

#### 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

---