Codice Sensoriale Aceto Balsamico di Modena, adesso è una realtà

copertina-66e7a29b

Arriva il Codice Sensoriale Aceto Balsamico di Modena che aiuterà a migliorare la capacità di scelta ed aumentare in modo importante il piacere del consumo stesso.

Il punto di partenza è uno solo: metto una decina di millilitri di prodotto in un bicchiere incolore e trasparente di foggia adatta, li faccio ruotare e li osservo, li avvicino al naso e ne colgo il profumo, ne introduco una piccola parte in bocca e ne raccolgo la percezione dei sapori e poi mi concentro sull'aroma che persiste dopo la deglutizione. Facile, no? La procedura è corretta, ma manca la parte più importante: che cosa deduco da ciò che vedo e che sento?

Questo si evince dal Codice Sensoriale Aceto Balsamico di Modena che si sviluppa lungo il processo di una degustazione sapiente messa a punto **in quasi vent'anni di studio e sperimentazione** degli Assaggiatori Italiani Balsamico, svolta con la collaborazione del Centro Studi Assaggiatori e integrata dalle tecniche innovative di comunicazione sensoriale dei Narratori del gusto.

Sul metodo, coerente con i principi dell'analisi sensoriale scientifica, è stato costruito il **primo sistema di classificazione** dell'Aceto Balsamico di Modena in funzione dell'uso gastronomico e sono stati preparati centinaia di giudici sensoriali del prezioso condimento.

Il 12, 13 e 14 gennaio 2022, si svolgerà, a Modena, un nuovo corso per giudici qualificati e Trainer.
Per quanti fossero interessati alla partecipazione: email: giulia.spinoni@goodsenses.it
telefono: 030 381558