

# CORSO D'INTRODUZIONE ALL'ASSAGGIO DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

Il corso intende fornire le conoscenze di base dell'analisi sensoriale e illustrare la tecnica di assaggio del balsamico, con spiegazione dei descrittori sensoriali peculiari del prodotto. Ampio spazio sarà riservato ad esercitazioni pratiche con assaggi guidati di diversi campioni di Aceto Balsamico Tradizionale impiegando la scheda ufficiale in uso per il Palio Matildico.

Il corso si rivolge non solo ai produttori nostri soci che acquisiranno la capacità di seguire in autonomia l'evoluzione sensoriale del proprio aceto, correlando le caratteristiche sensoriali con le tecniche produttive della propria famiglia, ma a tutti gli appassionati che desiderano imparare a riconoscere e ad apprezzare la straordinaria complessità sensoriale del balsamico tradizionale.

La partecipazione al corso e il superamento dell'esame finale consentirà l'accesso alle serate di assaggio del Palio Matildico.

Il corso avrà inizio **giovedì 22 febbraio** alle ore 20,30. Le lezioni si terranno presso la sede della Confraternita in Via C. Magati, n. 2 a Scandiano.

Il costo del corso è di 60,00 € più 35,00 € per l'iscrizione annuale all'associazione.

Le lezioni si svolgeranno dalle ore 20.30 alle ore 22.30.

**Per motivi organizzativi e didattici il corso per assaggiatori sarà limitato a massimo 20 iscritti.**

**Per informazioni e/o iscrizioni:**

tel: 328 4630181

e-mail: [segreteria@confraternitaacetobalsamico.it](mailto:segreteria@confraternitaacetobalsamico.it)

<p><b>1ª LEZIONE</b> – giovedì 22 febbraio Analisi sensoriale e fisiologia degli organi di senso Prove pratiche di riconoscimento colori, odori, aromi e sapori Illustrazione della scheda di assaggio Le caratteristiche visive dell'ABT Prove pratiche su campioni di ABT</p> <p><b>2ª LEZIONE</b> – giovedì 1 marzo Le caratteristiche olfattive dell'ABT Franchezza e finezza gustativa Prove pratiche su campioni di ABT</p>	<p><b>3ª LEZIONE</b> – martedì 6 marzo Acidità fissa e armonia dell'ABT Prove pratiche su campioni di ABT</p> <p><b>4ª LEZIONE</b> – giovedì 15 marzo Valutazione guidata di campioni di ABT e discussione collettiva e approfondita di ogni descrittore Esame finale</p>
---	---

Nelle giornate del 20, 22, 27 e 29 marzo sono previste delle serate di allenamento in preparazione delle sedute di assaggio per il Palio Matildico 2018. Tutti gli interessati potranno ulteriormente approfondire la tecnica di assaggio dell'aceto balsamico tradizionale ed entrare a fare parte del gruppo degli assaggiatori ufficiali della Confraternita.

**NOTA: nel caso di iscrizione a entrambi i corsi il costo è di 120,00 anziché 150,00 Euro.**

Il corso assaggiatori è individuale, a differenza del corso per conduttori, nel caso di più componenti di una famiglia la quota per il corso assaggiatori dovrà essere versata di ogni componente.

Per esempio: due componenti della stessa famiglia si iscrivono al corso conduttori e al corso assaggiatori: la quota da pagare sarà 90,00 Euro per un partecipante al corso conduttori, 15,00 Euro per la cena finale per il secondo familiare, 90,00 Euro (60,00+30,00) per 2 partecipanti al corso assaggiatori (uno a quota intera e uno a quota ridotta avendo fatto il corso conduttori) e 70,00 Euro (35,00 x 2) per le 2 iscrizioni all'associazione. Totale 265,00 Euro.