

PIACEREMODENA

Territorio, Turismo, Ristorazione

www.piaceremodena.it



Il Viaggiatore, il Turista, colui che per la prima volta conosce Modena si chiede quale è la facciata della città e cosa c'è dietro questa facciata. Bene: la facciata non nasconde nulla di diverso di quanto si può conoscere, una facciata di lavoro, di attività artigianale ed industriale di prima grandezza mescolati a un solido rispetto per la tradizione, la cultura del passato.



The traveller or tourist who visits Modena for the first time wonders about the facade of the city and what is behind this facade. Well, the facade hides nothing more than what you actually see. Because it is a facade of work, of top handicraft and industrial activities mixed with a strong respect for the tradition and culture of the past.



PRESENTAZIONE di / <i>INTRODUCTION</i> by Michelina Borsari	2
PREFAZIONE di / <i>PREFACE</i> by Claudio Ferri	4
PIACERE MODENA	6

CONSORZI / CONSORTIA

Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano	12
Consorzio Tutela del Lambrusco di Modena DOP	16
Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP	20
Consorzio del Prosciutto di Modena	24
Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP	28
Consorzio Cotechino di Modena IGP	32
Consorzio Zampone di Modena IGP	36
Consorzio Ciliegia di Vignola IGP	40
Consorzio Produttori di Amarene Brusche di Modena	44
Modena a Tavola Consorzio di Ristoranti	48
Modenatur Incoming Tour Operator & DMC	52
Tradizione e Sapori di Modena	56



Per le strade di Modena

Per sapere. Per sapore. Per amore.

Through streets of Modena

To know. To taste. To love.



È il territorio a fare la differenza. E il territorio non è mai neutro, bensì è sempre un contesto speciale che non equivale a nessun altro. Questa unicità, fatta di aria e paesaggio, di saperi e tecniche, colture e culture viene oggi espressa dalla parola “tipico” e segnala come nei prodotti tipici converga l'intero patrimonio materiale e immateriale che definisce le poste in gioco della località.

Con la sua altissima densità di produzioni certificate – dieci DOP e nove IGP, oltre a un drappello di produzioni già tutelate e in attesa del blasone – Modena è in questo senso tipicissima, cioè davvero speciale. E se le sue tre star – l'Aceto Balsamico, il Lambrusco e il Parmigiano Reggiano – sono universalmente note e alimentano un'esportazione dai molti zeri, si scopre che la ragione sta nella lunga durata di gesti e materiali, nella complicità con il tempo, ingrediente base di tutte le eccellenze, nei valori di operosità, legalità e solidarietà che costituiscono il clima specifico di questa terra generosa.



Venire per credere! Al turista gastronomico si aprono spazi di esperienza e di conoscenza fuori dell'ordinario: le acetaie secolari, veri e propri teatri del tempo e della cura, che si annunciano all'olfatto da lontano e rivelano nelle complesse procedure di rinalzo il segreto del rapporto tra tradizione e innovazione; i riti e i siti da cui emerge il “re dei formaggi” – prati di foraggio e allevamenti, casari che lavorano il latte crudo come gli antichi monaci benedettini e grandi strutture di attesa dove le “forme” per eccellenza aspettano per anni la maturazione perfetta; i paesaggi di vigne tra colline, fiumi e pianura e le cantine dove il Lambrusco medita il proprio avvenire frizzante o spumante. Il tutto punteggiato di tavole accoglienti – anch'esse rispettose e inventive come ha da essere la più genuina delle tradizioni.

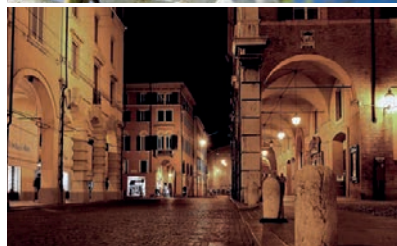
E quando l'esperienza della visita finirà nel piatto, offrirà un piacere di qualità superiore, perché il sapore è parente del sapere e perché sarà condito dei ricordi e dei racconti che costituiscono la trama autentica della civiltà della tavola. Buon viaggio dunque e buon appetito!

The terroir makes the difference. The terroir is never neutral, but is always a special context that is not comparable with any other. This uniqueness, made of air and landscape, of knowledge and techniques, crops and cultures, is now expressed by the word “typical” and informs as in the typical products converge the entire tangible and intangible heritage that defines the stakes of the locality.

With its very high density of certified productions – ten PDO and nine PGI, adding a group of productions already protected and just waiting to receive the designation of origin – when it comes to wine and food products, Modena is very typical and very special. Its three stars – Aceto Balsamico, Lambrusco and Parmigiano Reggiano – are worldwide known and increase the numbers of export on a huge scale, with many zeros; the reason of all of that is found into the long duration of gestures and materials with the complicity of time which is the main ingredient of all the excellences, combined with value for hard work, legality and solidarity that constitute the specific climate of this generous land.

Come here to believe it! This is dedicated to the wine-and-food tourists, to advise them that interesting experiences and knowledge out of the ordinary experience are here at their disposal: the century-long vinegar cellar, where you can breathe the cure and the flow of time perceived from the very distance, reveals through complex procedures of “rincalzo” (topping), the secret of the relationship between tradition and innovation; rites and sites from which emerges the “king of cheese” – fields of forage and livestock, cheesemakers who process the raw milk as the ancient Benedictine monks, and big storages where the “wheels” of Parmigiano Reggiano wait for years for the perfect ripening; the sceneries of vineyards between hills, rivers and plains and wineries where Lambrusco contemplates its future frizzante (light sparkling) and spumante (sparkling). All embellished with welcoming tables – also of value and inventive as it has to be the most genuine of the traditions.

And when the experience of your visit will flow into your dish, offering a pleasure of superior quality, it will explain why taste is akin to knowledge and why it will be dressed of memories and of those stories that represent the authentic plot of the table culture. So have a good journey and buon appetito!



Michela Borsari

Michela Borsari

Direttore del festivalfilosofia / festivalfilosofia Director



Lambrusco, ciliegie e Ferrari: il rosso è il denominatore comune di tre simboli del territorio modenese, solo un piccolo esempio che identifica eccellenze da gustare, da vedere. E da pilotare. Attraversare la provincia di Modena non è solo un'esperienza 'sensoriale', ma è una immersione nei profumi e nei saperi di agricoltori, vignaioli e artigiani capaci di dare più gusto alla materia prima.



È così che il visitatore attento non può perdersi le morbide colline di Castelvetro, culla del Lambrusco Gasparossa, ma nemmeno la valle dei ciliegi, a Vignola, un'area capace di suscitare emozione anche per la sua bellezza nel periodo della fioritura. Visitare in lungo ed in largo la provincia di Modena è una sorpresa continua per gli enogastronauti che, oltre ad una cornice attraente – il territorio – possono scoprire e assaporare la ricca offerta di prelibatezze premiate da marchi comunitari. A partire dall'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena a Denominazione di Origine Protetta, conosciuto e apprezzato in tutto il mondo assieme a quello IGP: dalla Bassa modenese fino all'alta collina una fitta rete di acetaie è capace di soddisfare i palati più esigenti. Il 'balsamico' conserva un legame indissolubile con un altro prodotto blasonato: è il Parmigiano Reggiano, un formaggio che diventa veramente 're' con alcune gocce del condimento prezioso. A nord della via Emilia non si possono ignorare i vigneti del Sorbara, un altro dei Lambruschi che assieme al Salamino di Santa Croce completano un 'tris' di rossi frizzanti d'eccezione: ottimi se degustati con il Prosciutto di Modena DOP e insaccati sfiziosi come il Cotechino e lo Zampone Modena del quale, ogni anno, ne viene confezionato e poi degustato uno da guinness a Castelnuovo Rangone. Completa il ricco bagaglio di prelibatezze la Confettura di Amarena Brusca IGP: una produzione di nicchia che vale la pena gustare prima di alzarsi da tavola e salutare Modena.



Lambrusco, cherries and Ferrari: red is the common denominator of the three icons of territory of Modena, only a little example that identify excellences to be tasted, to be seen. To be led. Travelling through Modena is not just a “sensorial” experience, but it is an immersion into scents and into knowledge of farmers, vintners and artisans who are able to give more flavour to the raw material.

This is why the attentive visitor cannot miss out the rolling hills of Castelvetro, the cradle of Lambrusco Grasparossa, not even the valley of the cherry in Vignola, an area capable to arousing emotions also for its beauty during flowering. Visiting far and wide the province of Modena is a continuous surprise for wine and food lovers that, in addition to an attractive frame – the territory – they can discover and enjoy the wide range of delicacies awarded by the mark community. Starting from the Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP (PDO Protected Designation Origin), renowned and appreciated worldwide along with the one IGP (PGI Protected Geographical Indication): from Bassa modenese, the plain, as far as the high hill there are numerous vinegar cellars which are capable of satisfy those palates more exigent. The “balsamic vinegar” preserves an unbreakable bond with another delectable product: Parmigiano Reggiano DOP (PDO), a cheese which emerges as “king” with few drops of valuable seasoning. To the North of Via Emilia where it is impossible not to be delighted by the view of vineyards Sorbara, another Lambrusco that with the Salamino di Santa Croce and with the one mentioned above, complete a “trio” of outstanding sparkling red: excellent the wine pairing with Prosciutto di Modena DOP and delicious casings stuffed with pork meat such as Cotechino di Modena IGP and Zampone di Modena IGP of which, every year, an enormous one is made and tasted, it represents a record in Castelnuovo Rangone. To complete the amazing journey around the local delicacies, remember to taste Amarena Brusca IGP: a very typical sour cherry jam that is absolutely worthy to extend your stay in Modena for a bit just before the greeting.


Claudio Ferri

Giornalista agroalimentare / Agri-food journalist





La provincia di Modena rappresenta una delle realtà più importanti del panorama agroalimentare italiano.

Dal Prosciutto di Modena al Lambrusco, dal Parmigiano Reggiano all'Aceto Balsamico Tradizionale DOP e all'Aceto Balsamico IGP, passando per la Confettura di Amarene Brusche e lo Zampone e il Cotechino: Modena è la provincia italiana più ricca di prodotti DOP e IGP, famosi in tutto il mondo per la loro qualità e genuinità.

The province of Modena represents one of the most important reality in the Italian agroindustry scenario.

From Prosciutto di Modena DOP to Lambrusco DOP, from Parmigiano Reggiano DOP to Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP and Aceto Balsamico di Modena IGP, from Amarene Brusche di Modena IGP to Zampone IGP and Cotechino IGP: Modena is the richest province of Italy in terms of DOP and IGP products, which are world-renowned for their quality and genuineness.



www.piaceremodena.it

Piacere Modena è una storia ricca di sentimenti appassionati che si ritrovano nella cultura dei prodotti agroalimentari DOP e IGP modenesi che sono davvero tanti e hanno in comune il legame con il territorio di origine.

Il fascino, la fragranza e i profumi irripetibili di prodotti che hanno fatto più volte il giro del mondo si ritrovano uniti nel marchio d'area **"Piacere Modena"** e ancora una volta sapranno donarsi agli estimatori nei blasonati ristoranti o nelle semplici osterie, fra una visita ai celebri capolavori dell'arte romanica piuttosto che nel glamour delle auto sportive.

Il territorio imprime una matrice precisa alle produzioni agroalimentari, **Piacere Modena** ha il compito di comunicare al consumatore la parte più pura delle nostre eccellenze enogastronomiche: **l'origine**.

***Piacere Modena** tells a story full of passionate feelings that are found in the culture of DOP and IGP food products of Modena, which are numerous and have in common the bond with the territory of origin.*

*The unique charm, fragrance and aroma of those products, that are constantly travelling around the world, are gathered together in the **"Piacere Modena"** brand and once again will be able to please the palate of estimators in elegant restaurants or in simple inn, between a visit one of the famous masterpieces of Romanesque art rather than in the glamor of sports cars.*

*The territory imprints a specific mold to the agribusiness productions, **Piacere Modena** has the aim to communicate to the consumer the purest part of our excellence: **the origin**.*



Dove vive il sapore / *Where the flavour lives*

La mappa del territorio / *The map of the territory*





I Consorzi

Piacere Modena è la sintesi dei Consorzi dei prodotti agroalimentari modenesi DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta), dei Consorzi e degli Enti che si occupano dell'accoglienza turistica e della promozione del territorio *Consorzio Modena a Tavola e Modenatur*.



Consorzio Tutela
del Lambrusco di Modena





The Consortia

Piacere Modena is a condensation of the Consortia of Modena DOP (Protected Designation of Origin) and PGI (Protected Geographical Indication) food products, of the Consortia and Institutions which deal with welcoming tourists and promoting the territory including the "Modena a Tavola" Consortium and "Modenatur".







Le inimitabili caratteristiche del Parmigiano Reggiano nascono da un profondo legame con il territorio e dalla sapienza dell'uomo. I monaci benedettini che nel Medioevo avviarono la produzione di grandi forme destinate a una lunga stagionatura non usavano additivi né conservanti. Nove secoli dopo il Parmigiano Reggiano è ancora così: un prodotto naturale ottenuto da latte crudo e senza l'uso di additivi.

The inimitable characteristics of Parmigiano Reggiano DOP are born from the great bond between the land and the wisdom of man. The Benedictine monks in the Middle Ages began the production of large cheese wheels intended for a long aging process without using additives or preservatives. Nine centuries later, Parmigiano Reggiano is still the same: a natural product made from raw milk without the use of additives.

www.parmigiano-reggiano.it



ORIGINALE COME IL SUO TERRITORIO

Il Parmigiano Reggiano è fatto nelle province di Modena, Reggio Emilia, Parma, Bologna (alla sinistra del Reno) e Mantova (alla destra del Po). È un mondo nel quale il lavoro dell'uomo, la storia, le tradizioni, un ambiente naturale che si sviluppa tra fiumi, pianure e colline danno vita a un gusto e a profumi inconfondibili.

AUTHENTIC AS ITS TERRITORY

Parmigiano Reggiano is produced in the provinces of Modena, Reggio Emilia, Parma, Bologna (to the left of Reno river) and Mantova (to the right of Po river). It is a world in which the man labor, history, traditions and a natural environment develops between rivers, plains and hills and gives rise to unmistakable flavor and fragrance.



UNICO FIN DAGLI ALLEVAMENTI

L'unicità del Parmigiano Reggiano comincia negli allevamenti, dove le bovine sono alimentate con foraggi di provenienza locale; servono 600 litri di latte per fare una forma di circa 40 kg ai quali i casari, con una dedizione da monaci saltando ferie e feste comandate, aggiungono il caglio e il siero innesto ricco di fermenti lattici naturali.

UNIQUE SINCE THE BREEDING

The uniqueness of Parmigiano Reggiano cheese begins on the farms, where the cows are grass-fed with locally grown forage. 600 liters of milk are needed to make a 40 kg cheese wheel to which the dairymen, with the same dedication as the monks, skipping their vacations and religious holidays, add the rennet and whey, rich in natural lactic ferments.



IL RE DEI FORMAGGI

Solo dopo minimo 12 mesi di stagionatura gli esperti del Consorzio di Tutela esaminano le forme di formaggio: solo se idonee al disciplinare potranno fregiarsi definitivamente del nome *Parmigiano Reggiano* e continuare a stagionare anche oltre i 30 mesi. Si compie così quel miracolo della natura che racchiude tutte le caratteristiche nutritive del latte rese prontamente assimilabili dalla lunga stagionatura e dall'attività dei fermenti lattici.

THE KING OF CHEESE

However, only after a minimum of 12 months aging from the production, the Consortium experts will decide if its quality deserves to be recognized as Parmigiano Reggiano DOP, then if it is suitable to be aged further, even over 30 months. And nature produces its miracle. Parmigiano Reggiano contains all the nutritional properties of milk, easily assimilated thanks to the long maturation period and the activity of natural lactic ferments during the aging process.





www.lambrusco.net

Consorzio Tutela del Lambrusco di Modena

Il respiro dell'argilla genera un territorio unico dove l'uomo con un lavoro duro, ostinato, domestica la famiglia dei vitigni lambrusco ancora oggi selvatici, incontaminati. Dalle loro uve nasce il Lambrusco a Denominazione di Origine, DOP e IGP, produzioni che esprimono l'impegno delle aziende vitivinicole nella valorizzazione del territorio, nell'innovazione, e la loro attitudine al bene comune: non una nozione astratta o una dottrina che si può imparare, piuttosto un modo d'essere, una conquista interiore da tramandare alle generazioni future. Un vino che unisce l'eleganza delle bollicine e la bellezza del colore rosso, il Lambrusco si fa condurre dal suo istinto ed esprime la sua vitalità nel momento in cui viene versato nel calice: dalla spuma evanescente si sprigionano una moltitudine di emozioni nelle quali riconosci la maestosa bellezza della natura.

Breathing clay generates a unique territory where a man with hard and tenacious work, acclimate the family of Lambrusco grapes, still wild, unspoiled. From those grapes is born the Lambrusco Designation of Origin, DOP and IGP, productions that express the commitment of the wineries to promote the area with innovation, their attitude to the common good: not an abstract notion or a doctrine that can be learned, rather a way of being, an inner conquest to be passed down to future generations. A wine that connects the elegance of the bubbles and the charm of its red color, the Lambrusco is led by his instinct and expresses its vitality in the moment in which it is poured into the glass: its evanescent foam emanates a multitude of emotions in which you recognize the majestic beauty of nature.



www.lambrusco.net





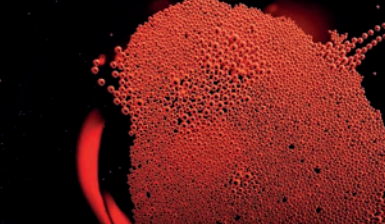
MODENA, IL TERRITORIO DEI LAMBRUSCHI DOP

Con 7.500 ettari di superficie vitata, l'azienda vinicola più antica dell'Emilia Romagna, la cantina sociale più antica d'Italia in attività e tre cantine sociali centenarie, l'importanza della vitivinicoltura a Modena è unica e significa *Lambrusco DOP*: vini a Denominazione d'Origine Protetta con una storia da raccontare.

MODENA, THE TERRITORY OF LAMBRUSCO DOP

The importance of the viticulture in Modena can be seen through several elements: 7,500 hectares of vineyards, the oldest winery in the Emilia Romagna region, the presence of Italy's oldest wine cooperative still in business, three wine cooperatives that have celebrated the centenary of their foundation, but above all, the fact that the grape growing in Modena means "Lambrusco DOP", or rather wines with Protected Designation of Origin with their own story to tell.





Lambrusco di Sorbara DOP

Noto anche come *Lambrusco della viola*, al palato il sapore è fresco e delicato, di corpo non molto pronunciato.

Lambrusco Salamino di Santa Croce DOP

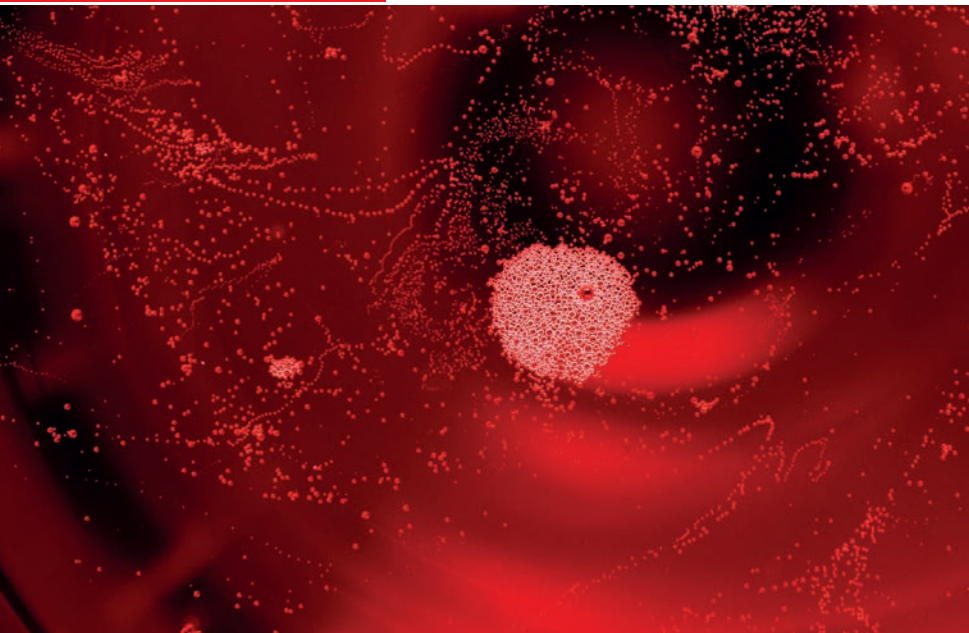
Il vitigno Salamino è il Lambrusco più coltivato del modenese. In bocca è fresco, sapido, armonico e moderatamente tannico, ideale per accompagnare qualsiasi pasto.

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP

Elegante e armonico, presenta un corpo più sostenuto rispetto agli altri Lambruschi. Al palato offre sensazioni morbide, fruttate.

Lambrusco di Modena DOP

Le varietà di Lambrusco indicate nel disciplinare riescono a conferire al Lambrusco di Modena note olfattive eleganti, floreali o fruttate.



Lambrusco di Sorbara DOP

Also known as Lambrusco della viola (violet); on the palate the taste is fresh, delicate and it is quite full-bodied.

Lambrusco Salamino di Santa Croce DOP

The vine Salamino is doubtless the most cultivated Lambrusco in Modena. It has a fresh, flavorful and balanced taste with moderate tannin. It can be easily enjoyed with any type of meal.

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP

Elegant and balanced, it is fuller-bodied compared to other types of Lambrusco wines. It leaves a fresh, fruity and smooth sensation in your mouth.

Lambrusco di Modena DOP

The varieties of Lambrusco indicated in the procedural guideline are able to give to this DOP olfactory notes elegant, floral or fruity.





È una stella nel firmamento dei prodotti tipici italiani. Ha origine dalla tradizione antichissima, nell’Impero Romano, di cuocere il mosto d’uva per concentrarlo e ottenere un condimento denso e dolce. Columella, studioso di agricoltura, testimonia nel I secolo d.C. come il mosto cotto prodotto nelle odierne province di Modena e Reggio Emilia diventasse facilmente acido (*solet acescere...*). Il prodotto agrodolce che si otteneva piaceva evidentemente molto se poi è arrivato fino ai nostri giorni.

A star in the firmament of typical Italian products, this vinegar has its origins in the days of the Roman Empire, with an ancient tradition of cooking grape must to obtain a thick, sweet dressing. In the 1st century AD Columella, an agricultural scholar of the time, described how the cooked must – produced in what are today’s provinces of Modena and Reggio Emilia – would easily become acidic (solet acescere...). If it is still being made and used today, the resulting sweet and sour product must have been extremely popular.

www.balsamicotradizionale.it



PRODOTTO ORA COME ALLORA

Nel corso dei secoli nelle famiglie aristocratiche e ricche si è sviluppato il suo complicato e lentissimo processo di produzione, che segue antiche usanze e porta a un prodotto di grandissima complessità organolettica. Il mosto d'uve tipiche locali cotto a fiamma diretta in caldaie a cielo aperto e lasciato fermentare, matura in serie di botticelle di legni e volume diversi (*batteria*) che si portano a livello con *rincalzi annuali*, ognuna con l'aceto della botte precedente. Solo l'ultima, la più grande, si rabbocca con mosto cotto.

PRODUCED TODAY AS IT WAS THEN

Down through the centuries, the slow, complicated production process was developed by a number of rich aristocratic families. This ancient process is still used today, resulting in a product of great organoleptic complexity. The must of local grape varieties – cooked in cauldrons over a direct flame in the open air and then left to ferment – ages in a “battery” of wooden barrels of different sizes, which are topped up through a annual refill, each with vinegar from the preceding barrel cask. Only the last and largest barrel is topped up with cooked must.





INVECCHIATO DA 12 A 25 E PIÙ ANNI

Dopo almeno 12 anni di attività il laborioso processo fornirà una piccola aliquota annuale di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Solo dai 25 anni la qualità potrà raggiungere un livello da *Extravecchio*. Il prodotto pronto, esaminato da un panel di assaggiatori esperti, se approvato viene imbottigliato nella tipica bottiglietta creata dal designer Giugiaro, unica garanzia di originalità e qualità. Poche gocce su insalate, pesce e carne ai ferri, gelato o Parmigiano Reggiano fanno scoprire un universo nuovo di profumi e sapori.



AGED AT LEAST 12 YEARS AND 25 YEARS

After at least 12 years, the labour-intensive process will produce just a small annual amount of Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Only after 25 years will it achieve a quality known as "Extravecchio". When the product is ready, it is examined by a panel of expert tasters and, if approved, it is bottled in a typical small bottle (created by the Italian designer Giugiaro), that is the sole guarantee of authenticity and quality. Just a few drops on salads, grilled fish or meat, ice cream, or Parmigiano Reggiano cheese will open up a whole new universe of aromas and flavours.





CONSORZIO
DEL PROSCIUTTO
DI MODENA

Si racconta che una tribù di Galli, calata dal nord e stanziata nella pianura modenese, per sfuggire alle incalzanti legioni romane si rifugiò alle pendici del Cimone, lungo le sponde del fiume Panaro, portando con sé animali, idoli e la capacità di stagionare la carne con l'osso. Il Prosciutto di Modena DOP (Denominazione di Origine Protetta) è tutt'ora prodotto in questa particolare area geografica che unisce inimitabili condizioni climatiche a conoscenze e tecniche di lavorazione tramandate da generazioni.

It is said that a tribe of Gauls, which came down from the north and settled in the plains around Modena to escape from the relentless Roman legions, along with their animals, idols and their ability to age meat with the bone on it, took refuge around Cimone mountain. Prosciutto di Modena DOP (Product Origin Designation) is produced in this particular area that connect inimitable climate conditions to experience and processing techniques handed down through generations.

www.consorzioprosciuttomodena.it



PARTICOLARI DI CARATTERE

Il Prosciutto di Modena DOP si ottiene esclusivamente da cosce di suini nati e allevati in Italia. Tutte le fasi della filiera dall'allevamento sino al prodotto finito sono regolamentate da un rigido Disciplinare di produzione e certificate da un ente di controllo indipendente. Il marchio a fuoco impresso sulla cotenna, dopo una stagionatura minima di 14 mesi, è garanzia di qualità e autenticità.



SPECIAL CHARACTERISTICS

Prosciutto di Modena DOP is produced exclusively with leg of pork born and bred in Italy. Each phase of the supply chain starting from the breeding to the finish product are regulated from a Production rules and certified by an independent control authority. The branding embossed on the rind, after a minimum aging of 14 months, is a guarantee of quality and authenticity.





EQUILIBRIO IDEALE

Il Prosciutto di Modena DOP si caratterizza per un colore rosso vivo al taglio, un profumo dolce e intenso e un aroma gradevole di salume stagionato.

Rappresenta un alimento bilanciato nell'apporto di grassi, proteine e vitamine. Il particolare processo di lavorazione, l'assenza di conservanti, di glutine e la lunga stagionatura lo rendono un alimento sano e altamente digeribile, adatto a tutti i tipi di dieta.



PERFECT BALANCE

Prosciutto di Modena DOP is characterized by its bright red color after cutting, a sweet and intense fragrance, pleasant aroma of aging cold cut. It represents a low-fat balanced food with proteins and vitamins contents. The typical production process, additives and preservatives free, of gluten and the long curing period make Prosciutto di Modena a healthy and highly digestible food, ideal for all type of diets.







Aceto di vino e mosto cotto sono condimenti storici della cucina italiana, fin da tempi antichissimi. Dalla loro fermentazione e invecchiamento nasce l'Aceto Balsamico di Modena IGP, figlio delle sole province di Modena e Reggio Emilia, il cuore "grasso" della Pianura Padana. Il prodotto è ricavato da mosti di uva, che possono essere parzialmente fermentati, cotti e/o concentrati, con l'aggiunta di aceto di vino e di un'aliquota di aceto invecchiato almeno 10 anni.

Wine vinegar and cooked must have been historical condiments of the Italian cuisine since ancient times; their fermentation and ageing gives rise to Aceto Balsamico di Modena IGP, produced only in the province of Modena and Reggio Emilia, rich heart of the Po plain. The product is made from grape must, which can be partially fermented, cooked and/or concentrated, with the addition of wine vinegar and a percentage of vinegar aged for at least ten years.

www.consorziobalsamico.it



CULLATO DA CLIMA E SUCCESSI

Inverni rigidi, estati calde e umide, piogge frequenti e fitte nebbie autunnali abbracciano i recipienti di legni pregiati in cui avvengono maturazione e invecchiamento. Le acetaie della corte Estense a Modena sono ritenute la prima culla del balsamico (1289), che nei secoli si affina con diverse tecniche produttive e a fine '800 diventa protagonista alle più importanti manifestazioni, suscitando entusiasmi anche all'estero. Deve il suo successo ad una composizione equilibrata e ad una presenza che si fa notare: limpido e brillante, color bruno intenso, agrodolce con speciale armonia fra acidità e dolcezza.



ENHANCED FROM CLIMATE AND FROM ITS SUCCESS

Cold winters, hot and humid summers, frequent rains and dense autumn fog: a climate and an environment that embrace the containers made of refined wood where maturation and ageing take place. The vinegar maturation rooms of the Court of the Estensi in Modena, in 1289, are believed to be the cradle of balsamic vinegar. Through centuries it has been refined with different manufacturing techniques and at the end of the 19th century the Aceto Balsamico di Modena was featured in the most important events where it was welcomed with enthusiasm, also abroad. It owes its success to a balanced composition, which makes the product stand out in any preparation; it is clear and shiny, dark brown color, sweet and sour with a special harmony between acidity and sweetness.

L'EVOLUZIONE DEL GUSTO

Nel connubio fra sapori contadini ed esigenze alimentari evolute, l'Aceto Balsamico di Modena IGP e la sua variante *invecchiato* (oltre i 3 anni in botte) esprimono in modo straordinario il gusto del vivere bene anche nei piatti più semplici, dando corpo alla storia della cucina tipica, tradizionale e locale così come alla fantasia di quella veloce, giovane e internazionale. Piacere quotidiano godibile anche nei frenetici tempi moderni; con oltre 90 milioni di litri all'anno, diffuso in 120 Paesi, è uno dei principali prodotti agroalimentari italiani.

FLAVOUR EVOLVING

The evolution of taste has created an effective combination of country tastes and latest dietary needs. Aceto Balsamico di Modena IGP and its aged variant (over 3 years of maturation in casks) express in an extraordinary way the taste of the good food in daily life, even in the most simple dishes, embodying the history of typical, traditional and local cuisine, together with the creativity of the fast, young and international one. It is a daily pleasure to be enjoyed even in these hectic modern times. Aceto Balsamico di Modena IGP is sold in 120 countries and, with its production of more than 90 million liters per year, it is one of the main Italian agri-food products.







Sfizioso, goloso e ricco di proteine nobili, il Cotechino Modena IGP rappresenta un alimento equilibrato e un'occasione per rivivere tutti i giorni il calore e l'allegria delle feste natalizie. Grazie allo stretto legame con il territorio, al fondamentale apporto umano e alle maestranze altamente specializzate, la ricetta tradizionale si è potuta mantenere inalterata, consolidandosi nel tempo.

Delicious, tasty and rich in proteins, the Cotechino Modena IGP is a balanced food and an opportunity to relive all the warm and joyful days spent during the Christmas holidays. Thanks to its strong bond with territory, its essential human contribution and to the performance highly specialized, the original recipe still untouched is been strengthened by the time flow.

www.modenaigp.it





UNA RICETTA SECOLARE

Il Cotechino Modena IGP è costituito da parti nobili del maiale e dalla cotenna, come prescrive la ricetta tradizionale nata oltre 500 anni fa. Le sue carni vengono macinate e delicatamente insaporite con spezie ed erbe aromatiche quali chiodi di garofano, pepe, noce moscata, cannella e vino. In seguito viene insaccato in budelli.

A SECULAR RECIPE

The traditional recipe, dated five hundred years, requires that the Cotechino Modena IGP is made with parts of the pig and its rind. Its meat is minced and mildly flavored with spices and herbs such as cloves, pepper, nutmeg, cinnamon and wine. It is then stuffed into casings.





FETTE DI GUSTO, FESTE DEL PALATO

Il Cotechino Modena IGP può essere commercializzato, previo asciugamento, come prodotto fresco oppure, dopo idoneo trattamento termico, come prodotto cotto. Particolarmente indicato in abbinamento con i bolliti (e con la tradizionale salsa verde), sposa contorni a base di purea di patate o verdure cotte (spinaci, lenticchie, crauti, fagioli). È servito ancora “fumante”, tagliato a fette.

SLICES OF TASTE, UNFORGETTABLE FOR THE PALATE

The Cotechino Modena IGP can be commercialized: upon drying, as fresh product, otherwise after heat-treatment baked food.

The best combinations are with “bolliti” (with traditional salsa verde), side dishes as mashed potatoes or cooked vegetables (spinach, lentils, kraut, beans). It is served still “steamy”, and sliced.





Lo Zampone Modena IGP è una delle più rinomate specialità a base di carni suine che da oltre cinque secoli fa parte della tradizione gastronomica modenese.

Impossibile resistere alle sue fette succulente e fragranti, composte in piatto in un letto di purea di patate o di lenticchie: un vero lusso della cucina emiliana tradizionale.

Zampone Modena IGP, one of the most famous pork meat specialities, has been part of the culinary tradition of Modena for over five centuries.

It is impossible to resist to its succulent and fragrant slices in a dish with mashed potatoes or lentils: a real pleasure from traditional local cuisine.

www.modenaigp.it



UN PAPA CI HA MESSO LO ZAMPINO

Lo Zampone Modena risale al XVI secolo e precisamente agli inizi del '500, come si evince dagli scritti del medico e storiografo Marco Cesare Nannini. Avrebbe fatto la sua prima apparizione nel 1511 a Mirandola, quando la città fu assediata dalle milizie di Papa Giulio II costringendo i Mirandolesi a ingegnarsi per conservare il cibo.

Cominciarono così a insaccare la carne di maiale nella cotenna dando origine al Cotechino, e successivamente nelle zampe decretando la nascita dello Zampone.



POPE HAS HAD A HAND

Zampone Modena dates back to the sixteenth century, and precisely at the beginning of '500 as evidenced by the writings of the physician and historian Cesare Marco Nannini. It would have made its first appearance in 1511 in Mirandola, when the city was besieged by the troops of Pope Julius II, forcing the citizens of Mirandola to contrive a stratagem in order to conserve their food, that's how it all began: stuffing the pork into the rind, giving rise to the Cotechino Modena IGP and, subsequently, in the paws decreeing in this way the birth of the Zampone Modena IGP.





COME VUOLE LA TRADIZIONE

È ottenuto da carni di suino sapientemente selezionate unite a cotenna, secondo i dettami dell'antica ricetta. Il macinato può essere delicatamente aromatizzato con pepe, noce moscata, cannella, chiodi di garofano e vino. L'impasto così ottenuto è poi insaccato in un involucri naturale: la pelle della zampa anteriore del maiale, legata all'estremità superiore.

ACCORDING TO TRADITION

According to the dictates of the ancient recipe, it is made from carefully selected pork meat mixed with pork rind. This ground product can be mildly spiced with pepper, nutmeg, cinnamon, cloves and wine. The resulting mixture is then stuffed into a natural casing, represented by the skin of the pig's front leg, tied at the top, as tradition dictates.





Il comprensorio della Ciliegia di Vignola IGP comprende 28 comuni delle province di Modena e Bologna: qui le caratteristiche pedoclimatiche ideali e la professionalità ed esperienza di coltivatori da generazioni ottengono ciliegie di lucentezza, brillantezza e qualità distintive. Dal 2013 con la prima campagna IGP, i produttori devono seguire il Disciplinare per poterle marchiare. Nasce così il *Consorzio di tutela della Ciliegia di Vignola IGP* fondato da 160 soci e riconosciuto dal MiPAAF.

The district of the Ciliegia di Vignola IGP includes 28 municipality of the province of Modena and Bologna: here the ideal soil and climate characteristics, the competence and the knowledge of the farmers for generations obtain shiny cherry, brilliant and of a distinctive qualities. Since 2013 with the first campaign IGP, the producers have to comply with the production rules for obtaining designation. Thus was born the Consorzio di Tutela della Ciliegia di Vignola IGP composed of 160 members and recognized from MiPAAF.

www.agricoltura.regione.emilia-romagna.it



LA RACCOLTA A MANO

Grazie alla raccolta a mano – dal 15-20 Maggio per le precoci al 10-15 Luglio per le tardive – non si compromettono le proprietà delle Ciliegie di Vignola IGP che, prontamente commercializzate, garantiscono ai consumatori la massima freschezza e qualità. Nel comprensorio una superficie di circa 100 ettari coperti evita il cracking e assicura sempre prodotti salubri sui mercati.

THE HAND HARVEST

Thanks to the hand picking – from 15-20 of May for the early cherries to 10-15 of July the later one – the property of the Ciliegie di Vignola IGP is not compromised. They are promptly commercialized to guarantee to the consumers the extreme freshness and qualities of the product. In the district an area of about 100 hectares are covered in order to protect the plants from the weather-beaten and to guarantee always healthy products on the markets.





LE VARIETÀ DI GUSTO

A polpa tenera (*tenerine*) o a polpa soda (*duroni*), si possono distinguere anche cromaticamente in varietà *nere*, *rosse* o *bianche*. Unica varietà *tenerina* è la *Mora di Vignola*, autoctona e con eccellenti qualità gustative.

Nere: a buccia e polpa scura, soda e con ottime caratteristiche gustative.

Rosse: a buccia rossa con polpa brillante, soda, croccante e molto dolce.

Bianche: a buccia bianco-gialla arrossata e polpa molto consistente e soda.



VARIETIES IN TASTE

Flesh tender (tenerine) or solid flesh (duroni) they can also be distinguished depending on their color: black, red or white. The unique exemplar "tenerina" is Mora di Vignola, indigenous and with excellent taste qualities.

Black, Red and White, known as "duroni", have skin and pulp solid and excellent taste.





AMARENE BRUSCHE
DI MODENA
I.G.P.

Prodotto storico della ricca tradizione gastronomica modenese le cui origini risalgono almeno al Rinascimento. La sua presenza nel territorio è documentata da una consistente bibliografia. *L'arte di ben cucinare et istruire* di Bartolomeo Stefani (1662) cita una ricetta per la preparazione di una confettura di ciliegie acide. Il famoso Pellegrino Artusi nel suo ricettario (fine '800) indica come ottenere la tipica crostata con confettura di Amarene acide, che grazie al loro sapore *brusco* conferiscono a questo dolce una connotazione unica.

The cherry jam is a historic product of the rich culinary tradition of Modena, whose origins can be traced back at least to the Renaissance. Its existence in the territory is documented by a substantial bibliography. One example is given by the writing of 1662 "The art of cooking well and educate" of Bartolomeo Stefani, in which is mentioned a recipe for the preparation of a sour cherry jam. Later, the late nineteenth century, the famous Pellegrino Artusi in his recipe book describes how to get the typical tart with sour cherry jam, that thanks to their taste "sour" give to this dessert an unique flavour.

www.amarenebruschedimodena.it





LA PRIMA A DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Lo sviluppo dell'attività di trasformazione delle Amarene è sicuramente legato alla grande disponibilità del frutto in un arco temporale molto ristretto, favorendo l'usanza di farne sciroppi, conserve, confetture, budini, torte fino al consolidarsi di una vera e propria industria conserviera.

Amarene Brusche di Modena IGP è la prima Confettura ad avere ottenuto il riconoscimento europeo a denominazione di origine.

THE FIRST DESIGNATION OF ORIGIN

The development of the processing of the cherries is definitely linked to the peculiarities of this fruit: to the wide availability of the product in a very narrow time frame has helped the productions of syrups, preserves, jams, pudding, cakes... as far as the consolidation of a real canning industry.

Confettura di Amarene Brusche di Modena IGP is the first jam to have received European recognition and designation of origin.

LE VALENZE GASTRONOMICHE

Il peculiare sapore asprigno la distingue nettamente dalle altre confetture. Si può gustare al naturale, a fine pasto come dessert, o impiegare per la realizzazione di torte e crostate. È molto apprezzata in abbinamento al gelato. Tipica della tradizione modenese è la *crostata di Amarene*, torta di pasta frolla ricoperta di Confettura di Amarene Brusche: l'estrema dolcezza della base unita alla copertura acidula donano al palato una sensazione inconfondibile.



ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

It is characterized by the particular sour flavor, which distinguishes it clearly from the other jams. It can be tasted au naturel, end of the meal, itself as a dessert, or as main ingredients for making pies and tarts. It is also a good matching with ice cream. Typical dessert of local tradition is "sour cherry tart" made of shortcrust pastry and covered with Confettura di Amarene Brusche: the mix of the outstanding sweetness of the dough with sour taste of the jam gives this dessert an unique flavor.





Oggi il *Consorzio Modena a Tavola* rappresenta una quarantina fra i più prestigiosi ristoranti della provincia di Modena, caratterizzati e riconosciuti per l'alta qualità della proposta e soprattutto per il valore della tipicità, vero simbolo della cucina modenese. Il menù che rappresenta la storia della gastronomia locale è sì tanto ricco di prodotti tipici, quanto di metodologie culinarie, preparazioni e ricette fra le più rappresentative e gustose d'Italia.

The Consorzio Modena a Tavola represents around forty, of the most prestigious, restaurants of the province of Modena, characterized and identified for their high quality of the proposal and for the value of typicality. This last one is the feature that best symbolize the cuisine of Modena. The important menu that represents the historic local gastronomy is rich of local typical products, but also abundant of methodology culinary with recipes among the most representative and tasty of Italy.

www.consorziomodenaatavola.it



LA GASTRONOMIA È SOGNO AL PALATO

Grazie a tradizione e cultura della tavola, creatività e attenzione alle nuove tendenze ed esigenze alimentari. Nelle cucine dei ristoranti del *Consorzio Modena a Tavola*, la cura della qualità è priorità essenziale, determina e caratterizza un appuntamento immancabile per gli ospiti in questa terra. La gastronomia, per definizione tenacemente fedele nel riprodurre la tipicità, è patrimonio del territorio, scrigno a cui attingere quotidianamente per nutrire la passione di operatori e consumatori.



THE GASTRONOMY IS A DREAM ON THE PALATE

Tradition and culture while at the table, but also creativity, paying attention to the dietary requirements. In the kitchen of restaurants associated to the Consorzio "Modena a Tavola", the quality is an essential priority and it is guaranteed for any guest visiting and tasting this land. The gastronomy is the patrimony, the treasure for feeding the passion of both the worker in the sector and consumers.

LA GASTRONOMIA È NOSTRO PATRIMONIO

Fin dall'inizio il Consorzio ha consolidato e rafforzato la sua immagine e il suo ruolo specifico, diventando l'interlocutore privilegiato per ogni iniziativa promozionale gastronomica che si sviluppa sul territorio. Non solo. Ha ottenuto considerevoli attestazioni di merito nell'organizzazione di appuntamenti culinari in vari Paesi del mondo e continua a diffondere con successo la tipicità modenese in molti eventi ufficiali in tutta Italia.



THE GASTRONOMY IS OUR PATRIMONY

From the very beginning of the foundation, the Consorzio has consolidated and strengthened its image and its specific role, becoming the privileged interlocutor for the many gastronomic promotion events arranged in the territory. In addition, it has obtained considerable certificates of merit when comes to organize gastronomic appointments worldwide and it still promote with a fair success the gastronomy of Modena, throughout the national territory.







Modena è bellezza, gusto, passione. Tutto da scoprire con Modenatur, incoming tour operator, a disposizione per farvi vivere esperienze ed emozioni. Tour guidati ai luoghi di produzione delle specialità enogastronomiche, degustazioni guidate di prodotti tipici, corsi di cucina. Attività di guida su auto d'epoca e supersportive. Visite a musei dell'auto, collezioni private di auto d'epoca e luoghi d'arte. Prenotazione hotel, ristoranti e servizi transfer.

A welcoming land, just waiting to be discovered and experienced in all its forms. Modenatur, incoming tour operator, is available for the booking of: food & wine tours with tasting of typical products and cooking classes; driving activities with vintage or supercars; visit of car collections and museums and art tours; hotel, restaurants and transfer services.

www.modenatur.it



SCOPRIRE MODENA

Città d'arte, nel suo cuore antico di capitale del Ducato Estense racchiude gioielli architettonici apprezzati in tutto il mondo. Il Duomo, la torre Ghirlandina e Piazza Grande dichiarati Patrimonio Mondiale UNESCO. Il Palazzo Ducale sede dell'Accademia Militare. La Galleria e la Biblioteca Estense con opere d'arte di assoluto valore. Il Teatro Comunale dedicato al grande Luciano Pavarotti, con emozionanti stagioni d'opera e balletto.

EXPLORING MODENA

Modena, city of art, gathers in its ancient heart of capital city of the Este Duchy, architectural jewels appreciated all over the world: the Duomo, the Ghirlandina tower and Piazza Grande declared Heritage of Humanity by Unesco in 1997, the Palazzo Ducale, now site of the Accademia Militare, the Galleria and the Biblioteca Estense, hosting art works of undisputed value. The "Teatro Comunale", dedicated to the great Luciano Pavarotti, presents every year a stunning opera and ballet season.



INTORNO ALL'ARTE

La provincia è ricca di tesori: Carpi gioiello del Rinascimento, Nonantola e l'Abbazia benedettina di San Silvestro, Sassuolo col Palazzo Ducale residenza estiva degli Estensi e le Terme di Salvarola, Montale col Parco Archeologico e Museo all'Aperto della Terramare, Spilamberto e il Museo dell'Aceto Balsamico, Vignola con la sua Ciliegia e la Rocca dei Contrari, il bellissimo borgo di Castelvetro, le colline, l'Appennino modenese e molto altro.

TALKING OF ART

The province of Modena is rich of treasures to be discovered: Carpi, jewel of Renaissance; Nonantola and its Benedictine San Silvestro Abbey; Sassuolo and its Ducal Palace, summer residence of the Este Dukes, and Terme della Salvarola; Montale with the archaeological park and the open air museum of Terramare di Montale; Spilamberto and the Aceto Balsamico Tradizionale Museum; Vignola with its Cherry and the Contrari castle; the beautiful village of Castelvetro; the hills, Appennino Modenese and much more.



SAPORI E MOTORI

Modena è sinonimo di buona tavola, con ristoranti dai menu tradizionali e innovativi per il piacere d'ogni palato e aziende produttrici da visitare: Parmigiano Reggiano DOP, Lambrusco DOP, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e Aceto Balsamico di Modena IGP, Prosciutto di Modena DOP e altri sapori del territorio. Passione di lunga tradizione, il mito della velocità è parte integrante della cultura locale. Modena è terra di motori: Ferrari, Maserati, Pagani e nella vicina Bologna Lamborghini e Ducati. Numerosi musei, collezioni private, aziende e incredibili esperienze in pista nell'Autodromo ti aspettano a Modena.



ART, FOOD... AND CARS

Modena province is a synonymous of good food, with restaurants that provide traditional menus based on typical and organic products for the pleasure of any taste. In the whole province it is possible to visit farms producing Parmigiano Reggiano DOP, Lambrusco DOP, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP and Aceto Balsamico di Modena IGP, Prosciutto di Modena DOP and other typical specialities of our territory. Modena is also Terra di Motori: the passion for motors has a long tradition and the myth of speed is an essential part of local culture. In Modena and surroundings you will find the seat of Ferrari, Maserati, Pagani and of Lamborghini and Ducati in Bologna. All over the year you can visit a wide range of museums, private collections and factories, enjoying thrilling driving experiences at the Autodromo di Modena.





Tradizione e Sapori di Modena è il marchio collettivo creato dalla Camera di Commercio per tutelare le eccellenze gastronomiche tipiche del territorio. Attivo dal 2003, vi aderiscono oltre 230 produttori che si sono impegnati a rispettare i disciplinari che definiscono le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche di ogni prodotto, i metodi e le zone di raccolta, coltivazione o produzione, conservazione.

“Tradizione e Sapori di Modena” is the collective brand created by the Modena Chamber of Commerce to protect iconic local agri-food products. The brand was created in 2003 and is used by more than 230 producers committed to following the disciplinary rules that define the chemical-physical and organoleptic features of each product, as well as the harvesting, cultivation or production and storage procedures and areas. Product conformity is guaranteed by a control system implemented by neutral supervisory bodies.

www.tradizionesaporimodena.it



25 PRODOTTI GARANTITI DAL MARCHIO

Crescentina (*Tigella*) di Modena, Patata di Montese, Sassolino di Modena, Nocino di Modena, Mirtillo Nero dell'Appennino Modenese, Amaretti di Modena, Tortellini di Modena, Tartufo Valli Dolo e Dragone, Marrone di Zocca, Marrone del Frignano, Croccante Artigianale del Frignano, Miele Millefiori della Pianura Modenese, Miele di Castagno e Millefiori dell'Appennino Modenese, Salame di San Felice, Sfogliata di Finale Emilia (*Torta degli Ebrei*), Gnocco Fritto di Modena, Caciotta dell'Appennino Modenese, Caprino dell'Appennino Modenese, Belsone (*Belsòn*) di Nonantola, Mela Campanina di Modena, Borlengo di Guiglia, Antichi Cereali dell'Appennino Modenese, Coppa di Testa di Modena, Maccherone al pettine delle Valli Mirandolesi.

25 PRODUCTS GUARANTEED BY THE BRAND

Crescentina (Tigella) di Modena, Patata di Montese, Sassolino di Modena, Nocino di Modena, Mirtillo Nero dell'Appennino Modenese, Amaretti di Modena, Tortellini di Modena, Tartufo Valli Dolo e Dragone, Marrone di Zocca, Marrone del Frignano, Croccante Artigianale del Frignano, Miele Millefiori della Pianura Modenese, Miele di Castagno e Millefiori dell'Appennino Modenese, Salame di San Felice, Sfogliata di Finale Emilia (Torta degli Ebrei), Gnocco Fritto di Modena, Caciotta dell'Appennino Modenese, Caprino dell'Appennino Modenese, Belsone (Belsòn) di Nonantola, Mela Campanina di Modena, Borlengo di Guiglia, Antichi Cereali dell'Appennino Modenese, Coppa di Testa di Modena, Maccherone al pettine delle Valli Mirandolesi.





La conformità dei prodotti è garantita da un sistema di controlli effettuati da organismi terzi. Il tutto a tutela del consumatore che ha così la garanzia di acquistare e assaporare un prodotto caratterizzato da tipicità, genuinità e rispetto della tradizione.

Sul sito www.tradizionesaporimodena.it puoi trovare storia e caratteristiche dei prodotti, ricette, eventi e le aziende di produzione.

The aim of the above is to protect the end consumer who can thus be sure of buying and tasting a product characterized by typicality, genuineness and respect of tradition. The history and characteristics of these products as well as recipes, events and production companies are available on website: www.tradizioneesaporimodena.it





PIACEREMODENA

Territorio, Turismo, Ristorazione

Pubblicazione di **Palatipico Modena Srl**

Con il contributo di **F.A.M.O.**

A cura di **Palatipico Modena Srl**

Progetto grafico **LDB Advertising**, Bologna

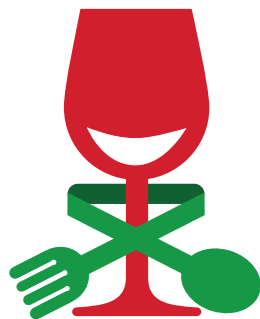
Testi **AA.VV.**, **Palatipico Modena Srl**

Traduzione **AA.VV.**, **Palatipico Modena Srl**

Stampa **Tipografia Altedo**, Altedo (BO)

Stampato nel mese di Febbraio 2016

Con il contributo di: / With support of:



PIACEREMODENA

Territorio, Turismo, Ristorazione

Palatipico Modena Srl
Viale Virgilio, 55
41123 Modena
www.piaceremodena.it