



Con il patrocinio dell'Università degli Studi
di Modena e Reggio Emilia



FONDAZIONE
CASSA DI RISPARMIO
DI REGGIO EMILIA
PIETRO MANODORI



Confraternita dell'aceto balsamico
tradizionale reggiano

I MICRORGANISMI DEL BALSAMICO ED ASPETTI DELLA QUALITÀ

SABATO 6 NOVEMBRE 2010

Aula Magna dell'Università degli Studi di Modena e Reggio
PIETRO MANODORI
Viale Allegri - ex caserma Zucchi

PROGRAMMA

- 8,30 Accoglienza e registrazione partecipanti
- 9,00 *Gianni Borghi*, Presidente della Fondazione Pietro Manodori
Ugo Rangone, Presidente Confraternita Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano
Cesare Corradini, Moderatore
- 9,30 *Luciana De Vero* - I microrganismi: fabbriche di ieri, oggi e domani
- 9,45 *Paolo Giudici* - La fermentazione alcolica per il balsamico di qualità
- 10,00 *Maria Gullo* - Fermentazione acetica e qualità del balsamico
- 10,15 Coffee break
- 10,30 *Federico Lemmetti* - La resa e l'età del balsamico
- 10,45 *Davide Tagliazucchi* - Aspetti salutistici del balsamico
- 11,00 *Paolo Giudici* - Parametri oggettivi delle qualità
- 11,15 Interventi del pubblico
- 11,30 Conclusioni

L'iscrizione di €10 comprende il CD contenente tutte le relazioni

Per informazioni:

Confraternita ABTRE tel 0522 770970 - info@confraternitaacetobalsamico.it