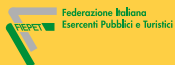


# ITINERARI GASTRONOMICI REGGIANI



**OGNI GIOVEDÌ SERA**  
dal 7 giugno al 2 agosto 2018  
6ª edizione



[www.spergola.com](http://www.spergola.com)

## **LA SPERGOLA** **UNA STORIA DI TERRA, UVA, VINO E PERSONE**

Lungo le prime colline reggiane trova il suo territorio la Spergola, un vitigno a bacca bianca dalle radici millenarie. Le prime tracce di questa tradizione viticola risalgono all'XI secolo, nei possedimenti della Contessa Matilde di Canossa. Oggi sappiamo che la Spergola è una vite autoctona, dal patrimonio genetico distintivo. Caratteristica di questo vitigno sono le lunghe radici che affondano in terreni ricchi di struttura e sostanze, per estrarne la mineralità che poi ritroviamo nel frutto. L'uva spergola consente di ottenere, nella versione spumante, un vino bianco dal colore giallo paglierino scarico, con tenui riflessi verdolini, una importante struttura e un armonioso equilibrio acidulo. È un' uva versatile che si adatta a diverse tipologie di vino, tranquillo, frizzante, spumante e passito. Ideale come aperitivo, fresco e fragrante in grado di accompagnare degnamente i piatti della tradizione reggiana.

In questa edizione di Insieme al Ristorante abbiamo voluto promuovere questo particolare vino, tipicamente e tradizionalmente reggiano, con la preziosa collaborazione della Compagnia della Spergola. La Compagnia della Spergola riunisce gli attori protagonisti della filiera produttiva (8 cantine del territorio) e 4 Comuni (Scandiano, Albeina, Bibbiano, Quattro Castella) e ha come obiettivi quelli di tutelare la viticoltura locale in coerenza con i principi della salvaguardia ambientale e della valorizzazione del territorio.

Come la cucina reggiana, anche la viticoltura è una delle tradizioni più radicate nelle nostre terre ed è compito di tutti noi tramandare, valorizzare e riscoprire le ricchezze.

### **SI RINGRAZIANO LE SEGUENTI CANTINE:**

Casali Viticoltori, Società agricola Aljano, Azienda agricola Alfredo Bertolani, Società cooperativa Emilia Wine, Azienda agricola Cantina Fantesini, Azienda agricola Reggiana, Cantina Collequerchia e Cantina sociale di Puianello e Coviolo.



Dopo lo straordinario successo dell'edizione dello scorso anno era doveroso riproporre l'iniziativa "dal Tortello alla Torta" nella sua sesta edizione ricca di ristoranti di qualità e di nuovi menù.

La nostra tradizione enogastronomica che è parte integrante dei territori di Matilde rappresenta una viva testimonianza del saper fare emiliano che unisce tradizione e originalità. Con l'ambizione di rendere omaggio allo straordinario tesoro di conoscenza e cultura di queste terre abbiamo realizzato un vero e proprio itinerario del gusto e delle eccellenze della Val d'Enza. L'attenzione è su due pietanze (tortelli e torte) che, seppur comuni a tutta l'Emilia, trovano in questa valle una declinazione tutta particolare, fatta di antiche tradizioni famigliari, di ricettari diffusi e numerosi, che ne valorizzano il gusto ed esaltano il piacere della scoperta. Con l'iniziativa, i nostri ristoratori da giovedì 07 Giugno 2018 a giovedì 02 Agosto 2018, per tutti i giovedì sera, propongono menù a base di tortelli e torte che consentono di gustare vecchie e nuove composizioni, pur rimanendo fedeli alla nostra cucina fatta di prodotti di qualità e di tradizioni. Ringraziamo tutti gli sponsor che ci hanno accompagnato nell'organizzazione, la Compagnia della Spergola che ha fornito i vini e tutti i coloro che proveranno gli straordinari menù a prezzo contenuto proposti dai ristoranti aderenti.

**Angela Belli**

Presidente Confesercenti Val d'Enza



**Trattoria Pietranera**

Vedriano · Canossa

**Trattoria Cristofori**

Cerredolo dei Coppi · Canossa

**Ristorante Enoteca Il Giglio**

Canossa

**Ristorante Pizzeria Enrico IV**

Ciano D'Enza · Canossa

**Osteria Da Bonny**

La Vecchia · Vezzano s/C

**Trattoria Da Mandarein**

Salvarano · Quattro Castella

**Osteria Del Palazzo Ducale**

Quattro Castella

**Albergo Ristorante La Maddalena**

Quattro Castella

**Il Villico Music&Food**

Rubbiano · Quattro Castella

**Osteria L'Incognita**

Barco · Bibbiano

**Ristorante Trotter**

Montechiarugolo · Parma







*GELATERIA - PASTICCERIA*  
*“PERA”*

*Piazza Matteotti, 56 - Canossa (RE)*

*Tel. 0522878194*

*- Servizi per cerimonie e rinfreschi -*



trattoria **Pietranera**

Via Pietranera 187/188  
42026 Vedriano  
di Canossa (RE)  
rist.pietranera@alice.it  
tel. 0522 870155  
fax 0522 870420



**Antipasto**

Affettato misto con prosciutto crudo, coppa  
e Canossello Gianferrari (culatello di Canossa)  
Gnocco fritto  
Polenta frita e gorgonzola al cucchiaino

**Primo**

Degustazione 4 tipi di tortelli:  
tortelli di bietole e spinaci  
tortelli di zucca con soffritto  
tortelli di radicchio trevigiano  
tortelli di patate con sugo di funghi porcini

**Dolce**

Misto di torte della casa

Acqua minerale, caffè

€ 22,00

**PRENOTAZIONE GRADITA**

compreso nel prezzo

Vini della Compagnia della Spergola



**Antipasto** Erbazzone col riso  
Affettati misti

**Primo** Tortelli verdi  
Tortelli di patate  
Tortelli al radicchio  
Tortelli di zucca con soffritto

**Dolce** Zuppa inglese  
Torta in cantina  
Semifreddo ai frutti di bosco

Acqua minerale, caffè

€ 22,00

**PRENOTAZIONE GRADITA**

compreso nel prezzo

Vini della Compagnia della Spergola



ristorante  
enoteca

# Il Giglio

Piazza  
Matilde di Canossa, 6  
42026 Canossa (RE)  
ilgiglio2003@libero.it  
tel. 0522 242067  
cell. 348 2966803



## Antipasto

Salume tradizionale con gnocchetti fritti  
e macedonia di verdure

## Primo

Tortelli al basilico e pinoli in salsa di pomodorini  
Tortelli di patate e porri con lonzino croccante  
Mezzelune ai funghi porcini con pasta alla curcuma,  
pecorino e maggiorana

## Dolce

Tris di torte della casa

Acqua minerale, caffè

€ 22,00

## PRENOTAZIONE GRADITA

compreso nel prezzo

Vini della Compagnia della Spergola

ristorante  
pizzeria

# Enrico IV

Via Val D'Enza Nord, 99  
42026 Ciano D'Enza · Canossa (RE)  
gesualdodomenico@hotmail.it  
www.ristoranteenricoiv.it  
tel. 0522 878281  
cell. 347 3806778



**Antipasto** Salumi misti selezione Gianferrari

**Primo**

Tortelli alle erbe  
Tortelli con verdure dell'orto  
e formaggio caprino  
Tortelli rossi con melanzane e basilico  
Scigno di Matilde con zucchine e  
ricotta di pecora

**Dolce**

Torte fatte in casa

Acqua minerale, caffè

€ 22,00

**PRENOTAZIONE GRADITA**

compreso nel prezzo

Vini della Compagnia della Spergola

# BIZZOCCHI CARTA



So.V.En sas

**PRODOTTI MONOUSO IN PLASTICA E CARTA**

**Via Taverne Carbonizzo, 11 42026 – Canossa – RE**

**Tel: 0522/878140 Cell:347/6934502**

**E-Mail: [soven@libero.it](mailto:soven@libero.it)**

osteria **Da Bonny**  
con distesa estiva

Via Caduti della Bettola, 48/A  
42030 La Vecchia  
Vezzano s/C  
[www.osteriadabonny.it](http://www.osteriadabonny.it)  
tel. 0522 600765  
cell. 347 4298401



### Antipasto

Salume misto con focaccia al forno  
(prosciutto di Parma, salame gentile,  
culaccia, coppa)  
Il nostro erbazzone

### Primo

Tortelli verdi burro e salvia  
Tortelli di cipolla, burro e erba cipollina  
Tortelli di patate al pesto di rucola  
e zenzero  
Tortelli fumé burro, salvia, noci e speck

### Dolce

Misto di torte della casa

Acqua minerale, caffè

€ 22,00

**PRENOTAZIONE GRADITA**

compreso nel prezzo

Vini della Compagnia della Spergola

trattoria

# Da Mandarein

DI FONTANILI  
GILIOLA

Via  
Fosse Ardeatine, 2  
42020 Salvarano  
Quattro Castella (RE)  
tel. 0522 889079



**Antipasto** Erbazzone  
Polentina fritta  
Gnocco e salame

**Primo** Tortelli verdi  
Tortelli di zucca  
Tortelli agli asparagi  
Tortelli al radicchio  
conditi con soffritto e sugo ai funghi

**Dolce** Torte della casa:  
torta di amaretti  
torta di limone  
crostata  
ricotta e cioccolato

Acqua minerale, caffè

€ 22,00

**PRENOTAZIONE GRADITA**

compreso nel prezzo

Vini della Compagnia della Spergola

osteria

# del Palazzo Ducale

Via Marconi, 3  
42020 Quattro Castella  
info@osteriaducale.it  
tel. 0522 887522  
cell. 329 2183236



**Antipasto** Taglierino con salume, gorgonzola  
e stracchino con gnocchetto e tigelle

**Primo** Tortelli di patate al ragù di carne  
Tortelli verdi al burro  
Tortelli di radicchio in crema  
di gorgonzola e noci  
Tortelli di baccalà al sugo di pomodoro  
olive e capperi

**Dolce** Torte miste di nostra produzione

Acqua minerale, caffè e nocino

€ 22,00

**PRENOTAZIONE GRADITA**  
compreso nel prezzo  
Vini della Compagnia della Spergola

albergo  
ristorante

# La Maddalena

Via L. Pasteur, 5  
42020

Quattro Castella

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

[lamaddalena@la-maddalena.org](mailto:lamaddalena@la-maddalena.org)

tel. 0522 887021

fax 0522 888133



**Antipasto** Affettati classici con gnocco fritto

**Primo** Tortelli verdi  
Tortelli di cinghiale al soffritto  
Tortelli di porri al culatello

**Dolce** Bis di dolci della casa

Acqua minerale, caffè

€ 22,00


**PRENOTAZIONE GRADITA**

compreso nel prezzo

Vini della Compagnia della Spergola

# Il Villico Music & Food

Via Piave 37,  
42020 Rubbianino  
Quattro Castella (RE)  
cristianfelici@hotmail.com  
cell. 345 6175824

cercaci su 

"Il Villico  
Music  
and Food"



il villico  
Music & Food

**Antipasto** Carpaccio di Chianina con scaglie  
di Parmigiano Reggiano

**Primo** Tortelli di erbe al burro e salvia  
Mezzelune di ricotta e limone  
con pomodorini  
Cappellacci di cipolla e mele al balsamico  
Tortelli di salsiccia e verza alla Spergola

**Dolce** Torte assortite della casa

Acqua minerale, caffè

€ 22,00

**PRENOTAZIONE GRADITA**

compreso nel prezzo

Vini della Compagnia della Spergola



osteria

# L'Incognita

via Terracini 2,  
42021 Barco - Bibbiano (RE)  
tel. 0522 875907



**Antipasto** Tagliere dell'oste: salame, mortadella,  
frittata ed erbazzone

**Primo** Tortelli verdi al burro  
Tortelli di zucca con soffritto  
Tortelli di patate alla boscaiola  
Tortelli all'ubriaca

**Dolce** Torte miste della casa

Acqua minerale, caffè

€ 22,00

**PRENOTAZIONE GRADITA**

compreso nel prezzo

Vini della Compagnia della Spergola



**Antipasto** Salumi dell'Emilia accompagnati  
da gnocco fritto

**Primo** Tris di tortelli:  
verdi  
di zucca  
di patate

**Dolce** Mix di torte del Trotter

Acqua minerale, caffè

€ 22,00

**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

compreso nel prezzo

Vini della Compagnia della Spergola

**t**orrcaffè® 

*Semplicemente...*

*Tostato a legna*

