



Associazione  
Esperti  
Degustatori

Aceto  
Balsamico  
Tradizionale  
di Modena

Per tutte le prenotazioni [info@aedbalsamico.com](mailto:info@aedbalsamico.com) 338 5087425

**martedì 13 - lunedì 19 – lunedì 26**  
**SETTEMBRE 2022**

## SERATE BALSAMICHE MODENESI

Serate di cultura gastronomica  
e sana convivialità

**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

**[INFO@AEDBALSAMICO.COM](mailto:info@aedbalsamico.com)**

Per info 338 5087425 Mario Gambigliani Zoccoli

**\*\*\*ATTENZIONE\*\*\* NUOVO ORARIO \*\*\*ATTENZIONE\*\*\***

**Ritrovo dalle ore 19,45 – Inizio 20.00**

Sempre presso Gesù Redentore Via Leonardo da Vinci 220 Modena

**Costo per serata 25 Euro - Costo per abbonamento alle tre serate Euro 65.00**

Compresa iscrizione anno 2022 AED ABTM essendo riservata ai soci AED ABTM

**Diffondete l'invito e Vi aspettiamo numerosi**

## Martedì 13 - BALSAMICO DENTRO LE MURE

in collaborazione con

**Az. Cerasicola Morselli di Gaia Venturelli**

L'azienda Morselli nel giro di pochi anni è diventata il punto di riferimento provinciale per la produzione e trasformazione di amarene.

**TITOLO DELLA SERATA**

**A M A R E N E A T U T T O P A S T O**

Con Gaia abbiamo studiato un menù che prevede la presenza delle sua incredibili amarene a tutto pasto e sempre in abbinamento con il nostro fantastico ABTM D.O.P.



Associazione  
Esperti  
Degustatori

Aceto  
Balsamico  
Tradizionale  
di Modena

Per tutte le prenotazioni [info@aedbalsamico.com](mailto:info@aedbalsamico.com) 338 5087425

**martedì 13 - lunedì 19 – lunedì 26**  
**SETTEMBRE 2022**

**Lunedì 19 BALSAMICO FUORI LE MURE**  
**in collaborazione con**  
**Confraternita Bagna Caoda di Faule (Cn)**

La Confraternita, facente parte della FICE (Federazione Italiana Circoli Enogastronomici), viene da Cuneo a Modena apposta per la nostra serata.

**TITOLO DELLA SERATA**

**ALLA SCOPERTA DELLA  
BAGNA CAODA DI FAULE**

Con gli amici della confraternita abbiamo studiato un ricco menù a base di bagna cauda. Dopo un primo piatto condito con la Bagna Caoda ogni partecipante avrà a disposizione il proprio fornello FUIOT per poter intingere quanto preparato nella tipicità faulese. Sarà possibile un abbinamento con il nostro fantastico ABTM D.O.P.? lo verificheremo.

**Lunedì 26 BALSAMICO INTORNO LE MURE**  
**in collaborazione con**  
**diverse confraternite della FICE**

**Capunsel - Luadel – Salame Mantonvano**  
**Spalla cruda di Palasone**

Ogni confraternita porterà il proprio prodotto tipico da mettere in degustazione spiegandoci le origini e guidandoci nella degustazione

**TITOLO DELLA SERATA**

**LA RETE DELLA FICE**

Avremo modo di conoscere amici di altre confraternite tra Mantova e Parma che verranno a Modena con il nostro stesso entusiasmo a presentarci i loro prodotti e a provare l'abbinamento con il nostro fantastico ABTM D.O.P.

**Diffondete l'invito e Vi aspettiamo numerosi**  
**DOVETE CONFERMARE LA VOSTRA PRENOTAZIONE**