

De Vero L, Gullo M, Landi S, Solieri L. Acetic acid bacteria of traditional balsamic vinegar. Vinegars and Acetic Acid Bacteria-International Symposium. 8/12 may 2005, Reggio Emilia, Italy. ISBN: 88-901732-0-3. L. Solieri, L. Castellari, A.R. Battagliola, A. Pulvirenti, S. Landi, P. Giudici. The yeasts of Traditional Balsamic Vinegar. International Symposium "Vinegars and Acetic Acid Bacteria". 8/12 may 2005. Reggio Emilia, Italy. ISBN 88-901732-0-3. S. Landi, L. Solieri, L. De Vero, P. Giudici. Sugar consumption by yeast in cooked must for Traditional Balsamic Vinegar. International Symposium on vinegars and acetic acid bacteria, ISBN 88-901732-0-3. Reggio Emilia 8/12 may 2005. G. Muratore, F. Licciardello, C. Restuccia, P. Giudici. Formation of furfural in heat treated must for traditional balsamic vinegar. International Symposium on vinegars and acetic acid bacteria, ISBN 88-901732-0-3. Reggio Emilia 8/12 may 2005. P. M. Falcone, S. Chillo, P. Giudici, M. A. Del Nobile. Effect of composition on the rheological properties of traditional balsamic vinegars. International Symposium on vinegars and acetic acid bacteria, ISBN 88-901732-0-3. Reggio Emilia 8/12 may 2005. F. Masino, D. Sanarico, A. Antonelli, P. Giudici. Aging of aceto balsamico tradizionale a mathematical model. International Symposium on vinegars and acetic acid bacteria, ISBN 88-901732-0-3. Reggio Emilia 8/12 may 2005. M. Gullo, L. De Vero, C. Caggia, P. Giudici. The acetic acid bacteria of traditional balsamic vinegar. Food Micro 2004. 19th International ICFMH Symposium "New tools for improvement microbial food safety and quality biotechnology and molecular biology approaches" 12-16 September, 2004, Portoroz, Slovenia. P. Giudici, M. Gullo, A. Pulvirenti, L. Solieri, L. De Vero. Microflora Y La Tecnologia De Producción Del Vinagre Balsámico Tradicional. Primeras Jornadas de I+D+i en elaboración de Vinagres de Vino. Tarragona, Spagna, 17/18 ottobre 2003. Falcone P.M., Chillo S., Verzelli E., Tagliazucchi D., Giudici P., Del Nobile M.A. L'approccio reologico nella valutazione della qualità degli aceti balsamici tradizionali. Atti Convegno: ISBN-10: 88-902276-2-1 "Anche la tradizione va studiata". Modena 20 maggio 2006. Licciardello F., Muratore G., Restuccia C., Giudici P. Studio delle variabili che influenzano la formazione di 5-Idrossi-2-furaldeide nel mosto cotto per la produzione di aceto balsamico. Atti Convegno: ISBN-10: 88-902276-2-1 "Anche la tradizione va studiata". Modena 20 maggio 2006. Giudici P., Rinaldi G., Età dell'aceto balsamico. Atti Convegno: ISBN-10: 88-902276-2-1 "Anche la tradizione va studiata". Reggio Emilia e della produttività massima di una batteria. Atti convegno: Ricerche finalizzate alla tutela della tipicità dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia. Reggio Emilia, 14 febbraio 2004. P. Giudici, A. Pulvirenti, M. Gullo, L. De Vero Aspetti pratici della preparazione di una coltura starter per la produzione di ABT. Ricerche finalizzate alla tutela della tipicità dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia. Reggio Emilia, 14 febbraio 2004. M. Gullo, A. Pulvirenti, L. De Vero, P. Giudici. I batteri acetici dell'Aceto Balsamico Tradizionale: caratterizzazione fenotipica e molecolare. Ricerche finalizzate alla tutela della tipicità dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia. Reggio Emilia, 14 febbraio 2004. Pulvirenti A., L. Solieri, M. Gullo, P. Giudici Metodi indiretti per lo studio dei microrganismi dell'ABT. Ricerche finalizzate alla tutela della tipicità dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia, 14 febbraio 2004. L. De Vero, S. Landi, M. Gullo, P. Giudici. Influenza della composizione del mezzo sull'attività biologica dell'ABT. Atti convegno "Ricerche finalizzate alla tutela della tipicità dell'aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia". Reggio Emilia, 14 febbraio 2004. Gullo M., Solieri L., De Vero L., Landi S., Giudici P. I batteri dell'Aceto Balsamico Tradizionale: caratteristiche fenotipiche, molecolari e tecnologiche. ISBN: 88-901557-0-1. Atti Convegno: "Anche la tradizione va studiata" Ricerche preliminari per l'individuazione di starter per l'Aceto Balsamico Tradizionale. Modena 11/12/2004. De Vero L., Gullo M., Solieri L., Landi S., Giudici P. Nuove frontiere nello studio dei batteri acetici: la DGGE. ISBN: 88-901557-0-1. Atti

Convegno: "Anche la tradizione va studiata" Ricerche preliminari per l'individuazione di starter per l'Aceto Balsamico Tradizionale. Modena 11/12/2004. Pulvirenti A., Battagliola A. R., Gullo M., De Vero L., Landi S., Giudici P. Lieviti osmofili: differenze fenotipiche e molecolari. ISBN: 88-901557-0-1. Atti Convegno: "Anche la tradizione va studiata" Ricerche preliminari per l'individuazione di starter per l'Aceto Balsamico Tradizionale. Modena 11/12/2004. Solieri L., Pulvirenti P., Battagliola A.R., Gullo M., De Vero L., Giudici P. I lieviti dell'Aceto Balsamico Tradizionale dopo tre lustri. ISBN: 88-901557-0-1. Atti Convegno: "Anche la tradizione va studiata" Ricerche preliminari per l'individuazione di starter per l'Aceto Balsamico Tradizionale. Modena 11/12/2004. Landi S., Castellari L., Gullo M., Solieri L., De Vero L., Giudici P. Lieviti e zuccheri nell'Aceto Balsamico Tradizionale. ISBN: 88-901557-0-1. Atti Convegno: "Anche la tradizione va studiata" Ricerche preliminari per l'individuazione di starter per l'Aceto Balsamico Tradizionale. Modena 11/12/2004. Petroni G., Gullo M. Le anguillule dell'Aceto: stato dell'arte e prospettive. ISBN: 88-901557-0-1. Atti Convegno: "Ricerche preliminari per l'individuazione di starter per l'Aceto Balsamico Tradizionale. Modena 11/12/2004. Giudici P., Pulvirenti A., Gullo M. Microbiologia degli aceti. Giornate di studio sull'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e Reggio Emilia. 11/13/15 febbraio 2002. Reggio Emilia. M. Gullo, A. Pulvirenti, L. De Vero, P. Giudici. L'azione dei microrganismi sui costituenti maggioritari del mosto e dell'aceto. Convegno: "Evidenze Sperimentali sul processo di produzione dell'aceto Balsamico tradizionale". Reggio Emilia 15 giugno 2002. M. Gullo, A. Pulvirenti, L. De Vero, D. Sanarico, A. Antonelli, G. Masini, P. Giudici. Cristallizzazione dello zucchero nell'Aceto Balsamico Tradizionale come conseguenza della conduzione della batteria. Convegno: "Evidenze Sperimentali sul processo di produzione dell'aceto Balsamico tradizionale". Reggio Emilia 15/06 2002. Rivetti L., Gullo M., De vero L., Giudici P. Variazione compositiva del mosto d'uva durante la cottura. Atti convegno: "genuinità dell'aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia, ricerca di indicatori di qualità". Reggio Emilia Dicembre 2002. M. Gullo, A. Pulvirenti, L. De Vero, P. Giudici. L'azione dei microrganismi sui costituenti maggioritari del mosto e dell'aceto. Convegno: "Evidenze Sperimentali sul processo di produzione dell'aceto Balsamico tradizionale". Reggio Emilia 15 giugno 2002. Giudici P., Gullo M., Solieri L., De Vero L., Landi S., Pulvirenti A., Rainieri S. Le fermentazioni dell'aceto balsamico tradizionale. Edizioni Diabasis 2006 ISBN 88 8103 4212. P. Giudici, L. Solieri, L. De Vero (editors) Vinegars 2005 - International Symposium on vinegars and acetic acid bacteria, Book of Abstract. ISBN 88-901732-0-3. Reggio Emilia 8-12 may 2005. Giudici P., Gullo M., De Vero L. I batteri acetici. In: Microbiologia del vino. AA.VV. Edizioni CEA. Casa Editrice Ambrosiana. ISBN 88-408-1329-2. 2004. Zambonelli C., Tini V., Grazia L., Giudici P. Microbiologia degli alimenti fermentati. 2000 Edagricole Bologna. Giudici P., Pulvirenti A, Gullo M. Microbiologia degli aceti. In: L'aceto balsamico tradizionale. 11/13/15 febbraio 2002. Confraternita dell'aceto balsamico tradizionale reggiano. Università di Modena e Reggio Emilia. A. Antonelli, Giudici P., Caratteristiche e messa in opera dei legni impiegati nella produzione di Aceto Balsamico Tradizionale. Giornate di studio. 11/13/15 febbraio 2002. Confraternita dell'aceto balsamico tradizionale reggiano. Università di Modena e Reggio Emilia. Zambonelli C., P. Giudici, M. Benevelli. Microbiologia e biotecnologia del vino. I microrganismi del vino. Accademia Italiana della Vite e del Vino. Grafiche Aurora Verona 1998. Giudici, P., Rinaldi, G. 2007. A theoretical model to predict the age of Traditional Balsamic Vinegar, J. Food Engineering (In Stampa). Solieri L., Cassanelli, S., Giudici, P. 2007. A new putative Zygosaccharomyces species isolated from Traditional Balsamic vinegar. Yeast. In stampa.



Dipartimento di Scienze Agrarie
Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia



Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale
Reggiano

Età dell'Aceto Balsamico Tradizionale ed altri pratici aspetti

REGGIO EMILIA
24 febbraio 2007
ore 8.30

Aula Magna "Pietro Manodori"
Via Allegri, 9
Reggio Emilia

Telefono: 0039 0522 522034

Fax: 0039 0522 522027

E-mail: giudici.paolo@unimore.it
<http://www.vinegars2005.com/>

8:30-9:00 *Registrazione*

9:00-9:30 *Apertura dei lavori*

Anto De Pol, Vice Rettore, Università di Modena e Reggio Emilia

Roberta Rivi, Assessore Provinciale Agricoltura, Reggio Emilia

Ugo Rangone, Gran Maestro della Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia

Francesco Saccani, Gran Maestro della Consorceria dell'Aceto Balsamico Tradizionale, Spilamberto

Moderatore: **Cesare Corradini**, Università di Udine

9:30 *Relazione di apertura*

Aspetti salutistici e marketing dell'aceto coreano. **Yoonsook Kim**, Senior Researcher, Korea Food Research Institute

Relazioni

10:00 Modello teorico dell'età dell'aceto e relativi aspetti pratici. **Gloria Rinaldi, Paolo Giudici**

10:20 Come i barili chiusi influenzano la qualità dell'aceto. **Paolo Giudici**

10:40-11:00 *coffee break*

11:00 Approccio statistico alla composizione ed alle proprietà sensoriali dell'aceto. **Pasquale Massimiliano Falcone**

11:20 Influenza della composizione sulla qualità dell'aceto. **Francesca Masino**

11:40 Consigli pratici per l'impiego di colture starter di batteri acetici per l'Aceto Balsamico Tradizionale. **Maria Gullo**

12:00 Presentazione della società culturale internazionale sui batteri acetici. **Albert Mas**, Università Rovira y Virgili, Tarragona Spain

12:20 *Relazione di chiusura*

Strategie di mercato per gli aceti balsamici. **Antonio Piccinini**, Università di Roma

12:40 *Discussione e chiusura dei lavori*

Iscrizione: 15,00 euro.

La quota di iscrizione comprende gli atti con le relazioni ed il programma per il calcolo dell'età dell'aceto della propria batteria.

Solieri L., Landi S., De Vero L., Giudici P. Molecular Assesment of yeast population from Traditional Balsamic Vinegar. J. Appl. Microbiol. 101,63-71. 2006. De Vero L., Gala E., Gullo M., Solieri L., Landi S., Giudici P. Application of denaturing gel electrophoresis (DGGE) analysis to evaluate acetic acid bacteria in traditional balsamic vinegar. Food. Microbiol. 23: 809-813. 2006. Gullo M. Caggia C., De Vero L., Giudici P. Characterization of acetic acid bacteria from Traditional Balsamic Vinegar. Int. J. Food Microbiol. 106: 209-212. 2006. Muratore G., Licciardello F. Restuccia C., Puglisi M.L., Giudici P. Role of different factors affecting the formation of 5-hydroxymethyl-2-furancarboxaldehyde in heated grape must. J.Agric. Food Chem. 54:860-863. 2006. Gullo M., Giudici P. Isolamento e selezione di batteri acetici per l'aceto balsamico tradizionale. Industrie delle Bevande. 35: 2006. Landi S., Gullo M., De Vero L., Ulrici A., Sidari R., Giudici P. Acido succinico quale causa della mancata rifermentazione spontanea in bottiglia del Lambrusco. Industrie delle Bevande. 34. 2005. 108-114. P. Giudici, L. De Vero, S. Landi, M. Gullo, L. Solieri. Colture starter per la produzione di Aceto Balsamico Tradizionale: aspetti pratici ed applicativi. Industrie delle Bevande. 34:104-108. 2005. Solieri L., Giudici P. Lieviti starter per aceto balsamico tradizionale. Industrie delle Bevande. 34, 526-531, 2005. Giudici P., Gullo M., De Vero L., Masini G. Modello teorico per la valutazione dell'età e della produttività massima di una batteria di aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia. Industrie delle Bevande. 34, 234-237, 2004. Gullo M., De Vero L., Landi S., Giudici P. Pressione selettiva del mosto cotto sull'attività biologica dell'ABT. Industrie delle Bevande. 34: 229-234: 2004. Giudici P., Pulvirenti A., De Vero L., Landi S., Gullo M. Cristallizzazione dell'aceto balsamico tradizionale. Industrie delle Bevande. 34: 426-429. 2004. Giudici P., G. Masini. Produzione di acido gluconico da ceppi di *Acetobacter* e *Gluconobacter* in mosto d'uva. Ann. Microbiol. Enzimol. 45, 313-319, 1995. Giudici P., A. Altieri, G. Masini, R.N. Barbagallo. Origine ed evoluzione degli acidi organici durante l'invecchiamento dell'aceto Balsamico Tradizionale. Industrie delle Bevande XXIII 569-574 1994. Giudici P. Acido gluconico: criterio di genuinità dell'aceto balsamico tradizionale. Industrie delle Bevande XXII 123-125 1993. Giudici P., C. Altieri, R. Cavalli. Aceto balsamico tradizionale: preparazione del fermentato di base. Industrie delle Bevande. XXI 478-482, 1992. Giudici P. Inibizione dell'acido acetico sull'attività dei lieviti osmofili isolati dall'aceto balsamico tradizionale. Industrie delle Bevande. XIX 1990. De Vero L., M. Gullo, E. Gala, P. Giudici. Aspetti microbiologici nella gestione di una batteria di Aceto Balsamico Tradizionale. Industrie delle Bevande 2006. Solieri L., Cassanelli S., Rainieri S., Giudici P. Molecular dissection of the 5.8S-ITS variability in *Zygosaccharomyces* spp. Atti Convegno: "Genetics of industrial microorganisms", 24-28 Giugno 2006, Praga, 170. De Vero L. Gullo M., S. Landi. Giudici P. Detection of acetic acid bacteria in traditional balsamic vinegar by PCR-DGGE analysis. Acta Second Symposium on R+D+I for vinegar production. ISBN 84-7801-816-6. Cordoba Spain 2006. Giudici P., Solieri L., Castellari L. Selecting yeast functional stater culture for traditional balsamic vinegar. Acta Second Symposium on R+D+I for vinegar production. ISBN 84-7801-816-6. Cordoba Spain 2006. Buchholz T. G., Hoschitz M., Gullo M., Giudici P. Identification of a free-living nematode from traditional balsamic vinegar. Vinegars and Acetic Acid Bacteria-International Symposium. 8/12 may 2005, Reggio Emilia, Italy. ISBN: 88-901732-0-3. Gala E., De Vero L., Solieri L., Gullo M., Acetic acid bacteria in traditional balsamic vinegar by PCR-DGGE analysis. Vinegars and Acetic Acid Bacteria-International Symposium. 8/12 may 2005, Reggio Emilia, Italy. ISBN: 88-901732-0-3. Landi S, Gullo M, Solieri L, De Vero L, Giudici P. Theoretical approach to age determination of Traditional Balsamic Vinegar. Vinegars and Acetic Acid Bacteria-International Symposium. 8/12 may 2005, Reggio Emilia, Italy. ISBN: 88-901732-0-3.