



Associazione
Esperti
Degustatori

Aceto
Balsamico
Tradizionale
di Modena

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Corso di formazione per “Conduttore di acetaia e avviamento all’assaggio”

In collaborazione con



ORDINE PROVINCIALE
DEI CHIMICI DI MODENA

2018 - PROGRAMMA DEL CORSO

	Giovedì	27 Settembre	La preparazione per l’assaggio Il prodotto e la scheda Docenti: Enrico Nasi (Consigliere AED)
	Martedì	02 Ottobre	Seduta di assaggio guidata di ABTradizionale di Modena Conduttori dei tavoli: Maestri Degustatori
	Giovedì	04 Ottobre	Seduta di assaggio guidata di ABTradizionale di Modena Conduttori dei tavoli: Maestri Degustatori
	Domenica	07 Ottobre	presso Acetaia Az. Agr. Gambigliani Zoccoli Inizio cottura del mosto alle ore 08.30 GIORNATA DI COTTURA DEL MOSTO Lezione dalle ore 10.00 Le uve e i mosti: la preparazione del mosto cotto Docenti: Dott. Paolo Bortolotti (Dott. Agronomo) Ing. Renzo Bellei (Consigliere AED) A seguire pranzo, a pagamento, presso l’Acetaia Euro 15.00 Nel pomeriggio chiusura della cottura dei mosti con verifica dello stato d’avanzamento
	Lunedì	08 Ottobre	Le botti e i legni: la preparazione di una serie di barili Docenti: Mario Gambigliani Z. (Presidente AED)
	Giovedì	11 Ottobre	La conduzione dell’acetaia secondo la tradizione <u>La lezione pratica si terrà presso Acetaia Paltrinieri</u> Via Verdeta 11 Sorbara 059 902117 – 338 8525400 Docenti: Renzo Bellei (Consigliere AED)
	Lunedì	15 Ottobre	La conduzione dell’acetaia con metodi chimici e strumentali (analisi grado acetico e zuccherino) Docenti: Mario Gambigliani Z. (Presidente AED)
	Appendice del corso per realizzare gli assaggi del Palio dell’ABTM di Piumazzo Lun. 22 / Merc. 24 / Ven. 26 I corsisti sono invitati a partecipare in affiancamento		
	Lunedì	29 Ottobre	La normativa, la gastronomia e l’assaggio professionale Docenti: Mario Gambigliani Z. (Presidente AED)

SEDUTE DI CONSOLIDAMENTO DELLE TECNICHE DI ASSAGGIO

Gennaio 2019: nelle serate di lunedì 7 e giovedì 10 Vi aspettiamo al Corni dalle ore 20.45
Un nostro tutor Vi assisterà nelle serate preparatorie per gli assaggi del 13° Palio Ghirlandina per rinfrescare e consolidare le tecniche di assaggio apprese durante il corso.

Tutte le riunioni si svolgeranno, con inizio alle ore 21.00 ed una durata intorno alle due ore, presso la nostra sede operativa alla ITIS CORNI, Largo Aldo Moro, Modena

Costi di partecipazione: Euro 200,00 Quota ordinaria
Euro 150.00 Se inferiori a 35 anni (Progetto giovani AED)
Euro 50.00 Se inferiori a 25 anni (Progetto giovani AED)

Le quote non comprendono € 30 di iscrizione obbligatoria all’AED con validità fino al 31/12/2019

Per informazioni e le pre-iscrizioni : Mario Gambigliani Zoccoli (Presidente AED) 338 5087425

Le iscrizioni e il pagamento della quota avverranno la prima serata del corso a partire dalle ore 20.30

Gli interessati sono pregati di comunicare la propria pre-iscrizione direttamente a: info@aedbalsamico.com

Mario Gambigliani Z. (cell. 338 5087425). Verranno fornite ampie dispense sui temi trattati.

Gli attestati di partecipazione verranno consegnati al pranzo sociale Domenica 9 Dicembre 2018