



CIRCOLO ARCI-GHIOTTONE

Sono molte le particolarità che contraddistinguono il Ristorante ENOTECA del Ghiottone: prima di tutto è opportuno precisare che il locale, essendo sede di un circolo ARCI, si trasforma in ristorante ed apre al pubblico solo ed esclusivamente in occasione della FERA D'UTOBER; in secondo luogo ad ogni edizione della fiera vengono proposti i piatti tipici di una regione italiana e quindi il menù cambia di anno in anno, infine le due "sale da pranzo" sono sede di una Mostra permanente di locandine delle attività svolte nell'amato Teatro Sociale negli anni 70 e 80 e la cosa aiuta a "rimembrare" soprattutto sorseggiando un buon bicchiere di vino.

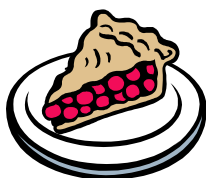


La cucina tipica di quest'anno sarà quella **Pugliese** e quindi non mancheranno le **orecchiette** ed alcuni piatti a base di **pesce di mare**.

Un punto fermo ed irrinunciabile per l'Enoteca del ghiottone sono anche le **tigelle** impastate secondo l'antica ricetta, che un socio del Circolo ha importato da Vignola, tirate e cotte al momento e quindi servite con il classico "**pesto**" o con favolosi **taglieri di salumi e formaggi**.



I **dolci** sono in genere quelli della cucina di riferimento ma non mancano "panne cotte" e "biscotti" preparati dalle abili mani delle nostre cuoche.



Considerando che il locale è aperto solamente tre giorni all'anno è veramente apprezzabile la proposta dei vini: una lista con più di cinquanta etichette dei migliori vini italiani partendo dal Lambrusco per arrivare al Barbaresco o al Brunello di Montalcino.

Non chiedete vino alla spina. Non c'è.

Moderata ma accettabile la proposta dei liquori a fine pasto: nocino, grappa, limoncino e **Gavellino**, digestivo della casa a base di erbe del Gavello.



Ristorante ENOTECA del Ghiottone
Via Canzio Zoldi, 46 Novi di Modena
Aperto solo in occasione della FERA D'UTOBER

ORARIO 2001

- **Venerdì 12 ottobre: solo sera**
- **Sabato 13 ottobre: solo sera**
- **Domenica 14 ottobre: mezzogiorno e sera**

COPERTI: 60 interni + eventuali 30 esterni

PREZZI: 25-30.000 vini esclusi

*Segnalazioni enogastronomiche a cura del
Circolo ARCI-GHIOTTONE di Novi*

Hanno collaborato a questo numero de "Il Nuovo Macaone":

fabrizio	baccaglini		maurizio	forgione
Marzia	baraldi		patrizia	Gandini
Lorenza	Barbieri		Renzo	Gherardi
enrico	bigi		stelio	gherardi
Adriano	Boccaletti		massimo	gasparini
elena	bulgarelli		paolo	gasparini
danilo	borsari		donatella	manicardi
Rubes	Buraschi		abele	mazza
Teresa	Canova		bruno	lodi
roberta	capelli		maurizio	lodi
raffaele	Cappi		luigi	pavesi
Giovanni	Casari		antonio	sarti
Carlotta	catellani		silvano	tagliavini
micaela	duranti		Gloria	villa

*Puoi raggiungerci
ogni mercoledì sera
dalle 21.00 alle 23.00
presso la nostra sede
in Via Canzio Zoldi
(Parco della Taverna)*



Si ricorda a tutti i Soci ed amici che è possibile iscriversi al Circolo per l'anno 2.001.

E' questo, oltre ai proventi della Fiera di Ottobre, l'unico finanziamento per le attività del Circolo Naturalistico Novese.

Il costo anche quest'anno è di L. 15.000 e si ha diritto a ricevere Il Nuovo Macaone (periodico di informazione e cultura del C.N.N.) ed a partecipare alle iniziative dell'associazione.

"Il Nuovo Macaone": periodico di natura, escursionismo, scienza e tempo libero.

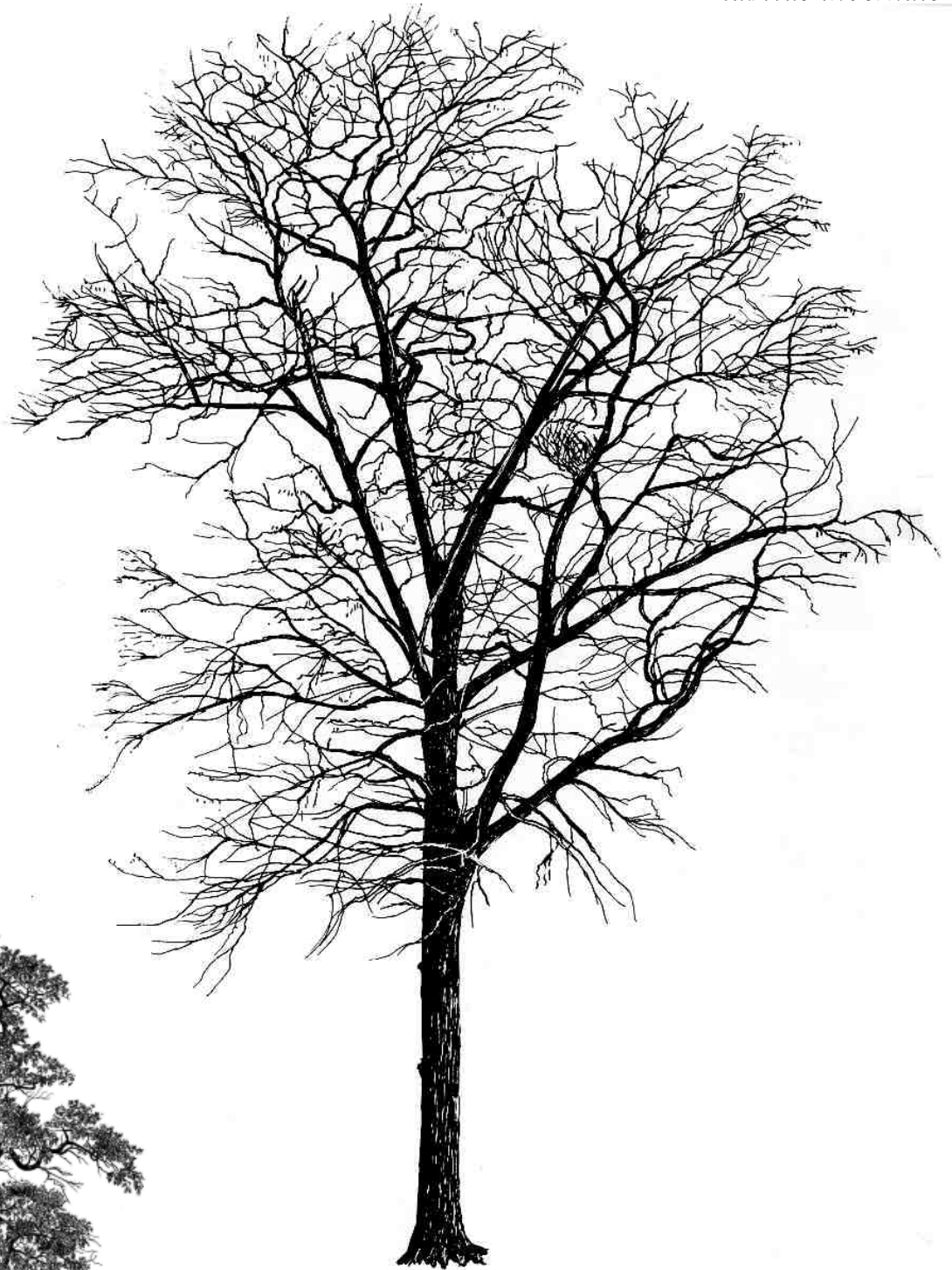
Edito dal Circolo Naturalistico Novese. Direzione e redazione Via Canzio Zoldi, 32 - Novi di Modena (MO); tel.059/677540. Registrato presso il Tribunale di Modena n.762, del 10.09.84. Direttore responsabile Claudio Michelini.

ROBINIA PSEUDOACACIA

ROBINIA

(familia papilionaceae)

Habitus invernale



Habitus estivo