



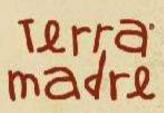


Torino | Lingotto Fiere | 23-27 ottobre 2014





Salone Internazionale Ilrra





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 famigliare

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

"Azée balsamich: as fà cun qual ca 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 acetale, facendovi rivivere la loro storia "balsamica" attraverso immagini, documenti e testimonianza diretta. Degustazione di due aceti in purezza e in abbinamento gastronomico; il tutto innaffiato ca va sans dire con un Lambrusco di Sorbara in purezza.

soci: € 27,00

NON SOCI: € 30,00