

**CONFESERCENTI  
MODENA**

# GIOVEDÌ GASTRONOMICI

**17°**  
edizione

**dal 19 ottobre al 23 novembre 2023**

**6 giovedì di menù esclusivi  
da assaporare in tutta la provincia di Modena**



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

*Le eccellenze gastronomiche  
del nostro territorio*

con il patrocinio di



Provincia di Modena



Comune  
di Modena



CAMERA DI COMMERCIO  
MODENA



in collaborazione  
con



**PIACEREMODENA**  
Tombato, Tortone, Rizzarolo



AMARENE BRUSCHE  
DI MODENA  
IGP

**PARMIGIANO  
REGGIANO**



CONSORZIO  
DEL PROSCIUTTO  
DI MODENA



CONSORZIO DI TUTELA  
DEL PROSCIUTTO  
DI MODENA



CONSORZIO  
DIPROSCIUTTO  
DI MODENA  
IGP

**VIGNOLA**  
Gruppo di Vignola IGP

## ***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 **19 ottobre al 23 novembre 2023** 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 sulle pagine Facebook e Instagram ufficiali della rassegna "Giovedì Gastronomici" con tutti gli aggiornamenti settimanali.

### **Quando**

Dal **19 ottobre al 23 novembre 2023** dalle **ore 19** a cena nei migliori ristoranti selezionati

### **I costi**

Ogni ristorante propone un Menù ad un **prezzo fisso** per tutti i 6 giovedì della rassegna, che trovate indicato sul sito e sulle pagine Facebook e Instagram

### **I premi**

Per l'edizione 2023 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 sulle pagine Facebook e Instagram)

# ELENCO RISTORANTI

## **CAMPOGALLIANO**

Osteria Emilia

## **CARPI**

Atipico Risto-Eventi  
Ristorante L'Incontro

## **FORMIGINE**

Nero Balsamico  
Ristorante Il Calcagnino

## **MARANELLO**

Ristorante 36

## **MARANO SUL PANARO**

Locanda Marcella

## **MODENA**

80° Miglio  
Accademia by Italo  
Il Luppolo e l'Uva  
Maxela  
Osteria Rossi  
Osteria Santa Chiara  
Trattoria San Pietro  
Vecchia Pirri  
Vitto Trattoria Italiana  
Zooky Cafè Tapas & Restaurant

## **MIRANDOLA**

Acetone

## **NONANTOLA**

La Nunziadeina  
La Piazzetta del Gusto  
Osteria di Rubbiara

## **NOVI DI MODENA**

La Trattoria di Lara

## **SAN PROSPERO**

Foresteria Cavicchioli

## **SPILAMBERTO**

Antica Trattoria Ponte Guerro

## **VIGNOLA**

Trattoria La Campagnola



Completa ogni pasto  
con il gusto e l'aroma di  
**Caffè Cagliari**



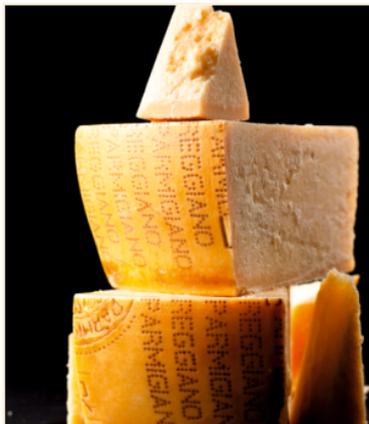
Follow us



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

  
caffè  
**CAGLIARI**  
MODENA 1909

## Prodotti freschi per la ristorazione



Scopri il nostro catalogo con **oltre 2.000 prodotti** per ristoranti, pizzerie e bar

Ricevi la visita del nostro agente  
**presso la tua sede** (Prov. di MO/RE/BO)



# 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)



# IL MUSEO DEDICATO ALL'ARTE DELLA SALUMERIA

## Visite guidate e degustazioni

Per info e biglietti: [www.museodellasalumeria.it](http://www.museodellasalumeria.it) - [info@modenatur.it](mailto:info@modenatur.it)  
Museo della Salumeria Villani Via Eugenio Zanasi, 24 - Castelnuovo Rangone (MO)



## BUONO SCONTO 20%

Presentalo alla cassa della Bottega Villani di Castelnuovo Rangone, adiacente al Musa.  
IL BUONO TI DÀ DIRITTO AD USUFRUIRE DELL'OFFERTA UNA SOLA VOLTA E NON È CUMULABILE CON ALTRE PROMOZIONI  
PRESENTI IN BOTTEGA. UTILIZZABILE ENTRO IL 30/06/24

# Lambruscheria

Wines, Events & more



facebook: Lambruscheria Modena



instagram: Lambruscheriamodena



telegram: LambroFans



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



facebook&instagram: Lambruscolonga



whatsapp: 347.2453990



# OSTERIA EMILIA



Via del Passatore, 90 - Campogalliano (MO) Tel. 059 215 3415

## Antipasto

Tortelloni a sfoglia salata di erbazzone e porcini

## Primo

Caramelle ripiene di **Cotechino Modena IGP** e patata, fiocchetti alla mostarda di zucca e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

## Secondo

Faraona al ridotto di agresto e barbabietola

## Dessert

Tortelloni a sfoglia dolce ripieni di pera al **Lambrusco di Modena DOC** e savour, su crema inglese

## Vino

Due calici di **Lambrusco di Modena DOC** oppure una bottiglia per due

*Menu dei giovedì gastronomici*

€ 38,00  
a persona

# ATIPICO RISTO-EVENTI



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

## **Antipasto**

Cubo di **Cotechino Modena IGP** con pera al **Lambrusco di Modena DOC** e **Aceto Balsamico di Modena IGP**

Portobello ripieno di uovo, **Parmigiano Reggiano DOP** e **Aceto Balsamico di Modena IGP** con chips di fagioli (vegetariano)

## **Primo**

Ravioli ripieni di crema di **Parmigiano Reggiano DOP** su zucca e zenzero (vegetariano)

## **Secondo**

Terrina di pollo ripiena la sua salsa, cavolfiore gratinato al **Parmigiano Reggiano DOP** (oppure vegetariano) Millefoglie di verdure, salsa ai funghi e cavolfiore gratinato al **Parmigiano Reggiano DOP**

## **Dessert**

Zuppa inglese rivisitata

€ **38,00**  
a persona

**Compresi acqua, coperto, caffè**  
**Vino escluso**

# RISTORANTE L'INCONTRO



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

## **Aperitivo**

Aperitivo di benvenuto dello chef

## **Primo**

Risotto con **Cotechino Modena IGP** sgranato e gocce di **Aceto Balsamico Tradizionale Modena DOP**

## **Secondo**

Galletto in porchetta, salsa di **Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi**, polvere di **Prosciutto di Modena DOP**

## **Dessert**

Crostata di confettura di **Amarene Brusche di Modena IGP** e gelato alle **Ciliegie di Vignola IGP**

€ 40,00  
a persona

*Menu dei giovedì gastronomici*

*bevande e caffè esclusi*

# NERO BALSAMICO



Via Giardini Nord 440 - Casinalbo (MO)  
Tel. 059.511201 - WhatsApp 348 8537772

## **Antipasti**

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 Reggiano DOP**

## **Primi**

Tortelli di ricotta e spinaci Vecchia Modena  
*oppure*  
Risotto del Nero all'**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**  
in cialda croccante di **Parmigiano Reggiano DOP**

## **Secondo**

Stracotto di manzo al **Lambrusco di Modena DOC** con contorno di  
purè di patate e cipolline borettane

## **Dolce**

Tenerina al cioccolato fondente "Emilia" Zaini  
su crema inglese al baccello di vaniglia

€ 37,00  
a persona

*Menu dei giovedì gastronomici*

*bevande escluse*

# RISTORANTE IL CALCAGNINO



Piazza Calcagnini 1 - Formigine (MO) Tel. 059.557277

## **Primi**

Uovo pochè con crema di **Parmigiano Reggiano DOP**  
e cubetti di **Cotechino Modena IGP**

Tagliatelle al **Prosciutto di Modena DOP**

## **Secondo**

Filetto di maiale al **Lambrusco di Modena DOC** in crosta di  
**Parmigiano Reggiano DOP** con patate al forno

## **Dessert**

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

€ 40,00  
a persona

*Menu dei giovedì gastronomici*

*bevande escluse*

# RISTORANTE 36



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

## **Antipasto**

Budino al **Parmigiano Reggiano DOP** con spinaci

## **Primo**

Lasagnette al ragù

## **Secondo**

Guancia di maialino con purè di patate

## **Dessert**

Torta Tenerina al cioccolato con crema al mascarpone

## **Bevande**

Acqua Minerale,

**Lambrusco di Modena DOC** della casa

€ 35,00  
a persona

*Menu dei giovedì gastronomici*

# LOCANDA MARCELLA



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

## **Menù degustazione frutti dal bosco**

### **Antipasto**

Crostini con funghi porcini e **Prosciutto di Modena DOP**

### **Primo**

Tortelloni con scaglie di **Parmigiano Reggiano DOP**, funghi misti e pancetta croccante

### **Secondo**

**Cotechino Modena IGP** croccante con salsa di senape e tartufo nero con contorno di purea di zucca

### **Dessert**

Semifreddo al mascarpone con salsa di cioccolato fondente

**Aperti solo a pranzo**

€ 25,00  
a persona

*Menu dei giovedì gastronomici*

*coperto e bevande escluse*

# 80° MIGLIO



Via Emilia Ovest 802 - Modena - Tel. 059.827496

## **Antipasto**

Carpaccio di **Cotechino Modena IGP** con salsa verde

## **Primo**

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

## **Secondo**

Petto di faraona aromatizzata all'arancia con funghi porcini

## **Dessert**

Torta di tagliatelle al Sassolino con crema inglese

€ 40,00  
a persona

*Menu dei giovedì gastronomici*

*Inclusi un calice di vino, acqua e caffè*



Via Modonella 11 - Modena - Tel. 059 216428

## **Antipasto**

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

## **Primi**

Tortello con crema di ricotta e **Zampone Modena IGP**  
Passatelli in crema di **Parmigiano Reggiano DOP**

## **Secondo**

**Cotechino Modena IGP** con fagioli in umido  
con contorno di purè

## **Dessert**

Dolce della casa

€ 35,00  
a persona

# IL LUPPOLO E L'UVA



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

## **Antipasto**

Nuggest di **Cotechino Modena IGP** con maionese all'  
**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP** e Salsa Verde

## **Primi**

Lasagnetta di Faraona con salsa al rosmarino

Passatelli con Ragù di **Prosciutto di Modena DOP**

## **Secondo**

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

## **Dessert**

Mousse di Ricotta con Coulis di Pere,  
noci e Ristretto di Nocino

€ 35,00  
a persona

**vini esclusi**

# MAXELÀ



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

## **Primo**

Gnocchi di patate homemade con **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP** e **Parmigiano Reggiano DOP**

## **Secondo**

Crocchette di carne di fassona in rosso

Patate al forno con la buccia

## **Dessert**

Mascarpone home made

## **Vino**

Calice di **Lambrusco Modena DOC**

€ **35,00**  
a persona

*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 Reggiano DOP** o brodo di cappone
- Gramigna panna e salsiccia
- Tortelloni ricotta burro e salvia

## **Secondo a scelta**

- **Zampone** o **Cotechino Modena IGP** con purè 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  
a persona

*Menu dei giovedì gastronomici*

*Inclusi acqua minerale e caffè*

# OSTERIA SANTA CHIARA



Via Ruggera 3 - 41121 Modena - Tel. 059 225302

## **Antipasto**

Filan di Zucca con crema di **Parmigiano Reggiano DOP** e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

## **Primi**

Frollino al **Parmigiano Reggiano DOP** con Mousse all' Erbazzone e **Prosciutto di Modena DOP** Croccante

Maccheroni al Pettine con Ragù di Cortile

## **Secondo**

Costine glassate all' **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

## **Dessert**

Tarte Tatin

€ 40,00  
a persona

**vini esclusi**

*Menu dei giovedì gastronomici*

# TRATTORIA SAN PIETRO



Via Saragozza, 88, - 41121 Modena (MO) - Tel. 059 210642

## **Antipasto**

Sformatino con crema di **Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi**  
e **Prosciutto di Modena DOP**

## **Primo**

Risotto con **Cotechino Modena IGP** croccante a fagioli  
cannellini

## **Secondo**

Costine di maiale al forno con riduzione di **Lambrusco di  
Modena DOC** e patate arrosto

## **Dessert**

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

€ 32,00  
a persona

*Menu dei giovedì gastronomici*

*Compresi acqua, coperto, caffè  
Vino e alcolici esclusi*

# OSTERIA VECCHIA PIRRI



Via Prampolini 8 - Modena - Tel. 059.235324

## **Antipasto**

**Prosciutto di Modena DOP** accompagnato dalla ns. Piadina

## **Primo**

Tagliatelle al Ragù tradizionale di Modena

## **Secondo**

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

## **Dessert**

Torta tipo Barozzi con Mascarpone

€ 30,00  
a persona

*Menu dei giovedì gastronomici*

*acqua minerale compresa*

# VITTO TRATTORIA ITALIANA



**Calle di Luca, 7 - 41121 Modena MO - Tel. 059 803 0753**

## **Antipasto**

- Zucca fondente
- Crema di **Parmigiano Reggiano DOP**
- Cialda croccante e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

## **Primo**

Tagliatelle al ragù di **Prosciutto di Modena DOP**

## **Secondo**

**Zampone Modena IGP** con contorno del giorno

## **Dessert**

Gelato alla crema  
Ciliegie di Vignola e amaretti

€ **35,00**  
a persona

**2 piatti a scelta, dessert e un calice di Lambrusco di Modena DOC**

# ZOOKY Cafè Tapas and Restaurant



Viale delle Rimembranze, 29 - Modena - Tel. 351 845 2417

## **Antipasto**

Calzagatti della tradizione con spuma di **Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi**

## **Primo**

Gnocchetti di ricotta in "salsa ribollita", **Prosciutto di Modena DOP** croccante e gocce di **Aceto Balsamico di Modena IGP**

## **Secondo**

Filetto di maiale bardato, salsa di mele e zafferano, insalatina di finocchi

## **Dessert**

Torta tenerina con meringa bruciata e salsa tropicale

## **Vino**

1 Calice di **Lambrusco di Modena DOP**  
Acqua

€ 30,00  
a persona

# 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**

€ 38,00  
a persona

*Menu dei giovedì gastronomici*

*bevande escluse*

# 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  
a persona

*Menu dei giovedì gastronomici*

# LA PIAZZETTA DEL GUSTO



Via Roma 24 - Nonantola (MO) Tel. 059.546255

## **Antipasto**

Polentina alla piastra con Porcini e scaglie di **Parmigiano Reggiano DOP**

Polpettine di ripieno di tortellini con crema di **Parmigiano Reggiano DOP**

## **Primo**

Passatelli asciutti a scelta tra:

- Zucca, guancialetto croccante ed **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

- Burrata, olive nere, datterini ed origano fresco

## **Dessert**

Torta di tagliatelle con zabaione alle mandorle

## **Vino**

1 calice di **Lambrusco di Modena DOC**

€ 30,00  
a persona

*Menu dei giovedì gastronomici*

*Compresi acqua, coperto, caffè*

# OSTERIA DI RUBBIARA



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

## **Antipasto**

Hamburger di **Cotechino Modena IGP**

## **Primo**

Raviolo di ricotta e crema di patate di Montese con gocce di **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP** 12 anni

## **Secondo**

Guancia di maialino all'**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP** e pavé di verdure

## **Dessert**

Torta di nonna Emma con spuma al mascarpone e gocce di **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP** 25 anni

## **Bevande**

**Lambrusco di Modena DOC**

Acqua, Caffè

€ 40,00  
a persona

*Menu dei giovedì gastronomici*

# TRATTORIA DA LARA



Via Don G. Minzoni, 74 - 41016 Novi di Modena (MO)  
Tel. 328.7077979 - 366.1626366

## **Antipasto**

Scamorzina lardellata con pancetta e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

## **Primo**

Tortelli di cipolla Tropea con pomodori e scaglie di **Parmigiano Reggiano DOP**

## **Secondo**

Arrotolato di Pancia di vitello al forno con cipolla caramellata e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

## **Vino**

1 calice di **Lambrusco di Modena DOC**

€ 35,00  
a persona

# FORESTERIA CAVICCHIOLI



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

## **Antipasto**

Insalata di cappone - Salsa cotta  
Petali di **Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi** e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

## **Primo**

Tagliatelle di Marroni del Frignano con ragù di pasta di salame

## **Secondo**

**Cotechino Modena IGP** croccante e zabaione al marsala

## **Dessert**

Cannolo con mousse al Nocino di Modena

€ **35,00**  
a persona  
**vini esclusi**

*Menu dei giovedì gastronomici*

# ANTICA TRATTORIA PONTE GUERRO



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

## Antipasto

Tortino di patate di Montese con crema di porcini accompagnato da calice di Pignoletto

## Primi

Tagliolino con **Prosciutto di Modena DOP**  
Maccheroncino al torchio con ragù di **Cotechino Modena IGP**  
e patate

## Secondo

Guancialotto all'**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP** e cipolline borrettane su una purea di patate accompagnato da calice di **Lambrusco di Modena DOC**

## Dolce

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

## Caffè

€ 35,00  
a persona

Menu dei giovedì gastronomici

Menù minimo 2 persone

# 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  
Tortelloni ricotta e erbe nostrane al ragù

## **Secondo**

Gnocco e Tigelle con salumi misti  
**Prosciutto di Modena DOP**, salame e coppa a km0  
formaggi locali

## **Dessert**

Semifreddo al Nocino

## **Vino**

**Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC**

€ 30,00  
a persona

*Menu dei giovedì gastronomici*

*Compresi acqua e caffè*



# 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](http://parmigianoreggiano.it)

**PARMIGIANO  
REGGIANO**

Quello vero è uno solo.

Universo  
di colori, emozioni  
e territori.  
Il Lambrusco.



CONSORZIO  
TUTELA  
LAMBRUSCO  
DOC

# ZAMPONE MODENA E COTECHINO MODENA IGP

Due prodotti: il gusto unico della tradizione



*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 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

[consorzio-prosciuttomodena.it](http://consorzio-prosciuttomodena.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](http://www.balsamicotradizionale.it)

# terra di ciliegie

buone, uniche, tipiche



Cilegia di Vignola I.G.P.

# VIGNOLA



Passion for packaging

[www.consorziocilegiadivignolaigp.it](http://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.

Tel: +059 208111

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

[info@mo.camcom.it](mailto:info@mo.camcom.it)

# 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 visiti più avrai possibilità di ricevere bellissimi premi del nostro territorio.
3. Concorso valido dal **19 ottobre al 23 novembre 2023**.
4. Le schede timbrate dovranno essere consegnate entro il **7 dicembre 2023** presso la sede di **CONFESERCENTI**, via P. Ferrari 79 (MO), in alternativa è possibile inviare 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 **21 dicembre 2023**.

## **PREMI PER I CLIENTI DEI GIOVEDÌ GASTRONOMICI**

**2 timbri:** 1 COPIA DEL LIBRO "LE RICETTE DELLA BRUNA"

**3 timbri:** 1 VISITA GUIDATA CON DEGUSTAZIONE AL  
MUSEO DELLA SALUMERIA MU-SA

**4 timbri:** 1 CONFEZIONE PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI DA 1 KG

**5 timbri:** 1 CONFEZIONE DA 6 BOTTIGLIE DI VINI CHIARLI PREMIUM

**6 timbri:** 1 BOTTIGLIETTA DI ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DOP  
DI MODENA 12 ANNI



info



Facebook: Giovedì Gastronomici



Instagram: giovedigastronomici



Telegram: giovedigastronomici



WhatsApp: 347.2453990



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



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

***Scopri qui i ristoranti selezionati***



*Le eccellenze gastronomiche  
del nostro territorio*

# 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.



**VIENI A SCOPRIRE  
LE GRANDI BELLEZZE DI MODENA.**

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