

ENGLISH

**Special Local Dinner & Fun**  
**Thursday 14.09.2023**

**Long live Emilia**

**The annual Pumpkin Festival takes place in Pontelangorino** from the end of August. It is a gastronomic festival with a renowned local specialities, promoting and celebrating, at the same time, traditions, especially the culinary ones.

In 2023, the 28th edition will take place, with thousands of visitors attracted by the special dishes. The one held in 2022 was a great success with the food stand being the main attraction with 2000 plates, 10 quintals of pumpkin, 1500 portions of cappellacci (typical local ravioli stuffed with pumpkin), 500 lasagnas, over 200 takeaways and with the collaboration of 100 volunteers.

The festival is housed in the food stand at the Pontelangorino sports field, a very large covered area, where on the evening we will have a band to liven up the dinner, and give everyone the chance to dance.

**Although the festival will be over when we go for dinner on 14<sup>th</sup> September, we will have the ambience that will be reserved just for us, the splendid hospitality and cheerfulness of the Emilian people, famous for their friendliness.**

Volunteers at the food stand will serve, traditional capellacci di zucca with meat sauce or with butter and sage, or baked lasagne. There will also be a varied assortment of second courses, ranging in country cuisine (from somarino with polenta to mixed grill meat).

The dessert will be a cake created especially for Unica.

**Don't miss this special, unique, culinary experience.**

FRANCAIS

**Special Local Dinner & Fun**  
**Thursday 14.09.2023**

**Longue vie à Emilia**

Depuis la fin du mois d'août, **la fête annuelle de la citrouille se déroule à Pontelangorino**. Il s'agit d'une fête gastronomique qui met sur la table une excellence locale renommée, en promouvant et en célébrant, en même temps, les traditions, surtout de nature gastronomique.

En 2023, la 28e édition aura lieu, avec des milliers de visiteurs attirés par l'exqu Coast dishes. Celle qui s'est tenue en 2022 a été un grand succès, le stand de restauration étant l'attraction principale avec 2000 couverts, 10 quintaux de citrouille, 1500 portions de cappellacci (ravioli typique de la région) 500 lasagnes, plus de 200 plats à emporter et avec la collaboration de 100 bénévoles.

Le festival est hébergé dans le stand gastronomique du champs sportive à Pontelangorino, un très grand espace couvert, où le soir nous aurons un groupe musical pour animer le dîner, et donner à chacun la possibilité de danser.

**Bien que le festival soit terminé lorsque nous irons dîner le 14 septembre, nous retrouverons intacte l'ambiance qui nous sera réservée, la splendide hospitalité et la gaieté des Emiliens, réputés pour leur convivialité.**

Les bénévoles du stand de restauration serviront les traditionnels capellacci di zucca avec une sauce à la viande ou au beurre et à la sauge, ou des lasagnes au four. Il y aura également un assortiment varié de seconds plats, de la cuisine du pays (du somarino avec polenta à la viande grillée mixte).

A la fin, un gâteau créé spécialement pour Unica sera servi comme dessert.

**Une expérience culinaire et sociale incontournable.**

DEUTSCH

**Special Local Dinner & Fun**  
**Thursday 14.09.2023**

**Es lebe die Emilia**

Ab Ende August findet in **Pontelangorino** das **alljährliche Kürbisfest** statt, ein gastronomisches Fest, bei dem die lokale Spezialitäten auf den Tisch kommen und gleichzeitig Traditionen, insbesondere gastronomischer Art, gefördert und gefeiert werden.

2023 findet die 28. Ausgabe statt, bei der Tausende von Besuchern und Gästen von den köstlichen Gerichten angezogen werden. Die Veranstaltung im Jahr 2022 war ein großer Erfolg, wobei der Essensstand mit 2000 Gedecken, 10 Doppelzentnern Kürbis, 1500 Portionen Cappellacci (typischer Raviolo mit Kürbis gefüllt), 500 Portionen Lasagna und der Mitarbeit von 100 Freiwilligen, die Hauptattraktion war.

Das Fest findet am Gastronomiestand im Sportplatz von Pontelangorino statt, einem sehr großen überdachten Platz, mit einer Band die den Abend auflockert und zum Tanzen einlädt.

**Wenn wir am 14. September zum Abendessen gehen, ist das Fest zwar schon vorbei, aber das Ambiente, die großartige Gastfreundschaft und die Fröhlichkeit der für ihre Geselligkeit berühmten Emilianer, bleiben.**

Freiwillige Helfer werden am Essensstand die traditionellen Capellacci di Zucca mit Fleischsoße oder mit Butter und Salbei und Lasagne servieren. Es wird auch eine abwechslungsreiche Auswahl an Hauptgerichte geben, die aus der ländlichen Küche stammen (von Somarino mit Polenta bis zu gemischtem Grillfleisch).

Zum Abschluss wird eine speziell für die Unica kreierte Torte als Dessert serviert.

**Ein unverzichtbares kulinarisches und gesellschaftliches Erlebnis, exklusiv für UNICA Teilnehmer.**

ITALIANO

**Special Local Dinner & Fun**  
**Thursday 14.09.2023**

**Viva l'Emilia**

**A Pontelangorino** dalla fine del mese di agosto si svolge l'edizione **annuale della Sagra della Zucca**, kermesse gastronomica che porta in tavola una rinomata eccellenza locale, promuovendo e celebrando, contestualmente tradizioni, soprattutto di carattere gastronomico.

Nel 2023 si svolgerà la XXVIII edizione che vedrà migliaia di visitatori e avventori attratti dalla squisitezza dei piatti portati in tavola. Quella che si è svolta nel 2022 è stata un grande successo con lo stand gastronomico a farla da padrone con 2000 coperti, 10 quintali di zucca, 1500 porzioni di cappellacci, 500 lasagne, oltre 200 asporti e con la collaborazione di 100 volontari.

La sagra è ospitata nello stand gastronomico presso il campo sportivo di Pontelangorino, uno spazio coperto molto capiente, nel quale la sera in cui andremo ci sarà un gruppo musicale che allietterà la cena, e darà la possibilità a tutti di ballare.

**Anche se la sagra sarà terminata quando andremo a cena il 14 settembre, troveremo intatto l'ambiente che verrà riservato solo per noi, la splendida ospitalità e l'allegria della gente emiliana, famosa per la sua cordialità.**

I volontari dello stand gastronomico, serviranno, tradizionali capellacci di zucca al ragù o con burro e salvia oppure lasagne al forno. Variegato pure l'assortimento di secondi, spaziando nella cucina contadina (dal somarino con polenta alla grigliata mista di carne).

Alla fine una torta creata appositamente per l'Unica verrà servita come dolce.

**Un'esperienza culinaria e sociale da non perdere.**