



“L’ORO BRUNO”

VIAGGIO IN APPENNINO MODENESE A DEGUSTARE GLI ESCLUSIVI ACETI DI MONTAGNA

Seminario d’approfondimento sull’aceto balsamico

Periodo: 16 – 18 aprile 2010

Sede: Ristorante “Ginevra” Via Vignolese, 3323 41050 Montecorone – Zocca (MO)

Perfettamente inserito nell’itinerario dell’Appennino modenese, con la collaborazione di aziende ed esperti, Fly High promuove un corso d’approfondimento volto ad avvicinare alla cultura dell’aceto balsamico i simpatizzanti dell’associazione, gli addetti alla ristorazione e tutti coloro che desiderano assaggiare in un periodo ottimale, aceti balsamici ottenuti da pregiati mosti d’uva cotti ed affinati nel rispetto della tradizione, una realtà unica al mondo nel panorama dei condimenti a base acetica.

Sono previsti interessanti momenti dedicati alla cucina del territorio, grazie alla preziosa disponibilità del Sig. Gian Piero Volpelli titolare del Ristorante “Ginevra”, che ci ospiterà, nonché alla degustazione di prodotti tipici proposti da aziende selezionate da Fly High.



PROGRAMMA

- Venerdì 16/04/10: Ritrovo ore 14.30 presso l’uscita del Casello Modena Sud Autostrada A 1 Bologna Modena. Trasferimento a Sorbara di Bomporto per la visita alla “Storica Cantina di Sorbara” ed a Cavezzo per la visita all’Azienda agricola “AZ”, aziende vitivinicole del Consorzio Marchio Storico dei Lambruschi Modenesi, per riscoprire vitigni dalle spiccate caratteristiche organolettiche, sempre più evoluti nella qualità e nel rispetto della tradizione. Successivamente, salita verso Guiglia - Zocca, sistemazione in hotel e cena tipica presso il vicino ristorante “Ginevra” di Montecorone – Zocca (MO).
- Sabato 17/04/10: Ore 9.00 visita all’Acetaia “Parco dei Sassi”, a Roccamalatina – Guiglia (MO), al centro dell’omonimo Parco Regionale, in un’area di notevole interesse paesaggistico, dove l’aria incontaminata e le forti escursioni termiche, tipiche dell’Appennino Modenese, sono da sempre parte sostanziale nell’affinamento di tradizionali formaggi e salumi. Anche gli aceti balsamici di Modena qui prodotti si avvantaggiano di questa situazione e, assieme alla cura nella scelta dei tipici mosti d’uva cotti, alle sapienti cure in carati di legni pregiati, al lungo invecchiamento, restituiscono agli amanti degli antichi sapori e della genuinità in cucina delle vere perle di gusto.
Ore 11.00 seminario “L’Oro Bruno”, a cura di esperti, con percorso di degustazione degli aceti, presso il Ristorante “Ginevra”.
Ore 13.00 pranzo didattico eno-gastronomico (la rinomata e tipica cucina dell’Appennino Modenese incontra gli aceti balsamici e i vini del territorio).

Nel pomeriggio visita al caseificio di montagna, a seguire workshop sui prodotti tipici del territorio. Cena in ristorante (facoltativa).

- Domenica 18/04/10: chiusura dei lavori. Visite libere e rientro.

NOTE ORGANIZZATIVE

- Servizi: visite guidate come da programma; corso sull'aceto balsamico, workshop sui prodotti tipici; pranzi presso il Ristorante "Ginevra"; pernottamento consigliato presso l'Hotel convenzionato (Hotel "Panoramic", via M. Tesi, 690 Zocca (MO))
- N. partecipanti: 15/20
- Quota partecipazione al seminario € 110 (per chi non effettua la cena del sabato € 85)
 - comprende visite acetaia, aziende agricole e caseificio; tutte le degustazioni e workshop; n. 2 cene e n.1 pranzo; corso d'approfondimento sull'aceto balsamico
 - non comprende l'alloggio (gli interessati possono prenotare l'Hotel convenzionato tramite Fly High, prezzo per notte della camera più colazione € 75)
- **Quota d'iscrizione: € 50 (entro il 30/03/10)**
Per informazioni ed iscrizioni contattare Fly High al numero 328/4925759

Il programma potrà subire variazioni in funzione della tempistica e svolgimento dei lavori.
Il seminario avrà luogo al raggiungimento di nr. 15 iscrizioni