

GIOVEDÌ GASTRONOMICI

dal 20 ottobre al 24 novembre 2022
vi invitiamo a cena nei migliori ristoranti della provincia



giovedìgastronomici.it

*Le eccellenze gastronomiche
del nostro territorio*

con il patrocinio di



in collaborazione
con



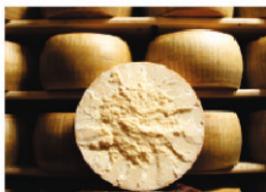
CI SONO PIACERI CHE SI INCONTRANO SOLO IN LUOGHI SPECIALI.

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.

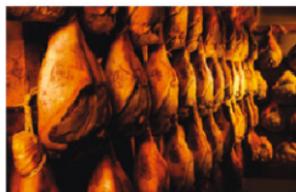
Da qui si diffondono eccellenze uniche e speciali.

Nel grande rispetto per le origini, Piacere Modena fa convivere bontà e bellezza, preparandosi ad accogliere un futuro tutto da gustare.



PIACEREMODENA

Territorio, Turismo, Ristorazione



**VIENI A SCOPRIRE
LE GRANDI BELLEZZE DI MODENA.**
Organizza il tuo viaggio su www.Modenatur.it

Con il contributo di:

F.A.M.O.
FONDAZIONE
AGRICOLTURA E
MODENESITÀ



**PARMIGIANO
REGGIANO**



**VINO DA
TAVOLA**



modena



www.piaceremodena.it

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 dal 20 ottobre al 24 novembre 2022 e richiedere il Menù dei Giovedì Gastronomici. E' gradita la prenotazione.

Dove

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

Quando

Dal 20 ottobre al 24 novembre 2022 dalle ore 19 a cena nei migliori 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 2022 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)

ELENCO RISTORANTI

CARPI

Ristorante L'Incontro
Atipico Risto-Eventi
Nonno Pep

MIRANDOLA

Acetone

SAN PROSPERO

Foresteria Cavicchioli

MODENA

Accademia by Italo
Il Luppolo e l'Uva
Maxela
Osteria Rossi
Vecchia Pirri
80 miglio
Osteria Santa Chiara



NONANTOLA

La Nunziadeina
La Piazzetta del Gusto
Osteria di Rubbiara

FORMIGINE

Ristorante Il Calcagnino
Nero Balsamico

MARANELLO

Ristorante 36

SPILAMBERTO

Antica Trattoria Ponte Guerro

VIGNOLA

Trattoria La Campagnola

MARANO SUL PANARO

Locanda Marcella

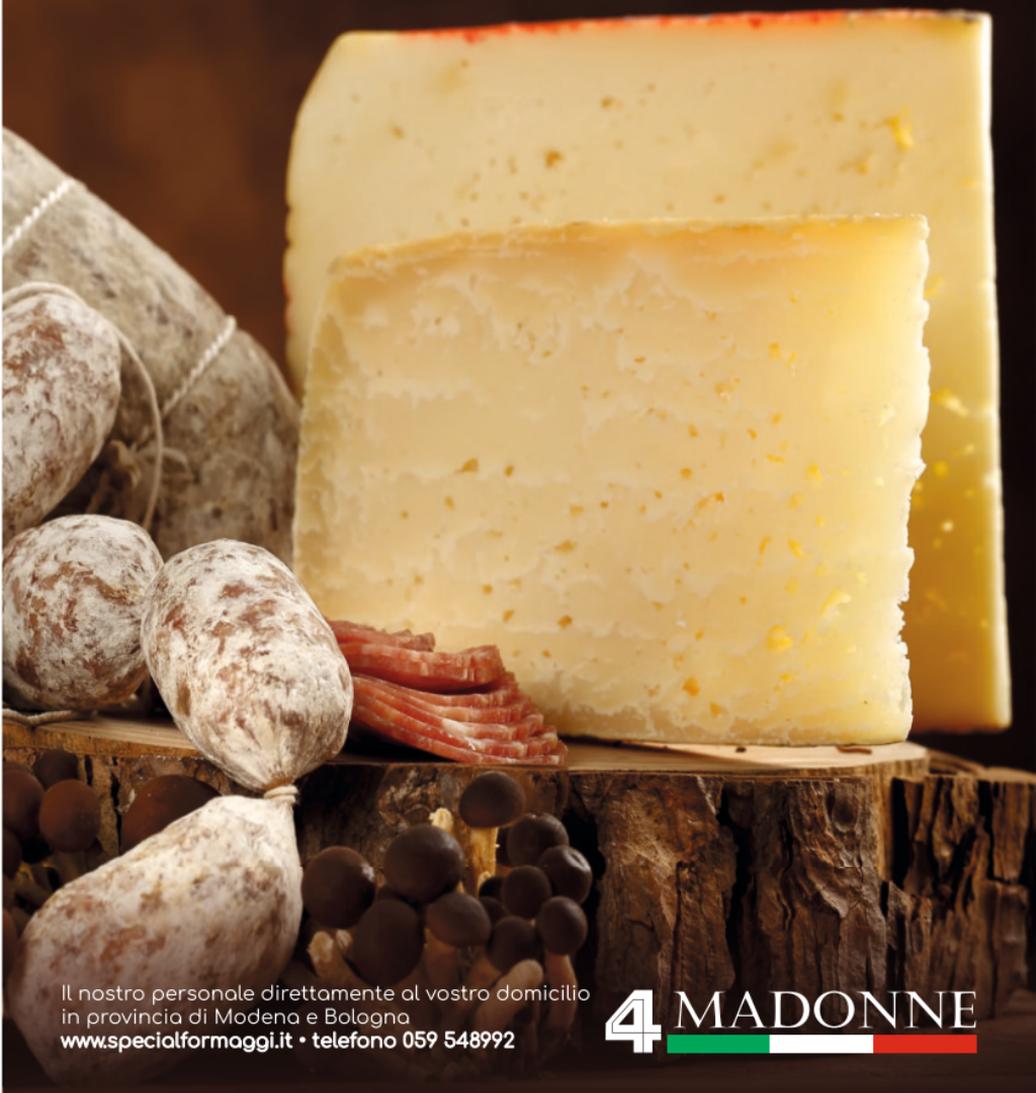
LAMA MOCOGNO

il Caminetto





Il partner ideale per pizzerie e ristoranti



Il nostro personale direttamente al vostro domicilio
in provincia di Modena e Bologna
www.specialformaggi.it • telefono 059 548992

4 MADONNE



CLETO CHIARLI

Tenute Agricole

LA MIGLIORE SINTESI TRA
AVANGUARDIA E RISPETTO DELLA
TRADIZIONE VINICOLA EMILIANA



www.chiarli.it - www.facebook.com/chiarli1860

Tel. 059.3163311 - Fax Italy 059.313705 - Fax Export 059.310868 - E-mail: italia@chiarli.it - export@chiarli.it



IL MUSEO DEDICATO ALL'ARTE DELLA SALUMERIA

Visite guidate e degustazioni

per info e biglietti

www.museodellasalumeria.it - info@modenatur.it

Museo della Salumeria Villani

Via Eugenio Zanasi, 24 - Castelnuovo Rangone (MO)



Con il gusto e l'aroma di
Caffè Cagliari
completi in bellezza ogni pasto.
Al ristorante e a casa tua.



Follow us



www.caffecagliari.it


caffè
CAGLIARI
MODENA 1909

RISTORANTE L'INCONTRO



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

Antipasto

Radicchietti di campo con guanciaie abbrustolito,
Parmigiano Reggiano DOP e
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

Primo

Tortelli di Cavolo verza, patate e **Prosciutto di Modena DOP**
croccante

Secondo

Cotechino Modena IGP croccante con purè di zucca e patate

Dessert

Tortino al cioccolato e pere con salsa balsamica

€ 35,00
vini esclusi

ATIPICO RISTO-EVENTI



Strada Statale Romana Sud n. 78 (Carpi)
Tel. 3898570195 - 333 234 5035

Antipasto

Mini Burger con **Zampone Modena IGP**, provola verza ed emulsione di senape.
Crème brûlée alla zucca con pancetta e funghi

Primo

Tortelloni di patate con crema di gorgonzola

Secondo

Costine ubriache al **Lambrusco di Modena DOC** con purè di topinambur e carotine alla liquirizia

Variante vegetariana

Secondo con tomino alla piastra al posto delle costine, il contorno rimane invariato.
Possibilità di menù per celiaci, da comunicare durante la prenotazione.
Possibilità di menù vegano con sovrapprezzo di € 5

€ 35,00

Calice di vino dalla nostra selezione

NONNO PEP



Corso Sandro Cabassi 35 - 37 - Carpi - Tel. 335 711 4522

PARMIGIANO E BALSAMICO

Parmigiano Reggiano DOP 12 mesi, 24 mesi, 35 mesi,
con gocce di **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**
extravecchio.

Primo

Caplet in Crema cappelletti con crema di Parmigiano
Reggiano, gocce di **Aceto Balsamico di Modena IGP**

Secondo

Cotechino Modena IGP con fagioli cannellini leggermente
rossi

Dolce

il mascarpone di nonna Lory

€ 30,00

Menu dei giovedì gastronomici

ACETONE



Via Volturmo 8/10 - Mirandola (MO)
tel. 0535/690061 - cell 3387766859

Antipasto

Zabaione Salato su lenticchie saltate e chips di **Parmigiano Reggiano DOP 22** mesi e gocce di **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

Primo

Tortelloni ripieni di **Cotechino Modena IGP**

Dessert

Semifreddo al torroncino con riduzione di **Aceto Balsamico di Modena IGP**

€ 34,00
bevande escluse



Via Due Madonne 5 - 41030 San Prospero - Tel. 329 717 7790

Antipasto

Insalata di cappone con salsa cotta, petali di **Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi** e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

Primo

Tortellini in fonduta di **Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi**

Secondo

Cotechino Modena IGP croccante con zabaione al Marsala

Dessert

Cannolo con mousse al Nocino di Modena

€ 35,00
vini esclusi



Via Modonella 11 - Modena - Tel. 059 216428

Antipasto

Taglierino di **Prosciutto Modena DOP** con scaglie di **Parmigiano Reggiano DOP**

Primo

Tortelloni alle noci, con riduzione di **Parmigiano Reggiano DOP**

Secondo

Zampone e Cotechino Modena IGP

Dessert

in base alla disponibilità del giorno:
"Zuppa inglese o crostata di amarene brusche di Modena o mascarpone con barozzina"

Un calice di Lambrusco Modena DOC, 1\2 acqua

Menu dei giovedì gastronomici

€ 32,00

IL LUPPOLO E L'UVA



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

Antipasto

Nuggets di **Zampone Modena IGP** con Maionese all'**Aceto Balsamico di Modena IGP**

Primi

Gnocchi di Zucca con Ragout di Salsiccia di Maiale al pascolo e croccante di **Parmigiano Reggiano DOP**

Tagliatelle al **Prosciutto di Modena DOP** e Scorza di Limone

Secondo

Guancialino Brasato su Zucca al rosmarino con Pancetta Croccante e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

Dessert

La Tradizionale Zuppa Inglese

€ 35,00

a scelta tra: Lambrusco di Sorbara Piria, Lambrusco di Sorbara Sant'Agata, Lambrusco di Sorbara Solco (Cantina Paltrinieri)

MAXELÂ



Vicolo Frassone 10 - Modena - Tel. 059 238080

Primo

Gnocchi di patate con gorgonzola e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

Secondo

Salsiccia alla griglia con patate al forno con la buccia

Dolce

Zuppa inglese

1 calice di **Lambrusco Modena 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

- Passatelli in crema di parmigiano o brodo di cappone
- Gramigna panna e salsiccia
- Tortelloni ricotta burro e salvia

Secondo a scelta

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

Dolce

Torta Barozzi con mascarpone

Vino

1 calice di **Lambrusco di Modena DOC**

€ 30,00

Menu dei giovedì gastronomici

OSTERIA VECCHIA PIRRI



Via Prampolini 8 - Modena - Tel. 059.235324

Antipasto

Prosciutto di Modena DOP con la nostra piadina

Primo

Passatelli in brodo di cappone

Secondo

“Stramilano” (Cotoletta alla milanese con rucola, pomodorini, cipolla e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**)

Dolce

Salame al cioccolato con mascarpone

Acqua e caffè

€ 30,00

Menu dei giovedì gastronomici

80° MIGLIO



Via Emilia Ovest 802 - Modena - Tel. 059.827496

Antipasto

Gnocchino fritto con **Prosciutto di Modena DOP**

Primo

Mezzelune di ricotta, **Parmigiano Reggiano DOP** e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP** con crema di noci

Secondo

Filetto di Angus al **Lambrusco di Modena DOC** con misticanza

Dessert

Crostata di Amarene brusche di Modena con gelato alla vaniglia

Acqua, 1 calice di vino

€ 40,00

Menu dei giovedì gastronomici

OSTERIA SANTA CHIARA



Via Ruggera 3 - 41121 Modena - Tel. 059 225302

Antipasto

Calzagatti con ragout di **Cotechino Modena IGP**,
Baccalà con tempura al Lambrusco di Sorbara, maionese
all' **Aceto Balsamico di Modena IGP**, salsa verde e scalogno

Primi

Gnocchi di zucca con ragout di salsiccia di maiale al pascolo e
crumble di amaretti

Secondo

Guancialino di maiale brasato su zucca al rosmarino con
pancetta croccante e **Aceto Balsamico Tradizionale di
Modena DOP**

Dolce

Latte in piedi con salsa di mirtilli dell'Appennino

€ 35,00
vini esclusi

Menu dei giovedì gastronomici

LA NUNZIADEINA



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

Antipasto

Gnocco fritto, **Prosciutto di Modena DOP** e mortadella

Primo

Tagliatella della Nunziadeina

Secondo

Ballerina di faraona laccata con patate al forno

Dolce

Dolce della casa

€ 40,00
bevande escluse

Menu dei giovedì gastronomici

LA PIAZZETTA DEL GUSTO



Via Roma 24 - Nonantola (MO) Tel. 059.546255

Antipasto

Polpette di ripieno di Tortellini in crema di **Parmigiano Reggiano DOP**.

Friggione alla Vecchia Maniera con bruschette

Primo

Passatello Asciutto a scelta tra

- Mortadella, Mascarpone, Pistacchi e Scorza di Limone
- Gorgonzola, Pere e Zucchine

Dessert

Zabaione al Marsala della Nonna con Biscottini della Piazzetta

MENU DISPONIBILE ANCHE IN VERSIONE GLUTEN FREE

**1 Calice di Lambrusco di Modena DOC
Acqua e Caffè**

€ 30,00

Menu dei giovedì gastronomici

OSTERIA DI RUBBIARA



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

Antipasto

Gnocco fritto al carbone e "aglione" con **Prosciutto di Modena DOP 24 mesi**

Primo

Raviolo nero ripieno di zucca con crumble di **Cotechino Modena IGP** e gocce di **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

Secondo

costine laccate all' **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP** e giardiniera delicata

Dolce

Biscotto friabile al cacao con crema al cioccolato fondente e fichi caramellati

Acqua minerale e caffè'

Menu dei giovedì gastronomici

€ 35,00
vini e liquori
esclusi

RISTORANTE IL CALCAGNINO



Piazza Calcagnini 1 - Formigine (MO) Tel. 059.557277

Antipasto

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

Primo

Tortelli vecchia Modena con **Prosciutto di Modena DOP** e rucola

Secondo

Costine cotte a bassa temperatura con patate al forno

Dolce

Gelato di 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 - WhatsApp 348 8537772

Antipasto

Gnocco fritto con **Prosciutto di Modena DOP 30 mesi**
oppure

Flan di ricotta e **Parmigiano Reggiano DOP**, zig zag di
Aceto Balsamico di Modena IGP su vellutata di parmigiano

Primo

Tortelli di ricotta e spinaci Vecchia Modena

Secondo

Cotechino Modena IGP tradizionale su salsa di lattuga
guarnizione di crema di patate

Dolce

Zuppa inglese tradizionale

€ 35,00
bevand escluse

Menu dei giovedì gastronomici

RISTORANTE 36



Via D. Chiesa 6 - 41053 Maranello - Tel. 0536 941160

Antipasto

Salumi misti con gnocco e tigelle (1 Tagliere ogni 2 persone)

Primo

Risotto in crema di **Parmigiano Reggiano DOP**
filato all'**Aceto Balsamico di Modena IGP**

Secondo

Filetto di maiale con gel ai frutti rossi

Dolce

Crostata di amarene brusche

Acqua Minerale,

Lambrusco di Modena DOC della casa

€ 35,00

ANTICA TRATTORIA PONTE GUERRO



Via Modenese 4654 - Spilamberto (MO) Tel. 059 798909

Antipasto

Specialità al balsamico con

Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi di collina

Primi

Tortellini verdi della casa

Sedanini al torchio con ragù di **Cotechino Modena IGP** e patate di Montese al profumo di rosmarino

Secondo

Gnocco e tigelle, salumi misti, battuto di lardo, marmellata casalinga, sottòli misti e intingolo

Dolce

Semifreddo all'amaretto e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

**Lambrusco e acqua
Caffè e nocino**

€ 35,00

Minimo 2 persone

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

Dolce

Semifreddo al Nocino

Vino

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC

€ 35,00

Menu dei giovedì gastronomici

LOCANDA MARCELLA



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

Piatto unico

Crostino con pane di Pavullo e funghi porcini

Zampone Modena IGP artigianale con scaglie di tartufo nero e purea di zucca

Polenta con funghi misti e crema di **Parmigiano Reggiano DOP**

Crostino con pancetta croccante e gocce di **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

Aperti solo a pranzo

€ 26,00

Menu dei giovedì gastronomici

IL CAMINETTO



Via Pietro Giardini 36 - Montecenerè (Lama Mocogno)
Tel. 338 9053928

Primo

Tortelloni con ricotta e spinaci alla Vecchia Modena con **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP** e scaglie di **Parmigiano Reggiano DOP**

Secondo

Cinghiale con mirilli delle nostre montagne

Dessert

zuppa inglese

Vino

Lambrusco di Modena DOC
o altri vini della selezione

€ 30,00

Menu dei giovedì gastronomici

**CECOT**

MODENA

Centro Sviluppo
Commercio, Turismo e Servizi

SOLUZIONI FLESSIBILI PER QUALSIASI ESIGENZA FORMATIVA

Realizziamo attività formative, di consulenza e attività di supporto alla formazione e sviluppo delle imprese

Attività formative finanziate

Corsi di aggiornamento e perfezionamento sia per lavoratori dipendenti che per titolari di partita iva, per rafforzare le competenze o per acquisirne delle nuove (FONDO SOCIALE EUROPEO, FON.TER, EBTER).

Inserimento al lavoro

Corsi di base e di qualifica per disoccupati e inoccupati, per facilitarne l'inserimento e re-inserimento nel mondo del lavoro.

Corsi per l'avvio di impresa

Corsi per chi, dovendo iniziare una attività imprenditoriale, deve assolvere gli obblighi di legge.

Attività di supporto e sviluppo

Sostegno all'avvio di nuove imprese (INCIPIIT).

Produzione documentazione di tipo didattico e informativo.

Assistenza tecnica e consulenza alle imprese

Analisi dei fabbisogni formativi delle aziende

Siamo in grado di fornire interventi specifici rivolti agli imprenditori del territorio alle figure chiave delle aziende, con l'obiettivo di rafforzare le loro capacità e conoscenze rispetto al governo dell'impresa e ai meccanismi di funzionamento delle aziende di piccole, medie e grandi dimensioni.

Apprendistato

Attraverso consulenti aziendali, offriamo la possibilità di strutturare percorsi individualizzati mirati a soddisfare le esigenze delle singole aziende nell'assolvimento dell'obbligo formativo per l'adempimento del contratto di apprendistato.

Tirocini

CescotLAVORO è l'Agenzia di Intermediazione fra domanda ed offerta di lavoro di Cescot - Confesercenti di Modena con autorizzazione DETERMINAZIONE n°17095 del 01/12/2015. Unisce al già consolidato servizio di intermediazione, strumenti innovativi quali la formazione e il coaching per qualificare ulteriormente la ricerca e selezione del personale.

CECOT MODENA

Via Rainusso 144, 41124 Modena • tel. 059 892667 • info@cescotmodena.com • www.cescotmodena.com



L'ACETO BALSAMICO è DI MODENA

Unico. Autentico. Di Modena.



CONSORZIO
TUTELA



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

**PARMIGIANO
REGGIANO**

Quello vero è uno solo.

Universo
di colori, emozioni
e territori.
Il Lambrusco.



CONSORZIO
TUTELA
LAMBRUSCO
DOC



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: 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 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.



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



ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP

La Bottiglia garanzia della qualità e
simbolo dell'antica tradizione
modenese



Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
Viale Virgilio 55, 41123 Modena www.balsamicotradizionale.it

terra di ciliegie

buone, uniche, tipiche

888 Italiane



Cilegia di Vignola I.G.P.

VIGNOLA



Passion for packaging

www.consorziocilegiadivignolaigp.it



AMARENE BRUSCHE
DI MODENA
I.G.P.



*Le ricette
del cuore*

Amarene Brusche di Modena IGP

Il sapore della tradizione emiliana,
il gusto dei ricordi cari.

Impresa è

Costruire
Progettare
Lavorare
Sognare
Immaginare
Rischiare
Realizzare
Creare valore

vicini alle imprese, vicini alle persone



Trova le nostre sedi sul sito www.confesercentimodena.it e seguici sui social   

Le nostre sedi

SEDE PROVINCIALE

Via Paolo Ferrari 79 • tel. 059 892090 • fax 059 892644

SEDE DI MODENA

Via Paolo Ferrari 79, 1° e 2° piano • tel. 059 892 075

SEDE DI CARPI

Via Tre Febbraio 1/A • tel. 059 892012

SEDE DI CASTELFRANCO EMILIA

Corso Martiri 173 • tel. 059 892013

SEDE DI CASTELNUOVO RANGONE

Piazza Brodolini 5 • tel. 059 892051

SEDE DI FINALE EMILIA

Via per Modena 32/E • tel. 059 892034

SEDE DI FORMIGINE

Via Trento Trieste 108 • tel. 059 892043

SEDE DI MIRANDOLA

Viale G. Agnini 94 • tel. 059 892037

SEDE DI PAVULLO

Via P. Giardini 118/1 • tel. 059 892026 • fax 0536 325713

SEDE DI SASSUOLO

Via Radici in piano 48 • tel. 059 892049 • fax 0536 807937

SEDE DI SOLIERA

Via 25 Aprile 225 • tel. 059 892019

SEDE DI VIGNOLA

Via Mario Pellegrini 4 • tel. 059 892058 • fax 059 764409



IL CONCORSO

I **Giovedì Gastronomici** premiano i clienti che visiteranno più Ristoranti nei 6 giovedì della rassegna.

Il regolamento è semplicissimo:

1. Ogni ristorante farà un timbro sulla Fidelity Card (massimo 1 timbro per ogni ristorante)
2. Più ristoranti visitati più avrai possibilità di ricevere bellissimi premi del nostro territorio
3. Concorso Valido dal 20 ottobre al 24 novembre 2022
4. Le schede timbrate dovranno essere consegnate entro il 10 dicembre 2022 presso la sede di **CONFESERCENTI, via P. Ferrari 79 (MO)**, in alternativa è possibile inviare una foto della scheda a: segreteria@confesercentimodena.it e poi consegnarla al momento del ritiro dei premi
5. I premi saranno consegnati ai vincitori entro e non oltre il 23 dicembre 2022.

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 confezione di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi da 1 kg

4 timbri: 1 visita per 2 persone con degustazione al Museo della Salumeria MU-SA di Castelnuovo Rangone

5 timbri: 1 confezione da 6 bottiglie di vini Chiarli Premium

6 timbri: 1 bottiglietta di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena 12 anni



GAVIOLI
CANTINIERI DAL
1 7 9 4
Museo & Cantina



info



Facebook: Giovedì Gastronomici



Instagram: giovedigastromomici



WhatsApp: 347.2453990



web: www.giovedigastromomici.it



mail: info@giovedigastromomici.it

Scopri qui i ristoranti selezionati



*Le eccellenze gastronomiche
del nostro territorio*



DISTRIBUZIONE BEVANDE
MODENA-BOLOGNA

TEL 059932303

info@stefani-group.com

www.stefani-group.com