

Confraternita Aceto Balsamico Tradizionale

Via Magati, 2 – 42019 Scandiano (RE)

www.confraternitaacetobalsamico.it

segreteria@confraternitaacetobalsamico.it



Presenta:

Corso 2017 per conduttori di Acetaia

Il corso è rivolto a tutti coloro che intendono avvicinarsi al mondo dell'aceto balsamico.

Docenti esperti del settore illustreranno le varie fasi di fermentazione e acetificazione e le tecniche per una ottimale gestione delle batterie.



Programma

Lunedì 16 Gennaio 2017 ore 20.30 - Registrazione e saluti - Presentazione del corso - Accenni di Storia - Le uve e i mosti – la cottura	Lunedì 30 Gennaio 2017 ore 20.30 ** - Le Analisi in Acetaia - Rincalzi e Travasi in acetaia
Giovedì 19 Gennaio 2017 ore 20.30 - La fermentazione alcolica - L'ossidazione acetica	Giovedì 2 Febbraio 2017 - Valutazioni sensoriali del Balsamico
Lunedì 23 Gennaio 2017 ore 20.30 - Il ciclo produttivo - La conduzione della batteria - Rincalzi/travasi/manutenzione	Lunedì 6 Febbraio 2017 - Uso del Balsamico in Cucina - Chiusura del corso con consegna attestati
Giovedì 26 Gennaio 2017 ore 20.30 - Riepilogo cottura/fermentazioni/ gestione batterie - I legni / le botti caratteristiche e manutenzione - Accenni di legislazione alimentare	

**** Questa lezione si terrà presso la sede di Scandiano per usufruire del Laboratorio analisi e operare sulle batterie**

Il corso si terrà a Reggio Emilia, presso il CeIS, Via Urceo Detto Codro, 1 dalle ore 20.30 alle ore 22.30.

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 al 0522.770970 oppure inviare una mail all'indirizzo: segreteria@confraternitaacetobalsamico.it

Pagamento: su cod.IBAN IT 74 S 03032 12800 010000036743 oppure in contanti la sera di lunedì 16 gennaio con la registrazione delle iscrizioni.

Nel caso di pagamento con Bonifico si prega di specificare nella causale: iscrizione corso conduttori 2017 seguito da nome e cognome dell'iscritto.

Nel caso di partecipazione di più componenti la stessa famiglia per gli altri familiari è previsto il pagamento della sola iscrizione all'associazione (35,00 Euro) e di un eventuale contributo di 15,00 per la degustazione della serata finale. Verrà distribuito un unico materiale didattico per l'intera famiglia,

CORSO INTRODUZIONE ALL'ASSAGGIO 16 febbraio – 7 marzo

Il 16 febbraio inizierà il corso per assaggiatori di aceto balsamico tradizionale. Il corso di 6 lezioni si terrà, nelle serate di giovedì e martedì presso la sede della Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale, Via C. Magati, 2, Scandiano. Il corso è di 60,00 € + 35,00 € per l'iscrizione annuale all'associazione. Nel caso di iscrizione anche al corso conduttori il costo complessivo dei due corsi è di 120,00 € (anziché 150,00€). Il programma dettagliato sarà pubblicato nelle prossime settimane