

# 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](http://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](http://www.roccadivignola.it)



ROCCA  
DI VIGNOLA  
Fondazione di Vignola

