

Corso di Cucina
Il Balsamico in Cucina

Sabato 26 maggio 9,30- 13.00

Ristorante **l'Incontro**, Chef **Carlo Gozzi**

Un corso di cucina per conoscere l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e il suo utilizzo in cucina.

I partecipanti prepareranno un menu completo, dall'antipasto al dolce, a tema Balsamico. Il corso sarà concluso con la degustazione dei piatti preparati.

Corso di cucina e pranzo finale
55,00 euro a persona

Solo pranzo per accompagnatori
40,00 euro a persona



Cucina Balsamica

Quindici Ristoranti propongono menù balsamici

dal 19 al 27 maggio

Ristorante Alterego

P.le Ramazzini, 36/b-Tel.059/6228313
Chiuso Martedì

Ristorante Cacciatori

Via Griduzza, 1 -Tel.059/684429
Chiuso lunedì' sera e martedì'

Ristorante Guado

Via Nuova Ponente, 22/A-Tel.059/645733
Chiuso lunedì

Ristorante Il Barolino

Via Giovanni XXIII, 110-Tel. 059/654327
Chiuso sabato a pranzo e domenica

Ristorante Il Poggio

Via Bastiglia, 5-Tel. 059/665511
Chiuso lunedì e martedì sera

Ristorante Il 25

Piazzale Ramazzini, 25-Tel.059/645248
Chiuso lunedì

Ristorante La Bottigliera

Via Cesare Battisti, 14/16-Tel. 059/681333
Chiuso domenica e sabato a pranzo

Ristorante La Cantina di Gruppo

Via Gruppo, 7-Tel. 059/660636
Chiuso lunedì, martedì e sabato a pranzo

Ristorante La Gabarda

Via Carlo Marx, 127 -Tel. 059/691366
Chiuso lunedì e martedì a pranzo

Ristorante L'Anatra

Via Chiesa, 28-Tel. 059/662907
Chiuso domenica sera

Ristorante L'Incontro

Via delle Magliaie, 2/4- Tel. 059/693136
Chiuso domenica e lunedì a pranzo

Ristorante L'Oste

Via Martinelli, 65- Tel. 059/681260
Chiuso domenica e lunedì sera e sabato a pranzo

Ristorante San Nicolò

Via Tre Febbraio, 1/m- Tel. 059/684788
Chiuso domenica sera e lunedì

Ristorante Sporting Club

Via Stradello Morto, 3-Tel. 059/640156
Chiuso lunedì sera

Ristorante Stubai

Via G.Bruno, 1/a-Tel. 059/669444
Chiuso domenica sera e lunedì



CITTÀ DI CARPI
Assessorato al Turismo



CONSORTERIA DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE
DI MODENA

L'Acetaia Comunale di Carpi è aperta
il 2° sabato di ogni mese
dalle 10,00 alle 13,00

a cura della Comunità Carpigiana della Consorteria
A.B.T.M. di Spilamberto

Altre aperture sono previste su appuntamento
ed in occasione di manifestazioni locali

Per Carpi Balsamica l'Acetaia Comunale è aperta
Sabato 19 e 26 - Domenica 20 e 27
dalle ore 10 alle 13 e dalle 16.30 alle 18.30

Informazioni

IAT - tel. 059 649255
iat@carpidiem.it - www.carpidiem.it

Prenotazioni

L'Arte del degustare, Degustazioni Guidate
c/o IAT, Tel. 059 649255.

Corso di Cucina

c/o Modenatur - tel. 059 220022 info@modenatur.it

Cucina Balsamica e Serate a Tema
c/o i singoli Ristoranti

DAL 19 AL 27 MAGGIO
2007

CARPI BALSAMICA

Per il terzo anno da quando l'acetaia del Comune di Carpi è nata ed è stata presentata a tutta la città, celebriamo questo nostro prezioso prodotto tipico, ormai definito "l'oro nero di Modena".

E' piccola la nostra acetaia, ma è bella, ben posizionata e curata con grande amore e competenza, dai volontari carpigiani aderenti alla Consortheria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

L'interesse che suscita nei tanti visitatori italiani o stranieri, ci fa ben sperare che questo prodotto così tradizionale e particolare, sia sempre più conosciuto, apprezzato, o amato.

Per questo dedichiamo una nuova settimana a celebrare colore, odore, sapore e virtù.

E' un "balsamo": evoca antico benessere e grande amore...

Lella Rizzi
Assessore al Turismo e Centro Storico



Benvenuto Gran Maestro!

Il nuovo Gran Maestro della Consortheria dell'ABTM di Spilamberto
LUCA GOZZOLI debutta a Carpi

Sabato 19 Maggio, Ore 9,30
Visita all'acetaia comunale di Palazzo Scacchetti

Ore 10,30
Incontro al Ridotto del Teatro comunale
‘CONOSCIAMO IL GRAN MAESTRO’
LUCA GOZZOLI
conversa col giornalista **CLAUDIO FERRI**
Introduce **LELLA RIZZI** Assessore al Turismo e Centro Storico
e con **ROMOLO GORGO’** Coordinatore della Comunità carpigiana della Consortheria.

La passione per il Balsamico tradizionale, il Palio di San Giovanni, la Consortheria, i successi di una stagione epica e i programmi futuri della nuova era.

Serate Balsamiche

Due ristoranti con Serate a Tema Balsamico

Venerdì 18 maggio
Il Ristorante **La Cantina Di Gruppo** propone
“Tradizione e innovazione si incontrano a tavola con l'A.B.T.M.”

Conduce la degustazione **ILARIA TIRELLI**
dell'Acetaia Casa Tirelli
con i Vini dell' Azienda agricola **FERRUCCI**

Costo 30,00 Euro

Giovedì 24 maggio
Il Ristorante **Alterego** propone
“Saperi e Saperi Balsamici”
Conduce la degustazione **ERIKA BARBIERI**
dell'Acetaia Del Cristo
Costo 35,00 Euro

Degustazioni Guidate

A cura della Strada dei vini e dei sapori della Pianura Modenese **“TERRE PIANE”**

Domenica 20 e 27 Maggio, Ore 11 e 17,30
Cortile Palazzo Scacchetti, Corso A.Pio, 91

Costo 4,00 euro

ABTM: Un'emozione da film!

Serata in omaggio al film
“IL BALSAMICO DELLA TRADIZIONE SECOLARE

Gesti, volti, atmosfere di un autentico mito modenese”
filmato ufficiale del Museo del Balsamico e della Consortheria.
Dopo la proiezione del filmato i protagonisti dell'esperienza racconteranno le loro testimonianze
In collaborazione con la Videoteca Comunale

Partecipano:

CLAUDIA TOSI
regista del film
FRANCESCO SACCANI
allora Gran Maestro Consortheria
LUCA GOZZOLI
allora Sindaco di Spilamberto
ANDREA GIOACCHINI
direttore della fotografia
FABIO BONI
direttore artistico
E. DEGLI ESPOSTI
autore colonna sonora
FRANCO SATRIONI
uno dei protagonisti
AGAPITO COCCHI
uno dei protagonisti
FRANCESCO RENZI
uno dei protagonisti

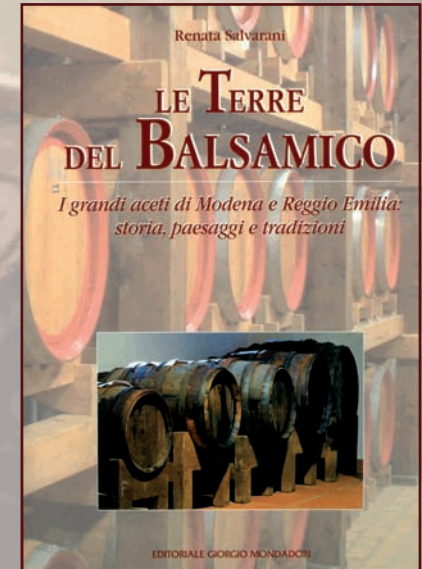
conduce la serata
ANGELO GIOVANNINI, giornalista

Martedì 22 Maggio, Ore 21
Cortile Palazzo Scacchetti, corso A. Pio 91



Figlio di terre grasse e sapienza antica...

Serata in omaggio al volume
“LE TERRE DEL BALSAMICO”
di **Renata Salvarani**, Editoriale Giorgio Mondadori
Viaggio tra suggestioni, paesaggi, colori, profumi e sapori del territorio dell'ABTM.



Partecipano:

LELLA RIZZI, Assessore al Turismo e al Centro Storico
RENATA SALVARANI, Medievalista, giornalista, autrice del volume
l'attore **ROBERTO NAKIA** leggerà brani dal libro

Mercoledì 23 Maggio, Ore 21
Cortile Palazzo Scacchetti, corso A. Pio 91

L'arte del degustare Tecniche d'assaggio e degustazioni

A cura della Comunità Carpigiana della Consortheria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
Conduce la serata il Maestro **NORBERTO MAGNANI**

Giovedì 24 Maggio Ore 21,00
Cortile Palazzo Scacchetti, Corso A.Pio, 91
Costo 10,00 euro