

SPECIALE FIERA DI MODENA

A CURA DI **SpeeD**

Per aderire alle nostre iniziative e comunicare sui nostri speciali contatta il numero 051 6033848 o scrivici a spe.bologna@speweb.it

Visita gli speciali on line sul sito www.ilrestodelcarlino.it

"MODENESITÀ"

Un premio storico per celebrarla

Un altro importante appuntamento culturale della 80esima Fiera di Modena – che assieme al Palio della Ghirlandina organizzato dall'AED ABTM celebra la 'modenesità' da un punto di vista storico – è la 14esima edizione del Premio "Fedeltà e Solidarietà" istituito dall'Unione Società Centenarie Modenesi per riconoscere l'apporto e il contributo fornito dai Soci delle Centenarie alla crescita e allo sviluppo dell'associazionismo a Modena. Martedì 1° maggio alle ore 16.00 in Sala 400 saranno premiati Lorenzo Barberini del Corpo Bandistico "La Beneficienza" di Sassuolo, Giuliano Cavazzuti del Club Alpino Italiano, Luciano Lamberti della Società Modenese di Mutuo Soccorso in diretta via Skype da Highwood (USA), Serafino Ansaloni de La Fratellanza (premio speciale); presenta Giancarlo laticci della presidente della Società del Sandrone, ospite musicale la Pikkola Orkestra del Kaiser che si presenta così: "Piccola Orkestra proveniente da MERANO sul Panaro. Suoniamo per grandi e piccini con tanti costumi molto carini. Ralleghiamo ogni evento con musica e balli e po' di baccano. Suoniamo in compagnia finché giornata passi in allegria".

Assaggiare per Conoscere: ricette, show cooking e grandi degustazioni

Il cibo in tutte le sue declinazioni

Lo spazio dedicato al cibo è sempre uno dei più apprezzati della Fiera Campionaria. Vediamo quindi quali eventi lo caratterizzerà a partire da oggi e fino alla fine della manifestazione.

Questo pomeriggio, alle ore 18 show cooking e alle 19 degustazioni di prodotti tipici modenesi in purezza e in abbinamento gastronomico.

Domani, sabato 28 aprile, alle ore 16 si terrà la premiazione del Palio della Ghirlandina, gara di qualità tra Aceti Balsamici Tradizionali di Modena della tradizione familiare.

Domenica 29 la giornata inizia con un nuovo show cooking alle ore 11 e prosegue con due degustazioni: la prima alle 15 e la seconda alle 16. Alle ore 17, tempo di "Ricetta e degustazione". Come nasce il nocino di Modena. Alle 18, invece, degustazione di amarene fritte, confettura extra di amarene e savor di mosto di amarena, marmellata ai peperoncini piccanti, limone e peperoncino. Ricetta del risotto e dell'arrosto all'amarena. Alle 19, "La cucina incantata: biscotti salati al parmigiano".



LARGO AGLI ESPERTI - Degustazione di aceto balsamico

Lunedì 30 aprile, show cooking alle ore 18 e degustazione di prodotti tipici modenesi in purezza e in abbinamento gastronomico alle 19.

L'ultimo giorno di Fiera si apre nell'area Assaggiare per conoscere con uno show cooking alle ore 11 per poi proseguire alle ore 14 con una degustazione. Alle ore 15 Laboratorio gastronomico dal titolo "Come nascono i salumi", infine, alle 17, ultima degustazione di prodotti tipici modenesi.



PIACEVOLI ABBIANIMENTI - Vino e non solo

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena: origini e cenni storici

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, d'ora in poi ABTM, è uno dei prodotti più antichi e certamente il più tipico nel panorama delle produzioni agricole alimentari della provincia di Modena. Le sue origini non sono certe, qualcuno ipotizza che la sua nascita sia stata casuale: siccome il Balsamico Tradizionale deriva da naturale fermentazione ed acetificazione seguita da lungo invecchiamento di mosto d'uva cotto, appare lecito ipotizzare che il prodotto sia nato per caso dall'innescarsi di tali processi microbiologici in contenitori di mosto d'uva cotto (la saba, tipicamente usata nella cucina modenese e già conosciuta all'epoca romana ed impiegata come dolcificante, assieme al miele) e successivamente l'intervento umano abbia messo a punto la tecnica produttiva tutt'ora utilizzata. "L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena è ottenuto da mosto d'uva

cotto, maturato per lenta acetificazione derivata da naturale fermentazione e progressiva concentrazione mediante lunghissimo invecchiamento in serie di vaselli di legni diversi, senza alcuna addizione di sostanza diverse. Di colore bruno scuro carico e lucente, manifesta la propria densità in una corretta e scorrevole sciropposità. Ha profumo caratteristico e complesso, penetrante, di evidente, ma gradevole ed armonica acidità. Di tradizionale ed inimitabile sapore dolce ed agro ben equilibrato, si offre generosamente pieno, sapido con sfumature vellutate, in accordo con i caratteri olfattivi che gli sono propri" (D.M. 09/02/87 relativo alla denominazione di origine controllata. Testo integrale ripreso dalla definizione dei maestri assaggiatori, marzo 1976). (Dal sito www.aedbalsamico.com).

SANITARIA 3.0 CENTRO PRESIDI ORTOPEDICI



CARROZZINA RED
ad € 149,90



CARROZZINA TAXI
ad € 149,90



SUPER LEGGERA
HELIOS 2
ad € 499,00



SCOOTER ELETTRICO
ad € 1990,00
foto dimostrativa



LETTO DEGENZA
ELETTRICO
ad € 990,00



ROLLETOR
PIEGHEVOLE
IN ACCIAIO
RIVESTITO
ad € 69,90



SEDIA DOCCIA
PIEGHEVOLE
ad € 71,90
*vasta gamma
ausili da bagno



SEDILI PER VASCA
GIREVOLI
ad € 79,90