



il primo packaging **plastic free** con sistema brevettato apri-chiudi e anti effrazione, per la totale garanzia di conservazione del prodotto.

Macchinabile, nessun tappo in plastica. Economico, **facilita le attività di riciclo**, semplifica il sistema di imballo attraverso un'ottimizzazione della produzione e della logistica.

Le dimensioni del packaging le decidi tu! Può contenere alimenti surgelati, il suo cartoncino resiste all'umidità e può stare alle basse temperature del freezer.

Può contenere cibi secchi, adatto al contatto con alimenti. **Aiuta l'ambiente, riduci la plastica, senza cambiare modo di fare la spesa.**

scopri lo su: www.artigrafichereggiani.it oppure www.eco-logiko.it

ARTI GRAFICHE REGGIANI - via Del Lavoro, 2 - 40064 Ozzano dell'Emilia - Bologna - Tel. 051.79.88.29

COMUNI IN FESTA

Le storie di vita della tua terra diventano protagoniste a FICO

COMUNE DI
OZZANO DELL'EMILIA



DOMENICA
5 GENNAIO 2020
 @ FICO EATALYWORLD

DAL 5 GENNAIO PER UN ANNO INTERO



10% di sconto su tutti i prodotti per gli abitanti di Ozzano dell'Emilia

FICO



www.eatalyworld.it
 VIA P. CANALI 8, BOLOGNA

APERTO TUTTI I GIORNI - INGRESSO GRATUITO



PROGRAMMA:

ORE 10: Apertura Area allestimenti con presenza di figuranti della Sagra della Badessa. Accoglienza visitatori, distribuzione materiale promozionale (Pro Loco e Comune Ozzano Emilia, Museo Città romana di Claterna, Ente Parchi Emilia Orientale, strutture ricettive, produttori e ristoratori locali).

ORE 11: Saluti delle autorità e a seguire degustazioni prodotti tipici (miele Apicoltura palazzo bianchetti, vini La Palazzona, insaccati del Laboratorio Bottega di Ciagnano).

ORE 12 - 20: Proiezione no stop foto e video promozionali del territorio ozzanese e delle sue eccellenze.

In Aula Didattica:

ORE 11,45: Saluti delle autorità.

ORE 12 - 13: Presentazione di **eco-Logiko** il pack intelligente ideato da Arti Grafiche Reggiani s.r.l.
I° turno show cooking Flavia Valentini "Gli Imbutini Ozzanesi" (L'arte della Pasta s.r.l.)

ORE 14 - 15: Presentazione di **eco-Logiko** il pack intelligente ideato da Arti Grafiche Reggiani s.r.l.
II° turno show cooking Flavia Valentini "Gli Imbutini Ozzanesi" (L'arte della Pasta s.r.l.)

ORE 16: Presentazione di **eco-Logiko** il pack intelligente ideato da Arti Grafiche Reggiani s.r.l.

ORE 16,30 - 17,30: Show cooking "L'arte della lievitazione" (pizze, focacce, torte) a cura di Ar.pa Lieviti.

ORE 18: Show cooking a cura dell'azienda agricola Gualandi: "Il cardo bolognese una tradizione di bontà".

Presso l'Area espositiva è prevista la degustazione prodotti locali fino ad esaurimento delle forniture.

IL TERRITORIO DEL COMUNE DI OZZANO DELL'EMILIA - CITTÀ METROPOLITANA DI BOLOGNA:

Ozzano dell'Emilia sorge a circa 10 km dalla città di Bologna in direzione est ed è attraversata dalla via Emilia, a cui deve il nome. Attualmente la popolazione ha superato i 13.770 abitanti e vanta un'età media tra le più giovani dell'intera area bolognese. Ozzano può vantare numerosi insediamenti produttivi di tipo industriale ed artigianale, specie nel settore delle macchine automatiche e della meccanica di precisione. Inoltre, nel 2016 è stata dichiarata città d'arte e fa parte del Parco Regionale per la Biodiversità dell'Emilia Orientale. Ozzano dell'Emilia è sede della Facoltà di Scienza Agraria e Veterinaria (Università di Bologna). Il territorio di Ozzano Emilia cela una delle più interessanti realtà archeologiche della regione. Ai due lati della via Emilia, nell'area compresa tra l'abitato di Maggio e il torrente Quaderna, si stendono i resti di una città antica, Claterna. La menzione di un "castrum Ulzianense" (sec. XI), cioè di Ozzano, testimonia un insediamento fortificato.

TIPICITÀ, CURIOSITÀ, PERSONAGGI TIPICI:

VINO SPUMANTE DEL MARCHESE GRAND PERRIN: premiato all'Esposizione Universale di Filadelfia del 1876.

VINO SASLAT DI CIAGNANO: uva bianca recuperata ancora presente in arre vinicole della Romagna interna.

CARDO IN TRICEA O CARDO DI FOSSA BOLOGNESE: coltivato dalla famiglia Gualandi da 102 anni a ridosso della via Emilia.

TORTELLONE OZZANESE: che nasce nelle case della zona collinare, quando la ricotta veniva da greggi pascolanti nei dintorni specie sul versante castellano, poi piatto ripreso dall'osteria La Palazzina e infine riscoperto dalla Parrocchia di San Cristoforo che ne inventò la sagra.

LEGGENDA DELLA LUCIA DI SETTEFONTI .

ABBAZIA O BADIA DELLA COMUNITA' DI MONTE ARMATO (1129): costruita dai monaci Greci Ortodossi.

SCIENZIATO LUIGI GALVANI (1737-1798).

ENRICO PANZACCHI (1840-1904), poeta e letterato, amico del Carducci.

PROGRAM:

10:00 am: Exhibition opening with characters dressed with typical costumes for the historical commemoration during the Festival of the Badessa celebrated in Ozzano dell'Emilia. Welcome to visitors and distribution of promotional material (Pro Loco and Comune Ozzano Emilia, Museo della Città romana di Claterna, Ente Parchi Emilia Orientale, accommodation facilities, local producers and restaurants).

11:00 am: Greetings from the Authorities and typical products tastings (Apicoltura Palazzo Bianchetti honey, La Palazzona wines, la Bottega di Ciagnano sausages).

2:00 - 8:00 pm: Photos and videos related to Ozzano dell'Emilia and its excellences.

Teaching Classroom:

11:45 am: Greetings from the Authorities.

12:00 - 1:00 pm: Presentation of **eco-Logiko** the smart packaging made by Arti Grafiche Reggiani s.r.l.
Show cooking - First round: Flavia Valentini "Gli Imbutini Ozzanesi" (L'arte della Pasta s.r.l.)

2:00 - 3:00 pm: Presentation of **eco-Logiko** the smart packaging made by Arti Grafiche Reggiani s.r.l.
Show cooking - Second Round: Flavia Valentini "Gli Imbutini Ozzanesi" (L'arte della Pasta s.r.l.)

4:00 pm: Presentation of **eco-Logiko** the smart packaging made by Arti Grafiche Reggiani s.r.l.

4:30 - 5:30 pm: Show cooking - Third Round: "The art of levitating" (pizzas, cakes, flatbreads) made by Ar.pa Lieviti.

6:00 pm: Show cooking - Fourth and last Round: "Cardo bolognese: a tradition of goodness".

Taste our typical products in the exhibition area...they will be available for as long as stocks last!

THE TERRITORY OF OZZANO DELL'EMILIA - METROPOLITAN CITY OF BOLOGNA:

Ozzano dell'Emilia is located about 10 km from the city of Bologna (on the eastern side) and is crossed by the Via Emilia, to which it owes its name. Currently the population has exceeded 13,770 inhabitants with an average age among the youngest of the entire area. A number of companies and handi-craft businesses focused on automatic machines and precision mechanics production are located in Ozzano dell'Emilia. Ozzano dell'Emilia has been designated as City of art in 2016 and Eastern Emilia Park for Biodiversity includes also its territory. Moreover, Ozzano dell'Emilia hosts the Faculty of Agricultural and Veterinary Science (University of Bologna) and its territory hides one of the most interesting archaeological sites in the region. The remains of an ancient city, Claterna extend on the two sides of the Via Emilia, in the area between the area of Maggio and the Quaderna stream. The mention of a "castrum Ulzianense" (XI century), relates to the presence of a fortified settlement in Ozzano.

TYPICAL PRODUCTS, HISTORY, CULTURE:

"MARCHESE GRAND PERRIN" SPARKLING WINE: awarded at Universal Exposition in Philadelphia in 1876.

"SASLAT DI CIAGNANO" WINE: produced with a white grape still cultivated in such areas of inner Romagna.

"CARDO IN TRICEA" OR "CARDO DI FOSSA" FROM BOLOGNA: has been cultivated by Gualandi's near Via Emilia for 102 years.

"TORTELLONE" FROM OZZANO DELL'EMILIA: born in houses on the hills at the time when the ricotta was produced from flocks moving around Castel San Pietro, then Palazzina Restaurant rediscovered it and finally the parish church " San Cristoforo" located in Ozzano dell'Emilia made it a famous product and "celebrate" it during a festival organized every year.

LEGEND OF LUCIA FROM SETTEFONTI.

THE ABBEY OR "BADIA" AND THE COMMUNITY OF MONTE ARMATO (1129): built by Greek orthodox monks.

SCIENTIST LUIGI GALVANI (1737-1798).

POET ENRICO PANZACCHI (1840-1904).