



Associazione
Esperti
Degustatori
Aceto
Balsamico
Tradizionale
di Modena
D.O.P.

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P.

ISCRIZIONE AL CORSO DI FORMAZIONE PER

“Conduttore di acetaia e avviamento all’assaggio”



Giovedì 30
Settembre

Lunedì 4
Ottobre

Giovedì 7
Ottobre

Domenica 10
Ottobre

Lunedì 11
Ottobre

Giovedì 14
Ottobre

Lunedì 25
Ottobre

Giovedì 28
Ottobre

PROGRAMMA DEL CORSO 2021

La preparazione per l’assaggio

Il prodotto e la scheda
Docenti: Enrico Nasi (Consigliere AED)

Seduta di assaggio guidata di ABTM

Conduttori dei tavoli: Maestri Degustatori

Seduta di assaggio guidata di ABTM

Conduttori dei tavoli: Maestri Degustatori

Le uve e i mosti: la preparazione del mosto cotto

GIORNATA DI COTTURA DEL MOSTO
Presso Acetaia Gambigliani Zoccoli
Docenti: Dott. Paolo Bortolotti (Dott. Agronomo)
Ing. Renzo Bellei (Consigliere AED)

Le botti e i legni: la preparazione di una serie di barili

Docenti: Mario Gambigliani Z. (Presidente AED)

La conduzione dell’acetaia secondo la tradizione

1° PARTE La lezione pratica si terrà presso Acetaia
Paltrinieri Docenti: Renzo Bellei (Consigliere AED)

La conduzione dell’acetaia con metodi chimici e strumentali

(analisi grado acetico e zuccherino)
Docenti: Mario Gambigliani Z. (Presidente AED)

La conduzione dell’acetaia secondo la tradizione

2° PARTE presso Acetaia Gambigliani
Docenti: Renzo Bellei e Mario Gambigliani Z.

Tutte le riunioni si svolgeranno, con inizio alle ore 21.00 ed una durata intorno alle due ore, presso la nostra sede operativa al Consorzio Produttori Antiche Acetaie Strada Vaciglio Sud 1085 – Modena

Per info e le pre-iscrizioni: info@aedbalsamico.com - Mario Gambigliani Zoccoli (Presidente AED) 338 5087425

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 31/12/2022

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.

APPENDICE DEL CORSO per realizzare gli assaggi del Palio dell’ABTM di Piumazzo

Lun. 18 / Merc. 20 / Ven. 22 Ottobre. I corsisti sono invitati a partecipare in affiancamento.

Gli attestati di partecipazione verranno consegnati al pranzo sociale Domenica 12/12/21 al Ristorante Europa 92

SEDUTE DI CONSOLIDAMENTO DELLE TECNICHE DI ASSAGGIO giovedì 13/1/2022 Vi aspettiamo dalle ore 20.45
Un nostro tutor Vi assisterà nelle serate preparatorie per gli assaggi del 17° Palio Ghirlandina per rinfrescare e consolidare le tecniche di assaggio apprese durante il corso.