



Associazione  
Esperti  
Degustatori

Aceto  
Balsamico  
Tradizionale  
di Modena

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

**2015**

## SERATE BALSAMICHE MODENESI

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

**Lunedì 7 e 14, e MARTEDI' 22 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 7 BALSAMICO DENTRO LE NUOVE MURE**

**LE NUOVE TENDENZE ALIMENTARI: BIO, VEGETARIANO E VEGANO**

in collaborazione con Caffetteria Vegana dal 5 al 6, e Rita Carino esperta

*Riso rosso con radicchio e noci; Miglio mantecato alla zucca; Quinoa saltata con verdure trifolate; Insalata di verza rossa marinata, carote, mela e semi di papavero ed in abbinamento il The Banca.*

*Involentini di melanzane e tofu (Vegano); medaglioni di ceci su crema di peperoni (vegano); Pomodori ripieni di semola di mais e mandorle con ciambotta mediterranea; In abbinamento Birra Biologica Birrifico Biolca artig. Vecchia Orsa.*

*Degustazione comparata di zuccheri grezzi di canna; tavolozza di frutta con zenzero*

*In abbinamento il Succo d'Uva Bianco Frizzante Uv'è Az. Agricola Cantina Folicello di Manzolino*

• **Lunedì 14 BALSAMICO FUORI LE MURA: ABRUZZO DA GUSTARE**

*Serata a cura di "da Sergio" prodotti tipici abruzzesi Mercato Albinelli*

*Maccherone alla chitarra con sugo di cinghiale e di maiale*

*Arrosticini, coglioni di mulo, fiaschetta aquilana, coppiette, pecorino abruzzese*

*Biscotti tipici Sorelle Nunzia*

*In abbinamento: Montepulciano d'Abruzzo, e due vini bianchi abruzzesi*

• **MARTEDI' 22 BALSAMICO DENTRO LE MURA**

Il progetto SELEZIONE MODENA ed il salumificio Ferrari Erio

*Primi piatti a cura di Forno Aia Vecchia di Selva di Serramazzone e Castagneto*

*Secondi: Salumificio Ferrari Erio di Paolo Ferrari: guancialini e prosciuttino arrosto*

*Dolci Tipici del nostro appennino con confetture Az. Agr. I Rodi (Fanano)*

*Vini: Lambrusco di Sorbara Tusini,*

*Lambrusco Grasparossa Cantina Formigine Pedemontana*

*Malvasia Emilia Spumante Cantina Formigine Pedemontana*

**IL TUTTO SEMPRE IN ABBINAMENTO CON IL NOSTRO FANTASTICO**

**ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI 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**