

La registrazione verrà effettuata all'inizio del Convegno (dalle 8:30 alle 9:00)

Quota di iscrizione: 5 €

Ingresso gratuito per studenti

Per informazioni:

maria.gullo@unimore.it

federico.lemmetti@unimore.it

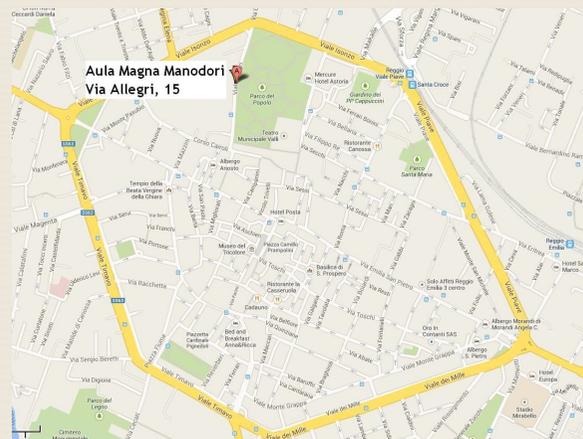
luciano.bagnacani@libero.it

+39 0522 522063

+39 0522 522057



DOVE SI SVOLGE



In automobile:

Reggio Emilia è servita dall'autostrada **A1**. Usciti dal casello di Reggio Emilia, seguire per Parma per entrare nella Tangenziale Nord (in direzione Ovest). Alla rotonda al termine della Tangenziale prendere la terza uscita (Via Nicolò Copernico) e continuare fino ad arrivare all'incrocio con Via Emilia all'Angelo. Girare a sinistra, e dopo 350 m, alla rotonda, prendere la terza uscita. Il Palazzo Dossetti si troverà sulla destra.

In treno:

Controllare il sito di Trenitalia per arrivare alle stazioni di Reggio Emilia centrale o Reggio Emilia AV (Mediopadana). Dalla stazione centrale si arriva al Palazzo Dossetti (Caserma Zucchi) tramite le seguenti linee di autobus: n. 1 (direzione Codemondo - Via Antica o Quartiere Foscatò), n. 2 (direzione S. Ilario o Pieve - Via Cardano), n. 4 (direzione Coviolo - Chiesa o Rubbianino), n. 9 (direzione MCTC). La stazione Mediapadana e la stazione centrale sono collegate tramite: bus n. 5, bus navetta, linea ferroviaria Reggio Emilia-Guastalla.



I Balsamici: fermentazione acetica, viscosità e parametri sensoriali



Sabato 31 Maggio 2014

Aula Magna Manodori

**Università degli Studi di Modena e
Reggio Emilia - Viale Allegri 15**

(Palazzo Dossetti - Ex Caserma Zucchi - Reggio Emilia)

L'evento è organizzato da:

UNIMORE
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI
MODENA E REGGIO EMILIA



Gruppo di Microbiologia degli Alimenti
Dipartimento di Scienze della Vita

Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia

www.unimore.it

www.umcc.unimore.it

www.aabacteria.org

www.vinegars2005.com

Confraternita Aceto Balsamico Tradizionale
Reggiano

www.confraternitaacetobalsamico.it

Società Agraria di Reggio Emilia

*Si ringrazia Credito Emiliano spa per la fornitura di materiale
per il convegno*



8:30-9:00	Registrazione partecipanti	
9:00-9:15	Saluti	
	Riccardo Ferretti Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia	
	Luciano Bagnacani Confraternita Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano	
	Rolando Valli Società Agraria di Reggio Emilia	
9:15-9:30	Stefano Mazza Ortalli srl	Il viaggio del Balsamico: una storia di luci e ombre
9:30-9:45	Maria Gullo Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia	Il governo della fermentazione acetica: avvio, gestione e mantenimento
9:45-10:00	Luciana De Vero Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia	Dove trovare l'inoculo giusto
10:00-10:25	Discussione	
10:25-10:45	Pausa caffè	
10:45-11:05	Federico Lemmetti Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia	I balsamici del Palio e la nuova scheda sensoriale
11:05-11:20	Paolo Giudici Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia	Le DOP e le IGP servono....a chi?
11:20-11:45	Dibattito e Conclusioni	Moderatore Giuseppe Manzotti - 7per24.it