia Romagna)
- 2011 Arezzo in Ardea (IV - Raduno - Toscana)
- 2012 Tributo a Vincenzo (V - Raduno - Piemonte)
- 2013 "Ardee" lungo il corso del Metauro (VI - Raduno - Marche)
- 2014 Como e il Lario con le Ardea (VII - Raduno - Lombardia)
- 2015 Mantova e il Mincio con le Ardea (VIII - Raduno - Lombardia-Veneto)
- 2016 Le Ardea sulle strade del vino (IX - Raduno - Lombardia-Emilia)
- 2017 Le Langhe con l'Ardea (X - Raduno - Piemonte)
- 2018 Colli e Valli Piacentine (XI - Raduno - Emilia Romagna)
- 2019 Meccanici Lancia (Convegno - Umbria)
- 2019 Il Tigullio in Ardea ( XII - Raduno - Liguria)
- 2020 Il Cusio con le Ardea (XIII - Raduno - Piemonte)
- 2021 Nonne e nipoti nella Bassa Padana (XIV – Raduno – Emilia Romagna)
- 2022 Raduno Ardea Club Prisma e Delta 2WD Memorial Davide Baldini (XV - Raduno - Lombardia)
- 2022 Il Monferrato in Lancia (XVI - Raduno - Piemonte)
- 2023 Raduno Prisma e Delta 2WD Memorial Davide Baldini (XVII - Raduno - Piemonte)
- 2023 In Lancia tra ruote e rotaie (Raduno Club di Modello Lancia Club – Toscana)
- 2023 Lancia e Archeologia - Percorsi comuni (Convegno CUAE - Umbria)
- 2023 Le Lancia in piena forma (XVIII – Raduno - Emilia Romagna)**



Il Monferrato in Lancia 2022 - In piazza ad Acqui Terme



Saremo presenti in uno stand condiviso con il Lancia Club e gli altri Club di Modello