



Associazione
Esperti
Degustatori

Aceto
Balsamico
Tradizionale
di Modena

SERATE BALSAMICHE MODENESI

martedì 17 - lunedì 23 – lunedì 30

SETTEMBRE 2024

Per tutte le prenotazioni info@aedbalsamico.com 338 5087425

Serate di cultura gastronomica e sana convivialità

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

INFO@AEDBALSAMICO.COM

Per info 338 5087425 Mario Gambigliani Zoccoli

Quando?

Martedì 17 - lunedì 23 – lunedì 30 SETTEMBRE 2024

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 25 Euro - abbonamento tre serate Euro 70.00

Compresa iscrizione anno 2024 AED ABTM essendo riservata ai soci AED ABTM

Diffondete l'invito e Vi aspettiamo numerosi

Martedì 17

BALSAMICO FUORI LE MURA

Titolo: VALLE STURA E LA TRADIZIONE CASTAGNICOLA

Sottotitolo: Castagne, formaggi e salumi dalle Valle Stura - CUNEO

Con chi: Soc. Agr. L'Arbol, Pork Beef Macelleria da Mauro, Az.

Agricola Fiori dei monti,

Vini:

Giordanino Winery

MENU':

1. INIZIEREMO CON I CASTAGNET pasta tipica della valle Stura fatta con farina di castagne e condita con un cremoso di castagne e guanciale affumicato
2. POI:
TRE FORMAGGI ARTIGINALI DI ALPEGGIO DELL'AZ. AGR. FIORI DEI MONTI, con il Garron Glacè
TRE SALUMI DI PORK BEEF: Mortadella con Castagne, Speck di suino nero, Testa cassetta,
3. Tre dolci artigianali: RICCIOLI, GEMME E BACIO della Soc. Agr. l'Arbol

Il tutto in abbinamento con TRE VINI DELLA CANTNA GIORDANINO WINERY



Associazione
Esperti
Degustatori

Aceto
Balsamico
Tradizionale
di Modena

SERATE BALSAMICHE MODENESI

martedì 17 - lunedì 23 – lunedì 30

SETTEMBRE 2024

Per tutte le prenotazioni info@aedbalsamico.com 338 5087425

Lunedì 23 o 30 : **BALSAMICO DENTRO LE MURA**

Titolo: VIVA VIVA **LA PORCHETTA**

Con chi: ORGANIZZATA DAI BALSAMIC BOYS & LADIES

Vini: Cantina Messori Loc. Bruciata Modena

mabile Villa di Corlo Lamb.Grasparossa

MENU': La serata sarà veramente ARTIGIANALE ED IN AUTOGESTIONE
GRAMIGNA CON RAGU' DI PORCHETTA
PORCHETTA IN BELLAVISTA COME SE NON CI FOSSE UN DOMANI
CON PATATE ARROSTO
BENSONE DI NONANTOLA CON E SENZA SAVOR

VINI:

Cantina Messori:

Tenuta Morello: Lambrusco di Sorbara

La Merenda: Lambrusco di Sorbara Metodo Ancestrale

Dolce Rosso Lambrusco dell'Emilia Igt per Tocciare il bensone

Lunedì 23 o 30: **BALSAMICO INTORNO LE MURA**

Titolo: CASUMARO (FE) **LA LUMACA** A TUTTO TONDO

Con chi: CARACOL COOP SOCIALE CASUMARO

Vini: Cantina Bio Nonno, Luca in Valsamoggia, Confine

MENU' Spaghetti alla chitarra con sugo di lumache alla carbonara
Fantasia di crostoni e con diversi tipi di lumache condite in
modo creativo

Torta di tagliatelle alla ferrarese

Previsto anche un menù senza lumache

Vini in abbinamento

Diffondete l'invito e Vi aspettiamo numerosi

DOVETE CONFERMARE LA VOSTRA PRENOTAZIONE