

Confraternita Aceto Balsamico Tradizionale

Via Magati, 2 – 42019 Scandiano (RE)

www.confraternitaacetobalsamico.it

segreteria@confraternitaacetobalsamico.it



Presenta i corsi 2019:

A - Corso per conduttori di Acetaia

7 lezioni dal 4 febbraio al 25 febbraio 2019

B - Corso intensivo per conduttori di Acetaia

Lezioni concentrate in 2 giornate: sabato 16 e 23 febbraio 2019



Corso Conduttori di acetaia

Il corso conduttori 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 corso in 7 serate dal 4 al 25 febbraio 2019

<p>Lunedì 4 febbraio 2019 ore 20.00</p> <ul style="list-style-type: none"> - Registrazione e saluti (ore 20.00-20.30) - Presentazione del corso - Accenni di Storia - Accenni di storia recente: dal primo decreto del 1965, alla nascita della Confraternita, alle attuali DOP 	<p>Lunedì 18 febbraio 2019 ore 20.30 **</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rincalzi e Travasi in acetaia - I legni e le botti: caratteristiche e manutenzione <p>** La lezione si terrà presso la acetaia situata nella torre di guardia del castello di Casalgrande</p>
<p>Giovedì 7 febbraio 2019 ore 20.30</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le uve per la produzione dell'ABT - La cottura del mosto d'uva - La fermentazione alcolica 	<p>Giovedì 21 Febbraio 2019 ore 20.30</p> <ul style="list-style-type: none"> - Analisi chimiche dei mosti e aceto balsamico - Modalità di assaggio dei campioni di aceto balsamico. Uso scheda assaggi del Palio Matildico
<p>Lunedì 11 febbraio 2019 ore 20.30</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'ossidazione acetica - La conduzione della batteria - Rincalzi/travasi/manutenzione 	<p>Lunedì 25 Febbraio 2018 ore 20,30</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uso del Balsamico in Cucina - Chiusura del corso e consegna degli attestati di partecipazione
<p>Giovedì 14 febbraio 2019 ore 20.30</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riepilogo cottura/fermentazioni/ gestione batterie - Introduzione all'assaggio di Aceto Balsamico 	

Programma corso intensivo in 2 giornate sabato 16 e 23 febbraio 2019

<p>Sabato 16 febbraio 2019 ore 8.30 – 12.00</p> <ul style="list-style-type: none"> - Registrazione e saluti (ore 8.30-9.00) - Presentazione del corso - Accenni di Storia - Accenni di storia recente: dal primo decreto del 1965, alla nascita della Confraternita, alle attuali DOP - Le uve per la produzione dell'ABT - La cottura del mosto d'uva - La fermentazione alcolica 	<p>Sabato 23 febbraio 2019 ore 09.00 – 12.00</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rincalzi/travasi/manutenzione - Rincalzi e Travasi in acetaia - I legni e le botti: caratteristiche e manutenzione - Riepilogo cottura/fermentazioni/ gestione batterie
<p>Sabato 16 febbraio 2019 ore 13.30 – 17.00</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'ossidazione acetica - La conduzione della batteria - Rincalzi/travasi/manutenzione - Introduzione all'assaggio di Aceto Balsamico 	<p>Sabato 23 febbraio 2019 ore 13.30 – 18.00</p> <ul style="list-style-type: none"> - Analisi chimiche dei mosti e aceto balsamico - Modalità di assaggio dei campioni di aceto balsamico. Uso scheda assaggi del Palio Matildico - Uso balsamico in cucina - Chiusura del corso e consegna attestati di partecipazione

Per motivi organizzativi e didattici i singoli corsi sono limitati a massimo 20 iscritti.

I corsi si terranno a Scandiano, presso la sede in Via Cesare Magati, 2 dalle ore 20.30 alle ore 22.30 per il corso serale, dalle ore 9.00 alle ore 18,00 per il corso intensivo.

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

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

Per informazioni telefonare al 328 4630181 oppure inviare una mail all'indirizzo: segreteria@confraternitaacetobalsamico.it

Iscrizione: è obbligatoria con compilazione della scheda di iscrizione che deve essere inviata a segreteria@confraternitaacetobalsamico.it. La scheda è disponibile sul sito www.confraternitaacetobalsamico.it

Pagamento: su cod.IBAN IT 74 S 03032 12800 010000036743 oppure in contanti la sera di lunedì 4 febbraio con la registrazione delle iscrizioni.

Nel caso di pagamento con bonifico si prega di specificare nella causale: iscrizione corso conduttori 2019 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 del contributo di 15,00 per la degustazione dell'ultima lezione. Verrà distribuito un unico materiale didattico per l'intera famiglia.