

# TECNICHE DI PRODUZIONE E CARATTERIZZAZIONE DELL'ACETO BALSAMICO

Il corso, rivolto agli imprenditori agricoli, è **gratuito** in quanto interamente finanziato dal Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR)



## Docenze a cura dell'Accademia dell'Aceto Balsamico Tradizionale Terre di Canossa

Danilo Morini: docente al Dipartimento di Storia Culture e Civiltà dell'Università di Bologna;

Paolo Giudici: già professore di Microbiologia Agro-Alimentare presso il Dipartimento di Scienze Agrarie dell'Università di Modena;

Valeria Musi: tecnologa alimentare e panel leader del laboratorio di analisi sensoriale CRPA Lab;

Davide Borghi: brand ambassador e brand teller abilitato, assaggiatore accreditato di aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia;

Cristina Panciroli: tecnico di laboratorio e giudice addestrato secondo le norme ISO 8586-1-2 per la valutazione sensoriale di alimenti e bevande;

Giulio Davoli: enologo di Emilia Wine s.c.a;

Gabriele Ruozzi: assaggiatore accreditato di aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia, esperto nelle tecniche di produzione e analitiche dell'aceto balsamico.



## 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

Dall'uso massiccio di aceti e mosti d'uva in epoca romana 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 prettamente dedicata al processo produttivo dell'aceto balsamico 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. Batteri acetici: diverse tipologie e comportamenti. Fermentazione 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 avvengono 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, gustativo e aromatico). Abbinamenti di aceto balsamico con cibi tipici del territorio. Tecniche di abbinamento per concordanza e contrapposizione. Verifica di fine corso

### CALENDARIO

Giovedì 28/10/2021 dalle ore 20:00 alle ore 23:00  
Martedì 02/11/2021 dalle ore 20:30 alle ore 23:00  
Giovedì 04/11/2021 dalle ore 20:30 alle ore 22:30  
Martedì 09/11/2021 dalle ore 20:30 alle ore 22:30  
Giovedì 11/11/2021 dalle ore 20:30 alle ore 23:00  
Giovedì 18/11/2021 dalle ore 20:30 alle ore 23:00  
Sabato 20/11/2021 dalle ore 09:30 alle ore 12:30  
Martedì 23/11/2021 dalle ore 20:30 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: Gratuito

PERIODO E LUOGO DEL CORSO: Ottobre - Novembre 2021 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)

