



# GIOVEDÌ GASTRONOMICI

La tradizione ti invita a cena

Tutti i Giovedì di Ottobre e Novembre 2020  
nei ristoranti selezionati



con il contributo di

**BPER:**  
Banca



Provincia di Modena



Comune  
di Modena



CAMERA DI COMMERCIO  
MODENA



in collaborazione  
con



**PARMIGIANO  
REGGIANO**



# CI SONO PIACERI CHE SI INCONTRANO SOLO IN LUOGHI SPECIALI.

Piacere, Modena. Storia di arti, cultura di sapori, incontro di passioni e tradizioni. Qui nascono prodotti tipici DOP e IGP amati in tutto il mondo. Da qui si diffondono eccellenze uniche e speciali. Nel grande rispetto per le origini, Piacere Modena fa convivere bontà e bellezza, preparandosi ad accogliere un futuro tutto da gustare.



Consorzio Tutela  
del Aceto Balsamico di Modena

PARMIGIANO  
REGGIANO



Consorzio del Prosciutto  
di Modena



modena



CON IL CONTRIBUTO DI



## ***Che cosa sono i Giovedì Gastronomici***

Una occasione unica per cenare nei migliori ristoranti della Provincia ad un prezzo conveniente, gustando i piatti tipici della tradizione modenese fatti con i prodotti del nostro territorio e provenienti da aziende aderenti ai Consorzi di Tutela dei Marchi delle Eccellenze Modenesi.

### **Come partecipare**

E' sufficiente andare nei locali selezionati nelle serate di giovedì di Ottobre e Novembre e richiedere il Menù dei Giovedì Gastronomici. E' gradita la prenotazione.

### **Dove**

L'elenco completo dei ristoranti selezionati lo trovate su [www.giovedigastronomici.it](http://www.giovedigastronomici.it) così come sulla pagina facebook ufficiale della rassegna "Giovedì Gastronomici" con tutti gli aggiornamenti settimanali.

### **Quando**

Tutti i giovedì di Ottobre e Novembre 2020 dalle ore 19 nei ristoranti selezionati.

### **I costi**

Ogni ristorante propone un Menù ad un prezzo fisso per tutti i 9 giovedì della rassegna, che trovate indicato sul sito e sulla pagina Facebook.

### **I premi**

Per l'edizione 2020 i clienti che andranno a cena in almeno 2 ristoranti diversi nel corso dei due mesi della rassegna, riceveranno dei premi enogastronomici (elenco completo e regolamento sul sito e sulla pagina Facebook)

# BPER:

Banca

# Il tuo lavoro è una piccola impresa?

Proteggi i beni e il patrimonio della tua attività.



Dormi sonni tranquilli: vieni in filiale e chiedi  
il tuo Check-up Assicurativo o scansiona il QR Code.

Vicina.  
Oltre le  
attese.

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Prodotti assicurativi di Arca Vita e Arca Assicurazioni. Prima della sottoscrizione leggere il set informativo in filiale o su [arcassicura.it](http://arcassicura.it)

# ELENCO RISTORANTI

## CARPI

Ristorante L'Incontro  
Osteria La Cascina

## MIRANDOLA

Ristorante Marchesa

## MODENA

Accademia by Italo  
Il Luppolo e L'uva  
Maxelâ  
Osteria di Modena Rossi  
La Quercia di Rosa  
Taverna dei Servi  
Osteria Vecchia Pirri  
Ristretto Vicolo Coccapani  
80° Miglio



## NONANTOLA

La Nunziadeina  
La Piazzetta del Gusto  
Osteria di Rubbiara

## FORMIGINE

Ca' del Rio  
Ristorante il Calcagnino  
Nero Balsamico

## SPILAMBERTO

Antica Trattoria Ponte Guerro

## CASTELVETRO DI MODENA

Antica Osteria Cacciatori

## VIGNOLA

Trattoria La Campagnola

## MARANO SUL PANARO

Locanda Marcella

## PAVULLO

Vecchia Trattoria Romani



**Special Formaggi,  
dal 1977 un partner speciale nella fornitura  
di formaggi, prodotti caseari e salumeria  
artigianale di altissima qualità e a Km 0.**

**Qualità  
Affidabilità  
Fiducia  
Servizio**



**special  
formaggi**  
INGROSSO FORMAGGI E SALUMI

Via Limpido 85/1 - 41015 NONANTOLA (MO)  
Tel. +39 059 548992 info@specialformaggi.it

[www.specialformaggi.it](http://www.specialformaggi.it)



# CLETO CHIARLI

*Tenute Agricole*

LA MIGLIORE SINTESI TRA  
AVANGUARDIA E RISPETTO DELLA  
TRADIZIONE VINICOLA EMILIANA



[www.chiarli.it](http://www.chiarli.it) - [www.facebook.com/chiarli1860](https://www.facebook.com/chiarli1860)

Tel. 059.3163311 - Fax Italy 059.313705 - Fax Export 059.310868 - E-mail: [italia@chiarli.it](mailto:italia@chiarli.it) - [export@chiarli.it](mailto:export@chiarli.it)

# RISTORANTE L'INCONTRO



**Via delle Magliaie 4/1 - Carpi (MO) Tel. 059.693136**

## **Antipasto**

Radicchietti di campo con **Prosciutto di Modena DOP** croccante, **Parmigiano Reggiano DOP**, **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

## **Primo**

Risotto con briciole di **Cotechino Modena IGP**, crema di fagioli spagna e gocce di **Lambrusco DOC**

## **Secondo**

Umido di costine di maiale in crema di mais corvino, salsa di amarene brusche di Vignola Igp

## **Dolce**

Semifreddo amaretti sapori di Modena, crema inglese al miele millefiori

€  
**35,00**  
(vini esclusi)

*Menu dei giovedì gastronomici*

# OSTERIA LA CASCINA



Via Remesina Esterna 40 - Carpi (MO) Tel. 059.654639

## **Antipasto**

Tortino di **Parmigiano Reggiano DOP** con vellutata di zucca e gelatina di **Lambrusco di Modena DOC**

## **Primo**

Tortellone di **Cotechino Modena IGP** con crema di Zabaione salato, **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**, e cialda di **Parmigiano Reggiano DOP**

## **Secondo**

**Zampono Modena IGP** con crema di patate e chips di cotenna croccante di maiale

## **Dolce**

Millefoglie con mascarpone e amarene

## **Vino**

compreso un calice di vino "Vigna Nera"  
Vitivinicola Fangareggi.

€  
30,00

Menu dei giovedì gastronomici

# RISTORANTE MARCHESA



*Via per Concordia 46 - Mirandola (MO) Tel. 0535.731560*

## **Antipasto**

Soufflè di zucchine con salsa di **Parmigiano Reggiano DOP** e riduzione di **Aceto Balsamico di Modena IGP**

## **Primo**

Tortello di zucca al burro fuso con julienne di **Prosciutto di Modena DOP** e petali di **Parmigiano Reggiano DOP**

## **Secondo**

Vellutata di ceci con Tartare di **Cotechino Modena IGP**

€  
**€ 25,00**  
(bevande escluse)

*Menu dei giovedì gastronomici*



*Via Modonella 11 - Modena - Tel. 059 216428*

## **Antipasto**

Affettato di **Prosciutto di Modena DOP** con scaglie di **Parmigiano Reggiano DOP** stagionatura 36 e 48 mesi

## **Primo**

Gnocchetti di zucca in crema di **Parmigiano Reggiano DOP** e decorazione di **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

## **Secondo**

**Zampone e Cotechino Modena IGP**  
con purea di rapa rossa

## **Dolce della casa e Caffè**

## **Vino**

Calice di **Lambrusco DOC**

€

30,00

# IL LUPPOLO E L'UVA



Via Staffette Partigiane 31 - Modena - Tel. 059 863 8009

## **Antipasto**

Tosone al forno avvolto nel guanciale con gattò alla Mortadella e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

## **Primo**

Passatelli asciutti al ragù di Salsiccia fatta da noi con i maiali di cura natura

## **Secondo**

Costine di maiale in lunga e lenta cottura glassate con salsa barbeque all' **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

Nuggets di **Zampone Modena IGP** con maionese all'**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

## **Dolce**

Crema di latte alla Saba

## **Vino**

**Lambrusco DOC "Paltrinieri"**  
Piria, Sant'Agata, o Solco

€  
35,00

Menu dei giovedì gastronomici

# MAXELÂ



**Vicolo Frassone 10 - Modena - Tel. 059 238080**

## ***Bis di Primi***

Tortelli zucca con crema formaggio e **Aceto Balsamico di Modena IGP**

Tortelli ricotta con spinaci burro e salvia su cialda di **Parmigiano Reggiano DOP**

## ***Secondo***

Stinco di maiale con patate al forno

## ***Dolce***

Torta di riso

## ***Vino***

Calice di **Lambrusco DOC**

€

**30,00**

*Menu dei giovedì gastronomici*

# OSTERIA DI MODENA ROSSI



**Piazza Roma 1 - Modena - tel. 059 8301952**

## **Antipasto**

Misticanza di campo con bruciatino di **Prosciutto di Modena DOP** e **Parmigiano Reggiano DOP**, con gocce di **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

## **Primi a scelta**

Balanzone di sfoglia verde all'ortica con ragù bianco di salsiccia e crema di mascarpone

Gramigna Panna e Salsiccia

Tortelloni ricotta burro e salvia

## **Secondo**

**Zampone o Cotechino Modena IGP** con polenta di patate  
Arrosto di spalla di maiale con verdure di campo saltate

## **Dolce**

Zuppa inglese

## **Vino**

**Lambrusco di Modena DOC**

€

28,00

*Menu dei giovedì gastronomici*

# OSTERIA DI RUBBIARA



*Via Risaia 2 - Rubbiara di Nonantola (MO) tel. 059.549019*

## **Antipasto**

Sformato di verdure con crema di **Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP** e gocce di **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP** Acetaia Pedroni 1862

## **Primo**

Tagliatelle al ragù bianco di **Cotechino Modena IGP**

## **Secondo**

Pollo al **Lambrusco DOC** come da ricetta storica della Sig.ra Franca

## **Dolce**

Zuppa Inglese

## **Vino**

**Lambrusco DOC** Az. Agr. Pedroni

**Caffè e Liquore del liquorificio Pedroni**

€  
35,00

*Menu dei giovedì gastronomici*

# LA QUERCIA DI ROSA



*Strada Scartazza 22 - Modena - Tel. 059.280730*

## **Antipasto**

Gnocchini, Polentine fritte  
e Calice di Bollicine Metodo Classico Rosè

## **Primo**

Tagliatelle di uovo d'Oca con Spugnole (funghi freschi di Primavera)

alternativa veg.: Triangoloni di Squacquerone e

**Parmigiano Reggiano DOP** alle Noci

## **Secondo**

Petto di anitra all'Arancia e Patate della Duchessa

alternativa veg: Fritto Misto (un po' dolce un po' salato)

## **Dolce**

Una delle proposte del Carrello dei dolci  
e della Frutta di stagione

**Inclusi acqua e caffè**

€

35,00

*Menu dei giovedì gastronomici*

# TAVERNA DEI SERVI



Via dei Servi 37 - Modena - Tel. 059.217134

## **Antipasto**

**Prosciutto di Modena DOP** con scaglie di **Parmigiano Reggiano DOP** e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

## **Primo**

Tortellini in crema di **Parmigiano Reggiano DOP** con gocce di **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**, dentro cestino di **Parmigiano Reggiano DOP**

## **Secondo**

Scrigno di pasta sfoglia ripieno di **Cotechino Modena IGP** e lenticchie

## **Dolce**

Zuppa inglese tradizionale

€  
35,00

Menu dei giovedì gastronomici

# OSTERIA VECCHIA PIRRI



Via Prampolini 8 - Modena - Tel. 059.235324

## **Antipasto**

Insalatina Modena con **Prosciutto di Modena DOP**, **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**, pane tostato

## **Primo**

Tortelloni ricotta e spinaci in burro e salvia

## **Secondo**

Cotoletta con rucola, scaglie di **Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP**, **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

## **Dolce**

Torta tipo Barozzi con il nostro mascarpone

€  
**28,00**  
(bevande escluse)

Menu dei giovedì gastronomici

## RISTRETTO VICOLO COCCAPANI



*Vicolo Coccapani 5 - Modena - Tel. 059.8396497*

### **Antipasto**

Flan di **Parmigiano Reggiano DOP** e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

### **Primo**

Passatelli asciutti alla romagnola (**Prosciutto di Modena DOP** e **Parmigiano Reggiano DOP** in crema)

### **Secondo**

**Cotechino Modena IGP** artigianale in "Antica Ardenga" con purè di patate

### **Dolce**

Zuppa inglese (ricetta originale)

**Acqua e caffè inclusi**

€

28,00

*Menu dei giovedì gastronomici*

80° MIGLIO



Via Emilia Ovest 802 - Modena - Tel. 059.827496

### **Antipasto**

Carpaccio di **Cotechino Modena IGP** con salsa verde e maionese al lime

### **Primo**

Maccheroncini al torchio con funghi e salsiccia

### **Secondo**

Petto di faraona aromatizzato con purè di sedano rapa e radicchio invernale

### **Dolce**

Torta di tagliatelle con crema inglese

### **Vino**

1 calice di vino

€  
30,00

Menu dei giovedì gastronomici

# LA NUNZIADEINA



*Via Vittorio Veneto 95 - Nonantola (MO) Tel. 059.541112*

## **Antipasto**

Sformatino di **Parmigiano Reggiano 30 mesi DOP** e funghi porcini

## **Primo**

Fettuccina al ragù di anatra

## **Secondo**

Ballerina di faraona in camicia su ventaglio di patate viola

## **Dolce**

Crema Caramel

€  
**35,00**  
(bevande escluse)

*Menu dei giovedì gastronomici*

# LA PIAZZETTA DEL GUSTO



Via Roma 24 - Nonantola (MO) Tel. 059.546255

## **Antipasto**

Polpettine di ripieno di tortellini in crema di **Parmigiano Reggiano DOP** calda (gluten free)

## **Primo**

Passatello asciutto con pancetta croccante, burro fuso e pecorino di Fossa (gluten free)

## **Secondo**

Millefoglie di manzo con radicchio rosso, uva e saba

## **Dolce**

Mascarpone con **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP** (o cacao)

**Prosecco di benvenuto e caffè**

€  
32,00  
(vini esclusi)

Menu dei giovedì gastronomici

## CA' DEL RIO



**Via Bassa Paolucci 55 - Casinalbo (MO) Tel. 059.550258**

### **Primi**

Bis di Risotto all'**Aceto Balsamico di Modena IGP** in cialda di **Parmigiano Reggiano DOP** e Gramigna con ragù di salsiccia

### **Secondo**

Gnocco fritto e tigelle con affettati misti (**Prosciutto di Modena DOP**, Mortadella, salame, ciccioli e coppa)

Formaggi misti (**Parmigiano Reggiano DOP**, pecorino, caciotta e stracchino).

Lardo e **Parmigiano Reggiano DOP**

Confetture del Rio (confettura di amarene fritte, di pere e di prugne)

### **Dolce**

Assaggi di torte della casa

### **Vino**

**Lambrusco Grasparossa Biologico DOC**

di nostra produzione

**Acqua, Caffè ed Amarenino**

€  
30,00

*Menu dei giovedì gastronomici*

RISTORANTE IL CALCAGNINO



*Piazza Calcagnini 1 - Formigine (MO) Tel. 059.557277*

### **Antipasto**

Flan di **Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi** con misticanza e **Aceto Balsamico di Modena IGP**

### **Primo**

Tagliatelle al **Prosciutto di Modena DOP**

### **Secondo**

Filetto di maiale al **Lambrusco Grasparossa DOP** in crosta di **Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi** e patate profumate

### **Dolce**

Gelato alla crema con **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

€

35,00

*Menu dei giovedì gastronomici*

# NERO BALSAMICO



Via Giardini Nord 440 - Casinalbo (MO) - Tel. 059.511201

## Antipasto

Gnocco fritto con **Prosciutto di Modena DOP** 30 mesi  
oppure Flan di zucca su coulis di pere e crumble di formaggio  
di Fossa

## Primi

Tortelli di ricotta biologica "Hombre" e spinaci "Vecchia Modena"  
oppure Risotto del Nero con **Aceto Balsamico di Modena IGP**  
in cialda croccante di **Parmigiano Reggiano DOP**

## Secondo

**Cotechino Modena IGP** al vapore con crema di patate e  
zabaione al Balsamico IGP di Modena  
oppure Rustichella di petto di pollo ripiena di **Prosciutto di  
Modena DOP** e fontina su crema di patate tartufata

## Dolce

Crostatina tiepida di mele con gelato alla crema

**Acqua e caffè inclusi**

€  
34,00

Menu dei giovedì gastronomici

# ANTICA TRATTORIA PONTE GUERRO



*Via Modenese 4654 - Spilamberto (MO) Tel. 059.749079*

## **Antipasto**

Antipasto della tradizione

## **Primo**

Tortellini in brodo di cappone

## **Secondo**

Cotoletta ed San Zemiàn con **Prosciutto di Modena DOP e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP** e rucola, e patate al sale profumato

## **Dolce**

Semifreddo all'amaretto con ciliegie di Vignola e Aceto Balsamico

## **Caffè e Nocino**

*Il menù proposto è per minimo 2 persone, prezzo per persona - Bevande escluse*

€  
30,00

*Menu dei giovedì gastronomici*

# ANTICA OSTERIA CACCIATORI



Via Statale, 194 - Solignano Nuovo (MO) Tel. 059 748226

## **Antipasto**

Sformatino di spinaci su fonduta di **Parmigiano Reggiano DOP**

## **Bis di Primi**

Tagliatelle al Ragù di **Prosciutto di Modena DOP** ed erba cipollina.

Risotto all' **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

## **Secondo**

**Zampone Modena IGP** con salsa verde e fagioli

## **Dolce**

Crostata di amarene e caffè

## **Vino**

**Lambrusco di Modena DOC**  
e Pignoletto DOC

€

30,00

Menu dei giovedì gastronomici

# TRATTORIA LA CAMPAGNOLA



Via Ca' de Barozzi 12 - Vignola (MO) - Tel. 059.771032

## **Antipasto**

Borlengo tradizionale con **Parmigiano Reggiano DOP**  
**24 mesi**

## **Tris di Primi**

Gramigna alla boscaiola  
Tortelli rosa con robiola degli Appennini  
Garganelli Speck e Rucola

## **Secondo**

Gnocco e tigelle con salumi misti  
**Prosciutto di Modena DOP**, salame e coppa a km0  
formaggi locali e verdure alla griglia

## **Dolce**

Semifreddo al Nocino

## **Vino**

**Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC**

€

25,00

Menu dei giovedì gastronomici

# LOCANDA MARCELLA



Via Festà 530 - Marano sul Panaro (MO) Tel. 059 703027

## Menu Degustazione "Appennino"

Spiedini mignon di funghi porcini panati e fritti

Le Crescentine di farro Bio

Le Crescentine con farina di castagne di Montese  
entrambe fatte con il lievito madre senza sale e grassi

Lo gnocco fritto fatto con farina macinata a pietra Bio,  
lievito madre, sale e olio extravergine d'oliva

Salumi e formaggi del nostro Appennino, compreso il  
**Prosciutto Modena DOP** e il **Parmigiano Reggiano 24  
mesi DOP** con gocce di **Aceto Balsamico di Modena IGP**

### Dolce

Semifreddo al mascarpone con salsa di  
cioccolato fondente

€  
**20,00**  
(bevande escluse)

Menu dei giovedì gastronomici

# VECCHIA TRATTORIA ROMANI



*Via Giardini Sud 248 - Pavullo (MO) - Tel. 0536.21585*

Gnocco fritto e **Prosciutto di Modena DOP**

Taglieri di **Prosciutto di Modena DOP** e **Parmigiano Reggiano DOP** a scaglie con perle di **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

**Parmigiano Reggiano DOP** e pecorino alla piastra con composta di pere e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

Polentina con crema di **Parmigiano Reggiano DOP**

Bruschetta ai funghi porcini

Spiedino di **Cotechino Modena IGP**

in crosta con cipolline all'**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

Crocante di mandorle

**Lambrusco di Modena DOC**

€

25,00

*Menu dei giovedì gastronomici*

# ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA D.O.P.



*la bottiglia  
a garanzia  
della  
qualità  
e  
simbolo  
della antica  
tradizione  
modenese*



**Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**  
Viale Virgilio 55, 41123 Modena [www.balsamicotradizionale.it](http://www.balsamicotradizionale.it)

# A casa l'amore non deve mancare mai.

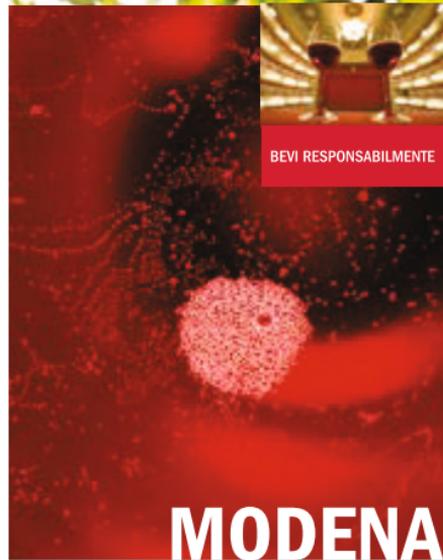
*Quando si parla  
di Parmigiano Reggiano,  
si parla d'amore.  
Perché è perfetto in ogni occasione,  
offrendoti esperienze uniche  
a seconda delle stagionature.*

Seguici  
sui nostri social  
e nel tuo punto vendita.

[parmigianoreggiano.it](http://parmigianoreggiano.it)

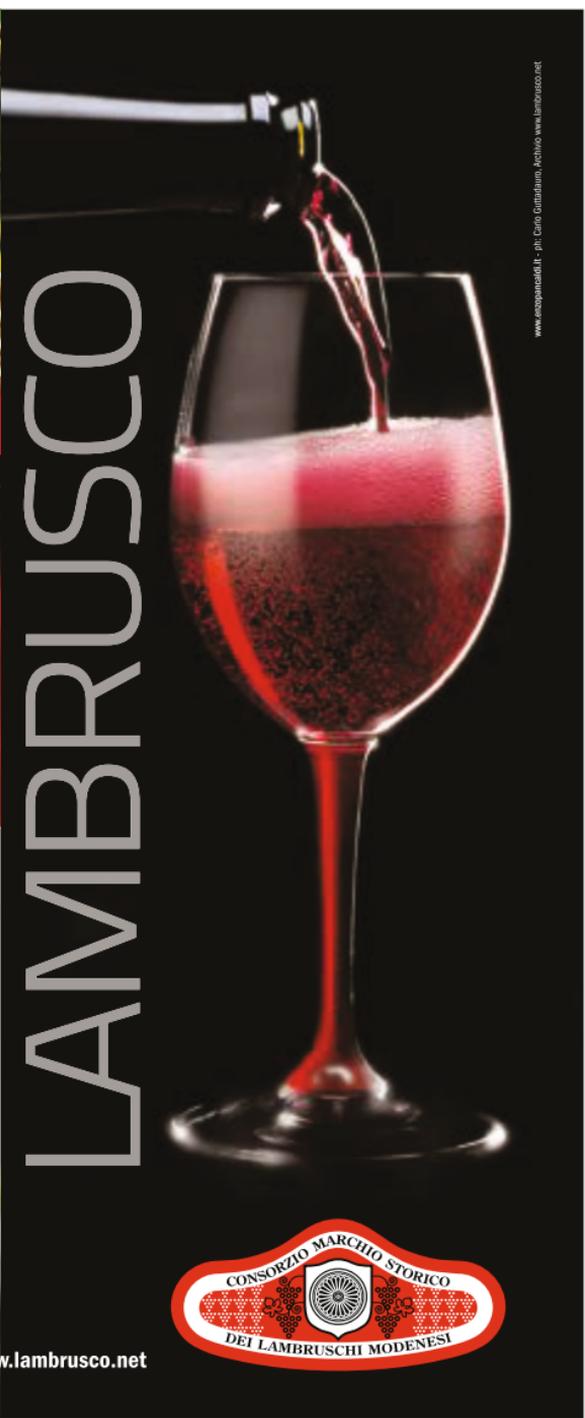
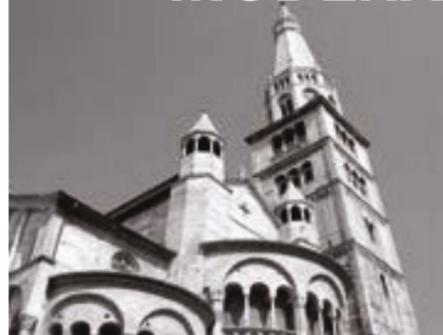
**PARMIGIANO  
REGGIANO**

Quello vero è uno solo.



BEVI RESPONSABILMENTE

MODENA



LAMBRUSCO

[www.lambrusco.net](http://www.lambrusco.net)



**CI SIAMO RIFATTI IL LOOK.**  
Più buoni, più sani e da oggi anche più belli



CERTIFICATO DA ORGANISMO  
MINISTERO DELLE POLITICHE



DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL  
AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI

*Senza Glutammato Aggiunto*

*Senza Derivati del Latte*

*Solo Aromi Naturali*

**Zampone Modena e Cotechino Modena IGP: sempre più buoni. Garantisce il Consorzio.**

**PIÙ BONTÀ:** dal 1 gennaio 2017 i due prodotti IGP sono realizzati senza glutammato aggiunto, senza derivati del latte e solo con aromi naturali, per soddisfare le esigenze del consumatore moderno.

**PIÙ QUALITÀ:** analisi sensoriali dettagliate per garantire la migliore qualità organolettica.

**PIÙ GARANTITI:** il Consorzio garantisce queste due specialità con il suo nuovo logo, che rinnova i colori della tradizione modenese e racconta ai consumatori gli oltre 500 anni di storia di queste produzioni tutelate, il rispetto dell'antica ricetta e le garanzie offerte dal sigillo europeo IGP.



[www.modenaigp.it](http://www.modenaigp.it)



Prosciutto  
di Modena DOP

*Emozione di  
origine protetta*



**Solo un prosciutto così  
è crudo, è buono, è Modena.**

I nostri ingredienti? Solo coscia di suino  
italiano, sale e 14 mesi di paziente  
stagionatura. **Prosciutto di Modena DOP.**  
**La nostra dolcezza, sta tutta nell'attesa.**



CONSORZIO  
DEL PROSCIUTTO  
DI MODENA

[consorzioprosciuttomodena.it](http://consorzioprosciuttomodena.it)

## IL CONCORSO

I **Giovedì Gastronomici** premiano i clienti che visiteranno più Ristoranti nei 9 giovedì della rassegna di Ottobre e Novembre 2020.

Il regolamento è semplicissimo:

- 1. Ogni ristorante farà un timbro sulla tua Fidelity Card** (massimo 1 timbro per ogni ristorante)
- 2. Più ristoranti visiti più avrai possibilità di ricevere bellissimi premi del nostro territorio**
- 3. Premio aggiuntivo alla foto più votata su Instagram con hastagh #giovedigastronomici**
- 4. Concorso valido dal 1 Ottobre al 26 Novembre 2020**
- 5. Le schede timbrate vanno consegnate a CONFESERCENTI Via P. Ferrari, 79 (MO) entro martedì 22 Dicembre 2020 ore 13**
- 6. I premi saranno consegnati ai vincitori entro Venerdi 29 Gennaio 2021 ore 13.00**



**GAVIOLI**

CANTINIERI DAL

1 7 9 4

Museo & Cantina

## ***Premi per i clienti dei giovedì gastronomici***

**2 timbri:** 1 Esperienza di visita e degustazione al Museo Gavioli Antica Cantina di Nonantola

**3 timbri:** 1 Esperienza di visita e degustazione al MU.SA. Museo della Salumeria

**4 timbri:** 1 confezione di Parmigiano Reggiano da 1 kg e 1 zampone del Consorzio

**5 timbri:** 6 bottiglie di Lambrusco Chiarli e 2 calici originali del Consorzio del Lambrusco

**6 timbri:** 12 bottiglie di Lambrusco Chiarli e 2 calici originali del Consorzio del Lambrusco

**7 timbri:** 1 bottiglietta Aceto Balsamico Tradizionale Modena DOP invecchiato min. 12 anni

**8 timbri:** 1 bottiglietta Aceto Balsamico Tradizionale Modena DOP invecchiato min. 25 anni

**9 timbri:** 1 Cesta dei prodotti DOP e IGP di Modena di Piacere Modena

**Premio Instagram:** Corso CESCOT-Modena a scelta tra le aree: Digitale, Inglese, Marketing



**MUSA**

Museo della Salumeria

**Il primo museo  
dedicato al salume in Italia**  
*The first ever museum  
dedicated to salami in Italy*

**VISITE GUIDATE E DEGUSTAZIONI / BOTTEGA ALIMENTARE**  
**GUIDED VISITS AND TASTINGS / FOOD SHOP**

**Via Eugenio Zanasi 24 – Castelnuovo Rangone – Modena – Italia**  
**+39 346 2557407 – [info@museodellasalumeria.it](mailto:info@museodellasalumeria.it)**



info



Facebook: Giovedì Gastronomici



Instagram: giovedigastromomici



WhatsApp: 347.2453990



web: [www.giovedigastromomici.it](http://www.giovedigastromomici.it)



mail: [info@giovedigastromomici.it](mailto:info@giovedigastromomici.it)

***Scopri qui i ristoranti selezionati***



*Le eccellenze gastronomiche  
del nostro territorio*

Nel tuo ristorante scegli  
**Caffè Cagliari 10+**  
per servire sempre un ottimo  
caffè espresso.



**SCOPRI I 10 VANTAGGI**  
[www.caffecagliari.it/10piu](http://www.caffecagliari.it/10piu)

  
caffè  
**CAGLIARI**