



Fin dall' apertura, il museo si è connotato per la sua forte valenza didattica, che negli anni si è perfezionata offrendo percorsi su misura specifici per ogni ordine scolastico. Per rendere l'attività più coinvolgente e più pratica, consigliamo di abbinare alla visita classica della collezione un percorso laboratoriale che è possibile personalizzare in base alle esigenze didattiche specifiche per ogni classe. Consigliamo un tempo minimo di permanenza di 2 ore, ma possiamo concentrare, o al contrario allungare, i tempi della visita in base alle esigenze.

BALSAMICO CHE PASSIONE!

un approccio scientifico alla classica visita in acetaia

A chi è rivolto

Scuola Sec. I grado (medie)
Scuola Sec. II grado

Durata attività

percorso + laboratorio 1.30 h

Dove

Casa Berselli,
acetaia comunale

Finalità

Proponiamo, con questo percorso, una visita scientifica all'acetaia mostrando la chimica e la fisica che si nascondono all'interno della botte. Non si tralasceranno i contenuti storici, sebbene il nostro obiettivo è mostrare la scienza che è dietro questa antica tradizione.

Argomenti

- Storia dell' Aceto Balsamico
- Come viene preparato l' Aceto Balsamico
- La madre e i rinalzi
- L'acetificazione
- Il pH e il grado zuccherino
- La densità e la rifrazione della luce
- I diversi tipi di legno usati per le botti

Metodologia

L'attività prevede una prima parte di visita classica all'acetaia, dove verranno presentati l' Aceto Balsamico e gli strumenti usati per produrlo, e una seconda parte, laboratoriale, dove i ragazzi vedranno e proveranno tramite esperimenti quello che accade al mosto nel diventare aceto.

L'attività' in dettaglio

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena: cos'è l'aceto, i diversi tipi di aceto e come mai il balsamico è prodotto tipico di Modena;

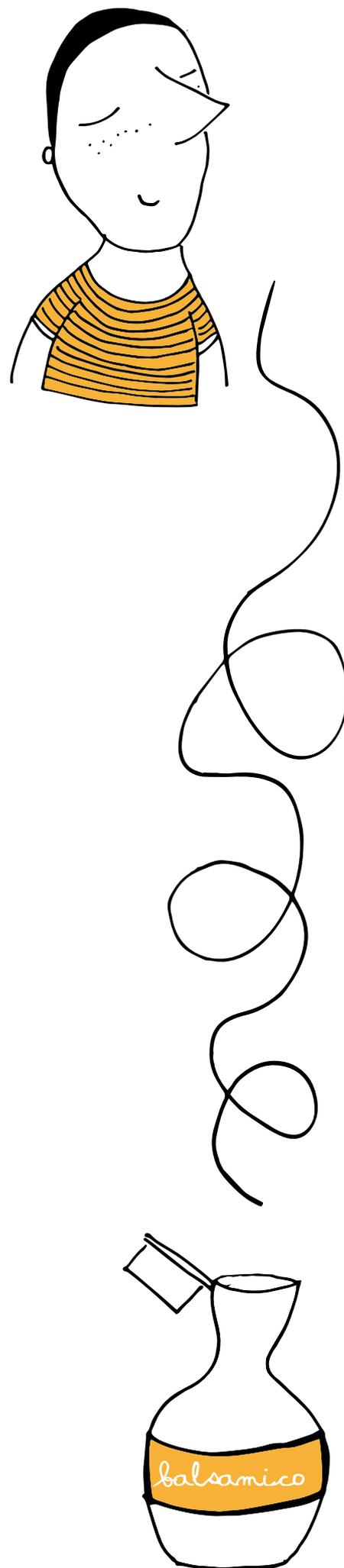
Parametri con cui si valuta l'aceto, il pH: la finalità di questa prima esperienza laboratoriale è la valutazione del pH di diverse sostanze: utilizzeremo un pHmetro su un aceto da condimento, un titolatore con cui misureremo l'acidità di acqua e/o aceto di mele, infine useremo le cartine tornasole su diverse sostanze;

La densità: altro parametro fondamentale per valutare un aceto balsamico è appunto la densità. Spiegheremo i fenomeni di fermentazione che avvengono all'interno della botte e le sostanze che si producono. Con semplici esperimenti di galleggiamento, densità dei liquidi e calcolo dei volumi di solidi irregolari vedremo poi la formula della densità;

La rifrazione della luce e il balsamico: pochi sanno che per avere un buon aceto balsamico questo deve possedere un certo indice di rifrazione, valutabile in due modi: l'analisi visiva dell'opacità e la misurazione del grado zuccherino. Spiegheremo, attraverso un esperimento con laser, il concetto di rifrazione e usando il rifrattometro misureremo l'indice dell'aceto balsamico;

I diversi legni e aromi: confronteremo visivamente e olfattivamente doghe di diversi legni e spiegheremo come queste influenzino l'aroma del balsamico;

La produzione del balsamico: vedremo tutte le operazioni che vengono fatte sulle botti e in quale periodo dell'anno: il rinalzo, il travaso, il prelievo. Visiteremo l'acetaia di casa Berselli, potremo sentire l'odore che si sprigiona dalle botti e parleremo della piantata tipica modenese.



INFO E CONTATTI

Museo della Bilancia, via Garibaldi 34/A (nel centro di Campogalliano)

Telefono e fax: 059-899422

tutte le mattine sabato incluso dalle 8:30 alle 13:00

(in altri orari è presente la segreteria telefonica)

didattica@museodellabilancia.it

www.museodellabilancia.it

Potete seguirci anche tramite social network su facebook e twitter.