

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 Griduza, 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 Bottiglieria

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 Mrtinelli, 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

Carpi Balsamica
A TAVOLA CON IL BALSAMICO

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 Consorteria 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 Consorteria 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 Consorteria.

La passione per il Balsamico tradizionale, il Palio di San Giovanni, la Consorteria, 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 **Alteregeo** propone
"Saperi e Sapori 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 Consorteria.
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 Consorteria

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

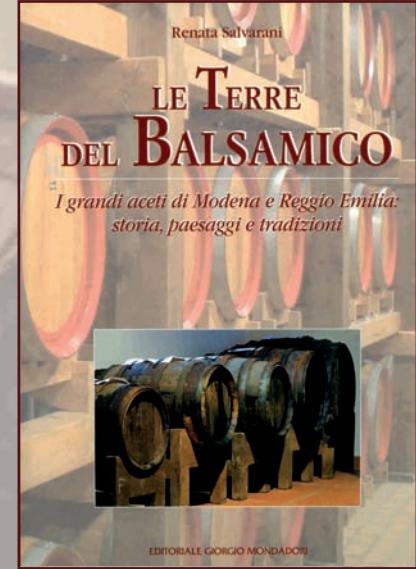
conduce la serata
ANGELO GIOVANNINI, giornalista

Martedì 22 Maggio, Ore 21
Cortile Palazzo Scacchetti, corso A. Pio 91
Costo 10,00 euro

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 Consorteria
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