

9° PALIO DELLA GHIRLANDINA – CITTA' DI MODENA

Programma delle serate di assaggio: Lunedì e giovedì sera alle ore 20.45
presso Istituto Corni Largo A. Moro (Mo), Primo piano,
Laboratorio di fisica Avvisare della Vostra presenza: Gambigliani 338 5087425

Mese	Giov.	Lun.	Giov.	Lun.	Giov.	Lun.	Giov.	Lun.	Giov.	Lun.
Gennaio	No 2	No 6	9	13	16	20	23	27	30	
Febbraio		3	6	10	13	17	20	24	27	
Marzo		3	6	10	13	17	20	24	27	31
Aprile			3	7						

Giovedì 10 Aprile Cena premiazione Palio Rotary Gruppo Ghirlandina
Venerdì 11 Aprile Cena premiazione Palio delle 4 Ville Villanova
Sabato 12 Aprile Cena premiazione Palio di Soliera
Domenica 13 Aprile Pranzo del Re della Tavola

Stand FIERA DI MODENA dal 25 Aprile al 1° Maggio
PREMIAZIONE DEL PALIO DELLA GHIRLANDINA
Annullo Speciale postale Sabato 26 Aprile
SABATO 26 APRILE ORE 17.00 FIERA DI MODENA

Gemellaggio giornata di studi Domenica 25 maggio

Alla scoperta dell'incantato Alto Piano di Baselga di Pinè

- Ore 06.30 Ritrovo Piazza Manzoni Stazione Piccola e colazione dell'esperto degustatore
Ore 07.00 Partenza e viaggio con sosta in autogrill
Ore 10.00 Arrivo e visita al laboratorio di Carni dell'Azienda Sighel
Carne salada, speckotto, speck, wurstel ed altri prodotti tipici ed affumicati
Produzione diretta di Enzo Sighel; possibilità di acquisto
Ore 11.30 Arrivo al Caseificio Le Mandre: visita alla produzione e degustazione
Formaggi vaccini e caprini; possibilità di acquisto
Ore 13.15 Pranzo a Baselga di Pinè al Ristorante Italia; cucina tipica
Ore 15.30 Visita alle cave di porfido
Ore 17.00 Visita e degustazione alla cantina di Muller Thurgau in val di Cembra
Ore 18.30 Merenda dell'esperto degustatore presso la cantina
Ore 19.00 Partenza per Modena
Ore 21.15 (circa) Arrivo a Modena

Costo a persona Euro 60.00 tutto compreso

Conferma obbligatoria: info@aedbalsamico.com per info 338 5087425

SERATE BALSAMICHE MODENESI - 2014

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

Lunedì 8, 15 e 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

- **Lunedì 8 BALSAMICO INTORNO LE MURA:**
- **Lunedì 15 BALSAMICO DENTRO LE MURA: PRODOTTI DAL CRATERE**
- **Lunedì 22 BALSAMICO FUORI LE MURA: CALABRIA DA GUSTARE**

Alla scoperta del territorio CALABRESE: salumi, formaggi, dolci, vini

IL TUTTO SEMPRE IN ABBINAMENTO CON IL NOSTRO FANTASTICO

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DÌ MODENA Dop

Costo per serata 20 Euro - Costo per abbonamento alle tre serate Euro 50.00

Compresa iscrizione anno 2013 AED ABTM essendo riservata ai soci AED ABTM

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

CORSO CONDUTTORE DI ACETAIA ED AVVIAMENTO ALL'ASSAGGIO

Lunedì	29 Settembre	La preparazione per l'assaggio tradizionale Docenti: Enrico Nasi (Consigliere AED) Il prodotto e la scheda)
Giovedì	02 Ottobre	Seduta di assaggio guidata di ABTradizionale di Modena Conduttori dei tavoli: Maestri Degustatori
Lunedì	06 Ottobre	Seduta di assaggio guidata di ABTradizionale di Modena Conduttori dei tavoli: Maestri Degustatori
Giovedì	09 Ottobre	Le botti e i legni: la preparazione di una serie di barili Docenti: Giuseppe Miselli (Enologica Modenese) Mario Gambigliani Z. (Presidente AED)

Domenica	12 Ottobre	presso Acetaia Az. Agr. Gambigliani Zoccoli
Inizio cottura del mosto alle	ore 08.30	GIORNATA DI COTTURA DEL MOSTO_ _
Lezione dalle ore 10.00		Le uve e i mosti: la preparazione del mosto cotto Docenti: Dott. Paolo Bortolotti (Dott.Agronomo) Ing. Renzo Bellei (Consigliere AED)
A seguire pranzo, a pagamento, presso l'Acetaia Euro 20.00		
Nel pomeriggio chiusura della cottura dei mosti con verifica dello stato d'avanzamento		

Lunedì	13 Ottobre	La conduzione dell'acetaia secondo la tradizione <u>La lezione pratica si terrà presso Acetaia Paltrinieri</u> Via Verdeta 11 Sorbara 059 902117 – 338 8525400 Docenti: Renzo Bellei (Socio AED)
Giovedì	16 Ottobre	La conduzione dell'acetaia con metodi chimici e strumentali (analisi grado acetico e zuccherino) Docenti: Mario Gambigliani Z. (Presidente AED)

Appendice del corso per realizzare gli assaggi del Palio dell'ABTM di Piumazzo
Lun. 20 / Merc. 22 / Ven. 24 I corsisti sono invitati a partecipare in affiancamento

Lunedì	27 Ottobre	La normativa, la gastronomia e l'assaggio professionale Docenti: Dott. Alberto Gatti (Società Neutron Spa) Mario Gambigliani Z. (Presidente AED)
--------	------------	--