

MODENA

— E DINTORNI —

CITTÀ RICCA DI STORIA

PATRIMONI
ARTISTICI

TERRA DI MOTORI

ENOGASTRONOMIA
TERRA DEL LAMBRUSCO



Centri Ottici Selezionati

Ottica



Punto di Vista nasce nel 1995 con lo scopo di proporre risposte e soluzioni ottiche sempre più adatte ad un consumatore evoluto e preparato, al passo con il cambiamento delle abitudini lavorative e del tempo libero.



Occhiali da vista

Lenti oftalmiche personalizzate con correzione delle aberrazioni con sistema Zeiss iScription.



Occhiali da sole

Grande selezione di occhiali da sole con le ultime tendenze. Occhiali protettivi da lavoro (dpi) graduati monofocali e multifocali certificati.



Lenti a contatto

Applicazione e consulenza lenti a contatto morbide, semirigide, mono e multifocali.

BONDENO (Fe) - P.zza G. Garibaldi 99/a - Tel. 0532/897573

BONDENO (Fe) - V.le della Repubblica 42d - Tel. 0532/893297

FINALE EMILIA (Mo) - C.so G. Mazzini 2b - Tel. 0535/91916

otticapuntodivista@greenvision.it

www.puntodivista.com



LA FORMULA DELLA FELICITÀ



GRATIFICO
l'arte della pasta di Bologna

La pasta fresca bolognese dalla sfoglia ruvida e dagli ingredienti di qualità selezionata che grazie all'innovativa tecnica di lavorazione, senza l'aggiunta di conservanti, preserva nel tempo il gusto autentico dei prodotti.



Trovi la nostra pasta fresca in via Mattei 6 a Minerbio (Bo) o su [gratifico.shop](https://www.gratifico.shop) con consegne in tutta Italia



RISTORANTE OCA BIANCA

Il ristorante Oca Bianca è una bellissima cascina completamente immersa nella campagna, ma a soli 5 minuti dal centro di Modena. Sembra incredibile che, così vicino alla città, esista un così delizioso angolo di paradiso. I campi, la campagna e una dolcissima fattoria, circondano questo posto incantevole che non mancherà di stupirvi. Rustica, ma finemente arredata, la nostra location non mancherà di soddisfare anche i più esigenti tra voi. D'inverno uno spettacolare camino acceso riscalda l'ambiente e il cuore, d'estate il fresco del portico vi farà dimenticare la calura della città. Voi portate la compagnia per passare un'allegria serata, a tutto il resto pensiamo noi! Da noi puoi trovare i piatti della tradizione emiliana, primi e secondi piatti nella più tipica veste modenese.

Ma anche una raffinata selezione di piatti di terra e carni e speciali piatti dal mare, arricchiti con sorprese e creatività dai nostri chef.

Le verdure e gli aromi che utilizziamo per rendere più saporiti i nostri piatti sono di nostra produzione e provengono direttamente dal nostro orto.

Ad accompagnarvi nel percorso del gusto, troverete la nostra raffinata selezione di vini e di champagne.



WWW.OCABIANCAMODENA.COM

Via Martiniana, 261 - Modena
Tel. +39 059 511050
info@ocabiancamodena.com
chiuso domenica sera e lunedì



SOMMARIO

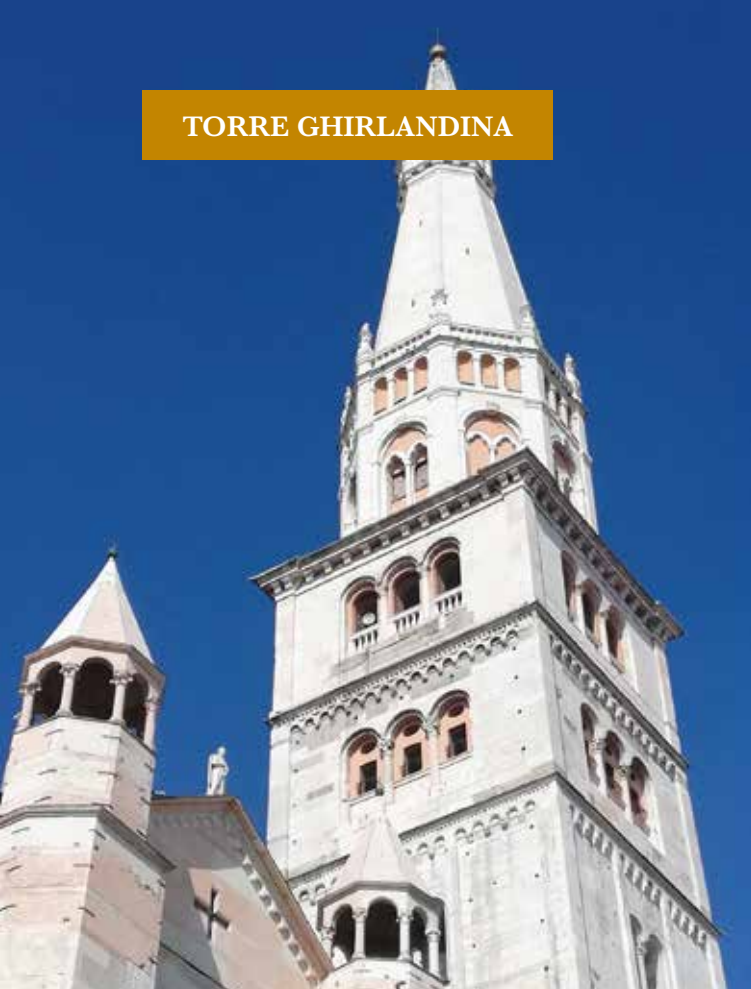
2	OTTICA PUNTO DI VISTA	27	AZIENDA AGRICOLA SAN PAOLO
3	GRATIFICO	28	IL BELSONE DI NONANTOLA
4	RISTORANTE OCA BIANCA	29	RISTORANTE PIZZERIA LA SMORFIA
5	SOMMARIO	30	IL SALAME DI SAN FELICE
6-7	VISITARE MODENA	31	RISTORANTE PIZZERIA LA GRIGLIA
8	TORTELLINI LA RICETTA	32	MACCHERONI AL PETTINE
9	RISTORANTE TAVERNA DEI SERVI	33	AZIENDA AGRICOLA MARTELLI
10	PARMIGIANO REGGIANO	34-35	TERRA MIA PIZZERIA E CUCINA NAPOLETANA
11	TRATTORIA L'ANTICA GRAMA	36	CILIEGIA DI VIGNOLA IGP
12	IL PROSCIUTTO DI MODEMA DOP	37	LA PIANA WINERY
13	RISTORANTE OYSTER BARBA	38	LAMBRUSCO DOP
14	ZAMPONE DI MODENA IGP	39	SOCIETÀ AGRICOLA GARUTI
15	RISTORANTE COME UNA VOLTA	40	IL LAMBRUSCO SALAMINO DOC
16	COTECHINO DI MODENA IGP		IL LAMBRUSCO GRASPAROSSA DOC
17	MACELLERIA POZZATI	41	AZIENDA AGRICOLA LE CASETTE
18	LE TIGELLE RICETTA	42	IL LAMBRUSCO DI SORBARA DOC
19	AL TEMPO SALUMERIA E CUCINA		IL LAMBRUSCO DI MODENA DOC
20	BORLENGO DI GUIGLIA RICETTA	43	SOCIETÀ AGRICOLA GARUTI
21	PIZZERIA DEL VIALE	44	GRATIFICO
22	IL GNOCCO FRITTO RICETTA		
23	RISTORANTE & TORTELLERIA CIVICO 28		
24	L'ACETO BALSAMICO		
25	RISTORANTE PIZZERIA VESUVIO		
26	IL NOCINO DI MODENA		

SCARICA LA GUIDA ONLINE SUL SITO

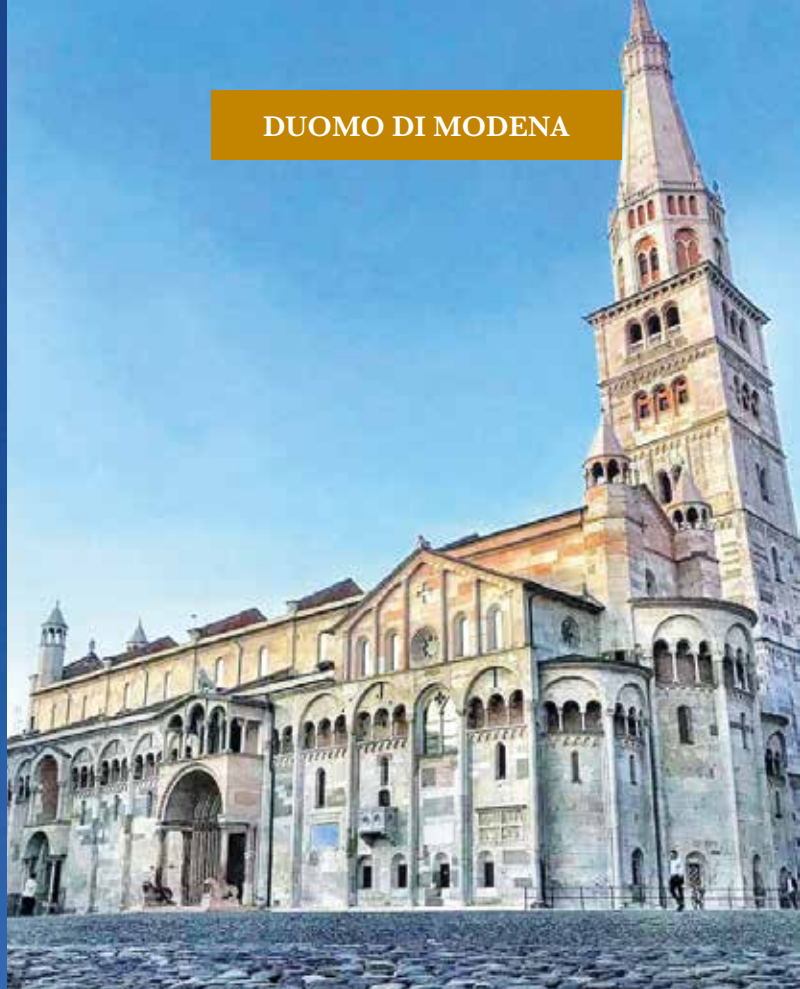
WWW.GPVIAGGI.COM 

gp.ufficiografico@gmail.com

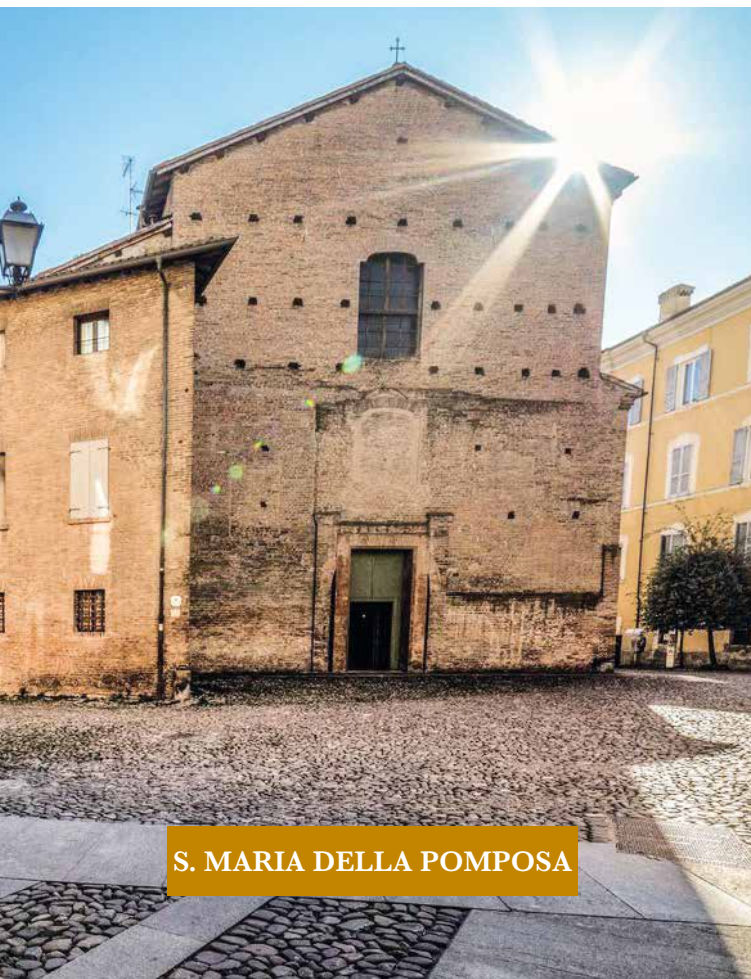
TORRE GHIRLANDINA



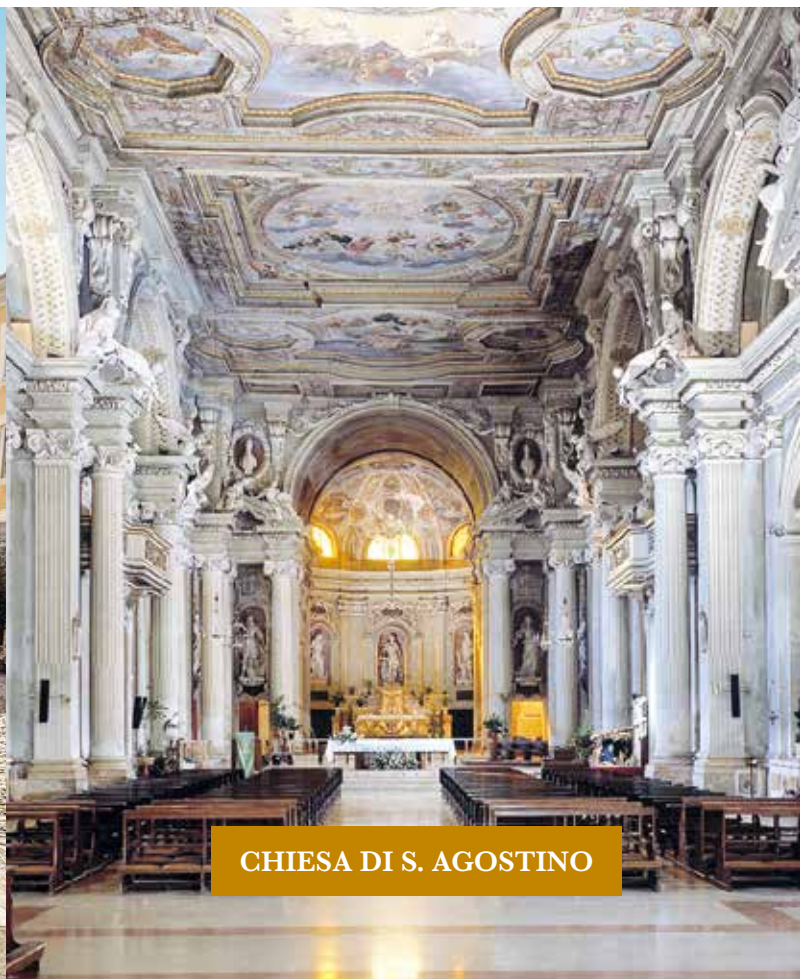
DUOMO DI MODENA



VISITARE MODENA



S. MARIA DELLA POMPOSA



CHIESA DI S. AGOSTINO



PALAZZO DUCALE



GALLERIA DEL VENTO



LAGHI SANT'ANNA

VISITARE MODENA



PALAZZO COMUNALE



MUSEO FERRARI A MARANELLO



Tortellini

PREPARAZIONE

Preparate il ripieno tritando finemente tutta la carne, unite il parmigiano, le uova, la noce moscata e sale qb. Far riposare almeno 12 ore in frigorifero. Preparate il brodo mettendo la carne in 4 lt. di acqua fredda e portare ad ebollizione. Togliete la schiuma che si verrà a creare sopra il brodo. Aggiungete le verdure ed il sale. Fate bollire a fuoco lento almeno 3 ore.

Tirate col mattarello una sfoglia di pasta sottile, tagliatela a quadretti di circa 3 cm di lato e mettete una nocciola di ripieno in ogni quadratino e chiudetelo a triangolo schiacciando la pasta (facendo attenzione a non schiacciare il ripieno) facendola aderire e arrotolandola al dito sovrapponetevi i due angoli premendo, e dategli la somiglianza di un ombelico. Più sono piccoli, meglio è.

Scolate il brodo dalla carne e portate ad ebollizione, versate dolcemente i tortellini che saranno pronti in 3-4 minuti.

LA RICETTA

INGREDIENTI PER 1000 TORTELLINI

PASTA

- 3 uova
- 3 etti di farina

RIPIENO

- 300 gr di lombo di maiale rosolato nel burro
- 300 gr di prosciutto crudo
- 300 gr di vera mortadella di Bologna
- 450 gr di formaggio Parmigiano Reggiano
- 3 uova e noce moscata

BRODO

- 1 kg di carne di manzo (doppione)
- 1/2 gallina ruspante
- sedano, carota, cipolla, sale

RISTORANTE TAVERNA DEI SERVI

Il ristorante si trova nel cuore di Modena, in via dei Servi, 37. Locale rustico e accogliente, il ristorante è ricavato in antiche cantine del seicento con soffitti a volte, in uno dei palazzi più pregevoli del centro storico, a due passi del duomo di Modena. La Taverna dei Servi propone una cucina tradizione modenese, che spazia dalle ricette tradizionali a quelle rielaborate con particolare attenzione all'eccellente qualità degli ingredienti. Tutte le paste sono fatte in casa dai nostri chef, come pure i dolci. In menù troverete i tortelloni ricotta e spinaci, tortelloni di zucca in stagione, tortellini, tagliatelle, gnocchi di patate e di zucca, il bollito accompagnato da salse fatte in casa, il gnocco fritto e le crescentine, vari piatti abbinati all'aceto balsamico (prodotto dall'acetaia di famiglia dello chef).

Il menù segue la stagionalità dei prodotti del territorio. Lo chef Lorenzo Migliorini, il sous-chef Marco Cucinotta e la maitre di sala Elisa Magnoni (prima ancora sous-chef e pasticcera) lavorano in sinergia per creare i migliori abbinamenti tra piatti e vini.

Il locale dispone di una veranda estiva e propone anche piatti invernali rielaborati in una versione più leggera ed estiva.



Via Dei Servi, 37 - Modena

Tel. +39 059 217134

tavernadeiservi@live.it

chiuso tutto il martedì e il sabato a pranzo





Parmigiano Reggiano

Il Parmigiano Reggiano non è solo un formaggio ma un simbolo della tradizione. Una storia lunga nove secoli e un processo di produzione unico nel suo genere fanno di lui uno dei formaggi più famosi del mondo, eccellenza del territorio emiliano. Il Parmigiano Reggiano è un formaggio a pasta dura famoso in tutto il mondo per due fattori che difficilmente coesistono all'interno dello stesso alimento, in modo particolare quando si tratta di prodotti caseari: è molto buono e fa molto bene.

CERTIFICAZIONE DOP

Il Parmigiano Reggiano è una DOP, certificazione europea che definisce un prodotto a denominazione di origine protetta e che deve essere quindi creato all'interno di un'area geografica rigorosamente delimitata. Quest'area comprende le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna e Mantova. Rintracciabilità e qualità della materia prima comportano continui controlli del formaggio che garantiscono al consumatore finale un prodotto selezionato e conforme agli elevatissimi parametri sensoriali (visivi, olfattivi, gustativi e tattili) che lo caratterizzano e per i quali è così amato.

L'ALTA DIGERIBILITÀ E NON SOLO

Altamente digeribile, naturalmente privo di lattosio e di glutine, senza conservanti né additivi di alcun tipo,

il Parmigiano Reggiano è un alimento completo e assolutamente genuino, adatto ad essere consumato a tutte le età, da neonati e anziani, e persino da donne in gravidanza. Da sempre è un prodotto insostituibile della nostra tavola e per la nostra salute e, per questo e moltissimi altri buoni motivi, si è certamente meritato il titolo di “Re dei Formaggi”.

COME SI FA IL PARMIGIANO REGGIANO?

Per “fare” il Parmigiano Reggiano servono due raccolte di “latte”: una alla sera ed una alla mattina. Il latte della mungitura serale, versato in appositi contenitori larghi e bassi chiamati affioratori, è lasciato riposare tutta la notte durante la quale la panna affiora naturalmente in superficie. La “panna”, la parte grassa del latte, sarà poi utilizzata per produrre il burro. Il latte intero, dopo una notte di riposo è diventato latte scremato. Le proporzioni di latte scremato e di latte intero dipendono dal casaro: le scelte sono in funzione del clima e del latte. La trasformazione del latte in Parmigiano Reggiano avviene in tre fasi distinte:

- RISCALDAMENTO
- SPINATURA
- COTTURA

TRATTORIA L'ANTICA GRAMA

Non lontana dal centro della città, facile da raggiungere dalle uscite autostradali e quindi comoda anche per i viaggiatori che desiderano assaggiare i suoi piatti, l'Antica Grama è un appuntamento da non mancare con le saporite specialità della cucina tradizionale modenese. Ben gestita dal patron Pietro Ingrassia, non mette a disposizione molti tavoli nel rispetto del suo motto che colloca al primo posto la qualità rispetto alla quantità. Una scelta che garantisce agli ospiti preparazioni espresse fresche di giornata, pietanze curate con attenzione e un'apprezzabilissima, piacevole pausa di relax. Il ricco menù è un compendio delle migliori espressioni della cultura gastronomica del territorio, dagli immancabili tortellini in brodo di cappone ai tortellini e tagliatelle al ragù, il tutto a base di pasta fatta a mano e prodotti locali di stagione. Ottimi i secondi e, se volete un consiglio, da non perdere il gnocco fritto e le tigelle accompagnati da una vasta scelta di salumi e formaggi della zona e da un buon bicchiere di vino.



Via Vignolese, 765 - Modena
Tel. +39 059 364176
anticagramatrattoria@gmail.com
chiuso il martedì





Il prosciutto di Modena DOP

Il Prosciutto di Modena DOP è una grande eccellenza la cui produzione è regolamentata da un dettagliato Disciplinare. Ottenuto dalla coscia di suini pesanti di razza bianca, nati e allevati in Italia, e solo dopo una stagionatura di almeno 14 mesi è pronto a ricevere il marchio di tutela. La zona di produzione del Prosciutto di Modena corrisponde alla fascia collinare e alle valli che si sviluppano attorno al bacino oro-idrografico del fiume Panaro e che partendo dalla fascia pedemontana

non supera i 900 metri di altitudine, comprendendo anche territori delle province di Bologna e Reggio Emilia. Per scoprire tutto sul Prosciutto di Modena DOP consulta il sito del Consorzio di Tutela del Prodotto: <https://consorzioprosciuttomodena.it>

RISTORANTE OYSTER BARBA

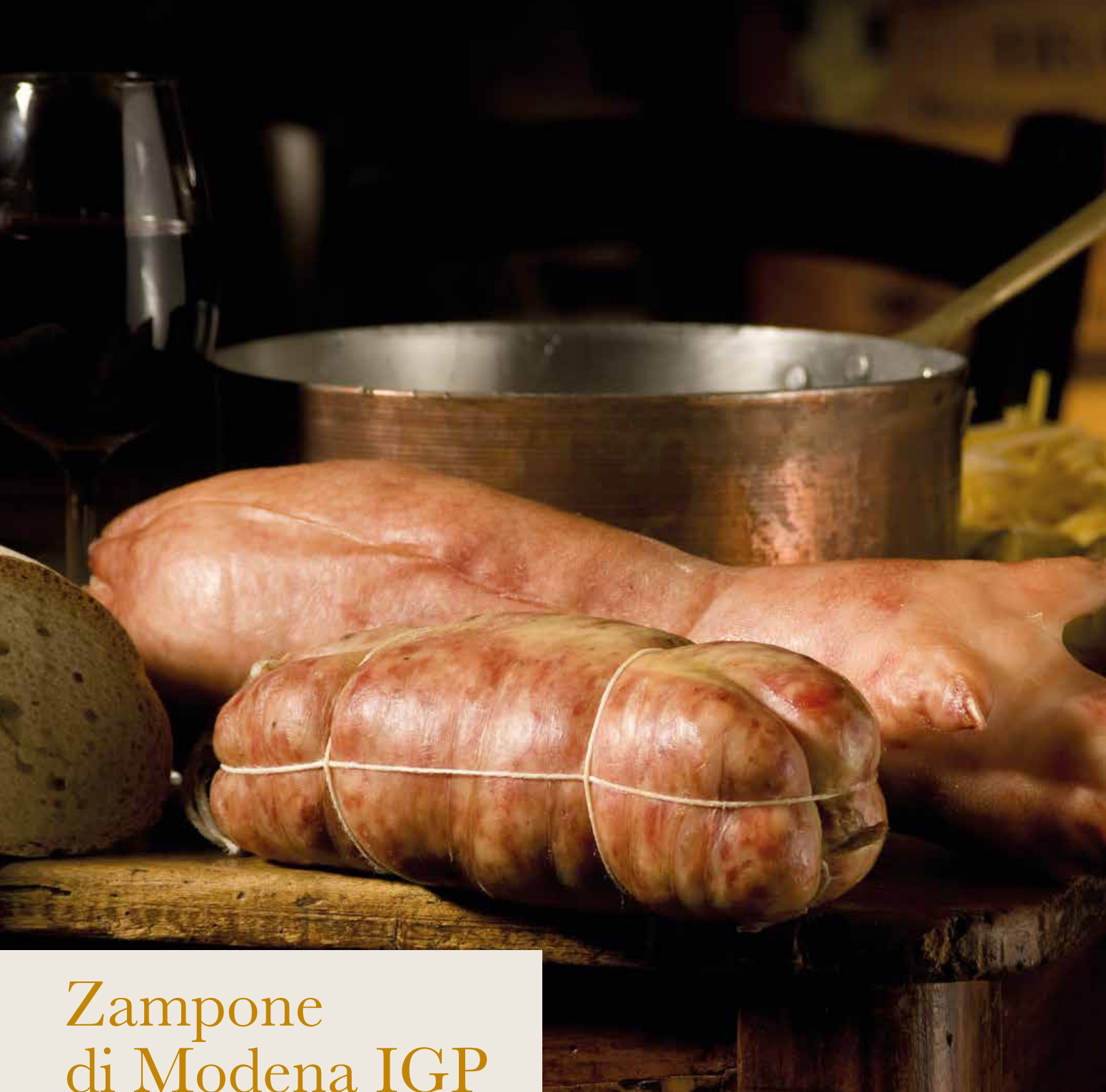
Siamo una famiglia di cuochi e ristoratori con una vera ostricheria di città, Oyster Barba. È la prima a Modena. Qui, oltre a varietà pregiate di ostriche, gusterai purissime crudité preparate a vista con finezza e semplicità: le serviamo a pranzo, cena o aperitivo con selezioni di vini ricercati o cocktail prelibati. La sacralità delle materie prime è cuore e pilastro della nostra cucina. Lavorando, osservando e assaggiando, abbiamo imparato a trattare con i guanti il pescato di stagione, scelto sempre con severità dai migliori fornitori sul mercato. Dalla vongola al granchio reale, attraversando tutta la cucina mediterranea. Piatti crudi, cotti, sempre diversificati, e basati su una selezione stagionale e consapevole di materia prima ineccepibile. Abbiamo ogni sorta di crudité con cui deliziarci, coquillage, cuori di mare, fasolari, cozze pelose, piè d'asino pugliesi, ma anche percebes galiziani, gamberi rossi e viola di Mazara del Vallo, scampi di Sicilia, ostriche francesi e nostrane, mute liguri, moroni, rondanini o canestrelli.



WWW.OYSTERBARBA.IT

Strada Scaglia Est, 126 - Modena
Tel. +39 059 8777448 / 393 8823831
info@oysterbarba.it
chiuso domenica e lunedì





Zamponone di Modena IGP

Lo Zamponone Modena IGP, come il Cotechino, è un prodotto di salumeria ottenuto da una miscela di carni suine (muscoli striati, grasso, pelle) e vari condimenti. Ha una forma inconfondibile profondamente legata alla sua origine. La carne macinata per essere conservata venne, infatti, in principio messa all'interno

dell'involucro ottenuto dalla pelle delle zampe anteriori del maiale conferendogli così il suo aspetto diventato tipico.

Per scoprire tutto sullo Zamponone di Modena IGP consulta il sito del Consorzio di Tutela del Prodotto:

<https://www.modenaigp.it>

RISTORANTE COME UNA VOLTA

Il nostro segreto è la selezione rigorosa delle materie prime locali e la loro elaborazione secondo metodi tradizionali, come la lavorazione a mano della pasta e la cottura lenta dei sughi. Offriamo selezioni di bovino, maiale, pollame e coniglio, preparate secondo le ricette classiche della cucina modenese. Vieni a scoprire il gusto autentico di piatti come l'ossobuco e il pollo alla cacciatora, preparati con cura e maestria. La nostra pasta è un viaggio nel tempo. Ogni forma, da quelle asciutte a quelle ripiene, è il risultato di un'accurata selezione di farine locali e di una lavorazione meticolosa, fatta a mano o al torchio, proprio come si faceva una volta. Da noi potrai gustare la tradizione attraverso tagliatelle, tortelloni e tortellini, tutti conditi con sughi che raccontano la storia della cucina emiliana.



RISTORANTECOMEUNAVOLTA.IT

Str. Lesignana, 159 - Modena
Tel. +39 333 218 8218
asiacambi7@icloud.com



Cotechino di Modena IGP

Il Cotechino Modena IGP è un prodotto dalla storia antica. Principe, insieme allo Zampone, delle tavole delle feste. È ottenuto da una miscela di carni suine proveniente da muscoli striati, grasso, pelle e vari condimenti. Di solito lo si presenta insieme ai “bolliti” e lo si accompagna a purè, lenticchie e fagioloni. Per scoprire tutto sul Cotechino di Modena Igp consulta il sito del Consorzio di Tutela del Prodotto: <https://www.modenaigp.it>

RICETTA

Mettere le lenticchie in una ciotola grande, ricoprirle con acqua fredda e lasciarle in ammollo per almeno 2 ore, cambiare l'acqua in paio di volte.

Nel frattempo preparare il cotechino: adagiarlo in pentola coperto con acqua fredda e cuocere per circa 90 minuti da quando l'acqua comincia a bollire.

Terminata la cottura estrarlo dall'acqua con una pinza. Eliminare la pelle e tagliarlo a fette di 2 cm circa. Scolare le lenticchie e sciacquarle sotto acqua corrente. Soffriggere in un tegame la cipolla, il sedano e la carota tritati, aggiungere poi la pancetta stesa tagliata a dadini piccoli e rosolare. Unire le lenticchie, tostare per qualche minuto, e coprire poi con il brodo caldo. Aggiungere l'alloro e cuocere per almeno un'ora, aggiungendo, nel caso, altro brodo. Quasi a fine cottura aggiungere sale e pepe.

Servire il cotechino tagliato a fette sulle lenticchie.



INGREDIENTI

- 1 kg di cotechino
- 1 carota
- 1 cipolla bianca
- 1 sedano
- 40 gr di pancetta
- 400 gr di lenticchie
- 1 l di brodo vegetale
- 1 foglia di alloro
- 3 cucchiaini di olio evo
- q.b. sale marino
- g.b. pepe nero

MACELLERIA POZZATI

La macelleria Pozzati è aperta da oltre 50 anni, ed è un punto di riferimento per tutta la città. La macelleria offre prodotti alimentari di prima scelta, freschi e lavorati. Tutta la carne arriva dopo un'attenta selezione da allevamenti controllati così da dare la migliore qualità sia ai singoli clienti che ai ristoranti. La carne di alta qualità disponibile è di tutti i tipi: vitello, maiale, capretto, agnello, pecora, montone, coniglio, pollo, tacchino, faraone, salsiccia, cappone e molto altro. Tutto il personale è altamente preparato e qualificato e lavora la carne con molta cura, seguendo attentamente tutte le norme vigenti ed assicurando la massima igiene.

Oltre alle carni e ai formaggi potrete trovare altri prodotti come conservati di pesce, alici, tartufi, conserve di funghi, caviale, baccalà ed anguille.

L'offerta della macelleria Pozzati comprende anche una varietà di salumi, come prosciutto cotto, crudo, salame, bresaola, coppa, pancetta e formaggi, freschi, stagionati e latticini, tutto proveniente dalle migliori aziende italiane.



WWW.MACELLERIAPOZZATIMODENA.IT

Via Mar Tirreno, 49 - Modena
Tel. +39 059 250590
macelleriapozzatisnc@gmail.com
chiuso la domenica





Le Tigelle

RICETTA

Disporre in una ciotola le farine con il lievito secco (se utilizzate il lievito fresco scioglietelo in 1 cucchiaino di acqua) aggiungete quindi i liquidi, mescolate insieme. Infine aggiungete lo strutto morbido e il sale, impastate fino ad ottenere un impasto morbido e che non appiccicoso. Se serve aggiungete un'altra spolverata di farina. Formate una palla, inseritela in una ciotola e sigillate con una pellicola e lasciate lievitare per 3-4 h in luogo temperato, meglio forno spento con luce accesa fino a quando non triplica di volume.

Trascorso il tempo, spolverate il piano di lavoro e stendete l'impasto con un matterello ad uno spessore di 7 mm e intagliate dei cerchi di 10 cm circa. Se avete la piastra tigelliera una volta calda cuocete le vostre Tigelle negli appositi cerchi. Altrimenti utilizzate una padella larga o una piastra liscia antiaderente. Fate scaldare 3 minuti sul fornello poi aggiungete le focaccine, aggiungete un foglio di carta da forno sopra e infine una padella o una piastra che faccia peso. Fate cuocere 1 minuto per lato a fuoco moderato e ripetete l'operazione un paio di volte per un totale di 4 min circa di cottura.

Le Tigelle sono delle focaccine tipiche della cucina bolognese; realizzate con un impasto di farina, acqua, lievito e strutto che una volta lievitato viene steso e tagliato in cerchi. Cotti nell'apposita tigelliera (dischi di terracotta o pietra refrattaria, anticamente chiamata Tigella da cui il nome) o in padella o al forno.

Ottime da tagliare a metà e farcire con salumi e formaggi.

INGREDIENTI PER 25 TIGELLE

- 300gr, di farina 0 + un po'
- 200 gr di farina 00
- 1 cucchiaino di lievito di birra secco (10 g di lievito di birra fresco)
- 200 gr di latte
- 100 gr di acqua
- 30 gr di strutto
- 10 gr di sale

AL TEMPO SALUMERIA E CUCINA

Locale accogliente dall'atmosfera
gioviale, propone ottimi piatti della
tradizione Abruzzese e carni di alta
qualità.

Salumi, tigelle, ottima carbonara,
arrosticini e pasta fresca.



Via Statale, 27 - Ca'di Sola Castelvetro (MO)
Tel. +39 329 4093411
abruzzo_sergiu@yahoo.it
chiuso il giovedì



Borlengo di Guiglia

RICETTA

Rompere l'uovo, aggiungere un po' di acqua e mescolare, per unire poi il sale e la farina, sempre continuando a mescolare. Di tanto in tanto, aggiungere ancora acqua.

L'impasto da ottenere deve essere molto liquido e liscio e va lasciato riposare per almeno 1 ora.

Ungere la padella antiaderente (di almeno 30 cm di diametro) - o il "sole", per i più attrezzati - con un pezzetto di lardo. Scaldare la padella a fuoco basso. Versare mezzo mestolo di colla nella padella e farla roteare per spargere l'impasto e ottenere una superficie omogenea.

È importante che la colla non inizi a bollire, altrimenti significa che la padella è troppo calda. In questo caso, meglio toglierla dal fuoco per qualche secondo prima di versare la colla quando toccherà al borlengo successivo.

Cuocere l'impasto a fuoco lento per il tempo necessario a renderlo croccante, poi giratelo sull'altro lato. Il tempo di cottura varia molto a seconda della densità dell'impasto, del tipo di padella e della temperatura. Con i "soli" può bastare anche meno di un minuto, mentre con una padella antiaderente potrebbero volercene dai 4 ai 6.

Una volta cotto su entrambi i lati, togliere il borlengo dalla padella, ungerlo con il condimento utilizzando un pennello, spolverare con il Parmigiano Reggiano e chiuderlo in quattro per ottenere uno spicchio.



INGREDIENTI - PER LA "COLLA"

- 250 g di farina tipo "0"
- circa 1 litro di acqua fredda
- un pizzico di sale
- 1 uovo (opzionale)

INGREDIENTI - PER LA "CUNZA"

- 80 g di lardo di maiale
- 1 spicchio d'aglio
- 1 rametto di rosmarino
- 50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

CURIOSITÀ:

Il Borlengo si considera nato a Guiglia nel 1266 quando per far fronte alla carenza di farina si usava aggiungere una maggiore quantità di acqua all'impasto del pane. Nasceva così una sorta di cialda sottilissima e trasparente, quasi un cibo per burla, da cui il nome attuale "borlengo" (in dialetto burlang o burleng). Una ricetta semplice che richiede però una grande abilità nella cottura, da effettuarsi su una larga padella in rame stagnato chiamata "sole".

Dal 1967, ogni anno a Maggio viene organizzata La Sagra del Borlengo.

PIZZERIA DEL VIALE

La pizza napoletana verace a Modena la trovi alla Pizzeria del Viale, i locali sono il punto di riferimento nella città emiliana per tutti coloro che amano il vero gusto della pietanza partenopea. Il titolare, che vanta una trentennale esperienza come maestro pizzaiolo, da sempre prepara i suoi piatti nel rispetto della ricetta tradizionale. Cresciuto a Napoli, ha portato con sé un angolo del capoluogo campano fino in Emilia-Romagna, dove ha aperto e portato avanti la propria attività. Gusto e qualità si sentono a ogni morso: tutti gli ingredienti vengono infatti selezionati con grande cura, in modo da offrire un prodotto qualitativamente eccellente.

La cottura in forno a legna, inoltre, assicura la tipica fragranza e il sapore unico della vera pizza. La Pizzeria del Viale propone la pizza napoletana non solo nella versione tradizionale, ma anche con impasto di farina integrale. Viene preparata anche l'imperdibile pizza gourmet: realizzata con ingredienti altamente selezionati, lasciata lievitare e cotta in tegamino. Oltre a queste, tante altre prelibatezze come la pizza frita, il panuozzo, le insalatone miste, il rotolo ripieno, gli arancini, le frittelle, le crocchette, le frittatine e molti antipasti pieni di gusto. Per concludere, i buonissimi dessert di Sal De Riso.



WWW.PIZZERIADELVIALE.IT

ASPORTO: Viale A. Gramsci, 141 - Modena
Tel. +39 059 311097

PIZZERIA: Viale A. Gramsci, 106 - Modena
Tel. +39 059 310318

PIZZERIA: Via G. Amendola, 447 - Modena
Tel. +39 059 7134560
info@pizzeriadelviale.it





Il gnocco fritto

RICETTA

Prima di tutto realizzare una pastella, con 60 gr di farina presa dal totale, mescolata con lievito, zucchero, infine 50 – 60 gr di acqua.

Valutate la consistenza, dev'essere come quella della foto. Se state utilizzando il lievito fresco miscelatelo con 50 gr di acqua.

Fate lievitare coperto da una pellicola a temp ambiente se fa caldo, altrimenti forno spento acceso da poco circa 28° fino a quando non raddoppia e si formano tante bollicine in superficie. Circa 1 h.

Aggiungete quindi il resto della farina e l'acqua. Impastate a mano fino a far assorbire tutti i liquidi, se l'impasto è troppo duro e c'è ancora farina intorno alla ciotola, aggiungete un altro cucchiaino di acqua, il necessario per compattare tutto.

A poco a poco aggiungete lo strutto morbido. Impastate , aspettate prima che si assorbi un pezzo, per poi aggiungerne un altro.

Formate un palla, incidete a croce. Coprite con una pellicola e lasciate lievitare in luogo temperato a circa 28° ovvero forno spento acceso da poco. Fino a quando non triplica di volume (2 h ore).

A questo punto potete realizzare i vostri gnocchetti fritti! Per un prodotto più profumato e digeribile, finita la seconda lievitazione, potete rovesciare l'impasto, formare una palla e lasciare maturare in frigo per 12 – 48 h. lasciate poi a temp ambiente per 1 – 2 h.

Come formare lo gnocco fritto:

Stendete l'impasto con un mattarello spolverando con un pizzico di farina sopra e sotto.

Formate un rettangolo che abbia uno spessore di 3 mm. Tagliate delle strisce di 5 cm di larghezza e tagliate e affettateli obliqui, così da ricavare dei rombi. Scaldare un pentolino a bordi alti con abbondante olio .

Quando arriva a temperatura immergete pochi pezzi alla volta (1 – 2) aspettate che si gonfi lo gnocco e giratelo, nel giro di 1 minuto è pronto per essere scolato su carta e subito riposto su un piatto. Il segreto per una frittura chiara, dorata e asciutta è un olio a temperatura 175° costante.

Se diventa troppo bollente, lo gnocco si scurisce, in questo caso, se non avete il termometro, lasciate raffreddare l'olio allontanandolo dal fuoco.

Al contrario se troppo l'olio è troppo freddo, aumentate la temperatura subito, altrimenti lo gnocco si riempie di olio e risulterà pesante!

Friggete in questo modo tutti i pezzi.

Ecco pronto lo Gnocco fritto! Serviteli caldi oppure freddi magari con una spolverata di sale in fiocchi, accompagnati o farciti con salumi e formaggi!

INGREDIENTI PER CIRCA 50 PEZZI

- 500 gr di farina 0 (in alternativa 300 gr di manitoba e 200 gr di farina 00)
- circa 200 gr di acqua
- 1 cucchiaino di lievito di birra secco (oppure 8 gr di lievito di birra fresco)
- 70 gr di strutto (oppure pari quantità di burro oppure olio extravergine)
- 1 cucchiaino di zucchero
- 12 gr di sale
- olio per friggere (oppure strutto)

RISTORANTE & TORTELLERIA CIVICO 28

Tra le pietanze che vengono proposte, divise tra antipasti, primi, secondi e dolci, spiccano lo gnocco fritto, le tigelle, i tortelli (un punto di forza del locale), anolini o cappelletti, lasagne, erbazzone, torta Barozzi, torta tenerina e tante altre prelibatezze della gastronomia locale. Ad affiancare i piatti emiliano-romagnoli si propongono anche molte ricette tradizionali campane sapientemente abbinate alla pasta fresca fatta in casa giornalmente e che è possibile anche acquistare. Da provare i “Tortelli di Zucca del Civico28” con vongole veraci oppure gli “gnocchi di patate del marinaio” con gamberi e calamari. Si prediligono ingredienti del territorio, a chilometro zero, a cui si uniscono eccellenze di altre parti d’Italia, in particolare della Campania. I prodotti della terra derivano da coltivazioni biologiche, mentre la carne proviene da allevamenti controllati e il pesce dalla pesca sostenibile.

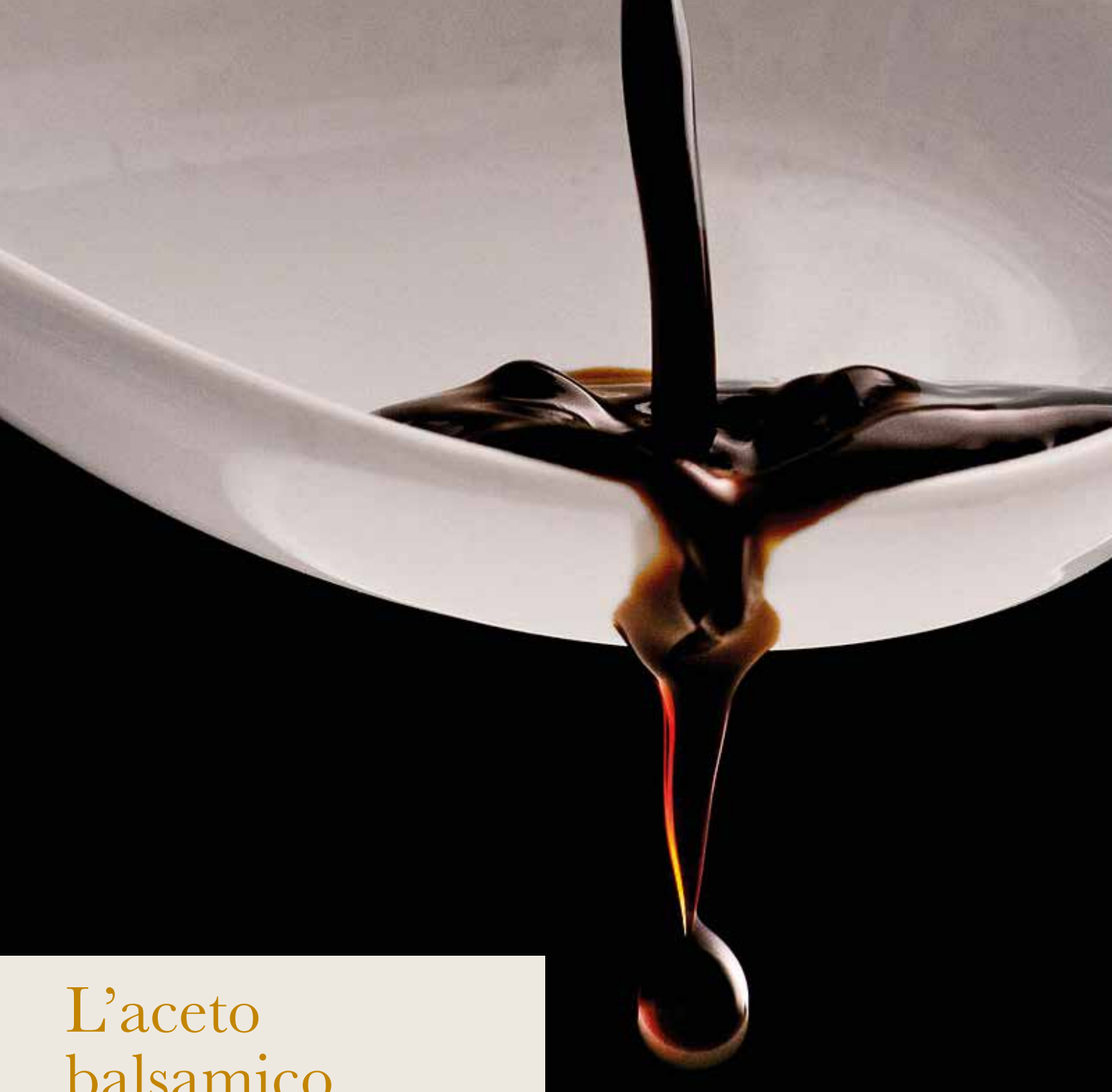


WWW.RISTORANTECIVICO28.IT

Via G. di Vittorio, 28 - Campogalliano (MO)
Tel. +39 059 527662
civico.restaurant.28@gmail.com

Chiusi dal Lunedì al Giovedì Sera
Aperti il Venerdì e Sabato Sera
Aperti dal Lunedì alla Domenica a Pranzo





L'aceto balsamico

COME SI PRODUCE L'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena è ottenuto da mosto d'uva cotto, maturato per lenta acetificazione derivata da naturale fermentazione e da progressiva concentrazione mediante lunghissimo invecchiamento in serie di vaselli di legni diversi, senza alcuna addizione di sostanze aromatiche.

Di colore bruno scuro carico e lucente, manifesta la propria densità in una corretta, scorrevole sciropposità. Ha profumo caratteristico e complesso, penetrante, di evidente, ma gradevole ed armonica acidità.

Di tradizionale ed inimitabile sapore dolce e agro ben equilibrato, si offre generosamente pieno, sapido con sfumature vellutate in accordo con i caratteri olfattivi che gli sono propri.

RISTORANTE PIZZERIA VESUVIO

Pizzeria Vesuvio, la pizza napoletana a Modena.

La pizzeria Vesuvio nasce negli anni '70 da un'idea della Famiglia Pipolo, originaria di Napoli, che porta nella città della Ghirlandina un nuovo modo di intendere la pizza, creando fin da subito grande interesse nel pubblico modenese. Primi in assoluto a Modena a proporre la pizza al metro, novità molto apprezzata da tutti. Dopo quasi 50 anni la passione e riconoscenza verso Modena spinge la pizzeria Vesuvio a creare un menu che fonde le origini napoletane con la tradizione emiliana, proponendo prodotti delle aziende e delle terre che ci uniscono. Napoli - Modena Km 0.

L'impasto napoletano rivisitato conferisce morbidezza, fragranza, scioglievolezza e cornicione evidente, tratti distintivi di una pizza cotta nel forno a legna, che si prepara con la medesima ricetta dal 1973. Tre sedi ed un unico format per una pizza la cui ricetta viene segretamente custodita dalla famiglia.

Da qualche anno La Pizzeria Vesuvio appare nella classifica ufficiale delle top 50 pizze migliori d'Italia.



WWW.PIZZERIAVESUVIOMODENA.IT

Sede storica: Via Rainusso, 126 - Modena
Tel. +39 059 333426 / 388 391 3106
chiuso domenica e lunedì

Via Vignolese, 1120 - Modena
Tel. +39 059 5803597
chiuso il martedì

Via G. Fassi, 9 Carpi - Modena
Tel. +39 059 5805757
chiuso il lunedì
info@pizzeriavesuviomodena.it





Il Nocino di Modena

Le noci, una volta raccolte, devono essere tagliate in 4 parti e riposte in un contenitore di vetro insieme allo zucchero. Dopo averle conservate al sole per 1-2 giorni e mescolate periodicamente, le noci sono pronte per essere addizionate dell'alcool e degli eventuali aromi. La macerazione, che dovrà proseguire per almeno due mesi, avviene in vasi di vetro chiusi ed esposti parzialmente ai raggi del sole, che di tanto in tanto vanno aperti per rimescolarne il contenuto. Al termine della macerazione il prodotto viene filtrato e imbottigliato in bottiglie di vetro scuro oppure ulteriormente affinato in botticelle di legno. Il nocino deve risultare denso, bruno brillante, limpido, con sentori e profumi di noce

intensi e persistenti, con buon corpo, con sapore di noce primario ed una perfetta risultanza armonica di tutti i suoi componenti. Anche il nocino messo a invecchiare in botte usata per la prima volta sarà difettoso a causa dei tannini. La botte dovrà quindi essere spurgata con alcool, vino, o soluzioni con acido citrico, per almeno sei mesi.

INGREDIENTI

- 1 kg di malli di noci (33/35 in numero)
- 1 litro alcool etilico a 95°
- 1000-1200 g di zucchero.

AZIENDA AGRICOLA SAN PAOLO

Siamo Alessandro e Patrizia, dal 2000 gestiamo l'azienda realizzata da nonno Gino rendendola moderna e convertendola in biologico.

Oltre ai vini, nel 2009 abbiamo ottenuto la certificazione per la produzione del famoso Oro Nero di Modena da parte del Consorzio di Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, creando così una vera e propria azienda autoctona che produce dal 2015, non solo buon cibo grazie alla tradizione locale, ma anche 11 tipologie differenti di Vini esclusivamente creati da Uve Biologiche.

Tutti i piatti che prepariamo nel nostro agriturismo hanno un legame molto forte con la tradizione, ma proposti sotto una luce più moderna senza mai discostarsi dalla cultura del nostro territorio. Le pietanze spaziano dai grandi classici della tradizione, obbligatoriamente da menzionare il Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia in brodo di cappone, ad altri piatti studiati e provati. La sfoglia di ogni boccone di pasta che la clientela potrà assaggiare è esclusivamente tirata al mattarello come si faceva una volta e come non bisogna mai dimenticare di fare.



WWW.AGRITURISMOSANPAOLO.IT

Via A. Gordini, 28 - Castelfranco Emilia (MO)
Tel. +39 059 9535034
info@sanpaolo.wine
chiuso lunedì, martedì e domenica sera





Il Belsone di Nonantola

Il Belsone di Nonantola è un dolce tradizionale della cucina modenese, dalla caratteristica forma ovale.

La sua ricetta è rimasta invariata nel tempo e prevede l'utilizzo di farina, burro, zucchero e uova.

Presenta un sapore dolce e morbido.

Storicamente si ritiene che il nome "Belsone" derivi da "pane di benedizione", poiché in passato era tradizione far benedire il dolce in chiesa in occasione del sabato santo o di particolari festività.

Il Belsone di Nonantola è uno dei dolci più antichi e diffusi della parte bassa della provincia di Modena e rappresenta oggi un'importante specialità della cucina modenese.

E' perfetta abbinata ad una composta di More o di Frutti di Bosco, e accompagnata da un buon calice di vino passito.

RISTORANTE PIZZERIA LA SMORFIA

La Smorfia si trova nel cuore del centro storico della città di Nonantola, un locale a conduzione familiare. Nella sua filosofia regna la tradizione partenopea omaggiata da una materia prima di qualità, affiancata ad una ricerca continua, che rispetti la stagionalità dell'ingrediente. L'impasto porta la firma di Rosa, colei che custodisce con amore il suo personale metodo di lavorazione e che da vita ad una pizza dal sapore unico. Lo staff è più di un semplice staff, si tratta di una vera e propria famiglia, che ogni giorno lavora e cresce insieme, condividendone i valori. La squadra della Smorfia vanta alcune delle persone che hanno fatto la storia del locale dalla sua apertura, insieme al titolare.

Regina dell'impasto è Rosa Gatti, colei che con la sua passione custodisce come un tesoro ciò che è il cuore pulsante del locale. Al suo fianco c'è la figlia Giulia Gasparini che attraverso la ricerca, mossa dalla dedizione per il suo lavoro, ha saputo esaltare quello che è l'impasto della madre con i prodotti tipici italiani. Ad aiutare Giulia è il padre, Claudio Gasparini, che affianca la figlia nell'amministrazione del locale. La parte del beverage è invece curata da Daniele Righi, marito di Giulia, che grazie al suo diploma presso l'Associazione Italiana Sommelier è in grado di creare una selezione di vini, birre e distillati che si possano sposare perfettamente ai menù proposti stagionalmente.



WWW.LASMORFIANONANTOLA.IT

Via Roma, 52 - Nonantola (MO)
Tel. +39 059 545037
gasparini.giulia@hotmail.it
chiuso il lunedì





Il salame di San Felice

Il Salame di San Felice è un insaccato dalle qualità organolettiche irripetibili: ricco di proteine, dal profumo invitante e appetitoso, dal caratteristico sapore dolce. Il colore rosso rubino intenso e la particolare morbidezza gli derivano dalle carni suine selezionate provenienti esclusivamente da animali allevati sul territorio e dall'uso, nell'impasto, di vino rosso, rigorosamente lambrusco.

Allevamenti nei quali non si perde di vista il benessere degli animali nella salvaguardia dell'ambiente, la loro corretta alimentazione e, non ultimo, il rispetto della giusta età di macellazione.

Il Salame di San Felice si lega alle caratteristiche del territorio della Bassa Modenese, terre di acqua, nebbie e umidità che contribuiscono alla corretta "maturazione" del prodotto, dove i componenti naturali reagiscono senza sopraffare l'uno sull'altro; infatti al di fuori della Pianura Padana, la corretta stagionatura necessita di maggiore quantità di sale, che rende i salumi più sapidi.

Le carni selezionate per l'impasto, che provengono da alcuni tagli della mezzena del maiale, sono macinate insieme al grasso e dopo essere state debitamente salate "a secco", "messe in concia" e mescolate vengono insaccate utilizzando i budelli dello stesso animale, opportunamente lavati e dissalati. Da qui la caratteristica forma cilindrica più o meno marcata, mentre la lunghezza del salame varia in funzione delle scelte aziendali.

Il prodotto fresco così ottenuto viene legato seguendo il metodo tradizionale per dare al salame l'aspetto tipico e per permetterne l'appendimento nelle apposite giostre; dopo essere stato messo ad asciugare in appositi locali possibilmente posti al primo piano dello stabile per circa una settimana, subisce il processo della stagionatura per un periodo che varia in base alla tipologia degli impianti a temperatura e umidità controllata, per la durata di circa 3 - 4 mesi.

RISTORANTE PIZZERIA LA GRIGLIA

Locale interamente rinnovato, con ampio parcheggio, sale ampie ed accoglienti con aria condizionata, salette riservate per i gli incontri più importanti, per i vostri momenti di tranquillità il tutto condito da un ottimo servizio, garantito dal nostro personale qualificato.

Qualità, cordialità e convenienza per soddisfare tutte le esigenze in fatto di ristorazione.

Il ristorante propone il meglio della gastronomia emiliana, accompagnata dalla genuinità della pasta "fatta in casa", dalla pizzeria con forno a legna e dalla carne alla griglia, senza dimenticare la nostra specialità: il pesce.

Il Ristorante Pizzeria dispone di:

- 150 posti a sedere interni
- Veranda estiva
- Parcheggio privato
- Locale con aria climatizzata



WWW.LAGRIGLIARISTORANTE.IT

Via Martiri della Libertà, 61
Concordia Sulla Secchia (MO)
Tel. +39 0535 40529
info@lagrigliaristorante.it
**chiuso lunedì/martedì sera
e sabato a pranzo**

Ristorante
LA GRIGLIA
Pizzeria





Maccheroni al pettine

I Maccheroni al Pettine all'uso delle Valli di Mirandola, Macaròn col petan (all'uso) dla val mirandulesa, diversamente dai garganelli e dai maccheroni al pettine generici, che si presentano entrambi con le “punte” e cioè realizzati arrotolando la pasta lungo la diagonale, si ottengono arrotolando la pasta lungo il lato, ottenendo così la forma di un maccherone cilindrico e senza punte. L'impasto di farina di grano tenero, semolino e uova è tirata in sfoglia con spessore di 2 mm, viene tagliata in quadrati di 4/5 cm di lato. Ogni quadrato viene avvolto su di un bastoncino di legno (faggio) con diametro di 1 cm e 20 cm di lunghezza ottenendo così la forma di un cilindro liscio.

Poi con l'operazione di rotolamento del bastoncino sul pettine, mediante la forza del palmo delle mani sapientemente dosata, consente la rigatura trasversale della pasta e la saldatura dei due lembi sovrapposti. Il maccherone così ottenuto avrà tutta la superficie rigata da solchi distanziati di 2 mm uno dall'altro.

Questo tipo di rigatura viene ottenuta dalle lamelle di canna palustre delle valli mirandolesi che formano il pettine. I maccheroni vengono poi distesi su telai appositamente costruiti per l'essiccazione della pasta e lasciati ad essiccare naturalmente all'aria fino al

raggiungimento dell'umidità igroscopica. È possibile utilizzare le nuove tecniche di congelamento sul prodotto fresco. Un maccherone pesa circa 8 gr e per produrne 1kg occorrono 70 minuti.

I Maccheroni al Pettine delle Valli Mirandolesi si accompagnano bene a una serie di ragù che esaltano ulteriormente le caratteristiche locali di questo piatto. Si tratta di ragù di selvaggina e di animali di bassa corte, come il coniglio, il galletto, il piccione, la lepre, le puntine di maiale e l'anatra.

Per imprimere la rigatura al maccherone, si utilizzano bastoncini di legno (faggio) con diametro di 1 cm e 20 cm di lunghezza e i “pettini”, storicamente presenti in ogni casa delle valli mirandolesi, area storicamente riconosciuta per la produzione della canapa e per la creazione di tessuti di canapa.

Il pettine è un insieme di lamelle di canna palustre opportunamente distanziate e fissate su un telaio di legno con filamenti di cotone intrecciato e cerato. Successivamente sono stati ideati pettini di minori dimensioni, fabbricati in legno, specificamente per la preparazione di questo maccherone e utilizzati anche per la preparazione dei garganelli.

AZIENDA AGRICOLA MARTELLI

L'azienda agricola Martelli produce vini a marchio I.G.T. (ad eccezione dei vini da tavola), cioè vini ad indicazione geografica tipica. Con questo termine si intende designare il nome geografico di una zona utilizzata per designare il prodotto che ne deriva. In questa categoria sono compresi i vini da tavola prodotti in determinate regioni o aree geografiche (autorizzate per legge): l'azienda agricola Martelli, per la zona nella quale si trova geograficamente e per il tipo di vini che produce, rientra tra le aziende produttrici di vino I.G.T., e produce vini cosiddetti "normali", ovvero vini bianchi e rossi immessi al consumo dopo aver subito il solo processo di vinificazione, senza interventi tecnici successivi o aggiunte di altri componenti. Ogni vino prodotto dall'azienda agricola Martelli si differenzia per il sistema di vinificazione, per le proprietà organolettiche, come il colore, il profumo, il gusto e il retrogusto, ed infine per il contenuto di zuccheri non fermentati del vino, i quali differenziano il vino, in base ai valori, in secco, semisecco o dolce. Pensiamo che per ottenere un buon vino sia indispensabile fare una corretta vendemmia: infatti cogliamo l'uva a mano, ad un grado di maturazione ottimale, tagliando i grappoli migliori e perfettamente maturi, e scartando quelli rovinati o acerbi. La nostra produzione di vino comprende vini bianchi, rossi, rosati, spumanti e vini in damigiana.



WWW.AZIENDAAGRICOLAMARTELLI.IT

Via Uncino, 2 - Fraz. Manzolino
Castelfranco Emilia (MO)
Tel. +39 059 932334
info@aziendaagricolamartelli.it
chiuso la domenica



TERRA MIA PIZZERIA E CUCINA NAPOLETANA

Cucina di mare e pizzeria napoletana con impasti idratati l'80% con metodo biga. Oltre la pizza e gli antipasti tipici campani, la nostra specialità sono gli Scialatielli di nostra produzione con i frutti di mare. Utilizziamo solo ingredienti di alta qualità e di provenienza 100% campani. Siamo sempre aperti anche per asporto. Terra mia vi accoglie in un ambiente giovane, dove cortesia e grande esperienza nel campo della pizzeria napoletana vi sapranno stupire.

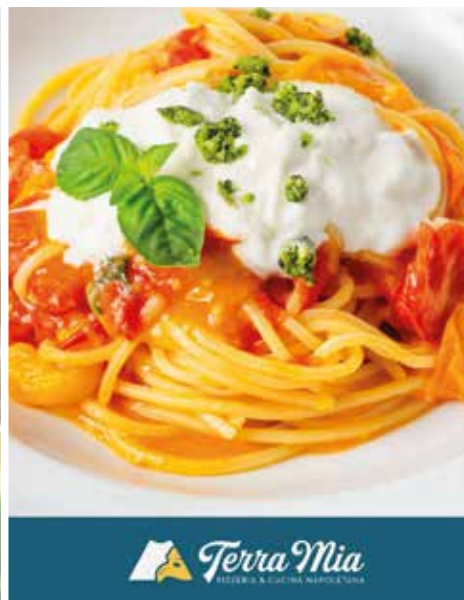


WWW.TERRAMIARISTORANTI.IT

Piazza A. Gramsci, 8
Castelfranco Emilia (MO)
Tel. +39 380 580 8053
info@terramiaristoranti.it

Terra Mia
PIZZERIA & CUCINA NAPOLETANA

CASTELFRANCO EMILIA



Terra Mia
PIZZERIA & CUCINA NAPOLETANA



Terra Mia Modena è il secondo locale aperto da Giuseppe e Rosa. E' il risultato dei tanti sforzi che hanno ripagato e portato alla possibilità di intraprendere questa nuova avventura, proprio per il grande successo e soddisfazione riscontrati nei clienti.



WWW.TERRAMIARISTORANTI.IT

Via Emilia Est, 1401C - Modena
Tel. +39 339 106 2225
info@terramiaristoranti.it





Ciliegia di Vignola IGP

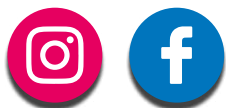
Col termine di Ciliegia di Vignola IGP ci si riferisce ai frutti freschi di diverse cultivar, alcuni precoci e altre tardive, rigorosamente raccolte a mano da metà maggio a metà luglio. Coltivate nell'area pedemontana del bacino del fiume Panaro, il cui cuore della produzione è Vignola, questo prodotto include diverse varietà dalle "tenerine", tra cui spicca la mora di Vignola, ai "duronì". Per approfondimenti: <http://www.consorzio ciliegia di vignola igp.it/igp.html>

LA PIANA WINERY

Situata a **Castelvetro di Modena** sulle prime colline modenesi, **La Piana Winery** trae le proprie origini da una forte e radicata cultura contadina familiare. L'inizio dell'attività risale infatti al 1951 quando Cesare Gianaroli inizia a lavorare e trasformare le uve del proprio vigneto nel cuore della zona del Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP. Gli succede il figlio Graziano, il quale però scompare improvvisamente nel 1992. Mirco, alla giovane età di 14 anni, con l'obiettivo di portare avanti la passione di famiglia, inizia a lavorare tra i filari e piano piano prende le redini dell'azienda, rinnovando negli anni la cantina con le migliori tecnologie, trasformando i vigneti ed ottenendo risultati ottimali sul prodotto, sempre più apprezzato da una vasta rete di clienti sia italiani che stranieri.

La Piana Winery si sviluppa oggi su 8 ettari vitati tra Castelvetro e Vignola, produce circa 60.000 bottiglie distribuite su 12 etichette biologiche, utilizzando energia pulita autoprodotta per il 70% grazie ad un impianto fotovoltaico di ultima generazione.

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, Pignoletto, Malbo Gentile e Trebbiano di Modena - questi i vitigni di cui ci prendiamo cura e che lavoriamo. Il nostro intento è quello di creare vini di qualità, ottenuti secondo metodi naturali e in sintonia col territorio dove nascono. Per questo coltiviamo esclusivamente vitigni autoctoni - perché portatori di incredibile fascino nel loro luogo di evoluzione - e lo facciamo seguendo metodi biologici dalla terra alla cantina, con l'obiettivo volto ad un'agricoltura rispettosa dell'ambiente, mirata a realizzare un vino di altissima qualità e coerente con il vitigno di origine.



WWW.LAPIANAWINERY.COM

Via Ossi, 4/B - Castelvetro di Modena
Tel. +39 344 1503649
agricola.lapiana@virgilio.it
chiuso la domenica



Lambrusco DOP

Conosciuto in tutto il mondo, il Lambrusco ha proprietà organolettiche uniche. Schietto e genuino incarna perfettamente la personalità modenese e costituisce una delle basi della nostra economia. A seconda delle varietà delle uve del territorio vengono prodotte diverse DOP: il Lambrusco di Sorbara DOP, noto anche come Lambrusco della viola, al palato si presenta con un sapore fresco e delicato, di corpo non molto pronunciato, il Lambrusco Salamino di Santa Croce DOP, in bocca è fresco.

Sapido, armonico e moderatamente tannico, ideale per accompagnare qualsiasi pasto, il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP, elegante e armonico, con un corpo più sostenuto rispetto agli altri Lambruschi, al palato offre sensazioni morbide e fruttate e, infine, il Lambrusco di Modena DOP dalle note olfattive eleganti, floreali o fruttate.

RICETTA

RISOTTO AL LAMBRUSCO DI SORBARA CON RADICCHIO E MANDORLE

Tostare il riso a secco nel tegame, per due o tre minuti. Aromatizzare con il pepe, e sale.

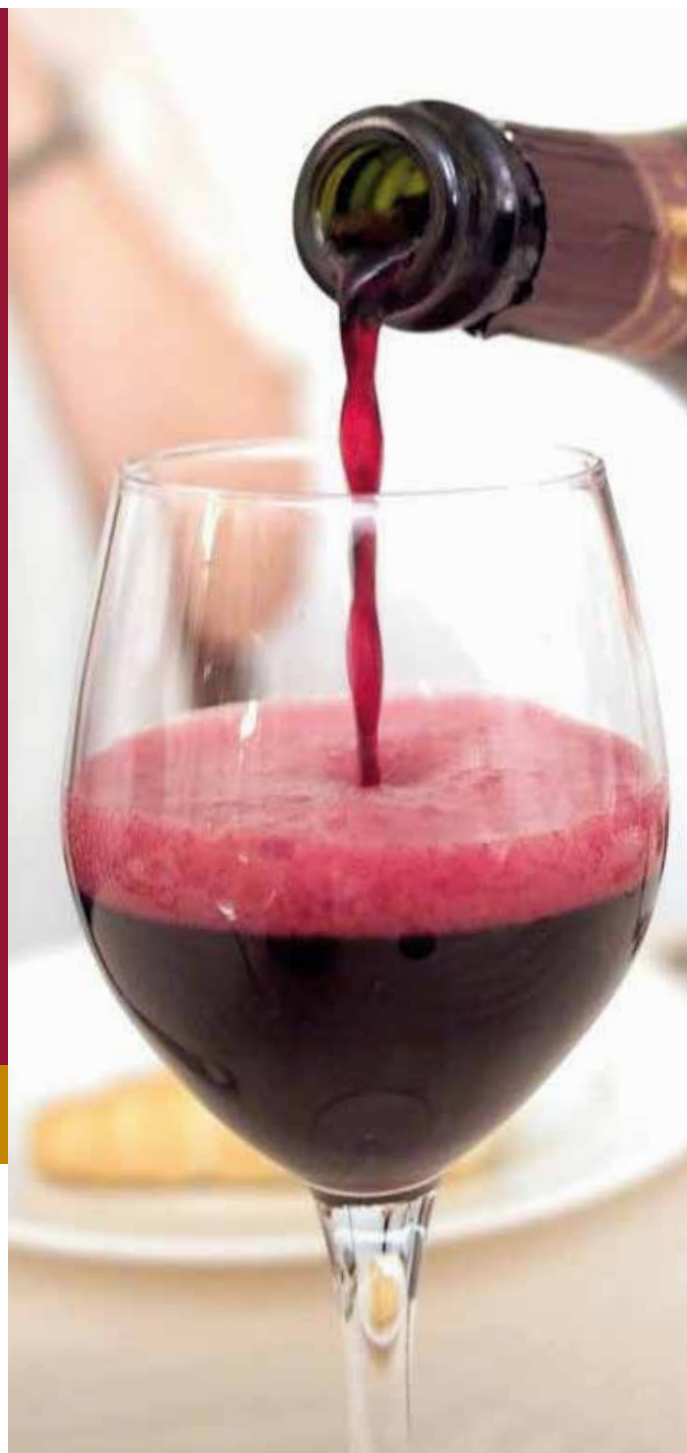
Versare il Lambrusco nel riso. Mentre sfuma, girare delicatamente e abbassare la fiamma, sempre girando.

Portare a bollire un pentolino d'acqua non salata, e versare di tanto in tanto, tenendo il risotto lento ma non "annegato". Tostare le mandorle in una padella ben calda. Tritare grossolanamente.

Preparare il radicchio: dopo aver eliminato le foglie più esterne, sfogliare e lavare il cuore.

Tagliare a listarelle, eliminando la costa e la base. Spegnerne il fuoco, e solo a questo punto immettere il radicchio, tenendone da parte qualche frammento, assieme a burro e formaggio. Mantecare vigorosamente.

Aggiungere il radicchio crudo e le mandorle.



INGREDIENTI

- 250 g di riso S. Andrea
- 1 bicchiere di
- Lambrusco di Sorbara
- Parmigiano Reggiano grattugiato qb
- 1 cespo di radicchio rosso
- burro gb
- sale e pepe ab

SOCIETÀ AGRICOLA GARUTI

Lambruschi Garuti nascono dalla lungimiranza di Dante che fondò la cantina intorno al 1920 in un lembo di terra tra i più felici per questo vitigno. Figli, nipoti e pronipoti hanno accolto e cresciuto il patrimonio di saperi, innovando e costruendo un progetto di vita e d'impresa che coinvolge e unisce tutta la famiglia. Una grande visione, quella di Dante, che da semplice mezzadro cominciò a sognare di possedere le terre per le sue vigne. I figli Elio e Romeo ereditarono la stessa devozione per il vino rosso e frizzante tipico di questa terra: il Lambrusco, così peculiare rispetto a tutto il panorama vitivinicolo italiano.

La dedizione della famiglia e il desiderio di rinnovare e interpretare la cultura del bere hanno portato a pratiche di allevamento e vinificazione sempre nuove, addirittura a recuperare i metodi di una volta. Il tutto preservando naturalità e genuinità dei lambruschi, fino ad esaltare le più autentiche caratteristiche organolettiche di questo vino.

La capacità di accogliere il cambiamento dei gusti in un prodotto come il vino si rivela anche nei primi premi e riconoscimenti ottenuti nel corso degli anni in concorsi e guide nazionali e internazionali.



WWW.GARUTIVINI.IT

Via per Solara, 6 - Sorbara (MO)
Tel. +39 059 902021
info@garutivini.it
chiuso la domenica

GD GARUTI
CANTINA DAL 1920





IL LAMBRUSCO SALAMINO DOC

di Santa Croce

IL LAMBRUSCO GRASPAROSSA DOC

di Castelvetro

Lambrusco Salamino colore rubino intenso, sentori di lampone, ciliegia e mora, con una delicata nota floreale di rosa, sapore fresco e vinoso con una lieve vena sapida: per la sua finezza, il Lambrusco Salamino di Santa Croce è un vino che piace davvero a tutti. La sua struttura di media intensità, lo rende adatto ad essere consumato a tutto pasto. La zona di produzione comprende comuni in provincia di Modena. I terreni che ospitano il Lambrusco Salamino di Santa Croce sono generosi e dotati di buona fertilità.

La loro conformazione è dovuta all'accumularsi, nel corso del tempo, dei sedimenti lasciati dalle alluvioni dei vari corsi d'acqua, fiumi e torrenti che attraversano da sud verso nord la pianura modenese: si trovano, quindi, sabbie, limi e argille.

Lambrusco Grasparossa colore rubino intenso, con riflessi esuberanti violacei e un profumo intenso che richiama l'uva appena pigiata, la mora, l'amarena, la viola e, nota caratteristica dell'uva, la mandorla fresca. Il pregiato Lambrusco Grasparossa di Castelvetro è originario dell'alta pianura e della collina modenese e si differenzia dagli altri per una qualità facilmente riconoscibile: il corpo e i tannini più pronunciati che forniscono struttura al vino facendone un compagno ideale anche per i piatti più corposi. La zona di produzione comprende comuni in provincia e parte del territorio amministrativo del comune di Modena. I vigneti si trovano sui terreni dell'alta pianura e delle colline modenesi. Nel primo caso troviamo suoli poco permeabili e molto "magri", ricchi di argille sabbiose o marnose. Nel secondo caso i terreni sono invece costituiti da sabbie limose su un fondo di ghiaie, ed offrono quindi maggior permeabilità.

AZ. AGRICOLA LE CASETTE

L'azienda Le Casette offre ai propri ospiti un piacevole soggiorno e i migliori piatti della cucina modenese, utilizzando prodotti coltivati direttamente in azienda e cucinati con le antiche ricette della tradizione. Da ben quattro generazioni l'azienda produce vini classici caratteristici del territorio, utilizzando tecniche all'avanguardia, con metodi sostenibili e rispettosi dell'ambiente. La cantina, nata sin dall'inizio per la produzione dei classici Lambruschi di Castelvetro, è stata dotata, nel tempo, delle più moderne attrezzature enologiche che ci consentono di produrre senza l'uso di prodotti di sintesi, nel rispetto della materia prima e della salute dei nostri consumatori. La produzione enologica è suddivisa in due linee: Classica e Premium. La produzione delle nostra Acetaia comprende Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, nelle versioni Extra Vecchio e Affinato, oltre all'Aceto Balsamico di Modena IGP. Alcuni dei barili di nostra produzione sono datati 1951. Offriamo inoltre ai nostri ospiti la possibilità di soggiornare nelle nostre camere, circondati da splendidi vigneti di Lambrusco Grasparossa, che dominano le colline di Castelvetro di Modena.



WWW.LECASETTE1879.IT

Via Ghiarone, 63 - Castelvetro (MO)
Tel. +39 059 7570015
info@lecasette1879.it
aperto su prenotazione





IL LAMBRUSCO DI SORBARA DOC

IL LAMBRUSCO DI MODENA DOC

Nel comune di Bomporto si trovano diverse cantine di produzione del Lambrusco di Sorbara, che aprono le loro porte ai visitatori in diversi momenti dell'anno, in particolare durante la manifestazione Rosso Rubino. Lambrusco Wine Festival:

www.lambruscowinefestival.it, organizzata dal Comune di Bomporto tra fine maggio e fine giugno. Il Lambrusco di Sorbara è prodotto in una decina di comuni del modenese con un 60% di uve provenienti dal vitigno in questione, mentre per il restante 40% è concesso utilizzare le uve del Lambrusco Salamino. Questo accade perché il Sorbara per la forma del fiore non riesce a fornire il polline per fecondare e quindi sviluppare l'acino a fornire il polline ci pensa appunto il Lambrusco Salamino che viene appunto piantato assieme al Sorbara per questo scopo. Tra i Lambruschi del modenese è quello che solitamente si presenta meno carico in quanto colore, con profumazioni fruttate attraversate da sfumature di violetta che fanno onore al suo soprannome: il Lambrusco della viola.

Lambrusco di Modena. Le parole Modena e Lambrusco formano assieme un binomio internazionale capace di esprimere, come pochi altri, l'energia di un territorio e della sua popolazione.

Dal rosato al rubino, passando per il porpora, il Lambrusco di Modena DOC racchiude in sé tutte le anime del territorio.

Accanto al Lambrusco, la denominazione Modena DOC abbraccia produzioni tipiche quali i vini frizzanti e spumanti bianco, rosso, rosato e rosso novello.

L'area di produzione dei vini Modena DOC corrisponde a una fascia centrale della provincia omonima che comprende i terreni misti e argillosi della bassa pianura modenese e quelli più calcarei delle colline appenniniche e dei loro dossi fluviali.



GD **GARUTI**
CANTINA DAL 1920

WWW.GARUTIVINI.IT



GRATIFICATI CON IL PREMIATO TORTELLINO



GRATIFICO
l'arte della pasta di Bologna

Trovi la nostra pasta fresca in via Mattei 6 a Minerbio (Bo)
o su [gratifico.shop](https://www.gratifico.shop) con consegne in tutta Italia

