

### Agenzie

Aceto Balsamico del Duca di  
Adriano Grosoli

### Ordini scolastici

Scuola dell'infanzia,  
Scuola primaria

### Classi

Infanzia sez. 4 anni,  
Infanzia sez. 5 anni,  
Scuola prim. classe I,  
Scuola prim. classe II,  
Scuola prim. classe III,  
Scuola prim. classe IV,  
Scuola prim. classe V

### Anno scolastico

2024/25

# 215 - I piccoli cantinieri del Duca

## Finalità

Far conoscere l'Aceto Balsamico di Modena (DOP e IGP), inserendolo nel nostro contesto territoriale e nel nostro panorama culturale, attraverso una visita guidata interattiva, basata sul dialogo e partendo da una figura storica di riferimento (il Duca Francesco I d'Este), per inquadrare il prodotto e le sue antiche origini.

Il successivo laboratorio pratico sarà invece necessario per capire una parte della complessa e molto specifica lavorazione dell'Aceto Balsamico. Durante questo momento di sperimentazione verrà messo alla prova anche il gusto: sarà possibile assaggiare sia qualche goccia di Oro Nero in purezza, che i componenti che ne permettono la realizzazione (mosto cotto e aceto di vino).

## Referente

Masini Benedetta  
Telefono: 331 6530947  
E-mail: [visite@acetodelduca.it](mailto:visite@acetodelduca.it)

## Modalità di prenotazione

Adesione.  
Sarà il referente a contattare la scuola per concordare la data.

## Documentazione

Sono previsti materiali per un lavoro in classe a supporto del percorso sia per i docenti che per gli alunni. È anche possibile, previa richiesta degli insegnanti, fornire dell'eventuale materiale propedeutico all'esperienza, prima che questa si svolga.

## Caratteristiche

**Titolo:** Visita con laboratorio

**Descrizione:**

I bambini verranno accolti dalla Duchessa d'Este di fronte al quadro del Duca Francesco I, con un dialogo sulla figura del duca e sul suo legame con l'aceto balsamico di Modena.

Si passerà poi a coinvolgere i bambini per scoprire se nelle loro famiglie ci

sono Tradizioni Balsamiche, collegando la loro esperienza a quella del Nonno Adriano e delle sue preziose botti.

La visita è strutturata in due parti:

- la prima parte dedicata all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, con illustrazione del processo dei travasi e possibilità per i bambini di cimentarsi individualmente in questa antica arte su una batteria predisposta ad hoc.
- la seconda parte sarà dedicata all'Aceto Balsamico di Modena IGP, con assaggio delle due materie prime (mosto d'uva cotto e aceto di vino) e spiegazione del processo produttivo.

Entrambe le fasi si concluderanno con la degustazione di un prodotto: nel primo caso Aceto Balsamico Tradizionale DOP Extravecchio e nel secondo caso di Aceto Balsamico IGP Invecchiato.

Alla fine, i bambini saranno accompagnati nella stanza più antica della nostra acetia, dove vedranno le antiche botti di famiglia. Al termine dell'esperienza, riceveranno un attestato di partecipazione.

**Dove:** Via Medicine, 2340, San Vito di Spilamberto, MO, Italia

**Tempi:** 1,30h

**Costo:** Gratuito

**Obbligatoria:** Sì

---