

Acetaia Ferrari



Un viaggio alla scoperta dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, dall'uva all'oro nero attraverso una tradizione al femminile. Il percorso svela le metodologie con le quali si ricava l'eccellenza modenese tramandata da generazioni attraverso attività e gustose sorprese.

Percorso base - Dalla visita al vigneto di famiglia, alle modalità di pigiatura e cottura del mosto, fino alla tradizione delle conduzione dell'acetaia con i profumi inebrianti dell'oro nero di Modena. Assaggi di mosto cotto e di Aceto Balsamico Tradizionale.

Durata: 1 ora circa

Percorso didattico - Alle attività del percorso base si aggiungono modalità interattive per stimolare bambini e ragazzi: vendemmia (solo dal 15 al 30 settembre) e mantenimento del vigneto; analisi chimica dell'aceto; modalità di assaggio dell'aceto per affinare i sensi.

Durata: 2 ore circa

In entrambi i percorsi è prevista la merenda.

Tempo permettendo, possibilità di effettuare il pranzo al sacco.



Via Zenzalose 56, Montale Rangone (MO)



Da lunedì a venerdì, indicativamente 10-12 e 14-16.



Percorso base: € 3 a bambino/ragazzo.

Percorso didattico: € 5 a bambino/ragazzo.

Ingresso gratuito per insegnanti, disabili e accompagnatori.



www.facebook.com/acetoferrari



Paola Ferrari, tel. 339 3407813