

M
B
T
S

MUSEO DEL BALSAMICO TRADIZIONALE
SPILAMBERTO

Villa comunale Fabriani
via Roncati, 28
41057 Spilamberto

tel. +39 059 781614
fax +39 059 7861913

e-mail: info@museodelbalsamicotradizionale.org
Internet: www.museodelbalsamicotradizionale.org

Orari di apertura

martedì, giovedì, venerdì, sabato e domenica:

dalle 10.30 alle 17.30

mercoledì: dalle 10.30 alle 13.30

lunedì: chiuso

Come arrivare

**Autostrada A1, uscita Modena Sud, seguire le indicazioni
per Spilamberto**

ada

MUSEO DEL BALSAMICO TRADIZIONALE
SPILAMBERTO

M
B
T
S

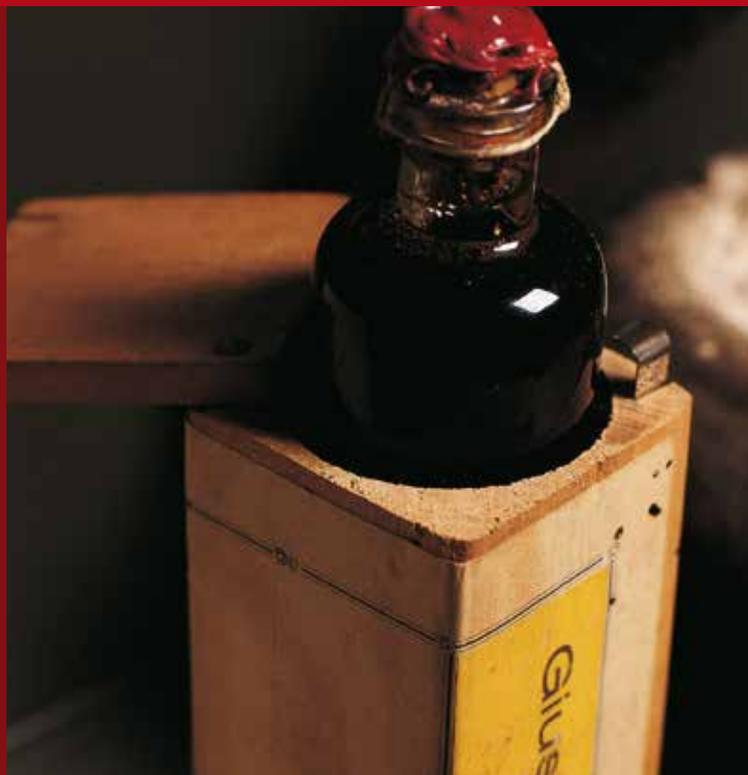


Renzi
Francesco
PREMIATA FABBRICA BOTTI E TINI

BPER:
Banca



"MUSEO DI QUALITÀ" È RICONOSCIUTO DA REGIONE EMILIA-ROMAGNA ISTITUTO PER I BENI ARTISTICI CULTURALI E NATURALI.



“Il vero Aceto balsamico tradizionale

è prodotto nell'area degli antichi domini estensi. È ottenuto da mosto d'uva cotto; maturato per lenta acetificazione, derivata da naturale fermentazione e

da progressiva concentrazione mediante lunghissimo invecchiamento in serie di vaselli di legni diversi, senza alcuna addizione di sostanze aromatiche. Di colore bruno scuro, carico e lucente, manifesta la propria densità in una corretta, scorrevole sciropposità. Ha profumo caratteristico e complesso, penetrante, di evidente ma gradevole e armonica acidità. Di tradizionale e inimitabile sapore dolce e agro ben equilibrato, si offre generosamente pieno, sapido, con sfumature vellutate in accordo con i caratteri olfattivi che gli sono propri”.

Nei pochi secondi necessari alla sua lettura, la definizione di Aceto balsamico tradizionale sintetizza secoli di storia. Quello che distingue il *Balsamico* dagli altri aceti non è soltanto la materia dal quale è ottenuto, ma l'alchimia del tempo, nonché la sapienza di una tradizione che vanta origini antichissime. L'arco temporale di una vita umana, infatti, è spesso soltanto una breve circostanza nel lungo viaggio compiuto dal mosto.

Le operazioni che portano sulla tavola il *Balsamico*, prodotto primario della vite, sono codificate in una sorta di rituale dove nulla è lasciato al caso; ogni passaggio è stato spiegato scientificamente eppure ciò che avviene nel ventre buio delle botti resta essenzialmente un mistero.

Il visitatore che attraverserà le sale del Museo compirà questo viaggio passo passo, sarà affascinato da questo prodotto che riassume in sé la storia di un lembo d'Emilia. Scoprirà la complessità della sua preparazione; valuterà la necessità di tutelarne il nome, di regolamentarne la fabbricazione nell'impossibilità di una sua industrializzazione; apprezzerà la sua unicità assistendo a quei processi fino ad ora gelosamente custoditi nelle acetaie di famiglia.

Parteciperà, insomma, ad un piccolo mito squisitamente modenese contribuendo alla sua continuità nel rispetto di una tradizione secolare.

