

Modena, 23/04/2024

Ai Soci del Consorzi
Loro sedi

OGGETTO: Fuorisalone Cibus 2024 – Parma Quality Restaurants

Egregi Consorziati,

Con la presente vi comunichiamo che a seguito dell'accordo concluso tra il Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, il Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena e il Consorzio Parma Quality Restaurants, per tutta la settimana di Cibus una selezione di ristoranti di Parma e provincia offriranno ai propri clienti preparazioni con Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e Aceto Balsamico di Modena IGP.

Troverete in allegato la lista dei ristoranti aderenti all'iniziativa.

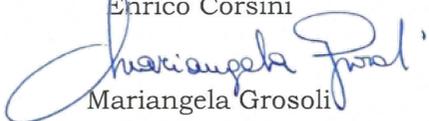
Chi fosse interessato potrà procedere in autonomia alla prenotazione prendendo diretto contatto con i ristoranti.

Cordiali saluti

I Presidenti



Enrico Corsini



Mariangela Grosoli



Fuorisalone Cibus 2024 – Parma Quality Restaurants

Elenco ristoranti aderenti

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP sarà presente nei seguenti ristoranti:

- Trattoria Le Viole a Parma
- La Maison du Gourmet a Parma
- Ristorante Cocchi a Parma
- Ristorante La Forchetta a Parma
- Osteria dei Mascalzoni a Parma
- Antica Corte Pallavicina a Polesine Parmense
- Osteria di Fornio a Fornio
- Trattoria La Porta a Viarolo a Viarolo
- Ristorante Al Vèdel a Colorno

L'Aceto Balsamico di Modena IGP sarà presente nei seguenti ristoranti:

- Da Mat Bistro a Parma
- Antica Hostaria Tre Ville a Parma
- La Vecchia Fucina a Traversetolo
- Ristorante Le Due Spade a Bardi
- Ristorante Romani a Vicomero
- Antico casale delle vigne a Ozzano Taro
- Osteria Antica Rocca a Trecasali
- Ristorante Stendhal da Francesco a Colorno
- Ristorante Unicorno a Monticelli
- Osteria Il Bersò a Sorbolo
- Trattoria dai Sibani a Fidenza
- Ristorante da Rita a Valditacca
- Trattoria-Osteria Masticabrodo a Pilastro