

# Tante novità nell'appuntamento con Curiosa 2017

## Nei padiglioni di ModenaFiere l'occasione per scegliere il regalo più... curioso in vista del prossimo Natale

L'ottava edizione di Curiosa, a ModenaFiere da domani a domenica 3 dicembre, offre tante occasioni per gli acquisti di Natale. Nell'area "Idee Regalo", nel Padiglione A, l'opportunità di scegliere tra innumerevoli proposte: abbigliamento, accessori, articoli per la casa e il tempo libero, complementi d'arredo, tovagliato ed oggettistica, senza dimenticare gli addobbi natalizi e l'occorrenza per personalizzare i regali di Natale. In quest'area è possibile visitare anche lo spazio allestito da Artigiana Design 'Il Design Curioso' ricco di proposte e idee regalo create da selezionati artigiani modenesi.

Sempre nel Padiglione A la sezione "Creatività", si arricchisce quest'anno il settore della Creatività e delle attività manuali, area destinata al mondo delle belle arti e dell'hobbistica creativa, dove principianti ed esperti potranno misurare le proprie abilità manuali con corsi proposti dal portale della creatività CreareInsieme e dagli espositori La Tana dello Spillo e Fratelli Drago. Peculiarità che ricorreranno anche nel piccolo e accogliente spazio natalizio allestito nello

stand dell'Azienda agricola L'ippocastano di Formigine; tema conduttore sarà 'La Sera della Vigilia' con laboratori, idee per confezionare regali e addobbi per l'Albero di Natale, e corsi di cucina. L'offerta è ulteriormente arricchita dalla presenza di numerose associazioni. Ad esempio il 'Nuovo Gruppo Artistico' di

Modena proporrà laboratori per realizzare sculture di carta e presepi con materiali naturali; il circolo culturale modenese 'Dal Filo in Poi' e l'associazione reggiana 'Per Filo e Per Segno' propongono corsi di ricamo, macramè, tombolo, chiacchierino ad ago. Infine, l'associazione culturale modenese 'Utòpia' offrirà dimostra-

zioni per realizzare simpatiche idee regalo con materiali di riciclo. I buongustai di certo non resteranno delusi, nella sezione "Enogastronomia" che potranno realizzare un profumato e gustoso tour tra le specialità enogastronomiche delle regioni italiane e partecipare a laboratori di cucina, showco-

oking e degustazioni con abbinamenti di prodotti del territorio modenese nello spazio 'Assaggiare per Conoscere' gestito dall'Associazione Esperti Degustatori Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Specialità culinarie e piatti tipici saranno proposti anche nei diversi punti di ristoro dove si potrà scegliere tra un buon

piatto di tortellini fatti in casa e altre pietanze tradizionali. Tra le novità gustose di quest'anno la pinsa romana, schiacciata dalla forma allungata, rivisitazione dell'antica ricetta delle popolazioni contadine. A grande richiesta torneranno anche i corsi d'intaglio frutta e verdura 'Arte in Cucina' curati da Confesercenti.



Specialità: PESCE, TARTUFO E FUNGHI



Vi aspetta un'accogliente atmosfera accompagnata dal calore di un camino sempre acceso

Pranzi e cene aziendali su prenotazione

VIA MARTINIANA, 261 MODENA - TEL. 059 511050 - [www.ocabiancamodena.com](http://www.ocabiancamodena.com)