

Proposta Project Work
Anno scolastico 2026-2027
A scuola d'impresa. L'Italia nei nostri musei e archivi d'impresa

Acetaia Malpighi

TITOLO DEL PROJECT WORK	L'arte dell'attesa: Acetaia Malpighi tra alchimia e tradizione
DESTINATARI	Studenti del triennio della Scuola secondaria di II grado
CAPACITA'	• Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi • Capacità di esprimere e comprendere punti di vista diversi • Creatività e immaginazione • Capacità di riflessione critica e costruttiva • Capacità di esprimere esperienze ed emozioni con empatia • Capacità di riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le arti e le altre forme culturali • Capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente che collettivamente
TEMA/ARGOMENTO	Realizzazione di video reels per raccontare la produzione dell'Aceto Balsamico e l'esperienza di tasting
DESCRIZIONE DEL PROGETTO	Il progetto prevede la creazione di una serie di video reels per raccontare in modo diretto e coinvolgente l'Aceto Balsamico di Modena Malpighi. I contenuti seguiranno le principali fasi della produzione fino alla degustazione in acetaia, mettendo in luce il valore della tradizione e l'attenzione alla qualità. Il percorso offre un'immersione completa nel mondo dell'Oro Nero di Modena, accompagnando gli studenti alla scoperta della storia di cinque generazioni dell'Acetaia Malpighi. L'esperienza permette di comprendere l'evoluzione del mosto cotto che, attraverso rinfreschi e travasi nelle batterie

	di legni pregiati come rovere, ciliegio, ginepro, castagno e gelso, si trasforma in Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. I video saranno pensati per i social, con uno stile semplice ma curato, capace di trasmettere autenticità. Il progetto mira, inoltre, a formare “Ambasciatori del Gusto”, capaci di raccontare e valorizzare il prodotto e il suo territorio attraverso linguaggi contemporanei e strumenti digitali.
RISULTATO ATTESO	Il progetto mira a sviluppare negli studenti competenze trasversali legate alla comunicazione e alla valorizzazione del patrimonio enogastronomico. In particolare, si intende rafforzare la capacità di analisi del patrimonio identitario, attraverso la comprensione del valore di un marchio storico e della sua evoluzione nel mercato globale dell’alto di gamma. Parallelamente, il percorso consente di potenziare la competenza nella narrazione enogastronomica, sviluppando un linguaggio più consapevole, tecnico e al tempo stesso coinvolgente per descrivere prodotti e profili organolettici complessi.
TEMPI DI REALIZZAZIONE PREVISTI	- 30 minuti: visita alle sale di produzione e spiegazione delle tecniche produttive dell’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e dell’Aceto Balsamico di Modena IGP: è qui che ha inizio l'esperienza sensoriale, in questi luoghi magici che, grazie al microclima caldo d'estate e freddo d'inverno, accolgono le botti dei legni più pregiati dove matura lentamente il prodotto. Grazie all’esposizione di batterie in funzione è possibile conoscere le tecniche dei travasi e dei rinalzi. - 30/40 minuti: degustazione guidata gratuita di tutti i prodotti della Collection Acetaia Malpighi: Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, Aceto Balsamico di Modena IGP, Condimenti Scuri, Condimenti Chiari, Condimenti aromatizzati, Perle all'Aceto Balsamico, sfiziosità come Cioccolatini all'Aceto Balsamico di Modena IGP e Saba. La degustazione avviene "in verticale" per abituare gradualmente al palato i tanti sapori e gusti dell'Aceto Balsamico, passando dall'Aceto più giovane al più vecchio. Al termine della visita, è possibile acquistare i prodotti della Collection per la degustazione di tutti i prodotti - 1 ora per riprese video

	<i>Le ore si intendono indicative e verranno definite con i referenti e gli insegnanti</i>
RISORSE NECESSARIE (UMANE, STRUTTURALI E FINANZIARIE)	- RESPONSABILE DEL MUSEO/ARCHIVIO : Monica Righi
MATERIALI E STRUMENTI UTILIZZABILI	- Fase di conoscenza Analisi dell'azienda Malpighi, dei suoi valori e del processo produttivo dell'Aceto Balsamico. Studio del contesto e definizione dei contenuti da raccontare nei video reels, con individuazione dei momenti più significativi della produzione e della degustazione. - Fase di attuazione Realizzazione delle riprese in acetaia e durante le diverse fasi produttive. Montaggio dei video in formato reel con l'utilizzo di software di editing, inserimento di musica e testi (Capcut). Utilizzo di smartphone o videocamera e luce naturale per le riprese
METODOLOGIE PREVISTE	- Il progetto prevede incontri e visite in acetaia per l'acquisizione di conoscenze sul processo produttivo dell'Aceto Balsamico e per la raccolta dei contenuti utili alla realizzazione dei video. - Successivamente si svolgerà un lavoro a gruppi per la progettazione e la produzione dei reels.