



Modena in trattoria: guida alle 5 mete gastronomiche imperdibili

Nell'affascinante panorama culinario di Modena, cinque trattorie si distinguono per qualità, autenticità e passione per la tradizione. Scoprite in questa guida come questi luoghi unici rappresentano il meglio della cucina modenese, tra atmosfere accoglienti, piatti genuini e innovazioni gourmand

Modena, città vivace e colorata dell'Emilia-Romagna, è famosa per la sua eredità culturale, per la ricchezza storica e, soprattutto, per la sua **cucina squisita e autentica**. Tappa obbligata per gli appassionati di gastronomia, offre un'ampia varietà di trattorie dove i sapori locali si fondono con la creatività dei cuochi.

Dalle piccole e intime a quelle più raffinate, la città ha molto da offrire. In questa guida, ne esploreremo cinque che rappresentano il meglio del centro storico: dalla tradizione alla modernità, da piatti casalinghi a creazioni gourmand.

5 Trattorie di Modena da non perdere

Ogni locale raccontato di seguito, si distingue per la sua personalità ma sono tutti legati dal **filo rosso della passione per il cibo, dell'attenzione alla qualità e dell'amore per la tradizione**, che sono alla base della cucina modenese.

Trattoria Tagliatella



La gramigna della Trattoria Tagliatella (Foto © Sito web).

Piccola e accogliente, la **Trattoria Tagliatella** è un indirizzo da non perdere. Con un numero limitato di coperti, nella bella stagione espande la sua ospitalità all'aperto, lungo una strada chiusa al traffico. Il menù, ricco di piatti della tradizione, riserva prelibatezze come la **gramigna al ragù di salsiccia** e le **costine al Lambrusco**. Le formule di menù fisso sono convenienti, con prezzi che oscillano tra i 35 e i 40 euro, bevande incluse. La caratteristica atmosfera e il servizio cortese completano l'esperienza.

Trattoria Tagliatella

Via Masone, 16 – Modena | Tel. 059 237962 | www.trattoriatagliatella.it

Trattoria Aldina



L'esterno della Trattoria Aldina (Foto © Facebook).

Situata al primo piano di un edificio residenziale, la **Trattoria Aldina** è un tuffo nella storia della ristorazione modenese, grazie al suo ambiente accogliente e all'arredamento vintage. Aperta prevalentemente a pranzo (e a cena solo venerdì e sabato), l'Aldina accetta prenotazioni solo per la sera ma a pranzo, specie nei momenti di maggiore afflusso, bisogna armarsi di pazienza. Il menù quotidiano segue le usanze legate ai giorni della settimana. Imperdibili la **trippa in umido** e le **frittelle di baccalà** (servite solo a cena). Prezzo medio 30 euro.

Trattoria Aldina

Via Luigi Albinelli, 40 – Modena | Tel. 059 236106 | www.trattoriaaldina.it

Trattoria Il Fantino



Gli strigoli con funghi e pancetta de Il Fantino (Foto © Gabriele Pasca).

Nascosta in una viuzza laterale di via Emilia Centro, la **Trattoria Il Fantino è un tesoro da scoprire**. Piccola ma sempre affollata, richiede una prenotazione fatta con anticipo. La popolarità del locale si deve ai suoi menù fissi, molto abbondanti e dal costo di 35 o 40 euro, che includono tutto, dal primo al dolce, vino e amaro inclusi. Da provare gli **strigoli con funghi e pancetta** e le **costine brasate al Lambrusco**.

Trattoria Il Fantino

Via Donzi, 7 – Modena | Tel. 059 223646 | www.trattoria-il-fantino.business.site

Trattoria Ermes



L'ingresso della Trattoria Ermes (Foto © Facebook).

Nonostante la scomparsa (recente) del suo fondatore Ermes, padre nobile della ristorazione modenese, la **Trattoria da Ermes continua a brillare** sotto la guida del nuovo proprietario, il giovane **Alessandro Dolcini**. L'atmosfera casalinga e i piatti che evocano la tradizione autentica attirano sempre una folla di avventori, pronti a fare la fila fuori dalla porta. Nel menù, che cambia ogni giorno, spiccano i **quadretti in brodo con i fegatini**, la lasagna, le polpette e la **cotoletta alla maniera di Ermes**. Il venerdì, come da tradizione, è sempre servito il pesce. In cucina, ovviamente, c'è ancora "la Bruna", compagna di una vita di Ermes. Menù fisso a 22 euro escluso il vino.

Trattoria Ermes

Via Ganaceto, 8 – Modena | Tel. 059 580 7886 | www.trattoriaermes.it

Trattoria Pomposa al Re Gras



L'interno della Trattoria Pomposa al Re Gras (Foto © Gabriele Pasca).

Una trattoria con un'anima nobile, la **Pomposa Al Re Gras** è un locale di **Luca Marchini**, chef stellato Michelin con il suo [L'Erba del Re](#). Con un rapporto qualità-prezzo imbattibile, non sorprende che sia l'unico ristorante di Modena segnalato come **Bid Gourmand dalla Guida Michelin**. I piatti tradizionali sono interpretati in chiave contemporanea, con ingredienti di primissima qualità e un'ampia selezione di vini legati al territorio. Da non perdere il **calzagatto**, antico antipasto modenese, e una cotoletta petroniana che fa invidia ai bolognesi.

Pomposa Al Re Gras

Via Castelmарaldo, 57 – Modena | Tel. 059 214881 | www.trattoriapomposa.it

Scoprire Modena attraverso le sue trattorie

Modena è una città che riserva sorprese ad ogni angolo, e le sue trattorie non fanno eccezione. Ogni locale racconta una storia, unisce sapori tradizionali a tocchi innovativi e offre una *full immersion* in una cultura gastronomica tra le più iconiche d'Italia. Visitarli significa entrare in contatto con l'anima vera della città, quella fatta di passione per il cibo, ospitalità e amore per la tradizione.

Sia che siate turisti alla ricerca di nuove scoperte culinarie, sia che siate modenesi desiderosi di riscoprire i sapori di casa, queste trattorie sapranno conquistarvi.

Buon appetito e buona scoperta!

Data di creazione

20/06/2023

Autore

gabriele-pasca