

Confraternita Aceto Balsamico Tradizionale

Via Magati, 2 - 42019 Scandiano (RE)

www.confraternitaacetobalsamico.it

segreteria@confraternitaacetobalsamico.it



Presenta:

Corso 2016 per conduttori di Acetaia e introduzione all'assaggio

Il corso è rivolto a tutti coloro che intendono avvicinarsi al mondo dell'aceto balsamico. Docenti esperti del settore illustreranno le tecniche per una ottimale gestione delle batterie. Saranno dedicate delle serate alle caratteristiche sensoriali dell'aceto e alle tecniche di assaggio, per concludere con il suo uso in cucina.



Programma

Lunedì 18 Gennaio 2016 ore 20.30 <ul style="list-style-type: none"> - Registrazione e saluti - Presentazione del corso - Accenni di Storia - Le uve e i mosti 	Giovedì 4 Febbraio 2016 ore 20.30 <ul style="list-style-type: none"> - Riepilogo generale e approfondimenti con ausilio di filmati
Giovedì 21 Gennaio 2016 ore 20.30 <ul style="list-style-type: none"> - La Cottura del Mosto - La fermentazione alcolica - L'ossidazione acetica 	Lunedì 8 febbraio 2016 ore 20.30 <ul style="list-style-type: none"> - Introduzione all'assaggio - evoluzione degli aceti in batteria: - analisi sensoriale con aceti di diverse batterie
Lunedì 25 Gennaio 2016 ore 20.30 <ul style="list-style-type: none"> - Il ciclo produttivo - La conduzione della batteria - Rincalzi/travasi/manutenzione 	Giovedì 11 febbraio 2016 ore 20.30 <ul style="list-style-type: none"> - Modalità di Assaggio - Analisi sensoriale aceti maturi - Confronto schede
Giovedì 28 Gennaio 2016 ore 20.30 <ul style="list-style-type: none"> - I legni - le botti - Caratteristiche barili /Manutenzione - Accenni di legislazione alimentare 	Lunedì 15 Febbraio 2016 <ul style="list-style-type: none"> - Assaggio aceto balsamico con uso scheda ufficiale Confraternita
Lunedì 1 Febbraio 2016 ore 20.30 <ul style="list-style-type: none"> - Le Analisi in Acetaia - Rincalzi e Travasi in acetaia 	Giovedì 18 Febbraio 2016 <ul style="list-style-type: none"> - Uso del Balsamico in Cucina - Chiusura del corso con consegna attestati

Per chi vorrà approfondire le tecniche e metodiche di assaggio saranno previste nel mese di marzo incontri settimanali di approfondimento/ allenamento . Gli incontri saranno propedeutici alle serate ufficiali di assaggio per il Palio Matildico 2016

****Palio Matildico: confronto annuale tra circa 500 campioni di aceti balsamici di produzione familiare.**

Il corso si terrà a Reggio Emilia, presso il CeIS, Via Urceo Detto Codro, 1 dalle ore 20.30 alle ore 22.30. Per alcune lezioni ci sposteremo presso il laboratorio di analisi a Scandiano e/o presso le acetaie per operare direttamente sulle batterie.

Il costo è di 90,00 € + 35,00 € per l'iscrizione annuale all'associazione. Comprende il materiale didattico e la degustazione della sera finale.

Il corso sarà tenuto da docenti esperti del settore. Gli argomenti trattati nella giornata prevista potranno subire variazioni.

Per informazioni e/o iscrizioni telefonare a Torricelli Botti 0522.521035 oppure inviare una mail all'indirizzo: segreteria@confraternitaacetobalsamico.it