

**Agenzie**

Gran Deposito Aceto  
Balsamico G. Giusti

**Ordini scolastici**

Scuola primaria

**Classi**

Scuola prim. classe I,  
Scuola prim. classe II,  
Scuola prim. classe III,  
Scuola prim. classe IV,  
Scuola prim. classe V

**Anno scolastico**

2024/25

# 214 - Il laboratorio di nonno Giusti

## Finalità

Potenziare le conoscenze relative al contesto territoriale, con riferimento alle attività produttive e ai prodotti alimentari tipici, attraverso esperienze empiriche e dirette della lavorazione di materie prime per la produzione del prodotto alimentare tra i più preziosi al mondo, l'Aceto Balsamico tradizionale di Modena.

## Referente

Emanuela Fontanella  
Telefono: 059 840135  
E-mail: emanuela.fontanella@giusti.it  
museo@giusti.it

## Modalità di prenotazione

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

## Caratteristiche

**Titolo:** Visita con laboratorio

**Descrizione:**

Gli alunni saranno accolti nel Museo Giusti, dove ascolteranno la storia della Famiglia Giusti, produttrice di Aceto Balsamico di Modena dal 1605 ad oggi. Verranno poi accompagnati nelle Storiche Acetaie dove apprenderanno il metodo dei rinalzi e dei travasi.

Il percorso prevede un laboratorio sui ruoli all'interno del processo produttivo dell'Aceto Balsamico Tradizionale.

La classe verrà suddivisa in gruppi, dove ogni gruppo di lavoro avrà la responsabilità di formulare ipotesi e tesi e validarle in modo empirico.

I passaggi della produzione menzionati saranno: la pigiatura dell'uva, la cottura del mosto, rinalzo e travaso e, infine, la valutazione tramite l'assaggio.

**Dove:** Museo Giusti, Strada Quattro Ville 52, 41123 Lesignana (MO)

**Tempi:** 2h

**Costo:** Gratuito

**Obbligatoria:** Sì

---