



Associazione
Esperti
Degustatori

Aceto
Balsamico
Tradizionale
di Modena

SERATE BALSAMICHE MODENESI

martedì 15 - lunedì 21 – lunedì 28

SETTEMBRE 2026

Per tutte le prenotazioni info@aedbalsamico.com 338 5087425

SAVE THE DATE - SEGNATEVI LE DATE

QUEST'ANNO RICCHISSIMO PROGRAMMA

- CREMONA E I SUOI PRODOTTI E VINI PIACENTINI
- AMARENA BRUSCA E VINI NON PIU' INQUIETI
- FORMAGGI DI CAPRA BERGAMASCHI

**Serate di cultura gastronomica
e sana convivialità**

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

INFO@AEDBALSAMICO.COM

Per info 338 5087425 Mario Gambigliani Zoccoli

Quando?

Martedì 15 - lunedì 21 – lunedì 28 SETTEMBRE 2026

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 30 Euro - abbonamento tre serate Euro 80.00

Compresa iscrizione anno 2026 AED ABTM essendo riservata ai soci AED ABTM

NELLE PAGINE SEGUENTI

LA AMPIA PRESENTAZIONE IN DETTAGLIO

DELLE TRE SERATE

Diffondete l'invito e Vi aspettiamo numerosi

DOVETE CONFERMARE LA VOSTRA PRENOTAZIONE

Diffondete l'invito e Vi aspettiamo numerosi



Associazione
Esperti
Degustatori

Aceto
Balsamico
Tradizionale
di Modena

Martedì 15

BALSAMICO INTORNO LE MURA

Titolo:

ALLA SCOPERTA DI CREMONA E I SUOI PRODOTTI

Con chi:

ONAS – Organiz. Assaggiatori Salumi – Cremona

https://www.facebook.com/onas.cr/?locale=it_IT

Dino Barbieri www.dinobarbieri.com

Super esperto del territorio cremonese

IL TERRITORIO: Cremona città famosa sotto tanti aspetti viene spesso ironicamente citata come la “Città dalle TRE T”: tette, torrone e Torrazzo. Sulla prima T mi rimetto semplicemente alla citazione goliardica, mentre per il torrone avremo il piacere di parlarne e degustarlo durante la serata. Infine il Torrazzo fa riferimento alla torre principale della città che, come dice la citazione, non si presenta alta e snella come la nostra Ghirlandina. Cremona ha dato i natali nel 1922 ad Ugo Tognazzi grande e simpatico attore noto anche per la sua passione e competenza gastronomica. Infine possiamo anche citare il Violino di Antonio Stradivari nato e vissuto a Cremona alla fine del 1600.

Se andate a Cremona andate a visitare il museo del Violino e l'archivio Tognazzi

LA GASTRONOMIA: diversi sono i prodotti gastronomici del territorio, che può vantare ben 6 Formaggi Dop, il famoso salame di cremona Igp, la nota mostarda cremonese ed il famosissimo TORRONE DI CREMONA a cui la città dedica ben due settimane ininterrotte di fiera dal 7 al 22 Novembre 2026 in pieno centro città che può meritare una gita fuori porta.

MENU' :

- 1° uscita:** degustazione di due dei formaggi “artigianali” più tipici del territorio: Taleggio e Salva Cremasco Dop e degustazione del Salame di Cremona Igp confrontando uno di produzione fortemente artigianale con una più commerciale
- 2° uscita:** BUTON DE PAIAS piatto tipicissimo della tradizione povera e contadina cremonese che, per la sua fattezze prende il nome dai bottoni dei vestiti dei clown; infatti si tratta di un piatto preparato con salame cremonese fresco tagliato a fette spesse che vengono infarinate e rosolate in padella, sfumate con vino, e condite con soffritto di cipolla sfumata con aceto di vino e tanto pomodoro. In abbinamento un po' di polenta. In origine questo piatto veniva preparato subito dopo aver insaccato i salami per testare la qualità dell'impasto prima della stagionatura.
- 3° uscita:** DEGUSTAZIONE COMPARATIVA DI TORRONE tra il torrone super Artigianale di Rivoltini senza sciroppo di glucosio e quello più classico di Vergani

Vini:

Pur avendo una tradizione gastronomica molto ricca il territorio cremonese risulta totalmente privo di vini andandosi ad appoggiare alle province limitrofe e per questo andremo a degustare tre vini della provincia Piacentina della Cantina Vico Barone: Malvasia Secca, per la 1° uscita; Gutturnio Frizzante per la 2° uscita ed infine Malvasia dolce per i torroni



Associazione
Esperti
Degustatori

Aceto
Balsamico
Tradizionale
di Modena

Lunedì 21:

BALSAMICO DENTRO LE MURA

Titolo:

L'AMARENA IN TANTI ABBINAMENTI

Con chi:

AZ. CERASICOLA MORSELLI DI MORSELLI GAIA

Vini:

“EX-INQUIETI” a cura di CANTINA Massimo e Francesco Guidetti

MENU’:

- Tortelloni ripieni di zucca ed amarene al burro e salvia
- Panna cotta salata al Parmigiano Reggiano ed amarene piccanti
- Fantasia di amarene in abbinamento dolce e salato
- Dolci a base di amarene

Vini

del territorio del medio appennino Guiglia a cura di Cantina Guidetti
Via Zocchese 1172/A – Loc. Samone Guiglia

Per la serata DENTRO LE MURA che fa riferimento alla nostra provincia di Modena da anni abbiamo spostato la nostra attenzione dai prodotti ai produttori andando ad identificare coloro che, spinti unicamente da una grande passione, hanno sviluppato o stanno sviluppando una attenta ricerca e produzione eno gastronomica.

Secondo questa linea d’indirizzo torneremo ad incontrare **Gaia Venturelli dell’Azienda Cerasicola Morselli**, dal cognome della madre, che si trova a Ganaceto di Modena sulla nazionale per Carpi in Strada Zappellaccio 63.

LA STORIA: La loro azienda agricola da sempre coltiva in modo molto attento frutta; circa 12-15 anni, in una annata particolarmente infelice dal punto di vista climatico avendo subito diverse grandinate, Gaia si trova con un notevole volume di frutta talmente danneggiata da non poter essere commercializzata per il consumo in tavola. Nel contempo il prezzo che le veniva corrisposto dal mercato per la trasformazione non avrebbe compensato neanche i puri costi di raccolta. Così, applicando il concetto a quel tempo poco noto della resilienza, che a suo tempo Gaia definì disperazione, decise con i suoi genitori di provare a trasformare la loro produzione in marmellate e composte dolci ed aromatizzate molto spesso a base di amarene. Il successo fu talmente grande che da allora Gaia e la sua famiglia sono diventate nella nostra provincia un punto di riferimento per il settore artigianale.

Il loro percorso evolutivo li ha portati nel corso degli anni a sviluppare un’attenta ricerca di ricette che prevedono l’uso dei loro prodotti come ingredienti; da questo trova origine la 1° uscita con tortelloni dove le amarene NON saranno un condimento ma saranno presenti come ingrediente nel ripieno; per la 2° uscita andremo ad abbinare le amarene con una elaborazione di Parmigiano Reggiano e anche con diversi abbinamenti di composte di amarene dolci, salate ed aromatizzate, per concludere in bellezza con una fantasia di dolci.

VINI: Per i vini porteremo sul palco una nostra vecchia conoscenza che in modo molto amichevole e scherzoso lui stesso per anni si è definito un produttore di VINI INQUIETI IN GARAGE; in effetti fino a pochi anni fa questa auto definizione poteva rispecchiare la realtà. Poi, come sempre, le cose si evolvono, e quindi **MASSIMO e FRANCESCO GUIDETTI** si sentono pronti per salire sul palco e confrontarsi sui loro vini; nello specifico andremo a degustare 4 vini: LeBianc, vino bianco spumante dal vitigno Spergola; Teresina vino rosè spumante da Malbo Gentile; per chiudere con due vini: “Gentile” vino rosso fermo da Vitigno Malbo Gentile ed una anteprima di “LeBrosc” Lambrusco Grasparossa prova generale vendemmia 2025 per la produzione del prossimo anno vendemmia 2026 in corso in questi giorni



Associazione
Esperti
Degustatori

Aceto
Balsamico
Tradizionale
di Modena

Lunedì 28:

BALSAMICO FUORE LE MURA

Titolo: **I FORMAGGI DI CAPRA DELLE COLLINE BERGAMASCHE**

Con chi: Caseificio Via Lattea [Caseificio Lavialattea - formaggeria digitale](#)

Vini: del territorio Bergamasco selezionati da LA BOTTEGA DEI GOLOSI a cura di Chiara Romani titolare anche del Ristorante Fermento 682
<https://www.labottegadeigolosi.it/> - <https://www.facebook.com/FERMENTO682>

MENU' Senza nulla togliere alle altre due serate questa potrebbe essere la serata più particolare del 2026 in quanto non è facile trovare in commercio formaggi caprini veramente ARTIGIANALI di alta qualità.

Molto spesso si trovano solo prodotti industriali nella grande distribuzione.

Il Caseificio Via Lattea è una vera realtà artigianale cresciuta tantissimo negli ultimi anni come varietà, qualità e ricerca nell'uso gastronomico della produzione caprina.

Nella nostra serata avremo modo di metterli ampiamente alla prova da un primo piatto frutto di una loro ricetta fino al dolce.

Vi invito a fare un giro sul loro sito [Caseificio Lavialattea - formaggeria digitale](#) ed anche su questa loro pagina molto interessante [Classificazione dei formaggi – Caseificio Lavialattea](#)

VINI: Chiara Romani titolare della Bottega dei Golosi, notissima storica enoteca modenese, ma anche motore e mente del SUO ristorante Fermento 682 a Sant'Antonio di Pavullo mi ha evidenziato come l'abbinamento enologico con i formaggi caprini sia uno dei più impegnativi in particolare se si vuole rimanere sul territorio Bergamasco. Per questo stiamo ancora ricercando, studiando e provando per far in modo di proporre qualche abbinamento forse perfetto ed indicato ma anche qualcosa di alternativo e sperimentale. Vedremo.

MENU' - **Risotto** al Bouchon allo zafferano e miele di melone
Orologio di formaggi caprini partendo da un freschissimo fino ad arrivare ad un erborinato passando per lattica semi stagionata, presamica a crosta fiorita, pasta molle a crosta lavata, pasta acida ed erborinato affinato con frutti di bosco e petali di rosa

Come dolce avremo una Perla (cioccolato ripieno con Ganache all'OI Sciur) oltre ad un vero e proprio dolce "Sweet Goat of Mine"

Vini per i vini vista la complessità di un abbinamento con i formaggi di capra stiamo ancora lavorando con la LA BOTTEGA DEI GOLOSI per cercare prodotti del territorio Bergamasco selezionati da

a cura di Chiara Romani titolare anche del Ristorante Fermento 682

<https://www.labottegadeigolosi.it/> - <https://www.facebook.com/FERMENTO682>