

“... per favorire la ricerca, lo studio e la diffusione delle discipline meccaniche, meccatroniche, impiantistiche ed organizzative ...”

## ASSOCIAZIONE MECCANICA

presso FONDAZIONE ALDINI VALERIANI  
Via Bassanelli, 9/11  
40129 BOLOGNA  
Cell. 370.3340577

Codice fiscale 80153060373  
IBAN: IT61A 03015 03200 000003 486516  
<http://www.associazionemeccanica.it>  
e-mail: [info@associazionemeccanica.it](mailto:info@associazionemeccanica.it)



Cari Soci e familiari, abbiamo organizzato la **TRADIZIONALE GIORNATA DEL SOCIO**  
**SABATO 8 settembre 2018 dalle ore 09,45 alle ore 15,00 con visita al**

### **PROSCIUTTIFICIO LEONARDI srl**

**Via Fondovalle 2955 – Marano sul Panaro (MO)**

**e visita e pranzo alla**

### **CANTINA TERRAQUILIA**

**Via per Marano 583 – Guiglia (MO)**

#### **PROGRAMMA DELLA GIORNATA:**

- Ore 09:45 - arrivo dei partecipanti presso il Prosciuttificio Leonardi
- Ore 10:00 – Visita guidata al prosciuttificio e degustazione
- Ore 11:30 – Trasferimento alla Cantina Terraquila
- Ore 11:45 – Visita alla cantina con degustazione, alla quale seguirà, in loco, il pranzo

#### **PROSCIUTTIFICIO LEONARDI**

Nasce nel 1988, frutto dell'esperienza trentennale di Aldo Leonardi, socio fondatore, nel settore della macellazione e trasformazione delle carni suine con l'ausilio del figlio Marco Leonardi. Inaugura la sua prima sede in centro paese a Marano sul Panaro. Lo stabilimento si sviluppa su 4 piani, sfruttando l'aria proveniente dal monte Cimone e la vicinanza del fiume Panaro. La capacità produttiva iniziale è di 1000/1500 prosciutti crudi alla settimana. L'azienda entra a far parte del Consorzio del Prosciutto di Modena "D.O.P".

Nel 2005 l'azienda si trasferisce per motivi logistico-produttivi in via Fondovalle 2955, sempre nella valle percorsa dal fiume Panaro. Il nuovo sito produttivo, sviluppato su un unico piano, è dotato di nuove e moderne tecnologie, che permetteranno all'azienda di arrivare ben presto ad una produzione di 4000 prosciutti alla settimana. Nel 2015 un nuovo ampliamento



#### **CANTINA TERRAQUILIA**

Nata dall'amore per la terra e per i suoi frutti, nel pieno rispetto dell'ambiente, la cantina TerraQuilia si trova inserita in un contesto naturale incontaminato. Il proprietario Romano Mattioli l'ha voluta e pensata per tutti coloro che amano e apprezzano il vino come espressione di una filosofia produttiva che ha radici antiche. A circa 450 metri sul livello del mare, le vigne e la cantina sono curate nel rispetto della tradizione, legata ai cicli delle stagioni e ai ritmi lenti e meditati della natura, creando un giusto equilibrio fra vigna e vino. Tutte le proposte interpretano la tradizione locale tramandata dai primi veri produttori di vino naturale, gli antenati contadini che, senza il supporto della tecnologia moderna, sapevano sfruttare l'andamento delle stagioni per controllare le fasi della fermentazione. Tutti i vini frizzanti della Cantina TerraQuilia sono rifermentati in bottiglia con un procedimento che consente di esaltarne al massimo le caratteristiche organolettiche: il METODO ANCESTRALE, reso ancora più efficace dall'assenza di filtraggi.



**Modalità iscrizione** (la partecipazione all'evento è aperta anche a chi non è socio)

**La quota di partecipazione a persone è di € 42**, comprensiva di visita, degustazione e pranzo.

**Per la prenotazione [CLICCARE QUI](#) entro lunedì 3 settembre fino ad esaurimento dei 60 posti disponibili**

Invitiamo tutti gli interessati alla registrazione con nome e cognome dei singoli partecipanti.

L'iscrizione sarà ritenuta valida con l'invio della copia del pagamento ad [info@associazionemeccanica.it](mailto:info@associazionemeccanica.it) da effettuarsi versando la quota prevista (**ENTRO LUNEDÌ 3 SETTEMBRE**) a favore di ASSOCIAZIONE MECCANICA mediante bonifico a:

BANCA FINECO IBAN IT61A 03015 03200 000003 486516 oppure

BANCO POSTA Conto corrente n. 17222407 – IBAN IT29O 07601 02400 0000 17222407 oppure

PAY PAL al [seguinte link](#)

Cordiali saluti

Il Presidente  
Ing. Francesco Monari