



FONDAZIONE
DI VIGNOLA

Teatro *del* gusto *degustazioni sensoriali*

Palazzo Contrari-Boncompagni
(Palazzo Barozzi)

Piazza dei Contrari - Vignola (Mo)



PIACEREMODENA
Benessere, Turismo, Ristorazione



Teatro Sostenibile



ETCETERA
e via andando...

Teatro *del* gusto

Le degustazioni sensoriali del **Teatro del Gusto** prevedono che dovrai fermarti davanti a delle postazioni individuali attrezzate e lì, guidato da voci, musiche e paesaggi sonori (che arriveranno alle tue orecchie attraverso delle cuffie wireless), potrai degustare, in un modo emozionale e non didascalico, i prodotti alimentari tipici del territorio della provincia di Modena non solo con la bocca, il naso e gli occhi ma anche con la mente. Ciò che ci interessa raccontarti non sarà il *prodotto* ma il suo *processo*, non solo le qualità organolettiche o i nomi dei sapori dell'alimento ma le pregnanze sociali, tecnologiche, simboliche e culturali dell'intera filiera produttiva che, con gli anni, hanno determinato l'unicità inimitabile di quel prodotto.

A giorni alterni saranno disponibili le degustazioni di: Prosciutto di Modena, Lambruschi Modenesi, Parmigiano Reggiano, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, Ciliegia Moretta di Vignola e Aceto Balsamico di Modena IGP.

PROGRAMMA giugno-luglio 2016

Domenica 12 giugno
Venerdì 17 giugno

Sabato 18 giugno
Domenica 19 giugno
Venerdì 24 giugno
Giovedì 30 giugno
Venerdì 1 luglio

Sabato 2 luglio
Domenica 3 luglio
Venerdì 8 luglio
Sabato 9 luglio

Domenica 10 luglio
Venerdì 15 luglio
Sabato 16 luglio

Domenica 17 luglio
Domenica 24 luglio

Ciliegia Moretta di Vignola
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e Aceto Balsamico di Modena IGP
Parmigiano Reggiano
Prosciutto di Modena
Ciliegia Moretta di Vignola
Lambruschi modenesi
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e Aceto Balsamico di Modena IGP
Ciliegia Moretta di Vignola
Parmigiano Reggiano
Lambruschi modenesi
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e Aceto Balsamico di Modena IGP
Prosciutto di Modena
Parmigiano Reggiano
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e Aceto Balsamico di Modena IGP
Prosciutto di Modena
Ciliegia Moretta di Vignola a seguire presentazione del volume *Agricoltura e Alimentazione in Emilia Romagna: antologia di antichi testi* a cura di Zita Zanardi - IBC Emilia Romagna

Orario: dalle 18.30 fino alle 20.30 (ultima degustazione alle 20.15)

Info: Tel. 329.8216103 - www.etceteralab.it