



3° Raduno Internazionale "Matra d'Europa"

32° Raduno Nazionale

Maranello (Modena) Italia

21 - 22 - 23 Maggio 2010



Cari Matristi, era Novembre dello scorso anno quando ricevetti una mail dal Presidente del "Belgian Matra Club", Sig. **Henri Glaude** con una precisa richiesta: riproporre se era possibile nella Primavera 2010 un raduno a Maranello e dintorni, un po' come quello già fatto nel 2007 e 2003 per un nutrito gruppo di loro Soci che approfittando delle vacanze nel periodo della Pentecoste, verrebbero in Italia a visitare quanto appreso dal precedente programma e dalle notevoli foto pubblicate sul nostro sito internet.

Oltre a questa precisa richiesta mi è stato chiesto di formalizzare un gemellaggio tra Club, ricambiando quanto da loro richiesto il prossimo anno in Belgio in una delle loro manifestazioni. L'idea di riproporre tale appuntamento internazionale era già nel cassetto ma, avevo previsto per il 2011, comunque cogliendo questa richiesta e parlandone con alcuni Consiglieri, abbiamo deciso di mettere a calendario anche questo, organizzare un simile raduno non è semplice, ricco di visite a musei pubblici e privati ed altro, ristoranti, hotel, amministrazioni comunali per i vari permessi e

Patricinii, i miei impegni di lavoro e di volontariato professionale su altri fronti, comunque alla fine sia pure con un po' di ritardo da quanto richiestomi, sono riuscito a delineare un altro raduno Matrista che spero possa essere interessante per quanti non erano presenti la scorsa edizione e per coloro che preferisco venire ugualmente per l'ennesima volta nella "Motor Valley", visitando i Musei Lamborghini e Ferrari con diverse tematiche e diversità delle auto esposte rispetto alla scorsa edizione.

Non mancherà qualche novità e per gli amanti della buona cucina Emiliana, tre ristoranti già conosciuti in passato ed un altro nuovo da scoprire, resta il fatto che i menu cambieranno ed ho veramente pensato molto per offrire pietanze e specialità locali molto particolari, il tutto contenendo i costi il più possibile.

Quindi a questo 3° Raduno Internazionale è garantita una notevole partecipazione dal nord Europa, Belgio, Francia, Olanda ma, sicuramente e spero di avere i nostri più vicini amici Austriaci del "Matra Automobile IG", dalla Germania per il "Matra Club Deutschland", "Matra Club Suisse" dalla Svizzera e dalla Francia per "Matra Passion", "Matra Club BMR" ed "Amicale M530".

Il raduno avrà il "Patrocinio del Comune di Maranello" (www.comune.maranello.mo.it) che ci metterà a disposizione la piazza antistante la "Galleria Ferrari"; per chi non la conosce è il museo Ferrari (www.galleria.ferrari.com).

Franco De Toma

Venerdì 21 Maggio

All'evento ci si potrà aderire sin da venerdì 21 Maggio, arrivo di Tutti gli equipaggi esteri e di quanti decidessero di raggiungere Maranello in anticipo.

In base agli orari e a quanti saranno già presenti sul luogo, verranno organizzate, visite presso una Cantina (produzione di vino doc), Acetaia (produzione di Aceto Balsamico di Modena) ed altro.

Venerdì sera è prevista una cena tipica della cucina Modenese presso un caratteristico e mai visitato ristorante "Il Piccolo Mugnaio" in località Torre Maina di Maranello (Modena), al costo di 25 Euro a persona.

Agriturismo Fattoria Didattica

IL PICCOLO MUGNAIO

Azienda Agricola BERTANI MARIA ASSUNTA
Torre Maina - Maranello

IL PICCOLO MUGNAIO di Bertani
Via Vandelli, 531 - 41050 Torre Maina (MO)
Tel. 0536 940870 - Fax 0536 946071
e-mail: info@ilmolinditorremaina.it
www.ilmolinditorremaina.it
c.f. BRTM562M56E9046 - p.iva 01715020366

AGRITURISMO

Si ricevono su prenotazione pranzi, cene, cerimonie in genere, riunioni, convegni di lavoro. Ogni evento sarà allietato dalla cucina tipica modenese che le rezdore prepareranno con carni allevate in azienda: polli, capponi, farosone, coniglio, capriolo, cervo, daino, cinghiale, e da squisiti tortelloni e golose tagliatelle. Il tutto sarà servito agli ospiti accompagnati dall'allegria tipica contadina.

il ritrovo e' nella piazza davanti alla "Galleria Ferrari" Via Dino Ferrari a Maranello ed il mio numero di cellulare per contattarmi e' : 338/5221489 (Franco De Toma).

L'hotel convenzionato per questo appuntamento internazionale e' "Executive" (4 stelle) di Fiorano Modenese (Modena) (www.hotel-executive.it) al costo di:

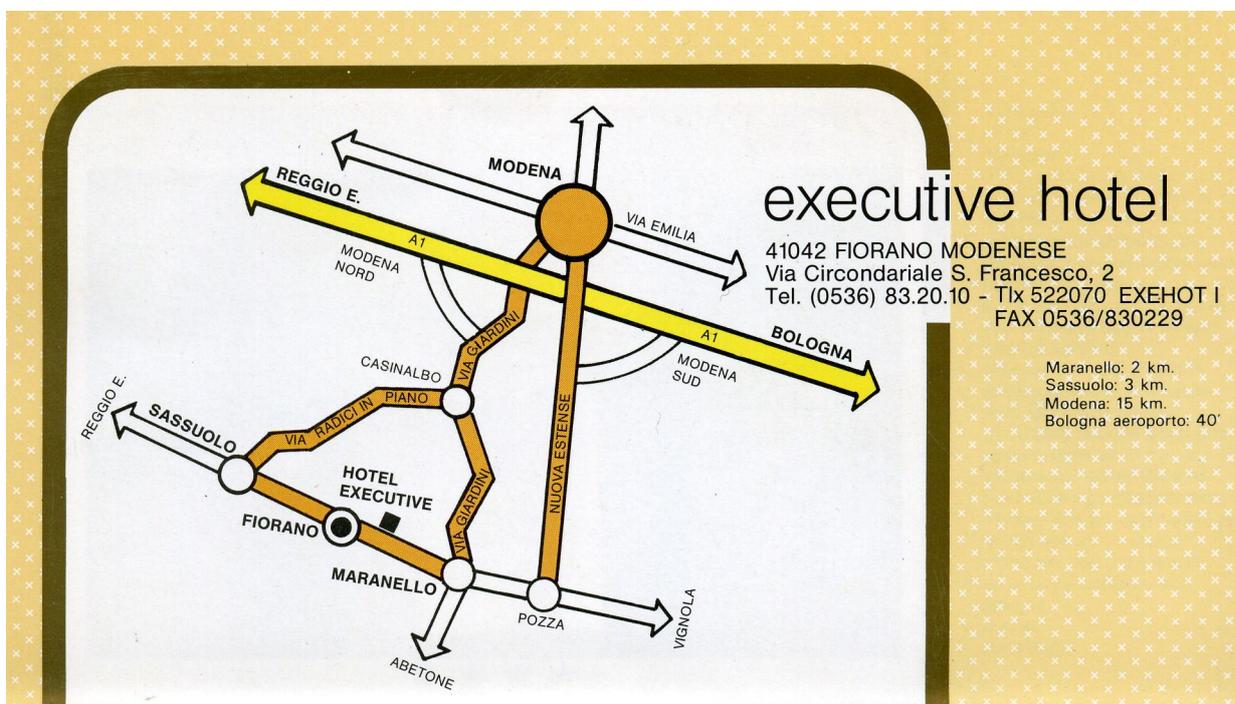
75,00 Euro per la camera doppia (37,50 Euro a persona)

54,00 Euro per la singola

90,00 Euro per la tripla (30,00 Euro a persona)



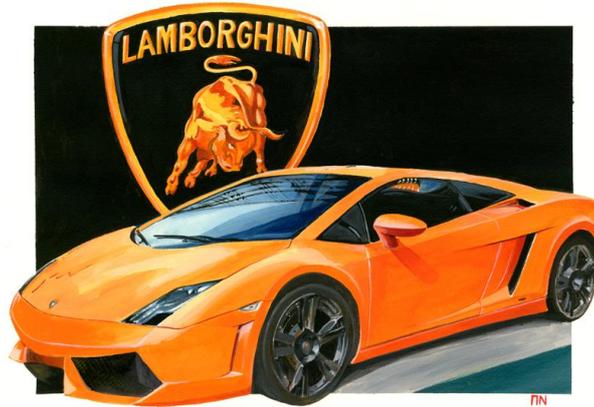
executive hotel
FIORANO



Sabato 22 Maggio

Ritrovo nella piazza davanti alla “Galleria Ferrari” e registrazione degli equipaggi.

Ore 9,00 – 10,00 Partenza per una interessante visita presso una “factory” nota in tutto il mondo, un mito dell’automobile e dell’automobilismo.. la “Lamborghini Automobili” a Sant’Agata Bolognese (Bologna) (www.lamborghini.com) ; 35 Km da Maranello per ammirare il Museo Storico.





L'interno del Museo Lamborghini

Il Museo affacciato sulla via Modena come un vero e proprio biglietto da visita del nuovo stabilimento della Casa del Toro a Sant'Agata Bolognese, passata dal 1998 sotto il controllo della tedesca Audi, il Museo Lamborghini è la concreta testimonianza della grande tradizione di questo marchio.

Predisposto su due piani e praticamente «a vista», avvolto da una grande superficie vetrata lascia intravedere ciò che vi è esposto sin dalla strada: decine di automobili di serie a partire dagli anni Sessanta e alcune vetture di Formula 1, motori di auto e marini, vecchi strumenti da lavoro della fabbrica e centinaia di modellini di vari paesi ed epoche.

Al piano terreno una lunga sfilata di fotografie, aperta dal bellissimo profilo di Ferruccio Lamborghini, riassume al visitatore i momenti più significativi dell'Azienda, mentre un video racconta, in italiano o in inglese, la storia della Lamborghini.

Qui fanno bella mostra di sé i modelli più significativi della Casa di Sant'Agata: dalla prima e dall'ultima Countach (con il loro telaio tubolare) alla Miura, dalla 350GT alla Espada fino al gigantesco LM, del quale è presente anche un caratteristico «spaccato».

Sopra, l'atmosfera è più moderna.

Lo potremmo chiamare il «piano Diablo», perché vi è esposta tutta una serie di vetture che rappresentano questo modello: da una delle ultime Diablo prodotte (una Special Edition di colore oro) alla potente «GTR» del Trofeo, sino ad un prototipo in legno di una Diablo Roadster.

Assieme a queste, le bellissime vetture di Formula 1 equipaggiate a suo tempo da propulsori «Lambo»: dalla Larrousse del 1998 alla Minardi del 1993, che fanno da contorno ai potenti motori marini Offshore Classe 1 campioni del mondo 2001 e 2002.

Ore 12,30, dopo questa interessante visita alla Lamborghini Automobili, si va a pranzo presso il ristorante «Da Taiadela» (vicinissimo) di Sant'Agata Bolognese (Bologna) (www.dataiadela.it).



Ore 14,30 per raggiungere dopo pochi chilometri la localita' di Panzano di Castelfranco Emilia (Modena) dove e' situata la "Collezione Righini" del Sig. Mario Righini (www.righinimario.it).

Visitando la Collezione Righini in un incantevole struttura d'epoca medievale, si percorre un viaggio nella storia dell'evoluzione dei motori; vi sono esposti circa 350 esemplari tra automobili, motociclette e macchine agricole, di cui alcuni modelli unici al mondo.

La sua grande passione per il recupero e il restauro di auto antiche inizio' in giovane eta' mentre vedeva demolire automezzi requisiti dallo stato, ripromettendosi che da grande avrebbe conservato il piu possibile auto e moto d'epoca che rappresentano la storia dei motori nel nostro paese. Le sue macchine preferite sono l'Alfa Romeo 2300 8c appartenuta al grande Tazio Nuvolari con cui vinse nel 1933 la Targa Florio e il gran premio di Monza, l'Alfa Romeo 1750 gtc del 1903, e l'auto Avio costruzioni 815 del 1940 la prima e unica vettura costruita da Enzo Ferrari per Alberto Ascari.



Dopo questa altra interessantissima visita il corteo Matrista si muoverà per raggiungere il “Parco di Villa Sorra”, appena dietro alla Collezione Righini. (www.villasorra.it)

Villa Sorra è una delle più importanti ville storiche del territorio modenese. Nel suo parco troviamo quello che è considerato l'esempio più rappresentativo di giardino “romantico” dell'Ottocento estense ed è da molti ritenuto il più importante tra i giardini informali presenti in Emilia Romagna. Se i singoli elementi che costituiscono il complesso (villa, edifici rustici, serra, parco storico, rovine romantiche, vie d'acqua, giardino campagna) hanno tutti un rilievo non solo locale, la coesistenza degli stessi dà luogo ad un campione pressoché unico di paesaggio agrario preindustriale, di inestimabile valore storico, culturale e ambientale. La tenuta, che conserva ancora oggi il nome dei Sorra (nobile famiglia che edificò il complesso e ne ebbe la proprietà per oltre due secoli), è dal 1972 di proprietà dei Comuni di Castelfranco Emilia, Modena, Nonantola e San Cesario sul Panaro.

Il giardino di Villa Sorra, posto nel territorio di Castelfranco Emilia, rappresenta un caso emblematico nella storia del giardino italiano. Costruito nel Settecento assecondando gli schemi formali dell'epoca, nella prima metà dell'Ottocento viene ristrutturato secondo le nuove regole compositive del giardino all'inglese che si andavano diffondendo in quegli anni. Il risultato finale è l'esempio più rappresentativo di giardino “romantico” dell'Ottocento estense, e uno dei più importanti, se non il più importante, dei giardini informali tuttora presenti in Emilia Romagna.



Ore 18,30 rientro verso Maranello dirigendoci in hotel **Executive** di Fiorano Modenese per l'assegnazione delle camere, riprendersi un po' di energie e prepararsi per la cena di gala.

Ore 20,30 partenza dalla piazza antistante la “Galleria Ferrari” per la “Cena di Gala”, presso il ristorante “La Roccia” Via Giardini 42/A a Montagnana di Serramazzoni (Modena) tel. 0536.957062 (www.ristorantelaroccia.it)

Cena tipica della cucina Emiliana a base di piatti particolari per serate speciali.



Domenica 10 Giugno

Ore 9,00 partenza dalla Galleria Ferrari per raggiungere l’Azienda Agroalimentare “Hombre” in Via Corletto 320 a Modena tel. 059.510660 (www.hombre.it) dove visiteremo l’azienda agricola e casearia (leggere il dettaglio) ma anche la “Collezione Umberto Panini” (www.maseraticlub.co.uk/trident47.htm)

In una originale ambientazione che riprende le linee architettoniche di una antica stazione ferroviaria, il museo ospita una collezione di auto, moto, biciclette e alcuni mezzi militari.

La collezione di vetture e’ dedicata in particolare al marchio **Maserati**, di cui sono esposti i pezzi piu’ rappresentativi.

Possibilita’ di acquisto dei prodotti aziendali.



Il Biologico in Fattoria.

Grazie per aver scelto l’Azienda Agroalimentare Biologica Hombre. Qui da noi si cura la produzione di Parmigiano Reggiano Biologico, come lo si faceva nei secoli addietro, ma con l’aiuto della tecnologia più avanzata: certificati UNI EN ISO 9001 da DNV Italia e nel rispetto delle norme dell’Associazione Italiana per l’Agricoltura Biologica con l’estensione allo standard NOP per il mercato americano.



Il nostro è un progetto di azienda a “ciclo chiuso” del tutto indipendente da fattori esterni, dove tutto nasce e si sviluppa dentro; solo così si può realizzare e garantire l’unico formaggio prodotto a filiera biodedicata.

Si inizia dalla coltivazione dei terreni, circa 300 ettari di cui 200 in corpo unico, con colture scelte in base al fabbisogno alimentare del bestiame da latte; la rotazione agraria è semplice e basata su poche coltivazioni. La principale è la foraggiera per eccellenza, l’erba medica che assorbe il 50% dell’estensione terriera, per il resto si coltivano cereali, prevalentemente mais e orzo e una leguminosa: la soia.

Il tutto adottando metodi naturali di coltivazione, senza l’uso di sostanze chimiche sia per il diserbo che per la concimazione.



La vitellina

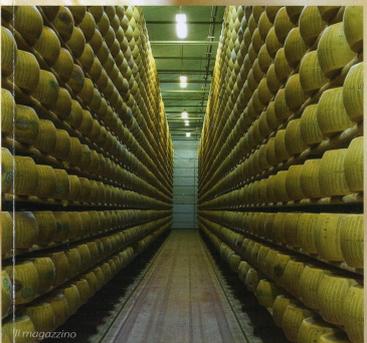
L’allevamento è composto da una mandria alla quarta generazione da 500 capi di razza frisona italiana: 300 in produzione di cui 220-240 in mungitura. Il rimanente della mandria è composto dalla rimonta, tutte femmine destinate a domani alla produzione. Da più di 20 anni facciamo particolare attenzione alla genetica, per migliorare le caratteristiche lattifere e morfologiche, e da più di quattro generazioni curiamo gli animali con prodotti omeopatici veterinari.

L’alimentazione, fattore cruciale per la buona riuscita del formaggio, avviene attraverso l’unifeed, piatto unico, con un carro dove vengono miscelati tutti i componenti della razione: foraggio e i cereali provenienti dal mulino aziendale. La mungitura è condotta a mezzo di un sistema “autotandem” a 12 box, gestito da un computer al quale vengono integrati dati di salute e di alimentazione della mandria, in modo da avere un controllo totale in tempo reale. Lo stesso sistema controlla anche l’alimentazione delle vitelle con l’allattatrice automatica.

La trasformazione del latte, 5500-6000 litri al giorno, avviene nel caseificio aziendale per un totale di 12 forme giornalieri; successivamente si portano le forme alla salatura per circa 18 giorni, infine si provvede alla stagionatura sempre nel magazzino aziendale. Il maga-

zzino, climatizzato e umidificato, ospita le forme da dopo la salatura fino al compimento del 24° mese d’età. Ogni 15 giorni vengono pulite e controllate dal casaro per garantire la buona riuscita del prodotto. Quando il formaggio compie i dodici mesi viene sottoposto alla parizia dei tecnici del Consorzio Tutela del Parmigiano Reggiano che attraverso la battitura accertano la qualità del prodotto. Sulle forme idonee viene impresso il marchio a fuoco del Consorzio stesso. E’ con orgoglio che diciamo che gli ispettori del Consorzio Parmigiano Reggiano autorizzano regolarmente la marchiatura a fuoco del cento per cento della produzione, ed in più applicano sempre a fuoco la dicitura “qualità extra”.

Infine possiamo dire che, dopo anni di ricerca scientifica, il Parmigiano Reggiano Biologico è un prodotto assolutamente dietetico, ad alta digeribilità, è un formaggio magro che conserva però un alto valore nutrizionale. Ha un contenuto proteico del 35% mentre i grassi non superano il 25%. Insomma un prodotto unico, garantito dal marchio Bio Hombre.



Il magazzino



Ore 10,30 ritorno a Maranello per la visita alla “Galleria Ferrari”, meta di tanti turisti ed appassionati al mito Ferrari. (www.galleria.ferrari.com)



Il museo ufficiale Ferrari | The official Ferrari museum | Le musée officiel Ferrari | Das offizielle Ferrari museum



Ore 12,30 circa, i motori si riaccendono per un percorso particolarmente suggestivo delle colline adiacenti e raggiungere così il ristorante “Gatto Verde” Via Abetone Superiore 162 a San Venanzio di Maranello (Modena) tel. 0536.941169 (www.gattoverde.it), dove si svolgerà il pranzo finale dell'evento internazionale ed a seguire la tradizionale premiazione di alcuni equipaggi con l'arrivederci al prossimo evento.



Quote di partecipazione

- 1) Con alloggio in camera doppia presso “Hotel Esecutive” (4 stelle) tutto compreso a persona.
150,00 Euro
- 2) Con alloggio in camera singola presso “Hotel Esecutive” (4 stelle) tutto compreso a persona.
170,00 Euro
- 3) Con alloggio in camera tripla presso “Hotel Esecutive” (4 stelle) tutto compreso a persona.
145,00 Euro
- 4) Bambini fino ai 10 anni

Da concordare con le strutture

Nota bene

Il pagamento deve essere effettuato con un anticipo di 30,00 Euro a persona tramite Vaglia Postale intestato a:

DeToma Franco Via Adda 36 41053 Maranello (MO)

ed il saldo al momento della registrazione dei partecipanti.

Sono esclusi gli equipaggi esteri che provvederanno al pagamento al momento della registrazione.

I prezzi si intendono per persona.

Prestazioni e servizi compresi nei prezzi “Tutto compreso”.

- a) Visita alla “Lamborghini Automobili”
- b) Pranzo di sabato “Ristorante Da Taiadela”
- c) Visita alla “Collezione Righini”
- d) Visita al “Parco di Villa Sorra”
- e) Cena di Gala al sabato “La Roccia”

- f) Pernottamento presso "Hotel Executive" (4 stelle)
- g) Posto auto presso "Hotel Executive"
- h) Colazione in "Hotel Executive"
- i) Visita alla "Collezione Panini" e all'azienda "Hombre"
- j) Visita alla "Galleria Ferrari"
- k) Aperitivo di benvenuto al pranzo finale
- l) Pranzo finale di domenica "Ristorante Gatto Verde"
- m) Vari gadgets a sorpresa

Termine prenotazioni 09 Maggio 2010

(De Toma Franco tel. 338.5221489)

e-mail: fdetoma@inwind.it