

SOGLI SABA SAVOR

29 SETTEMBRE

NONANTOLA

ERRE-PI

LAVORAZIONI MECCANICHE

www.errepisas.net

Via L. Da Vinci, 41 - Nonantola (MO)
Tel. 059 545146 - info@errepisrl

AUTOFFICINA MOLINARI

SAS

348 9568898

Via Copernico 91 - Nonantola (MO)
Tel. 059 547835
molinari.sassi@legalmail.it

Autoscuola 2000

- PATENTI
- RINNOVI
- REVISIONI
- DUPLICATI

Via G. Bruno 3/1
NONANTOLA (MO)
059 548438
347 7368527

www.autoscuola-2000.it
autoscuola.nonantola.2000@gmail.com

del Macello

Aperto con orario continuato e ingresso gratuito dalle ore 9.30 alle ore 18.30.

***Museo Benedettino e Diocesano d'Arte Sacra, Piazza Caduti Partigiani**
Aperture: 14.30-17.30.
Visita guidata ore 15.00 su prenotazione: museo@abbazianonantola.it

PUNTI RISTORO E VENDITA

***Piazza Liberazione:** paparòc o calzagatti, borlegghi, crescentine e gnocco fritto.

***Piazza Caduti Partigiani:** assaggi e vendita di sòghi, saba, savòr e confetture.

***Torre dei Modenesi:** vendita belsone e zucche.

***Via Roma, via Marconi, piazza Liberazione:** produttori agricoli, stand gastronomici con vendita di sòghi, saba, savòr e prodotti di stagione, stand prodotti De.CO. Nonantola.

PROGRAMMA
COMPLETO:
www.comune.nonantola.mo.it

ACETAIA PARTECIPANZA AGRARIA DI NONANTOLA

Via Roma, 23 (3° piano).
L'acetaia della Partecipanza Agraria: nel sottotetto del palazzo è possibile vedere un'acetaia con tre batterie rispettivamente di sette, sei e cinque botticelle. L'acetaia, la cui finalità è essenzialmente didattica, è certificata e visita-

bile ed è possibile assaggiare il famoso Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Una notizia del cronista modenese Antonio Vallisnieri riporta che presso la Corte Estense vennero conservate botti di aceto già intorno al 1228. A partire dal 1598, anno in cui la città di Modena diventò la capitale del Ducato, divennero più numerose le testimonianze documentarie che forniscono informazioni riguardanti il grande interesse della Corte nei confronti della produzione di aceto.

Nel 1747, nel *Registro delle Vendemie e Vendite dei Vini per conto della Ducale Cantina Segreta* del Palazzo ducale viene usato il termine "balsamico", infatti in questo registro Antonio Lancellotti richiede materiale idoneo per rincarare "l'aceto balsamico" dell'acetaia ducale. Per lungo tempo i duchi estensi coltivavano la consuetudine di fare dell'aceto balsamico dono prezioso alle persone di riguardo per le sue qualità terapeutiche. Dal XVIII secolo in poi le notizie sul Balsamico aumentano, anche se intorno a questo prodotto permane il riserbo delle famiglie che lo possiedono. È nell'Ottocento che si trovano testimonianze fondamentali riguardo all'utilizzo del solo mosto cotto per produrre quello che oggi è il Balsamico della tradizione. Tali indicazioni provengono dal Conte Giorgio Gallesio e dall'Avvocato Francesco Aggazzotti; per primi

hanno determinato le differenze che esistono fra il Balsamico e altri tipi di aceto e hanno indicato la via da seguire per trasformare correttamente il mosto cotto nel prodotto finito.

Le prime notizie che si riferiscono alla produzione di aceto balsamico a Nonantola sono contenute in alcuni scritti dello studioso Giorgio Gallesio che, tra il 1817 e il 1839, compì lunghi viaggi alla continua ricerca di tutte le varietà di frutta presenti nel nostro paese in vista della realizzazione di un'opera enciclopedica.

Nel 1939 egli effettuò alcune visite nelle tenute dei Conti Salimbeni a Nonantola e in questa occasione scoprì, con sorpresa e meraviglia, l'aceto balsamico di Nonantola, nei suoi scritti si legge "La cantina dell'aceto è una delle cose più interessanti a vedersi in questa tenuta. È una cantina situata nell'alto della casa e con un'apertura che vi lascia penetrare l'aria e la luce. Un terrazzo attiguo interamente aperto, e solo coperto da un tetto, ne fa compimento. La camera è destinata ai caratelli dell'aceto fatto, e contiene più di cinquanta piccoli tonolini curti e lunghi, cerchiati di ferro, i quali contengono l'aceto di 100 circa anni: essi sono divisi in annate marcate colle lettere dell'alfabeto... Il terrazzino è pieno invece di tanti vasi di terra fatti a fiasco, i quali contengono l'aceto nuovo..."
L'aceto balsamico è

dunque nato in Emilia, le vere zone di produzione sono state e sono tuttora situate nelle province di Modena e Reggio Emilia, dove per secoli governarono i duchi estensi.

Ogni famiglia consegna alla memoria delle generazioni la ricetta del "casato" che insegna a produrre i diversi tipi di aceto balsamico. Una pluralità di conoscenze, di usanze, di prodotti diversi ci consente di parlare di una cultura dell'aceto balsamico, una cultura che coinvolge prima la Corte, la nobiltà, poi le classi alte e medie. Negli ultimi decenni la produzione di aceto balsamico da aristocratica è diventata popolare grazie anche all'intensa opera di promozione della "Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale" nata a Spilamberto nel 1967.
www.visitnonantola.it



G.T. Service s.r.l.

Via G. Galilei, 35/A - Nonantola (Mo)
info@gtservicesrl.it - Tel. 059 548750

Grani di strozzatura per impianti oleodinamici e lavorazioni per conto terzi
www.gtservicesrl.it



Rigenera Serramenti

WWW.RIGENERASERRAMENTI.IT
333 600 7239

La meccanica di precisione

FERRARI[®] Technology

Nonantola (MO) - 059.544475
www.ferraritechnology.com



CONTATTA IL NOSTRO
UFFICIO TECNICO

