

2° Raduno Internazionale “Matra d’ Europa”
25° Raduno Nazionale

Maranello (Modena) ITALIA
8 – 9 – 10 Giugno 2007



Quest’anno ricorre il “Decennale” del nostro **Matra Classic Club Italia**, dieci anni... dal 1997 anno in cui i Soci storici Maurizio Tromba e Giuliano Gutti ebbero la brillante idea di proporre al nostro Presidente Leo Pittoni e creare la sezione **Matra** all’interno dell’avviata struttura del Classic Club Italia; al 2007 anno corrente.

Dieci anni, in cui la sezione... piano, piano e’ cresciuta e si e’ adeguata ai moderni club di marca, offrendo raduni su raduni, visitando luoghi turisticamente noti e culturalmente importanti, molto spesso a costi contenuti dovuto ad un’opera di volontariato e di una ricerca sempre piu’ approfondita del dettaglio ma, a buon prezzo.

Un’altra realta’ e’ il nostro notiziario che da qualche numero viene offerto a colori, redatto, stampato e spedito dal sottoscritto, sempre pieno di notizie e grazie ad alcuni collaboratori; altra realta’.. il forum; dove i Soci possono parlarsi in tempo reale, apprendere notizie e programmi al solo costo del collegamento internet e infine il “sito

internet, già' pubblico a tutto il portale mondiale ma, che deve essere "riempito" di tante altre notizie e foto, a breve anche questo sara' fatto!!

Tornando a questo 2° Raduno Internazionale, l'idea di riproporre quanto fatto quattro anni fa ed offrire ancora di piu' mi e' venuta la scorsa estate, quando partecipai assieme ad altri Soci all'evento internazionale in Baviera (Germania), organizzato dal **Matra Club Deutschland** ogni quattro anni e da li e' scaturita l'idea di riproporre (semmai a cadenza programmata) a Maranello un altro evento internazionale, cogliendo anche l'occasione per festeggiare il 1° Decennale... assieme e con il piu' alto possibile di partecipanti.

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

Venerdi 8 Giugno

All'evento ci si potra' aderire sin da venerdi 8 Giugno, arrivo di Tutti gli equipaggi esteri e di quanti decidessero di raggiungere Maranello in anticipo.

Venerdi sera e' prevista una cena tipica della cucina Modenese presso il caratteristico ristorante montanaro "**La Fontanina**" di Serramazzoni (Modena), al costo di **23 Euro** a persona;

il ritrovo e' nella piazza davanti alla Galleria Ferrari ed il mio numero di cellulare per contattarmi e' 338.5221489.

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

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

52,00 Euro per la singola

Sabato 9 Giugno

Ritrovo nella piazza davanti alla Galleria Ferrari e registrazione equipaggi.

Ore 9,30 – 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 ed i reparti di produzione.



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 13,00, dopo questo interessante contatto con la 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 località di Panzano di Castelfranco Emilia (Modena) dove è situata la **«Collezione 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.

Dopo questa interessante visita il corteo Matrista si muoverà nuovamente,

Ore 17,00 circa 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.museimodenesi.it/musei/movie27.htm).



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 biodevicata.

Si inizia dalla coltivazione dei terreni, circa 300 ettari di cui 200 in campo 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 terrena, 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.



L'allevamento è composto da una mandria alla quarta generazione da 500 capi di razza frisone italiana; 300 in produzione di cui 220-240 in mungitura. Il rimanente della mandria è composto dalla rimonta, tutte femmine destinate un 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 perizia 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

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 **Macerati**, di cui sono esposti i pezzi piu' rappresentativi.

Possibilita' di acquisto dei prodotti aziendali.

Ore 20,00 partenza per la **Cena di Gala**, presso il ristorante "**Gatto Verde**" Via Abetone Superiore 162 a San Venanzio di Maranello (Modena) tel. 0536.941169 (www.gattoverde.it).

Cena tipica della cucina Emiliana a base di piatti particolari per serate speciali ed ad allietare la serata "**Monica ed il suo gruppo**", musica dal vivo aspettando il tradizionale taglio della torta per festeggiare il **1° DECENNALE !!**

Domenica 10 Giugno

Ore 9,00 ritrovo previsto davanti alla Galleria Ferrari oppure nella centralissima Piazza Liberta' di Maranello (da definire ancora il programma con il Comune di Maranello).

Ore 9,30 circa visita alla "**Galleria Ferrari**", meta di tanti turisti ed appassionati al mito Ferrari.



Ore 11,00 il lungo "biscione transalpino" si muovera' in direzione della localita' "Siberia" di Maranello per visitare il "**Parco Rangoni Machiavelli**", bellissimo orto botanico del territorio Maranellese.

Ore 12,00, i motori si riaccendono per un percorso particolarmente suggestivo delle colline adiacenti per raggiungere il ristorante "**La Roccia**" Via Giardini 42/A a Montagnana di Serramazzoni (Modena), dove si svolgera' il pranzo finale dell'evento internazionale, anche in questa occasione ci accompagnera' la musica dal vivo 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.

140,00 Euro circa

2) Con alloggio in camera singola presso "Hotel Esecutive" (4 stelle) tutto compreso a persona.

155,00 Euro circa

Quote ridotte (partecipazione parziale)

2) Arrivo al sabato sera, comprensivo di Cena di Gala e alloggio presso "Hotel Esecutive" (4 stelle) in camera doppia a persona.

110,00 Euro circa

3) Arrivo al sabato sera, comprensivo di Cena di Gala e alloggio presso "Hotel Esecutive" (4 stelle) in camera singola a persona.

125,00 Euro circa

4) Bambini fino ai 10 anni

Da concordare con le strutture

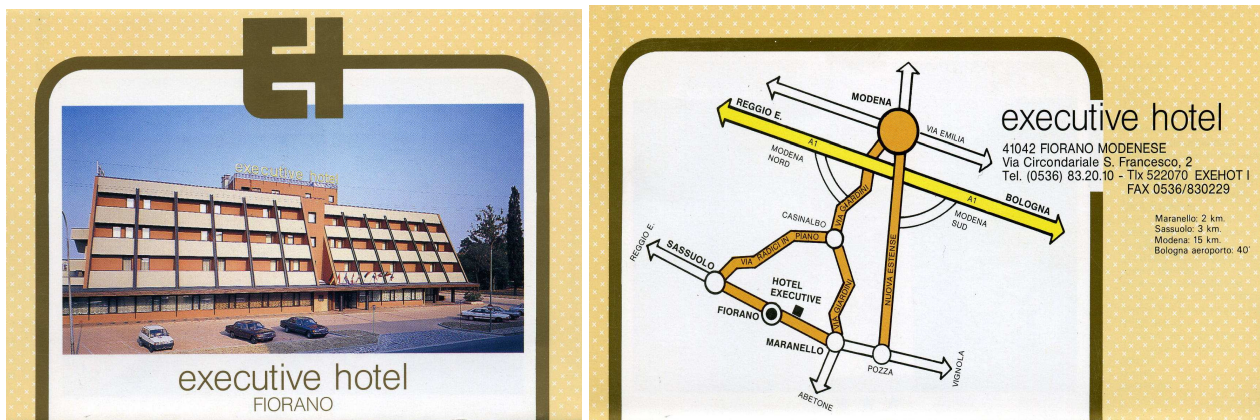
Nota bene

Il pagamento deve essere saldato al momento della registrazione degli equipaggi. Prestazioni e servizi compresi nei prezzi "tutto compreso".

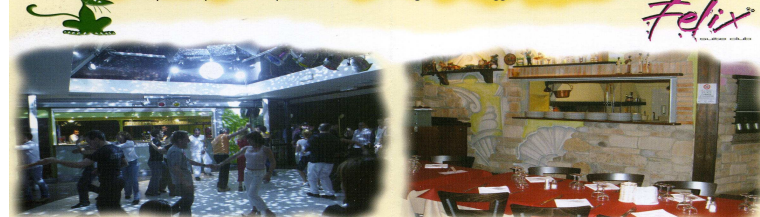
Termine prenotazioni 27 Maggio 2007

(De Toma Franco tel. 338.5221489)

- a) Visita alla "Lamborghini Automobili"
- b) Pranzo di sabato "Ristorante La Taiadela"
- c) Visita alla "Collezione Righini"
- d) Visita alla "Collezione Panini"
- e) Cena di Gala al sabato "Ristorante Gatto Verde"
- f) Pernottamento presso "Hotel Esecutive" (4 stelle)
- g) Posto auto presso "Hotel Esecutive"
- h) Colazione in "Hotel Esecutive"
- i) Visita alla "Galleria Ferrari"
- j) Visita al "Parco Rangoni Machiavelli"
- k) Aperitivo di benvenuto al pranzo finale
- l) Pranzo finale di domenica "Ristorante La Roccia"
- m) Vari gadgets a sorpresa



Il Gatto Verde si propone come ristorante per piccoli e grandi Eventi, per le serate tra amici, compleanni, riunioni, feste, e si trasforma in Disco Club Felix Suite Club nelle serate del venerdì e sabato, unendo al piacere della buona tavola, intrattenimenti di musica dal vivo come sfondo per la cena, animatori e personaggi di cabaret per alleggerire la compagnia e bravi dj's nel dopo cena, per ballare le più belle canzoni dance dagli anni '70 a oggi e divertirsi fino a tarda notte.



Ideale per Cene Aziendali, Meeting, Cerimonie, Banchetti, il locale può accogliereVi in ampie sale da 50 a 600 clienti con spazi e comfort di tutto rispetto; diffusione musicale, sale fumatori, bar, terrazza panoramica estiva, ampio parcheggio custodito.

Il nostro menù, comprende i piatti della cucina tradizionale emiliana e le proposte sfiziose dei nostri Chef come: Primi e Dolci fatti in casa, ottimi Secondi di Carne, Formaggi e Verdure, Gnocco e Tigelle accompagnati da Salumi di qualità e una vasta proposta di Pizze cotte nel forno a legna.

Felix