

A stylized, cartoonish pig face in white with red outlines, set against a blue circular background. The pig has large, expressive eyes and a snout with two nostrils. The entire graphic is centered at the top of the poster.

Maiiali *nella Nebbia*

**Nella provincia di Ferrara, tra valli e nebbie,
si celebra Sua Maestà il Suino
con golose e speciali proposte.**

**Dal 10 NOVEMBRE
al 3 DICEMBRE 2017**



ASCOM
CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
DELLA PROVINCIA DI FERRARA



Maiali nella Nebbia fa il Bis

SCOPRI DOVE PUOI TROVARE LE SPECIALITÀ PIÙ GUSTOSE

Il maiale, emblema della nostra civiltà contadina, sarà protagonista **dal 10 novembre al 3 dicembre** sulle tavole dei ristoranti e delle case. Proprio quando, avvicinandosi Natale, l'attività di norcini e produttori si intensifica, Ascom Confcommercio Ferrara con Fipe, Fida e Federcarni propone, per il secondo anno consecutivo, in collaborazione con ristoranti, salumerie e macellerie del nostro territorio, un percorso di riscoperta di una tradizione gastronomica risalente al tempo della "investitura del maiale": uccidere e macellare il maiale rappresentava per le famiglie del contado un momento di festa nell'anno rurale, il tempo per ritrovarsi insieme in modo allargato, godere della ricchezza non quotidiana del prodotto, e ringraziare dopo le fatiche del lavoro. La carne suina fresca o lavorata continua oggi a essere un prodotto di eccellenza se consumata responsabilmente. Cercando i **"Maiali nella nebbia"** troverete di tutto: la salama da sugo, regina di stagione, insaccati e salumi artigianali, ma anche ricette originali o rivisitazioni di piatti forti della cucina, così come proposte di qualità, concepite per l'occasione da locali e botteghe della provincia.

L'invito è a prendere in mano la mappa e ad andare alla ricerca di paese in paese **in tutta la provincia di Ferrara**, delle opportunità migliori, facendosi guidare da gusto. Coinvolte sono tutte **attività di vicinato**, che anche in piccole località continuano a testimoniare giorno per giorno la loro natura di presidio sociale ed economico, di luoghi di relazione per le comunità.

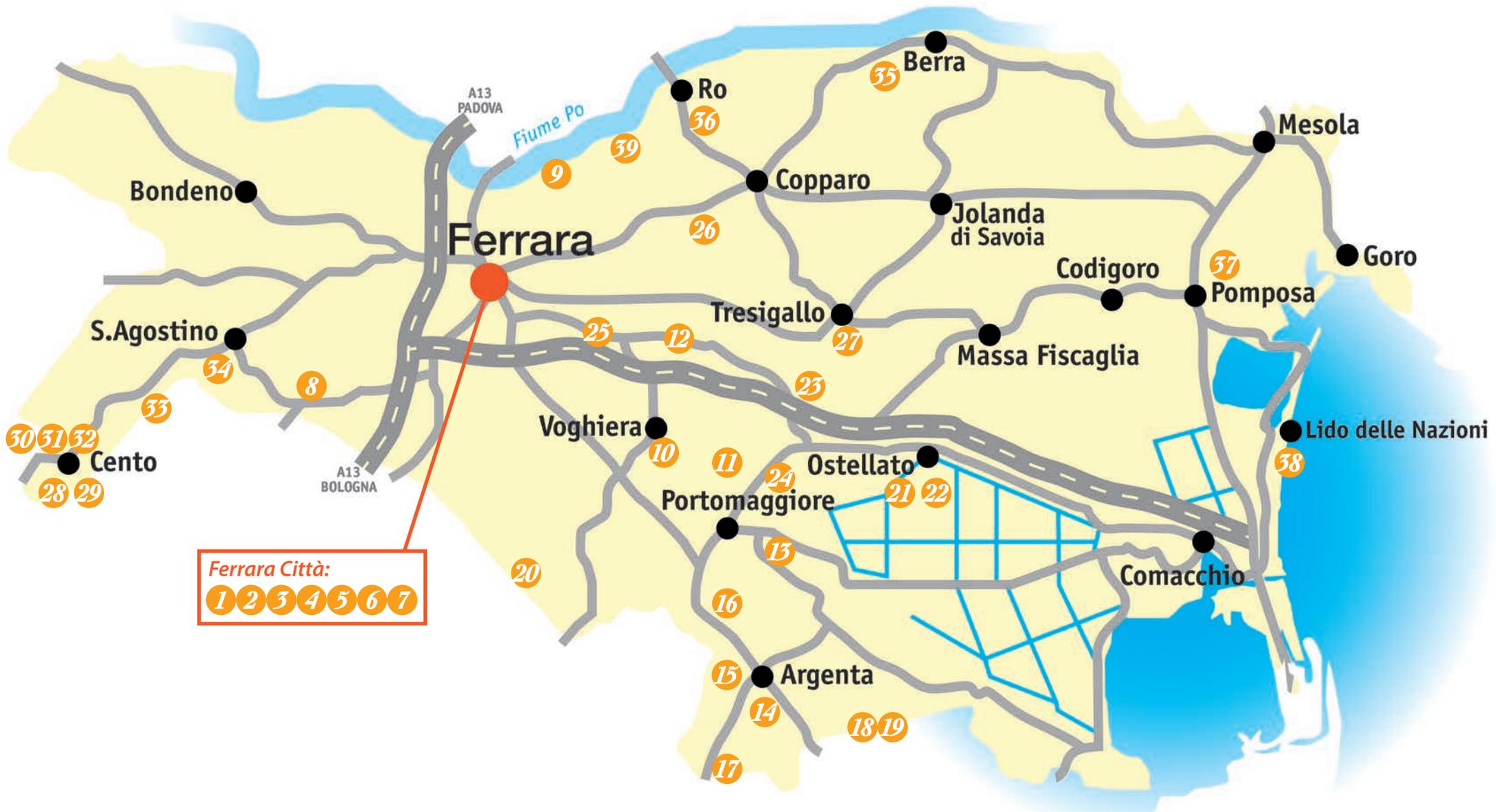




Ristoranti



Ristoranti



1 OSTERIA PIZZERIA DIETRO L'ANGOLO

Ferrara – Via Don Pietro Rizzo, 41-a

Tel. 366.45.73.200

www.uele.it

Menù degustazione:

- Cappelletti in brodo o al ragù ferrarese
- Grigliata di maiale con patatine

Bevande escluse

€ 22 a persona

2 RISTORANTE IL FRATTINO

Ferrara – Via Carlo Mayr, 155-b/157/159

Tel. 0532.79.02.25

- Piatto unico con Salamina da sugo, Cotechino e purè

€ 18

3 OSTERIA DEL GHETTO

Ferrara – Via della Vittoria, 26

Tel. 0532.76.49.36

Menù degustazione:

- Antipasti di salumi misti
- Paccheri integrali con ragu di salsiccia e spinaci
- Filetto con erbetto e purè di sedano rapa
- Dessert

Acqua, 1/4 di Vino e caffè compresi

€ 25 a persona

4 TRATTORIA IL CUCCO

Ferrara – Via Voltacasotto, 3

Tel. 0532.76.00.26 / 0532.19.30.676

www.trattoriailcucco.it

Menù degustazione:

- Fiocco di culatello con melanzane
- Gnocchi di patate alla salama da sugo
- Guancette brasate con polenta arrostita
- Salama da sugo con purè
- Cotechino con purè



5 RISTORANTE CUSINA E BUTEGA

Ferrara – Corso Porta Reno, 26/28

Tel. 0532.20.91.74

www.cusinaebutega.com

Menù degustazione:

- Risotto con primo sale e zucca
- Filetto di maiale con mele servito con verdure di stagione al forno
- Torta di pere, mascarpone e cioccolato

€ 22 a persona

6 CA' D'FRARA

Ferrara – Via del Gambero, 4

Tel. 0532.20.50.57

- Antipasto di salumi tipici, sott'oli e "pinzin"
- Cappelacci di zucca al ragù tradizionale
- Pasticcio di maccheroni all'uso di Ferrara
- La "Salama da Sugo" con purè di patate
- Composizione di dolci misti ferraresi

€ 26 bevande escluse

7 OSTERIA DEL BABBUINO

Ferrara – Via della Concia, 2

Tel. 333.478.1988

Menù degustazione:

- Millefoglie di salamina e patate
- Tagliatelle al ragù di salsiccia (Mora Romagnola)
- Guanciotte di maiale stufate al Sangiovese

Assaggio di tenerina, un calice di vino della casa, acqua, caffè

€ 28 a persona

E' gradita la prenotazione

8 RISTORANTE DA PIPPI

Poggio Renatico

Via Chiesa Vecchia, 28

Tel. 0532.82.93.80

- Un antico piatto dai nuovi profumi: LE ROSTICIANE (Costine di maiale)

€ 12

9 AGRITURISMO LA STROZZA

Francolino – Via Strozza, 10

Tel. 0532.72.46.64

- Bigoli alla carbonara con guanciale di norcia € 10
- Prosciutto di maialino al forno con castagne € 12
- Salama ferrarese (nostra produzione) con purè di patate € 12

Aperto sabato e domenica a cena e la domenica a pranzo.

E' gradita la prenotazione.

10 OSTERIA LA TANA DI FRAGOLA

Voghiera – Piazza Giovanni XXIII, 7

Tel. 345.446.7710

- Strudel di borragine e patate € 6
- Pappardelle con ragù di costina € 9
- Grigliata La Tana su prenotazione € 20

E' gradita la prenotazione

11 RISTORANTE AGRITURISMO AI DUE LAGHI

Gambulaga – Via Bargellesi, 2

Tel. 0532.32.73.28 - Cell. 393.161.2154

www.duelaghi.it

Menù degustazione:

- Bruschette con Pan della Vigna con pancetta e radicchio stufato
- Passatelli integrali con ragù di guanciale bianco e salvia
- Costine di maiale al miele

Bevande escluse

€ 18 a persona

12 L'OSTE IN PIAZZA di Bertelli Maria

Masi Torello – Viale Adriatico, 202

Tel. 0532.81.95.59

- Pancia di maialino laccata al forno con verdure di stagione € 17

Bevande escluse

13 RISTORANTE AL BARUFFINO

Portoverrara – Via S. Carlo, 115

Tel. 0532.81.17.33

- Antipasto di salumi con gnocco fritto € 5
- Cappellaccio di zucca con ragù di salamina da sugo e pesto alle zucchine € 7
- Maialino sfilacciato cotto a bassa temperatura con cuori di carciofo € 9

E' gradita la prenotazione

14 TRATTORIA BAR "DA SMAMARELA"

Argenta – Via Celletta, 66-b

Tel. 0532.80.40.64

Menù degustazione:

- Risotto alla zucca e salsiccia
- Cotechino km 0 con purè

€ 15 a persona

Tutte le sere ad esclusione del sabato. Solo su prenotazione.

15 RISTORANTE GOLF CLUB

Argenta – Via Poderi, 2-a

Tel. 370.34.51.516

Menù degustazione:

- Salumi misti con piadina
- Bisteccaccia con patate fritte

Caffè

Bevande della casa incluse

€ 18 a persona

16 RISTORANTE NONNO SOCRATE

Consandolo – Via Nazionale Nord, 68

Tel. 0532.85.88.50

www.nonnosocrate.it

- Tomahawk di maiale € 12

17 BAR TRATTORIA OASI

Campotto – Via Valle Santa, 6

Tel. 0532.80.80.17

- Affettati misti € 7
- Gramigna panna e salsiccia € 6
- Grigliata di maiale € 9
- Braciolona di maiale € 8

E' gradita la prenotazione

18 ANTICA TRATTORIA VALLONE

Filo di Argenta – Via Porto Vallone, 11

Tel. 0532.80.20.50 - Cell. 339.4994.678

- Il Misto Suino € 10
- Salsiccia "Matta" € 10
- Costata di Mora Romagnola (Maxi taglio con pancetta e costa) € 10

19 RISTORANTE CAVALLINO BIANCO

Filo di Argenta – Via Lodigiana, 19
Tel. 0532.80.20.60 - Cell. 349.614.6305
www.ristorante-cavallinobianco.com

- Cappellacci di zucca con burro, pancetta e balsamico € 10
- Medaglioni di filetto di maiale al rosmarino e purea di zucca € 12

20 TRATTORIA AI CORTILI

Santa Maria Codifiume – Via Canne, 124
Tel. 0532.85.70.51
www.trattoriacortili.it

Menù degustazione:

- Antipasto di affettati misti
- Grigliata mista di carne di maiale
- Contorno a scelta

Bevande escluse
€ 25 a persona

21 RISTORANTE IL TASSONE

Ostellato – Via Argine Mezzano, 24-a
Tel. 0533.68.05.37
www.iltassone.it

- Coppa di testa € 5
 - Bollito di ossa di maiale e cotechino € 10
 - Salamina con purea di zucca € 13
 - Risotto alla salsiccia € 10 (per minimo due persone)
- Solo su prenotazione il giorno prima



22 L'OSTERIA DELLE VALLETTE

Vallette di Ostellato – Via Argine Mezzano
Tel. 347.231.3218

- Vellutata di Zucca con Vongole e Chips di Pancetta € 12
- Spadellata di Gamberi con Guanciale e Cipolla Rossa € 12
- Cotechino con Purè di Patate Viola € 10

23 RISTORANTE COLPA D'ALFREDO

Rovereto Ferrarese – Via Ferrara, 225
Tel. 0533.65.02.87 - Cell. 335.392.507
www.colpadialfredo.com

Il maiale è di casa tutto l'anno...quindi vi proponiamo:

- **ANTIPASTI:** Tigelle Romagnole, Crescentine fritte Emiliane, Focaccia al lardo con affettati misti tradizionali e di Mora Romagnola
- **PRIMI:** Passatelli romagnoli con panna e salsiccia fresca; Cappellacci al burro e salvia avvolti in foglie di speck e radicchio; Ravioli ripieni con polenta e Asiago saltati con Guanciale di Mora Romagnola.
- **SECONDI:** Salsiccia in umido con fagioli all'uccelletto; Spezzatino di cinghiale e pancetta affumicata; Cotoletta alla Bolgonese - l'originale - con Crudo di Parma, formaggio e mantecazione al tartufo nero

24 LA CAMPANELLA

Sandolo – Strada Campanella, 9
Tel. 338.700.9221

Menù degustazione:

- Tagliatelle al ragù di salsiccia
 - Costine marinate al miele e timo con funghi alla griglia
- Calice di vino incluso
€ 22 a persona

25 RISTOPUB VECCHIA MODENA

Quartesana – Via Comacchio, 704/706
Tel. 0532.44.01.8 - Cell. 388.154.9010

- Gnocco fritto e tigelle con affettati misti e lardo € 12
- Grigliata di maiale mista € 15
- Stinco con patate € 12

26 RISTORANTE PIZZERIA ENOTECA DA ROBERTO

Tamara – Via Saletta, 10

Tel. 0532.86.61.20

Menù degustazione "Il tris del maiale":

- Stinco al forno con cipolline in agrodolce
- Prosciutto al forno con patate arrosto
- Filetto di maiale in crosta di noci con rösti di verdure

Bevande escluse

€ 15 a persona

27 RISTORANTE LA BRACE

Tresigallo – Via del Mare, 150-e

Tel. 0533.60.04.80

Alcune proposte:

- **ANTIPASTI:** Affettati misti con pinzini; Bruschette miste
- **PRIMI:** Triangoli di salamina con scorza di limone e gocce di balsamico; Passatelli con salsiccia e funghi
- **SECONDI:** Grigliata mista alla brace; Maxi spiedone di carne mista; Cravatta di maiale con salsa barbeque

28 ANTICA OSTERIA DA CENCIO

Cento – Via Provenzali, 12-d

Tel. 051.68.31.880

Menù degustazione:

- Crostini con Lardo stagionato in conca
- Triangoli ripieni di Mora Romagnola
- Scaloppine di Mora Romagnola in crosta di farina di mais con cardo al Parmigiano

Bevande escluse

€ 25 a persona

29 RISTORANTE CINESE DRAGONE

Cento – Via G. Donati, 14

Tel. 051.68.31.491

- Costine di maiale € 6.50 a piatto
- Fettine di maiale € 4.50 a piatto
- Maiale alla "Sichuan" € 4.50 a piatto
- Maiale alla "Kong Bad" agropiccante € 4.50 a piatto

30 RISTORANTE PLANETARIA

Renazzo – Via Modena, 60-a

Tel. 051.683.13.50

www.pergolagroup.it

Menù degustazione:

- Cicciole croccanti
- Tortelloni giganti alle erbe con guanciale saltato
- Costine di maiale in salsa barbeque e rosmarino
- Dolce della Casa

Un calice di Lambrusco Grasparossa, Acqua, Caffè

€ 28 a persona

31 RISTORANTE CAVALIERI DUCATI

Renazzo – Via Maestra Grande, 47

Tel. 051.90.07.13

www.ristorantecavalierriducati.it

Menù degustazione di maialino da latte in 5 cotture:

- Porchetta di prosciutto cotta a bassa temperatura con la sua salsa di cottura e grissini integrali
- Tagliatelle Andalini alle ortiche con ragù di spalla e zucca candita
- Costolette abbrustolite con salsa di castagne, miele e peperoncino
- Capocollo con salsa al Sangiovese e tortino di polenta
- Pancetta croccante con verza stufata e ventaglio di patate
- Soufflè al cioccolato e frutta secca con calice di Passito

Bevande escluse

€ 45 a persona

32 RISTORANTE PIZZERIA LA PERGOLA

Renazzo – Via Tassinari, 30

Tel. 051.90.91.24

www.pergolagroup.it

Menù degustazione:

- Cicciole croccanti
- Tortelloni giganti alle erbe con guanciale saltato
- Costine di maiale in salsa barbeque e rosmarino
- Dolce della Casa

Un calice di Lambrusco Grasparossa, Acqua, Caffè

€ 28 a persona

33 RISTORANTE PALLADIO

Corporeno – Via Statale, 143-I

Tel. 051.97.22.21 / 051.97.20.90 - Cell. 348.35.0484

Menù degustazione:

- Tagliere di Colonnata con crostini caldi
- Tortelloni di zucca al guanciale
- Stinco di maiale agli odori
- Purè di patate

€ 27 a persona

34 ANTICA TRATTORIA ROVERSETTO

Roversetto Terre del Reno – Via Statale, 31 I

Tel. 0532.35.07.92

Menù degustazione:

- Gramigna panna e salsiccia
- Grigliata mista di maiale
- Contorno a scelta
- Dolce della casa

Incluso coperto, acqua ed un quarto di vino

€ 25 a persona

35 LA VECIA BERA

Berra – Via Garibaldi, 30

Tel. 340.467.1884

- Hamburger di cotechino con Bagel al sesamo, verza e salsa di lenticchie € 9
- Cappellacci di salamina con crema di patate e sugo di salamina € 12

36 RISTORANTE AL CAVALLINO

Ro – Via Po, 5

Tel. 0532.86.97.50

- Bigoli all'amatriciana € 10
- Braciolina con il manico e contorno € 15

37 CORTE MADONNINA

Pomposa di Codigoro – Via Loc. per Volano, 1

Tel. 0533.71.90.02

Menù degustazione:

- Spuntino campagnolo a base di salumi Ferraresi, formaggi e degustazione Vini delle Sabbie di propria produzione

€ 10 a persona

E' gradita la prenotazione

38 RISTORANTE PIZZERIA ALLE AIE SUL LAGO

Lido delle Nazioni – SS Romea 125

Tel. 0533.37.90.88

www.pergolagroup.it

Menù degustazione:

- Cicciole croccanti
- Tortelloni giganti alle erbe con guanciale saltato
- Costine di maiale in salsa barbeque e rosmarino
- Dolce della Casa

Un calice di Lambrusco Grasparossa, Acqua, Caffè

€ 28 a persona

39 FOSSADALBERO COUNTRY CLUB

Ferrara (loc. Fossadalbero) – Via Chiorboli 366

Tel. 0532.75.58.35 / 0532.75.58.14

www.fossadalberocountryclub.it

Menù degustazione:

- Involtino di pasta fillo ripieno di salsiccia di Mora Romagnola e cicoria di campo con crema di parmigiano
- Spaghetto con crema di cavolfiore profumata all'arancia e culatello
- Mailino da latte glassato, indivia, yogurt e pere

€ 28 (vino della casa incluso)

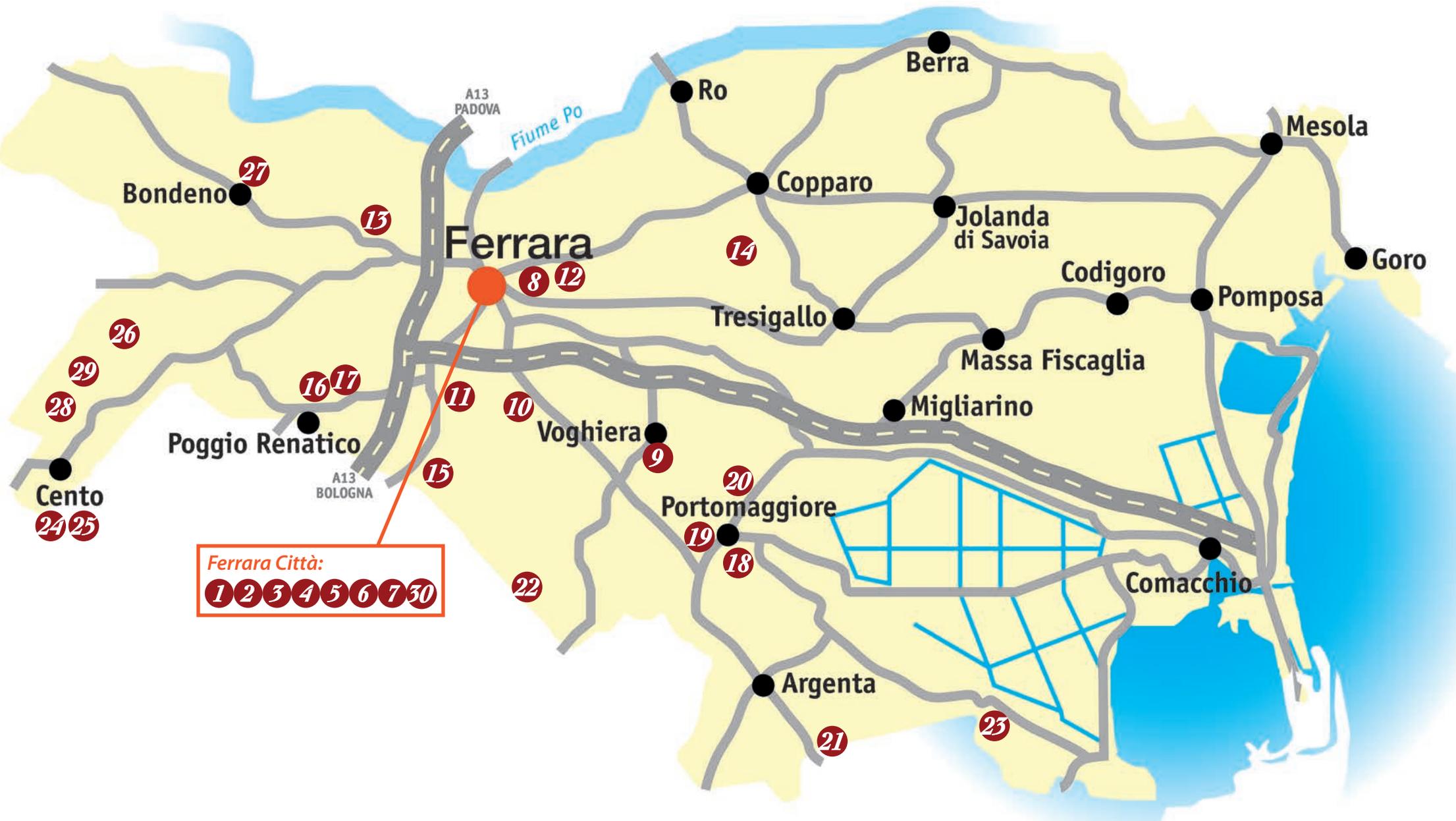




Macellerie



Macellerie



1 **MACELLERIA IL PIACERE DELLA CARNE**

Ferrara – Viale XXV Aprile, 121

Tel. 0532.20.77.65

- I più buoni **arrosti** di Ferrara

2 **MACELLERIA DANIELE E SILVANA**

Ferrara – Via B. Rossetti, 36-a

Tel. 0532.20.59.32

Da oltre 40 anni vi deliziamo con i nostri insaccati freschi e stagionati; salsicce, cotechini, bondiole e salama al cucchiaino da accompagnare con purè e crema fritta. Proponiamo grigliate a prezzi speciali, la famosa braciola con il manico e... tanto altro ancora!

3 **LA DELIZIA ALIMENTARI**

Ferrara – Via Comacchio, 20

Tel. 0532.31.19.92

Salumi ed insaccati di primissima scelta e qualità.

Acquistando due salami nostrani (600 circa cad.) subito in omaggio una mortadella da 500 gr.

4 **MACELLERIA MORETTI**

Ferrara – Via Palestro, 71

Tel. 0532.24.34.57

www.macelleriamoretti.it

- Cotechino di suino nero € 15.00 / kg

Abbinamento consigliato: purè e lenticchie

- Prosciutto cotto di suino nero al tartufo € 30.00 / kg

5 **CICCIA & SALSICCIA** da Ermes e Ilaria

Ferrara – Via Foro Boario, 8-a-b

Tel. 347.170.3828

- Insaccati freschi
- Salsiccia con scaglie di tartufo, al peperoncino siciliano, allo zenzero, alla curcuma, al finocchietto
- Arrostino di filetto di maiale farcito

Promozione iniziativa: **sconto del 10%**

6 **SUPERMERCATO DI MEGLIO**

Ferrara – Via Garibaldi, 195

Tel. 0532.24.13.35

Cotechino, zampone, salama da sugo e salami in collaborazione con il Salumificio Magnoni di Vigarano Mainarda

Promozione iniziativa: **sconto del 20%**

7 **CONAD FORO BOARIO**

Ferrara – Via Foro Boario, 91

Tel. 0532.94.14.4

- Porchetta
- Salame gentilone

Promozione iniziativa: **sconto del 20%**

8 **D.P.O. ALIMENTARI**

Pontegradella – Via Pontegradella, 371

Tel. 0532.75.33.03

Salumi ed insaccati di primissima scelta e qualità.

Acquistando due salami nostrani (600 circa cad.) subito in omaggio una mortadella da 500 gr.

9 **MACELLERIA VANCINI PAOLO**

Voghiera – Via B. Buoizzi, 11

Tel. 0532.81.55.79

Prosciutti di prima qualità: Parma, S. Daniele, Carpegna, Norcia, Toscano DOP

10 **BOTTEGA DELLE CARNI** di Falchieri Luca e C. Sas

Gaibanella – Via B.P. Babini, 27

Tel. 0532.71.80.28

Insaccati di produzione propria: salami all'aglio, salsicce, cotechini, salamine e salami da pentola



11 **MACELLERIA F.LLI MENEGATTI**

San Martino – Via Chiesa, 114-c/116

Tel. 0532.76.59.62

• **ARISTA DI SUINO CON OSSO € 4.50 / kg**

(Lombo di suino intero con osso inciso e lavorato)

• **NIDO DI RONDINE € 7.90 / kg**

(Lonza di suino snervata e legata, ripiena di radicchio, peperone, zucchine e salsiccia)

• **ARROSTO DI SUINO € 5.90 / kg**

(Trancio magro di spalla di suino snervato e pulito, guarnito con pancetta e legato)

12 **F.LLI RIZZIERI 1969**

Focomorto – Via Ponte Ferriani, 1

Tel. 328.320.7117

www.macelleriarizzieri.it

Il nostro lavoro inizia dalla stalla seguendo personalmente gli allevamenti e proseguendo la filiera con la realizzazione di prodotti senza l'utilizzo di chimica.

• Salame stagionato / Prosciutto cotto / Cotechino / Salame da pentola

13 **MACELLERIA CANTELLI DAL 1959**

Porotto – Via X Martiri, 246

Tel. 0532.73.00.92

www.macelleriacantelli.it

• Insaccati freschi e stagionati di nostra produzione

• Vasto assortimento di preparati e pronto cuoci

Ottieni buoni **sconto da 10 €** con la nostra **fidelity card**

14 **MACELLERIA RIZZATI RICCARDO**

Villanova – Via Ponte Assa, 59/61

Tel. 0532.42.70.08

• Bruschetta mascarpone e salsiccia

• Cestini di lonza con speck, funghi e fontina

• Coppa marinata alla paprika e zucchero di canna

• Ossa di maiale e zampetti con salsa verde e cren

15 **MACELLERIA LETIZIA BOCCARDO**

Gallo – Via Chiesa, 5

Tel. 0532.82.04.82 - Cell. 345.567.2474

• Cotechino € 9.50 / kg

Si consiglia abbinamento con vellutata di zucca

• Arrosto di filetto con culatello e pecorino € 18.00 / kg

Si consiglia abbinamento con verdure al vapore

• Lonza con prugne € 13.00 / kg

Si consiglia abbinamento con patate al forno

16 **SALUMIFICIO BONORA**

Poggio Renatico – Via Segadizzo, 4

Tel. 0532.82.94.63

• Grigliata per quattro persone: salsiccia, costa, coppone, pancetta

€ 16.00 / kg

• Salsiccia 1 kg + 1 cotechino € 12.00 / kg

17 **SALUMERIA MONTANARI**

Poggio Renatico – Via Roma, 7/9

Tel. 0532.82.95.97

www.montanarisalumeria.it

Insaccati di produzione propria: sono una meraviglia per il palato... provare per credere!

• Bondiola € 18.00 / kg

• Salamina da sugo € 25.00 / kg

• Salame € 20.00 / kg

18 **D PIU'**

Portomaggiore – Via Galilei, 2

Tel. 0532.32.01.56

Spadellata boscaiola (straccetti di lonza

di maiale magra con pomodori ciliegini,

funghi prataioli, porro fresco, salsa

aromatizzata alla boscaiola)

€ 12.90 / kg



19 **MACELLERIA FARINA PROFESSIONISTI DAL 1959**

Portomaggiore – Via E. De Amicis, 14

Tel. 0532.32.00.29

Insaccati freschi e stagionati di nostra produzione, qualità e tradizione!

20 **CRAI DI MAIERO**

Maiero di Portomaggiore – Via Prov.le S.Vito, 37

Tel. 0532.81.36.17

*Su tutti i tagli di carne di suino **sconto 10%***

21 **MACELLERIA I MALAFRONTI**

San Biagio di Argenta – Via Amendola, 29

Tel. 0532.80.98.78

www.imalafronte.it

• Salsiccia fresca di propria produzione € 5.00 / kg

• Braciola di coppa € 6.00 / kg

22 **MACELLERIA DA M.C.M.** di Mazzoni A. & C.

Santa Maria Codifiume – Via Fascinata, 112-a

Tel. 0532.85.70.92

"Il Prosciuttello" Salame unicamente con carne di prosciutto fresco

€ 18.90 / kg

23 **MACELLERIA DA GIGGIO** di Costa Andrea

Longastrino di Ferrara – Via Molinetto, 4-c

Tel. 339.769.0110

• Salsiccia stagionata € 16.00 / kg

• Salame stagionato € 18.00 / kg

• Cotechino € 9.90 / kg

24 **ROSTICCERIA DONATI**

Cento – Via G. Donati, 31-b

Tel. 051.48.46.112

Cappellacci con ragù di maiale € 20.00 / kg

25 **BALDINI GIANNI**

Cento – Via G. Donati, 11-a

Tel. 051.90.22.66

Le nostre specialità: salami, salsicce e cotechini

26 **MACELLERIA LA SBARRETTA**

Reno Centese – Via Correggio, 5-a

Tel. 051.684.83.00

• Coppa di testa € 16.30 / kg

• Salsiccia € 8.85 / kg

• Cotechino € 11.50 / kg

27 **BELTRAMI CRISTIANO**

Bondeno – Via Ariosto, 1-a

Tel. 0532.89.64.200

• Cotechini € 8.20 / kg

• Salami da pentola € 9.80 / kg

• Salsicce € 9.20 / kg

• Bondiole di cotica € 9.80 / kg

• Bondiole di carne € 10.80 / kg

28 **ANTICA MACELLERIA** di Toselli Stefano

Renazzo – Via IV Novembre, 5

Tel. 051.68.50.156

• Salsiccia € 8.10 / kg

29 **MACELLERIA MINGOTTI**

XII Morelli – Via XII Morelli, 67

Tel. 051.68.41.930

• Salsiccia € 8.50 / kg

• Cotechino € 9.00 / kg

30 **MACELLERIA SUCCI ALBERTO**

Ferrara – Via Garibaldi 123/a

Tel. 0532.247.112

Sconto del 10% su salsiccia e salame da pentola



CON IL PATROCINIO DI:



Comune di Voghiera



Comune di Argenta



Comune di Codigoro



Città di Poggio Renatico



Comune di Bondeno



Comune di Ostellato



Comune di Masi Torello



Comune di Portomaggiore



Comune di Ferrara



Comune di Cento



ASCOM
CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
DELLA PROVINCIA DI FERRARA



PER INFO:
Tel. 0532.234211
info@ascomfe.it

#maialinellanebbia