



LABORATORI DEL GUSTO

Posti limitati max 20 persone. Per ogni laboratorio, proveremo insieme a 4 produttori di vino presenti alla manifestazione il miglior abbinamento cibo-vino, degustando comodamente seduti, ascoltando i racconti dei vignaioli e serviti da un sommelier.

Ala della Meridiana, Sala Ovest, piano terra
INGRESSO GRATUITO SOLO SU PRENOTAZIONE
(info@terredivite.it oppure 338 5474185)

SABATO 21 OTTOBRE



ORE 16.00: PROSCIUTTO CRUDO DI MODENA DOP, PROPRIETÀ E STORIA DI UN'ECCELLENZA EMILIANA

Assaggio di 2 tipologie diverse di prosciutto, 18/20 mesi di stagionatura e Biologico 30 mesi.

A cura del **Prosciuttificio NINI di Savignano s. Panaro**, che si occuperà di servirlo tagliandolo a coltello.



ORE 17.30: PANE, VINO E SALUMI MODENESI

Assaggio di tre diversi salumi: salame, coppa di testa e guanciale cotto a cura dell'azienda artigianale **Salumificio Ferrari Erio di Modena**, pane di montagna artigianale.

DOMENICA 22 OTTOBRE



ORE 15.30: VINI DI MONTAGNA, PARMIGIANO DI MONTAGNA

Assaggio di 4 diverse stagionature di Parmigiano Reggiano: 36-40-60-84 mesi raccontati dal titolare del **Caseificio Malandrone di Pavullo**.



ORE 17.00: AVVIAMENTO ALLA DEGUSTAZIONE DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA D.O.P. INSIEME ALL'AZ. CERASICOLA MORSELLI SPECIALIZZATA NELLA LAVORAZIONE DELLE AMARENE

Masterclass a cura dell'Ass. Esperti Degustatori di Modena ABTM in collaborazione con Gaia Venturelli de l'Az. Cerasicola Morselli: degustazione di marmellate e composte di frutta dolci e salate in abbinamento all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.