





ITINERARIO DELLE ECCELLENZE DI MODENA

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

in Centro Storico

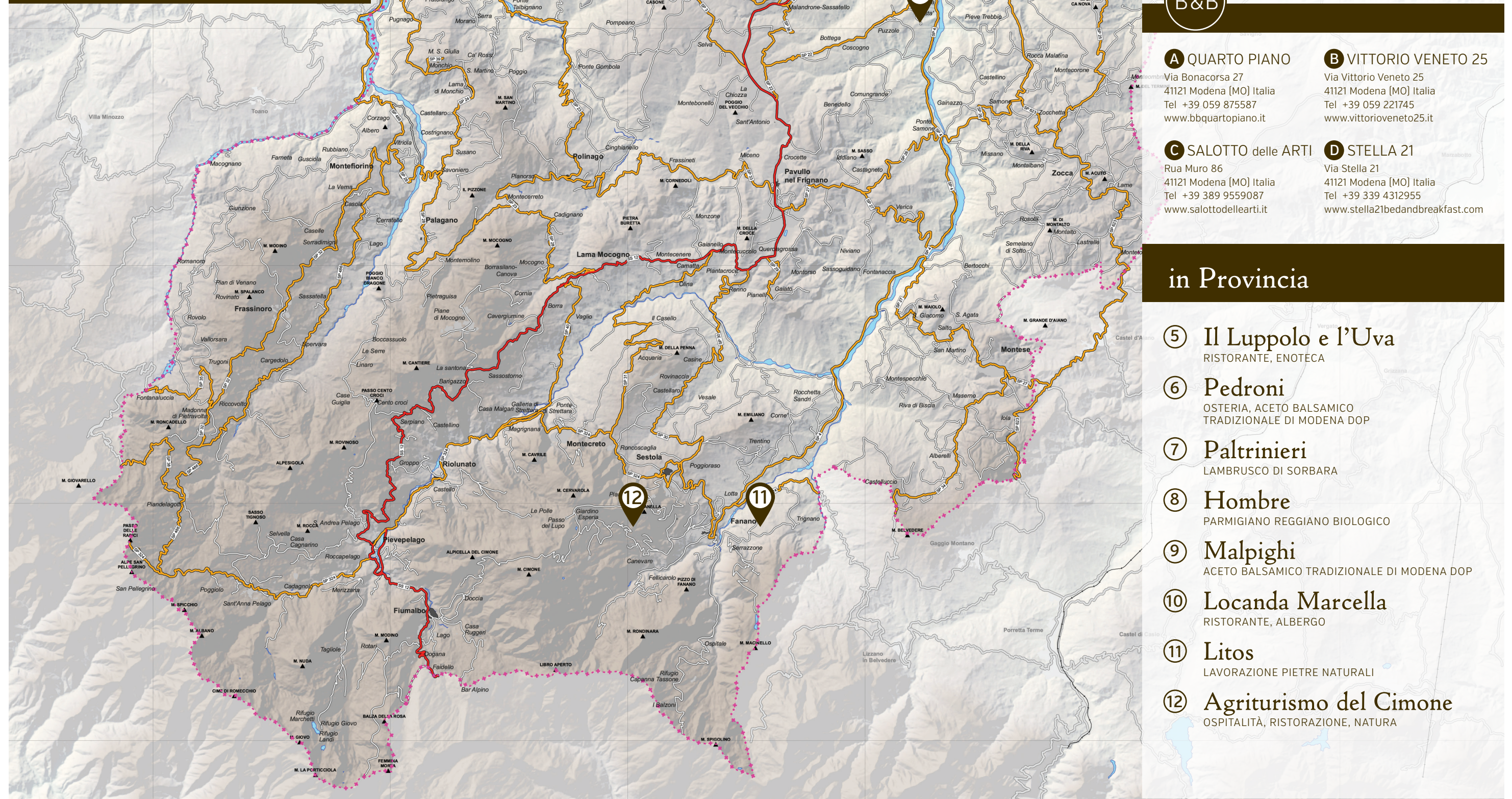
- 1 La Vacchetta Grassa
CUOIERIA ARTIGIANA
- 2 Remondini
PASTICCERIA E CAFFETTERIA
- 3 Oronero Creazioni
VESTITI DA DONNA
- 4 Trattoria Aldina
CUCINA TRADIZIONALE

B&B

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

in Provincia

- 5 Il Luppulo e l'Uva
RISTORANTE, ENOTECA
- 6 Pedroni
OSTERIA, ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP
- 7 Paltrinieri
LAMBRUSCO DI SORBARA
- 8 Hombro
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





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



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 razza 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.

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 of 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 workshops 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.

La Vacchetta Grassa (Cuoieria 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.



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 Albinelli.
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 quaint market halls of Albinelli.
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.

corso Canalchiaro 42/44, 41121 Modena
Tel +39 059 211167
www.lavacchettagrassamodena.it

largo S. Giorgio 99, 41121 Modena
059 222353
www.pasticceria-remondini.it

via Malatesta 62, 41121 Modena
Tel +39 059 242643
fiore.c1969@libero.it

via Luigi Albinelli 40, 41121 Modena
059 236106

Il Luppolo e l'Uva

RISTORANTE, ENOTECA • RESTAURANT, WINE BAR



CHI • Un ristorante, un'enoteca, un bar, una birreria 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.

Pedroni

OSTERIA, ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP TAVERN, TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR OF MODENA DOP



CHI • I Pedroni vivono a Rubbiara dal 1862; da 6 generazioni tramandano la tradizione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.
COSA • Nell'Acetaia, mosto cotto e tempo si fondono in armonia per dar vita all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.
COME • Con la visita guidata i visitatori possono vivere tutte le fasi della produzione dell'Aceto ed infine gustare un tipico menù tradizionale Modenese nell'Osteria di famiglia.
WHO • The Pedroni family have lived in Rubbiara since 1862 and have handed the knowledge of their Traditional Aceto Balsamico di Modena down for six generations.
WHAT • During the aging period the concentrated grape must and time join forces to create the traditional balsamic vinegar of Modena DOP. Selection of organic wines, artisan beers and exclusive spirits.
HOW • A guided visit takes the visitors through all steps of the vinegar production ending with the tasting of a typical local menu in the family tavern.

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 grapevine and wine bottles with methods ranging from bottle fermentation to classic methods producing wines with a unique identity. Sold directly in the winery.

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. Spaccio 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 the production of the cheese. Internal outlet of own and typical local produce. The company hosts the Umberto Panini museum for vintage cars and motorcycles, one of the most comprehensive Maserati collections in the world.

via Staffette Partigiane, 31, Modena
Tel +39 059 8638009
www.luppoloouva.it

via Risaia 4, 41015 Rubbiara di Nonantola, Modena
Tel +39 059 549019
www.acetaiapedroni.it

via Cristo 49, 41030 Sorbara, Modena
Tel +39 059 902047
www.cantinapaltrinieri.it

via Corletto Sud 320 - 41100 Modena
Tel +39 059 510660
www.hombre.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 acetaie 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 di Modena.
WHAT • Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP aging in more than 3000 casks 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.

Locanda Marcella

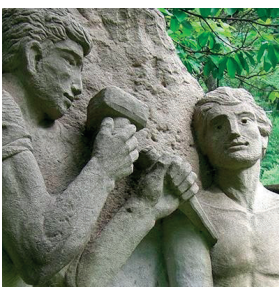
RISTORANTE, ALBERGO • RESTAURANT, HOTEL



CHI • All'interno dell'antico borgo medioevale di Festà, dove la famiglia Fornari gestisce la locanda.
COSA • Ristorazione della Chef Catia Fornari allieva di Gualtiero Marchesi. Ospitalità in 4 camere in sasso con vista sulla valle del Panaro, all'interno del Parco dei Sassi di Roccamalatina.
COME • Cucina legata alle 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 Romea - Nonantolana".
WHO • Located in the medieval hamlet of Festà, 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 Romea - Nonantolana".

Litos

LAVORAZIONE PIETRE NATURALI • STONEMASONRY



CHI • Litos nasce 26 anni fa con l'obiettivo di continuare e rinnovare le antiche tecniche degli Scalpellini dell'appennino modenese.
COSA • Oggi Litos si è affermata nel territorio specializzandosi in opere di arredamento per interno ed esterno, edilizia, artigianato artistico, restauri ed arte funeraria.
COME • L'azienda propone prodotti lavorati artigianalmente nel suo laboratorio con materiali quali granito bianco, pietra antica, marmo e travertino.
WHO • Litos was founded 26 years ago with the goal to perpetuate as well as modernise old stonecutting techniques of the Apennine mountains in Modena.
WHAT • Today Litos is a well-known specialist for interior and exterior fittings, construction work, craftwork, restoration and tombstones.
HOW • The company features products crafted in its workshops with materials such as white granite, antique stones, marble and travertine.

Agriturismo del Cimone

OSPITALITÀ, RISTORAZIONE, NATURA. HOSPITALITY, RESTAURANT, NATURE.



CHI • Azienda agricola biologica di montagna.
COSA • L'azienda si sviluppa su 30 ettari di pascoli e boschi sui panoramici rilievi del monte cimone a 1200 metri di quota. Il corpo principale è un antico casale in sasso.
COME • A disposizione dell'ospite, oltre a camere ed appartamenti, vi è un tipico ristorante di cucina tradizionale, produzione diretta di formaggi e salumi. Possibilità di passeggiate a cavallo sui sentieri circostanti e trekking in appennino accompagnati da guida ufficiale.
WHO • Organic farm in the mountain ranges.
WHAT • The farm has an area of over 30 ha with pastures and forests at 1200 m above sea level on the panoramic ranges of the Cimone mountain. The main house is an old stone building.
HOW • Guest rooms and apartments as well as a restaurant with a typical local menu, onsite producer of cheeses and cured meats. Horse trekking on the surrounding paths and hiking on the Apennine mountains with an official tour guide.

Stradello Barca 20, 41126 San Donnino, Modena
Tel +39 059 465063
www.acetaiamalpighi.it

Via Festà 530, 41054 Marano Sul Panaro, Modena
Tel +39 059 703027
www.locandamarcella.it

Viale Libertà 103, 41021 Fanano, Modena
Tel +39 0536 66025
www.litosfanano.it

Via Calvanella 710, 41021 Fanano, Modena
Tel +39 0536 69311
www.agriturismodelcimone.com