

evento organizzato da:



con il patrocinio di:



Comune di Modena



Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale Spilamberto



CONSORZIO • TUTELA
ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE
DI REGGIO EMILIA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



Terre di Canossa



Si ringrazia per l'ospitalità:



Camera di Commercio
Modena

Convegno internazionale:

“Sull’invecchiamento degli aceti”

8 marzo 2025

Partecipazione gratuita
ISCRIZIONE OBLIGATORIA
al Link: <https://tally.so/r/mKaB6g>

LUOGO
Sala Leonelli
Camera di Commercio Modena
Via Ganaceto 134 - 41121 MODENA



TRADIZIONI & CULTURA TERRITORIALE

Convegno internazionale:

“Sull’invecchiamento degli aceti”

Partecipazione gratuita
ISCRIZIONE OBLIGATORIA
al Link: <https://tally.so/r/mKaB6g>

le iscrizioni saranno accettate
fino a esaurimento dei posti

Modena

8 marzo 2025
Sala Leonelli
Camera di Commercio
Via Ganaceto, 134

INVECCHIAMENTO DELL'ACETO
AGING OF VINEGAR



Età e invecchiamento

I disciplinari di produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale (ABT) di Modena e di Reggio Emilia prescrivono un tempo minimo di 12 anni di permanenza dell'aceto in barili disposti in una serie più o meno lunga: la "batteria" che è l'unità produttiva. L'aceto all'interno della batteria viene, ogni anno, trasferito per piccole aliquote tra i barili, procedendo dal più piccolo al maggiore: il barile di minori dimensioni, dal quale è stata prelevata una parte di aceto per il consumo, viene riportato a volume col liquido del barile precedente e così a seguire fino al barile di volume maggiore, che riceve il nuovo mosto cotto fermentato e acetificato. L'operazione complessiva, definita "rincalzo", è basicamente un trasferimento orizzontale di soluti, la cui concentrazione aumenta dal barile di maggiori dimensioni al più piccolo. In aggiunta, dati i rincalzi annuali, si può considerare che ogni barile della batteria contenga una combinazione di aceti con diverso tempo di permanenza nella batteria (TP). Il TP è, di fatto, l'età media dell'aceto contenuto in ogni singolo barile; la stima del TP medio dell'aceto in ogni barile non è cosa immediata, perché dipende dal volume complessivo della batteria, dalla quantità di aceto prelevato e dalla quantità di nuovo mosto cotto acetificato usato per ripristinare la quantità prelevata e la quantità persa per i più svariati motivi (Giudici e Rinaldi 2007). In breve, l'età è il TP medio trascorso dall'aceto nella batteria ed è una misura di tempo, nello specifico si tratta di anni. Moltissimi prodotti alimentari tradizionali sono conservati in appositi locali o recipienti per periodi più o meno lunghi per affinarne le proprietà sensoriali; questa operazione ha diversi nomi consolidati che variano in funzione del prodotto e della durata: formaggi e salumi sono stagionati, i vini sono affinati e invecchiati, altri prodotti semplicemente maturati e le carni frollate. In tutti i casi si pone l'accento sul fatto che con il passare del tempo avvengono significative trasformazioni dei prodotti iniziali. Nel caso specifico dell'ABT, l'entità dei cambiamenti compositivi, chimico-fisici e sensoriali dell'aceto ne definiscono l'invecchiamento. In estrema sintesi il TP è l'età, ovvero un tempo; invece l'invecchiamento è la misura delle trasformazioni avvenute durante il TP dell'aceto in batteria.

Giudici P., Rinaldi G. A theoretical model to predict the age of Traditional Balsamic Vinegar. Journal of Food Engineering 82:121-127 (2007).

Programma

8:00 - Registrazione

8:30 - Apertura lavori

Presiede: Enrico Corsini

Presidente Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

sono stati invitati:

Massimo Mezzetti - Sindaco di Modena

Giuseppe Molinari - Presidente Camera di Commercio

Alessio Mammi - Assessore Agricoltura RER

Piero Nasuelli - Presidente Società Agraria di Reggio Emilia

Maurizio Fini - Gran Maestro Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena in Spilamberto

Giuliano Razzoli - Presidente Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP

Leonardo Giacobazzi - Vicepresidente Consorzio Tutela ABTM

9:15

Lettura di apertura

Paolo Giudici - Vice-Presidente Società Agraria

“Osmolarità: la forza motrice dell'invecchiamento dell'Aceto Balsamico Tradizionale”

9:45

Marco Ardoino - Tecnopolo Bologna CNR

“ABTM: Determinazione Spettroscopica e Sensoriale dell'Avanzamento della maturazione in batteria”

10:00

Isidoro Garcia - Università di Cordoba

“Vinagres españoles. Métodos para su elaboración y envejecimiento”

10:20

Juan Carlos Garcia Mauricio - Univ. di Cordoba

“El Velo de Flor: Tradición y Desafíos en la Crianza Biológica de Montilla-Moriles”

10:50

Gilberto Barbieri

“Invecchiamento degli aceti di cereali cinesi”

11:15

Pasquale M. Falcone - Università delle Marche

“Viscosità: Identità e Qualità dell'Aceto Balsamico Tradizionale D.O.P.”

11:30 -interventi del pubblico

12:00 Conclusioni: Enrico Corsini

INVECCHIAMENTO DELL'ACETO AGING OF VINEGAR



Comitato scientifico:

Paolo Giudici, Leonardo Giacobazzi, Maurizio Fini, Michele Montanari, Marco Ardoino, Isidoro Garcia

Segreteria Organizzativa:

Montermini Anselmo

Società Agraria di Reggio Emilia

TL: 335 700 1844

E-mail: ans.montermini@gmail.com

Barbara Dotti

Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

TL: 059 208604

E-mail: consorzio.tradizionale@mo.camcom.it

Valeria Musi

Accademia Aceto Balsamico Tradizionale Terre di Canossa

TL: 349 826 6926

E-mail: v.musi@crpa.it