

## MODENA, UN TERRITORIO UNICO DA SCOPRIRE E ASSAGGIARE

### MODENA, A UNIQUE TERRITORY TO DISCOVER AND TASTE

Modena, una città che è stata capitale del Ducato Estense e che custodisce l'esempio più puro e meglio conservato di chiesa romanica: il Duomo, la cattedrale bianca per eccellenza, che l'UNESCO ha dichiarato patrimonio dell'umanità. Un territorio che ogni giorno seduce chi ama assaporare la vita in modo intenso e profondo, come l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P.: una perla inimitabile che matura, anno dopo anno, in luoghi unici, le acetaie.

*Modena, the city which was the capital of the Estense Duchy and which hosts the purest and best-preserved example of a Romanesque church: the Duomo, the quintessential white cathedral, declared a UNESCO World Heritage Site. This is a territory that captivates every day all those who love to savour life in an intense and profound way, like the Traditional Balsamic Vinegar of Modena PDO: one of a kind treasure, that matures, year after year, in unique places as "acetaie", vinegar barnhouses.*



## IL PRIVILEGIO DI ENTRARE IN ACETAIA

### THE PRIVILEGE OF ENTERING THE VINEGAR FARMHOUSE

Visitare un'acetaia significa avere accesso a luoghi unici e immergersi in atmosfere d'altri tempi. Che si tratti di storiche ville di famiglia, di casali di campagna o di strutture immerse nei vigneti, l'assaggio sarà solo uno dei momenti indimenticabili che vivrete visitando le nostre acetaie.

*Visiting a vinegar farmhouse means gaining access to unique places and immerse yourself in the atmospheres of the past. Whether it is historical family villas, country houses or structures surrounded by vineyards, when visiting our vinegar farmhouse, the tasting will be just one of the unforgettable moments you will experience.*



## IN TAVOLA, UN PRODOTTO DUTTILE E PERMALOSO

### A VERSATILE AND PARTICULAR PRODUCT IN THE KITCHEN

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena nell'uso gastronomico è un prodotto estremamente duttile ma nel contempo molto permaloso. Duttile grazie alla perfetta armonia ed equilibrio tra le componenti dolci-aromatiche e quelle acetiche che lo rendono idoneo all'abbinamento con qualsiasi piatto dall'antipasto al dolce, dalle carni al pesce, dai piatti più elaborati e completi a quelli più semplici. Nel contempo l'ABTM è permaloso, perché, essendo un condimento e non un ingrediente, esige di essere gustato in purezza direttamente in tavola e mal sopporta elaborazioni, non gradisce essere fiammeggiato, evita qualsiasi trattamento ai fornelli. Qualsiasi tentativo di violare queste regole distrugge l'armonia e vanifica oltre venticinque anni di cure, amore e lavoro del produttore.

*Traditional Balsamic Vinegar of Modena (Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, ABTM) is an extremely versatile but also very particular product when it comes to gastronomy. Versatile thanks to the perfect harmony and balance between the sweet-aromatic and acetic elements that make it suitable for pairing with any dish from starter to dessert, from meat to fish, from the most elaborate and complete dishes to the simplest ones. At the same time, ABTM is particular because, being a condiment and not an ingredient, it demands to be enjoyed pure in cuisine and does not tolerate modification, shuns the flames, and avoids any treatment on the stove. Any attempt to violate these rules destroys the vinegar's harmony and cancels out over 25 years of the producer's care, love, and hard work.*



Humanly aggiornato sulle ultime iniziative, visitate il sito <https://informa.balsamico.it>



Strada Vaghiolo Sud, 1085/1  
41120 Modena (Italia)  
Tel +39 059 395633  
info@balsamico.it  
www.balsamico.it

CONSORZIO PRODUTTORI  
ANTICHE ACETAIE  
ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE  
DI MODENA D.O.P.



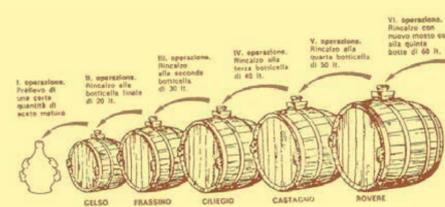
## ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA D.O.P.

**Un prodotto naturale con solo due ingredienti: il mosto d'uva cotto e il lento scorrere delle stagioni.**

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P., ABTM, uno dei prodotti più antichi e certamente il più tipico nel panorama delle produzioni agricole alimentari della provincia di Modena, è ottenuto da mosto d'uva cotta, a fuoco diretto a vaso aperto di uve tipiche modenesi, maturato per lenta acetificazione derivata da naturale fermentazione e progressiva concentrazione mediante lunghissimo invecchiamento in serie di barili di capacità e legni diversi.

**The Traditional Balsamic Vinegar of Modena PDO is a natural product with only two ingredients: the cooked grape must and the slow passing of the seasons.**

*The Traditional Balsamic Vinegar of Modena PDO is one of the oldest, and certainly the most typical products, of the agricultural food production in the province of Modena. It is obtained by cooking the grape must from typical grapes of Modena over a direct flame in open pots. The grape is matured by slow acetification, with natural fermentation and gradual concentration, by means of long ageing in a series of casks made of different wood and with different capacity.*



**Il Consorzio Produttori Antiche Acetaie**, è stato fondato nel 1979, grazie all'intuizione di un gruppo di appassionati produttori che allora operava a livello familiare.

Il Consorzio ha tre precisi obiettivi strategici: promuovere la conoscenza di un prodotto dal gusto inimitabile; diffonderne la cultura; promuoverne il consumo e la commercializzazione. Grazie anche alle attività svolte in quest'ultimo ambito dal Consorzio, il 17 aprile 2000 l'Unione Europea ha attribuito la Denominazione di Origine Protetta all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P.

Il Consorzio Produttori Antiche Acetaie nel 2002 ha dato vita ad **ABTM Servizi S.r.l.**, centro di imbottigliamento, autorizzato MIPAAF dove l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. viene confezionato esclusivamente nella bottiglia "Giugiaro" da 100 ml (1/10 di litro) prevista dal rigido disciplinare di produzione. Il gruppo promuove azioni e programmi in stretta collaborazione con l'**AED - Associazione Esperti Degustatori di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P.**

*In 1979 the Consorzio Produttori Antiche Acetaie was founded thanks to the intuition of a group of passionate producers who then worked in a family environment. The Consortium has three specific strategic objectives: to promote knowledge of a product with an inimitable taste, spread culture, promote its consumption and marketing.*

*Thanks also to the activities carried out by the Consortium, on 17th April 2000 the Traditional Balsamic Vinegar of Modena PDO was given a Protected Designation of Origin by the European Union. In 2002, the Consorzio Produttori Antiche Acetaie, started the **ABTM Servizi S.r.l.**, a bottling center, authorized by MIPAAF where the Traditional Balsamic Vinegar of Modena PDO, is packaged exclusively in the 100ml (1/10 litre) "Giugiaro" bottle, required by the rigid Regulations of production.*

*The group promotes actions and programs in close collaboration with the **AED - Associazione Esperti Degustatori di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P.** (Association of Experts Taster of Traditional Balsamic Vinegar of Modena PDO).*



Aceto Balsamico Tradizionale  
di Modena D.O.P.

## Mappa del Turista Balsamico e altri tesori gastronomici nella provincia di Modena

*Tourist Map of Balsamic Vinegar and other gastronomic delicacies in the province of Modena*



# ACETAIE DISPONIBILI PER LE VISITE - Durante le visite è prevista la degustazione, eventualmente in abbinamento a prodotti tipici

VINEGAR FARMHOUSES AVAILABLE FOR VISITING - During the visits it's possible to taste ABTM D.O.P., possibly in combination with typical products  
 Le acetaie presenti sono quelle che hanno aderito ai nostri progetti di comunicazione - The vinegar farmhouses present are those that have joined our communication projects

<p><b>1</b> <b>Acetaia Ambrosia</b> Via Canaletto Centro, n.476/3 - Modena www.acetaiaambrosia.it Roberto Olorici - +39 335 710787 info@acetaiaambrosia.it Corte ABTM D.O.P. Centro città di Modena e relative attrazioni Sì</p> <p><b>3</b> <b>Acetaia Caselli</b> Via A. Volta, n.16 - San Vito di Spilamberto (MO) www.acetaiacaselli.it Simone Caselli - +39 347 6878986 info@acetaiacaselli.it Villa in campagna ABTM D.O.P. - ABM I.G.P. - CONDIMENTI Rocca di Spilamberto, Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto, Castello di Vignola, centro storico medioevale di Castelvetro</p> <p><b>5</b> <b>Acetaia De Petri</b> Via Albone, n.1 - Campogalliano (MO) www.acetaiadepetri.it Maurizio De Petri - +39 059 520954 +39 334 5474571 maurizio@acetaiadepetri.it info@acetaiadepetri.it Corte ABTM D.O.P. Laghi Curtel Campogalliano, Santuario Madonna della Sassola, Museo della Bilancia Sì</p> <p><b>7</b> <b>Acetaia di Giorgio</b> Via Sandro Calassini, n.67 - Modena www.acetaidiigiorgio.it Marelo Castelli - +39 059 330305 info@acetaidiigiorgio.it Villa in centro città ABTM D.O.P. Centro storico città di Modena, MuseoMEF, Casificio Hombere, Casificio 4 Madonne, Autodromo di Modena, Museo Pavarotti Sì</p> <p><b>9</b> <b>Acetaia di Villa San Donino</b> Strada Mediolana, n.251 - Modena www.villasandonnino.it Chiara Francesca - +39 349 1865083 bookyoursingartour@villasandonnino.it Villa Storica in campagna ABTM D.O.P. - CONDIMENTI Su richiesta Centro storico di Modena, cantine e casifici, Museo Pavarotti Sì</p> <p><b>11</b> <b>Acetaia Gambigliani Zecoli</b> Via Mavosa, n.154 - Castelfranco (MO) www.acetaiagambiglianzecoli.com Giorgio Gambigliani Zecoli +39 338 8233867 +39 338 8233867 info@acetaiagambiglianzecoli.com Villa Storica in campagna info@lanocci.it Su prenotazione Abbazia di Nonantola, Cantine Giacobazzi, Castelfranco Emilia (Città del tortellino), centro di Modena 8 Km, tutti i musei dei motori Sì</p>	<p><b>2</b> <b>Acetaia Benedetto</b> Via Gabriella degli Esposti, n.17 - San Cesario sul Panaro (MO) Instagram: acetaiabenedello Anna Lena Chiarini - +39 331 3237321 acetaia.benedello@libero.it Villa in Corte ABTM D.O.P. - CONDIMENTI Basilica pre-romana di San Cesario (1 Km), Paganì automobili (4 Km), Rocca di Spilamberto (5 Km), Castello di Vignola (12 Km, numerosi agriturismo a breve distanza) Sì</p> <p><b>4</b> <b>Acetaia Comunale di San Cesario sul Panaro</b> c/o Villa Boschetti Corso Libertà, n.49 - San Cesario sul Panaro (MO) Sergio Santunione - +39 333 3174210 sergio@acetaia.comuni.mo.it Villa Storica in città ABTM D.O.P. Villa Boschetti, Basilica di San Cesario, Museo Ferrarini, Casifici Farmigino, Museo Horacio Paganì, Oasi dei Laghi di S. Anna Sì Nelle vicinanze</p> <p><b>6</b> <b>Acetaia del Bago</b> Via del Confine, n.8 bis - Vignola (MO) www.acetaiadelbago.com Patrizia - +39 338 4385845 patrizia@acetaiadelbago.com Casa in campagna ABTM D.O.P. - CONDIMENTI - CONFETTURE, COMPOSTE E FRUTTA DI STAGIONE Su richiesta Rocca di Vignola, Scala chiocciola del Barozzi, borgo di Castelvetro, Sassi di Roccamalatina, Museo del Balsamico a Spilamberto Sì</p> <p><b>8</b> <b>Acetaia di Nonno Mario</b> Via Curtatone, n.18/b - Modena www.acetaiadionnomario.it Roberta Bevini - +39 346 6775244 info@acetaiadionnomario.it Borgo ABTM D.O.P. - CONDIMENTI Centro città di Modena e relative attrazioni Sì</p> <p><b>10</b> <b>Acetaia Ferrarini</b> Via Zenobio, n.26 - Montale Rangone (MO) www.acetaiaferrarini.it Paola - +39 339 3407813 info@acetaiaferrarini.it Fattoria didattica ABTM D.O.P. Parco archeologico e museo della Terramarà di Montale, Casa Museo Luciano Pavarotti, città di Modena Sì</p> <p><b>12</b> <b>Acetaia LA NOCE, Museo, Suite di Giorgio Muzzarelli</b> Via Giardini Nord, n.9771 - Montagnana di Serramazzoni (MO) www.lanocci.it - www.acetosauri.com Giorgio e Davide Muzzarelli +39 0536 957174 - +39 338 5354848 info@lanocci.it Casa antica di più di 300 anni ABTM D.O.P. - ABM I.G.P. - CONDIMENTI E SALS E CON ACETO BALSAMICO, MIELE CON ACETO Suite esclusiva in antico mulino www.airbnb.it/rooms/1620655 Su richiesta Abbazia di Nonantola, Cantine Giacobazzi, Castelfranco Emilia (Città del tortellino), centro di Modena 8 Km, tutti i musei dei motori Sì</p> <p><b>13</b> <b>Acetaia Marisa Barbieri</b> Via dei Bononcini, n.88 - Modena www.acetaiabarbieri.com Franca Giuliani - +39 339 8196304 info@acetaiabarbieri.com Villa in centro città ABTM D.O.P. Centro storico città di Modena, ristorante Franceschetta Sì</p> <p><b>15</b> <b>Acetaia Montale Rangone</b> Rua Nuovo, n.86 - Modena www.acetaiamontale.it Marelo Rosi - +39 333 9525423 info@acetaiamontale.it Palazzo storico centro città ABTM D.O.P. - ABM I.G.P. - CONDIMENTI Centro storico città di Modena, Ghirlandina (5 min walk), Museo MEF, Museo Ferrarini, Casifici Farmigino, Reggiano D.O.P., Museo Pavarotti Sì Nelle vicinanze</p> <p><b>17</b> <b>Acetaia Paterlinieri</b> Via Vercella, n.11 - Sorbara di Bomporto (MO) www.acetaiapaterlinieri.com Federica - +39 059 902117 Nicolella - +39 339 4817242 info@acetaiapaterlinieri.it Corte 700 Acetaia Storica in Villa Antica ABTM D.O.P. - ABM I.G.P. - CONDIMENTI Agriturismo con cucina tipica Pieve Matildica di Sorbara, Antica darsena di Bomporto, Abbazia di Nonantola, Piazza Martiri e Carpi, Lamborghini (S. Agata Bolognese 18 Km, Maserati (Modena 12 Km) Sì</p> <p><b>19</b> <b>Acetaia Antica Villa Bianca</b> Strada Scartazza, n.115 - San Damaso (MO) www.acetaiavillabianca.com Ludovico Vaccari - +39 393 9880286 Giorgio Gambigliani Zecoli +39 335 7220642 - +39 059 468571 info@acetaiavillabianca.com Villa Storica in campagna ABTM D.O.P. Possibilità di pernottamento presso Bed&amp;Breakfast Fondo Giardino www.fondogiardino.it Abbazia di Nonantola, Cantine Giacobazzi, Castelfranco Emilia, centro di Modena, musei dei motori Sì</p> <p><b>21</b> <b>Acetaia Andrea Mussini</b> Via San Ambrogio, n.35 - Formigine (MO) www.balsamicam.it Andrea Mussini - +39 333 2906035 info@balsamicam.it Villa in Corte in campagna ABTM D.O.P. - ABM I.G.P. - CONDIMENTI A richiesta, per eventi Centro storico di Modena, Castello di Formigine, Palazzo Ducale di Sassuolo, Ferrarini auto, tour fabbrica e musei, Goto d'Este Ceramica: visita sala mostra e a richiesta ciclo produttivo Sì</p> <p><b>23</b> <b>Acetaia Antica Luigi Cremonini</b> Via Belvedere, n.21, angolo Via per Spilamberto Castelfranco Emilia www.acetaialuigiCremonini.it Giulia - +39 059 755811 +39 345 5928991 info@acetaialuigiCremonini.it Showroom in campagna ABTM D.O.P. - CONDIMENTI Borgo storico di Castelvetro di Modena, Borgo di Levizzano Rangone, Borgo e Rocca di Vignola, Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto, Cantine e Casifici, Museo Ferrarini Maranello 10 Km, Casa Museo Luciano Pavarotti 12 Km, Centro storico di Modena 14 Km Sì</p>	<p><b>14</b> <b>Acetaia Meloria 1903</b> Via Sant'Ambrògio, n.15/A - Casinello di Formigine (MO) www.acetaiameloria1903.it Monica - +39 349 5162750 maletti@meloria1903.it Villa 900 in campagna ABTM D.O.P. - CONDIMENTI - PRODOTTI VARI CON ACETO BALSAMICO Centro storico di Modena, Museo MEF, Museo Pavarotti Sì</p> <p><b>25</b> <b>Antica Acetaia Valentini Manfredini</b> Via Arturo Toscanini, n.103 - Modena www.acetaiamanfredini.it Fabio Zaehra - +39 342 1301968 info@acetaiamanfredini.it Open space in centro città ABTM D.O.P. Centro storico di Modena, Museo MEF, Museo Pavarotti Sì</p> <p><b>26</b> <b>Azienda agraria Istituto di Istruzione Superiore Lazzaro Spallanzani</b> Acetaia c/o sede centrale Via Solimei, n.23 - Castelfranco Emilia (MO) www.istas.mo.it Acetaia c/o sede coordinata di Vignola Via per Sassuolo, n.2158 - Vignola (MO) www.istas.mo.it Loris Dalrico - +39 347 4225255 azienda.agraria@istas.mo.it ABTM D.O.P. Castelfranco Emilia: casificio di Parmigiano Reggiano D.O.P., città del tortellino, abbazia di Nonantola Vignola: castello e borgo medioevale di Vignola, borgo di Savignano sul Panaro Sì</p> <p><b>27</b> <b>MANICARDI</b> Azienda Agricola Manicardi Via Massaroni, n.1 - Castelvetro (MO) www.manicardi.it Valerio Manicardi - +39 059 799000 info@manicardi.it Corte ABTM D.O.P. - ABM I.G.P. - VINI D.O.P. - CONDIMENTI Castello di Levizzano, Museo Ferrarini, Museo del Graparossa Sì</p> <p><b>28</b> <b>BALSAMICO VILLAGE</b> Balsamico Village Via Cariboldo, n.2 - Carpi (MO) www.donigrigi1899.com/it/balsamico-village Andrea Storcia - +39 059 664777 info@balsamicovillage.it Parco monetaemio ABTM D.O.P. - ABM I.G.P. - CONDIMENTI Sì Centro storico di Carpi, Piazza dei Martiri a Carpi, Palazzo dei Pio Sì</p> <p><b>29</b> <b>DELIZIA ESTENSE</b> Delizia Estense Via Ca' del Chierico, n.2 - Sassuolo (MO) www.deliziaestense.it Alessandra Riotta - +39 0536 872778 info@deliziaestense.it Corte ABTM D.O.P. - ABM I.G.P. - CONDIMENTI - LAMBRUSCO GRAPAROSSA DI CASTELVETRO D.O.P. ROSE E ROSSO Su richiesta Castello di Montebiglio, Palazzo Ducale di Sassuolo, Salse di Nirano, Ferrarini, Maranello Sì</p> <p><b>30</b> <b>ELSA</b> Elsa di Domeneghetti Maurizio Società Agricola s.s. c/o Mercato Albinielli Banco 49/50 - Via Luigi Albinielli, n.13 - Modena Linda Milanari - +39 059 807111 www.molinarielza.com Centro città mercato storico ABTM D.O.P. - ABM I.G.P. Gastronomia con piatti della tradizione e rivisitati in chiave moderna Centro Storico città di Modena (Duomo, Ghirlandina, Palazzo Ducale, ...) Sì</p> <p><b>31</b> <b>GARUTI</b> CD Garuti Soc. Agr. Garuti Dante, Fio e Ronco s.s. Azienda Via Carlo Testa, n.6 - Sorbara (MO) www.garuti.it Antonella Garuti - Paola Garuti +39 059 902021 info@garuti.it - info@agriturismogaruti.it Casa di campagna ABTM D.O.P. - VINI D.O.P. - CONDIMENTI - VINI LAMBRUSCO DI SORBARA D.O.P. - LAMBRUSCO GRAPAROSSA DI CASTELVETRO D.O.P. - PIGNOLETTO D.O.P. - GELATINE - LIQUORI TIPICI Agriturismo con cucina tipica Possibilità di pernottamento Ricostruzione di ambiente storico di famiglia, visita alla cantina, Pieve Matildica di Sorbara, Darsena di Bomporto, Abbazia di Nonantola, Ville antiche e storiche Sì</p> <p><b>32</b> <b>Molinari Balsamico</b> Via Scala, n.414 - Rivara di S. Felice sul Panaro (MO) www.molinari balsamico.it Alberto Molinari +39 348 0982256 +39 351 5865525 info@molinari balsamico.it Casa di campagna ABTM D.O.P. - CONDIMENTI In collaborazione con BorleoGO! (prodotti tipici del territorio) Rocca estense di San Felice 2 Km, Mirandola, città del Pio 10 Km, Modena 30 Km, Maranello 40 Km Sì</p> <p><b>33</b> <b>Società Agricola Acetomodena</b> Strada Borelle, n.120 - Cogrento (MO) www.acetomodena.it +39 059 283157 info@acetomodena.it Acetaia Moderna, progetto d'architetto ABTM D.O.P. - ABM I.G.P. - CONDIMENTI Fattoria Hombere Parmigiano Reggiano (5 min by car), Museo Ferrarini Maranello (10 min by car), Casa Museo Luciano Pavarotti (10 min by car), Duomo di Modena (10 min by car) Sì</p> <p><b>34</b> <b>Villa di Corto</b> Strada Cavazzo, n.200 - Baggiovara (MO) www.villadicroto.com Glasco Malgoggi - +39 059 540736 info@villadicroto.com Villa del XVIII secolo in campagna ABTM D.O.P. - VINI D.O.P. - CONDIMENTI Centro storico di Formigine, Museo Ferrarini di Maranello, Santuario di Fiorano, centro storico di Modena Sì</p>
---	--	---

**LEGENDA**

Indirizzo Address	Prodotti Products	Luoghi di interesse Places of interest
Contatti Contacts	Ristorazione Food and restaurant	Circuito cicloturistico Bicycle touring circuit
Posizione Location	Pernottamento Overnight stay	Ricarica veicoli elettrici Electric vehicle charging

# CASEIFICI DI PARMIGIANO REGGIANO DOP VISITABILI NELLA PROVINCIA DI MODENA

PARMIGIANO REGGIANO PDO DAIRIES AVAILABLE FOR VISITING

**1** **Madonne Casificio dell'Emilia**  
Strada Lesignana, n.130 - Modena  
www.casificiomasone.it  
Debora Calandri - +39 059 8191468  
turismo@casificioilmadonne.it  
www.parmigianoreggiano.com/it/casifici-prenota-una-visita-f-madonne-casificio-dell-emilia-1210

**2** **Casificio Bioreggiani**  
Via Francesco Baracca, n.6/a - Castelfranco Emilia (MO)  
www.bioreggiani.com  
Francesca - +39 328 4270908  
www.parmigianoreggiano.com/it/casifici-prenota-una-visita-reggiani-roberta/

**3** **Hombre s.r.l. società agricola**  
Strada Corleto Sud, n.320 - Modena  
www.hombre.it  
Teresa Raguzzoni - +39 059 510660  
mariaelena.raguzzoni@hombre.it  
www.parmigianoreggiano.com/it/casifici-prenota-una-visita-hombre-s-r-l/

**4** **Azienda Agraria Istituti Istruzione Superiore Lazzaro Spallanzani**  
Via Solimei, n.23 - Castelfranco Emilia (MO)  
www.istas.mo.it  
Valeria Verzani - +39 333 2851619  
azienda.agraria@istas.mo.it

**CONSORZIO MODENA A TAVOLA**

## MANGIARE IN UNO DEI RISTORANTI DEL CONSORZIO MODENA A TAVOLA

LA GASTRONOMIA È UNA VERA E PROPRIA ARTE DOVE TRADIZIONE, CULTURA, CREATIVITÀ E PASSIONE GRAZIE AGLI CHEF SI AMALGAMANO CONTINUAMENTE, GENERANDO RISULTATI STRAORDINARI. CONSENTE SPERIMENTAZIONI, AZZARDI CHE SI COLLOCANO ALL'INTERNO DI UNA MATERIA IN CONTINUA EVOLUZIONE. DECIDERE DI FARE IL MESTIERE DELLO CHEF IN UN TERRITORIO COME QUELLO MODENESE È FORSE PIÙ FACILE PERCHÉ QUI È POSSIBILE REPERIRE PRODOTTI E PRODUTTORI STRAORDINARI CHE NEL TEMPO HANNO MANTENUTO INVARIATA LA LORO UNICITÀ. IN QUESTO STRAORDINARIO CONTESTO È NATO IL CONSORZIO TRA RISTORATORI "MODENA A TAVOLA", SIN DALLA SUA NASCITA HA CONSOLIDATO E RAFFORZATO IL PROPRIO ROLO DI AMBASCIATORE DELLA CUCINA MODENESE DIVENTANDO L'INTERLOCUTORE PRIVILEGIATO PER OGNI INIZIATIVA PROMOZIONALE GASTRONOMICA CHE SI ORGANIZZA SUL TERRITORIO E OLTRE I SUOI CONFINI HA OTTENUTO CONSIDERABILI ATTESTAZIONI DI MERITO NELL'ORGANIZZAZIONE DI APPUNTAMENTI GASTRONOMICI IN VARI PAESI DEL MONDO E CONTINUA A PROMUOVERE CON SUCCESSO LA GASTRONOMIA E I PRODOTTI TIPICI DEL MODENESE.

Per scegliere uno dei ristoranti di "MODENA A TAVOLA" dove farsi deliziare  
**www.consorziomodenaatavola.it**  
**info@consorziodenaaatavola.it**  
 Facebook [m.me/ModenaATavola](https://www.facebook.com/ModenaATavola)

## EATING IN ONE OF THE RESTAURANTS OF THE CONSORTIUM MODENA A TAVOLA

GASTRONOMY IS A TRUE ART WHERE CHEFS CONTINUOUSLY AMALGAMATE TRADITION, CULTURE, CREATIVITY AND PASSION TO GENERATE EXTRAORDINARY RESULTS. IT ALLOWS EXPERIMENTS AND GAMBLERS WITHIN A CONSTANTLY EVOLVING FIELD. DECIDING TO TAKE ON THE ROLE OF CHEF IN A PLACE LIKE MODENA IS PERHAPS EASIER BECAUSE HERE YOU CAN FIND EXTRAORDINARY PRODUCTS AND PRODUCERS THAT HAVE REMAINED UNIQUE OVER TIME. IT WAS IN THIS EXTRAORDINARY CONTEXT THAT THE "MODENA A TAVOLA" CONSORTIUM OF RESTAURATEURS WAS FOUNDED SINCE ITS INCEPTION. IT HAS CONSOLIDATED AND STRENGTHENED ITS ROLE AS AMBASSADOR OF MODENA CUISINE, BECOMING THE PREFERRED REPRESENTATIVE FOR EVERY PROMOTIONAL GASTRONOMIC INITIATIVE ORGANISED IN THE AREA AND BEYOND ITS BORDERS. IT HAS RECEIVED CONSIDERABLE ACCLAIM FOR ORGANISING GASTRONOMIC EVENTS IN VARIOUS COUNTRIES WORLDWIDE, AND CONTINUES TO SUCCESSFULLY PROMOTE THE GASTRONOMY AND TYPICAL PRODUCTS OF MODENA.

To choose one of the "MODENA A TAVOLA" restaurants to enjoy, visit  
**www.consorziomodenaatavola.it**  
**info@consorziodenaaatavola.it**  
 Facebook [m.me/ModenaATavola](https://www.facebook.com/ModenaATavola)

# PROSCIUTTIFICI DI PROSCIUTTO DI MODENA DOP VISITABILI NELLA PROVINCIA DI MODENA

PROSCIUTTO DI MODENA PDO HAM FACTORIES AVAILABLE FOR VISITING

**1** **Prosciuttificio Nini Gianfranco**  
Via Stibilia, n.61 - Savignano Sul Panaro (MO)  
Olga e Diana  
info@amazing-italy.com

**2** **Salumi Leonardi e Giardullo**  
Via Fontevalle, n.2955 - Marano sul Panaro (MO)  
www.prosciuttificiononardi.com  
Gary Giardullo - +39 338 602855  
salumi@prosciuttificiononardi.com

**3** **PROSCIUTTO Taste & Taste**  
Via Cassola, n.8 - Loc. Montevoglio Valsamoggia (BO)  
www.prosciuttofactorytour.it  
+39 338 4216659  
info@italandays.it

**Autostrada del Brennero**  
Verona/Trento

## Autostrada del Sole

Reggio E./Milano

Bologna

# Modena, Emilia Romagna

INFORMAZIONI TURISTICHE

**1** **SEDE CENTRALE**  
Via Solimei, n.23 - Castelfranco Emilia (MO)  
Professionista Agrario  
Professionista Alberghiero  
Tecnico Agrario

**2** **SEDE COORDINATA DI VIGNOLA**  
Via per Sassuolo, n.2158 - Vignola (MO)  
Professionista Agrario

**3** **SEDE COORDINATA DI MONTOMBRARO DI ZOCCA**  
Via Sere, n.200 - Zocca (MO)  
Professionista Agrario

**4** **Agraria, agroalimentare e agroindustria**  
Costruzioni, ambiente e territorio  
Chimica, materiali e biotecnologie  
Via Digione, n.20 - Finale Emilia (MO)  
www.its-cabi.edu.it  
motor0900@istruzione.it  
+39 0525 760054  
Responsabile acetaia:  
Giovanni Acetta - +39 347 2973807

**5** **LAL ER SRL Impresa Sociale**  
Via Braglia, n.104 - Serramazzoni (MO)  
www.lalerialromagna.it - www.srsrl.it  
+39 0536 952235  
Giovanna Camelli  
giovannacamelli@lalerialromagna.it

**6** **Scuola alberghiera e di ristorazione**  
Via Peruzzi, n.41 - Carpi (MO)  
www.nazareno.it  
info@nazareno.it  
+39 059 686717  
Direttore: Luca Franchini

**INFORMAZIONI TURISTICHE**  
Scopri l'offerta turistica di Modena e del suo territorio su [www.visitmodena.it](http://www.visitmodena.it)

**eGO eBIKE**  
Noleggio eBike e Bike e tour in libertà o guidati  
www.egobike.com  
Tel/WA +39 059 8723054 - Geli +39 348 3961274  
Fl/Instagram/egobike

## CENTRI DI FORMAZIONE GASTRONOMICA

**AZIENDA AGRARIA ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE LAZZARO SPALLANZANI**

**ISTITUTO TECNICO STATALE "IGNAZIO CALVI"**

**SCUOLA ALBERGHIERA E DI RISTORAZIONE DI SERRAMAZZONI**