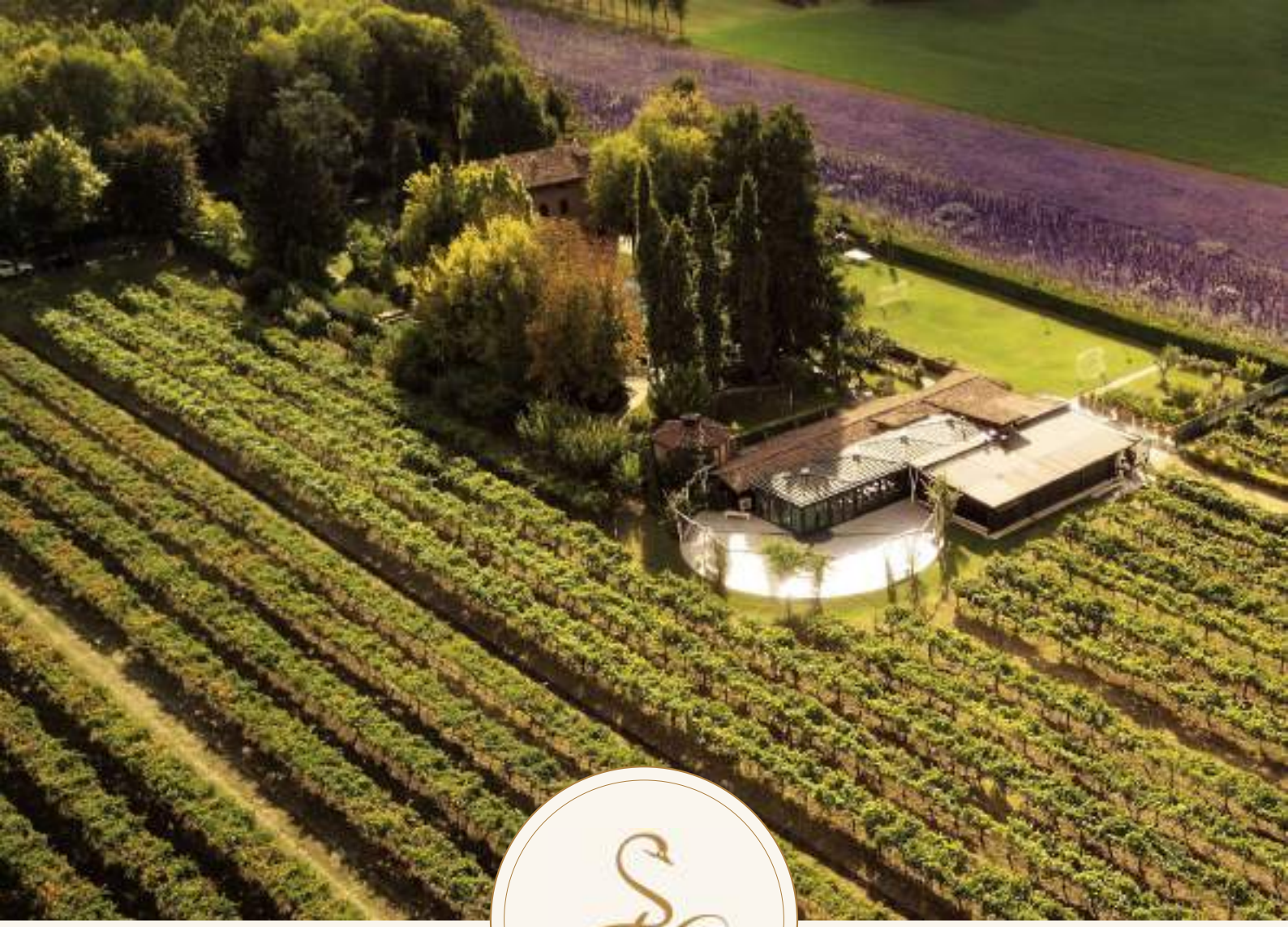


AZIENDA AGRICOLA · FAMIGLIA MALPIGHI

Esperienze 2026

Visite, degustazioni e master class
tra vigneti, lavanda e antiche acetaie

TENUTA DEL CIGNO

MODENA

WWW.TENUTADELCIGNO.COM





BENVENUTI

Tenuta del Cigno

*Benvenuti alla **Tenuta del Cigno**, dove la natura della campagna modenese incontra l'arte dell'ospitalità della **Famiglia Malpighi**.*

Tra vigneti di uve Lambrusco di Modena, Trebbiano di Spagna e Trebbiano di Modena, campi fioriti di Lavanda di Modena®, antiche acetaie e orti alla francese vi invitiamo a vivere esperienze autentiche immersi all'interno della nostra quotidianità agricola.

In questa oasi immersa nel verde gli ingredienti e le eccellenze del territorio modenese intrecciate con la storia di un'antica famiglia desiderano diventare motore di relazione e di conoscenza attraverso **master class dedicate**.

LE ESPERIENZE

1	Immersione in Tenuta: visita guidata e degustazione *Visita guidata e degustazione*	1–2 ore da 2 a 15 persone	3
2	4 passi con lo Chef *Dalla terra al piatto, insieme allo chef*	3–4 ore da 2 a 15 persone	4
3	I segreti della sfoglia e l'Ombelico di Venere *L'arte della sfoglia e del Tortellino*	3–4 ore da 2 a 15 persone	5
4	Il riso, la forma e le stagioni *Il risotto mantecato nella forma di Parmigiano*	3–4 ore da 2 a 15 persone	6
5	La Lavanda: il suo uso e profumo in cucina *La Lavanda di Modena® in cucina*	3–4 ore da 2 a 15 persone	7

ESPERIENZA 01

Immersione in Tenuta: visita guidata e degustazione

Per chi desidera scoprire l'anima agricola della Tenuta e conoscere da vicino la natura, i profumi e i segreti dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.



GRUPPI da 2 a 15 persone

DURATA 1–2 ore

LE TAPPE DELLA VOSTRA ESPERIENZA

1 **La natura della Tenuta: orto alla francese, Lavandeto e vigneti**

Vi diamo il benvenuto con una passeggiata guidata negli spazi verdi dell'azienda agricola fondata nel 1975 dalla Famiglia Malpighi: dall'orto alla francese ricco di erbe aromatiche (timo, maggiorana, rosmarino, menta, salvia ed erba luigia) al campo di Lavanda di Modena®, fino alle arnie di api per la produzione di Miele Biologico, il Lago dei Cigni, il Noceto e i filari dei nostri vigneti.

2 **Dalla terra al mosto: la Sala Cottura**

Un percorso nella tradizione agricola modenese per conoscere le fasi di potatura, vendemmia e pigiatura delle uve e visitare la Sala Cottura, dove avviene la lenta cottura del mosto dando origine alla materia prima dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.

3 **Il tesoro di famiglia: le Antiche Acetaie**

Visita agli spazi storici dell'Acetaia della Famiglia Malpighi, per ammirare le batterie di botti secolari di legni pregiati e comprendere i segreti del lento affinamento dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP che rende unico ogni singolo travaso.

4 **Gran finale sensoriale: degustazione guidata**

L'esperienza si conclude con una degustazione guidata di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP (nelle selezioni Affinato, Extravecchio e Riserva Ciliegio 50 anni) in abbinamento a tre diverse stagionature di Parmigiano Reggiano (24, 36 e 48 mesi).

ESPERIENZA 02

4 passi con lo Chef

Per chi ama il contatto diretto con la natura e vuole conoscere i profumi e i sapori della tradizione modenese.

GRUPPI da 2 a 15 persone

DURATA 3–4 ore



LE TAPPE DELLA VOSTRA ESPERIENZA

1 **Accoglienza botanica e natura**

Vi diamo il benvenuto avvolti nei profumi e nelle fioriture della Tenuta, con un brindisi inaugurale a base de "L'Elisir del Cigno".

2 **Aperitivo narrato**

Un momento conviviale raccontato a rotazione, in base alla stagionalità di alcune eccellenze del territorio che verranno poi degustate: formaggi, salumi, conserve e giardiniere fatte in casa (la proposta è modulare, adattabile alle esigenze).

3 **Il tesoro di famiglia: l'Acetaia storica di famiglia**

Visita agli spazi dell'Acetaia storica della Famiglia Malpighi, per scoprire da vicino il lento affinamento dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP all'interno delle batterie e per comprendere i segreti del mosto cotto, guidati al termine della visita in una degustazione sensoriale di alcune selezioni di Aceto Balsamico.

4 **Master class: dalla terra al piatto**

Raccolta diretta di frutta fresca, verdure di stagione, erbe aromatiche spontanee e fiori edibili che saranno utilizzati in cucina, insieme allo *chef de la maison*, per realizzare il "menù della natura".

5 **Gran finale a tavola: il menù della natura**

Esperienza di degustazione dei piatti e delle ricette preparate insieme allo chef, impreziositi e colorati con i frutti e le verdure del raccolto, sublimati dal tocco finale di alcune gocce di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e accompagnati dai vini della Tenuta.

ESPERIENZA 03

I segreti della sfoglia e l'Ombelico di Venere

Per chi desidera conoscere e imparare l'arte della sfoglia e l'alchimia del ripieno del Tortellino.

GRUPPI da 2 a 15 persone

DURATA 3–4 ore



LE TAPPE DELLA VOSTRA ESPERIENZA

1 **Accoglienza botanica e natura**

Vi diamo il benvenuto con una passeggiata rigenerante tra i filari dei nostri vigneti e i profumati campi di Lavanda, accolti dal brindisi inaugurale a base de "L'Elisir del Cigno".

2 **Aperitivo narrato**

Un momento conviviale raccontato a rotazione, in base alla stagionalità di alcune eccellenze del territorio che verranno degustate: formaggi, salumi, conserve e giardiniere fatte in casa (la proposta è modulare, adattabile alle esigenze).

3 **Visita alle antiche acetaie**

Visita alle antiche acetaie dell'azienda agricola, per conoscere le tecniche e i metodi produttivi dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e il suo lento invecchiare all'interno delle batterie di botti dei legni più pregiati: il *Castagno*, che tinge di scuro l'Aceto in esso contenuto grazie ai tannini di cui è carico; il *Ciliegio*, che riempie il suo "ospite" di profumi morbidi, delicati e al tempo stesso persistenti, tipici del frutto stesso; il *Ginepro*, che ha una forte essenza aromatica e penetra a fondo nel prodotto conferendogli una fragranza del tutto particolare; il *Gelso*, da sempre utilizzato nelle acetaie modenesi per la sua estrema malleabilità e resistenza nel tempo; il *Rovere*, caratteristico per la sua durezza e resistenza alle intemperie, garantisce un ottimo invecchiamento; l'*Acacia*, legno dalla forte essenza, altamente resistente all'umidità.

4 **Master class: l'arte della sfoglia e il Tortellino**

Si entra nel vivo della tradizione con una master class dedicata al celebre "Ombelico di Venere", il Tortellino, per conoscere e imparare l'arte di tirare la sfoglia al mattarello, i segreti del ripieno perfetto (la cosiddetta "farcia" a base di lombo, prosciutto crudo, mortadella IGP, Parmigiano Reggiano e noce moscata) e il gesto millimetrico di chiusura sotto la guida dello *chef de la maison* Stefano Corghi.

5 **Il gran finale a tavola: Tortellini e crema di Parmigiano**

L'esperienza si conclude a tavola con la degustazione di alcune delizie dell'azienda agricola, vini tipici del territorio e dei tortellini preparati insieme allo chef, accompagnati da una gustosa crema di Parmigiano Reggiano e sublimati con qualche goccia di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Extravecchio.

ESPERIENZA 04

Il riso, la forma e le stagioni

Per chi desidera conoscere il passato agricolo della Bassa Modenese e imparare l'arte del risotto perfetto mantecato all'interno di una forma di Parmigiano Reggiano.



GRUPPI da 2 a 15 persone

DURATA 3–4 ore

LE TAPPE DELLA VOSTRA ESPERIENZA

1 Accoglienza botanica e natura

Vi diamo il benvenuto con una passeggiata rigenerante tra i filari dei nostri vigneti e i profumati campi di Lavanda, accolti dal brindisi inaugurale a base de "L'Elisir del Cigno".

2 Aperitivo narrato

Un momento conviviale raccontato a rotazione, in base alla stagionalità di alcune eccellenze del territorio che verranno degustate: formaggi, salumi, conserve e giardiniere fatte in casa (la proposta è modulare, adattabile alle esigenze).

3 Visita alle antiche acetaie

Visita alle antiche acetaie dell'azienda agricola, per conoscere le tecniche e i metodi produttivi dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e il suo lento invecchiare all'interno delle batterie di botti dei legni più pregiati: il *Castagno*, che tinge di scuro l'Aceto in esso contenuto grazie ai tannini di cui è carico; il *Ciliegio*, che riempie il suo "ospite" di profumi morbidi, delicati e al tempo stesso persistenti, tipici del frutto stesso; il *Ginepro*, che ha una forte essenza aromatica e penetra a fondo nel prodotto conferendogli una fragranza del tutto particolare, molto gustosa; il *Gelso*, da sempre utilizzato nelle acetaie modenesi per la sua estrema malleabilità e resistenza nel tempo; il *Rovere*, caratteristico per la sua durezza e resistenza alle intemperie, garantisce un ottimo invecchiamento; l'*Acacia*, legno dalla forte essenza, di colore giallo rossastro e dalla fibra sottile e compatta, altamente resistente all'umidità.

4 La master class: l'arte del Risotto perfetto

La master class ha inizio con una breve lezione sulla storia della coltivazione del riso nella Bassa Modenese (in particolare nell'area di Carpi), che ha origini storiche risalenti alla seconda metà del Settecento. Si prosegue con la realizzazione del Risotto perfetto: l'arte della tostatura del riso, la realizzazione del brodo, la miglior cottura e mantecatura, per creare una ricetta dinamica di stagione insieme allo *chef de la maison* Stefano Corghi. Per i gruppi l'emozione raddoppia con un coinvolgente *showcooking* e la mantecatura a vista all'interno di una forma scavata di Parmigiano Reggiano.

5 Il gran finale a tavola: degustazione del Risotto con Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Extravecchio

Si termina a tavola in un clima conviviale, degustando alcune delizie dell'azienda agricola, vini tipici del territorio e la ricetta del Risotto preparato insieme allo chef, che sarà sublimato con qualche goccia di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Extravecchio invecchiato all'interno di botti secolari dell'Acetaia di famiglia.

ESPERIENZA 05

La Lavanda: il suo uso e profumo in cucina

Per chi desidera conoscere e scoprire l'utilizzo di questa pianta aromatica in cucina, realizzando un menù unico dove la rusticità della carne abbraccia le note profumate, balsamiche e delicate della Lavanda.



GRUPPI da 2 a 15 persone

DURATA 3–4 ore

LE TAPPE DELLA VOSTRA ESPERIENZA

1 **Accoglienza botanica e natura**

Vi diamo il benvenuto con un'immersione nel Lavandeto: sarete accolti con un brindisi inaugurale a base de "L'Elisir del Cigno" e un racconto vi porterà nella storia della Lavanda di Modena® e del suo terreno di origine, per cogliere i diversi momenti dell'attività botanica di questa pianta aromatica: fioritura, riposo, raccolto ed essiccatura.

2 **Aperitivo narrato**

Un momento conviviale raccontato a rotazione, in base alla stagionalità di alcune eccellenze del territorio che verranno degustate: formaggi, salumi, conserve e giardiniere fatte in casa (la proposta è modulare, adattabile alle esigenze).

3 **Il tesoro di famiglia: l'Acetaia storica di famiglia**

Visita agli spazi dell'Acetaia ultracentenaria di famiglia: qui si trovano le antiche batterie di botti dove l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP matura e raggiunge la sua preziosa densità, un ambiente pregno di significato dove silenzio e attesa rendono possibile una magia più unica che rara.

4 **La master class: la Lavanda in cucina**

Il cuore dell'esperienza è la master class in cui sperimentare l'uso della Lavanda in cucina, con la creazione di un menù unico dove questa pianta aromatica profuma ed esalta ogni creazione culinaria, sotto la guida dello *chef de la maison* Stefano Corghi. Il grande protagonista del menù sarà il "maiale profumato", per scoprire come la rusticità della carne può abbracciare le delicate note balsamiche e floreali della Lavanda in un piatto scenografico e centrale.

5 **Il gran finale a tavola: il Maiale profumato alla Lavanda**

Il gran finale prevede una cena conviviale in gruppo, con la degustazione di un menù interamente ispirato alla lavanda e del piatto forte, il "Maiale Profumato", impreziosito da Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Extravecchio. La cena è accompagnata dalla degustazione di vini del territorio.

AL TERMINE DI OGNI ESPERIENZA

Porta con te i profumi e i sapori della Tenuta

Al termine dell'esperienza potrete visitare la nostra bottega per acquistare direttamente alcuni prodotti dell'azienda agricola:

Lambrusco di Modena

Cosmetici biologici e Miele
a base di Lavanda di Modena®

Condimenti
realizzati con il nostro mosto cotto

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP
selezioni esclusive

INFORMAZIONI PRATICHE

Prenota la tua esperienza

Le esperienze sono a pagamento. Per informazioni sui prezzi e per prenotazioni contattare:

EMAIL info@tenutadelcigno.com

TELEFONO +39 331 8191001

SITO WEB www.tenutadelcigno.com

INDIRIZZO Via Armando Pica n° 310/2, 41126 Modena (Italy)

TENUTA DEL CIGNO
FAMIGLIA MALPIGHI