

# I POSTI BUONI

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



EDIZIONE 2011

**VOCE**

# 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](http://www.labastiaristorante.it)

### **CARPI**

#### **Cantina di S.Croce**

Produzione di Lambrusco Dop

S.s. 468 per Correggio, 35

tel. 059 664007

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

#### **Cantina Sociale**

Via Cavata, 14

tel. 059 643071

[www.cantinasocialecarpi.it](http://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](http://www.carpiriso.com)

#### **L'incontro Ristorante**

Via delle Magliaie 2/4

tel/fax: 059 693136

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

#### **Centro Formazione**

##### **professionale Nazareno**

Via Peruzzi, 44 - tel. 059 686717

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

### **CAMPOSANTO**

#### **Centro di Formazione**

##### **agricolo Dinamica**

Via Bottegone, 21

tel. 0535 87377

[www.dinamica-fp.it](http://www.dinamica-fp.it)

#### **Az. Agricola Rossi**

Allevamento bovini e suini

Via per San Felice, 91

tel. 339 2790055

### **CONCORDIA SULLA SECCHIA**

#### **Az. Agrituristicca La Castellina**

Via Martiri della Libertà, 99

tel. e fax 0535 34696

### **CAMPOGALLIANO**

#### **Museo della Bilancia**

Via Garibaldi, 34/a

tel. 059 527133

[www.museodellabilancia.it](http://www.museodellabilancia.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](http://www.modenafunghi.it)

#### **Hotel Residence La pace**

Via per Concordia, 135

tel. 0535 49016

[www.hotelresidencelapace.it](http://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](http://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 abitano e si attraversa un tratto di Pianura Padana.

### **Azienda Agricola Reggiani**

#### **Apicoltura**

Staggia di San prospero

Via Chiesa 29

tel. 335 5737645

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

### **Acetaia del Cristo**

Via Badia, 41/a - tel. 059 907425

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

### **Azienda Agricola Zucchi**

Produzione di Lambrusco Doc

Via Viazza, 64

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

### **FINALE EMILIA**

#### **Istituto Istruzione Superiore**

##### **"Ignazio Calvi"**

Via Digione, 20 - tel. 0535 760054

[www.iis-calvi.it](http://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 Finalese

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](http://www.fattoriauccelliera.com)

### **MIRANDOLA**

#### **Azienda Agricola Mazzoni**

##### **Dino e Dennis**

Colture frutticole e di cereali

Via Disvetro, 15 - tel. 0535 39767

### **Azienda Agricola Ferrarini**

#### **Monica**

Produzione biologica

Frazione di Quarantoli

Via Guagnellina, 5/9 - tel. 0535 35739

[www.bioferrarini.com](http://www.bioferrarini.com)

### **Pasticceria**

#### **Gelateria Bar Busuoli**

Piazza Costituente, 48 - tel. 0535 21245

[www.pasticceriabusuoli.it](http://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](http://www.cantinasocialedisorbara.com)

### **SOLIERA**

#### **Fattoria Maria**

Frutta, Marmellate e Agriturismo

Via Croce Lama, 159 - tel. 059 859955

[www.fattoriamaia.com](http://www.fattoriamaia.com)

### **Osteria Bohemia**

#### **Bed&Brekfast**

Sozzigalli - Via Canale, 497

tel/fax. 059 563041

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



ph: *Manuele Mariani*

Fiume Lama, a Carpi

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 igr europei" (2009); "Qualivita - Atlante dei prodotti dop, igr 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](mailto: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. E' di costo economico e adatto per l'uso di tutti i giorni. E' 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.



## 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. Verdeta, 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](http://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](mailto:consorzio.tradizionale@mo.camcom.it)

## Correggio

### **AZIENDA TALAMI VIRGINIO**

Correggio- v. S.Prospiero 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**



# Acetaia - Eventi



*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 Extra Vecchio (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](http://www.casatirelli.com)

[info@casatirelli.com](mailto: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 Blasamico  
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. E' 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.



## 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.caseificiosangiorgio.it](http://www.caseificiosangiorgio.it)



## 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 Pelliciarì E. & C. SNC**  
CARPI (MO) - C.so Fanti, 97/99 - Tel. e fax 059 682689  
[negozio@birra33cl.it](mailto:negozio@birra33cl.it) - [www.birra33cl.it](http://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 *ruscus* (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, arrostiti, 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

*Re Riccardo*

# 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](mailto: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, Lambru-**

**sco 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, Belgioioso (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 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**

### **CANTINA SOC. LIMIDI-SOLIERA-SOZZIGALLI**

Limidi di Soliera - v. Carpi- Ravarino, 529 - tel.059 561612

**Produzione di Lambruschi Dop e Igp, Salamino, Grasp-  
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 Po-  
modoro, 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](mailto:mercatocontadino@libero.it)  
[www.dallaterraallatavola.com](http://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 **VENERDÌ** 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, Duri 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, Duri, 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 orticole 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 GNOCCO E TIGELLE e  
CARNE CHIANINA  
CERTIFICATA.**

**APERTO TUTTI I GIORNI:**

**LUNEDÌ - 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](http://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 agrituristica 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](http://www.agrimodena.it)

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

[info@provincia.modena.it](mailto: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 duri, 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 Faillella, 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 Orticole 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



artemisiaweb.it

[www.carpiriso.com](http://www.carpiriso.com)

[info@carpiriso.com](mailto: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 ENGHER**

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](mailto: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](mailto: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 cerimonie*

**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 cacciatora” 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 involucre 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 pure 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: bracioline, costolette, 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'Appennino

### **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 tradizionale di Modena, Limoncino, bargnolino, Sassolino, Grappa monovitignio di Lambrusco, Grappa Riserva e Brandy invecchiato 15 anni.**

**SEGNALAZIONI:** enoteca aperta al 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 Focaccine 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 ne 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 Pane 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. 059691150

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 PIRODINI**

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, Focaccine, 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](mailto: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 cucchiaini 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 cucchiaino 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 Thaiandese**

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 giorno. 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 trafilatura 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. Bollitoria est, 26 - tel. 059 664626

**Gnocco fritto e Tigelle da asporto**

g a s t r o n o m i a  
**BELTRAMI**

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

r i s t o r a n t e  
**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 BONTA'

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 BONTA' 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.lli 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](http://www.trattoriasantacroce.it)

VIA BOLLITORA EST 26,

*Antichi sapori*

*C'era una volta... e c'è ancora...*

Cucina tipica modenese  
**GNOCCO e TIGELLE**

(anche da asporto)

**S. CROCE di CARPI - Tel. 059-66.46.26**

## 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 CAT'TINI 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 ( <i>pub. pag. 27</i> )	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 ( <i>pub. pag. 19</i> )	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 ( <i>pub. pag. 59</i> )	Gastronomia
GASTRONOMIA BELTRAMI	pag. 62 ( <i>pub. pag. 63</i> )	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
LAT'TERIA 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 ( <i>pub. pag. 23</i> )	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

## BOMPORTO

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 GOCCINI ENNIO	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 GIACOBACCI	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
<b>ROLO</b>		
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
<b>RIO SALICETO</b>		
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
<b>SAN MARTINO IN RIO</b>		
AZIENDA TURINI ENGHER	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
<b>SAN PROSPERO</b>		
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
<b>SAN POSSIDONIO</b>		
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
<b>SOLIERA</b>		
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](http://www.bio-bio.biz)
- **Rivendita di prodotti biologici alimentari confezionati, cosmetica naturale certificata**

• **COOPERATIVA LA LUCERNA** *pag. 38*

- Carpi - v. Ugo da Carpi, piazzale Palestra - 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](http://www.cantinamasonecampogalliano.com)*