



Associazione  
Esperti  
Degustatori

Aceto  
Balsamico  
Tradizionale  
di Modena

## SERATE BALSAMICHE MODENESI

martedì 12 - lunedì 18 – lunedì 25  
SETTEMBRE 2023

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

## Serate di cultura gastronomica e sana convivialità

**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

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

Per info 338 5087425 Mario Gambigliani Zoccoli

**Quando?**

Martedì 12 - lunedì 18 – lunedì 25 SETTEMBRE 2023

**Dove?**

Presso sale Gesù Redentore Via Leonardo da Vinci 220 (Mo)

**A che ora?**

Ritrovo dalle ore 20,15 – Inizio PUNTUALE 20.30

**Costo?**

singola serata 25 Euro - abbonamento tre serate Euro 70.00

Compresa iscrizione anno 2023 AED ABTM essendo riservata ai soci AED ABTM

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

**Martedì 12**

### BALSAMICO INTORNO LE MURA

**Titolo:**

LA PIADINA E I PRODOTTI DELLA ROMAGNA

**Sottotitolo:**

La piada come si evolve dal nord al sud della costa?

**Con chi:**

Cons. Piadina Romagnola e Molino Spadoni,

**Vini:**

Cantina Franco Galli e Cantina Celli



AZIENDA AGRICOLA IN BERTINORO - ITALIA



### **MENU':**

1. INIZIEREMO CON GLI STROZZAPRETI CON IL RAGU' DI VONGOLE

2. POI LA PIADINA CHE ABBINEREMO CON:

I FORMAGGI DI BRISIGHELLA DI OFFICINE GASTRONOMICHE SPADONI: SQUACQUERONE E RAVIGGIOLO,

I SALUMI DI MORABRADA "I MALAFRONTI": SALAME GENTILE E MORTADELLA,

3. INFINE LA CIAMBELLA ROMAGNOLA CON IL LORO TIPICO ALBANA

### Il tutto in abbinamento con

- DUE VINI DEL TERRITORIO ROMAGNOLO: CANTINA FRANCO GALLI E CANTINA AZ. AGR. CELLI
- ED UNA BIRRA DEL BIRRIFICIO DEL MOLINO SPADONI PRODOTTA CON LUPPOLO COLTIVATO NELLA NOSTRA PROVINCIA



Associazione  
Esperti  
Degustatori

Aceto  
Balsamico  
Tradizionale  
di Modena

## SERATE BALSAMICHE MODENESI

martedì 12 - lunedì 18 – lunedì 25

SETTEMBRE 2023

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

Lunedì 18:

### BALSAMICO DENTRO LE MURA

**Titolo:**

Il maccherone al pettine delle valli Mirandolesi

**Con chi:**

Comito del PALIO DEL PETTINE

gara culinaria tra le frazioni di Mirandola

**Vini:**

Cantina in corso di definizione

**MENU':**

La serata sarà veramente ARTIGIANALE a partire dai maccheroni al pettine fatti a mano dalle Rezdore del Comitato così come il ragù e la zuppa inglese di dolce. Degusteremo quindi la famosa MORTADELLA FAVOLA, brevetto degli anni '90 del salumificio Mec Palmieri, oltre al loro nuovo prodotto il Prosciutto Cotto FAVOLOSO. A questi si aggiunge il SALAME DI SAN FELICE, ed altri prodotti del Salumificio – Società Agricola Veronesi che segue TUTTE LE FASI della filiera dalla coltivazione dei foraggi e mangimi, allevamento, macello, lavorazione carni e spaccio.



Lunedì 25:

### BALSAMICO FUORI LE MURA

**Titolo:**

LA CARNIA GASTRONOMICA

**Con chi:**

ACADEMIO dei CJARSONS - Carnia

**Vini:**

Cantine Salis Terrae e Az. Agricola Marzona Socchieve

**MENU'**

**Cjarsons" di mamma Lia**

con calice di Chardonnay del Collio orientale del Friuli (Cantina SALIS TERRAE)

**"Frico" friabile e "frico" di patate**

**con polenta e cavolo cappuccio di collina.**

Accompagnati con vino Schioppettino (Cantina SALIS TERRAE)

**"Pite" Dolce con salsa di mele accompagnato**

con Sidro di mele (Az. Agricola MARZONA di Socchieve Carnia)



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

**DOVETE CONFERMARE LA VOSTRA PRENOTAZIONE**