

Convegno Modena 21 maggio 2016

Titolo: "Il trasferimento della ricerca alla produzione di aceto in sostegno alla competitività commerciale dei balsamici "

Programma:

8:15-9:00: registrazione

9:00-9:30: Apertura lavori, saluti delle autorità e dei rappresentanti delle organizzazioni patrocinanti

9:30-9:50: I lieviti giusti per l'ABT – **Lisa Solieri**, Paolo Giudici, Luciana De Vero

9:50-10:10: L'acido gluconico: l'acido del balsamico - **Maria Gullo**, Paolo Giudici, Federico Lemmetti

10:10-10:30: Dove trovare i microrganismi per l'aceto – **Luciana De Vero**, Paolo Giudici

10:30-10:50: Ad ogni balsamico il suo mosto – **Federico Lemmetti**, Paolo Giudici

10:50-11:00: Pausa caffè

11:00-11:20: L'acetificazione in sommerso - **Selmer**

11:20-11:40: La viscosità: un parametro di qualità dei balsamici. **Pasquale M. Falcone**, Paolo Giudici

11:40-12:00: Il sapore dell'aceto – **Paolo Giudici**, Federico Lemmetti, Giuseppe Corradini

12:00-12:30: Discussione e chiusura lavori

Nella Locandina solo i nomi dei relatori, in grassetto, e poi vanno aggiunte le Personalità che intendono portare i loro saluti.

Ad oggi hanno dato il patrocinio: 1) la SIMTREA (la Società dei microbiologi agrari, industriali e ambientali italiana); La Società Agraria di Reggio Emilia (Società scientifica e per la divulgazione in agricoltura istituita da Napoleone!!); Confraternita dell'ABT di Reggio Emilia; Consorzio dell'ABT di Reggio Emilia. In attesa di risposta le organizzazioni Modenesi del Balsamico. In attesa del patrocinio dell'Ateneo