

ASSAGGIARE PER CONOSCERE

a cura di



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

MERCOLEDÌ 24 APRILE

Per tutto il giorno:

- Sportello Balsamico: desk di degustazione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e dialogo di argomenti balsamici
- **Ore 19.00:** Show Cooking con uso dei prodotti del territorio

GIOVEDÌ 25 APRILE

Per tutto il giorno:

- Sportello Balsamico: desk di degustazione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e dialogo di argomenti balsamici
- Degustazioni a cura DEL GIA (Gruppo Italiano Assaggiatori) Degustazioni in purezza e/o in abbinamento di Parmigiano Reggiano Dop, Prosciutto di Modena Dop, miele di diversi fiori, birre, frutta, grappa e acquavite.

VENERDÌ 26 APRILE

Per tutto il giorno:

- Sportello Balsamico: desk di degustazione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e dialogo di argomenti balsamici
- Laboratori di degustazione di prodotti tipici del territorio (Parmigiano Reggiano, salumi del territorio, Lambruschi doc e ABTM dop)
- **Ore 19.00:** Show Cooking con uso dei prodotti del territorio

SABATO 27 APRILE

Per tutto il giorno:

- Sportello Balsamico: desk di degustazione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e dialogo di argomenti balsamici
- **Ore 11.00-13.00:** Laboratori di degustazione di prodotti tipici del territorio (Parmigiano Reggiano, salumi del territorio, Lambruschi doc e ABTM dop)
- **Ore 13.00 - 16.00:** Sportello Balsamico: desk di degustazione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e dialogo di argomenti balsamici
- **Ore 16.00 - Sala 400:** (primo piano) Premiazioni "Palio della Ghirlandina" **gara di qualità tra aceti balsamici della tradizione familiare**

DOMENICA 28 APRILE

Per tutto il giorno:

- Sportello Balsamico: desk di degustazione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e dialogo di argomenti balsamici
- **Ore 11.00-13.00:** Laboratori di degustazione di prodotti tipici del territorio (Parmigiano Reggiano, salumi del territorio, Lambruschi doc e ABTM dop)
- **Ore 14.00:** Laboratorio gastronomico: Prosciutto di Modena dop, Zampone e cotechino di Modena igr