



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 - 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

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.