



CONSORTERIA
DELL'ACETO
BALSAMICO
TRADIZIONALE
SPILAMBERTO

NOTIZIE FLASH 2/2025
15 GENNAIO 2025

41° CORSO ASPIRANTI ALLIEVI

Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto

Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale
Spilamberto

41° Corso di formazione

Assaggiatori di Aceto Balsamico
Tradizionale di Modena

LE LEZIONI SI TERRANNO SIA IN MODALITÀ
ONLINE, SIA IN PRESENZA. TURNO A INIZIO
CORSO ALLE 18:45, TURNO B ALLE 20:45.
10 LEZIONI TEORICHE E 4 LEZIONI PRATICHE.
INIZIO CORSO 17 FEBBRAIO 2025

INFO E ISCRIZIONI:
059 78 16 14 - 338 40 24 311
CONSORTERIA@CONSORTERIA.ORG

consorzio-ahem.it

Comuni di Epilobio
B
Renzi
Francesco
BPER:
Baica

Sono formalmente aperte le iscrizioni al **41°** corso di formazione

Le lezioni, avverranno nella modalità in **presenza su doppio turno**, per un massimo di **35/40** corsisti, ogni turno. E' inoltre prevista la partecipazione in **modalità remota** tramite **collegamento on line in videoconferenza**, per alcune serate, riservata a coloro che per motivi geografici o per impegni lavorativi, desiderano partecipare esclusivamente a distanza.

Servirà pertanto una strumentazione minima per seguire le lezioni in remoto, ovvero pc o tablet, invieremo direttamente le istruzioni per il collegamento on line su piattaforma Webex.

Inizieremo **lunedì 17 Feb 2025 alle ore 18,45 precise TURNO A** e **ore 20:45 TURNO B**. Proseguiremo poi principalmente nelle serate di **lunedì e giovedì** salvo variazioni in corso d'opera, per complessive dieci lezioni teoriche e quattro tornate di introduzione alla analisi sensoriale di alimenti generici fra cui ovviamente l'**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**



Le lezioni teoriche verteranno sui seguenti argomenti:

INFORMAZIONI E BREVE STORIA DELLA CONSORTERIA - I LEGNI E LE BOTTI - LE UVE E I MOSTI LA COTTURA DEL MOSTO - L'AVVIAMENTO E LA CONDUZIONE DELL'ACETAIA - LA MICROBIOLOGIA DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE - LE ANALISI CHIMICO-FISICHE - PROCESSO FERMENTAZIONE MOSTI - L'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE NELLA STORIA E NELLA ATTUALITA' - GESTIONE AMMINISTRATIVA ACETAIA - L'ANALISI SENSORIALE E LA METODICA DELL' "ASSAGGIO"

Il programma dettagliato del **Corso** verrà consegnato in cartaceo e messo inoltre a disposizione sul **sito** della **Consorteria**, cui accederete tramite **password** sulle pagine a voi **riservate**. **Password e Credenziali**, utili e indispensabili per l'accesso, verranno abilitate durante la prima **prima serata** del corso.

Il Corso si concluderà con la presentazione di una "**Tesina**" **obbligatoria**", preparata da ciascun partecipante su un argomento, introdotto durante le lezioni del corso o su altri temi, a scelta dei corsisti partecipanti, ma attinenti il "**Balsamico della Tradizione**"

Si precisa che il Corso viene rivolto a coloro che intendono dedicarsi alla produzione del "**Balsamico**" a livello familiare nel rispetto assoluto della più rigorosa Tradizione.

Il Corso si concluderà, per gli aventi titolo, con il rilascio del **Diploma** di "**Aspirante Allievo Assaggiatore**", qualifica che nel corso degli anni successivi consentirà di accedere alle qualifiche di "**Allievo Assaggiatore**", "**Assaggiatore**" e "**Maestro Assaggiatore di Aceto Balsamico Tradizionale**".

Poiché le domande di partecipazione superano il numero dei posti disponibili, si dovrà forzatamente procedere all'accettazione di coloro che, per primi, avranno effettuato il pagamento o presso la Sede della Consorteria (Spilamberto, "Villa Fabriani" – Via Roncati n. 28) il mercoledì o la domenica mattina dalle 10:30 alle 12:30, oppure tramite (preferibile e consigliabile) Bonifico Bancario alle seguenti coordinate:

BONIFICO BANCARIO codice IBAN IT 81 S0538767062000000321877 BPER Banca

La scansione del bonifico dovrà essere trasmessa tempestivamente via mail
consorteria@consorteria.org

La **quota di partecipazione in presenza** è fissata in euro **315,00 + 35,00 = 350,00** (trecentocinquanta) cui vanno preventivamente aggiunti 100,00 euro a titolo di rimborso spese spedizione materiale forfettarie in caso di **partecipazione a distanza in REMOTO** essa comprende il valore del corso e la **quota di iscrizione** alla Associazione Consorteria. Verranno forniti il volume didattico "**Il Balsamico della Tradizione Secolare**" seconda edizione, la **valigetta Kit Assaggi** contenente **cucchiaino** in ceramica e **sei bicchierini** oltre a materiale informativo: il contenuto delle **slides** di ogni singola lezione sarà scaricabile direttamente dal sito **tramite password**.

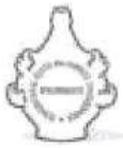
Coloro che necessitassero di ulteriori chiarimenti, potranno contattare i seguenti recapiti telefonici **338 4024311 Cristina Sereni Assistente Gran Maestro** oppure **059 781614 Segreteria** oppure tramite **e-mail: consorteria@consorteria.org**

Vi aspettiamo con entusiasmo per percorrere assieme i primi passi verso la conoscenza del mondo Balsamico
Cordialmente

Maurizio Fini
Gran Maestro

Giordano Foroni
Vicario

Lorella Beneventi
Direttrice Corso



CONSORTERIA
DELL'ACETO
BALSAMICO
TRADIZIONALE
SPILAMBERTO

NOTIZIE FLASH 2/2025
11 GENNAIO 2025

Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale Spilamberto

Fino al 28 febbraio

**Raccolta dei campioni
di Aceto Balsamico Tradizionale
per il 59° Palio di San Giovanni**

I CAMPIONI VERRANNO CONFERITI PRESSO
LA SEDE DELLA CONSORTERIA IN VIA RONCATTI 28
A SPILAMBERTO E/O PRESSO GLI ALFIERI.
PARTECIPAZIONE GRATUITA

PER INFORMAZIONI:
059 78 16 14 • 338 40 24 311
CONSORTERIA@CONSORTERIA.ORG

consorteria-abtm.it

59° PALIO



L'ultimo giorno fissato per la
riconsegna dei campioni è
INDEROGABILMENTE
fissato per il giorno

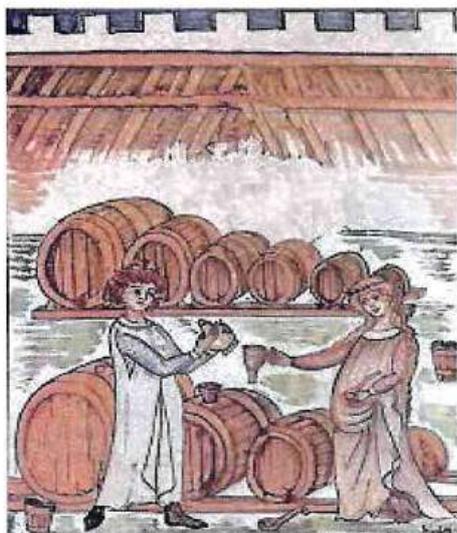
28 FEBBRAIO 2025

Le complessità organizzative non
consentono prolungamenti,
pertanto aiutateci e venite subito a

ritirare le fiaschette per la raccolta dei campioni, **senza aspettare
gli ultimi giorni** riportatele velocemente in Consorzio.....
grazie mille!!!



QUOTA SOCIALE ANNO 2025



Nonostante le innumerevoli comunicazioni inviate ci vengono spesso richieste le coordinate bancarie e le modalità di rinnovo della iscrizione alla Consorzio.

Nessun problema rimandiamo le informazioni necessarie:

Quota invariata (per quest'anno) a **35** euro da versare presso la Segreteria o presso il Museo direttamente o **preferibilmente** effettuando un **BONIFICO**

bancario:

IBAN IT81S0538767062000000321877

oppure

IBAN IT50W0200867070000103109123

oppure

tramite **PAY PAL** utilizzando il sistema predisposto su

<https://assaggi.consorteria.org>

Questa ultima modalità è stata fortemente voluta e introdotta per velocizzare e semplificare l'inoltro del contributo annuale, pertanto ricapitolando le modalità sono:

- Contanti presso Segreteria o Museo
- Bonifico Bancario
- Pay Pal

I tentativi di utilizzare CARTE di CREDITO, tipo MasterCard, Visa o altro NON sono pertanto al momento praticabili