



# SERATE SPALLANZANI 2019

In collaborazione con **SLOW FOOD**



Slow Food®  
Vignola e Valle del Panaro



Con il patrocinio del Comune di  
Vignola e l'Unione Terre di Castelli



## Aceto balsamico:

la vita (o la vite?) da una botte alla cucina a tutto menù.  
Un prodotto della nostra tradizione sui piatti di tutti i giorni.

**Giovedì 24 Gennaio 2019—Ore 20:15**

**- presso la Sede IIS Spallanzani di Vignola -**

Il tema della serata sarà illustrato e approfondito in collaborazione con la  
**Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto**  
**dal Gran Maestro Maurizio Fini.**

Storia, tradizione, cultura e tecnica. Aceto DOP, aceto IGP. Il confronto e le differenze.  
Come e dove acquistare l'Aceto Balsamico Tradizionale

**Ore 21,30**

degustazioni e assaggi di cucina locale con uso di aceto balsamico tradizionale  
dell'acetaia dell'Istituto Spallanzani ,

**guidate da uno chef che interpreta la filosofia Slow Food**

sia nella scelta delle materie prime che nella ricerca, rispetto e innovazione della cultura locale  
legata al cibo. Suggerimenti per un uso più ampio del Balsamico Tradizionale in cucina.

Vini dei soci Slow Food. Produzione del nostro territorio con tecniche di coltivazione e trasformazione nel rispetto dell'ambiente e della tradizione. Frizzanti a rifermentazione spontanea in bottiglia.  
Nella serata sarà visitabile l'acetaia dell' Istituto Spallanzani gestita dagli studenti e dagli insegnanti.  
E' prevista la degustazione e la possibilità di acquisto dell'aceto della scuola che ha oltre 25 anni.  
(Batteria iniziata negli anni 70 dal Comune di Vignola con la collaborazione della  
Consorteria di Spilamberto).

**Sempre alla ricerca di un cibo Buono Pulito Giusto e Sano, per tutti.**

**È previsto un contributo di 12,00€**

IIS Spallanzani - Sede di Vignola 2.0

Via per Sassuolo 2158 Tel.: 059-761968  
41057 Vignola Fax: 059-773563  
Modena Posta elettronica:  
Italy istas.vignola@istas.mo.it



**È richiesta la prenotazione:**  
**Prof. Malagoli Fabio**  
**059-76.19.68 (mattino)**  
**Istas.vignola@istas.mo.it**