

BALSAMICO CHE PASSIONE

visita in **acetaia** alla scoperta dell'ABTM

con **esperimenti scientifici** per la scuola secondaria di I e II grado

IL PERCORSO NON PREVEDE LA VISITA ALLA COLLEZIONE DI BILANCE

La **finalità** di questo percorso è quella di far conoscere l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena dal punto di vista storico e scientifico, i processi chimici coinvolti nella sua produzione, le principali caratteristiche chimico-fisiche dell'ABTM e delle botti utilizzate per la sua conservazione e invecchiamento.

Le **attività proposte** prevedono la visita all'Acetaia storica De Petri accompagnati dal proprietario e lo svolgimento di alcune semplici attività di carattere scientifico (con varie misurazioni) per mostrare quanta scienza sia nascosta in questa antica tradizione.

L'**approccio** è di tipo misto, con spiegazioni frontali nei locali di invecchiamento dell'ABTM e con attività pratiche e sperimentazioni dirette nei locali attigui.

Gli **argomenti trattati** sono: storia dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena; preparazione e processo di acetificazione; la madre, i rinalzi e l'invecchiamento; pH e grado zuccherino; densità e rifrazione della luce; caratteristiche e tipologie dei materiali utilizzati per i contenitori.

Parole chiave: Chimica, Misure, Materia, Tradizione, Tecnologia alimentare

quanti tipi di "aceto" conosci?

gli aceti sono tutti uguali o hanno differenze?

la cartina tornasole serve per mandare via la pioggia?

cosa accomuna rovere, castagno, ciliegio e ginepro?

quanto tempo occorre per produrre il balsamico?