



Associazione
Esperti
Degustatori

Aceto
Balsamico
Tradizionale
di Modena

SERATE BALSAMICHE MODENESI

martedì 16 - lunedì 22 – lunedì 29

SETTEMBRE 2025

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 16 - lunedì 22 – lunedì 29 SETTEMBRE 2025

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 28 Euro - abbonamento tre serate Euro 75.00

Compresa iscrizione anno 2025 AED ABTM essendo riservata ai soci AED ABTM

Diffondete l'invito e Vi aspettiamo numerosi

Martedì 16

BALSAMICO INTORNO LE MURA

Titolo:

LA CIPOLLA DELL'ACQUA "ZVO'LA DA AQUA"

Sottotitolo:

Da Sant'Arcangelo di Romagna l'ultimo recente Presidio Slow Food

<https://www.fondazione Slow Food.com/it/arca-del-gusto-slow-food/cipolla-dellacqua-di-santarcangelo/>

Con chi:

Az. Agr. Agriturismo Scarpellini Cesarino

<https://www.facebook.com/p/Azienda-Agricola-SC-100039176572007/>

Vini:

del territorio in abbinamento 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'

ZUPPA DI CIPOLLA STESA

GRAN FANTASIA DI CIPOLLA DELL'ACQUA

- MEZZE CIPOLLE AL FORNO – MEZZE CIPOLLE GRATINATE – CIPOLLA AL SANGIOVESE

- COMPOSTA DI CIPOLLA – CIPOLLA GRATINATA IL TUTTO CON PIADINA ROMAGNOLA

DOLCE: TORTA DI MELE E COMPOSTA DI CIPOLLA



Associazione
Esperti
Degustatori

Aceto
Balsamico
Tradizionale
di Modena

SERATE BALSAMICHE MODENESI

martedì 16 - lunedì 22 – lunedì 29

SETTEMBRE 2025

Per tutte le prenotazioni info@aedbalsamico.com 338 5087425

Lunedì 22: BALSAMICO FUORI LE MURA .

Titolo: LA SOPRESSA DI BASSANO DEL GRAPPA

Con chi: CONFRATERNITA DE LA SOPRESSA DI BASSANO DEL GRAPPA

Vini: a cura de "La Bottega dei Golosi" di Chiara Romani "Fermento 682"

MENU': La PASTA AL RAGU' DI SOPRESSA DEL GRAPPA
GRAN DEGUSTAZIONE DI SOPRESSA DEL GRAPPA

- Sopressa in purezza a fette
 - Frittata con sopressa arrostita
 - Sopressa arrostita su crostino croccante
- Dolce tipico della zona di Bassano del Grappa

Vini del territorio in abbinamento 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>

Lunedì 29: BALSAMICO DENTRO LE MURA .

Titolo: PRODUTTORI ALIMENTARI STORICI O INNOVATIVI
DELLA NOSTRA PROVINCIA MODENESE

Con chi: PASTA AL CUBO <https://www.pastaalcubo.it/>
SALUMIFICIO GIGI <https://gigisalumificio.it/>
BOTTEGA SAN FRANCESCO <https://www.bottegasanfrancesco.it/>

Vini: CANTINA DEL FRIGNANO <https://www.cantinadelfrignano.it/>

MENU' - Fusilli integrali biologici fermentati PASTA AL CUBO al sugo
- Gran Giro d'Italia dei ciccioli del Salumificio Gigi
- Panna cotta e spongata (anticipazione del Natale) "Bottega San
Francesco" storica recente riapertura di Marco Olivi Mocenigo
Vini Cantina del Frignano

Tisbrino Metodo ancestrale Chardonnay 80% - Pinot Nero 20%
Malbonumber5 Malbo Gentile 60% - Merlot Cabernet 40%
Ippocrasso aromatico tipo sangria vin brulè a base Malbo Gentile

Diffondete l'invito e Vi aspettiamo numerosi

DOVETE CONFERMARE LA VOSTRA PRENOTAZIONE