



**Associazione
Esperti
Degustatori**

**Aceto
Balsamico
Tradizionale
di Modena**

**Per tutte le prenotazioni
info@aedbalsamico.com 338 5087425**

2018

S E R A T E B A L S A M I C H E M O D E N E S I

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

Lunedì 17, 24 Settembre e lunedì 1 Ottobre

(ATTENZIONE slitta tutto di una settimana RISPETTO AL SOLITO)

Nuovo orario ore 20.15 – Inizio 20.30 (tutto anticipato di 30 minuti)

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 17 BALSAMICO FUORI LE MURE in collaborazione con

- FICE – Federazione Italiana Circoli Enogastronomici
- Confraternita - PEGASO - CONFRATERNITA VARZESE ACCADEMICI DEL SALAME – Varzi (PV)
- Confraternita DEL COTECHINO MAGRO – Pavia

**Risotto con pasta di salame e bonarda, salumi particolari e poi:
esiste davvero un cotechino magro??? Vedremo di scoprirlo con gli amici delle specifiche confraternite**

• Lunedì 24 BALSAMICO INTORNO ALLE MURA: in collaborazione

- CON 16° SAGRA DEL RADICCHIO DI BOSCO DELLA MESOLA

Il radicchio dal primo al dolce

• Lunedì 1 Ottobre BALSAMICO DENTRO LE MURA in collaborazione

- Salumificio Valdragone – Salumi artigianali a filiera completa: allevamento, macello, vendita
- Caseificio 4 Madonne – Parmigiano a colori: dal bianco del latte al nero dell'aceto attraverso i colori del parmigiano

I prodotti dei veri artigiani della filiera alimentare della nostra terra

**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 2018 AED ABTM essendo riservata ai soci AED ABTM**

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Via mail a info@aedbalsamico.com

**Per info 338 5087425 Mario Gambigliani Zoccoli
Diffondete l'invito e Vi aspettiamo numerosi**