

LA DISPENSA DELLA ROCCA



**PASSATO, PRESENTE E FUTURO.
ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE
DEL NOSTRO TERRITORIO.**

Allestimento a cura dell'architetto Giovanni Luca Leonelli



**ROCCA
DI VIGNOLA**
Fondazione di Vignola



**ESPOSIZIONE
DEI PRODOTTI**
A CURA DEI CONSORZI
DI PIACERE MODENA



scansiona il
qr code e visita
i contenuti
online
della Rocca
di Vignola

TEL. 320 4322318
www.roccadivignola.it

LA DISPENSA DELLA ROCCA

CULTURA E CONOSCENZA DELLE ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE

Conservare e dispensare, queste sono le due nobili azioni che da tempi immemorabili si sono ripetute innumerevoli volte nella dispensa. Era un agire indispensabile alla vita che richiedeva dedizione operosa, acume e conoscenza.

Anche la Rocca vantava le sue dispense, alcune vaste a tal punto da essere magazzini, altre più piccole. I magazzini hanno ospitato per secoli cereali, farine, vino, carni salate e formaggi prodotti da schiere di contadini che lavoravano le terre del signore feudale. Le dispense conservavano e centellinavano le materie prime per preparare i pasti abbondanti o frugali dei feudatari e dei loro ospiti, sino al magro o magrissimo desinare dei soldati e dei servitori.

Non è dunque fuori luogo *una dispensa della Rocca* ma questa sua odierna versione non distribuirà ingredienti per predisporre libagioni e banchetti, diffonderà invece la cultura del cibo e del paesaggio, sotto forma di conoscenza degli straordinari e prelibati alimenti prodotti in queste terre.



ESPOSIZIONE
DEI PRODOTTI
A CURA DEI CONSORZI
DI PIACERE MODENA



Per Informazioni Tel.
320 4322318
www.roccadivignola.it



ROCCA
DI VIGNOLA
Fondazione di Vignola

