

# In centro 'con gusto' Torna Stuzzicagente

La tradizionale kermesse domenica 4 ottobre: tre percorsi, tantissime delizie. Sarà premiato anche l'esercente capace di ridurre al meglio gli sprechi

A distanza di 13 anni dal suo esordio rimane uno degli appuntamenti più apprezzati dai modenesi e non solo. Domenica 4 ottobre torna 'Stuzzicagente autunno', il tour enogastronomico che si snoda per le vie del centro di Modena coinvolgendo diversi locali e trasformando il cuore della città in un tripudio di sapori. Anche quest'anno la kermesse ripropone il suo format vincente con tre percorsi contraddistinti da colori. C'è il menu stuzzicarosso, lo stuzzicaverde e lo stuzzicablu. Per ognuno c'è solo l'imbarazzo della scelta tra delizie locali e prelibatezze fuori 'confine'. Soltanto un assaggio per dare un'idea; dai classici tortellini in brodo o alla panna al polpettone con cipolla caramellata, dalla pizza al taglio con pancetta di Zimbello al pasticcetto leccese, dallo scrigno di pasta all'uovo con cuore di burrata e pomodorini semidried alla piadin o all'involtino di fassona impanato alla panna. Per non parlare dei dolci, dei vini, delle birre artigianali e dei liquori tradizionali come il nocino. Non mancheranno menu senza glutine per chi è allergico. Tutto rigorosamente all'insegna della genuinità e della passione vera per l'arte culinaria.

«Anche quest'anno avremo tre menu con nove portate – spiega Mario Bugani, presidente di Modenamoremio, società promotrice dell'evento – si potranno tranquillamente consumare in centro, in sicurezza, nei tavoli messi a disposizione dagli esercenti». I biglietti si potranno acquistare a da domani a sabato 3 ottobre in prevendita online sul sito [www.modenamoremio.it](http://www.modenamoremio.it) al costo di 18 euro oppure presso l'ufficio dell'associazione in via Selmi 52 o da Dischinpiazza in via Castellaro 41. Nel caso in cui dovessero rimanere alcuni biglietti saranno messi in vendita il giorno stesso della manifestazione online o presso lo stand di Modenamoremio in piazza XX settembre dalle ore 17. «Sicuramente un'edizione particolare visto quanto successo nel 2020 – ha detto l'assessore al centro storico Andrea Bosi – ma un'edizione di cui si sentiva davvero il bisogno perché il centro storico

**MODALITA'**

**Ogni menù avrà nove portate che si potranno consumare in sicurezza seduti ai tanti tavolini**

di Modena sta ripartendo. E' importante sempre ribadire che verranno rispettati i protocolli anti covid poiché la sicurezza viene al primo posto ma vivere il centro storico fa parte dello spirito di Modena che continua a puntare sulla qualità». Stuzzicagente è anche una competizione tra esercenti e quest'anno ci sarà l'assegnazione di ben tre riconoscimenti; quello dell'indiscussa giuria popolare che emergerà dai voti della gente, il secondo sarà invece decretato dalla giuria popolare composta da tre esperti che dovranno votare il miglior piatto mentre il terzo è un premio alla miglior attività antispreco. «Un'edizione che da una parte vede il coraggio e la creatività degli organizzatori e degli operatori privati e che richiede prudenza dall'altra da parte di tutti, anche quella dei cittadini che vi parteciperanno compresi i turisti stranieri che stanno pian piano tornando», ha commentato l'assessore al turismo e alla promozione della città Ludovica Carla Ferrari. Stuzzicagente tornerà il 29 novembre con un'edizione straordinaria per recuperare l'appuntamento annullato a maggio.

**Emanuela Zanasi**



I promotori dell'iniziativa

## 'TedxModena', focus sul futuro

Domenica al San Carlo relatori di livello internazionale

Il format di conferenze TEDx torna a Modena per il quarto anno di fila. Dalle 15 di domenica 27 settembre 11 speaker, provenienti da diversi ambiti e mondi professionali, si alterneranno sul palco dell'Auditorium del San Carlo con la loro idea di 'Better together' – meglio insieme –, il tema della edizione

2020 del TEDxModena, che chiude Modena Smart Life. Fra gli speaker Tommaso Ebhardt, Bureau Chief Bloomberg News, Gerd Leonhard futurista, oratore e autore europeo specializzato nel dibattito tra umanità e tecnologia, Andrea Cossarizza, Immunologo e Professore Ordinario di Patologia Generale e Immunologia di Unimore.



Cogli l'occasione del **Superbonus al 110%** e riqualifica la tua abitazione con Sistem Costruzioni.

Siamo in grado di fornirti **supporto completo** e di restituirti, **chiavi in mano**, una casa come nuova: con **migliori prestazioni energetiche** e **più sicura dal punto di vista sismico**.

Dalla fase di studio alla collaborazione nella progettazione, dalla computazione e preventivazione dei lavori alla loro esecuzione fino allo sconto in fattura con cessione del credito, **pensiamo a tutto noi**.

Prima verifica dei requisiti di accesso, **Sistem Costruzioni accetta la cessione del tuo credito** come da opportunità offerta dal Decreto Rilancio. C'è tempo **fino al 31 dicembre 2021**.

059 797 418 info@sistem.it

Solignano di Castelvetro (MO)

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



**110 BUONI MOTIVI PER METTERE A NUOVO LA TUA CASA.**



**PRONTI AD ACCETTARE LA CESSIONE DEL TUO CREDITO**