



3° Palio di Quattro Castella dell'Aceto Balsamico Tradizionale

**Prodotto nelle acetaie familiari del Comune di Quattro Castella
In occasione della fiera d'Ottobre 21 - 22**

La partecipazione è gratuita, basta farsi consegnare dall'incaricato, il cui nome è riportato a fondo pagina, i contenitori da 125 centilitri, riempirli e restituirli alla stessa persona entro il **15 Ottobre**.

I campioni saranno assaggiati secondo le disposizioni previste dal regolamento della Confraternita dell'aceto balsamico tradizionale che disciplina i palietti locali.

I campioni saranno anonimati, in ogni fase del concorso, da un incaricato della Confraternita dell'aceto balsamico tradizionale. Gli aceti saranno valutati dagli assaggiatori di questa associazione utilizzando la stessa scheda utilizzata per il Palio Matildico.

I campioni verranno valutati il 19 Ottobre alle ore 20,30 presso la sala consiliare a Quattro Castella, coloro che desiderano assistere agli assaggi saranno graditi ospiti.

Con la prima fase di assaggio saranno selezionati i primi 6 campioni, che accedono alla fase finale. Nel caso di più campioni provenienti da uno stesso nucleo familiare, l'accesso alla fase finale sarà limitata a un solo campione per famiglia. Nel caso il concorrente che otterrà il punteggio più alto risultasse già vincitore in una delle precedenti edizioni, sarà inserito in una graduatoria di merito e riceverà una menzione speciale.

I campioni finalisti sono identificati con un nuovo codice per garantirne l'anonimato e saranno valutati da nuove commissioni di assaggio. La classifica è determinata dalla media di tutte le valutazioni fatte sul campione.

Tutti i partecipanti riceveranno le schede di valutazione dei propri campioni e il diploma di partecipazione.

Un'occasione per avere il giudizio di esperti assaggiatori sul proprio aceto balsamico tradizionale.

Alle ore 18 del 22 Ottobre avrà luogo la premiazione dei vincitori del Palio di Quattro Castella.

Il vincitore del Concorso verrà premiato anche nella serata di gala del Palio Matildico 2017, organizzata dalla Confraternita dell'aceto balsamico tradizionale il 25 novembre presso in ristorante "Ruote da sogno" a Reggio Emilia, Via Daniele da Torricella, 29.

INFO: Tagliati Giancarlo Tel.335 7019902