ARTURO
pizzeria
& ristorante
4 FORNI A LEGNA

Auguriamo un Felice Natale e un Buon 2027

Via Paganelli, 8 (vicino al cinema Victoria) - Modena - 059/450157
chiuso il martedì
www.pizzeriadaarturo.com pizzeria da arturo

ROSTICCERIA DA SIMONE
Cucina Tradizionale da asporto
Possibilità di consumazione sul posto
Si accettano PRENOTAZIONI per la VIGILIA
Aperti dal lunedì al Sabato dalle 10 alle 14
Via L. Nobili, 31 - Modena - 059 829187

I PRODOTTI DOP E IGP DEL TERRITORIO MODENESE

*Conosciuto nel mondo come il Re dei Formaggi, il **Parmigiano Reggiano DOP** è un prodotto dalla storia antica profondamente legato al territorio. Ottenuto dal latte di vacca proveniente da bovine la cui alimentazione è costituita prevalentemente da foraggi della zona d'origine, è un semigrasso, a pasta dura, cotto e a lenta maturazione. L'alimentazione degli animali è curata nel rispetto di un regolamento che impedisce l'uso di foraggi insilati, alimenti fermentati e farine di origine animale. La sua tecnica di produzione, del tutto naturale, è rimasta invariata nei secoli così come i suoi ingredienti: il latte, il sale e il caglio. Oggi, un rigido Disciplinare definisce i parametri della DOP, uno su tutti la sua zona d'origine che è ben delimitata e compresa solo in certi territori: la produzione del latte, la trasformazione, la stagionatura minima e il confezionamento sono fatte esclusivamente nelle province di Modena, Parma, Reggio Emilia, Bologna alla sinistra del fiume Reno e Mantova, alla destra del fiume Po.

*Con il termine **Amarene brusche di Modena IGP** ci si riferisce alla confettura, ottenuta nel pieno rispetto della ricetta tradizionale, composta dai frutti delle piante di Prunus cerasus, comunemente conosciuto come ciliegio acido. Caratterizzata dal peculiare sapore asprigno, la confettura Amarene Brusche di Modena IGP è prodotta utilizzando soltanto zucchero, senza aggiunta di altri ingredienti, ed è perfetta per la preparazione di torte e crostate a base di pasta frolla.

*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 "duroni".

*La **Pera dell'Emilia-Romagna** comprende le varietà come: Abate Fetel, Cascade, Conference, Decana del Comizio, Kaiser, Max Red Bartlett, Passa Crassana, William. Ognuna ha un sapore specifico e una diversa consistenza della polpa che le caratterizza rendendole uniche.

*Conosciuto in tutto il mondo, il **Lambrusco**, il nostro vino rosso frizzante, 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.



...NON SONO FINITI QUI...
SCOPRILI TUTTI SU:
www.visitmodena.it

HOTEL RISTORANTE BAR
MAGNAGALLO

Gnocco, Tigelle,
salumi di prima qualità,
ottimi primi e grigliate di carne!



Buone Feste!

SI ACCETTANO PRENOTAZIONI
PER IL 31 DICEMBRE
Allieterà la serata con musica dal vivo
PIERO MAZZI!!!

Hotel Ristorante Bar Magnagallo
Via Magnagallo Est, 7 - Campogalliano (MO) - 059 528751
www.magnagallo.it - www.campogallianohotel.com



Rosticceria e Gastronomia
La Rochegianta
Dal 1975

Tel. 0536-1713052
Via Goito, 1/C - Sassuolo MO

PASTA FRESCA e CUCINA TRADIZIONALE
ORARI: MARTEDÌ - DOMENICA 07,30 / 13,30