

1-2-3 OTTOBRE 2010

Programma

Parmigiano-Reggiano
2010
da gustare

PROGRAMMA
1-2-3 OTTOBRE



E' molto bello che la festa del "Parmigiano" di Lama Mocogno sia diventato un appuntamento tradizionale e di crescente importanza. Ne siamo orgogliosi perchè significa che abbiamo lavorato bene. Tutto il paese si è sempre dedicato con entusiasmo e passione all'organizzazione dell'iniziativa.

Siamo fiduciosi, anzi convinti, che anche l'edizione 2010 (è ormai la 7^a) sarà un successo perchè i Lamesi vogliono fare bella figura e, oltre a metterci impegno, sono cortesi, ospitali ed accolgono tutti con un sorriso.

Un ringraziamento anticipato a tutti i partners la cui collaborazione è sempre stata essenziale.

Ai visitatori nuovi assicuriamo che i prossimi anni torneranno a trovarci così come è accaduto con i tanti che sono diventati frequentatori abituali delle "nostre" feste.

Lama aspetta gli uni e gli altri con il solito calore.

Il Sindaco di Lama Mocogno
Luciana Serri

Il Consorzio è impegnato in tutto il mondo nella tutela della denominazione e del marchio e nella difesa della tipicità di uno dei formaggi più straordinari e conosciuti, frutto di una sintesi unica di natura e sapienza.

Il Parmigiano-Reggiano è un formaggio di antica tradizione, le sue caratteristiche che ne fanno uno degli ingredienti indispensabili della cucina italiana e la sua versatilità si presta ad innumerevoli abbinamenti e preparazioni culinarie.

Le sue caratteristiche derivano innanzitutto dall'alimentazione del bestiame, basata su erba e fieno, che esclude gli insilati, cioè i foraggi fermentati.

Il Presidente del Consorzio
Parmigiano-Reggiano – Sezione di Modena
Aldemiro Bertolini

PROGRAMMA

ENERGI 1 OTTOBRE

2010

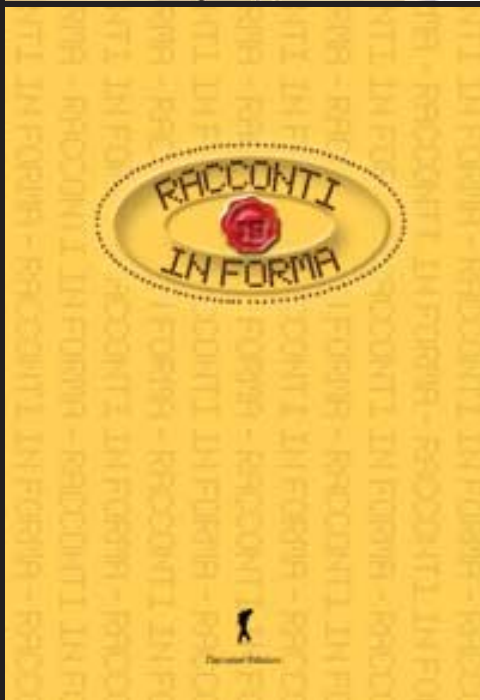


- Ore 18.00 Spazio culturale “Agorà”
Presentazione del libro “Racconti in forma” raccolta di 19 racconti con protagonista il Parmigiano-Reggiano, di Massimo Casarini - Damster Edizioni
- Ore 18.00 Parco “Agorà”
Apertura stand gastronomico con piatti tipici locali
- Ore 19.00 Presso i Bar aderenti all’iniziativa
Aperitivo con stuzzichini a base di Parmigiano-Reggiano
- Ore 19.30 Presso i ristoranti aderenti all’iniziativa
A tavola con Gusto: pranzo presso i ristoranti convenzionati con menù a base di Parmigiano-Reggiano
- Ore 21.00 “I Layout” in concerto
Loggiato del Municipio

ore 18.00 SPAZIO CULTURALE "AGORÀ"

SPONSOR

PRESENTAZIONE DEL LIBRO
RACCONTI IN FORMA



Venerdì 2 ottobre 2010



CONAD
PAVULLO n/F. (MO) - Via G. Minelli, 5
presso Centro Commerciale "La Campanella"

LA SORGENTE Fabbriche del benessere
Via P. Giardini, 444
tel. 0536.45256
BARIGAZZO di Lama M. (MO)

(Solo Prodotti naturali!)

La Sorgente di AMADORI MARZIA
Loc. I Treppi
tel. 333-6329214
LAMA MOCOGNO (MO)

APICOLTURA di POGGIOLI RENATA
Miele Italiano
Via Giotto, 24 - tel. 0536.44192 - LAMA MOCOGNO. (MO)

Mangimi MESINI
Antonio e G. Paolo snc
Alimenti Zootecnici
Via Marchiani - tel. 0536.20553
PAVULLO n/F. (MO)

LAMA MARKET
ALIMENTARI - Salumi e Formaggi
Via P. Giardini, 317 - tel. 0536.44563
LAMA MOCOGNO (MO)

Macelleria LAMA BASSA
di Gianni Emilio
 V.le Rimembranze, 2 - tel. 0536.44107
LAMA MOCOGNO (MO)

PROGEO Soc. coop. a r.l.

ALIMENTI ZOOTEKNICI

Via Giardini, 131 - Tel. 0536.23753 - PAVULLO n/F. (MO)

Forno LA SPIGA D'ORO
di Lioce Duilio & C.
 Via P. Giardini, 238 - LAMA MOCOGNO
 Tel. 0536.44991

Macelleria
RICCHI DANIELE
 Via P. Giardini, 271 - LAMA MOCOGNO
 Tel. 0536.44018

CIMONFRUTTA
di Canovi Mario e Figli
 Via P. Giardini, 55 - MONTECENERE
 Tel. 0536.41134



STRADE E PIAZZE DEL PAESE STANDS GASTRONOMICI

Venerdì 2 ottobre 2010

STRADE E PIAZZE DEL PAESE
STANDS GASTRONOMICI

dalle ore 18.00 STRADE E PIAZZE DEL PAESE



12

I LAYOUT IN CONCERTO ore 21.00



13

NEL LOGGIATO DEL MUNICIPIO
I LAYOUT IN CONCERTO

Venerdì 2 ottobre 2010

Venerdì 2 ottobre 2010



PROGRAMMA

SABATO 2 OTTOBRE

2010



- Ore 9,00 Da Piazza Pace a Piazza C. Battisti
Inaugurazione ufficiale.
Sfilata per le vie del paese con la partecipazione del Gruppo "La Ghironda" antichi mestieri e musicanti da strada
- Ore 9,30 Strade e piazze del paese
Apertura stands con vendita diretta dei prodotti tipici, mercatino dell'artigianato artistico e hobbisti, degustazioni, antichi mestieri...
- Ore 10,00 Via XXIV Maggio e loggiato del Municipio
Arte in strada... con gli alunni della Scuola Media di Lama Mocogno
Ex campo sportivo di Lama Bassa
Dimostrazione di "Giochi Tradizionali"
Antichi Mestieri e Musica itinerante a cura del gruppo "La Ghironda"
- Ore 10,30 Spazio culturale "Agorà"
Presentazione del libro "Alla riscoperta degli antichi mestieri. Scomparsi, Rari o mutati nel tempo" di Franca Ascari Scanabissi e Liliana Benatti Spennato
- Ore 11,30 Presso i Bar aderenti all'iniziativa
Aperitivo con stuzzichini a base di Parmigiano-Reggiano

- Ore 11,30 Incontro con le Famiglie
Presso la Sala Consiliare "Antonio Lorenzini"
Per gustare insieme e conoscere i Prodotti della nostra
Terra, a cura della Provincia di Modena
- Ore 12,30 Presso i ristoranti aderenti all'iniziativa
A tavola con Gusto:
pranzo presso i ristoranti convenzionati con menù a
base di Parmigiano-Reggiano
- Ore 15,00 Ex campo sportivo di Lama Bassa
"Asinobus e l'allegra carovana" passeggiata con gli asini
- Ore 16,00 Spazio culturale "Agorà"
Presentazione del libro "Camilla e il Rubacuori" con
l'autore Giuseppe Pederali
- Ore 17,30 Spazio culturale "Agorà"
Convegno "Un Formaggio sempre in forma"
- Ore 18,30 Presso i Bar aderenti all'iniziativa
Aperitivo con stuzzichini a base di Parmigiano-Reggiano
- Ore 20,00 Presso i ristoranti aderenti all'iniziativa
A tavola con Gusto:
pranzo presso i ristoranti convenzionati con menù a
base di Parmigiano-Reggiano



dalle ore 9.30

STRADE E PIAZZE DEL PAESE

STRADE E PIAZZE DEL PAESE

dalle ore 9.30

VENDITA PRODOTTI TIPICI
APERTURA STANDS



Sabato 2 ottobre 2010

20



STRADE E PIAZZE DEL PAESE
ANTICHI MESTIERI

Sabato 2 ottobre 2010

21

dalle ore 9.30

STRADE E PIAZZE DEL PAESE

SPONSOR

STRADE E PIAZZE DEL PAESE
L'ARTIGIANATO



Sabato 2 ottobre 2010



LA BOTTEGA DELLA PIAZZA
ALIMENTARI di Monica e Maurizio
Piazza C. Battisti, 9 - LAMA MOCONGO - tel. 0536.44774

F.lli ANTONIONI di Antonioni Aldo & C. s.a.s.
Via Pangone - PIANORSO - LAMA MOCONGO

SOLUZIONI TOLLARI Officina Meccanica Riparazioni
Soluzioni per Energia Alternativa
Via Frignano, 18 - Tel. 0536.47457 - BRANDOLA - POLINAGO (MO)

F.lli BAZZANI RICAMBI - LUBRIFICANTI
L.go Ghibellini, 42 - PAVULLO n/F. (MO) - Tel. 0536.20602

2P RIPARAZIONI
ASSISTENZA e VENDITA
MACCHINE GIARDINAGGIO BOSCHIVO
S. ANTONIO di PAVULLO N/F (MO) Via Ronco, 13 - TEL. 0536.21190

SPONSOR

STRADE E PIAZZE DEL PAESE dalle ore 9.30

DEGUSTAZIONI

STRADE E PIAZZE DEL PAESE



Sabato 2 ottobre 2010

dalle ore 9.30

STRADE E PIAZZE DEL PAESE

STRADE E PIAZZE DEL PAESE

dalle ore 9.30

STRADE E PIAZZE DEL PAESE
STENDS GASTRONOMICI



26



27

STRADE E PIAZZE DEL PAESE
STENDS GASTRONOMICI

Sabato 2 ottobre 2010

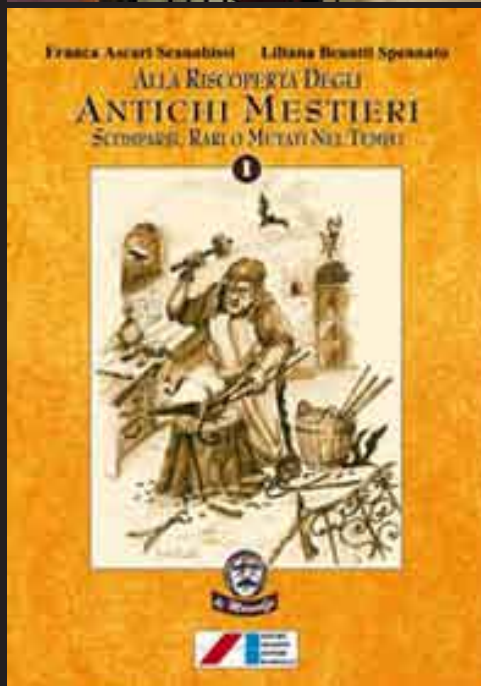
Sabato 2 ottobre 2010

PRESENTAZIONE DEL LIBRO
ALLA RISCOPERTA DEGLI ANTICHI MESTIERI

Sabato 2 ottobre 2010

ore 10.30

SPAZIO CULTURALE "AGORÀ"



PASSEGGIATA CON GLI ASINI

ore 15.00



PASSEGGIATA CON GLI ASINI
ASINOBUS E L' ALLEGRA CAROVANA

Sabato 2 ottobre 2010



PRESENTAZIONE DEL LIBRO
CAMILLA E IL RUBACUORI
CON L'AUTORE GIUSEPPE PEDERIALI

Sabato 2 ottobre 2010



CONVEGNO

UN FORMAGGIO SEMPRE IN FORMA

ore 16.00

Ore 16,00 Presentazione del libro “Camilla e il Rubacuori”
con l'autore Giuseppe Pederiali

Scrittore, vincitore del premio “Coltellino d'oro” 2010, conferito dal Consorzio Parmigiano-Reggiano ad una personalità di origine modenese, che si sia particolarmente distinta nella propria attività nel corso della sua carriera

Ore 17,30 Introduzione di Paolo Vignocchi
Fiduciario della Condotta Slow Food Frignano con
Giuseppe Pederiali

Interventi Luciana Serri
Sindaco del Comune di Lama Mocogno e Presidente
della Comunità Montana del Frignano

Paola Vecchiati e Gianluca Aldrovandi
della Provincia di Modena

Le iniziative della Provincia di Modena in ambito di
educazione alimentare

CONVEGNO

ore 16.00 UN FORMAGGIO SEMPRE IN FORMA

Interventi

Claudio Guidetti

Direttore sezione di Modena del Consorzio Parmigiano-Reggiano

Le zone di produzione tipiche del Parmigiano-Reggiano

Marco Ligabue

C.R.P.A.

L'importanza dell'uso di foraggi di alta qualità nella filiera del Parmigiano-Reggiano

Caseificio Sociale di Rosola – Zocca

Bianca Modenese, la vacca longeva dal latte speciale: produzione di Parmigiano-Reggiano pregiato

Sarà presente la Scuola Alberghiera di Serramazzone che con la sua arte culinaria elaborerà un buffet con prodotti tipici della cultura enogastronomica emiliano-romagnola in collaborazione con A.E.D. Modena (Associazione Esperti Degustatori Balsamico Tradizionale di Modena)



DOMENICA 3 OTTOBRE 2010

Programma

PROGRAMMA

DOMENICA 3 OTTOBRE

2010



- Dalle 9,00 Piazza C. Battisti
Apertura stands con vendita diretta dei prodotti tipici, mercatino dell'artigianato artistico e hobbisti, degustazioni, antichi mestieri...
- Dalle 10,00 Ex Campo sportivo – Lama Bassa
Apertura “Spazio bimbi”
Le “Meraviglie di Sconvolgi Piazza”: con giochi gonfiabili, degustazioni di pop corn, zucchero filato e Parmigiano-Reggiano, musica, clowns, giocolieri e sculture di palloncini
- Strade e piazze del paese
Musica itinerante
- Ore 10,30 Piazza C. Battisti
Dimostrazione di “Cottura del Parmigiano-Reggiano” e a seguire “Preparazione della Ricotta” a cura del Consorzio Parmigiano-Reggiano di Modena
- Ore 11,30 Teatro all’aperto “La Rotonda”
Aperitivo musicale : concerto quintetto di Ottoni “Bozen Brass Quintett”. (Musiche di Rossini e Verdi)
- Dalle 11,30 Presso i Bar aderenti all’iniziativa
Aperitivo con stuzzichini a base di Parmigiano-Reggiano

- Dalle 12,30 Presso i ristoranti aderenti all'iniziativa
A tavola con Gusto:
pranzo presso i ristoranti convenzionati con menù a base di Parmigiano-Reggiano
- Ore 14,30 Ex campo sportivo di Lama Bassa
"I Giog ad na volta" 7ª edizione. Sfilata in costume degli atleti accompagnati dall'esibizione dei Ballerini del Gruppo folkloristico di Verica
- Ore 16,30 Teatro all'aperto "La Rotonda"
"Gara del taglio della forma"
A seguire degustazione Parmigiano-Reggiano: dolce e morbido, saporito e friabile, o dal tono aromatico e speziato.
Le tre stagionature a confronto
- Dalle 18,30 Presso i Bar aderenti all'iniziativa
Aperitivo con stuzzichini a base di Parmigiano-Reggiano
- Dalle 20,00 Presso i ristoranti aderenti all'iniziativa
A tavola con Gusto:
pranzo presso i ristoranti convenzionati con menù a base di Parmigiano-Reggiano



dalle ore 9.00

STRADE E PIAZZE DEL PAESE

STRADE E PIAZZE DEL PAESE

dalle ore 9.00

STRADE E PIAZZE DEL PAESE
ANTICHI MESTIERI



Domenica 3 ottobre 2010



Domenica 3 ottobre 2010

STRADE E PIAZZE DEL PAESE
STENDS GASTRONOMICI

LA COTTURA DEL PARMIGIANO-REGGIANO

ore 10.30 PIAZZA C. BATTISTI

PRODOTTI TIPICI



Domenica 3 ottobre 2010

42



Domenica 3 ottobre 2010

43

IL NOSTRO TERRITORIO PRODOTTI TIPICI

dalle ore 11.30

APERITIVO MUSICALE

STRADE E PIAZZE DEL PAESE

dalle ore 9.00

TEATRO ALL'APERTO - LA ROTONDA
APERITIVO MUSICALE



Domenica 3 ottobre 2010

STRADE E PIAZZE DEL PAESE
DEGUSTAZIONI



Domenica 3 ottobre 2010

IACCONI MASSIMO**Prodotti per Agricoltura
Zootecnia e piccoli animali****Via P. Giardini - LAMA MOCOGNO (MO)****Coop. Agr. DRAGONE
S.c.a.r.l.****Mangimi****Via Giardini Sud, 117
PAVULLO n/F. (MO)****CENTROFRUTTA****Tutta la frutta che vuoi!!!****Via P. Giardini, 217
LAMA MOCOGNO (MO)
Tel. 0536.44287**

ATTREZZATURE E MACCHINE PER L'INDUSTRIA LATTIERO-CASEARIA DAL 19
Via Giardini Nord, 113 - 41026 PAVULLO n/F. - (MO) - Tel. 053 600 694 - Fax 053 603 605
 www.rovinalti.it - info@rovinalti.it

S I N E R G  S**GRA-COM S.r.l.****BURRIFICIO ZANASI****Via Emilia Est 88 - Tel. 059 924104
41013 - CASTELFRANCO E. (MO)****DIGITAL PLANET****di CANOVI MASSIMO****Via P. Giardini 293
LAMA MOCOGNO (MO)****COMMERCIO INGROSSO****PARMIGIANO-REGGIANO e BURRO****di PIRLI FILIPPO Tel. 059 924104
Via Righi 380 - LAMA MOCOGNO (MO)****NUOVA CANTELLI****di CANTELLI MARIO e C.S.n.c.****CAGLIO CLERICI e PRODOTTI PER CASEIFICI****Via per Marano 130
S. DALMAZIO DI SERRAMAZZONI (MO)****Tel. 059 924104**

dalle ore 9.00

STRADE E PIAZZE DEL PAESE

I GIOG AD NA VOLTA

ore 14.30

STRADE E PIAZZE DEL PAESE
STENDS GASTRONOMICI



Domenica 3 ottobre 2010

48



Domenica 3 ottobre 2010

EX CAMPO SPORTIVO DI LAMA BASSA
I GIOG AD NA VOLTA

49

ore 16.30

GARA DEL TAGLIO DELLA FORMA

1 - 2 - 3 OTTOBRE 2010

Programma

TEATRO ALL'APERTO - LA ROTONDA
GARA DEL TAGLIO DELLA FORMA

Domenica 3 ottobre 2010



50

RISTORANTI

BAR e PUB

ELENCO

CONVENZIONATI

51



BAR e PUB CONVENZIONATI

Bar Pasticceria Tatoo

Via P. Giardini 156 — Lama Mocogno
tel 0536 44031

Aperitivi personalizzati, salatini, stuzzichini al Parmigiano-Reggiano...

Bar Black Out

Piazza C. Battisti — Lama Mocogno
tel. 0536 343198

Aperitivi della casa con stuzzichini al formaggio Parmigiano-Reggiano, prodotti con farina di castagne, ciacci, frittelle...

Big Bar

Via P. Giardini 168 — Lama Mocogno
tel 0536 44184

Aperitivo della casa con stuzzichini a tema, borlenghi e crescentina...

Lama Cafè

Via P. Giardini 259 — Lama Mocogno
tel. 0536 44470

Degustazione formaggi con vini a tema

Coyote Ugly Pub

Via P. Giardini 445 — Loc. Borra — Lama Mocogno
tel. 392 6259400

Aperitivo della casa con stuzzichini
Panini speciali al Parmigiano-Reggiano

RISTORANTI CONVENZIONATI

Ristorante "Vecchia Lama" Via XXIV Maggio, 24 - Lama Mocogno Tel. 0536 44662

Antipasto

Straccetti di pollo all'aceto balsamico con scaglie di Parmigiano-Reggiano

Primi

Rosette alle ortiche, cotto e Parmigiano-Reggiano
Risotto alla Parmigiana con gocce di Balsamico

Secondo

Arrosto di maiale farcito con ricotta, speck e Parmigiano-Reggiano e patate arrosto

Formaggio

Parmigiano-Reggiano stagionato con perle di aceto invecchiato

Dessert

Caterinetta alla ricotta

Vini, acqua e caffè

EURO 28,00

Tutti coloro che degusteranno il Menù proposto dai ristoranti convenzionati, riceveranno un simpatico omaggio offerto dal Consorzio Parmigiano-Reggiano. I menù saranno elaborati con Parmigiano-Reggiano prodotto esclusivamente dai caseifici locali.





RISTORANTI CONVENZIONATI

Prosciutteria "Bacio del Cimone Baldoni"
Via Torre, 5 - Montecenere
Tel. 333.5949213

Piatto unico

Crescentine e gnocco fritto con prosciutto di Modena D.O.P. 24 mesi, salumi vari e formaggi dell'Appennino Modenese

EURO 10,00

Crescentine e gnocco fritto con Parmigiano-Reggiano e Aceto Balsamico tradizionale 30 anni

EURO 6,00

Crostini e gnocco fritto con funghi porcini o pomodorini o lardo stagionato affettato

EURO 3,00

Bevande escluse

Tutti coloro che degusteranno il Menù proposto dai ristoranti convenzionati, riceveranno un simpatico omaggio offerto dal Consorzio Parmigiano-Reggiano. I menù saranno elaborati con Parmigiano-Reggiano prodotto esclusivamente dai caseifici locali.

RISTORANTI CONVENZIONATI

Ristorante "La Montanara"
Via Giardini, 91 - Montecenere
Tel. 0536 41116

Antipasto

Crostini misti ai formaggi

Primi

Tortellini in brodo

Cuori di ricotta in salsa di Parmigiano-Reggiano

Secondi

Straccetti di filetto con Aceto balsamico e scaglie di Parmigiano-Reggiano oppure Tortino di polenta alla contadina

Contorni della casa a scelta

Dessert

Dolce della casa

Bocconcini di Parmigiano-Reggiano con gocce di balsamico

EURO 25,00 Bevande escluse

Tutti coloro che degusteranno il Menù proposto dai ristoranti convenzionati, riceveranno un simpatico omaggio offerto dal Consorzio Parmigiano-Reggiano. I menù saranno elaborati con Parmigiano-Reggiano prodotto esclusivamente dai caseifici locali.





RISTORANTI CONVENZIONATI

Ristorante "Miramonti"
Via P. Giardini, 601 - La Santona
Tel. 0536 45013

Antipasto

Scaglie di Parmigiano-Reggiano con aceto balsamico

Primi

Tortellini in brodo di manzo e cappone

Tortelloni burro e salvia

Secondi

Arista e costine di maiale al forno

Dessert

Salame al cioccolato e Cassata

Caffè e Amaro

Vini

Lambrusco (Grasparossa) "Manicardi"

Pignoletto (Bianco della Contessa) "Cavicchioli"

EURO 25,00

Tutti coloro che degusteranno il Menù proposto dai ristoranti convenzionati, riceveranno un simpatico omaggio offerto dal Consorzio Parmigiano-Reggiano. I menù saranno elaborati con Parmigiano-Reggiano prodotto esclusivamente dai caseifici locali.

RISTORANTI CONVENZIONATI

"L'Antico Borgo Osteria"
Via per Palagano, 98 - Mocogno
Tel. 0536 44063

MENÙ 1

Antipasto

Frittelle della nonna al Parmigiano-Reggiano

Quadretti di polenta al Parmigiano-Reggiano fuso

Primi

Gnocchi di polenta al gorgonzola e Parmigiano-Reggiano

Nido di Parmigiano-Reggiano con tagliolini al limone

Secondi

Torta di patate e riso al Parmigiano-Reggiano

Insalata di rucola pomodorini e Parmigiano-Reggiano

Dessert

Dolce della casa - Acqua - Vino della casa - Caffè

EURO 23,00 E' gradita la prenotazione

MENÙ 2

Antipasto

Frittelle della nonna al Parmigiano-Reggiano

Quadretti di polenta al Parmigiano-Reggiano fuso

Piatto unico

Pizza al Parmigiano-Reggiano e aceto balsamico

Birra media - acqua - caffè e dolce

EURO 15,00 E' gradita la prenotazione

Tutti coloro che degusteranno il Menù proposto dai ristoranti convenzionati, riceveranno un simpatico omaggio offerto dal Consorzio Parmigiano-Reggiano. I menù saranno elaborati con Parmigiano-Reggiano prodotto esclusivamente dai caseifici locali.





RISTORANTI CONVENZIONATI

Ristorante Bar "La Baita del Duca"
Via Boscone, 5 - Piane di Mocogno
Tel. 339.3383744

Antipasto

Tagliere con speck crostini rustici e Parmigiano-Reggiano

Primi

Zuppa di farro

Polenta ai funghi e Parmigiano-Reggiano

Secondo

Crescentine di montagna con salumi e formaggi tipici, lardo e Parmigiano-Reggiano

Dessert

Dolce della casa - Caffè

EURO 19,00 Bevande escluse

Tutti coloro che degusteranno il Menù proposto dai ristoranti convenzionati, riceveranno un simpatico omaggio offerto dal Consorzio Parmigiano-Reggiano. I menù saranno elaborati con Parmigiano-Reggiano prodotto esclusivamente dai caseifici locali.

RISTORANTI CONVENZIONATI

Ristorante "Bellavista"
Via P. Giardini, 215 - Lama Mocogno
Tel. 0536 343229

Antipasto

Insalata di Parmigiano-Reggiano di Bianca Modenese con tartufo nero locale

Primo

Tortelloni di ricotta di Bianca Modenese con burro alla salvia

Secondo

Funghi e Parmigiano-Reggiano di Bianca Modenese fritti

Dessert

Gelato alla crema con Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

EURO 35,00 Bevande escluse

È sempre disponibile anche il Menù alla Carta

Tutti coloro che degusteranno il Menù proposto dai ristoranti convenzionati, riceveranno un simpatico omaggio offerto dal Consorzio Parmigiano-Reggiano. I menù saranno elaborati con Parmigiano-Reggiano prodotto esclusivamente dai caseifici locali.





RISTORANTI CONVENZIONATI

Albergo Ristorante "Conca d'oro"
Via P. Giardini, 587 - La Santona
Tel. 0536 45022

Antipasto

Bresaola con rucola e scaglie di Parmigiano-Reggiano

Bis di Primi

Lasagne alla crema di ricotta e Parmigiano-Reggiano
Gnocchi al Balsamico e Parmigiano-Reggiano

Bis di Secondi

Nidi di polenta con Parmigiano-Reggiano e funghi
Porcini
Involtini con Parmigiano-Reggiano e aceto Balsamico
di Modena
Contorni a buffet e patate al forno

Dessert

Dolci al carrello

EURO 23,00 Bevande escluse

È gradita la prenotazione

Tutti coloro che degusteranno il Menù proposto dai ristoranti convenzionati, riceveranno un simpatico omaggio offerto dal Consorzio Parmigiano-Reggiano. I menù saranno elaborati con Parmigiano-Reggiano prodotto esclusivamente dai caseifici locali.

RISTORANTI CONVENZIONATI

Ristorante Pizzeria "Raimondo"
Via P. Giardini, 193 - Lama Mocogno
Tel. 0536 44404

Pizza

Pizza speciale al Parmigiano-Reggiano

Dessert

Dolce - Bibita

EURO 15,00

E' sempre disponibile anche il Menù alla Carta

Tutti coloro che degusteranno il Menù proposto dai ristoranti convenzionati, riceveranno un simpatico omaggio offerto dal Consorzio Parmigiano-Reggiano. I menù saranno elaborati con Parmigiano-Reggiano prodotto esclusivamente dai caseifici locali.



RISTORANTI CONVENZIONATI

SPONSOR

Ristorante "Florinda"
Via P. Giardini - Selva dei Pini
cell. 331 2954550 cell. 329 3460623

Antipasti

Voulevant con tartufo e scaglie di Parmigiano-Reggiano
Crostini con crema di Parmigiano-Reggiano

Bis di Primi

Taglioline alla crema di Parmigiano-Reggiano
Lasagne verdi con funghi mantecati al Parmigiano Reggiano

Bis di Secondi

Omelette zafferano e scaglie di Parmigiano-Reggiano
Filetto Parmigiano-Reggiano e rucola
Melanzane alla Parmigiana

Dessert

Panna cotta

EURO 25,00 Bevande escluse

Tutti coloro che degusteranno il Menù proposto dai ristoranti convenzionati, riceveranno un simpatico omaggio offerto dal Consorzio Parmigiano-Reggiano. I menù saranno elaborati con Parmigiano-Reggiano prodotto esclusivamente dai caseifici locali.



CASEIFICI

CASEIFICIO SOCIALE

BEATO MARCO Tel. 0536 44242

Via per Palagano 71 - MOCOGNO

SPACCIO VAGLIO Tel. 0536 44356

Via Vaglio 39 - VAGLIO



CASEIFICIO SOCIALE

S. GIUSEPPE Tel. 0536 47170

Via Pangone 35 - PIANORSO

