



I POSTI BUONI

Guida alle rivendite e ai produttori
delle specialità alimentari
della Media Pianura
modenese e reggiana



Terrepiane

strada dei vini e dei sapori della pianura modenese



I SOCI

della Strada dei Vini e dei Sapori delle Terre Piane

BASTIGLIA

Ristorante La Bastia

Via Canaletto, 46/a

tel. 059 8152243

www.labastiaristorante.it

CARPI

Cantina di S.Croce

Produzione di Lambrusco Dop

S.s. 468 per Correggio, 35

tel. 059 664007

www.cantinasantacroce.it

Cantina Sociale

Via Cavata, 14

tel. 059 643071

www.cantinasocialecarpi.it

Azienda vitivinicola

Pancaldi

Via Griduzza, 1/e

tel. 339 4485210 - 335 6546010

Marchio Carpi Riso

Riseria Modenese

Via Milano, 5 - tel. 059 686361

www.carpiriso.com

L'incontro Ristorante

Via delle Magliaie 2/4

tel/fax: 059 693136

www.lincontroristorante.it

Centro Formazione professionale Nazareno

Via Peruzzi, 44 - tel. 059 686717

www.nazareno.it

CAMPOSANTO

Centro di Formazione agricolo Dinamica

Via Bottegone, 21

tel. 0535 87377

www.dinamica-fp.it

Az. Agricola Rossi

Allevamento bovini e suini

Via per San Felice, 91

tel. 339 2790055

CONCORDIA SULLA SECCHIA

Az. Agritouristica La Castellina

Via Martiri della Libertà, 99

tel. e fax 0535 34696

CAMPAGALLIANO

Museo della Bilancia

Via Garibaldi, 34/a

tel. 059 527133

www.museodelabilancia.it

CAVEZZO

Azienda Az

Produzione Lambrusco

Via Malaspina, 13 - tel. 0535 58531

Azienda Agricola Rinaldi

Modena Funghi

Via Leonardo da Vinci, 362

tel. 0535 46333

www.modenafunghi.it

Hotel Residence La pace

Via per Concordia, 135

tel. 0535 49016

www.hotelresidencelapace.it

NOVI

Caseificio Razionale Novese

Via prov. Mantova, 73

tel. 059 670094

Acetaia Casa Tirelli

Sant'Antonio in Mercadello

Via Mazzarana, 87

tel. e fax 059 674083

www.casatirelli.com

SAN POSSIDONIO

Azienda Agricola Gasperi

Ortofrutta

Via G. Matteotti 141/a

tel. e fax 0535 39887

Il Dolce Tarlo

Produzione di Miele

Via Secchia, 45

tel e fax. 0535 36033

SAN PROSPERO

È il territorio delle Piccole Corti padane, dei Castelli e dei palazzi di Pio di Carpi, dei Pico di Mirandola, dei Campari di Soliera e delle Rocche Estensi di Finale Mirandola. Quella delle Terre Piane è tra le più giovani, ad oggi, delle Strade del vino e dei sapori emiliano romagnoli. Itinerario con il quale si abbandonano le colline a cui i percorsi enologici abituano e si attraversa un tratto di Pianura Padana.

Azienda Agricola Reggiani

Apicoltura

Staggia di San prospero
Via Chiesa 29
tel. 335 5737645
www.apicoturareggiani.it

Acetaia del Cristo

Via Badia, 41/a - tel. 059 907425
www.acetaiadelcristo.it

Azienda Agricola Zucchi

Produzione di Lambrusco Doc
Via Viazza, 64
www.vinizucchi.it

FINALE EMILIA

Istituto Istruzione Superiore "Ignazio Calvi"

Via Digione, 20 - tel. 0535 760054
www.iis-calvi.it

Edilan Studio Grafico

Via Aurelio saffi, 2 - tel. 0535 93994
Planitia no profit

Via Aurelio Saffi, 2 - tel. 0535 93994

Azienda Ferrarini Bruno

Produzione ortaggi e Frutta
Massa Finalesse
Via per Modena, 117
tel. 0535 96730

MEDOLLA

Az. Agricola Uccelliera

Produzione viticola e frutticola
Via Statale, 7
tel. 0535 27730 -348 5313823
www.fattoriauccelliera.com

MIRANDOLA

Azienda Agricola Mazzoni

Dino e Dennis

Colture frutticole e di cereali
Via Disvetro, 15 - tel. 0535 39767

Azienda Agricola Ferrarrini

Monica

Produzione biologica

Frazione di Quarantoli
Via Guagnellina, 5/9 - tel. 0535 35739
www.bioferrarini.com

Pasticceria

Gelateria Bar Busuoli

Piazza Costituente, 48 - tel. 0535 21245
www.pasticceriabusuoli.it

Agriturismo Fondo Sanina

da Frandul

Via Baccarella, 3 - tel. 0535 23357

SORBARA

Cantina Sociale di Sorbara

Via Ravarino Carpi, 116
tel. 059 909103

www.cantinasocialedisorbara.com

SOLIERA

Fattoria Maria

Frutta, Marmellate e Agriturismo
Via Croce Lama, 159 - tel. 059 859955
www.fattoriamaria.com

Osteria Bohemia

Bed&Breakfast

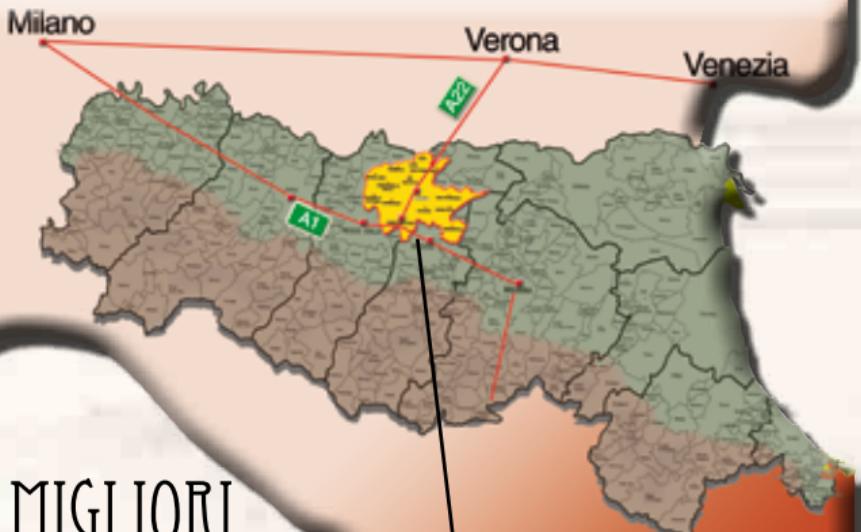
Sozzigalli - Via Canale, 497
tel/fax. 059 563041

www.osteriabohemia.it

I COMUNI della Strada dei Vini e dei Sapori delle Terre Piane

- **Bastiglia**
- **Bomporto**
- **Carpi**
- **Camposanto**
- **Campogalliano**
- **Cavezzo**
- **Concordia sulla Secchia**
- **Finale Emilia**
- **Medolla**

- **Mirandola**
- **Nonantola**
- **Novi**
- **Ravarino**
- **San Felice sul Panaro**
- **San Possidonio**
- **San Prospero**
- **Soliera**



LE MIGLIORI SPECIALITÀ EMILIANE IN UN INCROCIO EUROPEO



Grafica di copertina: Lorenzo Rossi di Interno Cinque
Testi introduttivi delle sezioni: Giovanni Sogari

Ottimizzazione grafica: Dora Malagoli

Supplemento al settimanale

Voce n. 22 del 2 giugno 2011

Reg. Trib. Modena n. 1177 del 7.10.1993

Direttore responsabile: Florio Magnanini

Editore: Società editoriale D&F srl,
via Peruzzi, 2c - 41012 Carpi

Stampa: Galeati Industrie Grafiche - Imola

Aceto balsamico

da pag. 7 a 14

Formaggi e Latticini

da pag. 15 a 22

Vino

da pag. 24 a 31

Frutta e Ortaggi

da pag. 34 a 46

Carni e Salumi

da pag. 47 a 48

Miele, Marmellate, Liquori

da pag. 52 a 53

Pane

da pag. 54 a 58

Gastronomia e Pasta Fresca

da pag. 60 a 66

Birra

a pag. 22

Prodotti Biologici e per intolleranze

pag. 71

Indice geografico

da pag. 67 a 71

I POSTI BUONI

NEL CUORE DI UNA TERRA SOTTRATTA ALLE ACQUE E DALLE GRANDI TRADIZIONI ALIMENTARI



E' tipico paesaggio di pianura, quello de "I Posti Buoni". Un paesaggio in cui i filari di pioppi che affiancano le strade rettilinee, il reticolo dei fossati e dei canali ereditato da secoli di lavori di irreggimentazione delle acque, la scansione regolare dei campi, i frutteti ben ordinati, le imponenti case mezzadrili accomunano un vasto territorio, la cui omogeneità scavalca i confini amministrativi. Lo abbiamo definito Media pianura modenese e reggiana, per dire di una vasta area che in orizzontale sta a cavallo delle due province di Modena e Reggio Emilia e in verticale sullo spartiacque tra le terre "alte" e quelle "basse", sottratte cioè all'impaludamento con le opere di bonifica dei primi del Novecento.

Dell'identità di questo territorio sono parte costitutiva prodotti tipici che traggono origine da alcuni elementi basilari: il latte (da cui i latticini e i formaggi), il grano generatore di pane e pasta, i vini lambruschi da cui si ricava l'aceto balsamico, il porco dalle infinite risorse salumiere, le produzioni di frutta e verdura. Giunta alla sua seconda edizione, la guida "I Posti Buoni" si è imposta come uno strumento imprescindibile per indirizzare ai luoghi in cui queste risorse e i loro derivati vengono prodotti e commercializzati. Sempre all'insegna della genuinità garantita dal rapporto stretto con un territorio dalle grandi tradizioni alimentari. (*Florio Magnanini*)

L'AUTORE DEI TESTI

Giovanni Sogari – Diplomato perito agrario presso l'Ita “P.A. Strozzi” di Palidano (Mn), si è iscritto al corso di laurea in “Scienze Gastronomiche” presso la Facoltà di Agraria dell’Università di Parma e nel 2010 ha conseguito la laurea specialistica con la tesi “Strategie di valorizzazione e canali di comunicazione dei prodotti agro-alimentari tipici”.

Nell’anno 2009/2010 ha insegnato enogastronomia presso la scuola di ristorazione “Nazareno” di Carpi.

Dal 2010 collabora con la Fondazione Qualivita di Siena, un’organizzazione che ha lo scopo di valorizzare e tutelare i prodotti agroalimentari tipici. Ha collaborato a diverse pubblicazioni: “Qualigeo Atlas - l’atlante dei prodotti dop e igt europei” (2009); “Qualivita - Atlante dei prodotti dop, igt e stg italiani” (2010 e 2011); “Guida Qualivita dei prodotti agroalimentari 2011- Edizione 150 anni dell’Unità d’Italia” e “QUALIguida 2011- Itinerario dei ristoranti Do”. Per il settimanale Voce di Carpi è titolare dal 2010 della rubrica “Dispensa alimentare”.

email: giovanni.sogari@gmail.com



Giovanni Sogari

BALSAMICO

UNA MINIERA DI VALORI



Gli aceti balsamici tradizionali, di Modena e Reggio Emilia, sono ottenuti da lenta acetificazione del mosto d'uva cotto, per lo più di trebbiano e lambruschi. Segue un lungo processo di almeno 12 anni in una serie di vaselli, cioè piccole botti di vari legni pregiati, tradizionalmente poste nel sottotetto delle case. Ogni legno arricchisce l'aceto di note diverse: il castagno, ricco di tannini, contribuisce al colore scuro, il gelso favorisce l'evaporazione, il ginepro dona un intenso profumo resinoso, il ciliegio ammorbidisce il sapore, mentre il rovere conferisce un delicato tipico sapore vanigliato. Esistono due livelli qualitativi di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop: il Dop ottenuto con processo di almeno 12 anni (lo si può trovare con capsule di diverso colore), e l'Extravecchio (con la capsula color oro), ottenuto con un processo produttivo di almeno 25 anni. L'unica bottiglia autorizzata dal Disciplinare Dop per tutti i produttori è la classica bottiglietta da 100 ml realizzata dal famoso designer Giorgetto Giugiaro. Questa bottiglia è simbolo e marchio per questo

nobile aceto modenese. L'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Dop, prodotto con identico processo di produzione e con mosto cotto delle uve della provincia di Reggio E. si distingue nelle tipologie Bollino Aragosta (invecchiamento non inferiore ai 12 anni), Bollino Argento (tra i 12-25 anni) e Bollino Oro (almeno 25 anni). Gli Aceti Balsamici Tradizionali si caratterizzano per una scorrevole sciropposità, il colore bruno scuro, carico e lucente mentre il profumo è complesso, bouquet caratteristico, fragrante, penetrante e persistente, di gradevole e armonica acidità. L'Aceto Balsamico di Modena Igp è invece prodotto dal mosto parzialmente fermentato e cotto, al quale viene aggiunta una piccola quantità di aceto vecchio e anche di aceto ottenuto dal vino. È di costo economico e adatto per l'uso di tutti i giorni. È consentita l'aggiunta di caramello. Il tempo minimo di maturazione in botte di legno è di 60 giorni. Se il periodo di invecchiamento è superiore ai tre anni l'Aceto Balsamico di Modena Igp riporterà la dicitura "invecchiato". Il sapore caratteristico del balsamico è dolce e agro ben equilibrato. Le varie tipologie di aceto balsamico possono essere utilizzate nelle più disparate ricette, ma la resa in termini di gusto dipenderà strettamente dalla qualità dell'aceto utilizzato. Il balsamico trova la sua massima espressione nell'incontro con ortaggi freschi e lessati, con i risotti, con piatti a base di carne e pesce.

E' ottimo gustato su scaglie di Parmigiano Reggiano, sul gelato e sulla frutta, ideale con le fragole. Generalmente è l'ultimo elemento nella sequenza di ingredienti utilizzati per una preparazione gastronomica. Sulle verdure crude, invece, è bene aggiungere l'aceto dopo il sale, ma prima dell'olio per evitare che scivoli via.



Aceto balsamico

Carpi

AZIENDA IL GIRASOLE di Bertacchini

Carpi - v. Zappiano, 5 - tel. 059 644894

Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia

AZIENDA RINALDI

Carpi - v. Pola esterna, 3 - tel. 059 652226 - cell. 338 9167622

Aceto balsamico di Modena prodotto strettamente artigianale di vari invecchiamenti e confezionato in diversi formati.

SEGNALAZIONI: disponibili anche confezioni regalo

AZIENDA VERRINI MUNARI

Carpi - v. Cavata, 20 - tel. 335 7359619

**Produzione Aceto balsamico di Modena Igp
e Aceto balsamico tradizionale Dop**

SEGNALAZIONI: contattare per appuntamento

Bomporto

AZIENDA ELIO GARUTI

Sorbara di Bomporto - v. per Solara, 6 - tel. 059 902021

Produzione Aceto balsamico tradizionale, Condimento balsamico, Gelatine di Balsamico e di Vino

ACETAIA PALTRINIERI

Sorbara di Bomporto- v. Verdetta, 11 - tel. 059 902117

**Produzione di Aceto balsamico tradizionale di Modena,
Condimenti balsamici**

SEGNALAZIONI: fine settimana aperto ristorante annesso

Campogalliano

ACETAIA DE PETRI

Campogalliano- v. Albone, 1 - tel. 334 5474571

Produzione di Aceto balsamico tradizionale di Modena



VERRINI MUNARI

Viticoltori e Produttori di
Aceto Balsamico di Modena I.G.P.
www.verrinimunari.it

VISITE E DEGUSTAZIONI GRATUITE

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P.

Il grande aceto che viene dalla tradizione della nobiltà
e aristocrazia modenese

Nel 1839 il conte Giorgio Gallesio scriveva che a Modena esistevano due aceti prodotti direttamente dal mosto; uno è quello famoso nel mondo, detto oggi “*Aceto Balsamico di Modena*”, economico e adatto all’uso quotidiano. L’altro è il raro “*Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP*”, detto anche “*Ambrosia Deorum*”, prodotto con solo mosto cotto e seguendo un antico e laborioso processo. È un aceto che non ha eguali, prezioso e dalle nobili origini. Nasce dalle uve di Modena, secondo una tradizione antica che risale al tempo dell’Impero Romano. In passato veniva citato nei lasciti testamentari ed era dote prestigiosa per le giovani spose di aristocratiche origini. Era gelosamente conservato nei sottotetto e amorevolmente curato di generazione in generazione. Era considerato una sorta di Panacea dai principi medicamentosi in grado di curare tutti i mali. Solo di rado era ceduto in dono ma, nell’occasione, era il regalo degno di “Re e Principi”.



con incarico di “Tutela” dal Ministero Politiche Agricole e Forestali per DM
16/10/2009, Gazz.Uff. 4/11/09

consorzio.tradizionale@mo.camcom.it

Aceto balsamico

Correggio

AZIENDA TALAMI VIRGINIO

Correggio - v. S.Prospero Fosdondo, 42 - tel. 335 6225499

Produzione Aceto tradizionale di Reggio Emilia

SEGNALAZIONI: riceve tutti i giorni su appuntamento

LINI 910

Canolo di Correggio - v. Vecchia Canolo, 7

- tel. 0522 690162

Produzione Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia e Aceto balsamico di Modena

SEGNALAZIONI: vendita di Lambrusco e Spumanti

Fabbrico

ACETAIA F.LLI GORRIERI

Fabbrico - v. Trieste 37 - tel. 0522 667547

Produzione di Aceto balsamico di Modena

Nonantola

ACETAIA PEDRONI

Rubbiara di Nonantola - v. Risaia, 4 - tel. 059 548096

Produzione di Aceto balsamico tradizionale di Modena Dop

Aceto balsamico di Modena Igp e Mosto cotto per acetaie

SEGNALAZIONI: (osteria annessa) riceve dalle 9 alle 12

e dalle 15 alle 18 tranne il martedì e la domenica mattina

ACETAIA VETUS

Nonantola - v. Maestra di Rubbiara, 3 - tel. 3387396153

Produzione di Aceto balsamico tradizionale di Modena Dop

Aceto balsamico di Modena Igp e Mosto cotto per acetaie.

SEGNALAZIONI: contattare per orari

FATTORIE GIACOBAZZI

Nonantola - v. Provinciale Ovest, 10 - tel. 059 546076

Produzione di Aceto balsamico tradizionale, di Modena, biologico,invecchiato, stravecchio, classico, Salse e Condimenti



ACETATIA
CASA TIRELLI



Accanto all'argine del fiume Secchia sorge l'Acetaia di Casa Tirelli dove riposano le botti di legno pregiato che custodiscono il prezioso Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, ottenuto esclusivamente dalle uve dell'azienda agricola.



Casa Tirelli propone oltre alle due pregiate qualità di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop Affinato (almeno 12 anni d'invecchiamento) ed Extravecchio (almeno 25 anni d'invecchiamento) una preziosa gamma di condimenti artigianali a base di mosto d'uva adatti a tutti i tipi di pietanze.



vendita
prodotti Bio
a base di pere Williams
provenienti dal frutteto
della nostra
azienda agricola

CASA TIRELLI E LA LOCANDA NEL FRUTTETO

SONO ANCHE LUOGO IDEALE PER ORGANIZZARE MATRIMONI, FESTE E OCCASIONI SPECIALI DA CONDIVIDERE CON LE PERSONE AMATE, NELLA QUIETE DELLA CAMPAGNA

Visite su prenotazione

Acetaia Casa Tirelli - Orion Società Agricola - Via Mazzarana, 87
S. Antonio in Mercadello (Novi di Modena) Tel / Fax: 059/674083

Visita il sito www.casatirelli.com

info@casatirelli.com

Aceto balsamico



Novellara

ACETAIA S. GIACOMO

Novellara - Strada Pennella, 1 - tel. 0522 651197

Produzione di Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia Dop

SEGNALAZIONI: visite guidate e assaggi su appuntamento. Vendita anche di altri prodotti tipici reggiani

Novi

ACETATIA CASA TIRELLI

S.Antonio in Mercadello - v. Mazzarana, 87 - tel. 059 674083

Produzione di Aceto balsamico tradizionale di Modena Dop Affinato 12 anni, Extravecchio oltre 25 anni d'invecchiamento, condimenti alimentari, salse a base di mosto d'uva cotto

SEGNALAZIONI: produzione anche di pere Williams biologiche dalle quali si ricava: Mostarda di Pere biologiche, Crema di Pere biologiche, Pera biologica da bere. Visite dell'acetaia su prenotazione.

San Prospero

ACETAIA DEL CRISTO

San Prospero - v. Badia , 41/a tel. 059 907425

Produzione di Aceto balsamico tradizionale di Modena dop: invecchiato oltre 12 anni, Extravecchio invecchiato oltre 25 anni

SEGNALAZIONI: degustazione di tutti i tipi di aceti presenti in acetaia. Visite su prenotazione



Acetaia De Petri

Aceto Balsamico
Tradizionale
di Modena



Campogalliano- v. Albone, 1 - tel 334 5474571



*Il marchio collettivo
creato dalla
Camera di Commercio
per i prodotti
della tradizione
agroalimentare modenese*

CRESCENTINA (TIGELLA) DI MODENA
PATATA DI MONTESE
SASSOLINO DI MODENA
NOCINO DI MODENA
MIRTILLO NERO DELL'APPENNINO MODENESE
AMARETTI DI MODENA
TORTELLINI DI MODENA
TARTUFO VALLI DOLO E DRAGONE
MARRONE DI ZOCCA
MARRONE DEL FRIGNANO
CROCCANTE ARTIGIANALE DEL FRIGNANO
MIELE MILLEFIORI DELLA PIANURA MODENESE
MIELE DI CASTAGNO E MILLEFIORI
DELL'APPENNINO MODENESE
SALAME DI SAN FELICE
SFOGLIATA DI FINALE EMILIA (Torta degli Ebrei)
GNOCCO FRITTO DI MODENA

FORMAGGI NEL CUORE DEL PARMIGIANO



La tradizione casearia dell'Emilia-Romagna è legata principalmente alla produzione del Parmigiano-Reggiano Dop. Ottenuto da latte di vacca e stagionato per almeno 12 mesi, dalla sua produzione derivano un ottimo burro locale, la ricotta fresca, la panna, il tosone e altri latticini. Le origini del Parmigiano-Reggiano risalgono al Medioevo, per opera dei monaci benedettini e cistercensi della pianura padana che, tra l'Appennino e la riva destra del Po, bonificarono le paludi e misero a coltura i pascoli necessari per nutrire le vacche. Il metodo di lavorazione del Parmigiano-Reggiano Dop è lo stesso di nove secoli fa con gli stessi ingredienti: il latte pregiato della zona di produzione, il caglio e il sale. Il quarto ingrediente, nascosto ma fondamentale, è l'esperienza dei maestri casari. La stagionatura è naturale e avviene in

locali idonei chiamati cascine, a temperatura e umidità controllate. Solo le forme di formaggio che superano una rigida selezione vengono etichettate con il marchio a fuoco e riportano il nome Parmigiano-Reggiano Dop impresso a puntini. Il Parmigiano-Reggiano Dop ha una forma cilindrica e un peso da 30 a 40 chilogrammi. La pasta è dura con un colore che varia da leggermente paglierino a paglierino più intenso con il prolungarsi dell'invecchiamento. La struttura è minutamente granulosa, con frattura a scaglia. Il sapore è delicato con aroma fragrante, note di burro e frutta fresca e se stagionato diventa più saporito, leggermente piccante. Il prodotto è immesso al commercio con una stagionatura media di 22-24 mesi, ma si possono anche trovare confezioni con rappresentati bollini di diverso colore: Bollino Aragosta (colore rosso, oltre 18 mesi di stagionatura); Bollino Argento (oltre 24 mesi di stagionatura); Bollino Oro (stravecchio, oltre 30 mesi di stagionatura). Si conserva in frigorifero ed è opportuno riporlo in contenitori salva-aroma in vetro o in plastica, oppure avvolgerlo in carta oleata. Particolarmente versatile, può essere consumato come formaggio da tavola, abbinato con le insalate e la frutta sia fresca, come pere e fichi, sia secca come le noci. Grattugiato, è il condimento per eccellenza nei primi piatti e nelle minestre. Diventa anche l'ingrediente principe nelle preparazioni delle paste e torte ripiene. È un alimento completo, facilmente digeribile e ad alto valore nutrizionale, consigliato quindi nell'alimentazione di bambini, anziani e sportivi. La sua composizione è caratterizzata da un elevato contenuto di proteine e di calcio e da una bassa quantità di colesterolo.

Il tosone, dalle caratteristiche sensazioni lattiche, è una striscia lunga, elastica e sottile che si forma durante la produzione del Parmigiano-Reggiano Dop dalla pressione della lama sulla pasta ancora tenera del formaggio. La ricotta è un latticino fresco ottenuto da siero di latte utilizzata per la produzione del formaggio.



Formaggi e Latticini

Carpi

AZIENDA BASCHIROTTO

Carpi - v. Nicolò Biondo, 22/b - tel. 338 4770254

Distributore latte fresco di giornata

SEGNALAZIONI: self service aperto dalle 6.00 alle 22,30

CASEIFICIO ORATORIO SAN GIORGIO

S.ta Croce di Carpi - v.delle Nazioni Unite 16 - int.1 - tel.059 664029

Carpi - Galleria Porta Modena - p.le Ramazzini, 50 - tel.059 694595

Produzione di Parmigiano Reggiano Dop, Ricotta , Caciotta, Formaggio fuso, Tosone, Stracchino, Mascarpone e Panna cotta, Yogurt

SEGNALAZIONI: rivendita di Aceto balsamico e Pasta fresca prodotta nel territorio. Nel punto vendita di S.ta Croce rivendita anche di Salumi e Vino tipici

LA FORMAGGERIA

Carpi - v. J.Berengario, 17 - tel. 059 690585

Rivendita di Parmigiano Reggiano, Formaggi tipici dell'Emilia Romagna e Formaggi regionali italiani, Burro Fresco

SEGNALAZIONI: rivendita di Pasta fresca fatta a mano, Mostarde, Marmellate, Miele, Spezie, Sottoli, Composte, Nocino, Liquerizia, Limoncino, Distillati di Modena

LATTERIA LA FAMIGLIARE

Carpi - v. Guastalla, 32 - tel. 059 651044

Carpi - v. Zappiano, 7 - tel. 059 699549

Produzione di Parmigiano Reggiano, Caciotte, Ricotta

Latte fresco pastorizzato, Yogurt e Panna cotta

Bagnolo in Piano

LATTERIA SOCIALE DI BAGNOLO

Bagnolo in Piano - v. Guido da Bagnolo, 24 - tel. 0522 952138

Produzione di Parmigiano Reggiano 24 mesi ricotta e tosone.

SEGNALAZIONI: rivendita di prodotti di Parmareggio

LATTERIA SOCIALE DI PIEVE ROSSA

Bagnolo in Piano - v. Provinciale Nord, 175- tel. 0522 951517

Produzione di Parmigiano Reggiano mezzano e stagionato e Ricotta e Burro

SEGNALAZIONI: rivendita di salumi vino e aceto



Siamo custodi
di un prodotto unico
tramandato
da sette secoli
di tradizione



SANTA CROCE DI CARPI

Rivendita e Caseificio

Via Delle Nazioni Unite, 16

tel . 059 664029 - fax. 059 668133

Orario: da lunedì a sabato dalle ore 07:30 alle ore 19:30,
domenica dalle ore 08:00 alle ore 13:00

CARPI - Galleria Porta Modena

Rivendita

piazzale Ramazzini, 50 - tel.059 694595

da lunedì a sabato dalle ore 07:00 alle ore 13:00
il pomeriggio dal martedì al sabato dalle ore 16:30 alle ore
19:30 domenica chiuso

www.caseificiosangjorgio.it



Formaggi e Latticini

Bomporto

AZIENDA CASUMARO MAURIZIO

Solara di Bomporto - v. per Cavezzo, 19 - tel. 059 901755

Produzione di formaggi da Latte vaccino, da agricoltura biologica. Distributore di Latte crudo

SEGNALAZIONI: punto vendita con prodotti del territorio

CASEIFICIO SOCIALE 4 MADONNE

Solara di Bomporto - v. Panaria Bassa, 73 - tel. 059 901608

Sorbara di Bomporto - v. Nazionale 37/a - tel. 059 902295

Produzione di Parmigiano Reggiano, Burro e Ricotta

Campagnola Emilia

CASEIFICIO SOCIALE CASTELLAZZO

Campagnola Emilia - v. Don Mazzolari, 12 - tel. 0522 652862

Produzione di Parmigiano Reggiano, Ricotta, Burro, Yogurt e Panna cotta

SEGNALAZIONI: rivendita di Salumi, Vino, Pasta fresca, Aceto balsamico, Miele

Campogalliano

AZIENDA ARNALDO

Campogalliano - v. Fornace, 5 - cell. 347 0121106

Produzione di Caciotte, Ricotta e Squacquerone

SEGNALAZIONI: aperto tutto l'anno

LATTERIA DI CAMPOGALLIANO

Campogalliano - v. Reggio, 1- tel. 059 526517

Produzione Parmigiano Reggiano di tutte le stagionature taglio a roccia, incarto o sottovuoto.

SEGNALAZIONI: si preparano confezioni regalo

LATTERIA LA FAMIGLIARE

Campogalliano - piazza Pace, 13 - tel. 059 528263

Produzione di Parmigiano Reggiano, Caciotte, Ricotta

Latte fresco pastorizzato, Yogurt e Panna cotta

Correggio

LATTERIA LA FAMIGLIARE

Correggio - v. San Prospero, 17 - tel. 0522 692977

**Produzione di Parmigiano Reggiano, Caciotte, Ricotta
Latte fresco pastorizzato, Yogurt e Panna cotta**

LATTERIA NUOVA MANDRIO

Correggio - v. Mandrio, 48 - tel. 0522 699497

Produzione di Parmigiano Reggiano e ricotta

SEGNALAZIONI: Rivendita di Formaggi teneri, Aceto balsamico, Salumi, Lambruschi e Marmellate. Aperto anche la domenica dalle 9 alle 12

Nonantola

AZIENDA GIOVANNI e DUILIO SERAFINI

Campazzo di Nonantola - v. Pioppi, 26 - tel. 059 549372

Nonantola - v. 2 Giugno 7/a

Produzione di Parmigiano Reggiano e Ricotta

SEGNALAZIONI: rivendita di Salumi, Formaggi, Marmellate, Miele, Vino e Sottaceti

Novellara

AZIENDA NOVELLI

Novellara - v.le Roma c/o Consorzio Agrario - tel. 0522 662710

Produzione di Parmigiano Reggiano anche di Vacche rosse e Latte crudo

SEGNALAZIONI: rivendita di Salumi e Miele Altro punto vendita in v. C. Colombo 117, Novellara.

AZIENDA F.LLI TOALDO

Novellara - v. Vittoria, 1 - tel. 0522 654574

Produzione di Parmigiano Reggiano

LATTERIA S.GIOVANNI DELLA FOSSA

Novellara - v. Levata, 10 - tel. 0522 657165

Produzione di Parmigiano Reggiano e Ricotta

Novi

CASEIFICIO RAZIONALE NOVESE

Novi - v. Provinciale Mantova, 73 - tel. 059 670094

Produzione di Parmigiano Reggiano

SEGNALAZIONI: rivendita di Burro, Ricotta, Mozzarelle, Yogurt, Vino, Aceto, Salse e Miele.

Formaggi e Latticini

Rio Saliceto

CASEIFICIO ROSSI

Rio Saliceto - v. Mandrio, 8 - tel. 0522 649640

Produzione di Parmigiano Reggiano

SEGNALAZIONI: rivendita di Carni e Salumi

CASEIFICIO LA CAPPELLETTA

San Possidonio - v. Matteotti, 80 - tel. 0535 39084

Produzione di Parmigiano Reggiano

SEGNALAZIONI: rivendita di Ricotta , Caciotta, Yogurt, Panna cotta, Formaggio fuso e Burro

Soliera

CASEIFICIO MORELLO DI MEZZO

Soliera - v. Morello di Mezzo, 679 -tel. 059 567591

Produzione di Parmigiano Reggiano da pasto, stagionato e stravecchio, Burro e Ricotta

SEGNALAZIONI: aperto anche i festivi 8,30 - 12

Rivendita di Aceto balsamico tradizionale

Birra

Carpi

33 CL & C. DI PELLICIARI E. & C. SNC

Carpi - C.so Fanti, 97/99 - tel. 059 682689

Rivendita di selezione di birre bionde, rosse, scure, crude e non filtrate di origine italiana, belga, inglese, tedesca, francese, austriaca e internazionale d'oltre oceano

SEGNALAZIONI: accurata scelta di Paste alimentari, Sughi, Salse, Olii, Aceti di birra e balsamici e Würstel in salamoia da accompagnamento

Correggio

BIRRIFICIO DADA

Correggio - Via Pio La Torre 3/b - tel. e Fax 0522 642667

Produzione e Vendita di Birra Artigianale: LOP LOP, I.P.A. Gentile, TZARA, Birra Bianca Dada, GATTOMAO, la nostra Rossa, HUGO, Ball Bitter Ale, NASCIU, la Porter



Ampia e selezionata scelta
di birre bionde, rosse, scure,
crude e non filtrate



Birre di origine italiana

- Belga, 7 trappiste
- Inglese
- Tedesca
- Francese
- Austriaca
- Internazionale d'oltre oceano



33 cl & C. di Pelliciari E. & C. snc

CARPI (MO) - C.so Fanti, 97/99 - Tel. e fax 059 682689

negoziobirra33cl.it - www.birra33cl.it

VINI

IL PIACERE DEL LAMBRUSCO



Le Doc delle province di Modena e Reggio Emilia ruotano intorno al lambrusco, vino rosso frizzante da tutto pasto. Le tipologie più diffuse sono il Salamino di Santa Croce, il Grasparossa di Castelvetro, il Sorbara, il Lambrusco "Modena" o "di Modena" Doc e il Lambrusco Reggiano Doc. Modena è la culla del lambrusco. L'etimologia del nome rimane comunque incerta. Un'ipotesi la fa risalire al termine latino *labrum*, il margine dei campi in cui cresceva la vite. Secondo altri, deriverebbe dalla fusione di *labo* (prendo) e *rucus* (che punge il palato).

Il lambrusco Salamino, detto anche di Santa Croce, frazione di Carpi, deve il suo nome alla particolare forma cilindrica del grappolo che lo fa assomigliare ad un piccolo salame. L'area di produzione comprende diversi comuni dell'area nord della provincia. Il lambrusco di Sorbara include il territorio di 12 comuni tra i fiumi Secchia e Panaro e il nome della varietà si lega a una frazione del Comune di Bomporto. Il lambrusco Grasparossa di Castelvetro comprende 14 comuni, a sud del territorio provinciale. Il lambrusco Salamino

di Santa Croce Doc presenta una spuma vivace leggermente rosea, il colore è rosso rubino carico, un odore intenso con caratteristico profumo fruttato. Il sapore è armonico e sapido.

Il lambrusco di Sorbara Doc presenta una spuma vivace ed evanescente, il colore è un rosso rubino chiaro, l'odore è gradevole con un profumo che ricorda quello della violetta. Il sapore è delicato, armonico e leggermente acidulo. Il lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc presenta una spuma vivace ed evanescente, un colore rosso rubino con orli violacei, l'odore è vinoso e particolarmente profumato e fragrante. Il sapore è leggermente fruttato con un retrogusto amarognolo.

Il lambrusco è un vino conviviale, schietto, da bere giovane e di gradevolissima beva. Si sposa ottimamente con le specialità emiliane e nell'accompagnare i piatti più sostanziosi della cucina della zona come il cotechino con fagiolata o lenticchie e il formaggio Parmigiano-Reggiano Dop. Si abbina splendidamente ai primi piatti conditi con carne e con paste al forno, arrosti, salumi e formaggi, tigelle e gnocco fritto. Da servire a 12-14 gradi, ottimo come aperitivo, si sposa alla perfezione con la pasticceria secca e i dolci tipici delle zone di Modena e Reggio Emilia. E' un vino che negli ultimi decenni ha ottenuto successi ben al di fuori dei confini territoriali, affermandosi anche nei mercati esteri. Le ragioni sono da associare alla sua frizzantezza, al profumo fresco, alla sua non elevata alcolicità e a un buon rapporto tra qualità e prezzo.



Carpi

AZIENDA RUSTICHELLI

S.Croce di Carpi - S.S. 468 per Correggio, 37/a - tel. 059 664012

Produzione di Lambruschi Dop, Lambrusco Salamino

S.Croce, Lambrusco di Sorbara e Lambruschi Igp Bianco

Emilia e Malvasia

SEGNALAZIONI: rivendita di Aceto balsamico, Parmigiano, Olio, Miele, Torte da forno, Salumi, Marmellate prodotte da aziende emiliane

AZIENDA PANCALDI MAURIZIO

San Marino di Carpi - v. Griduzza, 1/e - tel. 335 6546010

Produzione di Lambrusco Salamino S.Croce Dop, Lambrusco dell'Emilia Igp con fermentazione in bottigli, Rosato e Vino Bianco dell'Emilia

SEGNALAZIONI: uva coltivata a lotta integrata. Degustazioni in azienda su prenotazione

AZIENDA VINICOLA BASSOLI

Carpi - v. Canalvecchio, 8/c - tel. 059 6550752 fax 059 680677

Produzione di un Rosso dell'Emilia Igt molto intenso

denominato "Re Riccardo" e di un Bianco Chardonnay frizzante denominato "Fashion Week"

CANTINA DI SANTA CROCE

S.ta Croce di Carpi - Ss. 468 per Correggio, 35 - tel. 059 664007

Produzione di Lambrusco Dop: Lambrusco Salamino di

S. Croce, di Sorbara, Grasparossa, Reggiano rosso.

Vendita in bottiglia e damigiana

SEGNALAZIONI: degustazioni in azienda su prenotazione

CANTINA SOCIALE DI CARPI

Carpi - v. Cavata, 14 - tel. 059 643071

Produzione e vendita di Lambrusco Doc in bottiglia e damigiana

WINE & WINE ENOTECA

Carpi - v. Bellini, 1/3 - tel. 059 650267

Rivendita di Lambruschi e Vini

SEGNALAZIONI: oltre 400 etichette di vini nazionali ed esteri, bianchi, rossi, bollicine anche da produzione biologica e biodinamica, distillati di Rhum e Whisky



AZIENDA VINICOLA BASSOLI



"Re Riccardo"
Un Rosso
dell'Emilia Igt
molto intenso

"Fashion Week"
Un Bianco
Chardonnay
frizzante

AZIENDA VINICOLA BASSOLI - Carpi - Via Canalvecchio, 8/c -

tel. 059 6550752 fax 059 680677

e-mail: cantina.bassoli@gmail.com

Bomporto

AZIENDA AZZALI GIULIO CESARE

Bomporto - v. Fornace, 9 - tel. 059 909100

Produzione Lambrusco di Sorbara Doc

AZIENDA GARUTI ELIO

Sorbara di Bomporto - v. per Solara, 6 - tel. 059 902021

Produzione Lambrusco di Sorbara Doc, Lambrusco

Grasparossa e Trebbiano di Modena

SEGNALAZIONI: produzione anche di Aceto balsamico

AZIENDA NERI LUCIO

Sorbara di Bomporto - v. per Solara, 6 - tel. 059 902021

Produzione di Lambruschi Doc

AZIENDA PALTRINIERI

Sorbara di Bomporto- v. del Cristo, 49 - tel. 059 902047

Produzione di Lambrusco Sorbara Doc, Bianco dell'Emilia-

Grappa di Lambrusco e Nocino di Modena

CANTINA DI SORBARA

Sorbara di Bomporto - v. Ravarino Carpi, 116 - tel. 059 909103

Lambrusco di Sorbara Doc Rubino, Lambrusco di Sorbara

Doc Scuro, Lambrusco Salamino di S. Croce Doc, Lambrusco

Grasparossa Doc C. Vetro, Lambrusco di Modena Doc

Rosato, Pignoletto dell'Emilia Igt, Vino Bianco dell'Emilia,

Grappa di Lambrusco e Nocino di Modena

CANTINA DIVINJA

Sorbara di Bomporto - v. Verdeta, 1 - tel. 059 902539

cell. 339 1801199

Produzione di Vino: Lambrusco di Sorbara Doc

Lambrusco dell'Emilia Igp , Rosato e Salamino Igt

SOCIETÀ AGRICOLA BELLEI AURELIO

Sorbara di Bomporto - v. Ravarino-Carpi, 103 - tel 059 909273

Produzione di Lambrusco di Sorbara D.O.P

SOCIETÀ FREGNI E CAVALLINI

Bomporto - v. Reduci della Prigionia, 4 - cell. 335 5311472

Produzione di Vino Lambrusco di Sorbara in bottiglia e da-

migiana. Rivendita di altri vini Spumanti e Fermi bianchi e rossi

SEGNALAZIONI: produzione di Condimento balsamico

Campogalliano

CANTINA MASONE CAMPOGALLIANO

Campogalliano - v. Nuova 7 - tel. 059 526905

Produzione di Vino in bottiglia e damigiana: Lambrusco Grasparossa Dop, Lambrusco di Sorbara Dop, Lambrusco Salamino Dop, Chardonnay Bianco Igp e Mosto cotto per Aceto tradizionale di Modena

PODERE IL SALICETO

Campogalliano - v. Albone, 8 - cell. 349 1459612 - 347 0477360

Produzione di Lambrusco L'Albone e Vino Fermo Argine con uve di malbo gentile. In bottiglia e in damigiana su ordinazione

Correggio

AZIENDA ZUELLI LUCIANO

Budrio di Correggio - v. Fossa Ronchi, 25 - cell. 349 6609422

Produzione limitata di cinque varietà di Vini Lambruschi e Vini dolci

CANTINA DEL BECCO

Correggio - v. Imbreto, 33 - cell. 329 2133542

Produzione in piccola cantina con il ciclo completo: Lambruschi Reggiani Igp, Salamino del Becco, Grasparossa Ottobre e Al Nigher prodotto con vecchie varietà di uve: Marzemino e Barghi.

Vendita in bottiglia e damigiana

NUOVA CANTINA SOC. DI CORREGGIO

Correggio - v.le Repubblica, 21 - tel. 0522 692330

Produzione di Vino Lambrusco Reggiano Dop e Igp

Vendita in bottiglia e damigiana

CANTINA PRATO DI CORREGGIO

Prato di Correggio - v. Contrada, 9 - tel 0522 696549

Produzione di Lambrusco Reggiano Doc e Igp

Vendita in bottiglia e damigiana

CANTINE LINI 910

Canolo di Correggio - v. Vecchia Canolo, 7 - tel. 0522 690162
Produzione di Lambrusco Reggiano Dop, Lambrusco Emilia Igt, Spumanti metodo classico Brut, Spumanti metodo charmat, Pinot e Moscato

CANTINA RIUNITE

Correggio - v. Macero, 10 - tel. 0522 692581

Produzione di Lambruschi Reggiani Doc e tra questi il Lambrusco Canali

SEGNALAZIONI: rivendita di Malvasia e Prosecco

Nonantola

AZIENDA PEDRONI

Rubbiara di Nonantola - v. Risaia, 4 - tel. 059548096

Produzione di Lambrusco di Sorbara Doc, Reno

Pignoletto Doc, Vino Bianco Ruggine

SEGNALAZIONI: osteria adiacente

Novellara

CANTINA SOCIALE DI S. MARTINO IN RIO

S.ta Maria di Novellara - v. prov. Sud 153, 4 - tel. 0522 657120

Produzione di Borgo d'Este Rosso e Rosato, Nero di Corte (Reggiano Lambrusco Doc), Spumante Extra Dry, Belgioso (Lambrusco dell'Emilia Igt vinificato bianco), Diletto, Lambrusco di Sorbara doc, Lambrusco Salamino di Santa Croce doc, Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc, Rosato Chiaretto e Amabile (Lambrusco dell'Emilia Igt)

SEGNALAZIONI: rivendita anche di aceto balsamico, formaggi e latticini, confetture e salumi. Altra sede a San Martino in Rio

CANTINE LOMBARDINI

Novellara - v. Cavour, 15 - tel. 0522 654224

Produzione di Lambruschi reggiani Doc tra i quali:

il noto Campanone, e il nuovo Rosato del Campanone, Bianchi, Frizzanti fra cui il Campanone Bianco e Spumanti

Rio Saliceto

CANTINA SOCIALE DI CARPI

Rio Saliceto - v. XX Settembre, 11/13 - tel. 0522 699110

Produzione e vendita di Lambrusco Doc in bottiglia
e damigiana

Rolo

CANTINA SOCIALE

Rolo - v. Roma,123 - tel. 0522 666139
Produzione Lambrusco Reggiano Doc
e Lambruschi dell'Emilia Igt

San Martino in Rio

AZIENDA CASALPRIORE

Stiolo di San Martino in Rio - v. Quattro Vie,3 - tel.059 526915
Produzione Vino Lambrusco solo con uve biologiche
raccolte a mano e a basso contenuto di solfiti
Vendita solo in bottiglia

CANTINA SOCIALE S. MARTINO IN RIO

San Martino in Rio - v. Roma,123 - tel. 0522 698117
Produzione di Borgo d'este Rosso e Rosato, Nero di Corte
(Reggiano Lambrusco Doc), Belgioioso
(Lambrusco dell'Emilia Igt vinificato bianco)

San Prospero

SOCIETA' AGRICOLA ZUCCHI

San Prospero - v. Viazza, 64 - tel.059 908934 - cell.338 4033231
Produzione di Lambrusco di Sorbara Dop

Soliera

CANTINASOC.LIMIDI-SOLIERA-SOZZIGALLI

Limidi di Soliera - v. Carpi- Ravarino, 529 - tel.059 561612
Produzione di Lambruschi Dop e Igp, Salamino, Graspa-
rossa, Sorbara, in bottiglia e in damigiana

Ris Dorando
Self Service – Snack Bar – Gelateria

presso Centro Commerciale Il Borgogioioso
Via dell'industria, 31 Carpi – 41012 (MO)



La genuinità e la bontà del gelato d'autore

Carpi

AZIENDA BENAGLIA LAURA

Santa Croce di Carpi - v. Chiesa, 9 - tel. 059 664601

**Produzione di Pesche, Prugne, Duroni, Mele, Pere
Cocomeri, Meloni e Ortaggi di stagione**

AZIENDA BOLDRANI ERMINIO

Fossoli di Carpi - v. dei Grilli, 18 - tel. 059 660215

Produzione di Zucche

AZIENDA CAFARRI ADRIANO

Migliarina di Carpi - v. Lunga, 5 - tel. 059 661829

**Produzione di tutti i tipi di Verdura stagionale e Frutta:
Pesche, Uva, Mele, Prugne**

SEGNALAZIONI: presente al mercato contadino di Carpi

AZIENDA CARPI FRUTTA

Carpi - v. Guastalla, 11 - tel. 320 9437352

Produzione di Cocomeri, Meloni e Frutta indiana

SEGNALAZIONI: è presente al mercato contadino solo con cocomeri e meloni

AZIENDA FRUTTA D'ORO

Santa Croce di Carpi - V. Della Rosa Ovest, 43 - tel. 059 664057

Produzione di Albicocche, Pesche, Pere, Susine, Mele

di diverse qualità e tutta la verdure di stagione

SEGNALAZIONI: vendita stagionale

AZIENDA I PONTICELLI di Agenore Tondelli

San Marino - Strada statale 468 Motta, 93 - tel. 059 680572 - cell. 333 7546690

Produzione di Verdure e Frutta di stagione, Passata di Pomodoro, Miele

SEGNALAZIONI: rivendita di Vino e Marmellate. Presente al mercato contadino di Carpi, Soliera e Novi

AZIENDA LUGLI DAVIDE

Fossoli di Carpi - S.S. Romana Nord, 53 - tel. 059 680823

Produzione di Verdure, Zucche e Cocomeri e Meloni

SEGNALAZIONI: vendita stagionale

MERCATO CONTADINO

Dalla terra... alla tavola

Tradizionale appuntamento con i prodotti di stagione freschi e genuini provenienti dalle aziende agricole del nostro territorio

Realtà che si è affermata sempre più nell'attenzione e nelle aspettative dei consumatori, il Mercato contadino di Carpi, Soliera e Novi sono il punto di riferimento per trovare prodotti di stagione provenienti dalle migliori aziende agricole del territorio. Per apprezzare sapore, genuinità, freschezza, provenienza locale e per conoscere le nostre aziende da vicino e scoprire frutta, verdure, carni, formaggi, vini, piante e fiori, latte fresco appena munto, miele e altro ancora.



"DALLA TERRA ALLA TAVOLA"
ASSOCIAZIONE PER LA GESTIONE DEL MERCATO CONTADINO
DELL'UNIONE DELLE TERRE D'ARGINE
SEDE AMMINISTRATIVA: VIA DON STURZO 21 CARPI (MO)
mercatocontadino@libero.it
www.dallaterraallatavola.com

Area ex Foro Boario **MARTEDÌ e SABATO** mattina **7.30 /13.00 - CARPI**

CORSO ROMA GIOVEDÌ mattina **7.30 /13.00 - NOVI**

Via Nenni in pieno centro **VENERDI'** mattina **7.30 /13.00 - SOLIERA**

AZIENDA MENOZZI PAOLO

Carpi - v. Beghetto, 2 - tel. 059 663850 - cell. 340 4961095

**Produzione Patate, Aglio, Cipolla, Zucche, Mele, Duroni
Pere, Uva, Pesche, Susine e Albicocche**

SEGNALAZIONI: coltivazione a lotta integrata

AZIENDA PANCALDI MANUELA

San Marino- v. Griduzza, 58 - tel. 335 6546010

Produzione di Ortaggi e Patate, Pomodori e Cocomeri e Meloni

SEGNALAZIONI: coltivazione a lotta integrata. E' al mercato contadino di Carpi. Produzione Marmellate e Passata di Pomodoro

AZIENDA PELLACANI MASSIMO

San Martino Secchia - v. Livorno 7 - cell. 347 6584412

**Produzione di frutta coltivata a lotta integrata: Albicocche
Pesche, Mele e Pere. Produzione di Ortaggi di stagione**

SEGNALAZIONI: è al mercato contadino di Carpi Soliera e Novi

AZIENDA RUSTICHELLI

S.Croce di Carpi - S.S. 468 per Correggio, 37/B - tel. 059 664012

Produzione di Albicocche, Duroni, Pesche, Susine

Cocomeri e Meloni

SEGNALAZIONI: produttore di vino

AZIENDA SCARONI DANIELA

Fossoli di Carpi - S.S. Nord, 115 - tel. 059 660863 - cell. 347 8819439

Verdure di stagione, Cocomeri, Meloni Zucche

SEGNALAZIONI: vendita stagionale. E' al mercato contadino di Carpi

AZIENDA SGARBI LUCIANO

Fossoli di Carpi - Bertuzza, 10 - tel. 336 507798

Produzione Ortaggi: Bietole, Finocchi e tutte le altre orticol

prodotte ad impatto zero. Pesche, Albicocche Prugne, Pere e Mele

SEGNALAZIONI: al mercato di v. Ugo da Carpi il giovedì e sabato mattina

AZIENDA TOSI RENZO

Fossoli di Carpi - v. S. Antonio, 5 - tel. 333 2142115

Produzione biologica di Albicocche, Susine, Mele e Pere

SEGNALAZIONI: produzione di antiche varietà di Pere e Mele

Ristorantino del Borgo



Caffetteria e prime colazioni



Da sinistra,
Loredana,
Gianna
e Linda



Nel cuore della caratteristica
pianura padana, a Mandrio
di Correggio, trovi la
CUCINA TRADIZIONALE
REGGIANA
ricca di prodotti genuini
con aggiunta
di **GNOCCHI E TIGELLE** e
CARNE CHIANINA
CERTIFICATA.

APERTO TUTTI I GIORNI:

LUNEDI' - MARTEDÌ - MERCOLEDÌ E DOMENICA SOLO A PRANZO
GIOVEDÌ E VENERDÌ PRANZO E CENA
SABATO SOLO CENA

DISPONIAMO DI 50/60 COPERTI CIRCA E DI UN AMPIO PARCHEGGIO.
GRADITA LA PRENOTAZIONE

Via Mandrio 26/c, Mandrio di Correggio (RE) Tel e fax. 0522/699837
info@ristorantinodelborgo.it. - www.ristorantinodelborgo.it

METTIAMOLI

**PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE
(PSR) 2007-2013.**

**Asse 3 "Qualificazione della vita nelle zone rurali
e diversificazione dell'economia rurale".
Nuove opportunità di finanziamento bandi 2011.**

FINANZIAMENTI ALL'AGRICOLTURA A FRUTTO!

Fino al 1 luglio 2011 sono aperti i nuovi bandi di finanziamento relativi alle misure dell'Asse 3.

I finanziamenti sono rivolti agli imprenditori agricoli della pianura e della collina modenese (esclusi i Comuni di Guiglia, Marano s/P parte alta, Modena, Prignano s/S, Serramazzoni).

Le tipologie di intervento sono:

l'adeguamento delle aziende per realizzare •
o ampliare l'attività agritouristica
e/o l'attività didattica e/o l'attività sociale
(Misura 311 az. 1)

realizzazione di impianti per la produzione, utilizzazione •
e vendita di energia e/o calore (misura 311 az. 3)

Per informazioni:

Maria Bartolacelli - tel. 059 209866 - fax 059 209712

asse3@provincia.modena.it - www.agrimodena.it

URP Provincia di Modena - tel 059 209 199 - fax 059 209 197

info@provincia.modena.it



Provincia di Modena



FONDO EUROPEO AGRICOLO
PER LO SVILUPPO RURALE:
L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



COOPERATIVA LA LUCERNA

Carpi - v. Ugo da Carpi, piazzale Palestra - tel. 0522 676590

Produzione e rivendita Frutta e Verdura da agricoltura biologica

SEGNALAZIONI: solo il giovedì mattina. Rivendita anche di Olio, Vino e Farina biologici

FRUTTI DA FAVOLA

Carpi - v. Cimabue, 12

Produzione di Frutta e Verdura

SEGNALAZIONI: vendita anche di formaggi, salumi, prodotti da forno provenienti dai soci

L'ORTO FRESCO

Carpi - v. Carlo Marx 89/a - tel. 059 644154

Rivendita di Frutta e Verdura

VIA MEUCCI

Carpi - v. Meucci 2/c - tel. 059 650806

Rivendita di tutti i tipi di Frutta e Verdura di stagione Biologica e Biodinamica.

SEGNALAZIONI: rivendita di Formaggi , Latticini Lambruschi, Pane, Miele e Marmellate anch'essi biologici

Campagnola Emilia

AZIENDA MAINENTE GRAZIA

Campagnola Emilia - v. Abbazia, 5 - cell. 348 0137420

Produzione di Zucche, Verze e Fagioli

Campogalliano

AZIENDA CLÒ OSCAR

Campogalliano - v. Madonna, 56 - tel. 333 3533073

Produzione a lotta integrata di Ortaggi di stagione e frutta: Pesche, Albicocche, Susine, Meloni, Confetture e Passata di pomodoro

SEGNALAZIONI: vendita stagionale

AZIENDA SPAGNI FEDERICO

Campogalliano -v. Molino Valle, 44 - tel. 059 526772 - 338 3986200

Produzione di ortaggi di stagione e Frutta : albicocche dureni, pesche, pere, e mele di diverse qualità in diversi periodi.

Ris Dorando BAR

presso Ospedale Ramazzini



Snack, panini farciti,
torte salate , panzerotti ,
primi di qualità, insalatone, creme al caffè...

Ris Dorando BAR
***l'offerta più ampia
per la pausa più genuina***



Via G. Molinare n°2 , 41012 Carpi (MO)

SEGNALAZIONI: aperto tutto l'anno
Siamo presenti al mercato contadino di Carpi

Correggio

AZIENDA BASSOLI ALBERTO

Correggio - v. Oratorio 8 /b - tel. 0522 631295
Produzione di Bietole, Zucche e Cappuccio

AZIENDA BENASSI

Correggio - v. Naviglio Sotto, 1 - tel. 0522 641804
Produzione di Pesche, Mele, Pere di diverse qualità

AZIENDA BERNASCONI CARRETTI

Correggio - v. Casis, 6 - tel. 0522 690371
Produzione Kiwi

SEGNALAZIONI: solo novembre tutti i giorni, no domenica

AZIENDA BRUNELLI ROMANO

Correggio - v. Lunga, 10 - tel 0522696405
Produzione di tutti i tipi di frutta : Fragole, Duroni, Pesche, Mele e Pere. Produzione di tutti i tipi verdure in tutti i periodi dell'anno

AZIENDA CARRETTI GINO

Fosdondo di Correggio- v. Ronchi , 3 - tel. 0522 690160
Produzione di Kiwi da dicembre ad aprile

AZIENDA DEL BUE MASSIMO

Correggio - v. Fornacelle, 22 - tel.0522 697108
Produzione di Zucche e Pere

AZIENDA FERRANTE EMANUELA

Correggio - v. Stradella, 21 - tel. 0522 690256
Produzione di Pesche e Pere raccolte tutti i giorni

AZIENDA FERRARI UMBERTO

Correggio - v. Fossa Failella, 4 - tel. 335 355869
Bietole, Cipollotti, Insalate, Melanzane, Pomodori, Zucchine, Zucche, Meloni e Cocomere

AZIENDA GOCCINI ENNIO

Fazzano di Correggio - v. Fazzano, 65/a - cell. 333 7750312

Produzione Zucche e Pomodoro

SEGNALAZIONI: passata di Pomodoro su prenotazione

AZIENDA IL BECCO

Correggio - v. Imbreto, 33 - cell. 329 2133542

Produzione Frutta e Verdura biologica

AZIENDA MALASPINA ERVANNO

Correggio - v. Fossa Faiella 2 - tel. 0522 691593

Produzione Ortaggi: Zucche, Zucchine, Patate, Verze, Pomodori e Legumi. Anche Frutta di stagione

SEGNALAZIONI: produzione di anche conserve

AZIENDA LEONI GUIDO

Correggio - v. Fornacelle, 7 - tel. 339 3241521

Produzione Albicocche, Pesche, Prugne, Pere, Mele, Succhi di Frutta di Pere e Mele e Pere sciroppate

SEGNALAZIONI: produzione anche di Miele e Saba

AZIENDA LODI ROMANO

Correggio - v. Frassinara ,7 - tel. 0522 690406

Produzione Pesche e Mele

SEGNALAZIONI: le pesche si acquistano dall' 1 al 15 agosto, le mele da metà settembre a metà novembre

AZIENDA MENOZZI LORETTA

Correggio - v. Canolo, 11 - tel. 0522 691074

Produzione Zucche, Zucchine, Cavoli, Patate, Pomodoro, Cipolle, Verze, Fave, Legumi

SEGNALAZIONI: vendita il venerdì

AZIENDA MESSORI LUCA

Budrio di Correggio - v. Fossa Ronchi - tel. 0522 746118

San Biagio di Correggio - v. Ardione, 24 - tel 0522 746118

Produzione di Ciliegie e Duroni

AZIENDA ROSSI GIOVANNI

Correggio - v. Carletti, 48 - tel. 338 3899681

Produzione Pomodori, Peperoni, Melanzane, Fagiolini, Cetrioli, Meloni e Angurie

AZIENDA ZUELLI LUCIANO

Budrio di Correggio - v. Fossa Ronchi, 25 - tel.349 6609422

Produzione di Ortaggi: Pomodoro, Zucchine, Cavoli, Patate, Cipolle, Verze e Zucche di diverse qualità

Produzione di Frutta: Pesche, Mais per polenta e Becchime

SEGNALAZIONI: produzione vari tipi di vini

Novellara

AZIENDA BARTOLI FABIO

Novellara - Strada Villa Valle, 106

Produzione di Zucche, Cocomeri e Meloni

AZIENDA BARTOLI IVAN

Novellara - v. Colombo,103 - tel. 0522 652055

Produzione Ortaggi di stagione (Zucche) e Frutta (Cocomeri e Meloni)

SEGNALAZIONI: vendita di Condimento balsamico e Lambrusco Reggiano prodotto da altre aziende

AZIENDA ZARANTONELLO

Novellara - v. De Nicola - tel.339 04849352

Produzione Cocomeri, Meloni, Patate e Zucche

Novi

AZIENDA MANTOVANI MASSIMO

Novi di Modena - v. Mazzarana, 25 - tel. 059 674055 - cell. 333 3919547

Produzione soprattutto di Mele e Pere di tutte le varietà a maturazione da agosto a novembre e tutte le Oricole di stagione e Cocomeri e Meloni

SEGNALAZIONI: da metà giugno a novembre vendita di mele e pere di tutte le varietà, cocomeri, meloni e tutte le orticole di stagione

Rio Saliceto

AZIENDA CIASULLO

Rio Saliceto - v. Guastalla, 1 - cell.334 3171345

Produzione di Ortaggi vari stagionali e Frutta (Mele, Cocomeri, Pere e Meloni)

CARPI RISO

Risi classici d'Italia
Classical rice of Italy



www.carpiriso.com

info@carpiriso.com

RISERIA MODENESE s.r.l. - via Milano, 5 - 41012 Carpi (MO) - Italy
tel. +39 059 686 361 - fax +39 059 685 782

AZIENDA MAGNANINI

Rio Saliceto - v. Capri, 3 - tel. 0522 649222 - cell.338 8796722

Produzione di tutti i tipi di ortaggi, Fragole, Cocomeri e Mele

SEGNALAZIONI: conserva di Pomodoro, Mosto e sott'olio,

AZIENDA LANZONI

Rio Saliceto - v. San Ludovico, 87 - tel. 0522 649418

Produzione di Kiwi

San Martino in Rio

AZIENDA MAGNANI ERMANNA

Stiolo di San Martino in Rio - v. Stradone, 43 - tel. 0522 849533

Produzione di Ortaggi: Cipolle, Legumi, Melanzane e

Peperoni. Produzione di Frutta: Cocomeri, Meloni, Fragole e Ciliegie

AZIENDA ORTONATURA STIOLO

Stiolo di San Martino in Rio - v. Stradone 14 - cell. 338 1683313

Produzione di Ortaggi: Zucche, Zucchine, Melanzane,

Patate, Pomodoro, Cipolle, Verze, Legumi, Scalogno

Produzione di Frutta: Cocomeri, Meloni, Pesche

AZIENDA TURINI ENGER

S.Martino in Rio -v.Facci 24 - cell.338 8965433 - tel.0522 698047

Produzione di Ortaggi e Frutta: Zucche, Zucchine, Pomodoro,

Cipolle, Aglio, Cocomeri, Melone, Pesche, Pere e Albicocche

San Possidonio

AZIENDA BONOMI DR. BENEDETTO

San Possidonio - v. Giacomo Matteotti, 78 - cell. 335 6933309

Produzione Mele campane

SEGNALAZIONE: la vendita è stagionale (settembre/novembre).

E' la Mela per la mostarda fina di Carpi e la mostarda di Mantova

AZIENDA GASPERI FRANCESCO

San Possidonio- v. Matteotti, 141/a - tel. 0535 39887

Produzione di Frutta: Fragole, Albicocche, Pere e Mele

e Marmellate con la propria frutta

SEGNALAZIONI: è al mercato contadino di Carpi

GELATERIA CORTINA

IL GELATO ARTIGIANALE PER TUTTI



PER INTOLLERANZE
SENZA GLUTINE - SENZA LATTE
PANNA MONTATA VEGETALE



Ti aspettiamo
in Via Ugo
da Carpi, n.35
(angolo via Maiella)
CARPI (MO)
Tel. 059 9110405



Aperto
tutti i giorni
15.00 - 21.00
Chiuso il Lunedì
gelateriacortina@libero.it



Bio

Aldebaran
Il Biologico e senza Glutine a Carpi



Alimentazione specifica per intolleranti e celiaci

Alimenti Bio, Macrobiotici

Profumeria e Cosmesi naturale Candele, Incenso e Oli Essenziali

Cristalli Minerali e Articoli per il Feng Shui, Il mondo magico ...

via della Libertà, 16 (angolo V.le Manzoni)

Carpi (Mo) - Tel. 059-654113 - Chiuso il giovedì - aldebaranbio@alice.it

Soliera

AZIENDA LORENZINI

Soliera - v. Morello Confine, 180 - tel. 059 386130 - 340 8765333

Produzione di frutta e verdura di stagione

SEGNALAZIONI: produzione Piante e Fiori da interno e esterno

AZIENDA MALVEZZI SIMONE

Limidi di Soliera - v. Torchio, 294 - tel. 347 5946445

Produzione di Frutta: Pesche, Prugne, Mele e Pere

Verdure: Patate anche rosse, Cipolle, Zucche

SEGNALAZIONI: è al mercato contadino di Carpi, Soliera e Novi

AZIENDA MANTESE ANGELO

Limidi di Soliera - v. Magnavacca 77 - tel. 059 567511

Produzione di Verdure di stagione. Frutta: Mele e Pere

SEGNALAZIONI: aperto tutto l'anno, tutti i giorni

AZIENDA RONDELLI GIACOMO

Sozzigalli di Soliera - v. Foschiera, 176 - tel. 059 563957

Produzione di Orticole e Frutta di stagione. Vendita stagionale da luglio a novembre fino alla maturazione dei Kiwi

AZIENDA ZAPPAROLI MASSIMO

Soliera - v. Piga, 90 tel. 059563209 cell.3497884043

Produzione di Ortaggi di stagione, Patate, Aglio, Cipolla,

Pomodori e Zucche. Conserve di Pomodoro, Farina integrale

SEGNALAZIONI: produzione biologica certificata

FATTORIA MARIA

Soliera - v. Croce Lama, 157 - tel. 059 859955

**Produzione di Pesche di varie qualità, maturate sulla pianta
Albicocche, Prugne e Orticole estive**



ristorante - pizzeria

Garden of the Roses



CUCINA TRADIZIONALE

con carta di vini con etichette locali e regionali

PESCE

SALA BANCHETTI

ideale per ceremonie

**AL GARDEN
NON SI PAGA
IL COPERTO**

V. Fosdondo, 80
FOSDONDO DI CORREGGIO

Tel e fax. **0522 690292**

Disponibilità di Parcheggio

Chiuso il lunedì

Possibilità di pernottamento nel vicino Hotel

CARNI E SALUMI

NEL TERRITORIO DELLA GENUINITÀ



L'Emilia-Romagna è considerata la regione più importante per l'offerta di salumi. Il maiale ha trovato qui le condizioni ottimali di sviluppo e nei secoli la sapienza dell'uomo ne ha trasformato le carni nei più pregiati e famosi salumi italiani. Uno di questi è senz'altro il prosciutto, parola che deriva dal latino *prae exuctus*, cioè prosciugato, ottenuto dalle cosce dei suini, salato e fatto stagionare per diversi mesi. Da queste parti si può trovare, oltre a quello classico di Parma, anche quello di Modena, che si contraddistingue per la forma a pera, il colore rosso vivo del taglio, il sapore sapido, ma non salato e un profumo gradevole e intenso. Il prosciutto va affettato poco prima di essere portato in tavola, ma senza eliminare tutto il grasso, pena la perdita del sapore. Si gusta a fette sottili, da solo, come antipasto, accompagnato dal pane o dal tradizionale gnocco fritto. Nella stagione estiva si sposa in maniera ottimale con il melone, ma anche con altri cibi freschi come le insalate e la mozzarella. Oltre al prosciutto nella salumeria regionale figurano coppe, pan-



cette, culatelli e salami. I salamini italiani “alla cacciatoria” Dop (essendo di ridotte dimensioni potevano essere portati nelle bisacce), si caratterizzano per il colore rosso rubino uniforme con granelli



di grasso ben distribuiti e dal profumo e gusto delicati. La mortadella di Bologna Igp è insaccato cotto, dal colore rosato omogeneo e dal sapore profumato e delicatamente speziato. La si può gustare a fette o tagliata a dadini, perfetta come snack e per arricchire le insalate miste. Diventa anche l'ingrediente di alcuni primi piatti come i tortellini. Ma le due leccornie tipiche della zona sono senz'altro il cotechino e lo zampone di Modena Igp. Il primo è ottenuto da una miscela di carni suine, macinate grossolanamente unite alla cotenna tritata, insaccata in un involucro naturale (il budello). Quando invece le carni vengono insaccate nella zampa del suino si ha lo zampone. Entrambi i prodotti vengono serviti a fette abbastanza spesse, in abbinamento a lenticchie, ma anche con fagioli in umido e purè di patate, abbinati con vini rossi frizzanti, come i classici lambruschi Doc.

Del maiale non si gustano solo i salumi ma anche la carne fresca: braciole, costelette, salsicce e tantissimi altri tagli che solitamente vengono cucinati in umido, alla griglia o arrosto, mentre nei cosiddetti “scarti” (parti di guancia, lingua, lardo, cotenna...) troviamo i ciccioli frolli, la coppa di testa: tutti prodotti che vanno in genere ad arricchire l'offerta degli antipasti o ad accompagnare l'aperitivo.



Carpi

AZIENDA CATTINI LUIGI

Carpi - Stradello Donello, 2/c - tel. 059 685730

Produzione e vendita di Uova

AZIENDA IL GIRASOLE

Carpi - v. Zappiano, 5 - tel. 059 644894

Produzione di Salumi al naturale senza conservanti

con Carni di Maiale da allevamenti biologici. Carne di Manzo

SEGNALAZIONI: rivendita di Pasta fresca fatta a mano,

Mieli e Marmellate da aziende dell'Appenino

SALUMERIA BELTRAMI

Carpi - v. Aldrovandi, 5 - tel. 059 690079

Produzione propria di Cotechini, Salsiccia.

Rivendita di Salumi artigianali

SEGNALAZIONI: orari negozio

MACELLERIA PAPOTTI

Fossoli di Carpi - v. I. Martinelli, 38 - tel. 059 660558

Produzione di Marmellata di Maiale e alcuni piatti pronti:

Vitello Tonnato, Roast-beef e altre specialità di Maiale e

non, da cuocere

Bomporto

SOCIETA' FREGNI E CAVALLINI

Bomporto - v. Reduci della Prigionia, 4 - tel. 335 5311472

Produzione di Salami, Pancette e Coppa

Correggio

SALUMIFICIO F.LLI VERONI FU ANGELO

Correggio V. Saltini, 15/17 - tel. 0522 635311

**Produzione principalmente di Mortadella e altri Salumi
sempre di Maiale, venduti interi, a pezzi e affettati**

Novellara

AZIENDA F.LLI TOALDO

Novellara - Strada Vittoria, 1 tel. 0522 654574 - cell. 328 3688547
Produzione di Salumi: Salami, Coppe, Prosciutto, Pancetta e Salsiccia. Si macella anche Manzo da proprio allevamento
SEGNALAZIONI: è al mercato contadino di Carpi

Rio Saliceto

AZIENDA CASSINADRI GIORGIO

Rio Saliceto - v. Vettigano, 39 - tel. 0522 649295
Allevamento e vendita di Carni bovine, Pecora, Agnello e rivendita Pollame

San Martino in Rio

SALUMIFICIO NUOVO S.MARTINO

San Martino in Rio - v. Magnanini, 4 - tel. 0522 698230
Produzione di Salami, Prosciutti, Coppa e tutto quanto si produce con il Maiale. Vendita di tutti i tagli di Carne

Soliera

AZIENDA CHIANINA DI MODENA

Soliera - v. Canale, 72 - cell. 339 4775946
Allevamento e vendita di Carne di Mucca Chianina
SEGNALAZIONI: rivendita di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, Vino Lambrusco, Miele, Confetture, Sughi vari e Passata di Pomodoro. Area picnic attrezzata per grigliate

**Vuoi essere
nella prossima guida
I Posti Buoni 2012**



**PRENOTA SUBITO:
059 698050**



OPPURE MANDA UNA MAIL:

commerciale@voce.it - pubblicita@voce.it

Data di pubblicazione: maggio 2012

Carpi

AZIENDA PELLACANI MASSIMO

San Martino Secchia - v. Livorno, 7 - cell. 347 6584412

Produzione di mieli di: Acacia, Millefiori, Castagno di montagna, Tiglio, Tarassaco, Erba medica, Girasole
anche derivati come la Pappa reale, Polline e Propoli

SEGNALAZIONI: aperto tutto l'anno e presente al mercato contadino di Carpi, Soliera e Novi

Bomporto

AZIENDA ELIO GARUTI

Sorbara di Bomporto - v. per Solara, 6 - tel 059 902021

Produzione di Sapore , Marmellate di stagione e Nocino

AZIENDA REGGIANI CRISTIANO

Solara di Bomporto - v. Per San Felice, 30 - tel.05990616

Produzione di Mieli: Millefiori, Acacia, Castagno e Tiglio e prodotti apistici: Pappa reale, Propoli, Caramelle, Mieli balsamici

DISTILLERIA GAVIOLI GIUSEPPE

Bomporto - v. Cimarosa, 1 - tel. 059 909227

Produzione di Nocino tradionale di Modena, Limoncino, bargnolino, Sassolino, Grappa monovitignio di Lambrusco, Grappa Riserva e Brandy invecchiato 15 anni.

SEGNALAZIONI: enoteca aperta la pubblico

Correggio

AZIENDA BATTINI OTTAVIO

Correggio- v. Asioli, 7 - tel. 347 7477602

Produzione di Miele

SEGNALAZIONI:in luglio e agosto produzione di Pere

AZIENDA LEONI GUIDO

Correggio- v. Fornacelle.7- tel. 339 3241521

Produzione di Miele acacia e Millefiori

SEGNALAZIONI: produzione di anche aceto per condimento

AZIENDA GELOSINI

Correggio - v. Centododici, 6 - tel. 0522 699264 - 335 5623946

Produzione di Miele. Aperto tutto l'anno

AZIENDA SACCHETTI

Correggio - v. Centododici, 6 - tel. 339 7464462

Produzione di Millefiori. Aperto tutto l'anno

Fabbrico

AZIENDA BENATI ERNESTO

Fabbrico - v. Cascina 24 - tel. 0522 660069

Produzione di Miele

Nonantola

OSTERIA DI RUBBIARA

Rubbiara di Nonantola - v. Risaia 2 - tel. 059 549019

Produzione di Nocino tradizionale

San Martino in Rio

AZIENDA LA CASA DELLE API

San Martino in Rio - v. Carpi, 35 - tel. 0522 663581

Produzione di Miele di Acacia, Tiglio, Castagno, Millefiori. Pappa reale, Polline, Propoli e Cera d'api

SEGNALAZIONI: da lunedì a venerdì solo su appuntamento

San Possidonio

SOCIETA' IL DOLCE TARLO

San Possidonio - v. Secchia, 45 - tel. 0535 36033 - cell. 333 4793381

Produzione di Miele Millefiori, Polline e cera d'api

SEGNALAZIONI: è al mercato contadino di Mirandola

Soliera

FATTORIA MARIA

Soliera - v. Croce Lama, 157 - tel. 059 859955

Produzione di Marmellate con Frutta di produzione propria (Pesche, Albicocche e Prugne)

SEGNALAZIONI: su richiesta anche Crostate di frutta

Forno

SACCHI

1910 - 2010

da Cento Anni il Vostro Fornaio



Carpi

BOUTIQUE DEL PANE

Carpi - corso Fanti, 35 - tel. 059 686031

Carpi - piazzale Ramazzini, 50 - tel. 059 641158

Carpi - v. Pola Esterna, 4/32 - tel. 059 6550465

Produzione di Pane tipico carpigiano, Stria, Gnocco, Pizza Dolci da forno

SEGNALAZIONI: rivendita di Aceto balsamico, Formaggi, Salumi e Lambrusco

BUONO COME IL PANE

Carpi - v. Monchio, 11 - tel. 059 684304

Carpi - v. Roosevelt, 52 - tel. 059650683

Produzione di Pane tradizionale e con farina di Kamut, Pani senza grassi senza glutine e per allergie e intolleranze, Pizza Focaccie e Dolci tradizionali

FORNERIA CARRA

Carpi - corso A.Pio, 26 - tel. 059 693657

Da antica tradizione realizziamo Pane, focacce, Prodotti salati e Pasticceria con materie prime selezionate, senza conservanti né additivi

FORNO DE CAROLI

Carpi - corso Fanti, 109 - tel. 059 686317

Produzione di Pane tradizionale, Stria tipica carpigiana, Pane senza grassi, con olio extravergine, senza sale per ipertesi
SEGNALAZIONI: domenica mattina sempre aperti

FORNO CAMPI

Carpi - v. Nicolò Biondo, 19 - tel. 059 694633

**Produzione di Pane tutto rigorosamente con lievito madre, e
Panettoni all'olio d'oliva extravergine, Focacce di vari tipi, Ciambella tradizionale e Dolci vari al forno.**

SEGNALAZIONI: su ordinazione rinfreschi dolci e salati

FORNO LA CATENA

Carpi - v. Paolo Guaitoli, 5 - tel. 059 657054

Pane tradizionale, Pane nero con farina multicereali, Pane di semi vari, strie, Focacce condite, Erbazzone e Dolci da forno tipici del territorio

FORNO ROSA

Carpi - v. Marco Polo esterna, 65 - tel. 059 693275

Produzione di Pane comune e crocette, Rose del deserto, Multicereali, Pane al mais e vari tipi di Gnocco, Stria e Pizza. Dolci: Ciambelle, Crostate, Muffin, Plum cake

FORNO SACCHI

Carpi - corso Alberto Pio, 96 - tel. 059 691150

Carpi - v. Alghisi 17 /b - cell. 334 8494729

Produzione di Pane Tradizionale, al Kamut, Farro, Grano saraceno e Segale, Pane da Toast, Gnocco, Stria, Grissini e Dolci Tradizionali come: Bensone, Torta al Cioccolato Torta di Riso

FORNO VELLANI

Santa Croce di Carpi - v. Sciesa, 6 - tel. 059 664042

Pane tradizionale, Pane speciale con farina di Kamut o Farro per intolleranti, Pane nero multicereali e dolci da forno

IL PANE DEL FORNAIO

Carpi - v. Remesina interna, 182 - tel. 059 680402

Pane con tutti i tipi di semi, Pane con olive, Strie, Focacce ricette esclusive per tutti i tipi di Pane con lievito naturale

Bagnolo in Piano

FORNO F.LLI PIRONDINI

Bagnolo in Piano - v. Malaguti, 18/a - tel. 0522 952092

Produzione Pane tradizionale, integrale, Pane nero con farina d'orzo, Pane di patate, Strie Gnocco ingrassato e Dolci da forno

Bomporto

FORNO F.LLI BAVUTTI

Bomporto - piazza Roma, 7/8 - tel. 059 909349

Produzione Pane tradizionale, Focacceria semplice o farcita, Pizza, Gnocco e Tigelle surgelate per vendita al minuto o ingrosso.

LE BONTA' DI DEBBY

Sorbara di Bomporto - v. Ravarino Carpi, 136/a - tel. 059 809047

Produzione di Pane ai cereali e integrale, Gnocco, Stria, Pizza, Grissini, Pasticceria fresca e secca, Crostate, Tortelli e Bensoni SEGNALAZIONI: tutti i giorni Pasta fresca artigianale, Tigelle stampate pronte da cuocere

Campagnola Emilia

AZIENDA BELTRAMI GIANPAOLO

Cogneto di Campagnola - v. Fassinara, 16 - tel. 0522 661375
Produzione di Farina di mais di grano tenero e grano duro

IL NUOVO CROSTINO

Campagnola Emilia - v. Nasciuti, 16 - tel. 0522 669157

Produzione Pane artigianale con prodotti naturali e Dolci

Campogalliano

FORNO NIRONI

Campogalliano - v. dei Mille, 15 - tel. 059 526824

Pane tradizionale, Dolci da forno, nostra specialità Strie, Focacce condite e Pizze

FORNO SAN GEMINIANO

Campogalliano - v. dei Mille 18 - tel. 059 851466

Pane tradizionale, Pagnottine modenesi all'olio extravergine, specialità Treccine, Dolci da forno, Bensone e Crostate

Camposanto

FORNO AZZOLINI

Camposanto - v. Bottegone, 13 - tel. 0535 87334

Pane tradizionale, pane con farine speciali, tigelle e gnocco congelate per vendita diretta, dolci da forno

Correggio

PANIFICIO IL FORNO

Correggio - viale della Repubblica, 6 - tel. 0522 641560

Correggio - v. San Rocco, 2 - tel. 0522 632324

Pane tradizionale, Pane speciale, Focacce, Pizze di tutti i tipi farcite

Novellara

FORNO AL PAN

Novellara - v. Cavour, 72 - tel. 0522 662963

Produzione di vari Pani tradizionali e con semi, Dolci e Ciambelle con e senza frutta

FORNO PASTICCERIA PAROLI

Novellara - v. Cavour, 20 - tel. 0522 654770

Produzione di Pane tradizionale comune e Pani speciali con Sesamo, Kamut, Avena e Soia, Gnocchi farciti, Erbazzone,

Ciambelle e Torte, anche per cerimonie

PANIFICIO BARBIERI

Novellara - v. Chiesa Damiano, 7 - tel. 0522 657129

Produzione di Pane tipico Reggiano a lavorazione artigianale. Vari tipi di Gnocco con cipolla o ciccioli

Novi

DOLCE E SALATO

Rovereto s/S - v. Bisi, 38 - tel. 059 671162

Produzione di Pane tradizionale e ai Cereali. Gnocchi farciti, Stria con Grana e Aglio. Tigelle pronte da cuocere. Torte di compleanno e tutti i tipi di Dolci al forno.

FORNO DINO

Novi di Modena - corso Marconi, 54/56 - tel. 059 670151

Produzione di Crocette, Mantovane, Bauletti e altri pani e gnocchi, Ciambelle, Crostate e torta Amor Polenta con Mais

FORNO SALVATERRA

Novi di Modena - corso Marconi, 18 - tel. 059 677096

Produzione di tutti i tipi di Pane tradizionale del territorio

FORNO PANZANI

Rovereto s/S - v. Chiesa sud, 27 - tel. 059 672190

Produzione di Pane tradizionale e ai Cereali e alla Segala Focacce, Pani mignon all'olio d'oliva. Dolci da forno

Rio Saliceto

FORNO PASTICCERIA SAN GIORGIO

Rio Saliceto - v. Martiri, 90 - tel. 0522 649950

Produzione di Pane, Crocette ferraresi, Pasticcini e Torte tradizionali

FORNO VERONESI

Rio Saliceto - v. Giuseppe Garibaldi, 13 tel. 0522 699923

Manine all'olio fatte a mano, vari tipi di Pane tradizionale. Pane con Farro ,Kamut, Mais e Girasole. Ciambelle e altri Dolci tipici fatti dalla nonna

Rolo

FORNO NASI ROMANO

Rolo - corso Repubblica, 72 - tel. 0522 658272

Produzione di pane tradizionale e pane con farina di altamura, ai 5 cereali, alla farina di mais, farina di patate, e con lievito naturale. Dolci: Ciambelle, Torta di riso, di amaretti, Caprese e Barozzi

FORNO SGARBI

Rolo - v. Roma, 26 - tel. 0522 666282

Produzione di Pane tradizionale e al Kamut, Farro, Multicereale e Farina di Riso e Biscotteria, Torta della Madonna Pavola

San Martino in Rio

FORNO CABASSI STEFANO

San Martino in Rio - v. Facci, 4 - tel. 0522 698294

Produzione di 35 tipi di pane: senza sale, senza lievito, Ragnetti, Pani già porzionati, Pane in cassetta, Erbazzoni, Scarpasotti, Ciambelle, Tortellini, Torte alla frutta

FORNO PIRONDINI

San Martino in Rio - v. Roma tel. 0522 698995

Produzione di pane tradizionale, vari tipi di Gnocco, Erbazzone, Pizza e Grissini all'olio.

Dolci da forno tipici: Ciambelle, Crostate e Bensone

San Possidonio

FORNO MANTOVANI WAINER

San Possidonio - piazza Andreoli, 56 - tel 0535 39917

Produzione di Pane, Gnocco, Pizza e Dolci tradizionali da forno

San Prospero

FORNO SAN PROSPERO

San Prospero - v. 1° maggio, 43 - tel. 059 908920

Produzione di Pane comune, Ciabatta, Francese, di grano duro e vari tipi di Strie e Gnocco

FORNO ARTE BIANCA

San Prospero - v. Canaletto, 26/1 - tel. 059 809047

Produzione di Pane ai cereali e integrale, Gnocco, Stria, Pizza, Grissini, Pasticceria fresca e secca, Crostate, Tortelli e Bensoni
segnalazioni: tutti i giorni Pasta fresca artigianale, Tigelle stampate pronte da cuocere

Soliera

FORNO F.LLI BORELLI

Soliera - v. Roma, 37 - tel. 059 567156

Produzione di pane e pane speciale con i cereali, dieci diversi tipi di gnocco semplice e farcito. Dolci tradizionali al forno

IL PANE DELL'ANGELO

Limidi di Soliera - v. Carpi - Ravarino - tel. 059 565615

Produzione di Pane, Strie, Pizze, Focaccie, Gnocco e Dolci

SALUMERIA - GASTRONOMIA
DA ARISTIDE



cucina tradizionale



salumi e formaggi



produzione propria pasta fresca
cotta e da cuocere



Carpi - Piazza Ramazzini, 50

tel. 059 693120

e-mail: salumeriadaristide@libero.it

GASTRONOMIA

NELLE MANI DELLA TRADIZIONE

Tratto comune al territorio è la passione per la buona tavola di cui diamo conto di seguito conto. L'**antipasto classico** è composto da salumi misti e gnocco fritto, un impasto di farina, latte e strutto, tirato a fazzoletto e tagliato a losanghe che viene fritto nello strutto bollente. I **primi piatti** prevedono quasi sempre la sfoglia a mano, un impasto fine di colore giallo oro, ottenuto da acqua, uova e farina, steso e tirato sul tagliere con il mattarello. Con la sfoglia "semplice" si fanno tagliatelle e maccheroni al pettine (in genere accompagnati con il ragù) e lasagne (strati di pasta alternando i condimenti di ragù, besciamella e Parmigiano Reggiano cotti poi in forno). Ma a base di sfoglia ci sono anche i maltagliati con i fagioli (magari insaporiti con cotiche), gli stricchetti con salsiccia, piselli e funghi, i quadretti e tagliolini da cuocere e mangiare in brodo. Ma è con la sfoglia ripiena che si ottengono le specialità per eccellenza, paste farcite con impasti diversi e a volte "segreti" per ogni famiglia e località: i tortellini/cappelletti (ripieno con lombo di maiale, prosciutto crudo, mortadella di Bologna, Parmigiano-Reggiano, uova e noce moscata) cotti e



mangiati in brodo di gallina o cappone, i tortelli di zucca (un impasto di zucca bollita o cotta al forno con amaretti, Parmigiano-Reggiano, mostarda e noce moscata) conditi con ragù o burro fuso, salvia e abbondante Parmigiano grattugiato, i tortelli verdi (con spinaci o bietole verdi in abbinamento con formaggio e ricotta) conditi nella zuppiera con burro e Parmigiano-Reggiano stravecchio. Vale la pena ricordare anche primi e secondi piatti a base di riso: dalle frittelle (riso, uova e formaggio), riso e zucca (riso, zucca cotta al forno, cipolla, noce moscata e Parmigiano-Reggiano), risotto all'aceto balsamico (riso, burro, cipolla, vino bianco, brodo di carne, Parmigiano-Reggiano e alla fine cottura, prima di servire, aggiungere 2-3 cucchiai di Aceto balsamico tradizionale). I **secondi piatti** sono in genere a base di carne con preferenza di quella di maiale, manzo e vitello. Ma il re dei secondi piatti è il bollito: un insieme di tagli di carne diversi, tra cui il cappone o gallina, la testina, la lingua e il manzo, il tutto cotto insieme a verdure ed erbe aromatiche. Per concludere il **carrello delle golosità** propone il classico bensone (dolce al forno), i tortellini dolci fritti (pasta frolla con ripieno di *savor* e marmellata), le frappe (pastella fritta di farina, uova, burro, corteccia di limone e zucchero velo), il pane di Natale, la spongata reggiana (torta da forno), la torta di riso e infine il classico dolce al cucchiaio zuppa inglese (pan di Spagna, cacao, crema pasticcera e vini liquorosi quali Marsala, Alchermes o Rosolio).



Carpi

CARPI RISO

Carpi - v. Milano, 5 - tel. 059 686361

Produzione di Riso Arborio, Carnaroli, Vialone

Rivendita di Riso Basmati e profumato Thailandese

SEGNALAZIONI: si vendono anche piccole quantità

GASTRONOMIA DIONISIO

Carpi - v. A. Volta, 25 - tel. 059 680090 - cell. 348 9563479

Produzione di piatti pronti tradizionali e Insalate, Gnocco

fritto, Tigelle e Pasta fresca. Pesce e Fritto misto al venerdì

SEGNALAZIONI: prime colazioni con Torte e Dolci
di nostra produzione

GASTRONOMIA BELTRAMI

Carpi - v. Guastalla, 32/A - tel. 059 651190

**Produzione di vari tipi di Primi piatti e Secondi secondo
la tradizione**

GASTRONOMIA F.LLI FANTUZZI

Carpi - v. Pezzana, 33/35 - tel. 059 650668

**Produzione di Primi piatti con Pasta fresca fatta a mano,
Guancialino alla contadina, Frittelle di Baccalà, Frittelle
di Scarpasòt, Papparucci fritti, Dolci tipici e tanto altro**

GASTRONOMIA SALUMERIA ARISTIDE

Carpi - Piazza Ramazzini, 50 - tel. 059 693120

**Preparazione di piatti pronti come Carni, Contorni,
Verdure, Salse, Insalate e Polenta, Pasta fresca
e Pasta ripiena, cotta e anche da cuocere**

IL BAROLINO

Carpi - v. Giovanni XXIII, 110 Carpi - tel. 059 654327

**Preparazione di Dolci, Primi e Secondi piatti da asporto o
da consumare in loco. Produzione di Pasta fresca ripiena:
Tortellini, Tortelli e Lasagne**

LA SFOGLIA D'ORO

Carpi - v. Ugo da Carpi, 48 - tel. 059 699706

**Produzione di Pasta fresca all'uovo artigianale nei formati
tradizionali e Tortelli e Lasagne, preparata fresca ogni gior-
no. Piatti freddi in estate e Contorni vari**

L'ORTO FRESCO

Carpi - v. Carlo Marx 89/a - tel. 059 644154

Preparazione di Piatti pronti e Gastronomia vegetariana

MACELLERIA PAPOTTI

Fossoli di Carpi - v. I. Martinelli, 38 - tel. 059 660558

**Produzione di Marmellata di maiale e alcuni piatti pronti:
Vitello Tonnato, Roast-beef e altre specialità di Maiale e
non, da cuocere**

PASTA E PASTA

Carpi - v. Manzoni, 54 - tel. 059 669061

**Produzione artigianale di Pasta fresca, Pasta ripiena
fatta a mano, Pasta all'uovo e di semola, Pasta al torchio
in trafila di bronzo**

PASTA FRESCA "AL TULER"

Carpi - v. Remesina, 200 - tel. 059 687271

**Produzione di Pasta fresca anche ripiena, su prenotazione
anche cotta**

SEGNALAZIONI: Gnocco fritto
e Pasta per celiaci su prenotazione

TRATTORIA BELLAVISTA

Santa Croce di Carpi - v. delle Nazioni Unite, 7/a
tel. 059 8638022

**Produzione di Pasta fresca: Cappelletti, Tortelli
e Tagliatelle venduta cruda o cotta**

SEGNALAZIONI: Gnocco fritto e Tigelle

TRATTORIA SANTA CROCE

Santa Croce di Carpi - v. Bollitora est, 26 - tel. 059 664626
Gnocco fritto e Tigelle da asporto

gastronomia
BELTRAMI

*Aperto dalle 9 alle 13.30 -
Il venerdì e sabato anche dalle 16 alle 19
chiuso il lunedì*

ristorante
Pepe rosa
Aperti PAUSA PRANZO
339 3248699

Bagnolo in Piano

ANGOLO SALENTINO

Carpi - v. Marconi 1/a - tel. 0522 951438

**Pasta fresca fatta a mano, Paste ripiene tipiche della tradizione
Preparazione di Primi piatti, Sughi, Arrosti, Selvaggina
Baccalà, Contorni e Dolci tradizionali da asporto.**

SEGNALAZIONI: convenzioni con aziende e per anziani

Bomporto

GASTRONOMIA L'INGORDO

Bomporto - v. Matteotti, 6 - tel. 059 819113

Primi e Secondi piatti da asporto e Gnocco fritto

SEGNALAZIONI: la domenica Pane fresco di nostra produzione, il venerdì specialità di Pesce

L'ANGOLO DELLE BONTÀ'

Bomporto - v. per Modena, 18/c - tel. 059 909043

**Produzione di Pasta fresca fatta a mano, Paste ripiene
Paste al forno e tutti i tipi di Pasta secca**

LE BONTÀ' DI DEBBY

Sorbara - v. Carpi Ravarino, 136/a - tel. 059 809047

**Produzione tutti i giorni Pasta fresca artigianale
Tigelle stampate pronte da cuocere**

Campagnola Emilia

TRATTORIA COGNENTO

Campagnola Emilia - v. Picenardi, 11 - tel. 0522 653828

Produzione di Pasta fresca artigianale, Cappelletto Reggiano e Paste ripiene ricetta reggiana

Campogalliano

DA MARCO E LELLA

Campogalliano - v. Garibaldi, 34 - tel. 059 525681

Primi piatti di nostra produzione monodose surgelati per vendita diretta al privato o ristorazione.

Rosticceria, cibi cotti e primi piatti monodose surgelati per vendita diretta al pubblico o ristorazione

Correggio

LA PENTOLA D'ORO

Correggio - p. Garibaldi, 3/a - tel. 0522 637165

**Primi piatti, Secondi di Carne o Pesce, da asporto
di nostra produzione e vendita di Pasta fresca ripiena**

Fabbrico

ANTICHI SAPORI

Fabbrico - v. Piave, 22 - tel. 0522 665513

Produzione di piatti pronti dal Primo al Dolce

Nonantola

ROSTICCERIA LA PANDORA

Nonantola - v. Walter Tabacchi 6 - tel. 059 545724

**Produzione di primi piatti pronti Secondi e Contorni,
Dolci vari e al forno**

SEGNALAZIONI: anche Pasta fresca fatta a mano

Novellara

NON SOLO CAPPELLETTI

Novellara - piazza Cesare Battisti, 3 - tel. 0522 654671

Produzione di Pasta fresca, piatti pronti di Primi e Secondi

Novi

PASTA FRESCA DA MARIA GRAZIA

Novi - v. f. Ili Rosselli - tel. 059 676581

**Produzione di Pasta fresca e gastronomia. Una varietà di
100 primi cotti e da cuocere, 12 tipi di Tortelli , secondi e
contorni e Dolci**

SEGNALAZIONI: rivendita di Salumi e Formaggi

*Trattoria
S. Croce*

www.trattoriasantacroce.it

Antichi sapori
C'era una volta... e c'è ancora...
Cucina tipica modenese
GNOCCO e TIGELLE
(anche da asporto)

Gastronomia e Pasta Fresca

Rio Saliceto

PASTA FRESCA E GASTRONOMIA BELLESIA

Rio Saliceto - v. Marzabotto, 4 - tel. 0522 699910

Produzione di Pasta fresca e ripiena, Cappelletti e Tortelli
Baccalà, Coniglio e altri piatti tradizionali tutti i giorni

Rolo

ANTICA RISERIA COLI

Rolo - piazza Enrico Toti, 17 - tel 0522 666117

Produzione di Riso superfino arborio e superfino carnaroli.
Lavorazione secondo la tradizione

IL GUSTO DI GIULIA

Rolo - corso Repubblica, 47 - tel. 0522 666390 - cell. 333 4901650

Produzione di piatti tipici di cucina emiliana, Primi, Secondi e Contorni anche in monoporzioni su ordinazione. Pasta Fresca. Rinfreschi, Pranzi e Cene su prenotazione

San Possidonio

LE FOLLIE

San Possidonio - v. Matteotti, 51/h - tel. 0535 38054

Produzione di piatti pronti: Primi, Secondi e rosticceria
tutto fatto secondo la tradizione locale. Pasta fresca

San Prospero

FORNO ARTE BIANCA

San Prospero - v. Canaletto, 26/1 - tel. 059 809047

Produzione tutti i giorni Pasta fresca artigianale
Tigelle stampate pronte da cuocere

Soliera

FATTORIA MARIA

Soliera - v. Croce Lama, 157 - tel. 059 859955

Produzione di Pasta fresca ripiena: Tortellini, Tortelloni e
Maccheroni al pettine

SEGNALAZIONI: si può mangiare dal giovedì alla domenica
nell'adiacente agriturismo

PORTA IN TAVOLA

Soliera - v. Roma 247-249 - tel 059 561227

Produzione di Pasta fresca semplice e ripiena e il Tortello di
Soliera. Produzione di Primi, Secondi, Pesce e Dolci

SEGNALAZIONI: su prenotazione catering e ristorazione
presso i suoi locali

CARPI

AZIENDA PELLACANI MASSIMO	pag. 34-52	Frutta, Ortaggi e Miele
AZIENDA MENOZZI PAOLO	pag. 34	Frutta e Ortaggi
AZIENDA BASCHIROTTO	pag. 18	Formaggi e Latticini
AZIENDA BENAGLIA LAURA	pag. 32	Frutta e Verdura
AZIENDA BOLDRANI ERMINIO	pag. 32	Zucche
AZIENDA CAFARRI ADRIANO	pag. 32	Frutta e Ortaggi
AZIENDA CARPI FRUTTA	pag. 32	Frutta e Ortaggi
AZIENDA CATTINI LUIGI	pag. 50	Salumi e Carni
AZIENDA FRUTTA D'ORO	pag. 32	Frutta e Ortaggi
AZIENDA I PONTICELLI	pag. 32	Frutta e Ortaggi
AZIENDA IL GIRASOLE	pag. 10-50	Aceto Salumi e Carni
AZIENDA LUGLI DAVIDE	pag. 32	Frutta e Ortaggi
AZIENDA PANCALDI MANUELA	pag. 34	Frutta e Ortaggi
AZIENDA PANCALDI MAURIZIO	pag. 26	Vino
AZIENDA RINALDI	pag. 10	Aceto Balsamico
AZIENDA RUSTICHELLI	pag. 26-34	Vino, Frutta e Ortaggi
AZIENDA SCARONI DANIELA	pag. 34	Frutta e Ortaggi
AZIENDA SGARBI LUCIANO	pag. 34	Frutta e Ortaggi
AZIENDA TOSI RENZO	pag. 38	Frutta e Ortaggi
AZIENDA VERRINI MUNARI	pag. 10	Aceto Balsamico
AZIENDA VINICOLA BASSOLI	pag. 26 (pub. pag. 27)	Vino
BOUTIQUE DEL PANE	pag. 54	Pane e Dolci
BUONO COME IL PANE	pag. 54	Pane e Dolci
CANTINA SOCIALE DI CARPI	pag. 26 -30	Vino
CANTINA SOCIALE S. CROCE	pag. 26	Vino
CARPI RISO	pag. 62	Gastronomia
CASEIFICIO S GIORGIO	pag. 18 (pub. pag. 19)	Formaggi e latticini
COOPERATIVA LA LUCERNA	pag. 38	Frutta e Ortaggi
FORNERIA CARRA	pag. 54	Pane
FORNO CAMPI	pag. 54	Pane
FORNO DE CAROLI	pag. 54	Pane
FORNO LA CATENA	pag. 54	Pane
FORNO ROSA	pag. 55	Pane
FORNO SACCHI	pag. 55	Pane
FORNO VELLANI	pag. 55	Pane
FRUTTI DA FAVOLA	pag. 26	Frutta
GASTRONOMIA ARISTIDE	pag. 62 (pub. pag 59)	Gastronomia
GASTRONOMIA BELTRAMI	pag. 62 (pub. pag 63)	Gastronomia
GASTRONOMIA DIONISIO	pag. 62	Gastronomia
GASTRONOMIA FANTUZZI	pag. 42	Gastronomia
IL BAROLINO	pag. 62	Gastronomia
IL PANE DEL FORNAIO	pag. 55	Pane e Dolci
L'ORTO FRESCO	pag. 38 -63	Gastronomia e Frutta
LA FORMAGGERIA	pag. 18	Formaggi e Latticini
LATTERIA LA FAMIGLIARE	pag. 18	Formaggi e Latticini
MACELLERIA PAPOTTI	pag. 50-63	Gastronomia Carni
PASTA E PASTA	pag. 63	Gastronomia
PASTA FRESCA AL TULER	pag. 63	Gastronomia e Pasta fresca
SALUMERIA BELTRAMI	pag. 50	Salumi e Carni
TRATTORIA BELLAVISTA	pag. 63	Gastronomia e Pasta fresca
TRATTORIA SANTA CROCE	pag. 63	Gastronomia
VIA MEUCCI	pag. 38	Frutta e Ortaggi
WINE E WINE	pag. 26	Vino
33 CL & C.	pag. 22 (pub. pag 23)	Birra

BAGNOLO IN PIANO

ANGOLO SALENTINO	pag.64	Pasta Fresca e Gastronomia
FORNO F.LLI PIRONDINI	pag.55-58	Pane
LATTERIA SOC. DI BAGNOLO	pag.18	Formaggi e Latticini
LATTERIA SOC. PIEVE ROSSA	pag.18	Formaggi e latticini

BOMPIORTO

AZIENDA ELIO GARUTI	pag.10-52	Aceto e Marmellate
AZIENDA AZZALI	pag. 28	Vino
AZIENDA NERI LUCIO	pag. 28	Vino
ACETAIA PALTRINIERI	pag.10	Aceto Balsamico
AZIENDA PALTRINIERI	pag. 28	Vino
CANTINA DI SORBARA	pag. 28	Vino
CANTINA DIVINJA	pag. 28	Vino
CASEIFICIO 4 MADONNE	pag. 20	Formaggi e latticini
DISTILLERIA GAVIOLI	pag. 52	Liquori
LE BONTÀ DI DEBBY	pag.55 - 64	Pane e Pasta Fresca
L'ANGOLO DELLE BONTÀ	pag.64	Pane e Pasta Fresca
FORNO F.LLI BAVUTTI	pag.55	Pane
GASTRONOMIA L'INGORDO	pag.64	Gastronomia
SOC. BELLEI AURELIO	pag.28	Vino
SOC. FREGNI E CAVALLINI	pag.28 -50	Salumi eVino

CAMPAGNOLA EMILIA

AZIENDA BELTRAMI GIANPAOLO	pag.56	Farine
AZIENDA MAINENTE GRAZIA	pag.38	Frutta e Ortaggi
CASEIFICIO SOC. CASTELLAZZO	pag.20	Formaggi e latticini
IL NUOVO CROSTINO	pag.56	Pane
TRATTORIA COGNENTO	pag.64	Pasta Fresca

CAMPOGALLIANO

ACETAIA DE PETRI	pag.10	Aceto Balsamico
AZIENDA ARNALDO	pag.16-24	Formaggi
AZIENDA CLÒ OSCAR	pag.24	Frutta e Ortaggi
AZIENDA SPAGNI	pag.24	Frutta e Ortaggi
CANTINA SOC.MASONE	pag.50-52	Vino
FORNO NIRONI	pag.38	Pane
FORNO SAN GEMINIANO	pag.38	Pane
LATTERIA CAMPOGALLIANO	pag.16 (pub.pag.16)	Formaggi e Latticini
LATTERIA LA FAMIGLIARE	pag.17	Formaggi e Latticini
PASTIFICIO MARCO LELLA	pag.44	Gastronomia e Pasta Fresca
PODERE IL SALICETO	pag.52	Vino

CORREGGIO

AZIENDA BASSOLI ALBERTO	pag.40	Frutta e Ortaggi
AZIENDA BATTINI OTTAVIO	pag.52	Miele
AZIENDA BENASSI	pag.40	Frutta e Ortaggi
AZIENDA BERNASCONI CARRETTI	pag.40	Frutta e Ortaggi
AZIENDA BRUNELLI ROMANO	pag.40	Frutta e Ortaggi
AZIENDA CARRETTI GINO	pag.40	Frutta e Ortaggi
AZIENDA DEL BUE MASSIMO	pag.40	Frutta e Ortaggi
AZIENDA FERRANTE EMANUELA	pag.40	Frutta e Ortaggi
AZIENDA FERRARI UMBERTO	pag.41	Frutta e Ortaggi
AZIENDA GELOSINI	pag.52	Miele
AZIENDA GOCCINIENNIO	pag.41	Frutta e Ortaggi

AZIENDA IL BECCO	pag. 41	Frutta e Ortaggi
AZIENDA LEONI GUIDO	pag. 22 -41	Frutta e Miele
AZIENDA LODI ROMANO	pag.41	Frutta e Ortaggi
AZIENDA MALASPINA ERVANNO	pag. 41	Frutta e Ortaggi
AZIENDA MENOZZI LORETTA	pag. 41	Frutta e Ortaggi
AZIENDA MESSORI LUCA	pag.41	Frutta e Ortaggi
AZIENDA ROSSI GIOVANNI	pag. 42	Frutta e Ortaggi
AZIENDA SACCHETTI	pag.53	Miele
AZIENDA TALAMI VIRGINIO	pag.12	Aceto Balsamico
AZIENDA ZUELLI LUCIANO	pag.42	Vino
CANTINA DEL BECCO	pag.29	Vino
CANTINA DI PRATO	pag.29	Vino
CANTINE RIUNITE	pag.30	Vino
BIRRIFICIO DADA	pag.22	Birra
NUOVA CANTINA SOCIALE	pag.29	Vino
LA PENTOLA D'ORO	pag.65	Gastronomia
LATTERIA LA FAMIGLIARE	pag.21	Formaggi e Latticini
LATTERIA NUOVA MANDRIO	pag.21	Formaggi e Latticini
LINI 910	pag.12	Aceto Balsamico
CANTINE LINI 910	pag.30	Vino
PANIFICIO IL FORNO	pag.56	Pane
SALUMIFICIO F.LLI VERONI	pag.50	Carni e Salumi
FABBRICO		
ACETAIA F.LLI GORRIERI	pag.12	Aceto Balsamico
ANTICHI SAPORI	pag.65	Gastronomia e Pane
AZIENDA BENATI ERNESTO	pag.53	Miele
NONANTOLA		
ACETAIA VETUS	pag.12	Aceto Balsamico
AZIENDA PEDRONI	pag.12-30	Aceto e Vino
AZ. GIOVANNI E SERAFINI	pag.21	Formaggi e Latticini
FATTORIE GIACOBONI	pag.12	Aceto Balsamico
OSTERIA DI RUBBIARA	pag. 53	Gastronomia
ROSTICCERIA LA PANDORA	pag. 65	Gastronomia
NOVELLARA		
ACETAIA SAN GIACOMO	pag.14	Aceto Balsamico
AZIENDA BARTOLI FABIO	pag.42	Frutta e Ortaggi
AZIENDA BARTOLI IVAN	pag.42	Frutta e Ortaggi
AZIENDA NOVELLI	pag.21	Formaggi e Latticini
AZIENDA F.LLI TOALDO	pag.21-50	Formaggi e Carni
AZIENDA ZARANTONELLO	pag.42	Frutta e Ortaggi
CANTINA SOC. S.MARTINO	pag.30	Vino
CANTINE LOMBARDINI	pag.30	Vino
FORNO AL PAN	pag.56	Pane
FORNO PASTICCERIA PAROLI	pag.56	Pane
LATTERIA S. GIOVANNI FOSSA	pag.21	Formaggi e Latticini
PANIFICIO BARBIERI	pag.57	Pane
NOVI		
ACETAIA CASA TIRELLI	pag.14 (pub pag. 13)	Aceto Balsamico
AZIENDA MANTOVANI	pag.42	Frutta e Ortaggi
CASEIFICIO RAZ. NOVESE	pag.21	Formaggi e Latticini
DOLCE E SALATO	pag.57	Pane
FORNO DINO	pag.57	Pane
FORNO PANZANI	pag.57	Pane

FORNO SALVATERRA	pag.57	Pane
PASTA FRESCA MARIA GRAZIA	pag.65	Gastronomia
ROLO		
ANTICA RISERIA COLI	pag.66	Gastronomia
CANTINA SOCIALE	pag.31	Vino
FORNO SGARBI	pag.58	Pane
FORNO NASI ROMANO	pag.57	Pane
IL GUSTO DI GIULIA	pag.66	Gastronomia
RIO SALICETO		
AZIENDA CASSINADRI	pag.51	Carni e Salumi
AZIENDA CIASULLO	pag.44	Frutta e Ortaggi
AZIENDA LANZONI	pag.44	Frutta e Ortaggi
AZIENDA MAGNANINI	pag.44	Frutta e Ortaggi
CANTINA SOCIALE DI CARPI	pag.30	Vini
CASEIFICIO ROSSI	pag.22	Formaggi e Latticini
FORNO PASTICCERIA S.GIORGIO	pag.57	Pane
FORNO VERONESI	pag.57	Pane
PASTA FRESCA BELLESIA	pag.65	Gastronomia
SAN MARTINO IN RIO		
AZIENDA TURINI ENGHET	pag.44	Frutta e Ortaggi
AZIENDA CASALPRIORE	pag.31	Vino
AZIENDA LA CASA DELLE API	pag.53	Miele
AZIENDA MAGNANI ERMANNA	pag.44	Frutta e Verdura
AZIENDA ORTONATURA	pag.44	Frutta e Verdura
CANTINA SOC. S.MARTINO IN RIO	pag.31	Vino
FORNO CABASSI STEFANO	pag.58	Pane
FORNO PIRONDINI	pag.58	Pane
SALUMIFICIO NUOVO S.MARTINO	pag.51	Carni e Salumi
SAN PROSPERO		
ACETAIA DEL CRISTO	pag.14	Aceto Balsamico
SOCIETA' AGRICOLA ZUCCHI	pag.31	Vino
FORNO SAN PROSPERO	pag.58	Pane
FORNO ARTE BIANCA	pag.58-66	Pane e Pasta fresca
SAN POSSIDONIO		
AZIENDA BONOMI	pag.44	Frutta e Ortaggi
AZIENDA GASPERI FRANCESCO	pag.46	Frutta e Ortaggi
FORNO MANTOVANI	pag.58	Pane
LE FOLLIE	pag.66	Gastronomia
SOCIETÀ IL DOLCE TARLO	pag.53	Miele
SOLIERA		
AZIENDA ZAPPAROLI MASSIMO	pag. 46	Frutta e Ortaggi
AZIENDA CHIANINA	pag. 51	Carni e Salumi
AZIENDA LORENZINI	pag.46	Frutta e Ortaggi
AZIENDA MALVEZZI SIMONE	pag.46	Frutta e Ortaggi
AZIENDA MANTESE ANGELO	pag.46	Frutta e Ortaggi
AZIENDA RONDELLI GIACOMO	pag.46	Frutta e Ortaggi
CANTINA SOC. LIMIDI - SOLIERA	pag.31	Vino
CASEIFICIO MORELLO DI MEZZO	pag.22	Formaggi e Latticini
FATTORIA MARIA pag.46-53-66	Frutta, Marmellate e Gastronomia	
FORNO F.LLI BORELLI	pag.58	Pane
IL PANE DELL'ANGELO	pag.58	Pane
PORTA IN TAVOLA	pag.66	Gastronomia

- **ALDEBARAN BIO** pag. 45
 • Carpi - v. della Libertà, 16 - tel. 059-654113
 • **Rivendita di Alimenti Biologici, Macrobiotici**
 Alimentazione specifica per intolleranti e celiaci

- **AZIENDA TOSI RENZO** pag. 38
 • Fossoli di Carpi - v. S. Antonio, 5 - tel. 333 2142115
 • **Produzione Biologica di Albicocche, Susine, Mele e Pere**

- **AZIENDA IL GIRASOLE** pag. 10-50
 • Carpi - v. Zappiano, 5 - tel. 059 644894
 • **Produzione di Salumi con Carni da allevamenti Biologici**

- **AZIENDA ZAPPAROLI MASSIMO** pag. 46
 • Soliera - v. Piga, 90 tel. 059 563209 cell.349 7884043
 • **Produzione di Ortaggi, Conserve di Pomodoro, Farina integrale Biologico**

- **BIO BIO ORGANIC SHOP**
 • Carpi - v. Cimabue, 18 - tel. 059 640282 - www.bio-bio.biz
 • **Rivendita di prodotti biologici alimentari confezionati, cosmetica naturale certificata**

- **COOPERATIVA LA LUCERNA** pag. 38
 • Carpi - v. Ugo da Carpi, piazzale Palestro - tel. 0522 676590
 • **Produzione e rivendita Frutta e Verdura da agricoltura biologica**

- **GELATERIA CORTINA** pag. 45
 • Carpi - v. Ugo da Carpi, n.35 - tel. 059 9110405
 • **Produzione di Gelato e Torte senza glutine e senza latte**

- **RISTORANTE GUADO**
 • Carpi - v. Nuova Ponente 24/a - tel. 059-645733
 • **Pizza per celiaci e cucina senza glutine**

- **PASTA FRESCA AL TULER** pag. 63
 • Carpi - v. Remesina, 200 - tel. 059 687271
 • **Pasta per celiaci su prenotazione**

- **VIA MEUCCI** pag. 38
 • Carpi - v. Meucci 2/c - tel. 059 650806
 • **Rivendita di Frutta e Verdura, Formaggi , Latticini, Lambruschi, Pane, Miele e Marmellate Biologica e Biodinamica**

- **AZIENDA CASALPRIORE** pag. 31
 • Stiolo di San Martino in Rio - v. Quattro Vie, 3 - tel. 059 526915
 • **Produzione Vino Lambrusco solo con uve biologiche e a basso contenuto di solfiti**

- **AZIENDA IL BECCO** pag. 41
 • Correggio - v. Imbreto, 33 - cell. 329 2133542
 • **Produzione Frutta e Verdura Biologica**

- **FATTORIE GIACOBAZZI** pag. 12
 • Nonantola - v. Provinciale Ovest, 10 - tel. 059 546076
 • **Produzione di Aceto Balsamico Biologico**



CANTINA SOCIALE MASONE - CAMPOGALLIANO

VENDITA LAMBRUSCHI MODENESI E REGGIANI
E MOSTO COTTO PER ACETO BALSAMICO

**STABILIMENTO
DI MASONE**
Reggio Emilia
via F.Bacone, 20
tel. 0522 340113 - fax. 0522 340610

**STABILIMENTO
DI CAMPOGALLIANO**
Campogalliano (MO)
via Nuova, 7
tel. e fax 059 526905



www.cantinamasonecampogalliano.com