



la campionaria  
tradizione e territorio

17·18·19·20 giugno 2021



Associazione  
Esperti  
Degustatori  
Aceto  
Balsamico  
Tradizionale  
di Modena  
D.O.P.

**INGRESSO GRATUITO** previa registrazione sul sito [fieradimodena.com](http://fieradimodena.com)

## ASSAGGIARE PER CONOSCERE

Degustazioni e show cooking a cura di AED ABTM

Pad. A stand n. 301

### GIOVEDÌ 17

**Ore 17:** Degustazioni di Parmigiano Reggiano, Salumi del territorio, Lambruschi Doc e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop.

**Ore 18:** Az. Cerasicola Morselli: degustazione di marmellate e composte di frutta dolci e salate con Gaia Venturelli.

**Ore 19:** SHOW COOKING CON DEGUSTAZIONE a cura della scuola di cucina LA CUCINA INCANTATA delle cugine Anselmi.

**Ore 20:** LABORATORIO GASTRONOMICO Come nasce il Prosciutto di Modena DOP a cura di Davide Nini - Prosciuttificio NINI.

### VENERDÌ 18

**Ore 17:** Degustazioni di Parmigiano Reggiano, Salumi del territorio, Lambruschi Doc e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop.

**Ore 18:** SHOW COOKING CON DEGUSTAZIONE a cura degli chef di Modena a Tavola. MARCO MESSORI - OSTERIA LA CAVAZZONA.

**Ore 19:** Az. Cerasicola Morselli: degustazione di marmellate e composte di frutta dolci e salate con Gaia Venturelli.

**Ore 20:** Degustazioni di Parmigiano Reggiano, Salumi del territorio, Lambruschi Doc e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop.

### SABATO 19

**Ore 11:** Degustazioni di Parmigiano Reggiano, Salumi del territorio, Lambruschi Doc e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop.

**Ore 16:** Premiazioni Palio della Ghirlandina – gara di qualità tra aceti – sala 400, primo piano.

### DOMENICA 20

**Ore 11:** Degustazioni di Parmigiano Reggiano, Salumi del territorio, Lambruschi Doc e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop.

**Ore 12:** SHOW COOKING CON DEGUSTAZIONE a cura della scuola di cucina MODENA FOOD LAB.

**Ore 14:** Degustazioni di Parmigiano Reggiano, Salumi del territorio, Lambruschi Doc e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop.

**Ore 15:** LABORATORIO GASTRONOMICO Come nascono i SALUMI TIPICI MODENESI a cura di Paolo Ferrari e Mauro Tassinari.

**Ore 17:** Degustazioni di Parmigiano Reggiano, Salumi del territorio, Lambruschi Doc e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop.



INCONTRI



SHOPPING



FOOD