

**Salone** Internazionale
del **Gusto****Terra
madre**

ita eng

EVENTI SU PRENOTAZIONE

APPUNTAMENTI A TAVOLA

SCUOLA DI CUCINA

MIXOLOGY

LABORATORI DEL GUSTO

PANE E PIZZA

CONFERENZE

Degustazione SLOW WINE 2015

SL25 - LABORATORI DEL GUSTO**L'aceto balsamico della tradizione familiare**

Venerdì 24 Ottobre h. 14:30 sala salumi/formaggi

"Azée balsamich: as fà cun qual cà gh'è in cà". Traduzione: "Aceto balsamico: si fa con quello che c'è in casa". Dalla tradizione e passione di migliaia di famiglie, da secoli a Modena vive un prodotto unico e inimitabile: l'aceto balsamico della tradizione familiare (da cui deriva l'aceto balsamico tradizionale di Modena Dop). Due storiche famiglie modenesi – tra cui Gabriella Agazzotti, discendente dell'avvocato Francesco Agazzotti, che a metà dell'800 codificò il processo di produzione – aprono le loro acetate, facendovi rivivere la loro storia "balsamica" attraverso immagini, documenti e testimonianza diretta. Degustazione di due aceti in purezza e in abbinamento gastronomico; il tutto inaffiato c'a va sans dire con un Lambrusco di Sorbara in purezza.

soci: € 27,00

NON SOCI: € 30,00