

Confraternita Aceto Balsamico Tradizionale APS

Via Magati, 2 – 42019 Scandiano (RE)

www.confraternitaacetobalsamico.it

segreteria@confraternitaacetobalsamico.it



Presenta i corsi 2026:

A - Corso per conduttori di Acetaia

Lezioni serali dal
17 febbraio al 10 marzo 2026

B - Corso intensivo per conduttori di Acetaia - Lezioni concentrate

sabato 21 - 28 febbraio 2026

Per entrambi i corsi: sabato 14 marzo 2026

Giornata di introduzione all'assaggio e uso scheda assaggio Palio Matildico



Corso Conduttori di acetaia

Il corso conduttori è rivolto a tutti coloro che intendono avvicinarsi al mondo dell'aceto balsamico. Docenti esperti del settore illustreranno le varie fasi di fermentazione e acetificazione e le tecniche per una ottimale gestione delle batterie.

Programma corso serale dal 17 febbraio al 10 marzo 2026

Martedì 17 febbraio 2026 ore 20.00 – 22,30 - Registrazione e saluti (ore 20.00-20.30) - Presentazione del corso - Cenni di Storia antica - Cenni di storia recente: dal primo decreto del 1965, alla nascita della Confraternita e alle attuali DOP	Giovedì 26 febbraio 2026 ore 20.30 – 22,30 - Riepilogo lezioni precedenti - I legni e le botti: caratteristiche - manutenzione
Giovedì 19 febbraio 2026 ore 20.30 - 22,30 - Le uve per la produzione dell'ABT - La cottura del mosto d'uva - La fermentazione alcolica	Martedì 3 marzo 2026 ore 20.30 – 22,30 - Teoria e pratica: Rincalzi/travasi/manutenzione acetaia di Casalgrande - Analisi chimiche dei mosti e aceto balsamico
Martedì 24 febbraio 2026 ore 20.30 – 22,30 - La fermentazione alcolica - L'ossidazione acetica - La conduzione della batteria	Giovedì 5 marzo 2026 ore 20.30 – 22,30 - Teoria e pratica: rincalzi/ travasi/ manutenzione acetaia di Casalgrande - Analisi chimiche dei mosti e aceto balsamico
	Martedì 10 marzo 2026 ore 20.30 – 22,30 - Riepilogo generale - Approfondimenti

Programma corso intensivo sabato 21 e 28 febbraio 2026

Sabato 21 febbraio 2026 ore 8.30 – 12.00 - Registrazione e saluti (ore 8.30-9.00) - Presentazione del corso - Accenni di Storia - Accenni di storia recente: dal primo decreto del 1965, alla nascita della Confraternita e alle attuali DOP - Le uve per la produzione dell'ABT	Sabato 21 febbraio 2026 ore 13.00 – 17.00 - La cottura del mosto d'uva - La fermentazione alcolica - L'ossidazione acetica - La conduzione della batteria
Sabato 28 febbraio 2026 ore 09.00 – 12.00 - La conduzione della batteria - I legni e le botti: caratteristiche e manutenzione	Sabato 28 febbraio 2026 ore 13.00 – 17.00 - Rincalzi e Travasi in acetaia - Analisi chimiche dei mosti e aceto balsamico

PER ENTRAMBI I CORSI

Sabato 14 marzo 2026 ore 09.00 – 12.00 - Modalità di assaggio dei campioni di aceto balsamico.	Sabato 14 marzo 2026 ore 13.00 – 17.00 - Uso scheda assaggi del Palio Matildico
---	--

Data da definire

Uso del balsamico in cucina: degustazioni
Chiusura del corso: consegna attestati

Per motivi organizzativi e didattici i singoli corsi sono limitati a massimo 15/20 iscritti.

I corsi saranno confermati con almeno 8 partecipanti. **Termine iscrizione 12 febbraio 2026**

Sede dei corsi: Scandiano in sede – Via Cesare Magati, 2 (torre dell'orologio)

Il costo è di 90,00 € + 35,00 € per l'iscrizione annuale all'associazione. Comprende il materiale didattico.

Nel caso di partecipazione di più componenti la stessa famiglia per gli altri familiari è previsto il pagamento della sola iscrizione all'associazione (35,00 Euro). Verrà distribuito un unico materiale didattico per l'intera famiglia.

Per i soli familiari e per gli eventuali ospiti si chiede un contributo di 15,00 Euro per le degustazioni previste per la serata di fine corso

Il corso sarà tenuto da docenti esperti del settore. La programmazione delle lezioni potrà subire delle variazioni.

Dopo i corsi saranno previste serate di allenamento che permetteranno di approfondire le modalità di assaggio dell'aceto balsamico tradizionale.

Per informazioni telefonare al 335 7257446 oppure scrivere a whatsapp 329 4726036 o mail all'indirizzo: segreteria@confraternitaacetobalsamico.it

Iscrizione: è obbligatoria con compilazione della scheda di iscrizione che deve essere inviata a segreteria@confraternitaacetobalsamico.it. La scheda è disponibile sul sito www.confraternitaacetobalsamico.it

Pagamento: su cod.IBAN IT 74 S 03032 12800 010000036743 oppure in contanti alla prima lezione con la registrazione delle iscrizioni.

Nel caso di pagamento con Bonifico si prega di specificare nella causale: iscrizione corso conduttori 2026 – indicare corso serale/corso intensivo seguito da nome e cognome dell'iscritto.