

# Il Sapore dell'Aceto

Giornata di Studio sull'Aceto Balsamico Tradizionale

**Sabato 21 Novembre 2009**

Camera di Commercio di Modena, Via Ganaceto 134 Modena

Sala Leonelli

con il Patrocinio di:

Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia

Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Confraternita Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia

Consorceria Aceto Balsamico Tradizionale di Modena - Spilamberto

Società di Ricerche Aceti di Fermentazione

La Tradizione scarl

## Programma

8:30

Accoglienza e registrazione partecipanti

9,15

Saluti del presidente del Consorzio Tutela ABTM, Enrico Corsini

Saluti del Gran Maestro della Confraternita ABTRE, dr. Ugo Rangone

Saluti di Vincenzo Ferrari Amorotti

9:50

Assaggiatori bravi e procedure confuse - Paolo Giudici

10:10

Brix e zuccheri, due semplici parametri di classificazione - Pasquale M.Falcone

10.50

Linee guida per la prevenzione della solidificazione dell'ABT - Pasquale M.Falcone

11:10

Cocchiere aperto o chiuso - Paolo Giudici

11:30

ABT: bassa resa, minore età - Federico Lemmetti

11:50

interventi del pubblico

12:30

Conclusioni... Alsa'v'U:r dla'ze: - Stefano Mazza

**moderatore: Enrico Corsini**

per il costo del materiale informativo sarà richiesto un contributo ai partecipanti di

**Euro 10,00**

per informazioni: Consorzio tutela ABTM,

via Canaletto 80, Modena; tel. 059 3163519 fax 059 3163517 email: [consorzio.tradizionale@mo.camcom.it](mailto:consorzio.tradizionale@mo.camcom.it)

