



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 2023

### La preparazione per l'assaggio

C/o Ist. Corni Largo Aldo Moro Modena (sede Storica)  
Docenti: Enrico Nasi (Consigliere AED)

### Seduta di assaggio guidata di ABTM

C/o Ist. Corni Largo Aldo Moro Modena (sede Storica)

### Seduta di assaggio guidata di ABTM

C/o Ist. Corni Largo Aldo Moro Modena (sede Storica)

### 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)

C/o Ist. Corni Largo Aldo Moro Modena (sede Storica)

### 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) C/o Ist. Corni Largo Aldo Moro Modena (sede Storica) 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 **26**  
Settembre

Giovedì **28**  
Settembre

Venerdì **29**  
Settembre

Domenica **01**  
Ottobre

Lunedì **02**  
Ottobre

Giovedì **05**  
Ottobre

Venerdì **06**  
Ottobre

Lunedì **09**  
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](mailto: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 31/12/2024**

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](mailto: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  
Ottobre Lun. 23 / Merc. 25 ottobre / Ven. 27 Ottobre **Piazza della Repubblica 1 41013 Piumazzo.**

Gli attestati di partecipazione verranno consegnati al pranzo sociale Domenica 10/12/23 al Ristorante Europa 92  
**SEDUTE DI CONSOLIDAMENTO DELLE TECNICHE DI ASSAGGIO** giovedì 11/1/2024 Vi aspettiamo dalle ore 20.45  
Un nostro tutor Vi assisterà nelle serate preparatorie per gli assaggi del 19° Palio Ghirlandina per rinfrescare e consolidare le tecniche di assaggio apprese durante il corso.