

Scienze e Tecnologia

Economia e territorio

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

2025/26

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

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 acetaia, dove vedranno le antiche botti di famiglia.

Al termine dell'esperienza, riceveranno un attestato di partecipazione.

Dove: Acetaia storica, Via Medicine 2340, San Vito di Spilamberto, MO

Tempi: 1,30h

Costo: Gratuito

Obbligatoria: Sì
