

tredicesima edizione

25 FEBBRAIO - 11 APRILE 2019

dal lunedì al giovedì a cena

# APPUNTA MENTI GASTRO NOMICI

con il contributo di:



con il patrocinio di:



un'iniziativa di:

in collaborazione con:



# CI SONO PIACERI CHE SI INCONTRANO SOLO IN LUOGHI SPECIALI.

Piacere, Modena. Storia di arti, cultura di sapori, incontro di passioni e tradizioni. Qui nascono prodotti tipici DOP e IGP amati in tutto il mondo. Da qui si diffondono eccellenze uniche e speciali. Nel grande rispetto per le origini, Piacere Modena fa convivere bontà e bellezza, preparandosi ad accogliere un futuro tutto da gustare.



**PIACEREMODENA**

Territorio, Turismo, Ristorazione



Consorzio Tutela  
del Lambrusco di Modena



CONSORZIO  
DEL PROSCIUTTO  
DI MODENA



CONSORZIO TUTELA  
DELL'ACETO  
BALSAMICO DI MODENA



CONSORZIO TUTELA  
DELL'ACETO  
BALSAMICO DI MODENA



AMARENE BIRICHIE  
DI MODENA  
I.G.P.



CONSORZIO TUTELA  
DELL'ACETO  
BALSAMICO DI MODENA



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

# APPUNTAMENTI GASTRONOMICI

Eccola qui, tra le vostre mani, la piccola guida che presenta la **13<sup>a</sup> edizione degli Appuntamenti Gastronomici**. Semplice e comoda, da utilizzare per stabilire un contatto diretto con **le tavole di 20 locali modenesi** che vi aspettano: potremmo definirla un navigatore dei palati, utile per scegliere la destinazione, facendoci guidare da profumi, sapori, piatti gustosi. **Dal 25 febbraio al 11 aprile, dal lunedì al giovedì a cena**, protagonisti dei menù proposti sono gli **inimitabili classici della cucina modenese** come il **Parmigiano Reggiano D.O.P.**, i **Lambruschi Modenesi D.O.P.**, l'**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P.**, l'**Aceto Balsamico di Modena I.G.P.**, il **Prosciutto di Modena D.O.P.**, **Zampone e Cotechino di Modena I.G.P.**; vale a dire alcune delle straordinarie eccellenze che la tradizione enogastronomica della nostra terra sa esprimere. Questo è solo l'inizio di **un viaggio tra ristoranti e trattorie**, dove la passione per la cucina è di casa. Scoprirete sfogliando la guida che, tra tradizione e innovazione, le interpretazioni sono le più varie, frutto dell'abilità e della creatività dei cuochi. Senza dimenticare che la formula resta invariata in ogni edizione: **menù sempre nuovi proposti a prezzi convenienti**.



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



[/appuntamentigastronomici](https://www.facebook.com/appuntamentigastronomici)

# ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP



*La bottiglia  
è simbolo  
di Modena,  
dei modenesi  
e della  
Tradizione*



tel/fax: +39 059.3163519

consorzio.tradizionale@ms.camcom.it



**Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**

con funzione di "Tutela" e incaricato alle attività previste da Legge 526/99 dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali con DM 16/10/2009, Gazzetta Ufficiale 4.11.2009

# I RISTORANTI

Osteria del Tortellino - Mirandola

Ambrosia - Finale Emilia

Ristorante L'Incontro - Carpi

La Nunziadeina a Santa Maria fuori le Mura - Nonantola

La Piazzetta del Gusto - Nonantola

Antica Trattoria Cervetta - Modena

La Quercia di Rosa - Modena

Osteria di Modena Rossi - Modena

Osteria Stallo del Pomodoro - Modena

Ristorante 80° Miglio - Modena

Ristorante Accademia by Italo - Modena

Ristorante Osteria Vecchia Pirri - Modena

Ristorante Vinicio - Modena

Antica Trattoria Da Felice - San Cesario sul Panaro

Nero Balsamico - Casinalbo

Ristorante Il Calcagnino - Formigine

Antica Trattoria Ponte Guerro - Spilamberto

Trattoria la Campagnola - Vignola

Locanda Marcella - Marano sul Panaro

Ristorante Stella del Gusto - Serramazzoni

**CI SIAMO RIFATTI IL LOOK.**  
Più buoni, più sani e da oggi anche più belli



CERTIFICATO DA ORGANISMO  
MINISTERO DELLE POLITICHE



DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL  
MINISTERO AGRICOLTURA E FORESTI

*Senza Glutammato Aggiunto*

*Senza Derivati del Latte*

*Solo Aromi Naturali*

**Zampone Modena e Cotechino Modena IGP: sempre più buoni. Garantisce il Consorzio.**

**PIÙ BONTÀ:** dal 1 gennaio 2017 i due prodotti IGP sono realizzati senza glutammato aggiunto, senza derivati del latte e solo con aromi naturali, per soddisfare le esigenze del consumatore moderno.

**PIÙ QUALITÀ:** analisi sensoriali dettagliate per garantire la migliore qualità organolettica.

**PIÙ GARANTITI:** il Consorzio garantisce queste due specialità con il suo nuovo logo, che rinnova i colori della tradizione modenese e racconta ai consumatori gli oltre 500 anni di storia di queste produzioni tutelate, il rispetto dell'antica ricetta e le garanzie offerte dal sigillo europeo IGP.



[www.zo-dm-igp.it](http://www.zo-dm-igp.it)

# IL CONCORSO

**Il regolamento è semplice: un timbro per ogni ristorante che si visita.** Si consuma il menù e il ristoratore mette un timbro sulla card. Si può richiedere la tessera direttamente ai ristoranti aderenti all'iniziativa. Più ristoranti si visitano, più si verrà premiati. Il regolamento completo sul sito [www.appuntamentigastronomici.com](http://www.appuntamentigastronomici.com). **Termine di consegna delle schede: lunedì 13 maggio 2019.**

## I PREMI

<b>4 Timbri</b>	Set di <b>2 calici</b> per la degustazione del Lambrusco
<b>5 Timbri</b>	<b>1 bottiglietta</b> di Aceto Balsamico di Modena I.G.P.
<b>5 Timbri</b>	<b>1 confezione da 1 kg</b> di Parmigiano Reggiano D.O.P.
<b>6 Timbri</b>	<b>6 bottiglie</b> di una selezione di vini Lambrusco e/o Pignoletto di Modena CHIARLI 1860
<b>8 Timbri</b>	<b>1 bottiglietta</b> di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. invecchiato minimo 12 anni
<b>10 Timbri</b>	<b>1 bottiglietta</b> di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. extravecchio invecchiato oltre 25 anni

## I PARTNER

in collaborazione con:



sponsor:

con il contributo di:

con il patrocinio di:

un'iniziativa di:





# CLETO CHIARLI

*Tenute Agricole*

LA MIGLIORE SINTESI TRA  
AVANGUARDIA E RISPETTO DELLA  
TRADIZIONE VINICOLA EMILIANA.



[www.chiarli.it](http://www.chiarli.it) - [www.facebook.com/chiarli1860](https://www.facebook.com/chiarli1860)

Tel. 059.3163311 - Fax Italy 059.313705 - Fax Export 059.310066 - E-mail: [italia@chiarli.it](mailto:italia@chiarli.it) - [export@chiarli.it](mailto:export@chiarli.it)



# *Conosci Modena*

- AUTENTICI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI -

*sapori e idee regalo*

WWW.CONOSCIMODENA.COM

CONOSCIMODENA@GMAIL.COM



## OSTERIA DEL TORTELLINO

via Statale Nord, 57- Mirandola

tel. 0535.658403

info@osteriadeltortellino.it - www.osteriadeltortellino.it



Degustazione di sei tipi di tortelli divisi in due portate

LA TRADIZIONE: Tortellino in brodo di cappone

- Tortello ricotta, spinaci scaglie di **Parmigiano**

**Reggiano D.O.P.** 20 mesi e **Aceto Balsamico di**  
**Modena I.G.P.** - Tortello di zucca, noci e pancetta

L'INNOVAZIONE: Tortello di robiola, crema  
di zucchine e giardiniera fresca - Tortello di  
mortadella I.G.P. e pistacchi di Bronte - Tortello rosso  
radicchio e mandorle, crema di taleggio e speck

Costine brasate al **Lambrusco di Modena** e Saba

Tortello dolce ricotta e cioccolato,  
crema di pere al **Lambrusco Grasparossa di**  
**Castelvetro** e yogurt magro

Inclusi: 1 calice di **Lambrusco di Modena**, acqua e caffè

Chiuso sabato a pranzo e domenica a cena 36,00 euro



## AMBROSIA

via Miari 2/F - Finale Emilia  
tel. 0535.420531

info@ristorante-ambrosia.it - www.ristorante-ambrosia.it



Tavolozza di flan al **Parmigiano Reggiano D.O.P.**  
alla zucca, agli spinaci con ristretto di **Lambrusco**  
**Grasparossa di Castelvetro**

Cappellacci di zucca  
al ristretto di **Aceto Balsamico di Modena I.G.P.**  
e petali di **Parmigiano Reggiano D.O.P.**

Guancialino al **Lambrusco Grasparossa di**  
**Castelvetro** con patate

"*Ambrosia*" semifreddo al cioccolato bianco  
con gelée di mirtili

Inclusi: flûte di Prosecco di benvenuto  
ed entrée della casa, acqua

Chiuso lunedì

39,00 euro



## RISTORANTE L'INCONTRO

via delle Magliaie, 4/1 - Carpi  
tel. 059.693136

info@lincontroristorante.it - www.lincontroristorante.it



Polpette di rapa, bietole, curcuma,  
salsa speziata di mele BIO

-----  
Gnocchi di patate al cavolo nero in crema di  
**Parmigiano Reggiano D.O.P.** 26 mesi e polvere di noci

-----  
**Cotechino di Modena I.G.P.** con Mostarda Fina di Carpi

-----  
Plumcake con mostarda fina di Carpi, cioccolato e gelato  
all'**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P.**

-----  
Inclusi: aperitivo con stuzzichino dalla cucina,  
acqua e caffè

Chiuso lunedì a pranzo e domenica a cena

39,00 euro



LA NUNZIADÉINA a Santa Maria fuori le Mura

via Vittorio Veneto, 95 - Nonantola  
tel. 059.541112

info@ristorantelanunziadeina.com - www.ristorantelanunziadeina.com



Gnocco fritto  
con **Prosciutto di Modena D.O.P.**  
e mortadella Favola

Tagliatelle al **Prosciutto di Modena D.O.P.**  
*oppure* Tortellini in brodo

Cotoletta alla Petroniana  
con **Parmigiano Reggiano D.O.P.**  
servita con tortino di patate

Torta di riso con Sassolino

Bevande escluse

Chiuso lunedì e domenica sera

30,00 euro



## LA PIAZZETTA DEL GUSTO

via Roma, 24 - Nonantola  
tel. 059.546255

info@lapiazzettadelgusto.com - www.lapiazzettadelgusto.com



Polpette di ripieno di tortellini  
in crema di **Parmigiano Reggiano D.O.P.**

-----  
Degustazione di passatelli asciutti:  
Pancetta croccante, burro fuso e formaggio di Fossa  
Ricotta salata, pere e zucchine

-----  
Mascarpone con  
**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P.**

-----  
Inclusi: acqua e caffè

*Menù disponibile anche in versione gluten free*

Chiuso lunedì

25,00 euro



# ANTICA TRATTORIA CERVETTA

via Cervetta, 7 - Modena  
tel. 059.220500  
ristorantecervetta@icloud.com



Culatello di Zibello D.O.P. con crostini caldi e burro

-----  
Tortelloni verdi di patate al tartufo

-----  
Cotoletta "*Cervetta*" con pomodorini, rucola,  
cipolla e crema di **Aceto Balsamico di Modena I.G.P.**  
oppure **Zampone e Cotechino di Modena I.G.P.**  
con purè di patate e fagioli bianchi di Spagna

-----  
Crostata di amarene con mascarpone

-----  
Bevande escluse

Chiuso giovedì

29,00 euro



## LA QUERCIA DI ROSA

strada Scartazza, 22 - Modena  
tel. 059.280730

info@querciadirosa.it - www.querciadirosa.it



Fagottini fritti ripieni di asparagi  
e **Prosciutto di Modena D.O.P.**  
alternativa Veg: asparagi alla Bismark

Tagliatelle con le Spugnole (funghi freschi di primavera)  
oppure Triangoloni di squacquerone e noci

Cosciotto di maialino al forno con Pepite di patate arrosto  
alternativa Veg: fritto misto vegetariano  
(un po' dolce, un po' salato)

Una scelta dal carrello dei dolci e frutta di stagione

Inclusi: benvenuto con calice di **Lambrusco Rosè**  
**Metodo Classico** e Stuzzichino, acqua e caffè.

Chiuso martedì

40,00 euro



## OSTERIA DI MODENA ROSSI

Piazza Roma, 1 - Modena  
tel. 059.8301952



Tagliere di salumi della Tradizione con **Prosciutto di Modena D.O.P.**, Salame Felino di San Felice

-----  
Bis di primi:

Gramigna panna e salsiccia  
Tortelloni ricotta, burro e salvia

-----  
Arrosti del giorno con patate dell'Osteria  
e gocce di **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P.**

-----  
Zuppa inglese

-----  
Inclusi: acqua e **Lambrusco di Modena**

Sempre aperto

30,00 euro



# OSTERIA STALLO DEL POMODORO

largo Hannover, 63 - Modena  
tel. 059.214664

osteria@stallodelpomodoro.it - [www.stallodelpomodoro.it](http://www.stallodelpomodoro.it)



**Prosciutto di Modena D.O.P.** con gnocchini fritti

-----

Tortelli di zucca  
con crema di **Parmigiano Reggiano D.O.P.**

-----

Guanciaie di Manzo *Chianina* con polenta

-----

Tiramisù

-----

Inclusi: coperto, acqua e caffè

Sempre aperto

35,00 euro



## RISTORANTE 80°MIGLIO

via Emilia Ovest, 802 - Modena

tel. 059.827496

mail@80miglio.it - www.80miglio.it



Flan di baccalà su crema di ceci

-----

Tortelloni verdi ripieni di primosale,  
con guanciaie saltato  
e scaglie di **Parmigiano Reggiano D.O.P.**

-----

Filetto di maiale  
aromatizzato su crema di ceci, cipolla caramellata  
e perle di **Aceto Balsamico di Modena I.G.P.**

-----

Semifreddo al croccante

-----

Inclusi: 1 acqua e 1 calice di vino

Chiuso sabato a pranzo e domenica sera

30,00 euro



## RISTORANTE ACCADEMIA BY ITALO

via Modonella, 11 - Modena  
tel. 059.216428  
accademiabyitalo@libero.it



Tagliere di mortadella Favola  
con scaglie di **Parmigiano Reggiano D.O.P.**  
crema di **Aceto Balsamico di Modena I.G.P.**

Bis di primi: Tortelloni integrali con mortadella e pistacchio  
Risotto all'**Aceto Balsamico di Modena I.G.P.**  
e scaglette di **Parmigiano Reggiano D.O.P.**

Medaglioni di filetto di maialino con granella di pistacchi,  
con crema di **Aceto Balsamico di Modena I.G.P.**

Dolce della casa

Incluso: 1 calice di **Lambrusco di Modena**

Chiuso lunedì

28,00 euro



## OSTERIA VECCHIA PIRRI

via F. Prampolini, 8 - Modena  
tel. 059.235324

info@vecchiapirri.it - www.vecchiapirri.it



Lardo ducale con piadina

-----  
Maccheroni al torchio "*Vecchia Modena*"  
con salsiccia, pancetta  
e scaglie di **Parmigiano Reggiano D.O.P.** 24 mesi

-----  
Coppa all'**Aceto Balsamico Tradizionale di  
Modena D.O.P.**

-----  
Mascarpone con scaglie di cioccolato

-----  
Incluso: acqua

Chiuso lunedì

25,00 euro



## RISTORANTE VINICIO

via Emilia Est, 1526 - Modena  
tel. 059.280313

info@ristorantevinicio.it - www.ristorantevinicio.it



Sformatino di zucca e ricotta  
con crema di **Parmigiano Reggiano D.O.P.** 24 mesi

-----  
Risotto con radicchio rosso  
e **Prosciutto di Modena D.O.P.** croccante

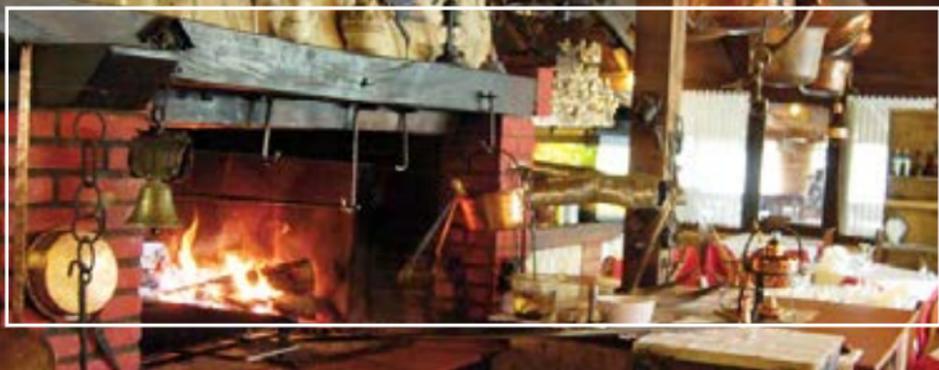
-----  
Galletto e finferli con erbe e spinacino saltato

-----  
Sfogliatina calda di mele e cannella  
con mantecato di crema

-----  
Inclusi: acqua e caffè

Chiuso lunedì e domenica

40,00 euro



## ANTICA TRATTORIA DA FELICE

via Emilia Est, 2445-ponte S. Ambrogio-S. Cesario s/P  
tel. 059.938003  
info@trattoriadafelice.com



Carpaccio di carne salada con funghi, rucola,  
scaglie di **Parmigiano Reggiano D.O.P.** e **Aceto  
Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P.**

Bis di primi:

Tortelloni di zucca

con scaglie di **Parmigiano Reggiano D.O.P.** e  
**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P.**  
Strozzapreti con speck, rucola e pomodoro fresco

Scaloppina all'**Aceto Balsamico Tradizionale di  
Modena D.O.P.** oppure Grigliata mista di carne  
e tomino alla brace di legna, con contorno di  
verdura alla griglia e patate

Zuppa inglese

Inclusi: acqua, vini della carta e caffè

Chiuso martedì e mercoledì

30,00 euro



## NERO BALSAMICO

via Giardini Nord, 440 - Casinalbo  
tel. 059.511201

info@nerobalsamico.it - www.nerobalsamico.it



Gnocco fritto con **Prosciutto di Modena D.O.P.** e mortadella Favola Salumificio Palmieri oppure Flan di zucca con crema leggera al **Parmigiano Reggiano D.O.P.**

Tortelli di ricotta bio "**Hombre**" e spinaci "**Vecchia Modena**" oppure Risotto del Nero (con **Aceto Balsamico I.G.P. di Modena**) in cialda croccante di **Parmigiano Reggiano D.O.P.**

Filetto di maiale Omega 3 della filiera "**Cura Natura**" al pepe rosa con purè di patate all'aglio arrostito oppure **Cotechino I.G.P. di Modena** con stufato di fagioli bianchi di Spagna e purè di patate

Cialda al croccante di Fiumalbo con mousse allo yogurt e frutti di bosco

Bevande escluse

Sempre aperto

39,00 euro



## RISTORANTE IL CALCAGNINO

Piazza Calcagnini, 1 - Formigine  
tel. 059.557277

info@ilcalcagnino.it - www.ilcalcagnino.it



Tosone steccato nella pancetta, valeriana  
e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P.**

-----  
Passatelli in brodo di cappone

-----  
Coniglio in crosta di **Parmigiano Reggiano D.O.P.**  
con purè di patate e gocce di Saba

-----  
Zuppa inglese

-----  
Inclusi: acqua e caffè

Chiuso lunedì

40,00 euro



## ANTICA TRATTORIA PONTE GUERRO

via Modenese, 4654 - Spilamberto  
tel. 059.798909

info@ponteguerro.it - [www.ponteguerro.it](http://www.ponteguerro.it)



Antipasto fantasia dello chef con **Parmigiano Reggiano D.O.P.**, **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P.** e sfiziosità

Bisi di primi: Maccheroncini al torchio con culatello e patate di Montese

Tortellini in brodo di cappone serviti con **Parmigiano Reggiano D.O.P.**

Gnocco e tigelle con:  
lardo, salumi misti, **Prosciutto di Modena D.O.P.**  
marmellata di ciliege di Vignola,  
caciotta del Monte Cimone, intingolo

Semifreddo della casa al cioccolato fuso

Inclusi: caffè e Nocino

*\*il menù proposto è per minimo 2 persone - prezzo per persona*

Chiuso domenica

\*30,00 euro



# TRATTORIA LA CAMPAGNOLA

via Ca' de Barozzi, 12 - Vignola  
tel. 059. 77 1032

info@trattorialacampagnola.com - www.trattorialacampagnola.com



Borlengo tradizionale  
con **Parmigiano Reggiano D.O.P. 24 mesi**

Tris di primi:

Gramigna alla boscaiola  
Tortelli rosa con robiola degli Appennini  
Garganelli speck e rucola

Gnocco e tigelle con salumi misti  
(**Prosciutto di Modena D.O.P.**, salame e coppa a km 0),  
formaggi locali e verdure alla griglia

Semifreddo al Nocino

Inclusi: acqua e **Lambrusco Grasparossa di Castelvetro**

Sempre aperto

25,00 euro



## LOCANDA MARCELLA

via Festà, 530 - Marano sul Panaro  
tel. 059.703027

[info@locandamarcella.it](mailto:info@locandamarcella.it) - [www.locandamarcella.it](http://www.locandamarcella.it)



Funghi porcini panati e fritti

-----  
Tortelloni con ricotta di Bianca Modenese,  
scaglie di **Parmigiano Reggiano D.O.P.**  
e funghi misti con pancetta croccante

-----  
Crescentine di farro BIO e lievito madre  
con **Prosciutto di Modena D.O.P.**  
salumi e formaggi di montagna

-----  
Yogurt naturale con frutti del bosco freschi

-----  
Bevande escluse

Sempre aperto

29,00 euro



## RISTORANTE STELLA DEL GUSTO

via Giardini Nord, 4791 - Serramazzoni  
tel. 0536.954670  
info@stelladelgusto.it



Scaglie di **Parmigiano Reggiano D.O.P.**  
pecorino misto con marmellate varie

Tortelloni di ricotta e spinaci, burro e salvia

Crescentine montanare con  
**Prosciutto di Modena D.O.P.** e affettati misti  
oppure Straccetti di carne di maiale  
con **Aceto Balsamico di Modena I.G.P.**  
e contorno di patate al forno

Mascarpone della casa

Inclusi: acqua e **Lambrusco Grasparossa di  
Castelvetro**

*\*iniziativa non cumulabile con altre promozioni*

Chiuso lunedì e dal martedì al venerdì chiuso a pranzo. \*25,00 euro

AUTENTICO ALL'ORIGINE



## ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Indicazione Geografica Protetta: gusto, tutela, garanzia.



Ogni goccia di Aceto Balsamico di Modena IGP custodisce il sapore, la passione, la storia del suo territorio d'origine. Ogni giorno, a tavola, puoi assaporare la cultura di questa terra che ha costruito nel gusto e nella tradizione la sua identità. Il **Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena**, attraverso una costante attività di vigilanza, salvaguardia e valorizzazione, ti garantisce questo prodotto unico, originale, autentico.



Seguici su Twitter, Facebook e Instagram - [www.consorzio balsamico.it](http://www.consorzio balsamico.it) -

**Special Formaggi,  
dal 1977 un partner speciale nella fornitura  
di formaggi, prodotti caseari e salumeria  
artigianale di altissima qualità e a Km 0.**

**Qualità  
Affidabilità  
Fiducia  
Servizio**



**special  
formaggi**  
INGROSSO FORMAGGI E SALUMI

Via Limpido 85/1 - 41015 NONANTOLA (MO)  
Tel. +39 059 548992 info@specialformaggi.it

**[www.specialformaggi.it](http://www.specialformaggi.it)**



**MODENA**



BEVI RESPONSABILMENTE

LAMBRUSCO



[www.lambrusco.net](http://www.lambrusco.net)



*Emozione di  
origine protetta*

**Perché solo un prosciutto così  
è crudo, è buono, è Modena.**

Sono le dolci pendenze delle nostre colline e il gentile scorrere del Panaro, tra le province di Modena, Bologna e Reggio Emilia, a conferire al Prosciutto di Modena DOP un sapore così caratteristico e perfettamente equilibrato.

I nostri ingredienti? Solo coscia di suino italiano, sale e 14 mesi di paziente stagionatura.

**Prosciutto di Modena DOP.**

**La nostra dolcezza, sta tutta nell'attesa.**



**CONSORZIO  
DEL PROSCIUTTO  
DI MODENA**

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



Marchio europeo agricolo  
per le indicazioni geografiche  
Targa Insieme nelle zone rurali



Beneficiario: Consorzio del Prosciutto di Modena  
Autorità di gestione: Direzione Generale Agricoltura, Caccia e Pesca Regione Emilia Romagna

# A casa *l'amore* non deve mancare mai.

*Quando si parla  
di Parmigiano Reggiano,  
si parla d'amore.*

*Perché è perfetto in ogni occasione,  
offrendoti esperienze uniche  
a seconda delle stagionature.*

Seguici  
sui nostri social  
e nel tuo punto vendita.

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

**PARMIGIANO  
REGGIANO**

*Quello vero è uno solo.*

# BPER:

Banca

## Prestito personale BPER Banca, per conoscere tutto **Questo** che vuoi.

Fino a 50.000 €, risposta in 48 ore.

Entra in filiale per richiederlo.

Vicina.  
Oltre le  
attese.

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

800 22 77 88

f in

YouTube

Messaggio pubblicitario con finalità promozionali. La Banca si riserva il diritto di subordinare l'accesso al finanziamento ad una valutazione del merito creditizio. Per le condizioni contrattuali ed economiche si rinvia al documento "Informazioni europee di base sul credito a consumatori" richiedibile presso tutte le filiali. Per i prestiti di Banca di Sassari, la somma è erogata da Banca di Sassari S.p.a. che si avvale per l'attività di distribuzione di BPER Banca, invece per i prestiti di BPER Banca la somma è erogata da BPER Banca. Offerta valida fino al 31/12/2018 salvo proroga o chiusura anticipata. I tempi di risposta sono stati calcolati, sui prestiti erogati da Banca di Sassari S.p.a., come la media dei giorni di risposta dalla consegna di tutta la documentazione necessaria da parte del cliente alla banca al giorno di risposta, sì/no, fornita dalla filiale. Aprile 2018.



caffè  
**CAGLIARI**  
*110° Anniversario*

**Dal 1909 il caffè di famiglia**



**CAFFÈ' CAGLIARI S.P.A.**

Via Emilia Est 1129 - Modena

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