

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 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



IL BORGO DEL BALSAMICO

Via Chiesa 25 42020 Botteghe di Albeina

Visite e degustazioni su prenotazione al 0522 598175 oppure

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

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 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.

