



# WORLD CHAMPIONSHIP

## IGP & AGILITY

Modena 2-6 october 2019

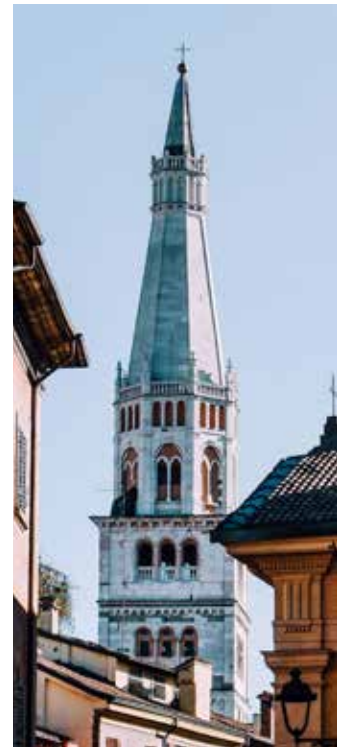
# Guided tours



con il patrocinio del

Comune  
di Modena

[www.sas-Italia.com](http://www.sas-Italia.com)  
[/wusvwm2019](http://wusvwm2019)



## ***Il Duomo di Modena, la Ghirlandina e Piazza Grande*** ***The Cathedral of Modena, the Ghirlandina tower*** ***and Piazza Grande Square***

Il Duomo di Modena è il più importante monumento al mondo dell'architettura tardo Romanica, riconosciuto, nel 1997 dall'Unesco, quale patrimonio mondiale dell'umanità insieme alla "Ghirlandina" e Piazza Grande. Fu edificato tra il 1099 e 1106 ad opera dell'architetto Lanfranco e dello scultore Wiligelmo. La torre Ghirlandina è la torre campanaria del Duomo di Modena. Eretta nel 1179 è alta 86 metri. Fu progettata dal maestro Arrigo da Campione. Piazza Grande è la piazza principale della città di Modena. Si trova sul lato sud del Duomo e della Ghirlandina. Sul lato orientale si erge il seicentesco Palazzo Comunale. Le tre strutture formano un insieme di monumentale ed incredibile suggestione storica, architettonica ed urbanistica.

*The cathedral of Modena is worldwide the most important monuments in late-romantic architecture and in 1997 the UNESCO included it in the world heritage together with the Ghirlandina tower and the Piazza Grande square. The cathedral was built from 1099 to 1106 and designed by the architect Lanfranco and the sculptor Wiligelmo. The Ghirlandina tower is the bell tower of the cathedral of Modena, it was built in 1179 by a project of Arrigo da Campione and is 86 m high. Piazza grande is the main square of Modena, it is located right next to the cathedral and the tower. In the eastern part of the square there is the 16th-century Palazzo Comunale. These three buildings form a combination of monuments of an incredible historic, architectural and urbanistic suggestion.*

# Il Palazzo Ducale e l'Accademia Militare

## The Palazzo Ducale and the Military Accademy

Il Palazzo Ducale di Modena, barocco solenne ed elegante, fu edificato a partire dal 1634 quale corte Estense, sede del Ducato di Modena e Reggio Emilia tra il '600 e l' '800. Poi, dall'Unità d'Italia, palazzo della prestigiosa Accademia Militare di Modena. Dalla maestosa facciata, che domina la suggestiva Piazza Roma (ora totalmente pedonalizzata con grandi giochi di fontane), si accede all'elegante cortile d'onore ed al suggestivo scalone d'onore. Da visitare il museo storico che contiene le memorie della vita militare, delle armi e dei cimeli del nostro esercito, come la Galleria della Memoria e il Tempio della Gloria.

The Palazzo Ducale of Modena in baroque architecture is very elegant. It was built starting from 1634 as a Estense court, and became the headquarter of the Duchy of Modena and Reggio Emilia between 1600 and 1800. At the time of the Union of Italy it became the building of the prestigious military academy of Modena. The majestic facade dominates the Piazza Roma square (nowadays completely closed for vehicle traffic), from here you enter the elegant inner courtyard and the impressive hall of honour. The historic museum contains the memories of the military life, the arms and the heirlooms of our army, as for example the Galleria della Memoria (gallery of the memories) and the Tempio della Gloria (temple of glory).



# Il Museo Casa “Enzo Ferrari”

## The Museum Home “Enzo Ferrari”

Il Museo Casa Enzo Ferrari, noto anche con l'acronimo di MEF, è un museo a Modena dedicato alla nascita, alla vita ed al lavoro del fondatore della omonima azienda. Inaugurato nel 2012 per volontà della Fondazione e del figlio Piero comprende una parte espositiva, una sala eventi, un'aula didattica, uno store e una caffetteria. Si sviluppa su di un'area di 6.500 mq ed è realizzato con la caratteristica forma del cofano giallo a ricordare il colore scelto all'inizio da Enzo Ferrari come sfondo al “Cavallino Rampante”. Molto suggestivo questo tour che inizia con la casa-officina in cui, nel 1898, nacque il “Drake” e dove cominciò tutto quello che sarebbe poi diventata quella Ferrari così famosa nel mondo. Seconda visita a Maranello al museo Ferrari dedicato espressamente sia alle vetture Gran Turismo sia a tutti i bolidi rossi che hanno corso nel mondiale di F1. Meritevole anche una visita allo show-room dello storico marchio Maserati, con la possibilità di osservare le linee di montaggio di alcuni modelli Gran Turismo.

The museum home of Enzo Ferrari, also known as MEF, is a museum in Modena which is dedicated to the birth, life and work of the founder of the well known company.

It was opened in 2012, desired by the charity and his son Piero. There is an exposition, an event room, an educational room, a store and a bar. It covers an area of 6500 sqm and has a form of the characteristic yellow bonnet to remember the first color chosen by Enzo Ferrari as background for the “Cavallino Rampante” (rampant horse). It is a very suggestive tour, starting from the old garage where, in 1898 the “Drake” was born and where everything started which would have become the world's famous supercar Ferrari. The second tour will stop at the museum in Maranello, where everything is dedicated to the Gran Turismo and the Formula 1 cars.

Another interesting visit is the showroom of Maserati with the possibility to observe the assembly lines of some Gran Turismo models.





## **Horacio Pagani, l'argentino di casa a Modena** **Horacio Pagani, the argentinean with home in Modena**

Horacio Pagani è un geniale e creativo costruttore di supercar nato in Argentina ma trapiantato a San Cesario di Modena oltre 30 anni fa. A lui si deve la realizzazione della Zonda, e adesso della Huayra (nomi di venti argentini), costruite nel nuovo modernissimo stabilimento che occupa un'area di 6.000 mq. Progettato per ottimizzare al massimo l'attenzione maniacale, dalla più piccola vite d'acciaio alla carrozzeria in resina, carbonio-nomex, che Pagani ha voluto accomunare alla tecnologia di altissimo livello dei motori utilizzati, il Mercedes AMG, ed a tutta la componentistica elettronica. All'interno dello stabilimento è possibile visitare il museo storico per ripercorrere tutta la storia del marchio e del suo creatore e lo show-room della linea di abbigliamento "Horacio Pagani".

*Horacio Pagani is a genius and creative constructor of supercars, born in Argentina but 30 years ago he moved to San Cesario di Modena. He created the Zonda, and now the Huayra (names of argentinean winds), constructed in the new and modern factory covering an area of 6000 sqm. Projected to maximise the maniacal attention, from the smallest screw to the bodywork in resin, carbonium-nomex, which Pagani has united to the highest tecnology of the motors, Mercedes AMG, and to the whole electronic components. Inside the factory it is possible to visit the museum where the historic development of the brand and his creator is shown, and the show room of the fashion line branded "Horacio Pagani".*



## **L'Oro Nero: l'Aceto Balsamico di Modena** **The Black Gold: the Balsamic Vinegar of Modena**

Venire a Modena, per un giorno, una settimana o più e non visitare alcune aziende che producono quello che viene chiamato l'oro nero ossia l'Aceto Balsamico di Modena è impossibile. L'Aceto Balsamico di Modena è un condimento a indicazione geografica protetta diventato così famoso nel mondo che non ha più bisogno di decantarlo o magnificarlo. Usato com'è, ormai, su tutti i cibi, quotidianamente sulla tavola di tutti i giorni come dagli chef più rinomati. Invece molto suggestiva è una visita guidata in alcune delle acetaie più conosciute per ammirare le batterie di botti in rovere in invecchiamento e degustare un prodotto di altissima eccellenza, proprio là dove nasce. Come l'acetaia "Giusti" datata 1605, l'acetaia Comunale con botti e vasi in terracotta collocati proprio nel sottotetto del Palazzo del Comune di Modena. Come l'acetaia "Balsamico del Duca" della famiglia Grosoli che deve il suo nome al Duca Francesco I d'Este, il più famoso produttore ed estimatore di quel condimento "balsamo".

*It is not possible coming to Modena and not visiting one of the companies producing the so called "Black Gold": the balsamic vinegar of Modena. The balsamic vinegar is a dressing, a geographically protected product, which became very famous in the world. Is used every day on the table of the families and the most famous chefs worldwide. Visiting a factory called "acetaia", where is it produced and seeing the oak barrels where the vinegar gets old is very interesting. There you also have the possibility to taste a very excellent local product. Like the "Acetaia Giusti", founded in 1605, the comunal acetaia with barrels and terracotta pots which are placed in the attic of the Palazzo Comunale of Modena, or the acetaia "Balsamico del Duca", owned by the Grosoli family – it gets his name from the Duke Francesco I d'Este, the most famous producer and valuer of balsamic vinegar.*



## **La grande ristorazione e il cibo locale** **The great restaurants and local food**

Uno chef da alcuni anni ai vertici mondiali, altri "stellati", meno noti ma incredibilmente bravi e creativi, sono la ciliegina su una torta che sia chiama "Modena a tavola". Venire nella città della Ghirlandina significa avere solo l'imbarazzo nella scelta di cosa e dove mangiare. Città che vanta il più alto numero di prodotti DOP e IGP, ha fatto della tradizione, della bontà e dell'eccellenza una missione di vita. Con una grande capacità di attrarre visitatori da tutto il mondo estasiati davanti ad un piatto di tortellini in brodo, due fette di zampone, al prosciutto, al Parmigiano Reggiano, ad un bicchiere di Lambrusco, a gocce di Aceto Balsamico e ci fermiamo qui perché è un elenco che non finirebbe mai. Quindi dal grande ed osannato ristorante "tre stelle" alla più piccola ed umile "hosteria" di campagna, Modena vi aspetta a braccia aperte per non rimanere mai delusi.

*Modena has one Chef, who since some years is at the top of the world, others who are star rewarded and many chefs less known but not minder good and creative.*

*Visiting Modena means that you are spoiled for choice where to eat and what to eat. The city has the highest number of DOP (origin protected) and IGP (typically of a certain geographic area) products of Italy. Each year a high number of tourists come to enjoy the local food and they get emotion by a plated of "tortellini" in broth, two slices of "zampone", the "prosciutto crudo" (raw ham), the Parmigiano Reggiano cheese, a glass of "Lambrusco" wine, a few drops of balsamic vinegar... and we stop here because the list would be endless. If you choose a three star restaurant or a small "osteria" (tavern), for sure you will never be disappointed.*



## Scopriamo il “re dei formaggi”

Let's get to know the “king of the cheeses”

Alle porte di Modena si apre un “altro mondo” di eccellenze, quello di quelle aziende, i caseifici, che producono il Parmigiano-Reggiano, il formaggio stagionato più famoso, più conosciuto ed apprezzato, che non ha eguali in tutto il mondo. Anche in questo caso varrebbe la pena di fare un bel tour guidato nei migliori caseifici. Abbiamo scelto Hombre, un caseificio-azienda che unisce tre particolari che accomunano proprio la storia di Modena: il Parmigiano-Reggiano, il burro e le automobili, tre simboli significativi di “modenesità”. Il “re dei formaggi” fatto da Hombre proviene esclusivamente da agricoltura biologica. Cinquecento litri di latte per una sola forma, almeno un anno di stagionatura. Il burro bio Hombre è ottenuto dallo stesso latte del formaggio, come si faceva una volta, completamente artigianale. Il museo auto storiche “Umberto Panini” si trova all'interno dell'omonima azienda agricola ed ospita una delle più belle collezioni di Maserati tra la quali la 6C34 guidata da Tazio Nuvolari e la Eldorado che Sterling Moss guidò nella 500 miglia di Indianapolis.. Con i “tour Hombre” si può assistere alla nascita di una forma, vedere gli animali e acquistare il prodotto allo spaccio.

*In the surroundings of Modena we can discover another excellent product: the farm companies which produce the most famous aged cheese called Parmigiano – Reggiano, known all over the world. We choose the cheese factory “Hombre”, there we have three particularities that unite the history of Modena: the Parmigiano -Reggiano cheese, the butter and the cars. The “king of cheeses” produced by hombre comes only from organic agriculture. 500 l of milk for one form of cheese, and at least one year of ageing. The butter of Hombre is made of the same organic milk used to produce the cheese. Inside the “Hombre” farm we find the museum for historic cars “Umberto Panini”. Here we can see a collection of historic Maserati, among them the 6C34, driven by Tazio Nuvolari, and the Eldorado, driven by Sterling Moss at the 500 miles of Indianapolis. During the “Hombre” tour you can watch the “birth” of one form of cheese, you can see the cows and buy their products directly at their store.*



## La Casa Museo di Luciano Pavarotti

The Home Museum of Luciano Pavarotti

Voluta e realizzata dalla Fondazione che prende il suo nome, la casa museo di colui che è stato considerato il più grande tenore mai esistito al mondo, offre la possibilità al visitatore di scoprire un Luciano Pavarotti alla luce più intima e calda delle sue stanze, ammirando i suoi oggetti più personali e le sue abitudini quotidiane. La casa museo è stata progettata seguendo scrupolosamente le indicazioni che il maestro stesso aveva fornito agli architetti ed ai designer. Si potranno ammirare i suoi abiti di scena più famosi, le foto ed i filmati che hanno scandito tutte la sua immensa parabola artistica, i premi ed i riconoscimenti ed i cimeli di una carriera lunga più di quarant'anni nei teatri d'opera di tutto il mondo. Una visita carica di emozioni perché è il luogo nel quale Luciano Pavarotti visse gli ultimi anni della sua vita e ove morì il 6 settembre 2007.

*Desired by the charity named after Luciano Pavarotti, the home museum gives you an image of how the greatest tenor of the world lived and his daily habits, through his personal belongings and the warm rooms of the house. The house was built following the specific requests that Luciano Pavarotti made to the architect and designer team. You will see his most famous scene costumes, the pictures and videos of the most important moments of his career, the prizes and awards and all the relics of a more than 40 years lasting career in the most important theaters and opera houses in the world. A very emotional tour, because this is the house where Luciano Pavarotti lived during the last years of his life, and here he died on September 6th 2007.*

## Come raggiungerci How to reach us



### In aereo - By plane

**G. Marconi – Bologna**  
[www.bologna-airport.it](http://www.bologna-airport.it)

**V. Catullo – Verona**  
[www.aeroporto.verona.it](http://www.aeroporto.verona.it)



### In auto - By car

**Autostrada A1 – Milano/Napoli**  
Uscite: Modena Nord o Modena Sud

**Autostrada A22 – Modena/Brennero**  
Uscite: Campogalliano o Modena Nord



### Stadio Braglia - Braglia stadium

Viale Monte Kosica n.128  
41121 Modena



### Autonoleggio - Car rental

**Avis**  
[www.avisautonoleggio.it](http://www.avisautonoleggio.it)

**Hertz**  
[www.hertz.it](http://www.hertz.it)

Per la prenotazione dei tour rivolgersi alla Segreteria presso lo stadio  
For the booking of the tours please refer to the Office at the Stadium

Per ulteriori informazioni turistiche:

# [www.visitmodena.it](http://www.visitmodena.it)



## SAS Italia

V.le A. Corassori 68, 41124 - Modena  
(+39) 059 354197 - (+39) 059 345363 - [www.sas-italia.com](http://www.sas-italia.com)