

## Maserati Biturbo in aceto balsamico di Modena

**3 Dicembre 2017 Modena** : Il **Biturbo Club Italia** dopo 15 anni trascorsi a visitare, attrattive, nella “**Terra dei Motori**” ha deciso per il Pranzo Natalizio 2017, di dedicarsi alla scoperta di qualche prodotto enogastronomico simbolo di questi luoghi. Fiore all’occhiello dell’Emilia e di Modena è sicuramente l’**Aceto Balsamico di Modena**. Ecco quindi che nella fredda ma soleggiata domenica 3 dicembre, i soci del Biturbo Club Italia, si sono ritrovati all’**Acetaia Malpighi** per un incontro come sempre dedicato ai motori ma anche ad un percorso didattico su questo tipico prodotto locale. Presenti un parter dei modelli più rappresentativi della produzione Biturbo : Prima serie, 222, 2.24 prima, seconda serie, Maserati Spyder i, Ghibli. Presente due rarissime versioni: una 228 ed una Quattroporte IV con motorizzazione 2800 cc cambio automatico. Ad accompagnarci anche una rara Royale ed una più recente Quattroporte V 4.200 Duo select. Due parole sull’Acetaia Malpighi che ci ha accolti e guidati in un percorso didattico che è stato molto seguito ed apprezzato anche dal pubblico femminile: Nata nel 1850 l’Acetaia Malpighi ha una grande tradizione nella produzione dell’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Nella nuova sede espositiva chiamata **Taste&Tour** abbiamo potuto vivere un vero e proprio percorso culturale dove sono state condivise non solo le tecniche, ma diciamo i “segreti” produttivi di questa eccellenza gastronomica del territorio modenese. Il tutto con al termine una degustazione delle varie tipologie, separate dall’anzianità di invecchiamento, tutte imbottigliate in piccole opere d’arte design Giugiaro. Non ultimo, un assaggio dei cioccolatini all’aceto balsamico: una gradita sorpresa. Dopo aver potuto fare acquisti, anche natalizi, presso lo show room che propone tutti i prodotti della Collection, il gruppo di Maserati si è mosso verso Solignano di Castelvetro (MO) ove si è tenuto presso il Ristorante Cà Bianca il conviviale desco con i tipici prodotti della cucina locale : crescentine, gnocco fritto, tortellini in brodo, tanto per gradire, annaffiati da Lambrusco Grasparossa e Pignoletto. Nel corso del Pranzo il **Presidente, Claudio Ivaldi** ha tracciato il positivo bilancio della trascorsa annata 2017 rilevando come i soci e simpatizzanti apprezzino gli eventi che vengono organizzati e la presenza di rappresentanze di altri Club Maserati “amici”, fa pensare che bene si sia lavorato, anche dal punto di vista della collaborazione, come ad esempio nel cercare di non avere date con eventi sovrapposti. Per seguire le attività del Biturbo club Italia : [www.biturboclubitalia.it](http://www.biturboclubitalia.it)

Carlo Carugati

Vice Presidente ed addetto stampa