

## DAVID PANCIROLI

Laurea in Storia ad indirizzo Medioevale. Master in "Cultura dell'Alimentazione"  
Attualmente collabora con l'Ente di Formazione, Consulenza e Marketing  
Territoriale in Agricoltura ed ambiente Dinamica Soc. Cons. ar.l., con mansioni  
di coordinamento e tutor e docenze per percorsi di formazione in agricoltura ed  
ambiente.

## GIOVANNI MASINI

Laurea in Scienze Agrarie, orientamento Microbiologia Agraria. Laurea in  
Viticoltura ed Enologia. Master in Enologia. Insieme al fratello Alberto coltiva e  
conserva le vigne piantate dal padre e certificate dal 1993 in Agricoltura  
Biologica nell'Azienda Cà de Noci. Docente, consulente e relatore

IN COLLABORAZIONE CON



### CORSO INTRODUTTIVO ALL' ACETO BALSAMICO

a cura di MAURO CHIESI e con il patrocinio del Comune di Albinea

**GIOVEDÌ 8 GIUGNO ore 20:45** *Concetti basilari dell'acetificazione  
Assaggio e degustazione degli aceti di vino*

**GIOVEDÌ 15 GIUGNO ore 20:45** *Introduzione al balsamico  
Assaggio e degustazione del balsamico tradizionale*

**SABATO 17 GIUGNO ore 15:00**  
*Visita in Acetaia a conduzione familiare*

Costo: €30 a partecipante- Il corso si avvia al raggiungimento di 14 iscritti  
Info e iscrizioni: [chiesi.sca@libero.it](mailto:chiesi.sca@libero.it) 0522 591758



COMUNE DI ALBINEA



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



Foto Primo Montanari

**17 GIUGNO 2017**

**ACETAIE APERTE**

**18 GIUGNO 2017**

**LE ACETAIE COMUNALI NELLA STORIA  
E LE CAMERE OLFATTIVE**

**17 giugno 2017**

nelle aziende che hanno aderito

## **ACETAIE APERTE**

### **AZIENDA AGRICOLA REGGIANA**

Via E. Zacconi, 22/A/B/6 42020 Borzano di Albeina

Visite gratuite senza prenotazione

dalle 8.30 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00.

Per info 0522 591129 [info@aziendagricolareggiana.com](mailto:info@aziendagricolareggiana.com)



### **IL BORGO DEL BALSAMICO**

Via Chiesa 25 42020 Botteghe di Albeina

Visite e degustazioni su prenotazione al 0522 598175 oppure

[ledimore@ilborgodelbalsamico.it](mailto:ledimore@ilborgodelbalsamico.it)

dalle 9.00 alle 18.00 Euro 10 a persona

### **ACETAIA CASTELLO DI VERGNANO**

Via S. Geminiano 4 Montericco di Albeina

Visite e degustazioni gratuite

solo su prenotazione al 338.5307630



### **ACETIFICIO FERRARINI SPA**

Via Conte Re 13 int. 1 Albeina

Visite e degustazioni gratuite

solo su prenotazione al 335 5779703

oppure [acetificio@ferrarini.com](mailto:acetificio@ferrarini.com)

dalle 09:00 alle 12:30 e dalle 14:00 alle 17:30

### **ANTICA ACETAIA DODI**

Via Monteiatico 3 Albeina

Visite guidate gratuite solo su prenotazione

0522 599795 – 0522348500 oppure

[info@acetaiadodi.it](mailto:info@acetaiadodi.it) dalle 9.00 alle 18.30



**18 giugno 2017**

ore 10.30 - Parco di Villa Tarabini

## **LE ACETAIE COMUNALI NELLA STORIA E LE CAMERE OLFATTIVE**

Un momento di divulgazione scientifica, storica e sperimentazione sensoriale: nel parco di Villa Tarabini

- **ASPETTI STORICI LEGATI ALLE ORIGINI DELLE ACETAIE COMUNALI** a cura di DAVID PANCIOLOLI di DINAMICA
- **DIVULGAZIONE DEI RISULTATI DELLA RICERCA SCIENTIFICA SVOLTA NELL'ACETAIA COMUNALE: LE APPLICAZIONI ALLE PRODUZIONI FAMILIARI E PROFESSIONALI** a cura di GIOVANNI MASINI
- **APPLICAZIONE DELLE CAMERE OLFATTIVE** per la percezione della scalarità di affinamento in batteria a cura di GIOVANNI MASINI

---

### ***Cosa sono le camere olfattive?***

*Ideate dalla designer milanese Astrid Luglio e realizzate artigianalmente pezzo per pezzo, sono "bolle" in vetro soffiato borosilicato studiate per amplificare la percezione olfattiva durante le degustazioni di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Dop.*

