



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*”

PROGRAMMA DEL CORSO 2022

La preparazione per l'assaggio

C/o Acetaia Gambigliani Zoccoli Via Mavora 154 Castelfranco E. Mo
Docenti: Enrico Nasi (Consigliere AED)

Seduta di assaggio guidata di ABTM

C/o Acetaia Gambigliani Zoccoli Via Mavora 154 Castelfranco E. Mo

Seduta di assaggio guidata di ABTM

C/o Acetaia Gambigliani Zoccoli Via Mavora 154 Castelfranco E. Mo

Le uve e i mosti: la preparazione del mosto cotto

GIORNATA DI COTTURA DEL MOSTO: **inizio ore 10.00**
Presso Acetaia Gambigliani Zoccoli – Via Mavora 154 Castelfranco E. Mo
Docenti: Dott. Paolo Bortolotti (Dott. Agronomo) Ing. Renzo Bellei (Consigliere AED)
a seguire pranzo autogestito; contributo richiesto € 15.00

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

Docenti: Mario Gambigliani Z. (Presidente AED)
Sede in corso di definizione

La conduzione dell'acetaia secondo la tradizione

1° PARTE **La lezione pratica si terrà presso Acetaia Paltrinieri**
Docenti: Renzo Bellei (Consigliere AED) **Via Verdeta 11 – 41030 Sorbara Mo**

La conduzione dell'acetaia con metodi chimici e strumentali

(analisi grado acetico e zuccherino) Sede in corso di definizione
1085, 41121- Docenti: Mario Gambigliani Z. (Presidente AED)

La conduzione dell'acetaia secondo la tradizione

2° PARTE presso Acetaia Gambigliani - **Via Mavora 154 – 41013 Castelfranco E. Mo**
Docenti: Renzo Bellei e Mario Gambigliani Z.



Martedì 27
Settembre

Giovedì 29
Settembre

Venerdì 30
Settembre

Domenica 2
Ottobre

Lunedì 10
Ottobre

Giovedì 13
Ottobre

Lunedì 24
Ottobre

Giovedì 27
Ottobre

Tutte le riunioni si svolgeranno, con inizio alle ore 21.00 ed una durata intorno alle due ore, presso le sedi indicate

Al termine del corso si organizzerà una giornata di preparazione botti per tutti coloro che vorranno avviare una propria nuova batteria preparandola loro in diretta

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 assaggi del Palio dell'ABTM di Piumazzo – ore 20.45 Teatro Parrocchiale Piumazzo

Lun. 17 / Merc. 19 / Ven. 21 Ottobre.-

Piazza della Repubblica 1 41013 Piumazzo.

Gli attestati di partecipazione verranno consegnati al pranzo sociale Domenica 11/12/22 al Ristorante Europa 92
SEDUTE DI CONSOLIDAMENTO DELLE TECNICHE DI ASSAGGIO giovedì 12/1/2023 Vi aspettiamo dalle ore 20.45
Un nostro tutor Vi assisterà nelle serate preparatorie per gli assaggi del 18° Palio Ghirlandina per rinfrescare e consolidare le tecniche di assaggio apprese durante il corso.