

Aceto Balsamico di Modena IGP e Asiago DOP, degustazione ad alta velocità

Dal 22 al 26 febbraio, Aceto Balsamico di Modena IGP e Asiago DOP propongono un'inedita degustazione ad alta velocità con Trenitalia, nelle carrozze ristorante della tratta Roma-Milano. Nella settimana dal 22 al 26 febbraio, presso la carrozza ristorante dei treni 9520 Roma – Milano in partenza dalla capitale alle 10 con arrivo a Milano alle 12.55 e AV9643 delle ore 16 da Milano con arrivo a Roma alle 18.55, Aceto Balsamico di Modena IGP e Asiago DOP, prodotti di eccellenza dell'agroalimentare Made in Italy, offriranno ai viaggiatori un'intensa e unica esperienza di degustazione. Accompagnati dal sommelier Massimo Scicolone della Fondazione Italiana Sommelier, si viaggerà nel racconto sull'origine di questi prodotti apprendendo come percepire e riconoscere al meglio le loro caratteristiche organolettiche per arrivare a scoprire i migliori abbinamenti delle due specialità. Alla fine del percorso di degustazione, saranno distribuite brochure informative contenenti una scheda tecnica di ciascun prodotto.

Con questa esperienza, Aceto Balsamico di Modena IGP e Asiago DOP propongono una degustazione dove olfatto e gusto si esaltano nella scoperta dell'abbinamento di Aceto Balsamico di Modena IGP, proposto nella versione "invecchiata" 60 giorni e in quella invecchiata 3 anni, con le due tipologie di Asiago DOP: Asiago Fresco, prodotto da latte intero, maturato almeno 20 giorni e Asiago Stagionato, prodotto da latte parzialmente scremato, con maturazione superiore ai 10 mesi. Per partecipare alla degustazione è necessario comunicare l'adesione all'operatore Itinere, che passando lungo le carrozze del treno, raccoglierà le prenotazioni fino a totale copertura dei posti