



Comune di
Fiorano Modenese



Parco e Riserva
dell'Emilia-Romagna



Provincia di Modena

Regione Emilia-Romagna

Un Futuro Sostenibile

Piano azione
ambientale Regione
Emilia-Romagna

Intervento realizzato con il contributo
della Regione Emilia-Romagna
Piano di Azione Ambientale
per un futuro sostenibile



**Guida alla biodiversità da gustare
nella Riserva Naturale delle Salse di Nirano**
*A guide to the biodiversity you can enjoy
at the Salse di Nirano Nature Reserve*



SAPERI & SAPORI

Opuscolo realizzato dal Comune di Fiorano Modenese

Ufficio Ambiente, Via Vittorio Veneto, 27/A – Fiorano Modenese
tel. 0536 833276 - 833258, fax 0536 838718

ambiente@fiorano.it

www.comune.fiorano-modenese.mo.it

Ecomuseo “Ca’ Rossa”

Via Rio Salse II° Tronco 2, Nirano - Fiorano Modenese
tel. 0536 833276, fax 0536 838718

Centro visite e Centro di educazione alla sostenibilità “Ca’ Tassi”

Via Rio Salse II° Tronco 7, Nirano - Fiorano Modenese
tel. 0536 921214, fax 0536 927165

Coordinamento editoriale

 www.lalumaca.org

Stampato su carta ecologica
Settembre 2014

*Nella Riserva Naturale delle Salse di Nirano, presso “Ca’ Tassi” e
“Ca’ Rossa”, è disponibile un sistema gratuito di rete Wi-Fi e Internet*

*Free Wi-Fi and Internet is available at “Ca’ Tassi” and “Ca’ Rossa”
in the Salse di Nirano Nature Reserve*



Riserva Naturale delle Salse di Nirano

Custode del territorio

La **Riserva Naturale delle Salse di Nirano**, prima Riserva istituita in Emilia-Romagna, da tempo tutela e promuove un territorio davvero speciale e unico, classificato come Sito di Importanza Comunitaria (SIC), proprio per gli habitat naturali e le specie animali ed essenze vegetali che la caratterizzano.

La Riserva Naturale non protegge solo gli aspetti naturalistici, essa è anche **custode delle tradizioni della civiltà contadina**, riscoperte nell'**Ecomuseo "Ca' Rossa"** e nel **Campo catalogo "Orto dei sapori"**, un'area verde coltivata con tecniche del passato per preservare antichi prodotti della terra, ormai dimenticati.

Per trasmettere le peculiarità e la memoria di questo territorio e delle persone che lo hanno abitato è stata scelta **una comunicazione interattiva**, con percorsi e strumenti che stimolano più canali sensoriali, non solo la **vista**, ma anche il **tatto**, l'**olfatto** e l'**udito**, per un'esperienza completa e giocosa della Riserva Naturale.

Non resta che venire a Nirano e riscoprire antichi "sapori e sapori"!



The Salse di Nirano Nature Reserve Protecting the region

As the first reserve established in Emilia-Romagna, the **Salse di Nirano Nature Reserve** has been protecting and promoting this truly special and unique region for some time now. It has been designated as a Site of Community Importance (SCI) due to the natural habitats and species of animals and plants which are a typical feature of this site.

The Nature Reserve does not just protect the nature here, it **also preserves the traditions of rural culture**, which are brought to life in the **"Ca' Rossa" Ecomuseum** and in the **"Garden of flavours"**, a green space cultivated using techniques from the past to preserve forgotten ancient produce of the land.

To convey the specific features and memories of this region and the people who lived here, **interactive facilities** have been installed featuring routes and instruments that stimulate multiple sensory channels, not just **sight** but also **touch, smell** and **hearing**, providing a complete, fun experience at the Nature Reserve.

All that remains is to come to Nirano and discover the ancient "knowledge and flavours"!

Ecomuseo "Ca' Rossa"

Cosa succedeva davvero ai tempi dei nonni?

L'**Ecomuseo "Ca' Rossa"** nasce come "patto della comunità per prendersi cura del territorio", per tutelare e trasmettere alle nuove generazioni la **tradizione agricola** della provincia modenese, con i suoi **sapori, colori e profumi**. In una struttura rurale ottocentesca, l'Ecomuseo coinvolge attivamente i residenti e i turisti per sensibilizzare ed educare al rispetto dell'ambiente a partire dalla conoscenza e dalla memoria del passato.

Al suo interno **sale espositive e didattiche** conservano fotografie, attrezzi agricoli, immagini e documenti multimediali che rievocano le tradizioni locali, oltre a un **laboratorio permanente sull'olio d'oliva**. Per i più piccoli il **Baule dei ricordi**, una raccolta dei semplici giochi "di una volta" (la lippa, il ruzzolone, le biglie, ecc.).

È inoltre presente un piccolo **frantoio**, utilizzato sia dai residenti per la molitura delle olive di Nirano che in occasione di iniziative per le scuole e la cittadinanza.



The "Ca' Rossa" Ecomuseum

What really happened in our grandparents' age?

The "**Ca' Rossa**" **Ecomuseum** was founded as a "pact among the community to look after the region" in order to protect and convey to new generations the **agricultural traditions** of the province of Modena with its **flavours, colours and aromas**. Set in a nineteenth-century rural building, the Ecomuseum actively involves residents and tourists to raise their awareness and educate them about the environment, starting from knowledge and memories from the past.

Inside you'll find **educational and exhibition halls** containing photographs, farming tools, images and multimedia documents that recall local traditions, as well as a **permanent workshop on olive oil**. For young children there's the **Memory trunk**, a collection of simple games from bygone times (lippa, ruzzolone or tumble, marbles, etc.).

There is also a small **olive mill**, used by residents to press the olives from Nirano and also for initiatives for schools and the community.



Ecomuseo "Ca' Rossa"

Una botte che parla?
Un mobile che profuma di mela campanina?
All'Ecomuseo c'è!

Due innovative postazioni interattive e multisensoriali sono presenti nel piano terra di "Ca' Rossa":

- ✓ Una **botte con schermo interattivo** permette di vedere e ascoltare la storia di oggetti della cultura contadina (anche in dialetto locale), navigare nella mappa interattiva dell'Orto dei sapori e sperimentare un volo virtuale sulla Riserva delle Salse di Nirano.
- ✓ Una **"panèra"**, tipico mobile contadino, comunica direttamente al naso, alle orecchie e al tatto dei visitatori, diffondendo suoni, profumi ed esperienze sensoriali associati alla lavanda, alla mela campanina, alla rosa canina, all'aceto e alle "Salse di Nirano". E gli odori riaccendono subito i ricordi!



The "Ca' Rossa" Ecomuseum

A talking wine cask?

A piece of furniture that smells of Campanina apple?

The Ecomuseum has it all!

Two innovative interactive and multisensory stations are located on the ground floor of "Ca' Rossa":

- ✓ A **cask with an interactive screen** that lets you see and listen to the history of objects from rural culture (also in the local dialect), or browse around the interactive map of the "Garden of flavours" and take a virtual flight over the Salse di Nirano Reserve.
- ✓ A **"panèra"**, a traditional rural piece of furniture, immediately communicates with the nose, ears and touch of visitors, spreading the sounds, scents and sensory experiences associated with lavender, the Campanina apple, the dog rose, vinegar and the "Salse di Nirano".
Aromas immediately bring back memories!

Ecomuseo "Ca' Rossa"

Le tradizioni contadine

Nel mondo contadino **rituali antichi** scandivano il passare delle stagioni, coinvolgendo l'intera comunità, uomini e donne, anziani e bambini, in momenti di festa con canti e balli, spesso conclusi da ricchi banchetti, con piatti speciali preparati per l'occasione.

In particolare la **Spanucèda** (la sfogliatura delle pannocchie) e la **Vendemmia** sono due momenti di grande valenza rituale e sociale, che vengono ricordati dall'Amministrazione comunale in occasione di feste e manifestazioni. Tradizionale è la **festa "Sughi, saba e savòr"** organizzata dalla Riserva delle Salse in occasione dell'inizio della vendemmia.

Soggetto fondamentale nel progetto di recupero della memoria e delle radici è rappresentato dagli **Agricoltori Custodi**, riuniti nell'**Associazione dei Residenti della Riserva**, che animano il territorio con attività artigianali, agricole e turistiche. I residenti, oltre a partecipare alla salvaguardia e manutenzione del territorio, aprono al pubblico le proprie fattorie didattiche e sono produttori di alimenti tipici da scoprire anche all'Ecomuseo: pane e affini, formaggi e latticini, conserve, confetture, miele e distillati, che vengono preparati e abbinati tra di loro secondo antiche ricette.



The "Ca' Rossa" Ecomuseum

Rural traditions

*In rural life, **ancient rituals** used to mark the passing of the seasons and involved the entire community, men and women, young and old, as they celebrated with songs and dances that often ended with lavish banquets featuring dishes specially prepared for the occasion.*

*In particular, the **Spanucèda** (when they used to husk the corn) and the **Vendemmia (the grape harvest)** are two events of great social and ritual importance that are commemorated by the Town Council during festivals and public events. The **"Sughi, saba e savòr" festival** is a traditional event organised by the Salse Reserve at the beginning of the grape harvest.*

*A key partner of the project to salvage these memories and roots comes in the form of the **Agricoltori Custodi** (the "guardian farmers"), who are part of the **Reserve's Resident Association** bringing the region to life through handicraft, agricultural and tourist activities. In addition to helping protect and preserve the region, residents open their own educational farmhouses to the public and produce typical food products that can also be discovered at the Ecomuseum: various breads, cheese and dairy products, preserves, jams, honey and spirits that have all been prepared and paired together according to ancient recipes.*



Orto dei sapori

Nelle radici sta il nostro futuro

Chi l'avrebbe detto? Nel tempo è diventato importante tutelare anche antiche piante, frutti e tecniche di coltivazione che oggi rischiano di scomparire ed essere dimenticate.

Ecco perché a Nirano è stato creato l'**Orto dei sapori** con le **antiche coltivazioni fiornesi**, come i capperi, i carciofi, i fichi, l'ulivo e la vite, veri reperti di archeologia arborea, dall'aspetto che può risultare poco invitante, ma dal sapore e dalle caratteristiche uniche, come la resistenza e l'adattabilità maturate nei secoli.

Le colline intorno a Fiorano Modenese godono infatti di un particolare **microclima di tipo mediterraneo**, che sembra influenzato dai gas serra prodotti dalle Salse di Nirano: con una temperatura media un po' più alta del resto della provincia modenese, in questa zona fin dall'antichità è stato possibile produrre coltivazioni tipiche di zone più temperate.

Il recupero delle tradizioni e della biodiversità non può prescindere dagli odori e dai sapori, che sono parte del passato di queste terre!



The Garden of flavours

The roots hold our future

Who could have imagined it? Over time, it has become important to protect ancient plants, fruits and cultivation techniques that today are at risk of disappearing and being forgotten forever.

*This is why the **Garden of flavours** has been created in Nirano, featuring **ancient crops from Fiorano Modenese**, such as capers, artichokes, figs, olive trees and vines. These genuine examples of arboreal archaeology may look slightly unattractive but their flavours and unique characteristics, such as their hardiness and adaptability, have evolved over the centuries.*

*In fact, the hills around Fiorano Modenese enjoy a particular **Mediterranean microclimate** which seems to be influenced by the greenhouse gases produced from Salse di Nirano: its average temperature is slightly higher than the rest of the province of Modena, so since ancient times it has been possible to grow typical crops of milder areas in this region.*

Recovering traditions and biodiversity is intrinsically linked to aromas and flavours, which are a part of the history of this land!

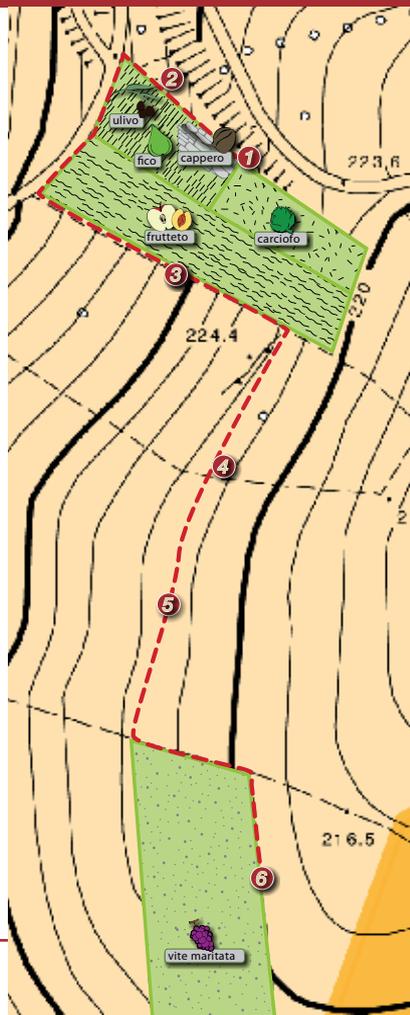
Orto dei sapori

Mappa

Nei pressi dell'Ecomuseo "Ca' Rossa" si trova l'**Orto dei sapori**: nell'area coltivata e nel sentiero che lo collega alla "Piantata", **sei bacheche** illustrano in dettaglio le caratteristiche delle colture autoctone, dei rituali contadini, dei prodotti tipici di eccellenza e delle antiche tecniche di coltivazione.

Bacheche

- 1 Orto dei sapori
- 2 Antiche coltivazioni... dal sapore mediterraneo
- 3 Frutti dimenticati... e ritrovati
- 4 Gusti memorabili
- 5 Ecomuseo "Ca' Rossa": il luogo delle tradizioni
- 6 Antiche tecniche di coltivazione: la piantata



The Garden of flavours

Map

Near to the "Ca' Rossa" Ecomuseum you'll find the **Garden of flavours**: in the cultivated area and along the path that connects it to the "Piantata" (Plantation), there are **six panels** with details of the special characteristics of each native cultivar, rural rituals, typical excellent products and ancient cultivation techniques.

Panels

- 1 The Garden of flavours
- 2 Ancient Mediterranean crops
- 3 Forgotten fruits rediscovered
- 4 Memorable tastes
- 5 The "Ca' Rossa" Ecomuseum: the place of traditions
- 6 Ancient cultivation techniques: the plantation



Orto dei sapori

Antiche coltivazioni: il capperò

Cappero (Capparis spinosa)

Già nella Grecia antica erano note le proprietà terapeutiche della pianta, utilizzata come diuretico, antidolorifico e vermifugo. Oggi, oltre agli usi farmacologici e cosmetici, se ne apprezzano soprattutto quelli alimentari.

Il capperò ama il sole, i terreni calcarei e l'ambiente caldo e asciutto. I suoi semi, trasportati dalle formiche e dalle lucertole che ne sono ghiotte, finiscono per essere involontariamente seminati negli anfratti e nelle crepe dei vecchi muri a secco, facendo germinare nuove piantine.

Un tempo presente anche sui muri del Santuario di Fiorano, il capperò oggi cresce ancora rigoglioso sulle mura del Castello di Spezzano e a Nirano; per questo motivo gli spezzanesi avevano l'abitudine di preparare un piatto unico in Italia: i **capperi sotto aceto balsamico**.



The Garden of flavours

Ancient crops: the caper

Caper (Capparis spinosa)

Even back in ancient Greece this plant was known for its therapeutic properties. It was used as a diuretic, a painkiller and a vermifuge. Nowadays, besides its pharmacological and cosmetic uses, it is mainly enjoyed for cooking.

The caper loves sunshine, calcareous soil and warm, dry environments. Its seeds are spread by ants and lizards, which are especially fond of them. They end up being inadvertently sown into cracks and crevices of old dry-stone walls, forcing new seedlings to germinate.

*Once even on the walls of the Fiorano Sanctuary, the caper still grows in abundance on the walls of Spezzano Castle and around Nirano. Consequently, people from Spezzano used to prepare a unique dish in Italy: **capers in balsamic vinegar**.*

Orto dei sapori

Antiche coltivazioni: il carciofo

Carciofo (*Cynara scolymus*)

Questa pianta, di origine tipicamente mediterranea, già conosciuta da Greci e Romani, era molto diffusa anche presso gli antichi insediamenti toscani degli Etruschi, che forse furono proprio i primi a curarne la selezione a scopo alimentare.

Diverse sono le testimonianze relative alla presenza del carciofo quale coltura specializzata nella zona di Fiorano Modenese: le carciofaie coprivano infatti, anche in tempi recenti, interi versanti collinari, come quello che si osserva dal Santuario di Fiorano, guardando verso sud.

Oltre ai classici piatti italiani, quali i carciofi alla romana e la crostata di carciofi, ricordiamo un piatto tipico locale: le **tagliatelle con carciofi e piselli** (*taiadèli cun carciofèn e rudèa*).



The Garden of flavours

Ancient crops: the artichoke

Artichoke (*Cynara scolymus*)

Typically from the Mediterranean, this plant was already well-known by the Greeks and Romans. It was also very widespread around the Etruscans' ancient Tuscan settlements, who may well have been the first people to use it for cooking.

There is various evidence of the artichoke being grown as a special crop around the Fiorano Modenese area: in fact, even in recent times, fields of artichokes used to cover entire hillsides, such as the ones that can be seen to the South from the Fiorano Sanctuary.

In addition to classic Italian dishes, such as artichokes "alla Romana" and artichoke tart, you should try the typical local dish: **tagliatelle with artichokes and peas** (known as *taiadèli cun carciofèn e rudèa* in the local dialect).



Orto dei sapori

Antiche coltivazioni: il fico

Fico (Ficus carica)

Molte sono le testimonianze riguardanti la produzione di fichi sul territorio fioranese, la più celebre è quella di Alessandro Tassoni: "... Fiorano, dove nascono fichi in copia grande ..."; nel suo poema eroicomico del 1622 "La Secchia Rapita".

Un detto assai diffuso diceva "I Fiuranès andèr a Mòdna i magnen i figh, quand i venèn indree i tolen sò al pel e po' i magnen" (I Fioranesi mentre vanno a Modena mangiano i fichi, quando tornando indietro raccolgono le bucce e mangiano anche quelle), a indicare non solo la qualità dei fichi prodotti, ma anche l'importanza e la fatica di quella coltivazione, di cui non poteva andare sprecato nulla.

Con i fichi si prepara un tipico dolce della tradizione culinaria locale: i **Fichi di Fiorano caramellati**.



The Garden of flavours

Ancient crops: the fig

Fig (Ficus carica)

There is a great deal of evidence attesting to figs being grown around the Fiorano region, the most famous piece comes from Alessandro Tassoni: "... Fiorano, where sweetest figs in great abundance grow ..."; in his mock-heroic poem of 1622 "La Secchia Rapita" (The Stolen Bucket).

As a rather well-known saying goes: "I Fiuranès andèr a Mòdna i magnen i figh, quand i venèn indree i tolen sò al pel e po' i magnen" (People from Fiorano eat figs on their way to Modena and on their way back they pick up the peels and eat those too). This not only shows the quality of the figs grown here, but also the importance of this crop and how no part of it was wasted.

Figs are used to prepare a traditional local dessert: **caramelised Fiorano figs**.



Orto dei sapori

Antiche coltivazioni: la vite

Vite (Vitis vinifera L.)

I vitigni autoctoni dell'Emilia-Romagna devono probabilmente la loro nascita al casuale mescolamento di pollini di vite provenienti dal Medio Oriente e dalla Grecia con i pollini della vite selvatica, che era naturalmente presente nella zona. Già i Romani chiamavano questa vite selvatica "Labrusca", poiché cresceva spontanea vicina ai muretti che delimitavano le centuriazioni (*labrum* = margine del campo, ma anche vasca/tino).

Sul territorio fioranese fin dal 1700 è citato il **Lambrusco o Lambrusco Oliva di Fiorano**, vitigno autoctono dal quale si ottiene un vino leggero, di breve conservazione e di colore più chiaro rispetto al tradizionale Lambrusco, che ben si abbina alla gastronomia locale, ma che può essere bevuto anche freddo fuori pasto. Le vigne fioranesi sono storicamente famose anche per il **Trebbiano di collina**, bianco acidulo e spumeggiante.



The Garden of flavours

Ancient crops: the grape vine

Grape vine (Vitis vinifera L.)

The native vines of Emilia-Romagna probably owe their beginnings to when vine pollens from the Middle East and Greece accidentally mixed with wild vine pollens which were naturally present in the area. Even the Romans used to call this wild vine "Labrusca" since it used to grow naturally around the small walls that marked out the centuriations (labrum meant the border of a field, but also a tank or a vat).

*Since the 1700s, there has been evidence of the **Lambrusco or Lambrusco Oliva di Fiorano** over the Fiorano region. This native vine produces a light wine to be drunk immediately, with a lighter colour than the traditional Lambrusco. It goes well with the local cuisine, but it can also be drunk cool in between meals. Historically, Fiorano vines are also famous for the **Trebbiano di collina grape** and its sparkling, zesty white wine.*



Orto dei sapori

Antiche coltivazioni: l'ulivo

Oltre che per l'olio minerale che emerge dal sottosuolo nei famosi "conetti" di fango, l'area collinare delle Salse di Nirano è conosciuta anche per il proprio olio extravergine di oliva.

Ulivo (Olea sativa italica)

L'ulivo è diffuso sul territorio collinare, dove è coltivato da tempo immemorabile: risalgono infatti al periodo medievale le prime notizie storiche circa l'introduzione dell'olivicoltura in Emilia (possedimenti del feudo di Matilde di Canossa), dove si ritrovano tracce antiche della presenza dell'ulivo sia nella toponomastica che negli esemplari monumentali ancora presenti nei pressi di chiese, castelli e monasteri. L'olio locale, utilizzato per l'illuminazione domestica, veniva inoltre consumato in Quaresima, quando era proibito l'uso di qualsiasi grasso di origine animale.

Cesare d'Este ricorda nel 1603:

*«Ci è Nirano,
il cui castello per essere
anch'egli diroccato,
et piccolo il territorio non
ho che dirci sopra, solo
che il sito ameno, pieno di
Vigne, Olive, e fertile assai».*



The Garden of flavours

Ancient crops: the olive tree

In addition to the mineral oil that emerges from the subsoil in the famous mud "cones", the hillside area around Salse di Nirano is also well-known for its own extra virgin olive oil.

Olive tree (Olea sativa italica)

The olive tree is abundant over this hillside region, where it has been grown since time immemorial: in fact, the first historical references about the introduction of olive growing in Emilia date back to medieval times (possessions from the fiefdom of Matilda of Canossa). Ancient traces of the presence of olive trees can be seen in place names or the majestic specimens still found near to churches, castles and monasteries.

The local oil was used for lighting homes and was also eaten during Lent, when the use of any animal fats was prohibited.

In 1603, **Cesare d'Este** recalled:

*«There is Nirano,
whose castle in ruins
and small region
I cannot say much about, except
that this pleasant place full of
vines and olives is very fertile».*

Orto dei sapori

Antiche coltivazioni: l'ulivo

Nel corso dell'Ottocento gli oliveti scomparvero dalle province emiliane, lasciando il posto a pochi isolati relitti.

Le antiche ceppaie e i resti di frantoi restano però a testimonianza di una coltivazione che faceva parte della tradizione alimentare locale e che può essere recuperata per la produzione di olio extravergine con caratteristiche qualitative di pregio, un "prodotto di nicchia" riconosciuto e apprezzato dal consumatore, sempre più attento sia alla qualità che al legame con il territorio.

Diverse aziende della collina modenese stanno costituendo oliveti con le varietà autoctone assieme ad altre varietà del centro-nord Italia. Nel territorio delle Salse di Nirano la coltivazione dell'ulivo e la produzione di **olio extravergine di oliva biologico** sono state avviate dall'Agriturismo "Prà Rosso" e dalla Fattoria Didattica "Gazzolo", grazie al progetto promosso dalla Provincia di Modena per il recupero e la produzione selezionata di cultivar autoctone.



The Garden of flavours *Ancient crops: the olive tree*

Throughout the nineteenth century, olive groves disappeared from Emilia's provinces, leaving just a few isolated relicts.

However, the ancient stumps and remains of olive mills bear witness to a crop that used to be part of the local food traditions and could be recovered for the production of extra virgin olive oil. With its prestigious qualities, it could be a niche product that would be recognised and appreciated by any consumer who is increasingly focused on quality and a link with the region.

*Many different companies on the Modena hillside are planting olive groves with native varieties, as well as other varieties from central and northern Italy. In the Salse di Nirano region, the "Prà Rosso" holiday farm and the "Gazzolo" educational farmhouse have begun to cultivate olive trees and produce **organic extra virgin olive oil**, thanks to a project promoted by the Province of Modena for the recovery and selected production of certain native cultivars.*



Orto dei sapori

Frutti dimenticati... e poi ritrovati

Nel mondo contadino la **frutta** era parte integrante della dieta in tutte le stagioni dell'anno e gli alberi non erano coltivati, come oggi, in frutteti specializzati, ma piuttosto sparsi attorno alle case coloniche o disposti a siepe o utilizzati come sostegni nelle piantate.

Venivano scelte soprattutto specie autoctone, molto rustiche, di facile coltivazione e a maturazione differenziata.

La grande diversità di varietà coltivate si è andata via via perdendo. Oggi molte di queste **cultivar**, in via di estinzione, sono al centro di numerosi **progetti di ricerca, recupero e collezione**.



The Garden of flavours

Forgotten fruits... rediscovered

*In rural life, **fruit** was an integral part of the diet in every season of the year. Trees were not cultivated like they are today in specialised orchards, but were rather scattered around farmhouses or used in hedgerows and as supports in plantations for training vines.*

They mainly chose native, very hardy species, which were easy to grow and ripened at different stages.

The great diversity of the varieties grown was gradually lost.

*Today, many of these endangered **cultivars** are at the centre of numerous **research, recovery and collection projects**.*



Mele antiche

Mela campanina (*Malus communis pumila var. campanina*)

La mela più tipica di questo territorio era, in passato, la mela campanina (*pàm campanèin*), così chiamata perché generalmente produce frutti a coppie, disposti come due campane. Oggi è chiamata anche mela modenese o mela della nonna. Tradizionalmente veniva consumata cotta al forno intera (per esaltarne l'aroma) oppure a fettine essiccate (dette *sciapèli* o *sciapèdi*).

Mela decio (*Malus communis pumila var. decio*)

Antichissima varietà, che si ritiene portata dal generale romano Ezio quando sbarcò ad Adria, poi diffusa nella pianura veneta ed emiliana. La polpa bianco-crema e la consistenza croccante la rendono ideale da mangiare sia fresca che cotta. Ha azione diuretica e dissetante.

Mela lavina bianca (*Malus communis pumila var. lavina*)

Vecchia cultivar del modenese, piccola, di colore rosso-verde, dal frutto croccante e saporito e dal gusto un po' acidulo. La pianta, resistente alla ticchiolatura (malattia fungina), è generalmente molto produttiva. In passato questa mela veniva conservata per tutto l'inverno e consumata a primavera insieme al pane.



The Garden of flavours

Ancient apples

Campanina apple (*Malus communis pumila var. campanina*)

In the past, the most typical apple of this region was the Campanina apple (pàm campanèin in local dialect). It got its name because it generally produces fruits in pairs, in the form of two bells (campana is the Italian word for a bell). Nowadays, it is also known as the Modenese apple or grandmother's apple (mela della nonna). It is traditionally eaten baked whole in the oven (to enhance its aroma) or in dried slices (known as sciapèli or sciapèdi).

Decio apple (*Malus communis pumila var. decio*)

It is believed that this very ancient variety was brought back by the Roman general, Flavius Aetius, when he landed in Adria. It then spread around the Venetian and Emilian plains.

Its creamy white pulp and crunchy consistency make it perfect to be eaten fresh or cooked. It has a diuretic action and a refreshing effect.

Lavina bianca apple (*Malus communis pumila var. lavina*)

This old cultivar from Modena is a small, greenish red apple. It is a crunchy, tasty fruit with a slightly acidic flavour. The plant is resistant to scab (a fungal disease) and is generally very productive. In the past, it was eaten in spring time with bread, since it could be preserved throughout the winter months.



Orto dei sapori

Pere antiche

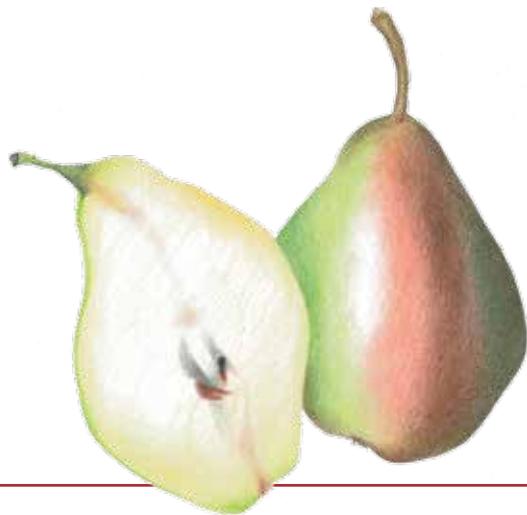
Pera di San Lazzaro precoce (*Pyrus communis* var. *San Lazzaro*)

Antica cultivar originaria del territorio modenese, dove era forse già presente nell'Ottocento. La buccia è ruvida, giallo chiara, mentre la polpa è bianca, succosa, leggermente granulosa e acidula. Viene denominata precoce in quanto si raccoglie i primi giorni di luglio.

Pera spadona estiva (*Pyrus communis* var. *spadona estiva*)

È una pera dalla polpa bianca, poco soda e molto succosa, mediamente zuccherina e acidula.

Come dice il nome, matura nella prima decade di agosto. Dotata di buona conservabilità, questa pera viene consumata tal quale o destinata a prodotti e piatti tradizionali del territorio.



The Garden of flavours

Ancient pears

Early San Lazzaro pear (*Pyrus communis* var. *San Lazzaro*)

This ancient cultivar was originally from the Modena region, where it may have been grown since the nineteenth century. Its peel is rough and pale yellow, while the pulp is white, juicy, slightly grainy and acidic. It gets the name 'early' since it is harvested in the first few days of July.

Summer spadona pear (*Pyrus communis* var. *spadona estiva*)

The pulp of this pear is white, not hard but very juicy, with an average sugar and acid content.

As its name suggests, it ripens during the first ten days of August. With its long shelf life, this pear can be eaten as it is or in traditional local products and dishes.

Orto dei sapori

Pere antiche

Pera nobile (*Pyrus communis* var. *nobile*)

Questa varietà di pera tardiva, chiamata localmente *Pir Ruslèin*, era consumata fresca, appena colta, ma anche durante tutto il periodo invernale, grazie alla notevole conservabilità. Di sapore molto gradevole, era la preferita dalla nobiltà locale, fatto da cui deriva il nome.

Pera volpina (*Pyrus communis* var. *volpina*)

Pera piccola, di dimensioni e forma simili a quelle di una mela: le piante "sopravvissute" costituiscono veri e propri reperti di archeologia arborea. Per la buccia estremamente rugginosa e la presenza di tannini nella polpa, era molto apprezzata come pera da cuocere. Cruda si conservava fino a primavera.



The Garden of flavours

Ancient pears

Nobile pear (*Pyrus communis* var. *nobile*)

This variety of late pear, known locally as Pir Ruslèin, was eaten fresh just after it had been harvested, but also during the winter months thanks to how well it could be preserved. It has a very pleasant flavour and was the preferred variety of the local nobility, hence its name (nobile means noble).

Volpina pear (*Pyrus communis* var. *volpina*)

This small pear is similar in size and shape to an apple. The plants that "survived" are real evidence of arboreal archaeology. Due to the extensive russeting on the peel and the presence of tannins in the pulp, it was highly valued as a cooking pear. It could be kept fresh until spring.



Orto dei sapori

Susine

I frutti del **pruno** (susino selvatico) sono commestibili e vengono impiegati nella preparazione di marmellate e bevande alcoliche. Nelle antiche credenze popolari questa pianta era considerata un **albero magico**, che proteggeva le case dal fuoco e dai fulmini e gli uomini dalle malattie, dalle calamità e dai demoni.

Susina Regina Claudia (Prunus domestica var. Regina Claudia gialla)

Vecchia varietà di susino europeo di origine italiana, a maturazione intermedia. Ha forma tonda, grandi dimensioni e, grazie alla polpa dolce e succosa, è destinata soprattutto al consumo diretto.

Ciliegie

Mora di Vignola (Prunus avium var. mora di Vignola)

Ciliegia tenera, a polpa dolce e molto scura, risulta ideale mangiata fresca, ma si presta bene alla preparazione di marmellate, perché succosa e di eccellente sapore, o come ingrediente per dolci.



The Garden of flavours

Plums

The fruits of the **blackthorn** (sloe berries) are edible and are used to make marmalades and alcoholic drinks. According to ancient popular beliefs, this plant was considered a **magic tree** that protected houses from fire and lightning, and men from sickness, disasters and demons.

Regina Claudia plum (Prunus domestica var. Regina Claudia gialla)

Originally from Italy, this old variety of European plum ripens at an intermediate stage. It has a large round shape and, thanks to its sweet and juicy pulp, is particularly good when eaten fresh off the tree.

Cherries

Mora di Vignola cherry (Prunus avium var. mora di Vignola)

This soft cherry with a sweet, very dark pulp is best eaten fresh, but it is also suitable for making marmalades or desserts since it is juicy and has an excellent flavour.

Orto dei sapori

Pesche

Pesca Sant'Anna (*Prunus persica* var. *Sant'Anna*)

Incrocio di origine italiana, abbastanza rustica e dotata di buona resistenza, questa pesca veniva coltivata soprattutto nelle zone di pianura e di collina. La polpa di colore bianco, dolce e molto profumata, la rendeva perfetta sia consumata fresca che sciropata.

Pesca Hale a pasta gialla (*Prunus persica* var. *Hale a pasta gialla*)

Forse la cultivar di pesco più diffusa, dai frutti molto grandi e rotondi e dalla buccia spessa e resistente, di colore giallo striata di rosso. La polpa, di colore giallo-arancio, è rossastra vicino al nocciolo, succosa, consistente, aromatica e saporita. Matura tra la fine di agosto e i primi giorni di settembre.



The Garden of flavours

Peaches

Sant'Anna peach (*Prunus persica* var. *Sant'Anna*)

A fairly hardy and highly resistant Italian hybrid, this peach was mainly grown on the plains and the hillsides. Its white, sweet and very fragrant pulp meant it was perfect when eaten fresh or in syrup.

Yellow pulp Hale peach (*Prunus persica* var. *Hale a pasta gialla*)

This is perhaps the most widespread peach cultivar. It has very large, round fruits, a thick resistant peel and a yellow colour with red striations.

Its orange and yellow pulp turns slightly red near to the stone. It is juicy, hard, aromatic and flavoursome. It ripens between the end of August and the first few days of September.



Antiche tecniche di coltivazione

L'Orto dei sapori include anche una zona coltivata a **piantata**, con filari di alberi "maritati" alla vite che, in quanto arbusto lianoso, necessita di un supporto che la sostenga nella crescita.

Per centinaia di anni questo è stato l'assetto poderalo tipico del territorio modenese, caratterizzato dall'alternarsi di campi coltivati e piantate, che andavano a costituire il cosiddetto "seminativo arborato".

Un'altra antica tecnica consiste nel piantare **rose e giaggioli** ai capi dei filari delle viti: questi fiori servono da campanello di allarme in caso di parassiti, in quanto, vegetando in anticipo, manifestano la malattia prima della vite e consentono al vignaiolo di intervenire tempestivamente.



Ancient cultivation techniques

The Garden of flavours also includes a **plantation** area featuring rows of trees trained to vines which, given their sarmentose nature, require a support to aid their growth.

For hundreds of years, this was the typical farm system used around the Modena region. It featured alternating cultivated fields and plantations, which used to form the so-called "arable woodland".

Another ancient technique was to plant **roses and irises** at the ends of rows of vines: these flowers served as a warning sign if any pests were around. They used to grow faster and therefore would show any signs of disease before the vines, leading the vine grower to take quick action.

Gusti memorabili

Il **cibo** in Emilia-Romagna, e in particolare nella provincia di Modena, è “**sacro**” ed è il frutto di una cucina ricca e generosa, fatta di prodotti genuini provenienti dagli orti e dalle stalle, stagione dopo stagione. Il sapere culinario (e non solo) viene tramandato dalle **rezdóre**, padrone della cucina, reggitrici della casa e detentrici di ricette e rimedi figli della cultura contadina.

La **cucina fiorenese** si è mantenuta fedele alla tradizione ed è consuetudine ancora oggi, per molte famiglie della zona, produrre liquori, vini, conserve, pasta e salumi **fatti in casa**.

Tortellini, salumi, lambrusco, aceto balsamico, gnocco e tigelle sono parole che evocano una terra piena di sapori, profumi e tradizioni e hanno contribuito a promuovere il turismo, raccontando la storia e la cultura di un mondo rurale fatto di ingegno e sacrificio.



Memorable tastes

*Food in Emilia-Romagna, and in particular in the province of Modena, is “sacred”. Its rich, hearty cuisine is made from genuine produce straight from its vegetable gardens and farms, season after season. Among other things, culinary knowledge is passed down through the **rezdóre**, the heads of the kitchen, queens of the home and guardians of recipes and remedies that are the legacy of rural culture.*

***Fiorano cuisine** has remained loyal to tradition and it is still customary today for many families in the region to make **homemade** spirits, wines, preserves, pasta and cured meats.*

***Tortellini, cured meats, Lambrusco wine, balsamic vinegar, gnocco and tigella bread** conjure up the image of a land full of flavours, aromas and traditions, which have also helped to promote its tourism, while telling the history and culture of a rural life full of ingenuity and sacrifice.*



Gusti memorabili

Il **nocino** (*al nusèin*) è un liquore forte, aromatico e dalle proprietà digestive, che si ottiene dalle noci, ancora immature, raccolte in numero dispari per la vigilia di San Giovanni (23-24 giugno).

I **tortellini** (*i turtlèin*) e i **tortelli** o **tortelloni** (*i turtèe*) sono primi piatti famosi in tutto il mondo per il sapore e la forma inconfondibile.

L'**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOC** (*l'Asèe balsàmic*) è un condimento, prodotto tradizionalmente dal mosto delle uve di Trebbiano, universalmente noto per l'aroma unico e caratteristico. Dal 2004 è attiva presso il Castello di Spezzano l'Acetaia del Comune, dotata di tre batterie di trenta barili per la promozione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Il **bonsone** (*al busilen*) è un semplice dolce a base di farina, uova, burro, latte e zucchero. Questo dolce secco, preparato per i giorni di festa, veniva intinto (abitudine ancora oggi diffusissima) in un bicchiere di vino, specialmente Lambrusco o Trebbiano, vino bianco che in passato era prodotto e consumato nel fiorenese e più in generale in tutta la provincia di Modena.



Memorable tastes

Nocino (*al nusèin*) is a strong, aromatic liqueur that is drunk as a digestive. It is made from unripe walnuts that have been gathered in uneven numbers for St John's Eve (23-24 June).

Tortellini (*i turtlèin*) and **tortelli** or **tortelloni** (*i turtèe*) are a first course, famous around the world for the flavour and unmistakable shape.

Traditional Balsamic Vinegar from Modena D.O.C. (*l'Asèe balsàmic*) is a condiment traditionally produced from Trebbiano grape juice. It is known around the world for its unique characteristic aroma. The Municipal Vinegar Cellar has been operating since 2004 at Spezzano Castle. It is equipped with three sets of thirty casks to promote Traditional Balsamic Vinegar from **Modena**.

Bonsone (*al busilen*) is a simple cake made from flour, eggs, butter, milk and sugar. This dry cake is prepared for special occasions and was dipped (a custom still widely in use today) in a glass of wine, in particular Lambrusco or Trebbiano, a white wine that in the past was produced and consumed in the Fiorano region and, more generally, throughout the entire province of Modena.

INFO

Comune di Fiorano Modenese

Ufficio Ambiente, tel. 0536 833276-258, fax 0536 838718

ambiente@fiorano.it

www.comune.fiorano-modenese.mo.it

Ecomuseo "Ca' Rossa"

Via Rio Salse II° Tronco 2, Nirano - Fiorano Modenese

tel. 0536 833276, fax 0536 838718

infosalse@comune.fiorano-modenese.mo.it

Aperto sabato pomeriggio e domenica (intera giornata);

tutti gli altri giorni su prenotazione.

Agosto, dicembre, gennaio: chiuso.

Opening hours: Saturday afternoon and Sunday (all day); all other days only by appointment. In August, December and January, the structures are closed.

Come raggiungere la Riserva Naturale Regionale delle Salse di Nirano

Uscita autostrada A1 MODENA NORD: Seguire indicazioni per Sassuolo e, dopo 5 km, le indicazioni per Maranello. In centro a Maranello (semaforo) girare a destra. Dopo circa 2 km svoltare a sinistra in direzione Salse di Nirano.

How to reach the Regional Natural Reserve Salse di Nirano

Motorway exit A1 MODENA NORD: Follow indications for Sassuolo. After 5 km follow indications for Maranello. In the centre of Maranello (traffic lights) turn right. After about 2 km, turn left towards Salse di Nirano.

Ti aspetto
all'Orto dei sapori
nella Riserva delle
Salse di Nirano



We look forward to
seeing you at the Garden
of flavours in the Salse di
Nirano Reserve