



Associazione
Esperti
Degustatori

Aceto
Balsamico
Tradizionale
di Modena

Per tutte le prenotazioni
info@aedbalsamico.com 338 5087425

2016

SERATE BALSAMICHE MODENESI

Tre serate culturali e di degustazione di Balsamico Tradizionale in abbinamenti classici ed innovativi

Lunedì 12 e 19, e 26 Settembre ore 20.45

presso la "Sala Conferenze"

Centro Polivalente Gesù Redentore Via Leonardo da Vinci 220 Modena

zona Nuovo polo scolastico, dalla tangenziale uscita Via Galilei; poi avanti fino in fondo
(Zona Motorizzazione, nuova sede Vigili Urbani, Centro Servizi Banca Popolare Emilia Romagna)

• **Lunedì 12 BALSAMICO DENTRO LE MURE
ALLA SCOPERTA DEL BUFALO: CARNI, SALUMI E FORMAGGI
in abbinamento con marmellate e composte**

in collaborazione con Az. Agr. Girasole – Az. Cereasicola Morselli

*Pasta al ragù di Bufalo; tartare cruda, hamburger, salame, mortadella, formaggio,
ricotta, stracciatella tutto di bufalo; in abbinamento con amarene fritte, marmellata di
peperoni, composta di cipolle rosse e ABM, Chutney*

In abbinamento VINI DENTRO LE MURA

• **Lunedì 19 BALSAMICO FUORI LE MURA:
•LA TRIPPA SABAUDA**

Serata in collaborazione con la Confraternita d'la tripa di Torino

Insalate e carpaccio di trippa, zuppa di trippa, Bonet dolce tipico torinese

In abbinamento: Vini piemontesi

• **Lunedì 26 BALSAMICO INTORNO LE MURA
•Il trentino e l'Alta Val Sugana**

in collaborazione con Enzo Sighel di Linea Carni di Baselga di Pinè

*Fantasia di canederli al burro; degustazione ad orologio di carne salada, salumi, e
formaggi trentini; la disfida dello strudel – alpi contro appennino modenese*

Vini del Trentino

**IL TUTTO SEMPRE IN ABBINAMENTO CON IL NOSTRO FANTASTICO
ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DÌ MODENA Dop**

Costo per serata 20 Euro - Costo per abbonamento alle tre serate Euro 50.00

Compresa iscrizione anno 2014 AED ABTM essendo riservata ai soci AED ABTM

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Diffondete l'invito e Vi aspettiamo numerosi