



## in Centro Storico

- ① La Vacchetta Grassa CUOIERIA ARTIGIANA
- ② Remondini PASTICCERIA E CAFFETTERIA
- ③ Oronero Creazioni VESTITI DA DONNA
- ④ Trattoria Aldina CUCINA TRADIZIONALE



- A QUARTO PIANO  
Via Bonacorsa 27  
41121 Modena [MO] Italia  
Tel +39 059 875587  
[www.bbquartopiano.it](http://www.bbquartopiano.it)
- B VITTORIO VENETO 25  
Via Vittorio Veneto 25  
41121 Modena [MO] Italia  
Tel +39 059 221745  
[www.vittorioveneto25.it](http://www.vittorioveneto25.it)
- C SALOTTO delle ARTI  
Rua Muro 86  
41121 Modena [MO] Italia  
Tel +39 389 9559087  
[www.salottodellearti.it](http://www.salottodellearti.it)
- D STELLA 21  
Via Stella 21  
41121 Modena [MO] Italia  
Tel +39 339 4312955  
[www.stella21bedandbreakfast.com](http://www.stella21bedandbreakfast.com)

## in Provincia

- ⑤ Il Luppolo e l'Uva RISTORANTE, ENOTECA
- ⑥ Pedroni OSTERIA, ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP
- ⑦ Paltrinieri LAMBRUSCO DI SORBARA
- ⑧ Hombre PARMIGIANO REGGIANO BIOLOGICO
- ⑨ Malpighi ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP
- ⑩ Locanda Marcella RISTORANTE, ALBERGO
- ⑪ Litos LAVORAZIONE PIETRE NATURALI
- ⑫ Agriturismo del Cimone OSPITALITÀ, RISTORAZIONE, NATURA



## ITINERARIO DELLE ECCELLENZE DI MODENA

In viaggio alla scoperta degli artigiani del gusto e del fare.





2016 EDITION

EDIZIONE 2016

## A JOURNEY THROUGH THE EXCELLENCE OF MODENA

Discovering local artisanal flavours and craftsmanship.

## ITINERARIO DELLE ECCELLENZE DI MODENA

In viaggio alla scoperta degli artigiani del gusto e del fare.

### La Vacchetta Grassa CUOIERIA ARTIGIANA • HANDCRAFTED LEATHERGOODS



la Vacchetta Grassa  
Cuieria Artigiana  
MODENA

**CHI** • Nel centro storico, patrimonio Unesco, a due passi dal duomo, una delle più importanti botteghe italiane del cuoio.

**COSA** • Borse, cinture e portafogli prodotti esclusivamente a proprio marchio utilizzando cuoio a concia vegetale, cocodrillo e razzia galuchat.

**COME** • Al pianterreno di un'antico palazzo del 500 è riservata la vendita dei prodotti realizzati direttamente nel laboratorio al piano superiore [che potrete visitare].

**WHO** • One of the most important leather-goods shop in Italy is situated in the UNESCO heritage city centre close to the Duomo.

**WHAT** • Handbags, belts and purses exclusively manufactured with our own brand using vegetable-tanned, crocodile and galuchat leather.

**HOW** • The shop is on the ground floor of a historic 16th century building while the workshop is on the floor above the shop and is open to visitors.

corso Canalchiaro 42/44, 41121 Modena

Tel +39 059 211167

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

### Remondini

PASTICCERIA E CAFFETTERIA • PASTRY-SHOP & COFFEE BAR



**CHI** • Dal 1936 nel salotto buono della città, la storica Pasticceria Remondini si affaccia sul Palazzo Ducale.

**COSA** • depositaria delle segrete ricette della tradizione dolciaria modenese: gli amaretti di modena, il bensone, la torta di tagliatelle e i cannoli alla crema preferiti dal maestro Luciano Pavarotti

**COME** • Il laboratorio artigianale di produzione propria e la cucina interna garantiscono alta qualità. Il servizio esclusivo, con vista su una delle più belle piazze europee, è ininterrotto dalle 7,00 alle 22,00 per tutti i giorni dell'anno.

**WHO** • The historic pastry-shop Remondini is the city's exclusive meeting point right opposite the Ducal Palace.

**WHAT** • Holder of the secret recipes of the confectionary traditions of Modena: Amaretti di Modena, Bensone-cake, Tagliatelle-cake and the cream-filled cannoli to whom Luciano Pavarotti was especially partial.

**HOW** • The entire production is handmade and the internal workspaces ensure a high level of quality. Exclusive service with a view on one of the most fascinating squares in Europe. Open all year round from 7 am to 10 pm.

Iargo S. Giorgio 99, 41121 Modena

059 222353

[www.pasticceria-remondini.it](http://www.pasticceria-remondini.it)

### Il Luppolo e l'Uva

RISTORANTE, ENOTECA • RESTAURANT, WINE BAR



**CHI** • Un ristorante, un'enoteca, un bar, una birroteca dove si può prendere un aperitivo oppure pranzare o cenare fino a tarda ora.

**COSA** • Cucina contemporanea ed istintiva che accompagna una personale selezione di Vini Naturali, Birre Artigianali e Distillati di pregio.

**COME** • Attraverso la terra, le stagioni e il saper fare, dall'alba fino a notte fonda.

**WHO** • A restaurant, a wine, coffee and beer bar for aperitifs, lunches or late night dinners.

**WHAT** • Modern and spontaneous cuisine with an exquisite selection of organic wines, artisan beers and exclusive spirits.

**HOW** • With a thorough knowledge of the land and the seasons from dusk to late night.

via Staffette Partigiane, 31, Modena

Tel +39 059 8638009

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

### Malpighi

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP

TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR OF MODENA DOP



**CHI** • La tradizione dell'Acetaia Malpighi risale al 1850. Oggi il Cav. Massimo Malpighi, dopo 5 generazioni, preserva i segreti di famiglia legati alla produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

**COSA** • Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, custodito nelle oltre 3.000 botti dei legni più pregiati.

**COME** • È possibile prenotare in ogni giorno dell'anno un tour guidato in lingua italiana o straniera: visita gratuita alle antiche acetarie con spiegazione delle tecniche produttive e degustazione guidata dei prodotti Malpighi.

**WHO** • The history of the vinegar cellar Acetaia Malpighi dates back to 1850. After five generations, today its owner Massimo Malpighi still preserves the family secrets for the production of the Traditional Aceto Balsamico of Modena.

**WHAT** • Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP aging in more than 3000 caskets made of selected woods.

**HOW** • Guided tours in Italian or other languages can be booked for any day of the year. Free visit to the ancient vinegar cellars with explanations of the production processes and guided tasting of Malpighi products.

Stradello Barca 20, 41126 San Donnino, Modena

Tel +39 059 465063

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

### Locanda Marcella

RISTORANTE, ALBERGO • RESTAURANT, HOTEL



**CHI** • All'interno dell'antico borgo medievale di Festa, dove la famiglia Fornari gestisce la locanda.

**COSA** • Ristorazione della Chef Catia Fornari allieva di Gualtiero Marchesi. Nella cucina in 4 camere in sasso con vista sulla valle del Panaro, all'interno del Parco dei Sassi di Roccamalatina.

**COME** • Cucina legata alla materie prime biologiche del territorio, cantina con vini di selezione Slow Wine, giardino esterno sulla piazza del borgo. Possibilità di passeggiate sui sentieri del parco ed escursioni sul trekking della "via Romaea - Nonantola".

**WHO** • Located in the medieval hamlet of Festa, where the Fornari family manages the lodging house.

**WHAT** • Chef Catia Fornari, disciple of Gualtiero Marchesi, at the helm in the kitchen. Four guest rooms in a stone building situated in the natural reserve of the Parco dei Sassi di Roccamalatina overlook the Panaro valley.

**HOW** • The cuisine is strongly influenced by the organic produce of the territory, wine cellar with a Slow Wine selection, external garden on the square of the hamlet, hiking trails through the natural reserve and trekking activities on the historic walk "via Romaea - Nonantola".

Via Festà 530, 41054 Marano Sul Panaro, Modena

Tel +39 059 703027

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

La Vacchetta Grassa [Cuieria Artigiana erede della secolare tradizione modenese della lavorazione del cuoio], nell'intento di dare un servizio ai sempre più numerosi visitatori della città di Modena e della propria Provincia, si è impegnata nel creare un itinerario di attività legate ai prodotti tipici ed alle lavorazioni locali aventi come comune denominatore, oltre una riconosciuta qualità, lo spirito d'accoglienza.

La Vacchetta Grassa is a traditional leather maker who has inherited centennial old skills and a deep understanding of the art of leather making in Modena. The company has created an itinerary for the increasing number of visitors to Modena and its province showcasing the activities around local produce and local workmanship, whose common denominator is quality and a renowned culture of hospitality.



### Oronero Creazioni

VESTITI DA DONNA • WOMEN'S FASHION



**CHI** • Nel centro storico più appartato, uno spazio creativo, dove Roberto e Fiorella dedicano il proprio talento alla valorizzazione della donna.

**COSA** • Roberto è un artista che gioca con le stoffe per esaltare il fascino e la bellezza femminile.

**COME** • Il laboratorio produce abiti ed accessori che non seguono i dettami delle mode ma diventano capi unici, senza taglie e senza tempo.

**WHO** • A creative space in a hidden area of the historic centre where Roberto and Fiorella dedicate their talents to inspiring women's fashion

**WHAT** • Roberto is an artist who plays with fabrics to enhance women's charm and beauty.

**HOW** • The workshop produces unique, timeless fashion and accessories trends for all sizes outside the mainstream fashion.

### Trattoria Aldina

CUCINA TRADIZIONALE • TRADITIONAL CUISINE



**CHI** • Trattoria Aldina a Modena dagli anni '50 in pieno centro storico al primo piano di un palazzo dirimpetto al rinomato mercato coperto Albinielli.

**COSA** • Propone piatti della tradizione in un ambiente dalle atmosfere familiari che conserva il fascino della vecchia trattoria modenese.

**COME** • Rispetto della tradizione, delle ricette della gastronomia modenese e del suo territorio.

**WHO** • Trattoria Aldina has been established in the city centre of Modena in the 50s and is located on the first floor of a palace opposite the quiet market halls of Albinielli.

**WHAT** • Traditional dishes of the typical cuisine served in an environment which evokes the charm of the old "trattorias" in Modena.

**HOW** • Regard for tradition and the recipes of Modena's culinary legacy and its territory.

via Luigi Albinelli 40, 41121 Modena  
059 236106

### Paltrinieri

LAMBRUSCO DI SORBARA • LAMBRUSCO DI SORBARA



**CHI** • Azienda agricola a conduzione familiare estesa su 15 ettari nel cuore della storica denominazione, attiva dal 1926.

**COSA** • Lambrusco proveniente dalle tradizionali uve di Sorbara e Salamino della pregiata sottozona del Cristo, lembo di terra alluvionale compresa tra i fiumi Secchia e Panaro.

**COME** • Basse rese in vigna e vinificazioni che variano dalla fermentazione in bottiglia al metodo classico garantiscono vini unici e identitari. Vendita diretta in cantina.

**WHO** • Family-owned farm on 15 ha in the centre of the traditional area of denomination since 1926.

**WHAT** • Lambrusco made of the traditional Sorbara and Salamino grapes in the renowned Cristo area, a small patch of flood land between the rivers Secchia and Panaro.

**HOW** • Low yield of grapevines and wine bottles with methods ranging from bottle fermentation to classic methods producing wines with a unique identity. Sold directly in the vineyard.

via Cristo 49, 41030 Sorbara, Modena

Tel +39 059 902047

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

### Hombre

PARMIGIANO REGGIANO BIOLOGICO  
ORGANIC PARMESAN CHEESE



**CHI** • L'azienda nasce da un'idea di Umberto Panini, "il papà delle famose figurine" negli anni '70, guidata oggi con la stessa passione e determinazione dal figlio Matteo.

**COSA** • Parmigiano Reggiano DOP certificato biologico.

**COME** • Dalla coltivazione dei terreni all'allevamento dei capi di bestiame, per arrivare alla produzione del formaggio. Spazio interno per i propri prodotti e prodotti tipici. L'azienda è sede del museo di moto e auto d'epoca Umberto Panini, una delle collezioni più complete al mondo di Maserati.

**WHO** • The creator of the famous trading cards Umberto Panini opens the venue in the 70s which is now managed with the same passion and determination by his son Matteo.

**WHAT** • Parmigiano Reggiano DOP with organic certification.

**HOW** • Spanning from the farm grounds to the livestock to