



EMILIA



Le nostre scelte

Per questo viaggio sono necessari almeno cinque giorni. Il costo è di circa 700 € a persona (comprese visite con degustazioni e un corso di cappelletti/tortellini).

Dormire

1 VICOLO FOLLETTO HOME

Il b&b della chef Marta Scalabrini, all'ultimo piano di Palazzo Rangone. Dalla cucina vista magnifica su campanile e cupola della chiesa di San Giorgio
Indirizzo: corso Garibaldi 1, Reggio Emilia
Tel. 0522.01.02.84 | **Web:** vicolofolletto.it
Prezzi: doppia b&b 70-90 €

2 LE DIMORE DEL BORGO

Nella villa padronale, la stanza *Boule de Neige* ha uno spettacolare lampadario con gocce di cristallo e affaccio sul giardino all'italiana | **Indirizzo:** via Chiesa 25, Botteghe di Albinea (Re) | **Tel.** 0522.59.81.75 | **Web:** ledimoredelborgo.it | **Prezzi:** doppia b&b 130-150 €

3 VITTORIO VENETO 25

La camera 3, *Selva*, è una suite con letto matrimoniale e divano letto | **Indirizzo:** via Vittorio Veneto 25, Modena | **Tel.** 059.22.17.45 | **Web:** vittorioveneto25.it | **Prezzi:** doppia b&b 100-140 €

4 GRAND HOTEL MAJESTIC

Cinque stelle lusso sempre animato da eventi culturali,

Il Castello Estense di Ferrara. Fu iniziato nel 1385.

artistici, gastronomici. Nel menu del ristorante non mancano mai i tortellini | **Indirizzo:** via dell'Indipendenza 8, Bologna | **Tel.** 051.22.54.45
Web: grandhotelmajestic.duetorrihotels.com
Prezzi: doppia b&b da 350 €; menu 70 €

5 AGRITURISMO LE OCCARE

Quattro camere arredate con mobili di famiglia. La stanza *Gialla* è attrezzata per disabili. Al ristorante, oltre ai cappelletti, si assaggia l'esclusivo caviale ferrarese, antica ricetta ebraica recuperata dalla proprietaria | **Indirizzo:** via Quartiere 156, Runcò (Fe) | **Tel.** 0532.32.91.00 | **Web:** leoccare.com
Prezzi: doppia b&b 120 €; ristorante 40 €

Mangiare

6 CAFFÈ ARTI E MESTIERI

I cappelletti di Gianni D'Amato sono piccoli e gustosi. In una porzione se ne contano un centinaio, serviti in brodo in inverno, con spuma di Parmigiano Reggiano in estate. Corsi di cappelletto su prenotazione
Indirizzo: via Emilia S. Pietro 16, Reggio Emilia
Tel. 0522.43.22.02 | **Web:** giannidamato.it | **Prezzo medio:** menu degustazione 45 € (quattro portate)



ISTOCK



7 MARTA IN CUCINA

Il cappelletto diventa un *amuse-bouche* servito crudo, su una tavoletta di legno, in una piccola trappola riadattata | **Indirizzo:** vicolo Folletto 1/C, Reggio Emilia | **Tel.** 0522.43.57.55 | **Web:** martaincucina.it | **Prezzo medio:** 40 €, menu degustazione 45 €



A sinistra: i cappelletti della **Salumeria Martelli** di Albinea (Re). Sopra, **Susanna Martini** mentre forgia un gioiello in vetro nel suo atelier di Modena.

8 L'ERBA DEL RE

Il ristorante di Luca Marchini, che con la sua scuola Almatea insegna anche a fare i tortellini | **Indirizzo:** via Castel Maraldo 45, Modena | **Tel.** 059.21.81.88 | **Web:** lerbadelre.it | **Prezzo medio:** 75 €, menu degustazione 90 €

9 LA LUMIRA

Gestito da oltre mezzo secolo dalla famiglia Borsarini, è considerato un'eccellenza per i tortellini. In menu, piatti ancestrali fra tradizione e innovazione | **Indirizzo:** corso Martiri 74, Castelfranco Emilia (Mo) | **Tel.** 059.92.65.50 | **Web:** ristorantelumira.com | **Prezzo medio:** 32 €, menu Tour-Tlèn 35 €

10 IL FILATOIO

Piatti vegetariani con ciò che offre l'orto e il mercato bio e a chilometro zero. Cene accompagnate da eventi culturali: musica dal vivo, letture, performance teatrali. L'evento *Sfogline* prevede uno spettacolo il sabato sera e il corso di cappelletti la domenica mattina | **Indirizzo:** via De' Bonomini 61/63, Modena | **Cell.** 329.89.40.843 | **Web:** filatoio.com | **Prezzo medio:** menu fisso 12 € pranzo, 25 € cena

11 AL PAPPAGALLO

Ha vinto il *Tortellino d'Oro 2019*. Assaggiare i tortellini al mignolo in brodo di cappone | **Indirizzo:** piazza della Mercanzia 3, Bologna | **Tel.** 051.23.28.07 | **Web:** alpappagallo.it | **Prezzo medio:** 45 €, menu della memoria 70 €

12 IL SALOTTO WINE RESTAURANT

Secondo classificato al *Tortellino d'Oro 2019*, è il regno di Filippo Baraldi: cucina creativa nel ristorante, ancorata alla tradizione nell'ambiente osteria | **Indirizzo:** via Matteotti 84, Crevalcore (Bo) | **Tel.** 051.68.00.592 | **Web:** ilsalottoristorante.it | **Prezzo medio:** ristorante 35 €; osteria 22 €

13 TAVERNA DEL CACCIATORE

Lucia Antonelli coniuga sapori di montagna, tradizione e creatività. I suoi tortellini sono famosi: oltre ai classici in brodo di cappone, quelli con olio extravergine toscano in cialda di Parmigiano. Su prenotazione, corsi di tortellino bolognese | **Indirizzo:** via Cavaniccio 6, Castiglione Dei Pepoli (Bo) | **Tel.** 0534.91.143 | **Web:** tavernadelcacciatore.com | **Prezzo medio:** 30 €; menu del Buon ricordo 45 € (quattro portate)

Comprare

14 SALUMERIA MARTELLI

Cappelletti fatti a mano, distinti per "mano" di chi li prepara. I più piccoli sono di Roberto | **Indirizzo:** via Crocioni 1, Albinea (Re) | **Tel.** 0522.59.91.04

15 IL BORG DEL BALSAMICO

Comprare il tradizionale di Reggio Emilia, proposto nella scatola *aubergine*, il condimento del Borgo 'Satin' e le praline di cioccolato ripiene di balsamico | **Indirizzo:** via Chiesa 27, Botteghe di Albinea (Re) | **Tel.** 0522.59.81.75 | **Web:** ilborgodelbalsamico.it

16 VENTURINI BALDINI

Scegliere il lambrusco Rubino del Cerro e il rosato Cadelvento. E l'aceto balsamico tradizionale invecchiato 25 anni. Corsi di cappelletto reggiano su prenotazione | **Indirizzo:** via Turati 42, Roncole (Re) | **Tel.** 0522.24.90.11 | **Web:** venturinibaldini.it

17 LATTERIA VILLA CURTA

Piccola ma eccellente. Parmigiano Reggiano pluripremiato | **Indirizzo:** loc. Villa Curta, Reggio Emilia | **Tel.** 0522.55.18.19 | **Web:** latteriavillacurta.it

18 L'ANGOLO DELLA PASTA

Da oltre tre decenni, laboratorio artigianale di pasta fresca. Specialità tortellini, tagliatelle, rosette, lasagne | **Indirizzo:** via Pietro Giardini 215, Modena | **Tel.** 059.21.03.73 | **Web:** pastafrescamodena.com

19 SUSANNA MARTINI

Infradito con gioiello intercambiabile | **Indirizzo:** via Cesare Battisti 38, Modena | **Tel.** 059.87.56.488 | **Web:** susannamartini.com

20 CANTINA DELLA VOLTA

Per acquisti di lambrusco di Sorbara doc 2016 Brutroso Metodo classico da abbinare ai tortellini | **Indirizzo:** via per Modena 82, Bomporto (Mo) | **Tel.** 059.74.73.312 | **Web:** cantinadellavolta.com

21 LA BAITA VECCHIA MALGA

Tortellini, salumi e formaggi di alta qualità | **Indirizzo:** via Pescherie Vecchie 3/A, Bologna | **Tel.** 051.22.39.40 | **Web:** vecchiamalganegozi.com

22 MANIFATTURA ALIMENTARE

Pierluigi Di Diego, per 20 anni che stellato del Don Giovanni, ha creato un locale dal concept innovativo, che contamina gastronomia da asporto e alta cucina. Imperdibili i cappelletti di mora romagnola | **Indirizzo:** via Palestro 73, Ferrara | **Tel.** 0532.17.16.071 | **Web:** manifatturaalimentare.it



Fotografa il QR e scarica sul tuo smartphone queste informazioni utili