SANTA CATERINA 2026
FIERA di **GUASTALLA**

21-22 e 25 NOVEMBRE

FESTA DEL SURBIR AD CAPLÈT

L'incontro tra Parmigiano Reggiano DOP,
Lambrusco dell'Emilia IGT, Erbazzone Reggiano IGP

28-29 NOVEMBRE

SAGRE IN SAGRA

Le 7 sagre di Guastalla a tavola!

**LABORATORI e PALII di CAPPELLETTI&ERBAZZONE » SHOWCOOKING »
DEGUSTAZIONI di LAMBRUSCO e PARMIGIANO REGGIANO » LUNAPARK »
MARKET » AGRISHOW 2.0 » CONVEGNI » FIERA » MACCHINE AGRICOLE**

Centro Storico | Piazza Mazzini

MAPPA E LUOGHI DELLA FIERA



PIAZZA MAZZINI
/ PALASURBIR

Il cuore gastronomico: cucina aperta, stand dei produttori DOP/IGP/IGT, degustazioni, laboratori e Palii in tensostruttura riscaldata

CENTRO STORICO
/ FIERA DI SANTA CATERINA

Oltre 800m di banchi, artigianato, shopping e specialità
→ 21, 22 e 25 novembre

PARCHEGGIO EX OSPEDALE + VIA CAVOUR
/ MACCHINE AGRICOLE
Oltre 1.000mq di esposizione di trattori e tecnologie per l'agricoltura
→ 21, 22 e 25 novembre

PALAZZO DUCALE

Market artigiano ed enogastronomico (cortile interno), Talk (Sala del Camino), Mostre (Piani nobili)

PIAZZALE RAGAZZI DEL PO
/ LUNA PARK

Giostre e attrazioni per famiglie e ragazzi
→ dal 20 al 25 novembre

LA BOTTEGA PERDUTA
/ VIA GONZAGA 4

Raffinata selezione di prodotti
→ dal 21 novembre al 6 gennaio



BENVENUTI A

SANTA CATERINA 2026

Le vie e le piazze del centro storico si animano con oltre 800m lineari di bancarelle, artigianato, abbigliamento, idee regalo e specialità gastronomiche: una fiera mercatale a completamento della ricca offerta del commercio locale, con i negozi aperti e pronti ad accogliervi.

LE TRE ECCELLENZE PROTAGONISTE
simbolo della nostra tradizione gastronomica certificata



Parmigiano Reggiano DOP
Re indiscusso dei formaggi e cuore del ripieno dei nostri cappelletti



Lambrusco dell'Emilia IGT
Il vino conviviale per eccellenza, compagno inseparabile del tradizionale "Surbir"



Erbazzone Reggiano IGP
Festeggiamo insieme il prestigioso riconoscimento europeo IGP con laboratori, sfide e degustazioni dedicate

novità!

/ FESTA DEL SURBIR AD CAPLÈT

Sabato 21 novembre

08:00-13:00

PIAZZA REPUBBLICA, VIA PASSERINI

MERCATO ridotto

10:00

PIAZZA MAZZINI

INAUGURAZIONE!

10:00-12:00

SALA ANTICO PORTICO, PAL.DUCALE

Il SENTIERO dei DIRITTI

Laboratorio per bambini per la Giornata dei diritti dell'infanzia

A CURA DI COCOPARTY
(12€, AD ISCRIZIONE)

10:30

SALA DEL CAMINO, PAL.DUCALE

Talk: "L'INTELLIGENZA ARTIFICIALE in campo e in stalla"

15:00-17:00

PALASURBIR

Laboratorio di produzione Cappelletti con degustazione

A CURA DI LE CESARINE
(40€, AD ISCRIZIONE)

17:00

PALASURBIR

PALIO DEL CAPPELLETTO Fatto in Casa - Assaggio della giuria

17:30

SALE DELL'800, PALAZZO DUCALE

INAUGURAZIONE MOSTRA FOTOGRAFICA "La terra tra il cielo e l'acqua" di M.Dall'Argine

18:00

PALASURBIR

DEGUSTAZIONE di LAMBRUSCO

CON CANTINA GUALTIERI
(5€, AD ISCRIZIONE)

18:00

VIA PEGOLOTTI 4

BOXE - 8° Memorial P.Motta

(INGRESSO 5€)

Scopri gli approfondimenti degli eventi principali nelle pagine successive!

TUTTO IL GIORNO



FIERA DI S. CATERINA



FESTA DEL SURBIR AD CAPLÈT



LA BOTTEGA PERDUTA & MARKET



EXPO MACCHINE AGRICOLE



MOSTRE A PALAZZO DUCALE

/ FESTA DEL SURBIR AD CAPLÈT

Domenica 22 novembre

10:00

PALASURBIR

Workshop di PASTA FRESCA PER BAMBINI

A CURA DI LE CESARINE
(10€, AD ISCRIZIONE)

11:00

PALASURBIR

Degustazione di PARMIGIANO REGGIANO DOP con abbinamenti

A CURA DI APR
(5€, AD ISCRIZIONE)

15:00-16:00

PALASURBIR

Masterclass ERBAZZONE REGGIANO - 1° Turno

A CURA DI LE CESARINE
(30€, AD ISCRIZIONE)

16:00

PALASURBIR

PALIO DEL NOCINO DELLE TERRE BASSE: premiazioni e degustazione

16:30-17:30

PALASURBIR

Masterclass ERBAZZONE REGGIANO - 2° Turno
(30€, AD ISCRIZIONE)

17:30

SALA ANTICO PORTICO, PAL.DUCALE

SPETTACOLO "Io sono... il Po" di Ciro Maiocchi

18:00

PALASURBIR

Palio dell'ERBAZZONE FATTO IN CASA - Assaggio della giuria

18:00

VIA PEGOLOTTI 4

BOXE - 1° Memorial R.Borgonovi
(INGRESSO 5€)

18:30

PALASURBIR

Degustazione PARMIGIANO REGGIANO DOP & COCKTAIL AL LAMBRUSCO

A CURA DI APR E CANTINA GUALTIERI (10€, AD ISCRIZIONE)

TUTTO IL GIORNO











Martedì 24 novembre

20:30

TEATRO RUGGERI

AGRISHOW 2.0 (28ª edizione). Spettacolo, musica, premiazioni e rinfresco finale (INGRESSO GRATUITO SU PRENOTAZIONE)

/ SANTA CATERINA

Mercoledì 25 novembre

08:00-13:00

PIAZZA REPUBBLICA, VIA PASSERINI

MERCATO ridotto

09:00 e 10:30

PALASURBIR

LABORATORI per BAMBINI (6-11 anni) alla scoperta del Parmigiano Reggiano

A CURA del CONSORZIO PARMIGIANO REGGIANO, AD ISCRIZIONE

12:00

PALASURBIR

SPETTACOLARE APERTURA DELLA FORMA di Parmigiano Reggiano DOP e assaggi gratuiti

A CURA DEL CONSORZIO PARMIGIANO REGGIANO

12:30

PALASURBIR

PRANZO DI SANTA CATERINA

17:00

DA PIAZZA MAZZINI AL TEATRO RUGGERI

FIACCOLATA della Croce Rossa Italiana per la Giornata internazionale contro la violenza sulle donne

18:00

TEATRO RUGGERI

INCONTRO CON DAMIANO RIZZI psico-terapeuta, autore del libro "Adolescenza, parliamone"

TUTTO IL GIORNO



FIERA DI S. CATERINA



LA BOTTEGA PERDUTA



EXPO MACCHINE AGRICOLE



MOSTRE A PALAZZO DUCALE

Venerdì 27 novembre

20:30

PALASURBIR

La CENA della VACCA ROSSA REGGIANA. Cena dedicata alla razza storica del nostro territorio e apertura della forma.
A CURA DI META E FUOCO, CON ANABORARE (55€, SU PRENOTAZIONE)

/ SAGRE IN SAGRA

Sabato 28 novembre

15:00

PALASURBIR

Showcooking con LUCA PAPPAGALLO + Meet & Greet
(FINO A ESAURIMENTO POSTI)

17:00

KAFFEKLUBBEN

"CITTÀ, GENTI, PROGETTI DALL'AMERICA LATINA"
Presentazione del volume di Stefano Storchi

dalle 19:00

PALASURBIR

CENA "SAGRE IN SAGRA" e presentazione Passaporto delle Sagre - Le 7 sagre di Guastalla a tavola!

21:00

TEATRO RUGGERI

MUSICALAND spettacolo dedicato ai grandi classici
A CURA DEL CONVIVIO MUSICALE GUASTALLESE

/ SAGRE IN SAGRA

Domenica 29 novembre

10:30-13:30

TEATRO RUGGERI

130° Anniversario **EMILBANCA**

dalle 12:00

PALASURBIR

PRANZO "SAGRE IN SAGRA"



Il PalaSurbir

FESTA DEL SURBIR AD CAPLÈT

SABATO 21
DOMENICA 22
MERCOLEDÌ 25
NOVEMBRE

PIAZZA MAZZINI
TENSOSTRUTTURA
COPERTA-RISCALDATA

Il cuore della festa: oltre 40m di tensostruttura riscaldata dove vivere la festa con ogni condizione meteo. Il nome celebra l'antica usanza della Bassa Reggiana contadina: il *Surbir ad Caplèt*, i cappelletti in brodo con un goccio di Lambrusco.

Cosa trovi nel PALASURBIR:

La Cucina della Pro Loco
Aperta sabato 21, domenica 22, e a pranzo mercoledì 25

Gli Stand dei Produttori*
Vendita diretta e assaggi e incontro con i caseifici locali

L'Arena Eventi
Masterclass, degustazioni guidate e Palii della tradizione

* PARMIGIANO REGGIANO DOP, CANTINA GUALTIERI e COMPAGNIA DEL NOCINO

SABATO 21, DOMENICA 22 (ORARIO CONTINUATO)
MERCOLEDÌ 25 NOVEMBRE (PRANZO)

IL MENU

I PRIMI PIATTI

Il Surbir ad Caplèt
(CAPPELLETTI IN BRODO CON LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGT)

Cappelletti tradizionali in brodo

Cappelletti alla crema di Parmigiano Reggiano DOP

Cappelletti al ragù

DALLA CANTINA

Vini
A CURA DELLA CANTINA GUALTIERI

GUALTIERI

DALLA TRADIZIONE & STREET FOOD

Erbazzone Reggiano IGP
(AL PIATTO / DA PASSEGGIO)

Tris di Parmigiano Reggiano DOP con mostarde
(DIVERSE STAGIONATURE E VACCHE ROSSE)

Cucine Aperte!

Il bicchierino di Nocino artigianale
A CURA DELLA COMPAGNIA DEL NOCINO

PRO LOCO GUASTALLA

LE AREE ESPOSITIVE ↓

LA BOTTEGA PERDUTA
temporary shop

DA SABATO 21 NOVEMBRE AL 6 GENNAIO

VIA GONZAGA 4, ANGOLO LARGO DEI MILLE

Uno spazio dedicato a una raffinata **selezione dei migliori prodotti** proposti dagli espositori storici delle ultime edizioni della famosa mostra mercato di Settembre e dalle città gemellate.





MARKET

Una selezione curata di **artigiani, produttori agricoli, eccellenze enogastronomiche e creativi** per uno shopping di qualità nella cornice storica del Palazzo.

SABATO 21 DOMENICA 22 NOVEMBRE

CORTILE INTERNO DI PALAZZO DUCALE

LE AREE ESPOSITIVE ↓

MOSTRA MACCHINE AGRICOLE

SABATO 21
DOMENICA 22
MERCOLEDÌ 25
NOVEMBRE

PARCHEGGIO
EX OSPEDALE
E VIA CAVOUR



Oltre **1.000 mq** di area espositiva con i principali concessionari e rivenditori del territorio. Dai grandi trattori di ultima generazione alle attrezzature più avanzate per la lavorazione del terreno, la fienagione, i vigneti e la cura del bestiame: una **vetrina d'eccellenza** sui motori che muovono il nostro settore primario.



TALK

"L'INTELLIGENZA ARTIFICIALE IN CAMPO E IN STALLA"

Come l'intelligenza artificiale può affiancare chi lavora in campo e in stalla: leggere i dati, anticipare i problemi, supportare le decisioni e alleggerire la burocrazia. Esempi concreti di cosa si può fare già oggi, con quali strumenti e con quali cautele.

RELATORI: ***Francesco Saverio Mazzi****, Informatico, ricercatore CREA IT |* ***Valentina Goldoni****, LeaderTech Academy, dottoressa in Produzioni Animali (UCSC Piacenza)*

LeaderTech
SOLUZIONI INNOVATIVE PER L'ALLEVAMENTO

SABATO 21 NOVEMBRE
ORE 10:30

SALA DEL CAMINO
1° PIANO DI
PALAZZO DUCALE

LE TRADIZIONI

LA GRANDE FIERA DI S.CATERINA

SABATO 21, DOMENICA 22, MERCOLEDÌ 25 NOVEMBRE

CENTRO STORICO



Le vie e le piazze del centro storico si animano con **oltre 800m lineari di bancarelle**, artigianato, abbigliamento, idee regalo e specialità gastronomiche da tutta Italia.

LUNA PARK

DAL 20 AL 25 NOVEMBRE

PIAZZALE RAGAZZI DEL PO

Giostre, attrazioni e banchi di dolciumi per **bambini, ragazzi e famiglie**.





↓ I PALII DELLA TRADIZIONE

LE GRANDI SFIDE DEL GUSTO

PALASURBIR
PIAZZA MAZZINI

SABATO 21 NOVEMBRE

ORE 17:00

2° PALIO DEL CAPPELLETTO FATTO IN CASA - Assaggio pubblico della giuria

Dopo il sold-out della prima edizione, torna la sfida dedicata al re della tavola reggiana! I cappelletti in gara (chiusi a mano "a ombelico", senza buco e con ripieno a base di Parmigiano Reggiano DOP) saranno valutati da una giuria di qualità.

DOMENICA 22 NOVEMBRE

ORE 18:00

1° PALIO dell'ERBAZZONE REGGIANO FATTO IN CASA - Assaggio e valutazione

novità!

Una gara amatoriale nata per celebrare la nuova certificazione IGP. Una giuria di esperti assaggerà gli erbazzoni in gara, offrendo consigli e valutazioni per allineare le ricette di famiglia al disciplinare ufficiale.

La proclamazione dei vincitori dei due palii avverrà MARTEDÌ 24 NOVEMBRE durante l'AGRISHOW 2.0

DOMENICA 22 NOVEMBRE

ORE 16:00

PALIO DEL NOCINO delle Terre Basse e DEGUSTAZIONE

Un pomeriggio dedicato ai segreti del liquore tradizionale, con la premiazione dei 3 migliori nocini artigianali di Guastalla e degustazione gratuita per tutti!

A cura della Compagnia del Nocino



I Segreti del **Lambrusco dell'Emilia IGT**

SABATO 21 NOVEMBRE

PALASURBIR
PIAZZA MAZZINI

Una sessione speciale di approfondimento e analisi sensoriale dedicata al vino simbolo della nostra terra

ORE 18.00

Durante l'incontro i partecipanti saranno guidati alla scoperta delle diverse sfumature del Lambrusco dell'Emilia IGT, delle sue caratteristiche organolettiche, dei metodi di vinificazione e dei migliori abbinamenti con i piatti della tradizione locale.
Durata: 45-60 minuti circa

Organizzata dalla Cantina Gualtieri in collaborazione con i sommelier di AIS – Associazione Italiana Sommelier

COSTO: 5€ | ISCRIZIONE OBBLIGATORIA (POSTI LIMITATI)

GUALTIERI

Associazione Italiana Sommelier

Per degustazioni e vendita diretta, trovi lo stand della Cantina Gualtieri all'interno del PalaSurbir per tutta la durata della fiera!

i INFO e ISCRIZIONI sul retro



↓ LE DEGUSTAZIONI

L'Arte del Parmigiano Reggiano DOP

DOMENICA 22 NOVEMBRE

PALASURBIR
PIAZZA MAZZINI

Due appuntamenti imperdibili realizzati con il Consorzio del Parmigiano Reggiano e APR (Associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano)

PARMIGIANO REGGIANO

ASSAGGIATORI PARMIGIANO REGGIANO APR

ORE 11.00

DEGUSTAZIONE GUIDATA CON ABBINAMENTI

Un viaggio sensoriale guidato dagli esperti assaggiatori APR alla scoperta di diverse stagionature di Parmigiano Reggiano provenienti dai caseifici del nostro territorio, in abbinamento a mostarde e mieli locali.

COSTO: 5€ | ISCRIZIONE OBBLIGATORIA (POSTI LIMITATI)

ORE 18.30

PARMIGIANO REGGIANO & COCKTAIL PAIRING

novità!

Un'esperienza contemporanea che unisce il Re dei formaggi al mondo della mixology, con tre insoliti accostamenti tra diverse stagionature di Parmigiano Reggiano DOP e cocktail creativi a base di Lambrusco dell'Emilia IGT e botaniche.

In collaborazione con APR, Cantina Gualtieri

COSTO: 10€ | ISCRIZIONE OBBLIGATORIA (POSTI LIMITATI)

i INFO e ISCRIZIONI sul retro



I LABORATORI ↓

Mani in Pasta: **Laboratorio di Cappelletti**

SABATO 21 NOVEMBRE

PALASURBIR
PIAZZA MAZZINI

Un laboratorio pratico ed esperienziale per imparare i segreti del vero cappelletto reggiano fatto a mano

in collaborazione con Cesarine

ORE 15.00-17.00

WORKSHOP PRODUZIONE di CAPPELLETTI

Dalla preparazione e stesura della sfoglia al mattarello fino alla celebre chiusura a mano "a ombelico", i partecipanti apprenderanno un'arte tramandata di generazione in generazione guidati passo dopo passo dalle custodi della cucina tradizionale.

Al termine del laboratorio seguirà un assaggio dei cappelletti preparati dalla cucina della Festa del Surbir e ad ogni partecipante verrà lasciato in omaggio il grembiule e la ricetta tradizionale.

In collaborazione con Le Cesarine

COSTO: 40€ A PERSONA | ISCRIZIONE OBBLIGATORIA (POSTI LIMITATI)

i INFO e ISCRIZIONI sul retro



↓ I LABORATORI PER BAMBINI

La Fiera dei Piccoli: Mani in pasta e creatività

ORE 10.00-12.00

IL SENTIERO DEI DIRITTI

SABATO 21 NOVEMBRE

SALA ANTICO PORTICO
PALAZZO DUCALE

Un percorso di gioco, scoperta ed emozioni per bambini e famiglie in occasione della Giornata Nazionale dei Diritti dell'Infanzia e dell'Adolescenza, per accompagnare i bambini alla scoperta dei loro diritti fondamentali.

A cura di Cocoparty (Teresa)

COSTO: 12€ (DAI 2 ANNI) | ISCRIZIONE OBBLIGATORIA 339 1884148

ORE 10.00

WORKSHOP di PASTA FRESCA per BAMBINI

in collaborazione con Cesarine

DOMENICA 22 NOVEMBRE

PALASURBIR
PIAZZA MAZZINI

Un divertente laboratorio pensato per i più piccoli, che potranno trasformarsi in veri "sfoglini" per un giorno, imparando a impastare e dare forma alla pasta fresca.

COSTO: 10€ | ISCRIZIONE OBBLIGATORIA (POSTI LIMITATI)

INFO e ISCRIZIONI sul retro



I LABORATORI ↓

Masterclass **Erbazzone Reggiano**

DOMENICA 22 NOVEMBRE

PALASURBIR
PIAZZA MAZZINI

In occasione del prestigioso riconoscimento europeo del marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta), un doppio appuntamento pratico e didattico per scoprirne tutti i segreti

in collaborazione con Cesarine

ORE 15.00-16.00 1°TURNO

ORE 16.30-17.30 2°TURNO

LABORATORIO PRODUZIONE di ERBAZZONE REGGIANO

I partecipanti saranno guidati passo dopo passo nell'esecuzione della ricetta autentica codificata dal disciplinare del vero Erbazzone Reggiano: dalla lavorazione e stesura sottile della sfoglia fino alla preparazione del saporito ripieno a base di bietole, cipollotti, lardo e Parmigiano Reggiano DOP.

COSTO: 30€ | ISCRIZIONE OBBLIGATORIA
(POSTI LIMITATI)

i INFO e ISCRIZIONI sul retro



Il Rito del Parmigiano Reggiano DOP

Nel giorno di Santa Caterina, il Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano dedica una mattinata speciale alla scoperta della sua storica filiera produttiva

MERCOLEDÌ 25 NOVEMBRE

PALASURBIR
PIAZZA MAZZINI

PARMIGIANO REGGIANO

ORE 9.00-10.30 1°TURNO

ORE 10.30-12.00 2°TURNO

LABORATORI DIDATTICI per BAMBINI

Due turni mattutini dedicati ai bambini tra i 6 e gli 11 anni per scoprire giocando come nasce il Parmigiano Reggiano, dal prato alla forma.

COSTO: INGRESSO LIBERO
CON PRENOTAZIONE

i INFO e ISCRIZIONI sul retro

ORE 12.00

SPETTACOLARE APERTURA della FORMA e ASSAGGIO

L'antico rito della battitura con il martelletto e il taglio a mano della forma con i tradizionali coltelli a mandorla. A seguire, assaggi gratuiti per il pubblico per festeggiare insieme prima del tradizionale Pranzo di Santa Caterina delle ore 12:30!

A cura dei maestri battitori del Consorzio

APPUNTAMENTO APERTO A
TUTTI I VISITATORI DELLA FIERA!

INIZIATIVE IN CITTÀ ↓



EVENTI CORRELATI

MOSTRE CULTURALI

»**"Cinquanta Novecento"**
Mostra fotografica di Maurizio Galimberti

»**"Guastalla: l'urbanistica svelata"**
Il Centro Storico nei piani del dopoguerra

ACCESSO ALL'INTERO PIANO NOBILE:
5€ INTERO, 3€ RIDOTTO / MERC-SAB-DOM

PROROGATE FINO AL 25 NOVEMBRE

PALAZZO DUCALE

SPORT

GRANDE BOXE

8° Memorial Paolo Motta e 1° Memorial Romano Borgonovi a cura di Boxe Guastalla

INGRESSO 5€

SABATO 21 E DOMENICA 22 NOVEMBRE
ORE 18:00

VIA PEGOLOTTI 4

CULTURA

LE BIBBIE INGLESI RESTAURATE

Incontro a cura di I.Cantoni e G.Bellocchio

EVENTO RISERVATO AI TESSERATI, CON POSSIBILITÀ DI TESSERARSI SUL MOMENTO

DOMENICA 22 NOVEMBRE
ORE 16:00

BIBLIOTECA MALDOTTI

CULTURA

IO SONO... IL PO

Spettacolo teatrale di Ciro Maiocchi

INGRESSO LIBERO

DOMENICA 22 NOVEMBRE
ORE 17:30

SALA ANTICO PORTICO

FIACCOLATA

25 NOVEMBRE - CONTRO LA VIOLENZA SULLE DONNE

Attività di sensibilizzazione organizzata dalla Croce Rossa Italiana

PARTECIPAZIONE LIBERA

MERCOLEDÌ 25 NOVEMBRE
ORE 17:00

DA PIAZZA MAZZINI AL TEATRO RUGGERI

ATTUALITÀ

AFFETTI COLLATERALI
Chi resta, chi cresce: curare le ferite, educare al futuro

Incontro con lo psico-terapeuta e Presidente di ONG Soleterre, in dialogo con Sarha Mineo dell'Associazione Nondasola e Croce Rossa. Presentazione del libro "Adolescenza, parliamone: educare all'amore per disarmare la violenza"

INGRESSO LIBERO

MERCOLEDÌ 25 NOVEMBRE
ORE 18:00

TEATRO RUGGERI



TEATRO E MUSICA

MUSICALAND

Spettacolo dedicato ai grandi classici a cura del Convivio Musicale Guastallese

PRENOTAZIONI Ufficio Teatro 0522 839756-61
ufficiocultura@comune.guastalla.re.it

SABATO 28 NOVEMBRE
ORE 21:00

TEATRO RUGGERI

CULTURA

CITTÀ, GENTI, PROGETTI DALL'AMERICA LATINA

Presentazione del volume di S.Storchi

INGRESSO LIBERO

SABATO 28 NOVEMBRE
ORE 17:00

KAFFÉKLUBBEN

28ª EDIZIONE

AGRI SHOW 2.0

Premiazione Agricoltori del Territorio



Torna il tradizionale spettacolo di musica, varietà e comicità che celebra con orgoglio il mondo agricolo guastallese

LE PREMIAZIONI della serata

❤ **AGRICOLTORI E ALLEVATORI DEL NOSTRO TERRITORIO**

❤ **IL PALIO DI SAN LUCIO**
I caseifici vincitori della storica sfida organizzata insieme al Consorzio Parmigiano Reggiano

❤ **2° PALIO DEL CAPPELLETTO + 1° PALIO DELL'ERBAZZONE, FATTI IN CASA 2026**

e sul palco...

Daniele e Paolo Alberini presentano:

Sketch e risate con la compagnia dialettale ***I Fiaschi*** *e* ***Luca Accorsi***

Musica dal vivo con gli ***All You Can Ear***

A fine serata, un ricco rinfresco a base di Parmigiano Reggiano DOP, Lambrusco dell'Emilia IGT ed Erbazzone Reggiano

entrata GRATUITA

MARTEDÌ 24 NOVEMBRE
ORE 20:30

TEATRO RUGGERI

PRENOTAZIONE RICHIESTA
Tel/Whatsapp 0522 839711 | 8.30-14.00, lun-ven



↓ LE ESPERIENZE

La Cena della Vacca Rossa Reggiana

Il racconto della carne di Vacca Rossa Reggiana, razza storica del nostro territorio, e l'apertura di una forma di Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse

VENERDÌ 27 NOVEMBRE
ORE 20.30

PALASURBIR
PIAZZA MAZZINI

Menu

- Cocktail di benvenuto
- Tartare di Vacca Rossa Reggiana accompagnata da due stagionature di Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse
- Maccheroni al torchio con ragù di manzo di Vacca Rossa Reggiana e Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse
- Costata di Vacca Rossa Reggiana accompagnata da patate al forno
- Panna cotta con latte di Vacca Rossa Reggiana
- Vini in abbinamento proposti e raccontati da Cantina Gualtieri

Cena a cura di Meta e Fuoco, con i prodotti della Tenuta La Barisella e della Società Agricola Il Cantone. In collaborazione con ANABoRaRe

COSTO: 55€ A PERSONA - vino, acqua e caffè inclusi
POSTI LIMITATI
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA AL 0522 839711

META e FUOCO - la Metamorfosi della Carne -

ANABORARE RAZZA REGGIANA VACCHE ROSSE

TENUTA LA BARISELLA dal 1830

Vacche Rosse Razza Reggiana Il Cantone Società Agricola

GUALTIERI

INFO e ISCRIZIONI sul retro

Cucine Aperte!

SABATO 28 NOVEMBRE
(CENA DALLE ORE 19:00)

DOMENICA 29 NOVEMBRE
(PRANZO DALLE ORE 12:00)

SAGRE IN SAGRA

7 Sagre in un'unica grande festa: i 7 circoli delle frazioni di Guastalla riuniscono le proprie cucine per un menù unico con i piatti più amati!

SAN ROCCO / *Lasagne radicchio e gorgonzola, piatto di salumi misti*

TAGLIATA / *Cappelletti in brodo*

PIEVE / *Lasagne, Fritto misto e patatine fritte*

SAN GIORGIO / *Guanciale con polenta*

SAN MARTINO / *Costine con patate al forno*

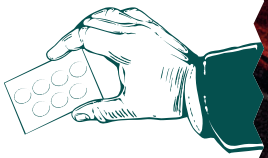
SAN GIROLAMO / *Trippa*

SAN GIACOMO / *Torta di Rose con crema, Sbrisolona con moscato*

e PROLOCO / *Tortelli verdi*

Passaporto delle Sagre

Durante il weekend verranno consegnati gli omaggi ed estratti i premi per chi ha completato il Passaporto delle Sagre 2026. Verrà anche presentato il nuovo circuito 2027!



↓ LE ESPERIENZE

Showcooking con Luca Pappagallo

ORE 15.00

SABATO 28 NOVEMBRE

PALASURBIR
PIAZZA MAZZINI

Il celebre "cuciniere" curioso, amatissimo sul web, in TV e in libreria, sarà ospite a Guastalla per uno speciale ***showcooking*** dal vivo dedicato ai grandi sapori della cucina tradizionale.

A seguire, **Meet & Greet** per incontrare il pubblico e firmare le copie dei suoi libri.

POSTI LIMITATI! **INGRESSO GRATUITO** FINO AD ESAURIMENTO POSTI - SENZA PRENOTAZIONE

ESCLUSIVA 2026



Il protagonista del programma "In Cucina con Luca Pappagallo" su Food Network (Discovery Italia) dal 2021

ORGANIZZATO DA

Comune di Guastalla

PRO LOCO GUASTALLA

REALIZZATO CON IL CONTRIBUTO DI

Regione Emilia-Romagna

CAMERA DI COMMERCIO DELL'EMILIA

CON IL PATROCINIO DI

PROVINCIA DI REGGIO EMILIA

TERRE DI PO E DEI GONZAGA

EMILIA visitemilia.com

unione dei Comuni BASSA REGGIANA

Castelli del Ducato

PO GRANDE Biosfera MaB UNESCO comunità di fiume

isole golene boschi lidi borghi

IN SINERGIA CON

PARMIGIANO REGGIANO

CONSORZIO TUTELA VINI EMILIA

Erbazzone Reggiano IGP

CON IL SOSTEGNO DI

BCC EMILBANCA

LeaderTech SOLUZIONI INNOVATIVE PER L'ALLEVAMENTO

Le Fornaci CONAD SUPERSTORE

iren luce gas e servizi

PARMIGIANO REGGIANO

PARTNER E SPONSOR DI PRODOTTO

GUALTIERI

CASEIFICIO CINQUEVENTI
PARMIGIANO REGGIANO

Vacche Rosse Razza Reggiana
Il Cantone
Società Agricola

LA TERRE
LATTERIA SOCIALE COOPERATIVA

TENUTA
LA BARISELLA
DAL 1830

SPONSOR SOSTENITORI AGRISHOW

CONSORZI AGRARI D'ITALIA
Ag. Guastalla -RE-

PROGEO

CAVALETTI PAOLO
PRODOTTI PER L'AGRICOLTURA

OLEODINAMICA PNEUMATICA GUASTALLESE SRL

I CIRCOLI DELLE FRAZIONI

sagra di San Giorgio

Sagra di San Giacomo

Sagra ad San Giarolum

San Martino in Festa

GS

Paese in Festa

LA PIEVE IN SAGRA

PARTNER TECNICI E ASSOCIAZIONI

AGGE - Associazione Guastallese Gemellaggi ed Eventi

AIS – Associazione Italiana Sommelier

ANABoRaRe - Associazione Nazionale Allevatori Bovini di Razza Reggiana

APR – Associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano

Croce Rossa Italiana - Comitato di Guastalla

La Compagnia del Nocino

Le Cesarine

Associazione Protezione Civile "I Ragazzi del Po"

La Fiera di Santa Caterina nasce dal lavoro condiviso all'interno della Consulta Agricola e della Cabina di Regia dell'Hub Urbano del Centro Storico e di Pieve (in collaborazione con CNA, Confesercenti, Confcommercio, Associazione Guastalla Live e Comitato Commercianti La Pieve)

INFORMAZIONI E ISCRIZIONI A CORSI, DEGUSTAZIONI + PRENOTAZIONI AGRISHOW

Telefono/ Whatsapp 0522 839711
(da lun a ven 8:30>14:00 / mar e gio anche 15:00>17:00)
mail: santacaterina@comune.guastalla.re.it

WWW.COMUNE.GUASTALLA.RE.IT

Comune di Guastalla