

TECNICHE DI PRODUZIONE E CARATTERIZZAZIONE DELL'ACETO BALSAMICO

RIFERIMENTO CORSO: 5153944

DESCRIZIONE:

Il percorso formativo intende fornire all'utente le competenze utili per avviare e gestire una batteria di aceto balsamico tradizionale e per la caratterizzazione chimico fisica del prodotto. Verranno fornite le basi per la valutazione sensoriale dell'aceto balsamico al fine di rendere i partecipanti in grado di distinguere le diverse tipologie di aceto balsamico in commercio e per renderli capaci a valutare le caratteristiche qualitative e la corretta evoluzione del prodotto nel corso della maturazione.

CONTENUTI:

MODULO 1 Gli aceti balsamici dalle loro origini all'attuale caratterizzazione commerciale

L'origine dell'aceto balsamico. Dalla prima testimonianza scritta del suo impiego nel 1046 tratta da "Vita Mathildis" scritto dal monaco benedettino Donizone da Canossa, passando per la prima memoria scritta del termine "Balsamico", comparso nei registri delle cantine del Palazzo Ducale di Modena situate a Rubiera nel 1747, fino ai giorni nostri. Evoluzione del prodotto nel tempo./Tipologie di aceto balsamico in commercio, differenze tra DOP; IGP e aceto balsamico familiare e relativi disciplinari di produzione e normative di riferimento.

MODULO 2 Dalla vite all'aceto balsamico

I tempi per la raccolta dell'uva e i "tipi di maturazione": tecnologica che riguarda il rapporto tra zuccheri e acidi, fenolica che concerne la concentrazione delle sostanze fenoliche dell'uva, più presenti delle bucce e nei vinaccioli, aromatica che riguarda la concentrazione delle sostanze che forniscono aromi primari al mosto./Influenza dei parametri e variabili espressi sulle caratteristiche dei mosti./Produzione del mosto: diraspatura, pigiatura e torchiatura./Analisi dei singoli processi, delle modalità con cui possono essere utilizzati e conseguenze sui mosti estratti. La cottura del mosto (tempi, temperature e metodi). Contenitori e impianti idonei alla cottura. Conseguenze delle diverse tipologie di cottura e degli errori. Lieviti: ceppi e dinamiche di popolazione durante la fermentazione. Fermentazione alcolica: come avviene, come si innesca e come si interrompe./Batterie acetici: diverse tipologie e comportamenti./Biossidazione acetica: come avviene e come si innesca.

MODULO 3 LE LENTE TRASFORMAZIONI DELL'ACETO BALSAMICO

I luoghi e gli ambienti idonei alla collocazione delle batterie e alla realizzazione di un'acetaia./La scelta delle botti e dei legni in base alle caratteristiche desiderate nel prodotto finito./La preparazione delle botti, l'avviamento delle batterie e la manutenzione./Conduzione dell'acetaia (prelievi, travasi e rinalzi)/Trasformazioni chimico-fisiche e microbiologiche che avvengano nell'aceto durante l'affinamento e l'invecchiamento./Influenza dei parametri climatici presenti in acetaia: temperatura, umidità, escursioni termiche.

MODULO 4 L'ANALISI SENSORIALE E CARATTERIZZAZIONE DELL'ACETO BALSAMICO

Origine dell'analisi sensoriale. La fisiologia degli organi di senso (vista, olfatto, udito, tatto e gusto). Utilità dell'analisi sensoriale nella valutazione qualitativa dell'aceto e del rispetto della tipicità./Illustrazione della scheda di assaggio e delle linee guida per fornire le tecniche i metodi per la valutazione sensoriale dell'aceto balsamico./I pregi e i difetti del balsamico./Riconoscimento delle caratteristiche di diversi campioni di aceto balsamico con discussione approfondita di ogni descrittore sensoriale (visivo, olfattivo e gustativo /aromatico)/Abbinamenti di aceto balsamico con cibi tipici del territorio./ Tecniche di abbinamento per concordanza e contrapposizione./Verifica di fine corso

CALENDARIO

Lunedì 03/02/2020 dalle ore 20:00 alle ore 23:00

Mercoledì 05/02/2020 dalle ore 20:30 alle ore 23:00

Lunedì 10/02/2020 dalle ore 20:30 alle ore 23:00

Mercoledì 12/02/2020 dalle ore 20:30 alle ore 23:00

Lunedì 17/02/2020 dalle ore 20:30 alle ore 22:30

Sabato 22/02/2020 dalle ore 09:30 alle ore 12:00

Lunedì 24/02/2020 dalle ore 20:30 alle ore 22:30

Mercoledì 26/02/2020 dalle ore 20:00 alle ore 23:00

TOTALE ORE CORSO: 20 ore

DESTINATARI: Imprenditori agricoli, dipendenti e coadiuvanti di aziende iscritte all'anagrafe delle aziende agricole dell'Emilia Romagna (MAX 20)

ATTESTATO RILASCIATO: Verrà rilasciato attestato di frequenza al raggiungimento della percentuale del 70%.

QUOTA DI ISCRIZIONE: 49.52 € (49.52 € di corso+ 0.00 € per la marca da bollo)

PERIODO E LUOGO DEL CORSO: Febbraio 2020 presso Dinamica Reggio Emilia

REFERENTE: Prampolini Roberto - **E-MAIL:** re@dinamica-fp.it - **TELEFONO:** 0522920437

Dinamica Soc. Cons. a r.l. - Reggio Emilia - Via F. Gualerzi, 30 - 42124 Reggio nell'Emilia (RE)

