



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 **OCF** ORDINE DEI CHIMICIFISICIDI MODENA

2019 - PROGRAMMA DEL CORSO



Giovedì	26 Settembre	La preparazione per l’assaggio Il prodotto e la scheda Docenti: Enrico Nasi (Consigliere AED)
Martedì	01 Ottobre	Seduta di assaggio guidata di ABTradizionale di Modena Conduttori dei tavoli: Maestri Degustatori
Giovedì	03 Ottobre	Seduta di assaggio guidata di ABTradizionale di Modena Conduttori dei tavoli: Maestri Degustatori
Lunedì	07 Ottobre	Le botti e i legni: la preparazione di una serie di barili Docenti: Mario Gambigliani Z. (Presidente AED)
Giovedì	10 Ottobre	La conduzione dell’acetaia secondo la tradizione 1° PARTE <u>La lezione pratica si terrà presso Acetaia Paltrinieri</u> Via Verdeta 11 Sorbara 059 902117 – 338 8525400 Docenti: Renzo Bellei (Consigliere AED)

Domenica	13 Ottobre	presso Acetaia Gambigliani Zoccoli Via Mavora 154 Gaggio in Piano Castelfranco Emilia (Modena)
----------	------------	---

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	14 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. 21 / Merc. 23 / Ven. 25 I corsisti sono invitati a partecipare in affiancamento

Lunedì	28 Ottobre	La conduzione dell’acetaia secondo la tradizione 2° PARTE Presso Acetaia Gambigliani Docenti: Renzo Bellei e Mario Gambigliani Z.
--------	------------	---

SEDUTE DI CONSOLIDAMENTO DELLE TECNICHE DI ASSAGGIO

Gennaio 2020: giovedì 9 Vi aspettiamo al Corni dalle ore 20.45

Un nostro tutor Vi assisterà nelle serate preparatorie per gli assaggi del 15° 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 8 Dicembre 2019