

Agenzie

Consorteria dell'Aceto
Balsamico Tradizionale di
Modena

Ordini scolastici

Scuola secondaria II grado

Classi

Scuola sec. II grado classe I,
Scuola sec. II grado classe II,
Scuola sec. II grado classe III,
Scuola sec. II grado classe IV,
Scuola sec. II grado classe V

Anno scolastico

2022/23

13 - L'oro nero di Modena: tra mito e scienza

Finalità

Favorire la conoscenza di un'eccellenza alimentare modenese, unica ed inimitabile, l'Aceto Balsamico Tradizionale DOP, che coniuga scienza e tradizione. Inquadrare storicamente questo prodotto identitario della realtà modenese, riscoprendo il valore della tradizione e la conoscenza delle materie prime di questo territorio, quali uve, legni ed ambiente. Descrivere i metodi di produzione ed illustrare i processi microbiologici e fisico-chimici (cottura-fermentazione alcolica-biossidazione acetica) che portano dall'uva all'ABTM e generano le sostanze indispensabili per la sua caratterizzazione organolettica. Introdurre all'assaggio facendo apprezzare e riconoscere i sapori, gli aromi ed i profumi unici e caratteristici dell'ABTM per la valorizzazione del prodotto e la diffusione della sua conoscenza nel rispetto assoluto della tradizione.

Referente

Prof. Morselli Dia – Maestro Assaggiatore
e-mail: diamorselli@gmail.com; cell. 347 21.19.063
Dott.ssa Ferrari Amorotti Giovanna – Referente Tecnico-Scientifico
e-mail: ferrariamorotti.giovanna@hotmail.it; cell. 347 30.20.846

Modalità di prenotazione

Adesione

Sarà il referente a contattare l'insegnante per concordare la data.

Documentazione

Ad ogni allievo ed insegnante verrà consegnato (fino ad esaurimento delle copie), il libro "L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena ...dai nonni ai nipoti".

Nel libro sono contenute pagine con quiz-gioco a risposta multipla, utili durante l'incontro ed anche al di fuori dell'orario scolastico, per verificare quanto compreso e come momento di dialogo con gli adulti. Alcune pagine in particolare sono riservate ad illustrare i prodotti modenesi che hanno ottenuto i riconoscimenti DOP e IGP l'importanza di questi riconoscimenti ai fini alimentari nonché commerciali.

Note

In relazione a quelle che saranno le indicazioni correlate all'emergenza sanitaria sarà possibile effettuare incontri di durata più breve alternando gruppi di alunni numericamente ridotti. Ove e quando possibile si potranno privilegiare attività didattiche all'aperto, o in spazi che consentano un

adeguato distanziamento.

Caratteristiche

Titolo: Incontro-1

Descrizione:

Verrà offerto un inquadramento dell'uso dell'aceto nello storia ed illustrato il percorso storico del balsamico intimamente intrecciato con la storia del territorio modenese. Verranno presentati l'ambiente acetaia, le uve tipiche, i legni, le diverse fasi di trasformazione (fermentazione-maturazione-invecchiamento) che portano al balsamico aromi e sapori unici e irripetibili.

Sarà possibile completare il percorso con una visita guidata all'Acetaia presso il Comune di Modena o a Villa Fabriani a Spilamberto. Nell'Acetaia di Modena si vedrà un ambiente specificamente adattato all'uso di acetaia e con della disposizione delle batterie e l'illustrazione delle operazioni legate alla maturazione ed all'invecchiamento. A Villa Fabriani si ammirerà l'acetaia della Consorteria sarà possibile visitare il museo dell'ABTM in cui sono raccolte testimonianze di attrezzi usati nel passato a quelli ora in uso.

Dove: In classe

Tempi: 2h

Costo: Gratuito

Obbligatoria: Sì
