



FIERA DI **SAN MARTINO**

B O M P O R T O



COMUNE DI BOMPORTO

8-16 NOVEMBRE 2025

FIERA DI SAN MARTINO

DAL 8 AL 16 NOVEMBRE 2025

Organizzato da



Comune di Bomporto

COMITATO FIERA

Il nuovo Comitato Fiera, coordinato dall'Amministrazione comunale, è composto dai rappresentanti dei commercianti e delle Associazioni di Volontariato locali.

Organizzazione ed elaborazione del programma:

Comune di Bomporto

Servizio Promozione del Territorio

Progetto grafico:

SonicaDesign di Luca Golinelli

Stampa:

Industria Grafica San Martino

Via Lennon J., 30 - San Martino in Rio (RE)

Distribuzione:

Flyerbox S.r.l.s.

Via Ungheria, 22 - Cento (FE)

Numero speciale di **FATTI & PERSONE** del Comune di Bomporto

Periodico informativo dell'Amministrazione comunale

DIRETTORE RESPONSABILE: Luca Beltrami

DIRETTORE EDITORIALE: Luca Verri

Main Sponsor:



FIERA DI SAN MARTINO

DAL 8 AL 16 NOVEMBRE 2025

UN BRINDISI A UNA TRADIZIONE PIÙ VIVA CHE MAI!

Dall'8 al 16 novembre torna la Fiera di San Martino, il momento che ogni anno ci fa sentire parte di qualcosa di speciale. È la festa di Bomporto, della sua gente, delle sue radici. Una tradizione che sa rinnovarsi, restando fedele al suo spirito: stare insieme, condividere, accogliere.

Il programma è ricco e pensato per tutti: sapori, spettacoli, incontri, emozioni. "Borgobuono" sarà ancora una volta il punto di partenza per gustare il meglio del nostro territorio. Le associazioni locali porteranno in tavola le specialità della tradizione, mentre "Enoteca Lambrusco" ci guiderà alla scoperta del Sorbara, con sommelier esperti e cantine aperte per visite e degustazioni.

La cultura del bere bene, che ci rappresenta profondamente, sarà protagonista anche sul grande schermo con il film Juniper – Un bicchiere di gin, una storia intensa che ci invita a riflettere sul valore delle relazioni. Non mancheranno il Festival del Teatro di Strada, le Marching Band, e la valorizzazione dell'Acetaia Comunale, portata avanti grazie alla passione degli Alfieri di Bomporto. E poi la serata del San Martino d'Oro, un riconoscimento che ci emoziona ogni anno, perché celebra chi fa la differenza.

La Fiera è tutto questo: festa, incontro, memoria. È il nostro modo di dire "ci siamo", e di farlo insieme. Un grazie sincero a tutte le Associazioni, alle imprese, ai volontari e ai Servizi comunitari, in particolare all'Area Culturale e Promozione del territorio, per l'impegno e la dedizione. È grazie a voi se ogni anno la Fiera continua a crescere e a emozionarci. Ci vediamo a Bomporto. Ci vediamo in Fiera!

Il Sindaco
Tania Meschiari

Se il programma dovesse subire modifiche per cause di forza maggiore,
ogni variazione verrà comunicata tempestivamente sul sito ufficiale del Comune

www.comune.bomporto.mo.it

e sui canali social dell'Amministrazione (facebook e Instagram)

BORGObUONO

PIAZZALE DONATORI DI SANGUE



Ai visitatori della Fiera è riservato un benvenuto fatto di sapori tipici ed intensi profumi. Si potrà conoscere da vicino e degustare il Lambrusco di Sorbara con i consigli di esperti sommelier, e accompagnare un buon bicchiere di vino con le specialità del territorio:

GNOCCHI FRITTI E TIGELLE FARcite

A cura del Comitato Festa del Lambrusco di Sorbara

FRITTELLE DI BACCALÀ ALLA CROCK, CHICCHE DI BACCALÀ, ACCOMPAGNATE DA PATATINE FRITTE

A cura di A.S.D. Baracca Beach e A.S.D. Basser Volley

POLENTA ALLA PIASTRA CON COSTINE O SALSAICCIA O COTECHINO E FAGIOLI SFORMATINO DI POLENTA CON TALEGGIO E FUNGHI, TORTELLINI FRITTI

A cura dell'Associazione A.V.I.C.

TORTELLONI RICOTTA E SPINACI CON RAGÙ O BURRO E SALVIA, VERDURE GRIGLIATE, CALZAGATTI

A cura dell'Associazione Viviamo Sorbara, A.S.D. Polivalente Sorbara e AUSER Modena

PENNE ALLA BOSCAiola O AL RAGÙ DI COTECHINO, GRAMIGNA ALLA SALSAICCIA

A cura del Circolo ARCI Laghi Elena

TAGLIATELLE AL RAGÙ, TAGLIATELLE VECCHIA MODENA, TORTA BOMPIRESE E DOLCI DELLA TRADIZIONE

A cura dell'A.S.D. Polisportiva Solarese

Gli stand di BORGObUONO saranno aperti nei giorni di

SABATO 8, DOMENICA 9, MARTEDÌ 11, SABATO 15 E DOMENICA 16 NOVEMBRE

LA TORTA BOMPIORTESE

PIAZZALE DONATORI DI SANGUE - BORGOBUONO

Una delle principali novità della proposta culinaria di "Borgobuono" è rappresentata dalla possibilità di degustare un prodotto tipico del territorio: la **Torta bomportese**.

Depositata come marchio dal Comune di Bomporto nel 2007, non si hanno notizie certe sulla sua origine. Alcune fonti orali la collocano già alla fine dell'Ottocento come dolce tipico offerto ai viaggiatori e presente nei menù delle principali fiere e sagre locali.

Al di là delle informazioni storiche, la Torta bomportese valorizza una delle principali eccellenze del territorio, la Pera Abate IGP dell'Emilia-Romagna, alla quale accompagna ricotta, mandorle e cacao.



RICETTA

Gli ingredienti si riferiscono ad una torta per 8/10 persone.

Per la pasta frolla: 400 gr. di farina, 2 uova, 180 gr. di zucchero, 200 gr. di burro, 12 gr. di lievito, 1 bustina di vanillina, 2 pizzichi di sale

Lavorate velocemente tutti gli ingredienti per la pasta frolla, formate un panetto, proteggetelo con una pellicola e ponetelo a raffreddare in frigo per 1 ora.

Per la farcia: 850 gr. di pere abate, 250 gr. di ricotta, 100 gr. di nocciole tritate finemente, 320 gr. di zucchero, 20 gr. di cacao amaro, 1 noce di burro

Sbucciate le pere e tagliatele a grossi pezzi, trasferiteli in una padella, unite 120gr. di zucchero, il burro e fate cuocere per 7/10 minuti. Allontanate dal fuoco, sgocciolate le pere e lasciatele raffreddare.

Sbattete la ricotta con lo zucchero rimasto, unite il cacao e le nocciole. Dividete la pasta frolla in due porzioni, una leggermente più abbondante dell'altra. Con la grattugia a fori grossi sbriciolate la parte più abbondante sul fondo dello stampo già imburrato e infarinato. Non pressate la frolla con le mani. Sovrapponete la farcia al cacao, senza arrivare ai bordi, poi le pere. Ricoprite con la parte restante (sempre senza premere). Completate con le mandorle a filetti. Ponete la torta in forno a 175° per 50 minuti, poi proseguite la cottura per altri 8/10 minuti con forno statico e calore solo sotto. Quando sarà cotta, sfornatela, aspettate 10 minuti e sformatela su una gratella a raffreddare

Per la decorazione finale: 40 gr. di mandorle a filetti

ENOTECA LAMBRUSCO

PIAZZALE DONATORI DI SANGUE

L'Enoteca Lambrusco, presente negli orari di apertura spazio "Borgobuono", offre ai visitatori una selezione accurata di Lambrusco di Sorbara, proveniente dalle principali Cantine del territorio, che qui si presentano.

Cantina Bellei Aurelio

Via Ravarino Carpi, 103 - Sorbara (tel. 059 909273; e-mail: info@cantinabelleiaurelio.it)

Aurelio nasce nelle campagne della bassa modenese e cresce tra il senso di incertezza e di povertà che la guerra aveva portato con sé. Dopo il matrimonio, con pochi soldi in tasca, ma tanta determinazione, acquista un piccolo appezzamento di terra, con annessa una vecchia abitazione che nel tempo ristruttura, dove visse per 30 anni con la sua famiglia. In quel terreno vi è anche un vigneto e un'antica cantina, nella quale era presente una pigiatriche manuale malridotta e una botte in legno di quercia da 25 quintali. Con grande impegno e sacrificio acquista un altro appezzamento di terra, situato a Sorbara, di appartenenza del Collegio San Carlo di Modena. Vi pianta centinaia di viti e con tanto amore e pazienza le cura, aiutandole a crescere sane e rigogliose, come fossero sue creature. Cominciò la trasformazione dell'uva nel prezioso Lambrusco di Sorbara, così ebbe origine il Lambrusco Vigna del Collegio. Nell'arco di qualche anno, i suoi figli, Gianluca e Giampaolo iniziarono a lavorare assieme, dividendosi i compiti e seguendo il sogno originario di Aurelio. Gianluca gestisce il settore della campagna, in modo particolare il vigneto. Giampaolo si dedica alla parte vinicola. Nasce così l'azienda familiare. Nel 2002 Aurelio e i figli, grazie alle nuove tecnologie ed innovazioni del settore, crearono un prodotto di qualità superiore, il Lambrusco in purezza, il quale, seguito da altre tipologie di vini in purezza, dà origine alla linea del Gallo Rosso.

(Estratto dal sito www.cantinabelleiaurelio.it)



Cantina della Volta

Via per Modena, 82 - Bomporto (tel. 059 7473312; e-mail: info@cantinadellavolta.com)

Pur essendo la Cantina ubicata nel cuore delle terre del Lambrusco di Sorbara, Christian e suo padre Giuseppe hanno sempre coltivato la passione per gli spumanti di alta qualità. Le numerose visite a Epernay, capitale dello Champagne, per studiare l'elaborazione dei vini con il Metodo Classico hanno condotto Christian Bellei alla nascita della Cantina della Volta nel 2010. L'azienda ha sede nell'edificio originale della Cantina Bellei, costruito dal bisnonno di Christian vicino all'argine del Naviglio di Bomporto, nei pressi della Darsena settecentesca, luogo in cui le barche dovevano effettuare "la volta" nel loro percorso per riprendere la navigazione verso la città di Modena. A questo luogo ricco di significati e di storia si devono il simbolo del battello fluviale e la denominazione sociale della Cantina della Volta. La Cantina della Volta oggi è un ambiente affascinante, nel quale convivono armoniosamente le tradizioni e un vasto assortimento di impianti all'avanguardia, specifici per la produzione moderna di vini Metodo Classico. In particolare spiccano alcuni gioielli di tecnologia enologica: una pressa Bucher Vaslin che garantisce pressature delle uve misurate, con appositi frazionamenti; tini d'acciaio inox termo-condizionati; un impianto di climatizzazione che permette l'affinamento alla temperatura costante ottimale; una linea di degorgiatura e conseguente dosaggio della liqueur di nuovissima concezione.

(Estratto dal sito www.cantinadellavolta.com)

ENOTECA LAMBRUSCO

PIAZZALE DONATORI DI SANGUE

Cantina di Carpi e Sorbara



Sede di Sorbara: Via Ravarino Carpi, 116 (tel. 059 909103; e-mail: sorbara@cantinadicarpi.it)

Fondata nel 1923, è il nome che per eccellenza identifica il Lambrusco DOC. Negli anni '70 la Cantina è cresciuta creando una concentrazione di cantine sociali, al fine di centralizzare la produzione e ridurre i costi. La "nuova" Cantina nasce nel 2012 dalla fusione con un'altra realtà storica del panorama vinicolo modenese: la Cantina di Carpi, fondata nel 1903 ed esempio pionieristico di Cooperazione sociale. È una cooperativa costituita da oltre 1.200 soci produttori, tra i quali diverse cantine storiche che, in più di un secolo di evoluzioni sociali e tecnologiche, sono diventate oggi sedi produttive all'avanguardia. La qualità è il punto di partenza, il cuore e il punto d'arrivo di questo lavoro quotidiano. Ecco perché vengono accolte uve di oltre 2.000 ettari di differenti vigneti: selezionare la migliore materia prima da destinare alla produzione dei vini. Così si offre all'Italia e al mondo un Lambrusco impeccabile, rispettoso della tradizione, ma anche simbolo di energia e spensieratezza. Perché i vini dell'Emilia siano come i suoi abitanti: buoni, genuini e frizzanti.

(Estratto dal sito www.cantinadicarpiesorbara.it)



Cantina Divinja

Via Verdata, 1 - Sorbara (tel. 339 1801199; e-mail: info@cantinadivinja.com)

Da generazioni, Cantina Divinja incarna la passione e l'arte del Lambrusco a Sorbara. La famiglia Barbanti ha trasmesso di generazione in generazione l'amore per la viticoltura, e oggi siamo fieri custodi della nostra eredità. Guidati dal rispetto per il territorio e la dedizione alle uve Lambrusco di Sorbara, vengono creati vini autentici, che riflettono l'anima unica di questo luogo magico. Attraverso gli anni, sono state affrontate molte sfide e abbracciato cambiamenti, sempre fedeli ai principi di eccellenza e qualità. Cantina Divinja è cresciuta, mantenendo saldo il legame con le tradizioni locali, ma aprendosi anche a nuove tecniche enologiche e sostenibili. Questa combinazione di passato e futuro è il filo conduttore della sua storia e guida nell'elaborazione di vini dal carattere distintivo e dall'autenticità ineguagliabile. Questa è la filosofia che guida la Cantina verso la produzione di vini di qualità superiore, in cui l'amore per il territorio e l'arte enologica si fondono, per offrire a coloro che li degustano esperienze indimenticabili.

(Estratto dal sito www.cantinadivinja.it)



Cantina Francesco Bellei

Via Nazionale, 116 - Sorbara (tel. 059 902009; e-mail: info@francescobellei.it)

La Cantina Francesco Bellei fu fondata a Bomporto nel 1920 da Francesco Bellei, inizialmente focalizzata sulla produzione di Lambrusco a rifermentazione naturale in bottiglia. La svolta avvenne negli anni '70 sotto la guida di Giuseppe "Beppe" Bellei, che introdusse l'innovativa produzione di spumanti con Metodo Classico utilizzando uve locali e internazionali. Il Metodo Classico è il linguaggio della Cantina, un processo che rispetta uve e territorio, valorizzando il tempo e la natura. Ogni fase di produzione è guidata dalla cura e dalla pazienza, permettendo al vino di evolvere lentamente

ENOTECA LAMBRUSCO

PIAZZALE DONATORI DI SANGUE

in bottiglia e raggiungere una complessità unica, espressione dell'armonia tra tradizione e territorio. Dal 2010, dopo la scomparsa di Beppe, l'azienda è passata alla famiglia Cavicchioli, che ne ha raccolto l'eredità e ne continua la missione. Ogni bottiglia prodotta è il risultato di un lavoro condiviso, che affonda le radici nella tradizione e si proietta nel futuro.

(Estratto dal sito www.francescobelleti.it)



Cantina Garuti

Via per Solara, 6 - Sorbara (tel. 059 902021; e-mail: info@garutivini.it)

Cantina Garuti nacque cento anni fa da una storia d'amore: nel 1920, Dante e Valentina si sposarono e si trasferirono a Sorbara, terra d'elezione del Lambrusco. Un luogo predestinato, dove iniziarono a scrivere la loro storia, legandola alla coltivazione e alla produzione del Lambrusco di Sorbara, già amatissimo sul territorio, con dedizione, studio e un'attenzione alla qualità, tanto da avvicinare nuovi e numerosi estimatori. La terra, il vino e la Cantina attrassero presto Elio e Romeo, due dei tre figli Garuti, nonché le rispettive mogli, Vilma e Marta. La nuova generazione acquistò così nuovi poderi, riuscendo a far esprimere al Lambrusco il carattere generoso di un territorio fertile e plasmato dai fiumi, con una peculiare nota di giovialità che si riconosce alle persone che vivono in questa zona.

Oggi la Cantina è emblema di una simbiosi perfetta tra la tradizione di un prodotto dalla radicata identità e le innovazioni che consentono a un'impresa di crescere sul mercato, portando il proprio contributo positivo alla comunità. La strada tracciata dei predecessori Dante, Elio e Romeo non lascia incertezze sul futuro: questi uomini tenaci e appassionati rappresentano ancora oggi l'esempio vivo di una dedizione al territorio – mai sfruttato ma preservato – di una vocazione al lavoro che ha coinvolto tutte le loro risorse umane e familiari, unita a una totale devozione al Lambrusco, un vino amato fino all'ultimo sorso.

(Estratto dal sito www.garutivini.it)



Paltrinieri

Via Cristo, 49 - Sorbara (tel. 059 902047; e-mail: info@cantinapaltrinieri.it)

Era il 1926 quando Achille Paltrinieri, stimato chimico farmacista, iniziò a produrre le prime bottiglie di Lambrusco di Sorbara. La Cantina Paltrinieri è un'azienda agricola vitivinicola a conduzione familiare che trasforma e vinifica le proprie uve di 17 ettari in Lambrusco di Sorbara DOC nella zona più votata per la produzione di questo vitigno, "il Cristo" di Sorbara. Dagli anni '60 l'azienda è stata condotta e ampliata da Gianfranco e Pierina Paltrinieri, e dal 1996 la conduzione è passata al figlio Alberto e alla moglie Barbara. Andando assolutamente contro corrente rispetto a ciò che "piaceva", nel 1998 nasce il primo Sorbara in purezza, di colore rosa tenue e con una spiccata acidità, dedicato a Sant'Agata, patrona di Sorbara. Nel 2008 la svolta decisiva con la presentazione di Leclisse, bollicina rosa chiaro, secca e fresca, ottenuta dalla valorizzazione estrema della tradizione e della tipicità.

"Non ho voluto inventare nulla. Ho semplicemente ascoltato mio padre che in dialetto mi diceva sempre che il Sorbara da solo è più buono. La vera eredità che vorremmo lasciare ai nostri figli è la passione e la gratitudine per quel che ci è dato ogni giorno".

(Estratto dal sito www.cantinapaltrinieri.it)

INIZIATIVE ENOGASTRONOMICHE

9, 11 E 16 NOVEMBRE 2025

Martedì 11 Novembre (Sala del Consiglio, dalle ore 20.45)
VISITA GUIDATA ALL'ACETAIA COMUNALE

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA: PROPRIETÀ SALUTARI E BENEFICHE

Relatore: Gran Maestro Maurizio Fini

L'appuntamento tradizionale con i Maestri Assaggiatori della Consorteria di Spilamberto

INIZIATIVA "CANTINE APERTE"

Le cantine di "Rosso Rubino" attendono i visitatori della "Fiera di San Martino", all'interno dell'iniziativa "Cantine aperte". Si ricorda che la visita alle Cantine può essere effettuata esclusivamente su prenotazione ai recapiti e negli orari di seguito indicati:

Cantina della Volta

Sabato 8, Domenica 9, Sabato 15 e Domenica 16 novembre: ore 10.00-13.00; 15.00-18.00
Tel. 059 7473312 o commerciale@cantinadellavolta.com

Cantina Divinja

Domenica 9 e Domenica 16 novembre: ore 8.30-12.30 e 14.00-18.00
Tel. 339 1801199 o info@cantinadivinja.com

Cantina Paltrinieri

Domenica 9 novembre: ore 10.30 e ore 15.00
Tel. 059 902047 o info@cantinapaltrinieri.it

Cantina Bellei Aurelio

Domenica 9 novembre: ore 9.00-13.00
Tel. 059 909273 o info@cantinabelleiaurelio.it

Foresteria Cavicchioli

Domenica 9 novembre: ore 11.30
Tel. 329 717 7790 o info@foresteriacavicchioli.it



COMMENORAZIONI E CERIMONIE CIVILI

4 E 12 NOVEMBRE 2025

Martedì 4 Novembre, ore 10.00

Monumenti di Solara, Sorbara e Bomporto

COMMENORAZIONE PER I CADUTI DI TUTTE LE GUERRE

Deposizione floreale presso i cippi dei tre centri

Mercoledì 12 Novembre, ore 10.00

Via Caduti di Nassiriya

COMMENORAZIONE PER I CADUTI DI NASSIRIYA

Cerimonia civile alla presenza delle Autorità civili e militari,
con deposizione di omaggio floreale presso il monumento ai caduti



SABATO 1

NOVEMBRE

Ore 7.30 Piazzale dello Sport

XLVII CAMMINATA DEL LAMBRUSCO

Tradizionale camminata non competitiva

su varie distanze e percorsi aperto a tutti

Ritrovo ore 7.30 in Piazzale dello Sport

(presso A.P.S. "Laghi Elena")

Partenza ore 9.00

Iscrizione 2,00 €

Previsto un omaggio per ogni partecipante,
offerto dalle ditte Dinamic oil, Monari Federzoni,
Acetaia Bellei e Campari

Evento organizzato da A.S.D. "Basser Volley",
in collaborazione con Circolo ARCI "Laghi Elena"
e col patrocinio del Comune di Bomporto



Ore 21.00 Palestra Parrocchiale

TOMBOLATA DI SAN MARTINO

A cura della Parrocchia di Bomporto



SABATO 8

NOVEMBRE

Ore 11.00 Biblioteca Tolkien

STORIE A... SORPRESA!

Di chi è questa zampina? Chi c'è sotto il cappello? Ops, dov'è sparito il camaleonte?

Scopriamo cosa si nasconde tra le pagine dei libri.

Narrazione per genitori e bambini/e da 2 a 4 anni

Prenotazione obbligatoria (tel. 059 909780; Whatsapp: 348 5294579;
e-mail biblioteca@comune.bomporto.mo.it)

A cura di Elena Musti, nell'ambito della rassegna "Leggetevi forte!"

Ore 15.00 Via per Modena

LE STORICHE IN FIERA

Sfilata di auto d'epoca nelle vie del centro di Bomporto

A cura della Scuderia Modenese Autostoriche

Ore 15.30 Piazza Roma

INAUGURAZIONE DELLA FIERA DI SAN MARTINO

Saluto dell'Amministrazione a tutte le Attività commerciali del Centro Storico



SABATO 8

NOVEMBRE

Ore 15.30 Parrocchia di Bomporto PESCA DI BENEFICENZA

A cura della Parrocchia di Bomporto

Ore 15.30 Piazza Roma e Via per Modena ESPOSIZIONE DI AUTO STORICHE

Un viaggio affascinante attraverso un secolo di eleganza, innovazione e passione automobilistica. Saranno esposte rarità d'epoca, modelli iconici e capolavori senza tempo che hanno segnato la storia del motore. Un'occasione imperdibile per appassionati e curiosi di rivivere lo spirito delle grandi strade del passato

A cura della Scuderia Modenese Autostoriche



Ore 16.00 Piazzale Donatori di sangue APERTURA “BORGOKUONO” ED “ENOTECA LAMBRUSCO”

La buona tavola della tradizione

Ore 16.00 Vie e Piazze del Centro Storico FESTIVAL DELLE MARCHING BAND BRISA DO SAMBA

Ritmi sfrenati, coreografie, sketch ed improvvisazioni, per un repertorio che alterna classici della musica sudamericana ad incursioni nella tradizione italiana e internazionale



SABATO 8

NOVEMBRE

Ore 16.00 Galleria San Martino

JAM DICTATURE IN CONCERTO

Blues, Rock e Fusion in un turbine di improvvisazioni musicali
e grandi classici, sotto la direzione di Filippo Taroni

A cura di Leonardo S.r.l.

Ore 16.30 BIEMME Heritage (Via per Modena, 29)

INAUGURAZIONE DELLA MOSTRA

BOMPORTO A MOTORI

Mostra di auto e moto d'epoca, in un viaggio che attraversa le creazioni di ingegneri e tecnici legati a Bomporto e non solo.

L'inaugurazione sarà accompagnata da una degustazione gratuita

A cura del "Gruppo Appassionati di Bomporto",
in collaborazione con l'Associazione "Bici e Radici storiche"



SABATO 8

NOVEMBRE

Ore 20.45 Teatro comunale

RASSEGNA DI TEATRO DIALETTALE "SÁBET IN DIALÈT"

MENO MÈL CH'A SÚN À L'USDÈL
(L'OSPEDALE MIRACOLOSO)

La Sanità Pubblica, si sa, in Italia non sta vivendo i suoi momenti migliori e farla funzionare è un risultato quasi miracoloso. In un giorno qualunque, nella bassa mantovana, tre pazienti molto particolari si presentano al Pronto Soccorso dell'Ospedale. Nel grande afflusso di persone e nella scarsità di attrezzi e addetti, il personale medico (anch'esso alquanto originale), approccia le situazioni come meglio riesce. Un impensabile episodio di "mala sanità", provocato da uno scambio di persona, viene affrontato e risolto con un pizzico di intuito e molta ironia. Le risate non mancheranno e saranno tante

Testo, Regia, Scene e Costumi di Silvano Morini

A cura della Compagnia "Teatro Nuovo" di Scandiano

SÁBET IN DIALÈT



DOMENICA

9

NOVEMBRE



Giornata mondiale dell'enoturismo 2025

Ore 8.30 Piazza Matteotti e Vie del Centro Storico

MERCATO TRADIZIONALE

Ore 8.30 Piazza Roma

MERCATO CONTADINO

I prodotti della nostra terra

Ore 8.30 Piazza Roma

MOSTRA DI TRATTORI D'EPOCA E MODERNI

A cura del gruppo di agricoltori locali

Ore 8.30 Piazza Roma

DEGUSTARE LA TRADIZIONE

Il buon cibo della cultura gastronomica contadina: frittelle, panino con mortadella, vin brûlé e dimostrazione della tradizionale *pcaria*

*A cura del Gruppo Alpini di San Prospero, Mirandola e Carpi,
in collaborazione con la Consorteria del maiale di San Prospero*

Ore 8.30 Piazzetta delle Poste

MERCATO DI ARTIGIANATO ARTISTICO

L'artigianato artistico si fonde con la creatività

A cura dell'Associazione "I Laboratori - Artigiani del MAAM di Modena



Ore 9.00 Galleria Tornacanale

BANCHETTIAMO!

Il mondo del volontariato bomportese si propone e si racconta

DOMENICA 9

NOVEMBRE

Ore 9.00 Parrocchia di Bomporto

PESCA DI BENEFICENZA

A cura della Parrocchia di Bomporto

Ore 9.00 Galleria Tornacanale

VINCI CON LA BASSER

Pesca dei salumi ed altri prodotti, a sostegno dell'A.S.D. "Basser Volley"

Ore 9.00 Galleria Tornacanale

BOMPORTO VERDEVIVO

Punto informativo dei Volontari del verde, con distribuzione gratuita di piante forestali (progetto "Mettiamo radici per il futuro" della Regione Emilia-Romagna)

A cura dei Volontari del Verde di Bomporto

Ore 10.00 Via per Modena

DUE RUOTE NEL TEMPO

Esposizione di carretti storici per il trasporto del latte

A cura dell'Associazione "Bici e Radici storiche" e della Gioielleria Gavioli



Ore 10.00 Piazzetta Municipio

INFORMATI E PREPARATI E "IO NON RISCHIO"

Punto informativo della Protezione civile di Bomporto e del Progetto nazionale "Io non rischio. Buone pratiche di protezione civile".

Buone pratiche di protezione civile"

A cura del "Gruppo comunale di Protezione civile"

**IONON
RISCHIO**

BUONE PRATICHE DI PROTEZIONE CIVILE



DOMENICA 9

NOVEMBRE

Ore 10.00 Galleria Tornacanale

SCOUTARELLA FORTUNELLA

Bancarella in cui sfidare la fortuna e realizzare foto ricordo uniche

A cura del Gruppo Scout Agesci "Bomporto 1"

Ore 10.00 Via per Modena

TEATRO DI STRADA

LE VIE DEL TESORO

Numeri di magia, pupazzi, giocolerie, trampoli acrobatici e fuoco, sino al favoloso tesoro...



Ore 10.00 Bi Di Time di Via Tevere

INAUGURAZIONE DELLA MOSTRA-MERCATO

LA CASA DELLE BAMBOLE (E NON SOLO...)

A sostegno dei Missionari in Eritrea e Madagascar. La mostra resterà aperta dal martedì al sabato, dalle ore 10.00 alle ore 12.30 e dalle 16.00 alle 19.00

A cura dell'Associazione Zazakely

Dalle ore 10.00 BIEMME Heritage (Via per Modena, 29)

BOMPORTO A MOTORI

Mostra di auto e moto d'epoca, in un viaggio che attraversa le creazioni di ingegneri e tecnici legati a Bomporto e non solo

A cura del "Gruppo Appassionati di Bomporto", in collaborazione con l'Associazione "Bici e Radici storiche"



Ore 10.30 Piazzale Donatori di sangue

APERTURA "BORGOBUONO" ED "ENOTECA LAMBRUSCO"

La buona tavola della tradizione

DOMENICA 9

NOVEMBRE

Ore 10.30 D'Art Hair di Via Tagliamento
INAUGURAZIONE DELLA MOSTRA
IL SENSO DELLA VITA
Installazione, sculture e dipinti.
Esecuzione di opere, performance e musica dal vivo
per tutta la giornata. **PARCHEGGIO ADIACENTE ALL'EVENTO**
A cura del Gruppo di pittori locali "Operai dell'arte"



Ore 11.00 Galleria San Martino
SFILATA DI MODA: SPOSA E CERIMONIA

Presentazione trucco e accessori autunno-inverno e Natale, con accompagnamento musicale di Alessandra Aldrelli
A cura di Cira Spose, Simona Profumerie e Leonardo S.r.l.

Ore 14.00 Piazza Roma
DOLCI DELLA TRADIZIONE

Degustazione del bensone con lambrusco di Sorbara, in collaborazione con Cantina Divinjal
A cura di Antico Forno Bavutti Giuseppe dal 1891



Ore 15.00 Via per Modena
ABOUT JOURS

Una sfilata di creature luminose,
delle più svariate tipologie, altezze e movenze,
incantano e ammaliano
A cura di Pazo Teatro

Ore 15.30 Piazzetta del Pozzo
COCCOLASINO E ASINOBUS

Attività didattica e sensoriale con una carovana di asinelli
A cura di Asineria Aria Aperta

DOMENICA

9

NOVEMBRE

Ore 15.30 Vie e Piazze del Centro Storico

TEATRO DI STRADA

L'UOMO INGESSATO

Uno scatenato personaggio sfreccia in sella alla sua sedia, coinvolgendo i passanti tra stralunate gag, scoppi di motore e molto altro ancora...



Ore 16.00 Chiesa parrocchiale (partenza)

I TESORI DI BOMPORTO

Visita guidata ai beni artistico-architettonici del Comune e all'Acetaia comunale.

Attività gratuita a PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

(tel. 059 800722; mail: promozione@comune.bomporto.mo.it)

A cura del gruppo "Storici locali" e dell'Alfiere di Bomporto

Ore 17.00 Vie e Piazze del Centro Storico

FESTIVAL DELLE MARCHING BAND

LA CURVA STREET BAND

10 musicisti impegnati in un repertorio divertente e coinvolgente, che spazia dal folk al jazz, dallo swing alla musica latino-americana, dagli anni '60 al rock'n'roll, fino ai più recenti successi



TEATRO COMUNALE DI BOMPORTO

SÁBET IN DIALÈT

Rassegna di Teatro Dialettale Ottobre - Novembre 2025



SABATO
25 OTTOBRE
ore 20:45
Compagnia
Gli Artristi

**PIRILLI
ANTONIO:
L'AVUCHÈ
DAL
CAUSI PÉRSI**

SABATO
1 NOVEMBRE
ore 20:45
Compagnia
La Quérza ed Ganazè

**BÒUNA
DA MURÍR**

SABATO
8 NOVEMBRE
ore 20:45
Compagnia
Teatro Nuovo

**MENO MÈL
CH'A SÙN
À L'USDÈL**
(L'Ospedale Miracoloso)

SABATO
22 NOVEMBRE
ore 20:45
Compagnia
La Vintaròla

A MÈ I ÔOC

SABATO
29 NOVEMBRE
ore 20:45
Compagnia
Gloria Pezzoli

**VIA
MONDO
VENTNÒV**

BIGLIETTI

Intero: 10,00 € • Ridotto: 8,00 € (minori di 18 anni - maggiori di 65 anni - soci Coop)

CINEMA-TEATRO COMUNALE DI BOMPORTO

Via Verdi, 8/A - 41030 Bomporto (MO) - Tel. 059 800 776 (Biglietteria - Orario Spettacoli)

INFO teatro@piccoleluci.net • Cinema Teatro Comunale Bomporto • Associazione Teatrale Piccole Luci Onlus

MARTEDÌ

NOVEMBRE

11

SAN MARTINO

Ore 8.30 Piazza Matteotti e Vie del Centro Storico

MERCATO TRADIZIONALE

Ore 9.00 Tornacanale

BOMPORTO VERDEVIVO

Punto informativo dei Volontari del verde, con distribuzione gratuita di piante forestali (progetto "Mettiamo radici per il futuro" della Regione Emilia-Romagna)

Ore 9.00 Galleria Tornacanale

BANCHETTIAMO!

Il mondo del volontariato bomportese si propone e si racconta

Ore 9.00 Parrocchia di Bomporto

PESCA DI BENEFICENZA

A cura della Parrocchia di Bomporto

Dalle ore 10.00 BIEMME Heritage (Via per Modena, 29)

BOMPORTO A MOTORI

Mostra di auto e moto d'epoca, in un viaggio che attraversa le creazioni di ingegneri e tecnici legati a Bomporto e non solo

A cura del "Gruppo Appassionati di Bomporto", in collaborazione con l'Associazione "Bici e Radici storiche"



Dalle ore 10.30 D'Art Hair di Via Tagliamento

IL SENSO DELLA VITA

Installazione, sculture e dipinti.

Esecuzione di opere, performance e musica dal vivo per tutta la giornata

PARCHEGGIO ADIACENTE ALL'EVENTO

A cura del gruppo di pittori locali "Operai dell'arte"

MARTEDÌ 11

NOVEMBRE

SAN MARTINO

Ore 10.30 Piazzale Donatori di sangue

APERTURA "BORGOBUONO" ED "ENOTECA LAMBRUSCO"

La buona tavola della tradizione

Ore 15.30 Via per Modena

TEATRO DI STRADA

DREAMAKER BOLLE DI SAPONE

Grandi protagonisti di questo poetico e originale spettacolo saranno le bolle di sapone, che si animeranno e prenderanno vita come attori in scena



Ore 17.00 Vie e Piazze del Centro Storico
FESTIVAL DELLE MARCHING BAND

WIND&BRASS BROTHERS

Brani originali e standard rivisitati
di musica latin jazz, funk latin
e raggae, con arrangiamenti estrosi
e dal gusto esotico



MARTEDÌ 11

SAN MARTINO

NOVEMBRE

Ore 18.00 Chiesa di Bomporto

SANTA MESSA IN OCCASIONE DI SAN MARTINO

Ore 20.30 Municipio - Acetaia comunale

VISITA GUIDATA ALL'ACETAIA COMUNALE



Ore 21.00 Municipio - Sala del Consiglio

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA: PROPRIETÀ SALUTARI E BENEFICHE

Relatore: Gran Maestro Maurizio Fini

L'appuntamento tradizionale con i Maestri Assaggiatori
della Consorteria di Spilamberto

Durante la serata sarà possibile portare i propri campioni di aceto balsamico e ritirare gratuitamente la relativa scheda di valutazione.
Per consegnare i campioni è possibile contattare direttamente
l'alfiere di Bomporto, Franco Pizzolari (cell. 339 8228856)



MERCOLEDÌ **12**
NOVEMBRE

Ore 10.30 Via Caduti di Nassiriya

COMMEMORAZIONE PER I CADUTI DI NASSIRIYA

Cerimonia civile alla presenza delle Autorità civili e militari,
con deposizione di omaggio floreale presso il monumento ai caduti

Ore 20.30 Teatro comunale

SERATA ANPI

Ingresso libero

A cura di ANPI Bomporto

GIOVEDÌ 13

NOVEMBRE

Ore 20.00 Sala Tornacanale

MANOVRE DI DISOSTRUZIONE PEDIATRICA

Impariamo insieme le manovre di disostruzione in età pediatrica, attraverso nozioni teoriche ed attività pratiche salvavita

ISCRIZIONE GRATUITA E OBBLIGATORIA (tel. 059 924545; 059 547870)

A cura di Croce blu Castelfranco Emilia - Nonantola - S. Cesario sul Panaro,
in collaborazione con la Pediatria di Comunità di Castelfranco Emilia



CINEMA TEATRO COMUNALE BOMPIORTO

stagione
2025
—
2026

musica
prosa

— musica-cinema

venerdì 31 ottobre

Il gabinetto del dottor Caligari

sonorizzazione dal vivo

con Stefano Pilia

e Collettivo Soundtracks 2025

— prosa

martedì 18 novembre

Otello

di e con Lella Costa

— prosa-musica

venerdì 12 dicembre

Ma per fortuna che c'era il Gaber

di e con Gioele Dix

— prosa

venerdì 16 gennaio

Metaforicamente Schiros

di e con Beatrice Schiros

— prosa-musica

sabato 31 gennaio

L'amore scoppia dappertutto

con Laura Marinoni

— prosa

mercoledì 18 febbraio

La Sparanoia

con Niccolò Fettarappa
e Lorenzo Guerrieri

— prosa-musica

venerdì 27 marzo

Nel blu

di e con Mario Perrotta



Ma per fortuna che c'era il Gaber _ foto di Lella Costa

inizio spettacoli ore 21

Cinema Teatro Comunale di Bomporto

via Verdi, 8/A – Bomporto (MO)

Tel: 059 800776 / WhatsApp: 333 2424474

Email: teatrocumunalebomporto@ater.emr.it

www.comune.bomporto.mo.it – www.ater.emr.it

Cinema Teatro Comunale Bomporto



Comune
di Bomporto



VENERDÌ

14

NOVEMBRE

Ore 21.00 Cinema-Teatro comunale

JUNIPER UN BICCHIERE DI GIN

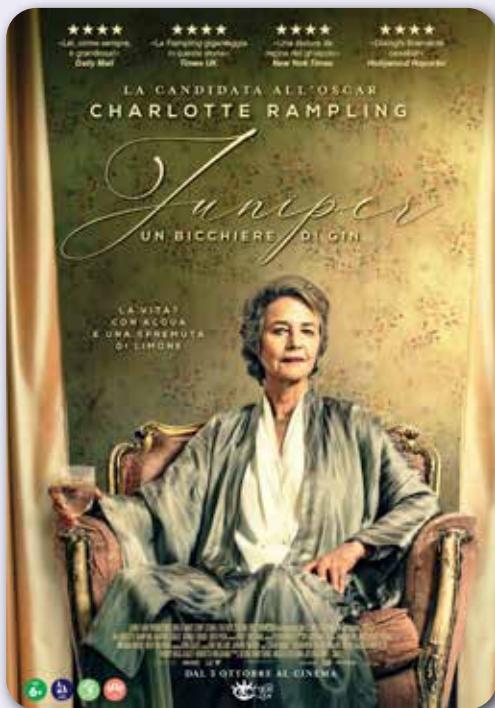
Regia di Matthew Saville, con Charlotte Rampling, Marton Csokas, George Ferrier, Edith Poor, Carlos Muller, Tane Rolfe, Maaka Pohatu, Cameron Carter-Chan.

Nuova Zelanda, 2024 - durata: 94 min

Il film, diretto da Matthew J. Saville, ha per protagonista Ruth (Charlotte Rampling), un'anziana donna che dopo un infortunio a una gamba si trasferisce dal figlio Robert (Marton Csokas). Ad assistirla è l'infermiera Sarah (Edith Poor), che oltre a fornirle le cure necessarie, si occupa di farle recapitare quotidianamente il suo gin favorito.

Ruth ha una grande passione per il gin e per la vita, come ex fotografa di guerra ha girato il mondo e vedersi invecchiata e costretta su una sedia a rotelle l'ha resa piuttosto arcigna. In casa vive anche suo nipote Sam (George Ferrier), un ragazzo diciassettenne in conflitto con suo padre e costantemente arrabbiato.

I due si scontrano immediatamente, inoltre Sam non tollera la dipendenza dall'alcol di sua nonna. Quando durante le vacanze estive, Sam è costretto a passare molto tempo con lei, imparerà a conoscerla e confrontandosi, i due riscopriranno la bellezza della vita da due punti di vista molto diversi.



S.MARTINO FORMATO FAMIGLIA

SABATO 15

NOVEMBRE

Ore 10.00 Biblioteca Tolkien

ESCAPE LIBRARY: FUGA DALLA BIBLIOTECA

Siete rimasti chiusi in Biblioteca. Riuscirete a scappare? Un gioco di squadra per bambini/e dai 7 ai 10 anni con letture, enigmi e rompicapo per conoscere meglio la Biblioteca e alla fine uscirne. Forse...

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA (tel. 059 909780; Whatsapp: 348 5294579;
e-mail biblioteca@comune.bomporto.mo.it)

A cura dell'Associazione "Il Cerchio Tondo APS"



Dalle ore 10.30 D'Art Hair di Via Tagliamento

IL SENSO DELLA VITA

Installazione, sculture e dipinti.

Esecuzione di opere, performance e musica dal vivo per tutta la giornata

PARCHEGGIO ADIACENTE ALL'EVENTO

A cura del Gruppo di pittori locali "Operai dell'arte"

Ore 14.30 Galleria Tornacanale

BANCHETTIAMO!

Il mondo del volontariato bomportese si propone e si racconta

S.MARTINO FORMATO FAMIGLIA

SABATO 15

NOVEMBRE

Ore 14.30 Galleria Tornacanale

BOMPORATHLON

Piccole sfide a premi: lettura e scrittura lampo, salto con la corda, tiro alla bottiglia con anelli

A cura del Gruppo giovani della parrocchia di Bomporto

Ore 15.00 Tornacanale

VI PRESENTO LA CROCE BLU

Le attività promosse dall'Organizzazione, con uno sguardo verso i più piccoli

A cura dell'ODV Croce Blu Castelfranco Emilia, Nonantola, S.Cesario sul Panaro

Ore 15.00 Piazzale Donatori di sangue

APERTURA "BORGOBONO" ED "ENOTECA LAMBRUSCO"

La buona tavola della tradizione

Ore 15.00 Piazza Matteotti

GARGOT DE JOC: UN CARICO DI GIOCHI

Giochi di un tempo e moderni, costruiti con ingegno per un divertimento assicurato

A cura dell'Associazione "Il Cerchio Tondo APS"



Ore 15.00 Parrocchia di Bomporto

PESCA DI BENEFICENZA

A cura della Parrocchia di Bomporto

S.MARTINO FORMATO FAMIGLIA
SABATO

NOVEMBRE

15

Ore 15.00 Via per Modena

OGNI COSA AL SUO POSTO!

Separiamo correttamente i rifiuti.

Gioco a premi sulla raccolta differenziata per i più piccoli

A cura dei Volontari del Verde di Bomporto

Ore 15.00 Galleria Tornacanale

DOLCI D'AUTUNNO... E NON SOLO

Cioccolata calda e... altre dolci tentazioni.

Il ricavato sarà destinato ai progetti scolastici della Scuola "S.Caiumi"

A cura della Scuola Infanzia Parrocchiale Paritaria "S.Caiumi" di Bomporto

Ore 15.00 Piazzetta del Pozzo

COCCOLASINO E ASINOBUS

Attività didattica e sensoriale con una carovana di asinelli

A cura di "Asineria Aria Aperta"



Ore 15.00 Galleria San Martino

DI TUBO IN TUBO

In principio ci son tubi da montare, tubi da soffiare, tubi da suonare, ma poi tutto si trasforma in un gioco di melodie sussurate, dolci o anche un po' paurose...

A cura dell'Associazione "il Cerchio Tondo APS"



S.MARTINO FORMATO FAMIGLIA

SABATO

NOVEMBRE

15

Ore 15.00 Via Carducci e Via Machiavelli

XVII GRAN PREMIO UNIONE DEL SORBARA GIOCACICLISMO

Attività di mountain-bike per bambini dai 3 ai 12 anni. CASCO OBBLIGATORIO

A cura dell'Associazione "U.C. Sozzigalli"

Ore 15.00 Via per Modena (Parcheggio BPER)

DELIZIE PER TUTTI I GUSTI

Pop-corn, pancake, zucchero filato

A cura dell'Associazione "Comitato genitori di Bomporto"

Ore 15.30 Via per Modena

TEATRO DI STRADA

LE FANTASTICHE STORIE DI MADAME MIMÌ

Madame Mimì è una curiosa esploratrice, che farà conoscere stupefacenti compagni di avventure in un'incredibile "Lezione di Zoologia fantastica!"



Ore 15.30 Parco di Piazza Matteotti

PICCOLI VOLONTARI DI PROTEZIONE CIVILE

Varie esercitazioni ed attività per far conoscere la Protezione civile ai più piccoli

A cura del "Gruppo comunale di Protezione civile"



S.MARTINO FORMATO FAMIGLIA

SABATO

NOVEMBRE

15

Ore 16.30 Via per Modena

TEATRO DI STRADA

IO BIANCO, TU AUGUSTO

Spettacolo con divertenti clownerie, seguito da un laboratorio per apprendere le basi dell'acrobatica, dell'equilibrismo e della giocoleria, attraverso le due figure del Bianco e dell'Augusto



Ore 21.00 Palestra Parrocchiale

TOMBOLATA DI SAN MARTINO

A cura della Parrocchia di Bomporto

DOMENICA

NOVEMBRE

16

Ore 8.30 Piazza Matteotti e Vie del Centro Storico

MERCATO FORTE DEI MARMI

Prodotti di qualità ad ottimi prezzi

Ore 9.00 Piazza Roma

MERCATO CONTADINO

I prodotti della nostra terra

Ore 9.00 Piazza Roma

ESPOSIZIONE DI HARLEY DAVIDSON

A cura dell'Associazione Crusaders Bikers Group Modena

Ore 9.00 Piazza Roma

DEGUSTARE LA TRADIZIONE

Il buon cibo della cultura gastronomica contadina: frittelle e vin brulé

A cura della Consorteria del maiale di San Prospero e dell'Associazione Crusaders Bikers Group Modena

Ore 9.00 Piazza Roma

RIEVOCAZIONE DEGLI ANTICHI MESTIERI

Esposizione di articoli artigianali di ispirazione e tradizione medioevale

A cura del Gruppo Artigiani Medioevali



Ore 9.00 Galleria Tornacanale

VINCI CON LA BASSER

Pesca dei salumi ed altri prodotti, a sostegno dell'A.S.D. "Basser Volley"

DOMENICA

NOVEMBRE

16

Ore 9.00 Galleria Tornacanale

BANCHETTIAMO!

Il mondo del volontariato bomportese si propone e si racconta

Ore 9.00 Tornacanale

BOMPIORTO VERDEVIVO

Punto informativo dei Volontari del verde, con distribuzione gratuita di piante forestali (progetto "Mettiamo radici per il futuro" della Regione Emilia-Romagna)
A cura dei Volontari del Verde di Bomporto

Ore 9.00 Parrocchia di Bomporto

PESCA DI BENEFICENZA

A cura della Parrocchia di Bomporto

Ore 10.00 Via per Modena

DUE RUOTE NEL TEMPO

Esposizione di carretti storici per il trasporto del latte

A cura dell'Associazione "Bici e Radici storiche"
e della Gioielleria Gavioli



Ore 10.00 Piazzetta Municipio

INFORMATI E PREPARATI

Punto informativo della Protezione civile di Bomporto.

Durante la giornata verranno programmate esercitazioni sull'argine del Naviglio sul "varo telo" (progetto "Attenzione! Questa NON è un'emergenza"). Orari ed informazioni specifiche saranno comunicati direttamente al punto informativo

A cura del "Gruppo comunale di Protezione civile", in collaborazione con la "Squadra di sicurezza fluviale"

DOMENICA 16

NOVEMBRE

Ore 10.00 Galleria Tornacanale

SCOUTARELLA FORTUNELLA

Bancarella in cui sfidare la fortuna e realizzare foto ricordo uniche

A cura del Gruppo Scout Agesci "Bomporto 1"

Ore 10.00 Bi Di Time di Via Tevere

LA CASA DELLE BAMBOLE (E NON SOLO...)

A sostegno dei Missionari in Eritrea e Madagascar

A cura dell'Associazione Zazakely

Dalle ore 10.00 BIEMME Heritage (Via per Modena, 29)

BOMPORTO A MOTORI

Mostra di auto e moto d'epoca, in un viaggio che attraversa le creazioni di ingegneri e tecnici legati a Bomporto e non solo

A cura del "Gruppo Appassionati di Bomporto", in collaborazione con l'Associazione "Bici e Radici storiche"

Dalle ore 10.30 D'Art Hair di Via Tagliamento

IL SENSO DELLA VITA

Installazione, sculture e dipinti. Esecuzione di opere, performance e musica dal vivo per tutta la giornata. PARCHEGGIO ADIACENTE ALL'EVENTO

A cura del Gruppo di pittori locali "Operai dell'arte"

Ore 10.30 Vie e Piazze del Centro Storico

FESTIVAL DELLE MARCHING BAND

RETRÒ MARCHING BAND

In un'atmosfera vintage, allegra e raffinata, sette prodigiosi musicisti offriranno un repertorio Dixieland, Sudamericana, Swing, Twist e popolare, restituendo così sonorità e un mood marcatamente vintage



DOMENICA

16

NOVEMBRE

Ore 10.30 Piazzale Donatori di sangue

APERTURA "BORGOKUONO" ED "ENOTECA LAMBRUSCO"

La buona tavola della tradizione

Ore 15.00 Vie e Piazze del Centro Storico

CIRCO BARAONDA

Una masnada di strampalati Clown è in arrivo in città, alla ricerca della giusta location per mettere in scena il suo strabiliante spettacolo

A cura di Pazo Teatro



Ore 15.30 Piazzetta del Pozzo

COCCOLASINO E ASINOBUS

Attività didattica e sensoriale con una carovana di asinelli

A cura di "Asineria Aria Aperta"

Ore 15.30 Via per Modena

TEATRO DI STRADA

VALIGIE IN STRADA

Spettacolo tra giocoleria ed equilibrio, che condurrà alla scoperta di un incredibile mondo in costante bilico tra fantasia e realtà



Ore 15.45 Piazza Roma

IN PRINCIPIO FU IL FORMAGGIO

Attività didattica e dimostrativa delle fasi che accompagnano la creazione di una delle eccellenze culinarie locali

DOMENICA 16

NOVEMBRE

Ore 16.00 Chiesa parrocchiale (partenza)

I TESORI DI BOMPORTO

Visita guidata ai beni artistico-architettonici del Comune e all'Acetaia comunale.

Attività gratuita a PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

(tel. 059 800722; mail: promozione@comune.bomporto.mo.it)

A cura del gruppo "Storici locali" e dell'Alfiere di Bomporto

Ore 17.00 Vie e Piazze del Centro Storico

FESTIVAL DELLE MARCHING BAND

MISTRÀ FUNKY

Street band dai sapori funkeggianti (con una nota al liquore d'anice), dal repertorio vario e complesso.
Se la musica è Funky, il ballo è Mistrà



Ore 17.30 Sala del Consiglio

SAN MARTINO D'ORO

Premio dedicato ai cittadini che si sono distinti per meriti civili e sociali

Ore 18.30 Sala del Consiglio

PRESENTAZIONE DEL LIBRO

L'ALFABETO DEI

SENTIMENTI

Un viaggio tra parole, immagini e suoni per raccontare una storia di calcio, famiglia e memoria dei Fratelli Sentimenti. Ventisei storie, una per ogni lettera dell'alfabeto, scritte da Marco Ferrero e illustrate da Simone Ferrarini, raccontate attraverso un reading sonorizzato



CINEMA TEATRO COMUNALE BOMPIORTO

RASSEGNA
CINEMATOGRAFICA
D'ESSAI

I PARTE
(3 ottobre
14 novembre 2025)



I PARTE - RASSEGNA CINEMATOGRAFICA D'ESSAI - INIZIO ORE 21

Venerdì 3 ottobre

UN FILM FATTO PER BENE

82[^] Mostra Internazionale
d'Arte Cinematografica di Venezia:
in concorso per il Leone d'oro



Venerdì 10 ottobre

FUORI

78^o Festival di Cannes:
in concorso per la Palma d'oro



Venerdì 17 ottobre

UNA FIGLIA

Presentato in anteprima al Bif&st
Bari International
Film&Tv Festival 2025



Venerdì 24 ottobre

UNICORNI

Presentato in anteprima mondiale
al Giffoni Film Festival 2025



Venerdì 31 ottobre

in apertura della
stagione teatrale
2025/2026

IL GABINETTO DEL DR. CALIGARI

(Das Cabinet des Dr. Caligari)

Sonorizzazione realizzata dai
quattro musicisti del Collettivo
Soundtracks 2024, guidati sul
palco da Stefano Pilia, chitarrista,
bassista e compositore
nell'ambito di

Biglia Palchi in Pista,
il circuito ATER Fondazione
dedicato alla musica dal vivo



Venerdì 7 novembre

COME TI MUOVI, SBAGLI

82[^] Mostra Internazionale
d'Arte Cinematografica di Venezia:
film di chiusura delle Giornate degli Autori



Venerdì 14 novembre
in occasione della Fiera di San Martino

JUNIPER UN BICCHIERE DI GIN (Juniper)



BIGLIETTI: Ingresso unico € 5

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

Teatro Comunale di Bompporto Via Verdi, 8/A

✉ 059 800 776 - ☎ 333 24 24 474

✉ teatrocomunalebompporto@ater.emr.it

ORARI BIGLIETTERIA

Martedì dalle 15:00 alle 19:00 | Giovedì dalle

10:00 alle 13:00

Venerdì dalle 19:00 alle 21:00

VENDITA ONLINE

sul circuito Vivaticket

www.vivaticket.it

✉ Cinema Teatro Comunale Bompporto

www.ater.emr.it www.comune.bompporto.mo.it