

# ACETando BALSAMicamente a SPILAMBERTO e dintorni A CURA DELLA CLASSE 5^B



# IL NOSTRO PERCORSO È INIZIATO CON LA VISITA AL MUSEO DELL'ACETO BALSAMICO DI SPILAMBERTO





**CI SIAMO RESI CONTO CHE GLI UTENSILI  
PER PRODURRE IL PREZIOSO  
ORO NERO DEL NOSTRO PAESE**



# SONO NUMEROSI E SONO CAMBIATI NEL TEMPO





# TANTI I CIMELI CONSERVATI AL MUSEO: ALCUNI ANTICHI E ALTRI MODERNI



UNA VOLTA

SALITI IN...



ACETAIA  
—  
VINEGAR LOFT





# CHE MERAVIGLIE ...



**SI SONO RIVELATE...**





# ALL' ORECCHIO DI CHI ASCOLTAVA



# E ALL'OCCHIO DI CHI OSSERVAVA





**POI, FINALMENTE, IL MOMENTO DI  
ASSAGGIARE ... CHE BONTA'!!!**



IT'S TIME TO WORK, NOW!!!





# ANDIAMO A ... IMBOTTIGLIARE!!!



# ALLA BANCARELLA DELLE CLASSI QUINTE ...





# LE PERSONE DOVRANNO ...



# ACQUISTARE !!!

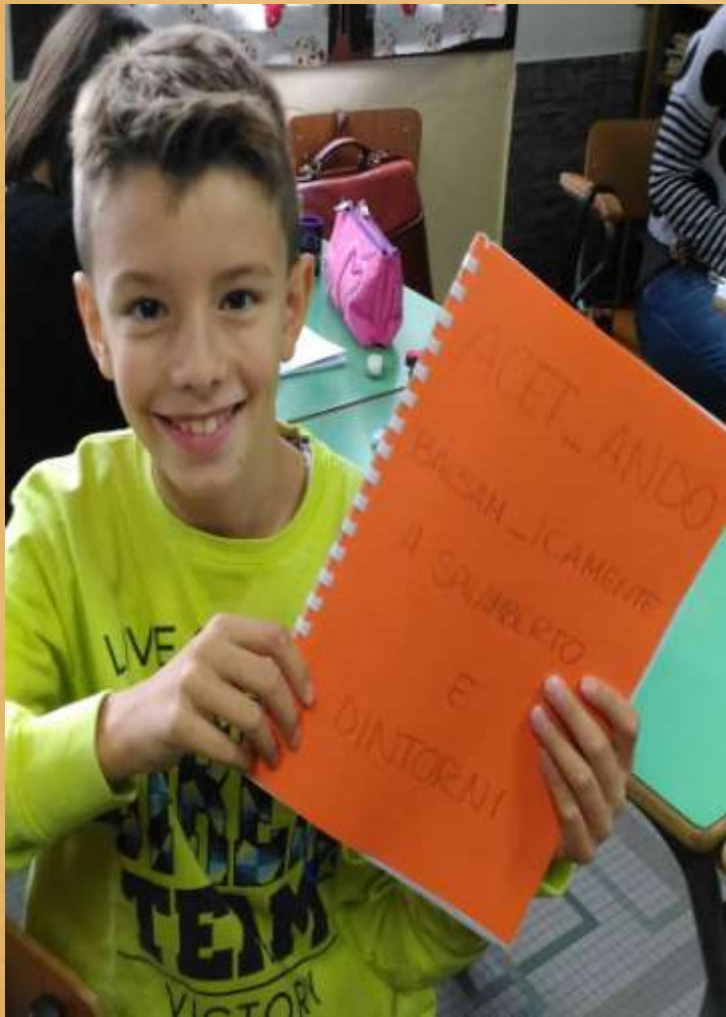




# CON L'AIUTO DI GENITORI E MAESTRE, UN BEL GRUZZOLO POSSIAMO GUADAGNARE !!!



# INFINE, L'ULTIMA TAPPA,





# MA NON PER QUESTO LA MENO IMPORTANTE,

## L'ORIGINE DELL'ACETO

L'aceto ha origini antichissime. Già gli egiziani lo usavano per la conservazione 3000 anni fa.

L'aceto ha origine dal mosto e dal vino deriva dalla fermentazione degli alcol dovuta a lieviti e a batteri.

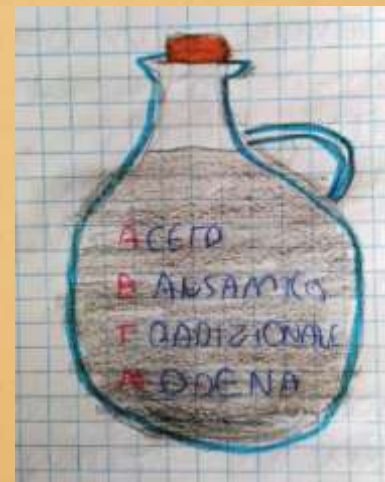
L'aceto può essere di diversi tipi: bianco, rosso e nero. L'aceto balsamico è un aceto speciale che unisce alle caratteristiche degli altri aceti un particolare aroma che lo rendono unico.

Al differenza degli altri aceti, in oltre, l'aceto balsamico necessita di lunghi tempi di "maturazione": si considera, infatti A.B.T.M. soltanto quello che ha un minimo di 12 anni di invecchiamento.

Balsamic vinegar

Balsamic vinegar (Italian: aceto balsamico) is a vinegar originating from Italy.

The original traditional balsamic vinegar (Aceto Balsamico Tradizionale), is made from a reduction of cooked white Trebbiano and red Lambrusco grape juice, and used as a condiment. It has been produced in Modena since the Middle Ages being mentioned in a document



# ... LAST BUT NOT LEAST ...



## LE UVE

Le uve più adatte per l'Aceto Balsamico Tradizionale sono quelle della provincia di Modena: **Sambucina** (Sorbara, Santa Croce, Grasparossa), i **Trobiani** di collina e di pianura.

La raccolta dell'uva è uno dei momenti più importanti per la buona riuscita dell'**ABT**.

## LE FASI DEL LAVORO

PIGIATURA



COTTURA DEL MOSTO



PAIOLÒ

LA BOTTE

È un contenitore in legno che serve per appesantire la fermentazione, la maturazione e l'invecchiamento dell'aceto.



# LA DOCUMENTAZIONE



# RACCHIUSA IN UNO STUPENDO






# LIBRICINO

Acet...ando  
Balsam...icamente  
A Spilamberto  
e dintorni



DETT... ACETO 

Passato e futuro in una spacca profonda  
Chi non è la più antica città si chiede se l'Aceto  
Balsamico Tradizionale di Modena sia così  
Importante come sembra che lo considerino  
Modenesi.

La risposta è semplice: nel Balsamico, non ci sono  
solo odori e sapori ci è molto di più.

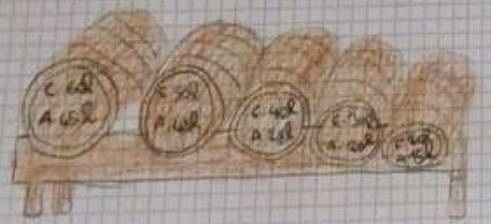
# CHE BARBA!

Doghe = è il corpo della botte  
 cerchi = in forme/accare hanno al centro di tener unite le doghe  
 cerchione = il apoteca superiore per consistere l'interno interno della botte  
 zaffe = è il coprochio  
 calatrata = è il sottogio di legno nel quale vengono collocate le botte



## LA BATTERIA

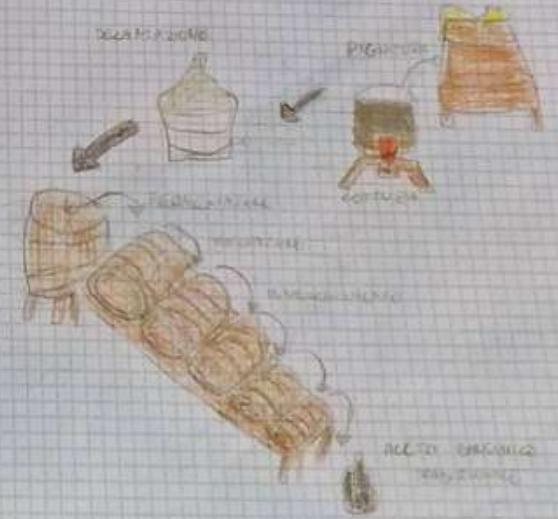
Un insieme di botte si chiama batteria, una batteria è formata da almeno 5 botte, ma il numero ideale è 7 o 5.  
 Se la capacità della botte più piccola non deve essere inferiore a 100.  
 Se la botte più grande può contenere fino a 100 o più.



## L'ACETAIA

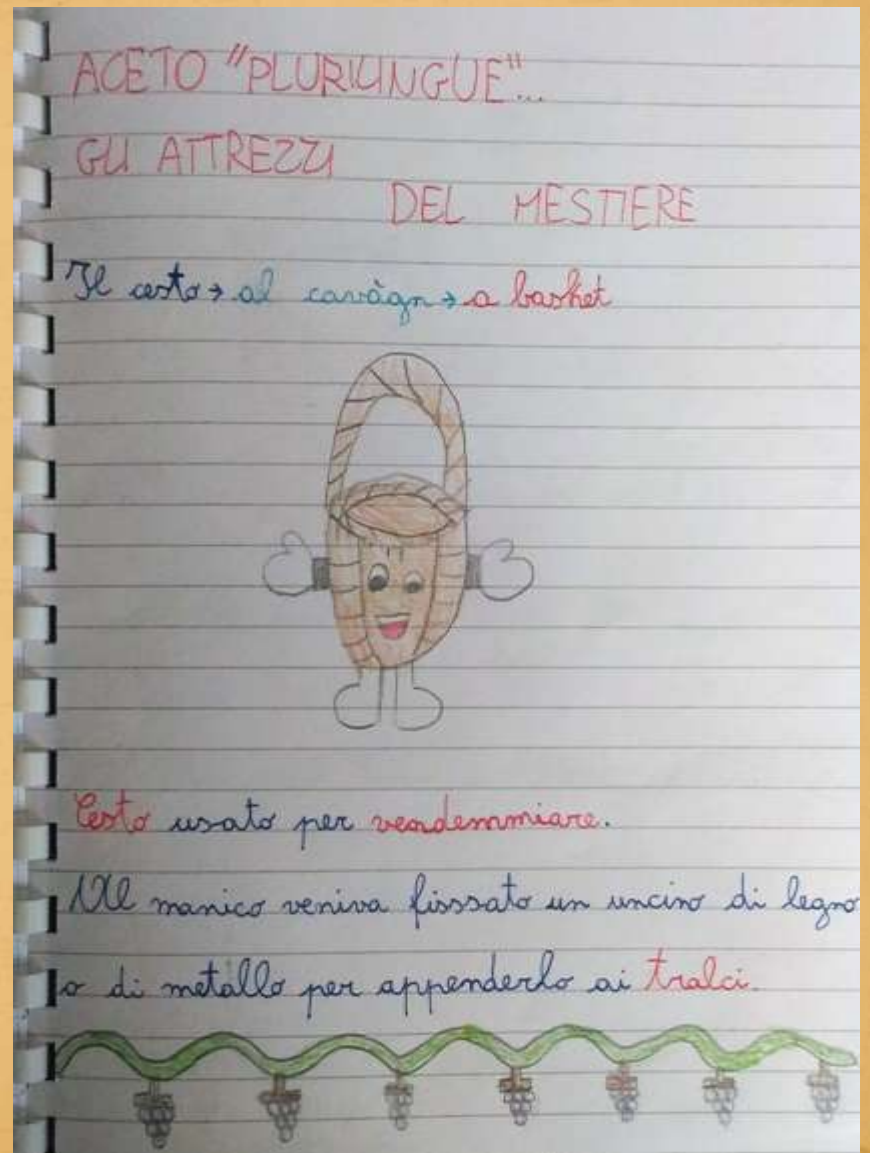
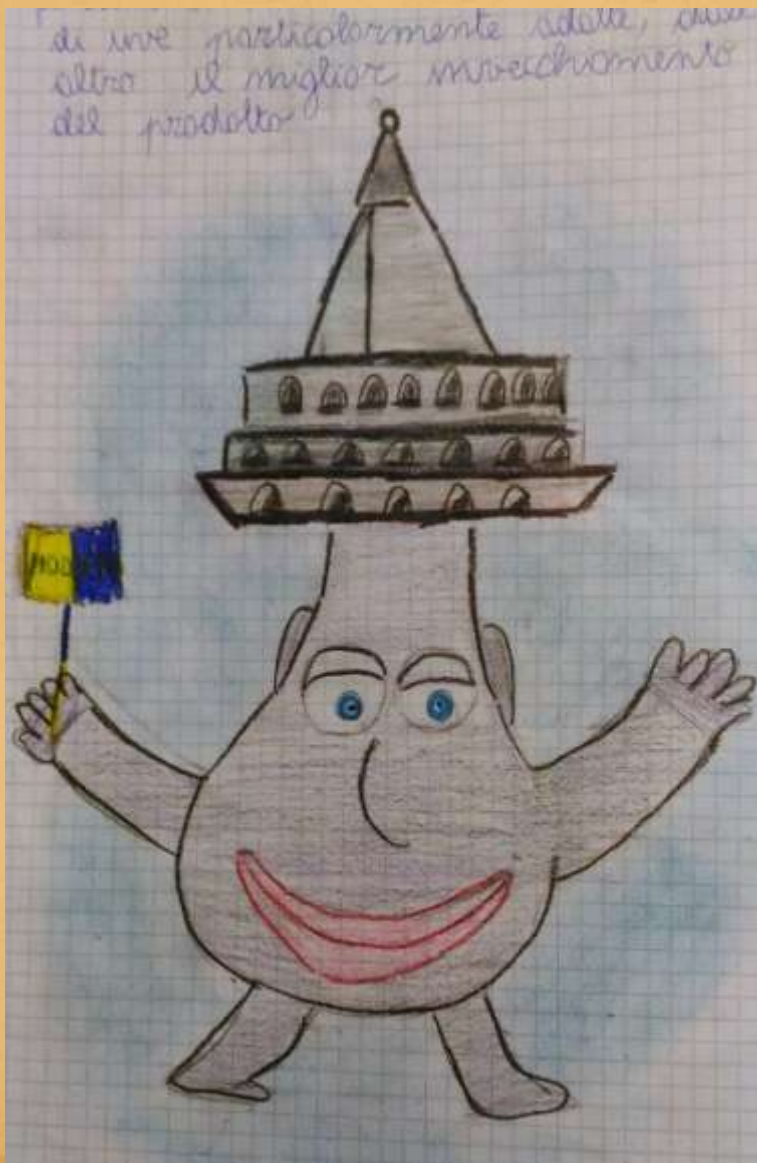
- L'acetaia è il luogo in cui vengono collocate le botte
- L'acetaia ideale è quella...
- Deve essere esclusivamente alla rinfusa e non...
- Pulita, aerata e senza...
- Non deve essere...
- Deve essere...
- Deve essere...

Le botte sono con un numero di botte...  
 Si può anche avere...  
 per evitare l'entrata degli insetti e piccoli animali





# CHE NOIA!



# LE NOSTRE ...



La pigiatrice era usata per pigiare l'uva.



Il tino è il tino è a most wine vat



Il tino era usato per pigiare l'uva coi piedi

Il paiolo è il paiolo a copper pot



Il paiolo è il pentolone che serve per bollire il mosto

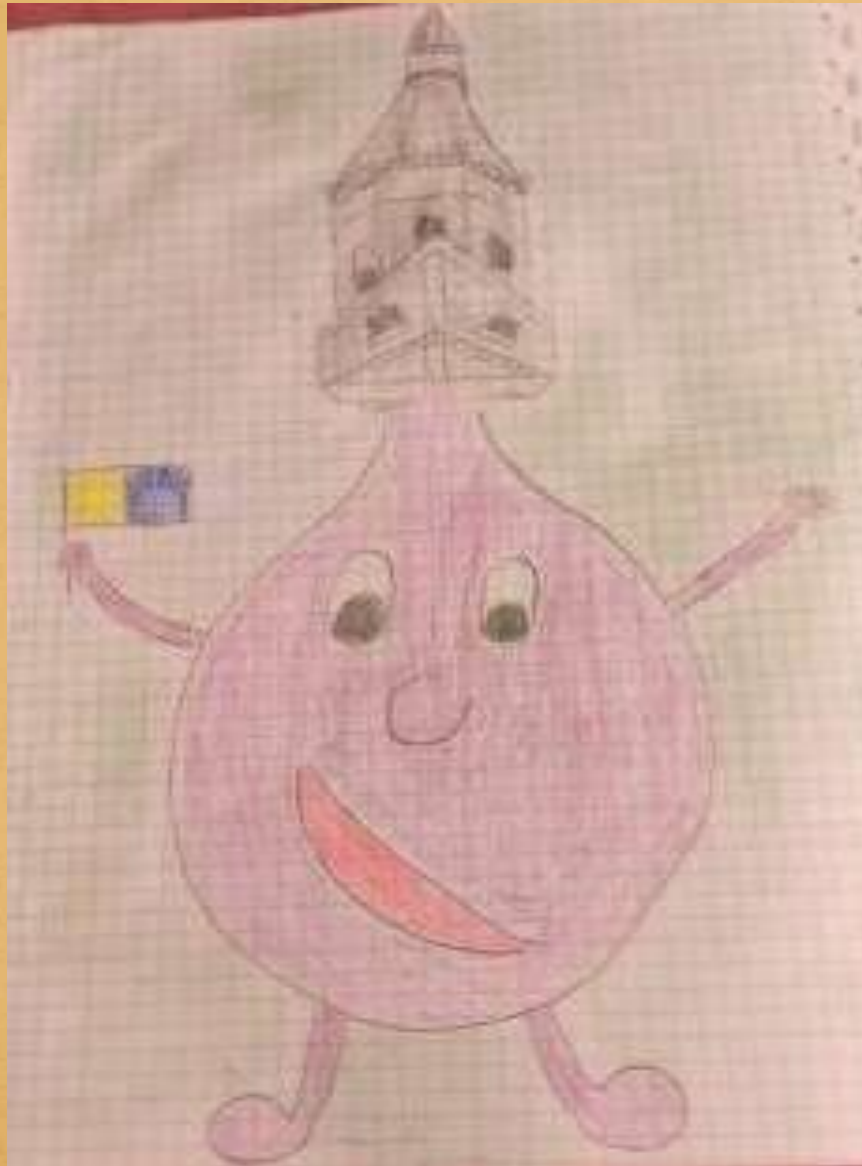


La damigiana è la damigiana è a glass carboy





# MAESTRE ...



# CI FANNO ...



## UNA GOCCETTA PREZIOSA

La prima volta della tua vita

Erano tre volte di lavoro conosciuta  
Madama una delle più belle città della  
Normandie Bretagne.

La più vecchia era una lotta di glorie  
costa di anni conservata in se i  
ricordi di generazioni



La seconda era di viaggio era una  
lotta intesa conosciuta la fisica e la  
chimica e tante altre materie





# SEMPRE ...



La più giovane, di regno di rovere, amava la natura e i campi e conosceva il duro lavoro dei contadini.



Vivevano in una cantina; nei primi tempi si trovavano bere, ma poi cominciarono a lamentarsi: «qui c'è troppa umidità! Anche per questo l'aceto che devo produrre!» - disse



*Leggi la favola e rispondi le domande*

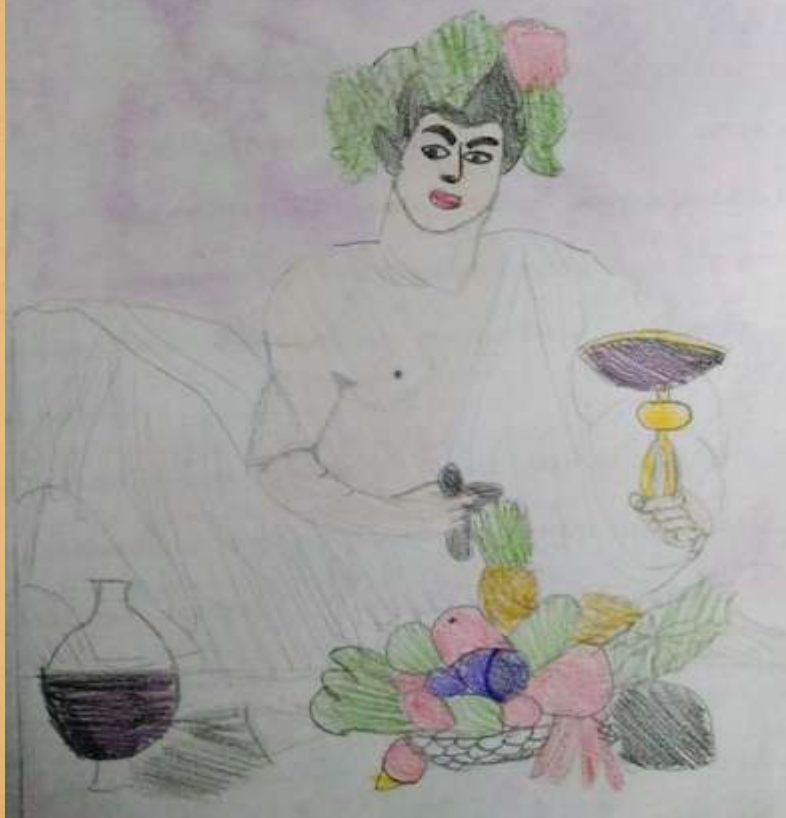
- 1) In quale città vivevano le tre botti?
- 2) Con quali legni erano fatte le tre botti?
- 3) Dove vivevano?
- 4) Perché cominciarono a lamentarsi?
- 5) Cosa decisero di fare?
- 6) Cosa pensarono di fare le tre botti siccome il loro aceto non era ancora buono?
- 7) Cosa nacque dalla loro unione?

*Risponde*

- 1) Le tre botti vivevano a Modena.
- 2) I legni con cui erano fatte le tre botti.

# E SOLTANTO ...

I ROMANI E...  
BACCO



3 Romani e...  
Bacco







**SCRIVERE!!!**

