



VILLA SORRA. IL GIARDINO DELLE ECCELLENZE

Il Comune di Castelfranco Emilia, in qualità di ente capofila dei Comuni comproprietari (Castelfranco Emilia, Modena, Nonantola e San Cesario sul Panaro), sta attuando il progetto di conservazione e valorizzazione del parco Villa Sorra denominato *Villa Sorra. Saperi e Sapori*, progetto che per la sua strategicità ha ottenuto finanziamenti non solo da parte dei Comuni comproprietari, ma anche della Regione Emilia Romagna e della Fondazione di Modena.

Parole-chiave del nuovo progetto sono fruizione pubblica, valorizzazione delle eccellenze culturali e territoriali e luogo di comunità.

L'obiettivo di restituire l'intero complesso un tempo appartenente alla famiglia Sorra alla fruizione pubblica, nonché di valorizzare e promuovere tutte le eccellenze del territorio che possono essere ancorate al parco Villa Sorra, ha portato a definire alcuni scenari di utilizzo del bene che coinvolgono importanti soggetti istituzionali, come l'Università di Modena e Reggio e l'Istituto Lazzaro Spallanzani.

In attesa della realizzazione del progetto, stiamo costruendo un programma di iniziative culturali e ricreative per l'autunno 2021, che vanno ad illustrare la funzione di polo attrattore che il parco di villa Sorra andrà ad assumere nel tempo.

PROGRAMMA 2 ottobre dalle 15 alle 19: Il Parmigiano Reggiano si racconta nel Giardino Storico di Villa Sorra

Alle ore 15 in Villa i saluti delle Autorità anticipano l'avvio della conferenza: *Le Biodiversità del Parmigiano Reggiano* tenuta dal *dr. Claudio Guidetti*

A seguire gli esperti sveleranno le differenze tra stagionature con l'apertura di una forma di 24 e una di 48 mesi: a seguire, la degustazione di scaglie di forma di stagionature diverse avverrà nel rispetto delle norme anti-covid (in collaborazione con l'Istituto L. Spallanzani)

Ore 16,15-17 verrà proposta una *visita al Giardino Storico* a cura dei docenti dell'Università di Bologna, Dipartimento Scienze e Tecnologie Agroalimentari.

Ore 17,30-19 *Come nasce il Parmigiano Reggiano*

Sul selciato, nei pressi della Villa, si illustra la cottura della forma con l'antico metodo delle fascine a cura dei Maestri Casari Modenesi

Saranno proiettati dei video informativi sulla nascita della forma di Parmigiano Reggiano.