

Andare in (buon) aceto

produrre in casa con metodo tradizionale
gli aceti fini e il balsamico

corso introduttivo



con il patrocinio del
COMUNE DI BIBBIANO

Andare in (buon) aceto

produrre in casa con metodo tradizionale
gli aceti fini e il balsamico

corso introduttivo



programma:

seminario 1

martedì 12 Aprile 2016, ore 21.00

concetti basilari della acetificazione:

il vino, le fermentazioni, l'affinamento, la gestione dell'acetaia familiare

guida all'assaggio degli aceti di vino

(da differenti vitigni, bianco e rosso, e con affinamenti diversi)

seminario 2

martedì 19 Aprile 2016, ore 21.00

introduzione al balsamico:

l'avvio e la gestione di una batteria di aceto balsamico tradizionale reggiano

guida all'assaggio del balsamico tradizionale

(condimento, balsamico, stravecchio)

seminario 3

sabato 23 Aprile 2016, dalle 15.00

visita in Acetaia a conduzione familiare:

le botti, i controlli sensoriali della qualità dell'aceto e del balsamico

(in gruppi di 6-8 persone max)

sabato 30 Aprile 2016, ore 9.00

visita all'Acetaia Comunale di Villa Tarabini

a cura di Alessandro Colla, *mastro acetaio*

Consorzio ABT Reggio Emilia



con il patrocinio del
COMUNE DI BIBBIANO



a cura di *Mauro Chiesi*, conduttore di acetaia

[facebook.com/AcetaiaDellaRotonda](https://www.facebook.com/AcetaiaDellaRotonda)

i seminari 1 e 2 si terranno presso il C.I.E.A. Val d'Enza
via L. Ariosto, 4/a - 42021 Bibbiano (RE)

le visite in acetaia si svolgeranno con mezzi propri

per informazioni ed iscrizioni:

info@incia.coop - tel. 346 2191698

chiesi.sca@libero.it - tel. 0522 591758

contributo 35 € a partecipante

N.B. il corso si svolgerà al raggiungimento di 12 iscritti