




Il Botticello

...imperat argenti vegetem subito fabricari...

...immediately commanded to have a little barrel in silver...

d'Argento

Storia - Storie - Ricette - Note storiche a cura della Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale
History - Short-stories - Recipes - Technical notes by the Confraternita of Traditional Balsamic Vinegar

Iscr. Trib. di R.E. n. 947 - Spedizione A.P. 70% RE - Tassa riscossa - Taxe perçue - Contiene I.P. 

Anno XVIII – N. 1 Gennaio 2013 organo della Confraternita dell'aceto balsamico tradizionale: via Cesare Magati 2 – Scandiano (Reggio Emilia)

Corso base per conduttori di acetaia "2013"

Il corso è rivolto a tutti coloro che intendono avvicinarsi al fantastico mondo dell'Aceto Balsamico. Sia i principianti che i più esperti potranno imparare o affinare le corrette tecniche che consentono una ottimale gestione della batteria, nozioni indispensabili per evitare errori e non disperdere un capitale che, in molti casi, riveste valore non soltanto economico ma anche affettivo e storico. LA SEDE DEL CORSO E' NEL CASTELLO DI ARCEO (Piazza Castello 6).



Programma

Martedì 5 Febbraio 2013 ore 20.30 <ul style="list-style-type: none">- Registrazione e saluti- Presentazione del corso- Le uve, i mosti cotti e crudi	Martedì 19 Febbraio 2013 ore 20.30 <ul style="list-style-type: none">- L'acetaia Reggiana- L'acetaia Modenese- La tradizione
Giovedì 7 Febbraio 2013 ore 20.30 <ul style="list-style-type: none">- La storia- Come si inizia e si conduce una batteria- La fermentazione e l'ossidazione del mosto	Giovedì 21 Febbraio 2013 ore 20.30 <ul style="list-style-type: none">- Guida all'assaggio sui prodotti di qualità- Gli errori, i difetti e le anomalie- I rimedi e la tecnica
Martedì 12 Febbraio 2013 ore 20.30 <ul style="list-style-type: none">- I legni, le botti, le batterie- Caratteristiche delle fragranze legnose- Restauro di una batteria	Martedì 26 Febbraio 2013 ore 20.30 <ul style="list-style-type: none">- Ripasso generale- Il corretto uso dell'aceto balsamico in cucina- Degustazione
Docenti: Bagnacani Luciano, Barani Luigi,	<u>Il corso si terrà ad Arceto di Scandiano, presso i locali comunali all'interno del Castello (Piazza</u>

Bellamico Guido, Cavalli Giovanni,
Davoli Giulio, Ferrari Amootti
Vincenzo, Meago Luisa, Rangone
Ugo, Torricelli Prospero, +altri
esperti del settore.

Castello 6) dalle ore 20.30 alle
ore 22.30. Il costo del corso è di
90,00 € + 35,00 € per
l'iscrizione all'associazione, è
compreso materiale didattico e
degustazione finale.
Per informazioni telefonare a
Torricelli Botti 0522.521035
oppure scrivere a
segreteria@confraternitaacetobalsa
mico.it

NOTIZIE DAL LABORATORIO DELLA CONFRATERNITA

Il laboratorio è a disposizione degli associati per le analisi chimico-fisiche; ultimamente si è arricchito di una nuova strumentazione per misurare la viscosità. E' bene sapere che la misura dei brix non serve a determinarla. Il valore o la misura della viscosità si esprime in milli Pascal.

Perchè è importante misurare la viscosità? La forma fisica dell'aceto balsamico tradizionale è diventata importante per motivi diversi da quelli creduti come validi fino a qualche anno fa. Prima il prodotto lo si preferiva bello denso come segno del lungo invecchiamento, dopo abbiamo scoperto che una elevata densità rende il prodotto poco profumato, poco saporito e soprattutto dolce. Ma c'è un'altro pericolo, trovarsi un composto cristallizzato per l'eccesso di zuccheri. Questo eccesso accompagnato dalla scarsa acidità dovuta alla mancata fermentazione del mosto cotto porta a dei limiti nei sapori e nei profumi dell'aceto balsamico prodotto secondo la tradizione. Tutto questo lo scriviamo per dire che generalmente dobbiamo conoscere meglio il nostro prodotto, il laboratorio della Confraternita è a disposizione per fare questo e per gestire meglio la sua forma fisica. Per avere i parametri di acidità, brix, densità, alcool e zuccheri, i nostri analisti, Bagnacani, Bellamico e Torreggiani sono sempre a disposizione di tutti, però è meglio consultare prima il regolamento sul sito della Confraternita. Di norma gli iscritti hanno diritto gratuitamente alle analisi per due prodotti ma è consigliabile prendere accordi preventivi prima di presentare i campioni e per prendere eventuali appuntamenti.

***La posta elettronica si può indirizzare a:
segreteria@confraternitaacetobalsamico.it***

***Il botticello d'argento è l'organo della Confraternita dell'aceto balsamico tradizionale
direttore responsabile Ugo Rangone c/o sede Confraternita via C. Magati 2 - Scandiano (Reggio Emilia)
posta elettronica: segreteria@confraternitaacetobalsamico.it***