



Notiziario della Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale

SETTEMBRE 2021

LA NOSTRA PASSIONE E' COME IL VENTO: INARRESTABILE!!

Siamo tutti reduci da quasi due anni difficilissimi che hanno scardinato le certezze di chiunque e in particolare le nostre, quelle di un'associazione basata sulla tradizione, fortemente legata alle consuetudini e ai rituali. Forse abbiamo peccato di presunzione, pensando di avere sempre le risposte pronte, ma la vita ci ha fregato perché... sono improvvisamente cambiate le domande!

E allora è arrivato il bello. Abbiamo stupito tutti, anche noi stessi, in barba a chi ci credeva immobili e granitici nel nostro modus operandi: ci siamo invece fatti trovare pronti e disponibili ai cambiamenti, alle innovazioni metodologiche e soprattutto a nuovi approcci mentali. Abbiamo acquisito strumenti utili, più rapidi ed efficienti, per svolgere le nostre attività, che ci saranno utili anche in futuro.

Attenzione però: questo passaggio è stato possibile solo grazie alla collaborazione di tutti, per questo voglio sottolineare che mai come oggi mi sento orgoglioso di essere al timone della Consorzio. Quello che ci guida è un'ineccepibile passione, perché solo se fai le cose con passione ti diverti e se ti diverti fai le cose con passione. Ma si tratta sempre di un gioco di squadra: è proprio questo il nostro vaccino. Ed è l'unica strada che anche quest'anno ci ha portato a premiare il miglior aceto. Così come non è possibile imbrigliare il vento o dare ordini alla pioggia, allo stesso modo è impossibile fermare questo fuoco che ci guida e ci fa lavorare come matti. Sono consapevole di essere un Gran Maestro impegnativo, alzo continuamente l'asticella, ma so di avere al mio fianco ottimi atleti che raccolgono le sfide con entusiasmo e diventano sempre più nu-



ROMANO MATTIOLI di FORMIGINE riceve, insieme alla Mamma Teresa e alla figlia Nicole il cucchiaino d'oro offerto da BPER BANCA, primo premio del 55° Palio dal dr. Ermanno Ruozi e dal Sindaco Maria Costi di Formigine. Servizio a pag. 16



merosi: in questi mesi sono state sempre di più le persone che mi hanno chiesto "come posso aiutare? Posso rendermi utile in qualche modo?". E' questa consapevolezza il traguardo più importante: la Consorteria è un "bene comune, è di tutti e di anno in anno i volontari desiderosi di rimbocarsi le maniche aumentano.

Ma anche oltre i confini della nostra associazione il supporto aumenta e si concretizza: per questo devo ringraziare i Sindaci e le istituzioni della nostra provincia che hanno accolto il mio appello di due anni fa. Al Palio 2019 chiesi di dichiarare ufficialmente tutti i 22 Comuni che ospitano le acetaie comunali "Terra di balsamico" attraverso cartelli stradali ad hoc: devo confessare che ora quando mi reco da Modena a Spilamberto faccio il giro lungo passando per Formigine e Castelnuovo Rangone solo per il gusto di vedere queste due nuove insegne che accolgono le persone in entrata. Immagino di essere un turista con la voglia di conoscere il territorio: queste insegne - a cui presto aggiungeranno quelle di Marano, Vignola, Castelvetro, San Prospero, Savignano, Modena e spero anche molte altre - sono lì a testimoniare che il Balsamico è un tassello imprescindibile per chi vuole scoprire la nostra zona. All'interno delle Acetaie Comunali si sviluppa, si preserva e si tramanda il saper fare tipico della cultura del Balsamico: è qui che la passione dei nostri volontari dà voce e sostanza a una tradizione secolare proiettandola nel futuro, dove le giovani generazioni potranno toccarla con mano e sentire tra i profumi e le suggestioni delle botti tutta la Modenesità di un prodotto unico al mondo.

Le Acetaie Comunali, ormai quasi tutte certificate DOP, e le insegne stradali che identificano le "Terre di Balsamico" sono



un supporto concreto al nostro progetto più ambizioso: vedere il Balsamico diventare patrimonio Unesco ed essere riconosciuto come bene culturale immateriale dell'umanità. Anche in questo caso è fondamentale la collaborazione delle istituzioni: la candidatura è stata presentata, e proprio in questi ultimi mesi grazie all'appoggio incondizionato del sindaco di Modena Giancarlo Muzzarelli e dell'assessore Ludovica Carla Ferrari è stato stabilito di dare vita a una serie di comunicazioni ufficiali alla Provincia,

alla Regione e al Governo centrale per chiedere ufficialmente il loro supporto. E qualcosa si è già mosso visto che proprio il giorno del Palio come Consorteria abbiamo "strappato" un impegno solenne in nostro favore all'assessore regionale all'agricoltura e agroalimentare Alessio Mammi.

Sappiamo che i tempi sono lunghi, ma il nostro aceto tradizionale, figlio del tempo e della pazienza, ci insegna a non avere fretta.

Relazione di Maurizio Fini - Gran Maestro

curata da:
Silvia Gibellini
Mediamente Comunicazione



ALDO E ANDREA ZANETTI ricevono, diploma, medaglia e torrione di bronzo per il piazzamento in seconda posizione. Consegnano il premio Ludovica Carla Ferrari, Assessore al Turismo del Comune di Modena, Alessandro Mammi Assessore Politiche Agricole dell'emilia Romagna e il Vice Presidente della Consorteria **Giordano Foroni**



SARA E LUCA LIGABUE ritirano per conto del Nonno, Maurizio Fini, diploma, medaglia e torrione di bronzo per il piazzamento in terza posizione. Consegnano il premio **Enrico Corsini** Presidente del Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e Presidente di Palatipico e il Responsabile Acetaia Sociale della Consorteria Consigliere **Dino Stefani**



Gran premio SPECIALE Rolando Simonini

assegnato alla: **COMPAGNIA della PROVETTA**

capitanata da **DINO STEFANI**

e al **TABLET TEAM** capitanato da **ALDO ZANETTI**

55° Palio: una gara dove ha vinto il gioco di squadra

Servizio di Silvia Gibellini Mediamente Comunicazione

Guardato da fuori il **Palio di S. Giovanni** è prima di tutto una prestigiosa competizione: una gara tra le acetaie del territorio e i loro prodotti che si contendono il titolo di miglior Balsamico Tradizionale.

Visto e vissuto dell'interno, invece, la prospettiva cambia completamente: ho il privilegio di seguire la comunicazione della Consorteria da oltre un decennio e quest'anno per la prima volta, grazie al **Gran Maestro Maurizio Fini**, nelle settimane precedenti l'evento ho potuto sbirciare "dietro le quinte" del Palio e chiacchierare con alcuni degli addetti ai lavori. Quello che si respira da subito parlando con chi rende possibile una manifestazione che si ripete da oltre mezzo secolo e ne segue le diverse fasi è quanto di più lontano si possa immaginare dalla competizione e l'agonismo: queste persone si divertono, si aiutano, si impegnano con passione e collaborazione per un obiettivo comune che, a ben vedere, ha poco a che fare con la premiazione di un vincitore. Lo scopo è quello di mantenere viva e vitale la cultura legata a un prodotto unico al mondo, patrimonio del nostro territorio.

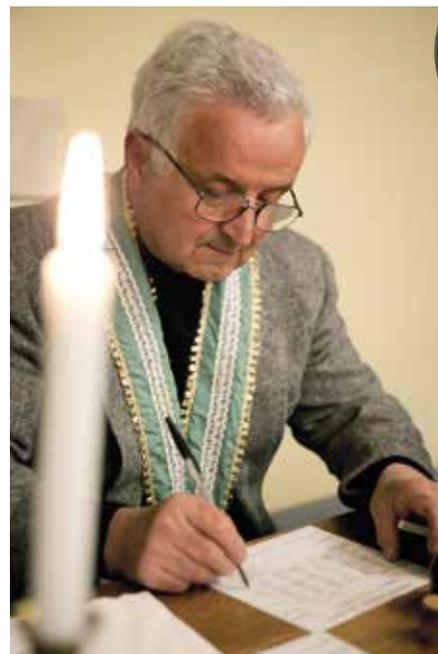
Questa tradizione - fatta di gesti antichi che passano attraverso assaggi, gusti e odori condivisi a uno stesso tavolo - negli ultimi due anni è stata messa a dura prova da una pandemia che ha imposto il distanziamento, ma in tempi record la Consorteria ha saputo trovare metodi alternativi per proseguire e migliorare il proprio lavoro.

Un cambiamento epocale, temuto ma necessario, che è passato inevitabilmente dalla tecnologia: dopo aver stabilito attraverso un sondaggio interno cosa fare - l'opzione votata quasi all'unanimità è stata quella di proseguire con assaggi e valutazioni individuali "a domicilio" - ci si è rimboccati le maniche per capire come farlo.

Innanzitutto è risultata fondamentale una riorganizzazione interna con attività specifiche e ben definite: sono state messe in campo due squadre che giocano con la stessa maglia, la **Compagnia della Provetta** e il **Tablet Team**, complementari ma con compiti diversi. Sono proprio i giocatori di queste due squadre che mi hanno raccontato fatiche e soddisfazioni dell'ultimo anno e mezzo.

*"Tutto è cominciato perché al **Gran Mèster** an stà brisa fèrem! Ha capito subito che per l'associazione fermarsi equivaleva a morire, dunque dovevamo continuare a lavorare insieme anche se lontani, e tenerci in allenamento con gli assaggi, perché se ci si ferma poi si fa fatica a riprendere"* esordisce **D.**, uno dei pilastri della **Compagnia della Provetta**, formata da uno zoccolo duro di nove stakanovisti

Dino Stefani, (nella foto) Alberto Campagnoli, Roberta Sirotti, Vittorio Vez-



zelli, Mario Montavoci, Giorgio Roncaglia, Lino Gazzotti, Giuseppe Prata, Emilio Paterlini. E' stato loro il compito

Motivazione



Per lo spirito di squadra che mai vacillò di fronte all'impossibile!!!

Unità d'intenti, tenacia, caparbietà, sordi ad ogni voce che ci diceva: non ce la farete mai! Centuplicando sforzi e impegni, ottenemmo un grande risultato, grande come la passione che anima il cuore di chi come noi, ama e crede nei valori della Tradizione..

Medaglia individuale conosciuta appositamente per i componenti della Compagnia della Provetta e per i componenti del Tablet Team

di ricavare ben 16mila provette per gli assaggi a domicilio dai 1.456 campioni consegnati, e sempre la "Compagnia" si è occupata del Palio delivery, ovvero recapitare le provette a casa dei 288 Soci tra Maestri, Assaggiatori e Allievi che quest'anno hanno partecipato agli assaggi.

*"Un impegno enorme, che quest'anno ha richiesto oltre 800 ore di lavoro - sottolinea **G.** - E non è stato per niente facile, sia a livello organizzativo che culturale: abbiamo dovuto introdurre un nuovo metodo di assaggio in solitaria, inventare un modo per raccogliere le valutazioni e qui la tecnologia ci è stata di grande aiuto".* *"Quello che ci ha consentito di mettere in piedi questo nuovo percorso è sicuramente*



te l'affiatamento interno al gruppo - conclude **V.** - e l'obiettivo di non lasciare indietro nessuno: così come nel balsamico anche nell'associazione deve esserci armonia. E passione: è questa il nostro vaccino".

La tecnologia, citata più volte, è stata fondamentale in questo percorso, così come lo sono stati gli esperti, tutti volontari, che hanno saputo sfruttarla al meglio. Nel caos creativo dovuto allo stop imposto dalla pandemia è quindi nata e cresciuta tra i soci una squadra di sei giovani assaggiatori digitali, chi più chi meno tutti esperti di informatica, che supportati dalla **web agency Aitec** hanno reso operativa un'app in grado di monitorare e gestire ogni passaggio di questa nuova avventura, proiettando la Consorteria nel futuro. I sei membri del **Tablet Team Aldo Zanetti**, (nella foto) Ambra Andreoli, Marco Stanzani, Massimo Colasanti, Alessandra



Giordano, Lidia Corni, sono riusciti a trasformare il problema in opportunità: "La situazione di emergenza ci ha spronato al cambiamento, rendendo l'informatica uno strumento "democratico" e imprescindibile per le attività della Consorteria: solo così abbiamo trovato il modo di essere ancora più inclusivi assicurando il coinvolgimento di tutti, senza lasciare indietro nessuno - spiega **A.** - Questo ci tornerà utile anche in futuro".

Inoltre la necessità di insegnare ai soci a utilizzare il software per trasmettere i dati ha reso possibile un piccolo miracolo, avvicinando le generazioni, come conferma **M.**: "I più giovani hanno affiancato i senior in questo percorso di apprendimento, insegnandogli a utilizzare smartphone, tablet e pc per inviare i dati degli assaggi fatti da casa: in questo modo si sono capovolti i ruoli tradizionali e creati legami speciali e insperati".

E non sono mancate le piacevoli sorprese, come rivela **L.**: "I dati raccolti parlano chiaro: contro ogni previsione gli assaggi

in solitaria sono stati apprezzatissimi, in particolare dai meno esperti che hanno potuto prendersi tutto il loro tempo per degustare e valutare con una maggiore consapevolezza".

Insomma: due team, una sola squadra, un obiettivo condiviso e tanto lavoro insieme, anche se spesso a distanza. Solo così è stato possibile per ben due volte realizzare il Palio di San Giovanni in piena pandemia. E proprio per questo il giorno del Palio i membri della Compagnia della Provetta e del Tablet team hanno ricevuto un prestigioso riconoscimento: il premio Rolando Simonini, **dedicato al fondatore della Consorteria, conferito a chi si distingue per meriti speciali. Quest'anno specialissimi.**



COMPAGNIA della PROVETTA

da sinistra fila in alto: Maurizio Fini, Emilio Paterlini, Vittorio Vezzelli, Lino Gazzotti, Dino Stefani il Capitano, Giorgio Roncaglia, fila in basso: Giuseppe Prata, Mario Montavoci, Roberta Sirotti, Alberto Campagnoli.



PREMIAZIONE TABLET TEAM

da sinistra Ambra Andreoli, Aldo Zanetti, Lidia Corni e componenti Compagnia della Provetta



CONSEGNA DIPLOMI

Con una sobria ma sentita cerimonia tenutasi nel cortile interno del Museo, i neo diplomati del primo corso interamente **online**, hanno ritirato i loro attestati in una atmosfera gioiosa e entusiasta, non priva di emozioni suscitate dalla lettura delle tesine da parte della impeccabile **Direttrice** del corso **Loirella Beneventi**.

La ricchezza e l'intensità di tutti gli elaborati hanno messo a dura prova la scelta delle tesine da... podio pur essendo tutte meritevoli!!!

Alberto Zingariello con il **"E' il Tradizionale che fa la differenza"** e **Carlo Bortolotti** con una edizione speciale della **"Settimana Balsamica"** (vedi pag. 15) cruciverba e giochi enigmistici, si sono guadagnati una meritata medaglia d'onore. Così come le sorelle **Camilla e Ludovica Lugli** che hanno



curato una delle immagini e l'altra i testi dei **"Misteri e delle Metafore Balsamiche"**.

Lorena Brighetti, figlia d'arte di Papà Graziano Alfieri della Comunità di Vignola, ha presentato (vedi pag. 14) **"Tradizioni e Nuove generazioni"** facendo emergere legami e affetti indimenticabili, sia famigliari che di stampo prettamente Balsamico!



BPER:

Banca

PER BIANCA E IL SUO ORTOFRUTTA.

Da più di 150 anni mettiamo la nostra solidità al servizio di ogni cliente.
Come Bianca, che con il nostro Finanziamento ha rinnovato il suo negozio.
Vai su [bper.it](https://www.bper.it).

Paese che vai, BPER Banca che trovi.

[bper.it](https://www.bper.it) 800 22 77 88 [f](https://www.facebook.com/bper) [i](https://www.instagram.com/bper) [y](https://www.youtube.com/bper)

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. La Banca si riserva il diritto di subordinare l'accesso al finanziamento ad una valutazione del merito creditizio. Per tutte le condizioni contrattuali ed economiche si rinvia ai fogli informativi a disposizione della clientela in ogni Filiale o su [bper.it](https://www.bper.it). Offerta valida fino al 31.12.2021.

Vicina.
Oltre le
attese.





55° PALIO 2021 - ESAMI CHIMICO-FISICI E PUNTEGGI DEI CAMPIONI

CAMPIONI FINALISTI N. 12

CLAS-SIFICA	NUM. CAMP	CONFERENTE	LOCALITA'	RICONOSCIMENTI O NOTE	ACD peso	BRIX (B)	PESO SPEC.	ACD VOL (A)	"R" (B/A)	PUNTI
1°	852	MATTIOLI ROMANO	Formigine	TORRIONE E CUCCHIAINO	6,340	74,12	1,3852	8,782	8,440	318,000
2°	709	ZANETTI ALDO E ANDREA	Modena	TORRIONE E MEDAGLIA	5,857	71,96	1,3710	8,026	8,966	317,875
3°	134	FINI MAURIZIO	Modena	TORRIONE E MEDAGLIA	5,472	75,09	1,3919	7,613	9,863	315,935
4°	1170	DARTIZIO FRANCESCO	Modena	TORRIONE E MEDAGLIA	6,465	71,48	1,3676	8,838	8,088	315,835
5°	908	VANDELLI DEODATO	Castelnuovo R.	TORRIONE E MEDAGLIA	6,005	71,94	1,3703	8,229	8,742	315,085
6°	796	IUBINI FABIO	Valle Panaro	TORRIONE E MEDAGLIA	5,870	72,63	1,3750	8,071	8,998	315,085
7°	639	STEFANI VIRGINIA	Sassuolo	TORRIONE E MEDAGLIA	5,673	71,68	1,3690	7,762	9,234	314,250
8°	1103	MOLINELLI LAURO	Soliera	TORRIONE E MEDAGLIA	5,747	73,96	1,3845	7,953	9,300	314,060
9°	436	LEVONI LUCA	Castelnuovo R.	TORRIONE E MEDAGLIA	5,535	71,91	1,3703	7,585	9,481	313,560
10°	857	LEONARDI MARIA ROSA	Formigine	TORRIONE E MEDAGLIA	5,621	73,22	1,3791	7,752	9,446	313,085
11°	632	GHIDONI RENATO	Nonantola	TORRIONE E MEDAGLIA	6,005	71,29	1,3663	8,201	8,693	313,060
12°	519	SOGARI REMO	Carpi	TORRIONE E MEDAGLIA	5,870	70,91	1,3636	8,005	8,859	311,835

MEDIA DEI 12 FINALISTI

PUNTEGGIO INGRESSO 307,420

72,52

8,07

9,01

314,81

CAMPIONI SEMIFINALISTI N. 60

13°	459	PIVETTI STEFANO	Area Nord	MEDAGLIA ONORE	5,661	71,90	1,3703	7,757	9,269	307,250
14°	1006	FORONI ALESSIO	Modena	MEDAGLIA ONORE	5,783	75,42	1,394	8,061	9,356	306,790
15°	390	PRANDINI AURORA	Area Nord	MEDAGLIA ONORE	5,708	71,40	1,367	7,803	9,151	306,620
16°	133	FINI MAURIZIO	Modena	STESSA ACETAIA 134	5,746	73,55	1,3818	7,936	9,268	313,000
17°	710	ZANETTI ALDO E ANDREA	Modena	STESSA ACETAIA 709	5,827	71,94	1,3703	7,985	9,009	309,540
18°	847	MATTIOLI ROMANO	Formigine	STESSA ACETAIA 852	6,459	74,13	1,3852	8,947	8,286	309,420
19°	474	PIVETTI STEFANO	Area Nord	BATTERIA RAIMONDI	5,593	71,71	1,369	7,657	9,366	306,920
20°	1061	ZANASI GABRIELE	Modena	PREMIO COMUNITA'	5,938	73,83	1,3831	8,213	8,989	306,540
21°	331	PILATI GIULIANO	Castelfranco E.	PREMIO COMUNITA'	6,089	70,92	1,3636	8,303	8,541	306,500
22°	135	ANTICHI ROBERTO E STEFANIA	Modena		5,556	74,50	1,3879	7,711	9,661	306,420
23°	858	FERRARI GIORGIO (C)	Formigine		5,704	74,84	1,3899	7,928	9,440	306,380
24°	466	PIVETTI STEFANO	Area Nord		5,457	75,24	1,3926	7,600	9,900	306,380
25°	473	PIVETTI STEFANO	Area Nord		5,513	71,45	1,367	7,536	9,481	306,170
26°	1037	ARTIOLI STEFANO	Carpi	PREMIO COMUNITA'	6,477	74,81	1,3899	9,003	8,310	305,830
27°	877	FERRARI GIORGIO (C)	Formigine		5,748	75,02	1,3913	7,997	9,381	305,790
28°	463	PIVETTI STEFANO	Area Nord		5,469	74,57	1,3886	7,590	9,824	305,750
29°	18	CORTELLONI FRANCESCO	Vignola	PREMIO COMUNITA'	5,939	71,83	1,3696	8,134	8,830	305,540
30°	1101	MOLINELLI LAURO	Soliera		5,366	74,93	1,3906	7,462	10,041	305,250
31°	728	DODI MAURIZIO	Carpi		6,025	70,48	1,361	8,196	8,600	304,960
32°	418	COMUNITA' CASTELFRANCO E.	Castelfranco E.	AMOROTTI - MANCA	6,231	73,74	1,3825	8,614	8,560	304,920
33°	1056	ZANASI VITTORIA	Modena		5,660	74,96	1,3913	7,871	9,524	304,620
34°	641	LEVIZZANI ANDREA	Sassuolo		5,480	73,31	1,3797	7,561	9,696	304,500
35°	475	PIVETTI STEFANO	Area Nord		5,558	71,98	1,371	7,616	9,451	304,380
36°	178	ZOBOLI SANDRO	Modena		5,771	74,61	1,3886	8,013	9,311	304,380
37°	1238	CORRADINI GIUSEPPE	Formigine	PREMIO COMUNITA'	5,412	71,67	1,369	7,405	9,678	304,380
38°	1043	CALANCA ROBERTO	Soliera	PREMIO COMUNITA'	5,336	74,31	1,3865	7,399	10,044	303,880
39°	575	ORLANDI PIETRO	Spilamberto	PREMIO COMUNITA'	5,505	71,92	1,3703	7,544	9,534	303,750
40°	888	MALVERTI ALDO	Modena		5,354	71,41	1,367	7,319	9,757	303,710
41°	713	ZANETTI ALDO	Modena		5,290	74,38	1,3872	7,335	10,141	303,670
42°	667	BORTOLOTTI ELIA	Spilamberto		5,539	74,96	1,3913	7,703	9,732	303,620
43°	214	BALDAZZINI SARA	Vignola		6,082	71,20	1,3656	8,306	8,572	303,330
44°	176	BURANI ALDO	Modena		5,679	72,80	1,3764	7,816	9,314	303,290
45°	100	CONSORTERIA ABTM	Spilamberto		5,802	72,90	1,377	7,990	9,124	303,290
46°	179	BRANDANI CAVALLINI	Modena		5,577	71,68	1,369	7,631	9,393	303,250
47°	1228	ALBONI SONIA	Modena		5,592	70,49	1,361	7,607	9,266	303,170
48°	506	SOLI RUGGERO	Vignola		6,509	74,10	1,3852	9,016	8,219	303,080
49°	130	ANTICHI ROBERTO E STEFANIA	Modena		6,191	73,75	1,3831	8,559	8,617	303,000
50°	1153	GENNARI IVALDO	Area Nord	PREMIO COMUNITA'	6,005	70,12	1,3583	8,156	8,597	302,830
51°	1231	GERVASI CINZIA	Fiorano M.	PREMIO COMUNITA'	6,09	71,71	1,369	8,337	8,601	302,540
52°	907	VANDELLI DEODATO	Castelnuovo R.		6,398	71,12	1,365	8,733	8,144	302,540
53°	585	REGGIANI GIULIO	Nonantola	PREMIO COMUNITA'	5,91	73,80	1,3831	8,174	9,028	302,460
54°	468	PIVETTI STEFANO	Area Nord		5,507	71,98	1,371	7,546	9,538	302,330
55°	472	PIVETTI STEFANO	Area Nord	DIPLOMA D'ONORE	5,488	71,95	1,371	7,520	9,567	302,210
56°	554	RONCAGLIA GIORGIO	Modena		6,39	73,73	1,3825	8,834	8,346	301,710
57°	630	FREGNI MIRCO	Ravariano		5,818	71,02	1,3643	7,937	8,947	301,670
58°	460	PIVETTI STEFANO	Area Nord		5,603	71,94	1,3703	7,678	9,370	301,620
59°	1172	PANCALDI IOLANDA	Nonantola		5,544	73,02	1,3777	7,638	9,560	301,580
60°	470	PIVETTI STEFANO	Area Nord		5,623	71,84	1,3696	7,702	9,328	300,880
61°	851	ROSSI PATRIZIA	Fiorano M.		5,714	70,61	1,3616	7,780	9,075	300,330
62°	715	ZANETTI ALDO	Modena		5,288	72,47	1,3743	7,264	9,977	300,250
63°	393	TAGLIAZUCCHI NADIA	Spilamberto		5,269	71,49	1,3676	7,203	9,926	300,250
64°	648	MATTIOLI ALESSANDRO	Sassuolo	PREMIO COMUNITA'	5,613	71,42	1,367	7,673	9,308	300,040
65°	621	MANZINI GIULIO	Campogalliano	PREMIO COMUNITA'	5,479	70,85	1,363	7,468	9,488	299,420
66°	417	STANZANI UBALDO	Castelfranco E.		5,838	72,72	1,3757	8,031	9,055	299,210
67°	680	DE ANGELI GABRIELE	Modena		5,265	74,98	1,3913	7,322	10,241	299,125
68°	523	GAZZOTTI LINO	Carpi		5,576	71,53	1,3676	7,626	9,380	299,000
69°	1196	STEFANI DINO	Savignano sul Panaro		5,768	71,51	1,3676	7,889	9,065	299,000
70°	849	MATTIOLI ROMANO	Formigine		5,683	73,98	1,3845	7,864	9,407	299,000
71°	394	BRUZZI FRANCO	Spilamberto		5,756	72,76	1,3764	7,918	9,189	299,000
72°	957	DOMENICHINI ALBERTO	Modena		5,864	71,87	1,3703	8,032	8,948	298,875

MEDIA DEI 60 SEMIFINALISTI - ENTRATI CON MINIMO 299,25 PUNTI

72,75

7,89

9,25

303,59

MEDIA DI TUTTI I 72 CAMPIONI

72,71

7,92

9,21

305,46

**CONFRONTO DI ESAMI E PUNTEGGI DEI CAMPIONI AL PALIO DAL 2012 AL 2021**

CAMPIONIFINALISTI						CAMPIONISEMIFINALISTI						MEDIATUTTIICAMPIONI					
ANNO SIFICA	NUM. CAMP.	BRIX (B)	ACIDI-TA' inp/v(A)	"R" (B/A)	PUNTI	ANNO SIFICA	NUM. CAMP.	BRIX (B)	ACIDI-TA' inp/v(A)	"R" (B/A)	PUNTI	ANNO SIFICA	NUM. CAMP.	BRIX (B)	ACIDI-TA' inp/v(A)	"R" (B/A)	PUNTI
2012	12	72,82	7,900	9,20	314,200	2012	60	72,60	7,70	9,60	299,300	2012	72	72,60	7,70	9,50	301,800
2013	12	73,45	7,980	9,16	311,528	2013	61	72,70	7,80	9,40	300,802	2013	73	72,70	7,83	9,36	302,565
2014	12	73,27	8,460	8,66	313,129	2014	68	72,65	7,99	9,09	303,362	2014	80	72,65	8,06	9,02	304,827
2015	12	72,78	8,508	8,55	313,885	2015	60	72,15	8,13	8,88	304,442	2015	72	72,15	8,19	8,82	306,016
2016	12	72,90	8,402	8,68	313,139	2016	60	73,04	8,00	9,13	303,782	2016	72	73,04	8,06	9,05	305,341
2017	12	73,76	8,280	8,91	316,240	2017	60	72,65	8,15	8,91	305,564	2017	72	72,65	8,17	8,65	307,343
2018	12	73,97	8,076	9,16	316,167	2018	63	73,07	7,90	9,25	309,914	2018	75	73,07	7,93	9,23	310,523
2019	12	74,42	8,080	9,21	317,597	2019	60	73,46	7,98	9,20	306,608	2019	72	73,46	8,00	9,20	308,440
2020	12	73,53	7,778	9,14	311,073	2020	60	72,91	7,95	9,17	303,397	2020	72	72,91	7,92	9,22	304,676
2021	12	72,52	8,070	9,01	314,810	2021	60	72,75	7,89	9,25	303,590	2021	72	72,71	7,92	9,21	305,460
MEDIA10ANNI	73,34	8,15	9,00	314,177	MEDIA10ANNI	72,80	7,95	9,16	304,076	MEDIA10ANNI	72,79	7,98	9,12	305,699			

55° PALIO 2021 - PREMIO DEI COMUNI

NUM.	CONUNE	PREMIO	CONFERITO A	ALFIERE	PUNTI
237	BOMPORTO	MEDAGLIA TRAGNO	MARCO BECCIU	GIANFRANCO PIZZOLARI	294,875
621	CAMPOGALLIANO	MEDAGLIA TRAGNO	GIULIO MANZINI	ETTORE ROGGIANI	299,420
1037	CARPI	MEDAGLIA CITTA' CARPI	STEFANO ARTIOLI	LINO GAZZOTTI	305,830
331	CASTELFRANCO	MEDAGLIA TRAGNO	GIULIANO PILATI	GIUSEPPE PRATA	306,500
749	CASTELNUOVO	MEDAGLIA TRAGNO	ALBERTO BERGAMASCHI	ENOLOGICA MODENESE	297,620
1033	CASTELVETRO	MEDAGLIA TRAGNO	LUIGI CREMONINI	*****	298,875
1231	FIORANO	MEDAGLIA TRAGNO	CINZIA GERVASI	ETTORE ROGGIANI	302,540
1238	FORMIGINE	MEDAGLIA TRAGNO	GIUSEPPE CORRADINI	FRANCESCO LEONARDI	304,380
1212	MARANELLO	MEDAGLIA "E. FERRARI"	VALERIO VERDI	ETTORE ROGGIANI	298,875
74	MARANO & VALLE PANARO	MEDAGLIA TRAGNO	COMUNE DI MARANO	*****	287,500
1061	MODENA	MEDAGLIA BONISSIMA	GABRIELE ZANASI	*****	306,540
585	NONANTOLA	MEDAGLIA TRAGNO	GIULIO REGGIANI	MIRCO CASARI	302,460
837	PAVULLO & APPENNINO MODENESE	MEDAGLIA TRAGNO	MARIO MONTAVOCI	*****	293,375
536	RAVARINO	MEDAGLIA TRAGNO	CRISTINA FRABETTI	NOVELIO FOCA	291,625
648	SASSUOLO	MEDAGLIA TRAGNO	ALESSANDRO MATTIOLI	OMER PIRETTI	300,040
259	SAVIGNANO	MEDAGLIA TRAGNO	NINO QUARTIERI	DINO STEFANI	282,500
1043	SOLIERA	MEDAGLIA TRAGNO	ROBERTO CALANCA	LUIGI CARRABS	303,880
575	SPILAMBERTO	MEDAGLIA TRAGNO	PIETRO ORLANDI	GIOVANNI SOLMI	303,750
18	VIGNOLA	MEDAGLIA TRAGNO	FRANCESCO CORTELLONI	GRAZIANO BRIGHETTI	305,540
1153	AREA NORD	MEDAGLIA TRAGNO	IVALDO GENNARI	GIUSEPPE PRANDINI	302,830

55° PALIO 2021 - RICONOSCIMENTI

GRAN PREMIO SPECIALE ROLANDO SIMONINI conferito a COMPAGNIA DELLA PROVETTA

motivazione:

per lo spirito di squadra che mai vacillò di fronte all'impossibile!!!

Unità d'intenti, tenacia, caparbieta, sordi ad ogni voce che ci diceva:

non ce la farete mai! centuplicando sforzi e impegni, ottenemmo un grande risultato, grande come la passione che anima il cuore di chi come noi, ama e crede nei valori della tradizione.

capitanata da **DINO STEFANI** e al **TABLET TEAM** capitanato da **ALDO ZANETTI**

Ambra Andreoli, Alberto Campagnoli, Massimo Colasanti, Lidia Corni, Alessandra Giordano, Mario Montavoci, Emilio Paterlini, Giorgio Roncaglia, Roberta Sirotti, Marco Stanzani e altri 40 insigniti dell'Ordine della Provetta

PREMIO SPECIALE GIULIANA MANCA - VINCENZO FERRARI AMOROTTI conferito a ACETAIA COMUNE DI CASTELFRANCO si aggiudica la fiaschetta tascabile avendo conseguito un rapporto "R" pari a **8,560**

BATTERIA RAIMONDI THOMAS RISERVATA AL CAMPIONE ENTRATO IN SEMIFINALE PER TRE ANNI viene assegnata a: **STEFANO PIVETTI**, avendo egli raggiunto l'ambito risultato negli anni **2019-2020-2021**

DIPLOMA D'ONORE assegnato a **STEFANO PIVETTI** di **SAN PROSPERO** classificatosi al **55°** posto

CAMPIONI ESCLUSI IN FASE DI VERIFICA ISPETTIVA

N.C.	1125	SIGHINOLFI ALBERTO - MODENA	barile inferiore 10 litri	6,097	71,84	1,3696	8,351	8,603	307,580
N.C.	81	CONSORTERIA ABT SPILAMBERTO	batteria inferiore 5 barili	5,739	71,37	1,367	7,841	9,102	306,880



CURIOSITA' 55° PALIO 2021

NUMERO CAMPIONI CONFERITI PALIO

2019/2021 SUDDIVISI PER PROVENIENZA

COMUNITA'	2019	2020	2021
MODENA	371	323	343
MARANELLO	76	47	156
CARPI	136	29	124
SPILAMBERTO	85	68	97
FORMIGINE	105	74	86
CASTELFRANCO	70	47	79
CASTELNUOVO	75	34	74
AREA NORD	73	56	64
CASTELVETRO	75	36	59
NONANTOLA	61	39	57
VIGNOLA	49	29	53
RAVARINO	33	24	43
BOMPORTO - AREA SORBARA	33	32	41
SOLIERA	50	29	39
SASSUOLO	52	34	37
FIORANO	66	44	26
FUORI ZONA	25	19	25
SAVIGNANO - VALLE PANARO		18	19
PAVULLO & APPENNINO MO	17	14	18
CAMPOGALLIANO	20	8	12
MARANO - VALLE PANARO	44	36	4
TOTALE	1.516	1.040	1.456

RICLASSIFICAZIONE CAMPIONI

LIVELLI RAGGIUNTI	2020		2021	
> 260 BUONO	214	20,58%	340	23,35%
> 275 MOLTO BUONO	139	13,37%	161	11,06%
> 285 OTTIMO	223	21,44%	301	20,67%
> 295 ECCELLENTE	190	18,27%	194	13,32%

CONFRONTO GRADI BRIX	2019	2020	2021
ACETI INFERIORI < 72°	60%	58%	58%
ACETI SUPERIORI > 72°	40%	42%	42%

CONFRONTO rapporto R	2019	2020	2021
RAPPORTO "R" SUPERIORE 10	41%	39%	48%
RAPPORTO "R" INFERIORE 10	53%	55%	42%
RAPPORTO "R" INFERIORE 8	6%	6%	10%

PARTECIPANTI AGLI ASSAGGI 2021

MAESTRI	126	N. ASSAGGI	6.305
ASSAGGIATORI	56	N. ASSAGGI	2.806
ALLIEVI	106	N. ASSAGGI	4.638
TOTALE	288	TOTALE	13.749

SUPERPALIO ROLANDO SIMONINI

1986	MEDICI ERMINIA	FORMIGINE	20°
1990	RINALDI FLAMINIO	MODENA	24°
2006	FERIOLI VITTORIO	MODENA	40°
2016	ROSSI PATRIZIA	FIORANO	50°
2026			60°

Il SuperPalio riservato ai Finalisti di ogni edizione si disputa con frequenza decennale

COMUNI VINCENTI PALIO & SUPERPALIO

13	MODENA	SCANDIANO	2
9	FORMIGINE	SAN CESARIO	2
6	SPILAMBERTO	SASSUOLO	2
5	VIGNOLA	CAMPOGALLIANO	1
5	NONANTOLA	CASTELNUOVO	1
3	CARPI	CAVEZZO	1
3	MARANELLO	MARANO	1
3	FIORANO	VARI COMUNI	1

STORICO DEI VINCITORI PALIO

dal 1967 al 2021

ANNO	NOMINATIVO	LOCALITA'
1967	TACCONI EUGENIO	SPILAMBERTO
1968	EX AEQUO 10 VINCITORI	VARI COMUNI
1969	CAVALLI NANDO	SCANDIANO
1970	MATTIOLI CAMILLO eredi	VIGNOLA
1971	COMUNITA' NONANTOLA	NONANTOLA
1972	COMUNITA' FORMIGINE	FORMIGINE
1973	MIRTO TIZIANA	MODENA
1974	CAVALLI NANDO	SCANDIANO
1975	VERZELLONI GIUSEPPE	CAMPOGALLIANO
1976	FABBI FRANCO	MODENA
1977	PEDRONI ITALO	NONANTOLA
1978	TARCHETTI LELLA	FORMIGINE
1979	ROSSI GUGLIELMO	FIORANO
1980	BORSARI LUIGI	MODENA
1981	PEDRONI ITALO	NONANTOLA
1982	GUAZZI ANNA	SASSUOLO
1983	MONTECCHI OLIVIERI R.	FIORANO
1984	ASCARI GAETANO	MODENA
1985	1° PREMIO NON ASSEGNATO	
1986	VECCHI UGO	FORMIGINE
1987	GELMUZZI GIACOBACCI ALBERTA	NONANTOLA
1988	VECCHI UGO	FORMIGINE
1989	MALPIGHI ERMES	MODENA
1990	PEDRONI GIUSEPPE	NONANTOLA
1991	CARRETTI PARIGI ELISA	SPILAMBERTO
1992	BELLUCCI BARBARA	SAN CESARIO
1993	SATRIANI FRANCO	VIGNOLA
1994	GIULIANI PENZO FRANCA	MODENA
1995	CORRADETTI GRAZIANO	VIGNOLA
1996	BONFATTI DANIELE	MODENA
1997	GUATELLI DANILLO	FORMIGINE
1998	SOLA CARLO	SPILAMBERTO
1999	BELLUCCI SILVANO	SAN CESARIO
2000	FERRARI AMOROTTI R.	MODENA
2001	SUPERBI PIETRO	MODENA
2002	BAZZANI GIULIA	VIGNOLA
2003	GOZZOLI LUCA	SPILAMBERTO
2004	FERIOLI VITTORIO	MODENA
2005	LEVONI SANTE	CASTELNUOVO
2006	BONI MARIO O BRUNO	MARANELLO
2007	SARGIANI MARCO	MARANELLO
2008	CAMPIOLI SIMONETTA	FORMIGINE
2009	TAGLIAZUCCHI NADIA	SPILAMBERTO
2010	STRADI TOSCA	MODENA
2011	VERDI VALERIO	MARANELLO
2012	COMPAGNIA MONTALE	SASSUOLO
2013	ARTIOLI STEFANO	CARPI
2014	CORRADINI GIUSEPPE	FORMIGINE
2015	BISI POMPILIO	CARPI
2016	STERMIERI GIAN CARLO	CARPI
2017	MONTALEGNI LAURA	VIGNOLA
2018	BULGARELLI ENZO	CAVEZZO
2019	CAVOLI ROBERTO	MARANO
2020	GARAGNANI GINO	SPILAMBERTO
2021	MATTIOLI ROMANO	FORMIGINE



CONSORZIO TUTELA ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA

In occasione di un CdA svoltosi a Spilamberto, su invito del Gran Maestro Maurizio Fini, presso la Consorzeria e il Museo, si è dibattuto sul futuro del Balsamico e sul ruolo e le iniziative di valorizzazione che le principali organizzazioni rappresentative del settore, Consorzio Tutela DOP, Consorzio Tutela IGP, Consorzeria ABTM, dovrebbero o potrebbero mettere in campo.

Si ringrazia il Presidente Enrico Corsini per la instancabile e prospettica visione del mondo Balsamico e il Vice Presidente Leonardo Giacobazzi, che interpretando le considerazioni scaturite in questa seduta di Consiglio straordinaria, ha raccolto l'invito del Gran Maestro nel rendere le stesse riflessioni materia concreta di confronto.

Quale futuro per il Balsamico?

Quale è, ai giorni nostri, la situazione dell'Aceto Balsamico?

Nei suoi diversi aspetti, a cavallo fra i due secoli, è diventato molto importante per il nostro territorio e non solo dal punto di vista economico. Che si tratti di "Oro Nero di Modena" penso sia chiaro, se si osserva il settore dalle diverse prospettive. Da una parte, dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP è indubbio l'altissimo contributo per l'immagine di Modena nel mondo e per l'attrattiva turistica grazie alla capacità di evocare, con il suo lentissimo e variegato metodo produttivo, le antiche tradizioni e il mondo di un tempo; è talmente artigianale che sopravvive quasi solo grazie alla grandissima passione di piccoli produttori e della attività di divulgazione culturale della Consorzeria. Si tratta di un prodotto eccelso ma disponibile per piccoli volumi che hanno costi produttivi altissimi e che oggi non sono in grado, da soli, di dare sufficienti soddisfazioni economiche. Dall'altra parte, dell'Aceto Balsamico di Modena IGP è indubbio l'altissimo valore delle entrate che porta a Modena e alle attività dell'indotto. Sommati, questi valori confermano l'importanza dell'Aceto Balsamico come tradizione produttiva esclusiva del nostro territorio. Una tradizione che, proprio per il suo valore economico, è sotto attacco da parte di altri paesi, sia nell'UE che fuori dall'UE: pretendono di usare il nome "Balsamico" come termine generico per commercializzare le loro imitazioni. La battaglia è dura e combattuta nei tribunali sui diversi fronti e la vittoria è tutt'altro che istituzionalmente scontata. È una speranza di tutti noi, ma è altrettanto evidente che deve essere riservato

grande impegno politico e istituzionale alla rivendicazione per il nostro territorio del diritto esclusivo del termine "Balsamico"; per smuovere tutte le forze in campo sarà necessario non solo un grande impegno economico, ma forse anche qualcosa in più. Per capire che cosa, è opportuna una analisi approfondita della situazione sul territorio per capire come ci si debba muovere per il raggiungimento dell'obiettivo comune. L'analisi può essere fatta partendo da diverse prospettive, in particolare quella dell'interesse economico e quella della sostenibilità della Tradizione. Tenta di farlo nella mia posizione di produttore di Aceto Balsamico di Modena IGP che ha ceduto la propria attività e che, per la gran passione maturata nelle tradizioni di famiglia, ha acquistato una acetaia di Aceto Balsamico Tradizionale DOP. Alcuni mi chiedono perché, a volte anche io, ma la risposta sta proprio nella grande passione che ho per il Balsamico Tradizionale per cui, oltre alla acetaia di famiglia sentivo l'esigenza di avere una acetaia tutta mia. Da questa posizione di chi "è a conoscenza dei fatti" e riserva grandi speranze per il futuro, proverò a giudicare cosa, dei due prodotti "Aceto Balsamico", è più apprezzato ed apprezzabile e quale potrebbe essere la strategia migliore per un futuro condiviso e luminoso del settore.

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP



Amore, pazienza, sensibilità sono ciò che sostiene le antiche e artigianali procedure per ottenere il magico prodotto

dal solo mosto cotto delle uve modenesi. Una magia che scaturisce dal susseguirsi dei momenti produttivi cadenzati dalle stagioni: la potatura, la selezione dei grappoli da portare a maturazione, la vendemmia con pigiatura soffice fino alla conclusione della campagna con la cottura del mosto dolce delle uve del territorio. Conclusione...? Anzi, è proprio da questo punto che inizia il lavoro più lungo e delicato. Una lentissima cottura a pressione ambiente e fuoco diretto rappresenta l'attenzione del produttore nel concentrare il mosto evitando di farlo bruciare e diventare amaro. Una naturale fermentazione del mosto cotto che viene successivamente innestato nelle botti madre con l'aceto degli anni precedenti rappresenta il desiderio di mantenere il patrimonio "genetico" dell'acetaia. L'operazione dei "travasi" a ritroso rappresenta l'impegno per selezionare la migliore qualità; nella botte più piccola della batteria vengono compensati gli ammanchi di liquido (dovuti a evaporazione e eventuale prelievo) con aceto prelevato dalla seconda botticella, quindi si compensa il livello della seconda con l'aceto della terza, quello della terza con l'aceto della quarta e così via fino all'ultima botte che riceve il "rincalzo" dalla botte madre. Questo avviene, litro dopo litro, quasi sempre con pompe manuali per non danneggiare la struttura del Balsamico. Infine, la scelta dei legni che il produttore fa nella composizione delle botti rappresenta la sua ricerca di distinzione, affinché ogni legno possa contribuire a quella finale esplosione di profumi, sapori ed emozioni dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, particolare della sua acetaia. Non è forse magia anche la sistemazione del locale che ospiterà le batterie e che deve garantire la necessaria escursione termica? Dopo il lavoro estivo, il freddo dell'inverno permette all'aceto



il necessario riposo prima della ripresa dell'attività fermentativa con il tepore della primavera. È qui che, ancora una volta, la magia si fonde con la passione del produttore: egli deve tenere sotto controllo l'acidità dell'esercito di botticelle e di batterie nella speranza di ottenere, alla fine del lunghissimo processo produttivo, un buon prodotto, anzi il migliore! Solo dopo 12 anni dall'inizio attività di una batteria, il prodotto potrà aver raggiunto le caratteristiche richieste dalla tradizione e dal Disciplinare. A questo punto però solo una piccolissima aliquota annuale, pochi litri di aceto, potrà essere estratta dall'ultima botte della batteria così da permettere il continuo miglioramento dell'aceto restante. Chi può meravigliarsi se un processo così artigianale, complesso e continuo fa sentire "di famiglia" l'aceto Balsamico Tradizionale che così come un figlio, con orgoglio, è sempre considerato il migliore? Si tenga anche conto del fatto che per ottenere il livello di qualità superiore, "Extra Vecchio" occorre aspettare almeno 25 anni. Tutto ciò è sufficiente per le produzioni famigliari, ma le cose si complicano se l'aceto Balsamico Tradizionale di Modena deve seguire un percorso di vendita, sia nazionale che internazionale. In questo caso è indispensabile rispondere con la necessaria trasparenza alle richieste del consumatore sull'originalità del prodotto, la conformità con le consuetudini produttive e la garanzia dei requisiti. Ciò presuppone una particolare attenzione su tutta la filiera produttiva che è messo puntualmente in atto da un Organo di Controllo incaricato dal Ministero. Si tratta dei controlli di certificazione che devono coprire tutta la filiera produttiva, dal vigneto fino all'imbottigliamento. Deve essere cioè accertato che la produttività dei vigneti dedicati a questa DOP non eccedano le 16 ton/ettaro di uva e con una resa in mosto non superiore al 70%.; che siano osservati i tempi previsti di invecchiamento e che i prelievi annuali non eccedano rispetto alle quantità concesse. Che dire poi delle caratteristiche finali del prodotto? Non si tratta infatti di solo invecchiamento, ma le caratteristiche finali di questo aceto sono fortemente influenzate da vari parametri, quali qualità dell'uva e del mosto cotto, microclima dell'acetaria, composizione delle batterie, numero delle botti in batteria, loro volume, tipo

di legni di cui sono costruite e, soprattutto, dalla perizia con cui sono eseguiti i "travasi" annuali e la manutenzione ordinaria. Quindi il semplice periodo di invecchiamento potrebbe non garantire le richieste caratteristiche finali. Ecco perché deve intervenire il panel di assaggiatori esperti, che, sotto il controllo dell'Organo di Controllo, devono approvare il prodotto. Con questo passaggio, il processo di certificazione trova il suo coronamento ma passione, pazienza e sensibilità saranno, ancora una volta, più che mai indispensabili al produttore che vuole affrontare le difficoltà del mercato.

Un enorme grazie, a questo proposito, deve essere tributato alla Consorceria Aceto Balsamico Tradizionale di Modena- Spilamberto, di cui la passione, l'impegno e la perseveranza hanno contribuito in modo fondamentale alla promozione e alla divulgazione dell'immagine del Balsamico come massimo rappresentante, nel mondo intero, del **"saper fare" dei modenesi**. La Consorceria prepara ogni anno decine di assaggiatori che divenuti esperti potranno entrare a far parte dei panel di assaggio. Solo se l'aceto è ufficialmente approvato può essere imbottigliato, presso il centro autorizzato dal Ministero Italiano, nella famosa bottiglietta "di Giugiaro". Questa bottiglia da 100 ml fu progettata nel 1987 dal famoso designer Giorgetto Giugiaro su commissione della Camera di Commercio affinché diventasse marchio stesso dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, e in definitiva lo rendesse distinguibile dalle numerose imitazioni.

Nonostante però tutto il lavoro fatto negli ultimi 50 anni, quella passione e dedizione necessarie a tenere in vita l'antica consuetudine produttiva oggi denotano un momento di crisi. Vengono meno infatti coloro che al Balsamico tanto hanno dedicato della propria vita mentre gli eredi non ne vedono una prospettiva di reddito sufficiente. Questo è il maggior problema che si percepisce dal settore e che mina le prospettive stesse della sua sostenibilità. Sicuramente il Balsamico Tradizionale non scomparirà dallo scenario modenese ma potrebbe essere relegato al ruolo di curiosità e orgoglio di famiglia solo grazie alla passione di pochi appassionati

Aceto Balsamico di Modena IGP



Fra le testimonianze documentali degli ultimi tre secoli sono frequenti i riferimenti a un aceto "alla modenese" molto gradito ai mercati e pro-

dotto da mosto di uva con aceto di vino vecchio e con tempi di invecchiamento relativamente brevi. Una vera e propria diffusione sui mercati europei iniziava dopo il 1860 quando, nel novello Regno d'Italia ebbero luogo le prime esposizioni internazionali. Torino, Firenze. Milano, Roma, furono le prime città a presentare i frutti più prestigiosi di industria, agricoltura e artigianato italiani, quasi a far eco alle grandi esposizioni di Parigi, Londra, Marsiglia. Spesso, imprenditori modenesi esponevano anche il loro aceto che destava notevole interesse. Poiché l'aceto balsamico delle batterie di famiglia aveva profumi intensissimi e inebrianti ma era disponibile in quantità irrisorie, si invalidò l'uso di miscelare una quantità a mosto di uva e aceto di vino lasciando il tutto a maturare in una botte di legno di buon volume. A parte i tempi di invecchiamento relativamente brevi, questa variante del metodo produttivo comportava che tutta la quantità contenuta nella botte, una volta raggiunto il giusto livello qualitativo (a giudizio del produttore), poteva essere imbottigliata e venduta. Le quantità di prodotto raggiungevano quindi quel livello critico sufficiente per essere commercialmente interessanti, decretando il generale futuro successo di questo Aceto Balsamico. A seguito delle proteste dei produttori per il fatto che la loro tipologia di aceto non era stata inclusa nel primo decreto del Regno d'Italia promulgato per regolamentare il settore degli aceti, il 25 marzo 1933 l'allora Ministro dell'Agricoltura Giacomo Acerbo riconobbe per la prima volta con un atto ufficiale la "secolare e caratteristica industria" che si era andata affermando a Modena. Tale atto rappresentava la prima autorizzazione ministeriale a produrre "l'Aceto Balsamico di Modena". Il 12 febbraio 1965 il D.P.R. 162 stabiliva in modo definitivo le normative relative agli aceti, e sanciva la "legalizzazione" di



speciali denominazioni qualitative per aceti prodotti con tecniche e disciplinari particolari, quali l'Aceto Balsamico di Modena. Il 12 dicembre dello stesso anno fu pubblicato nella Gazzetta Ufficiale anche il Disciplinare relativo alle "Caratteristiche di composizione e modalità di preparazione dell'Aceto Balsamico di Modena".

Questo documento è stato il testo di base utilizzato dal Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena, per la presentazione, nel 1994, della domanda di registrazione della denominazione «Aceto Balsamico di Modena» come IGP. L'Aceto Balsamico di Modena con l'IGP ha visto ufficialmente riconosciuto il proprio Disciplinare di Produzione che prevede una acidità minima del 6 %, ingredienti mosto di uva cotto e/o concentrato, aceto di vino e una aliquota di aceto di vino vecchio oltre ad una percentuale massima del 2% di caramello, quando necessario; il periodo di maturazione richiesto per il prodotto normale va da 60 giorni a tre anni in botte di legno e oltre i tre anni per il prodotto

"Invecchiato". La grande tolleranza fra i parametri produttivi previsti come invecchiamento, densità, % delle materie prime nel mix iniziale, permette alle aziende di presentare prodotti a diversi livelli qualitativi per meglio soddisfare le esigenze del mercato. Quello IGP è un prodotto che non ha certamente la stessa capacità di evocare magia e antiche consuetudini come l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, anche perché si è dovuto adeguare alle sempre più stringenti moderne norme europee per mantenere il passo con i tempi e la concorrenza. È però sempre parte intrinseca della tradizione modenese e piace al mondo. Il Balsamico di Modena ha così confermato un sempre maggior successo sui mercati mondiali fino ai giorni nostri, ma proprio questo successo attrae tanti produttori d'oltralpe che pretendono di spacciare per "Balsamico", usato come termine generico, le proprie imitazioni del prodotto modenese. Con i suoi 97 milioni di litri all'anno, diverse decine di produttori e centinaia di addetti, senza contare le at-

tività economiche dell'indotto, il settore dell'Aceto Balsamico di Modena IGP si trova insieme al settore dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP a dover difendere su diversi fronti i propri diritti di esclusività sul nome che spettano, per definizione stessa delle protezioni europee di DOP e IGP, al territorio modenese-reggiano. A fronte degli attacchi di Germania, Spagna, Grecia e ultimamente anche Slovenia il caso è diventato di rilevanza internazionale. Non ci sono altre opzioni che uscirne vincitori, perché se dovesse passare il principio che il termine "Balsamico" (riferito agli aceti) sia un termine generico e che come tale il prodotto possa essere imitato da operatori esterni al territorio italiano, potrebbe essere la fine, oltre che per il Balsamico, anche per le tante protezioni DOP e IGP di cui l'Italia ha il numero maggiore: esse perderebbero, per quanto garanti di autenticità e originalità, il loro valore economico per il nostro territorio.

Conclusioni:

Tornando a noi, questa battaglia che si profila all'orizzonte come una vera guerra contro l'invasore, mi sembra purtroppo combattuta "all'italiana", curando ognuno il proprio orticello e pensando ad antiche rivalità campanilistiche che sorsero "ai tempi" per la stessa miopia che ci fa rischiare oggi di perdere tutta la torta. I produttori di Balsamico DOP, schiavi dell'idea che la qualità superiore porti di diritto il futuro successo del prodotto, ma incapaci di uscire dal piccolo mondo che si sono creati vivendo sugli allori degli anni '70 senza fare investimenti strutturali, dimostrano una rivalità nel fare sistema fra loro e anche nei confronti del Balsamico IGP; d'altra parte i produttori dell'IGP, economicamente superiori, si sentono padroni e portabandiera del settore a pieno diritto; non dimostrando però il necessario interesse per quella "riserva di passione e magia" che la DOP ha ancora da spendere nel mondo a vantaggio dell'immagine di tutto il settore e che dovrebbe essere invece salvaguardata e conservata per il futuro.

Questo scenario non è solo modenese ma è comune ad altri settori di specialità. In altri paesi però problematiche simili sono state superate con successo e si dovrebbe seguire, a mio parere, il loro esempio. In Inghilterra per esempio, patria dello Scotch Whisky, ci sono aziende conosciute nella grande distribuzione di tutto il mondo e anche piccoli produttori di "single malt" di alto costo e conosciuti solo nel mondo dei gourmet e nei negozi di specialità alimentari. Ebbene, il mondo della specialità che da grande immagine al Whisky, specialmente negli ultimi vent'anni si è legato alla distribuzione delle marche più conosciute e

ha trovato una buona fonte di reddito in cambio degli ottimi parametri qualitativi che fornisce alle aziende maggiori.

Sarebbe impossibile importare a Modena questo modello per il successo reciproco? Sarebbe impossibile per i produttori DOP smetterla con la corsa suicida al ribasso dei prezzi, cercando di valorizzare il DOP rispetto ai più economici condimenti, smettendo di usare il nome balsamico anche sugli aceti prodotti in modo non conforme né alla DOP né alla IGP, investendo per attirare nuovi clienti anziché aspettare che loro vengano a casa?

Sarebbe impossibile per i produttori IGP riuscire a valorizzare la DOP comunicandone capillarmente storia e peculiarità? Assieme a belle confezioni e prezzi elevati, non si potrebbe garantire una giusta ricompensa ai piccoli produttori per gli alti costi di produzione e favorire un innalzamento della percezione qualitativa di tutti i prodotti DOP e IGP? Sarebbe impossibile per il mondo IGP di contribuire al sostentamento di strutture istituzionali come la Consorceria e il Museo dell'ABTM di Spilamberto? Si può rispondere che non si comanda alle ragioni di mercato, ma io sono convinto che così facendo noi modenesi otterremmo una più alta immagine del settore e saremmo un gruppo compatto, padroni del mercato e del nostro destino. Basterebbe poco, solo un reciproco aiuto per garantire la sostenibilità di entrambi le parti. Niente più di questo.





E..... ADESSO..... RIFLESSIONI

cosa fare? come fare? quando fare?

lettera aperta del GM destinata a tutti quelli che.... "la Consorteria è anche mia!!!"

Ancora non si è spento l'eco delle ultime tambureggianti attività svoltesi da gennaio ad oggi, con la conclusione del Palio. Il vento non si ferma, la nostra passione nemmeno e già si inizia ad interrogarsi sui programmi futuri. Sono stati mesi in cui non abbiamo lasciato nulla al caso, abbiamo percorso e realizzato con soddisfazione, assaggi di taratura, di allenamento, valutazione campioni Palio, concluso brillantemente il primo corso on line di formazione e perseguito sessioni a distanza di assaggi riservati ai nostri Allievi e Aspiranti. Tutto o quasi in modalità "delivery" nel rispetto delle norme anti covid. Per rispondere alle domande inserite nel titolo occorre premettere che questi due anni ci hanno portato tanti, tantissimi disagi, ci hanno imposto decisioni e cambiamenti cui non ci siamo sottratti, anzi siamo stati pronti ad accettare nuove sfide, notevoli cambiamenti, adottando nuovi approcci mentali. Dimenticati gli inevitabili contraccolpi, ne stiamo uscendo consapevolmente arricchiti, grazie ad una serie di moltiplicatori virtuosi che ci hanno e ci stanno permettendo di intravedere, a mio parere, miglioramenti

considerevoli. Abbiamo preso coscienza, con le relazioni condivise durante il Consiglio Maggiore del 24 marzo e del successivo il 27 marzo, di alcune oggettive situazioni e RIFLESSIONI che riporto per pura comodità, con preghiera di rilettura, riguardanti gli assaggi: CONSIGLIO del 24-3

n. 1 VALORI ASSEGNATI AI CAMPIONI DI TARATURA SONO SIMILI INDIPENDENTEMENTE DALLA QUALIFICA

n. 2 AMPIO INTERVALLO E VARIABILITA' DI PUNTEGGIO FRA LE SINGOLE VOCI

n. 3 L'INFLUENZA DEI VALORI DI LABORATORIO SULLA ASSEGNAZIONE DEI PUNTEGGI NON E' RILEVANTE

n. 4 IL NUOVO SISTEMA DI AUTOVALUTAZIONE E' IN GRADO DI FORNIRE MOLTI PIU' ELEMENTI RISPETTO AL PASSATO

n. 5 IL RISPETTO DEI TEMPI E' FONDAMENTALE

n. 6 E' NECESSARIO ORGANIZZARE UNA FORMAZIONE PERMANENTE PER I MEMBRI ATTIVI DELLA CONSORTERIA

n. 7 LA COMPOSIZIONE DEI TAVOLI, DEVE TENER CONTO DEI DIVERSI LIVELLI DI ESPERIENZA E CAPACITA' DEI COMPONENTI SU BASE OGGETTIVA

n. 8 L'UTILIZZO DELLA NUOVA STRUMENTAZIONE DI ASSAGGIO INDIVIDUALE GARANTISCE SICUREZZA, OCCORRE PRATICA.....

CONSIGLIO del 27-3 PREPARAZIONE PALIO Con riferimento alle norme internazionali relative alla ANALISI SENSORIALE, furono individuati i seguenti argomenti:

- A) GLI ASSAGGI DEVONO ESSERE INDIVIDUALI SENZA SUBIRE INFLUENZE RECIPROCHE ATTRAVERSO MESSAGGI VERBALI O CORPORALI**
- B) PUNTEGGI ASSEGNATI DERIVANO DALLA DIVERSA PROPENSIONE PERSONALE, PIU' O MENO GENEROSA DELLE VALUTAZIONI**
- C) ATTENZIONE AGLI "ERRORI" O COMPORTAMENTI DI TIPO:**
- PSICOLOGICO O FISIOLGICO
 - TENDENZA A POSIZIONARSI SUI VALORI CENTRALI
 - EFFETTO ALONE, EFFETTO DI CONTRASTO E CONVERGENZA
 - EFFETTO DI ASPETTATIVA, EFFETTO DI ADATTAMENTO

Al termine del Palio poi, sono emerse alcune tematiche meritevoli di attente riflessioni:

N. 1 I RISULTATI DELLE MEDIE DEI TAVOLI CALCOLATI CON UN ALGORITMO NON RISENTONO DELL'INFLUENZA DEL CONDUTTORE DEL TAVOLO E SONO PIU' PRECISI

N.2 IL NUMERO DI 6 ASSAGGIATORI SU CUI CALCOLARE I RISULTATI ANDREBBE ELEVATO

N. 3 LE MEDIE CALCOLATE SULLE SINGOLE VOCI DANNO UN RISULTATO PIU' EQUILIBRATO RISPETTO A QUELLE CALCOLATE SOLO SUI TOTALI

N. 4 IL PESO SPECIFICO DELLA FINALE E' TROPPO ALTO RISPETTO ALLE FASI PRECEDENTI, INOLTRE SI RENDE NECESSARIO STABILIRE CRITERI OGGETTIVI



VECCHIE CARE ABITUDINI.....



SUI PROGRAMMI FUTURI

TIVI DI SELEZIONE E RECLUTAMENTO DEGLI ASSAGGIATORI CHIAMATI A SVOLGERE TALE COMPITO

Le riflessioni di cui sopra scaturiscono dalla osservazione di circa 32.000 assaggi svolti fra il 54° Palio, le tarature, gli assaggi di allenamento e il 55° Palio. Grazie alla registrazione informatica abbiamo la grande opportunità di poter analizzare diversi aspetti e far emergere fenomeni che non potevano essere osservati con le registrazioni cartacee. Tutto quanto sopra ci sta aprendo una serie di interrogativi che potremmo riassumere in uno solo:

“possiamo ritornare alle nostre vecchie abitudini senza tener conto di tutto ciò??” Per quanto mi riguarda credo di poter affermare che il nostro mondo, come tutto il resto, sia cambiato e che sia doveroso tenerne conto!!!

Penso sia opportuno fermarci un attimo a riflettere su quanto è venuto prepotentemente a galla, sui fenomeni osservati e da osservare, in termini di nuove conoscenze e considerazioni. Penso sia opportuno ipotizzare una riprogrammazione delle nostre attività, e prenderci un periodo sabbatico, un periodo di studio, di relativa calma costruttiva e anziché ributtarci a capo fitto in assaggi di allenamento comunitari, sia opportuno ripensare diffusamente e concretamente:

cosa fare, come farlo, dove farlo!!!!



I temi sono molteplici, sulla base oggettiva che ho cercato di sottolineare in questa lunga premessa, credo sia doveroso focalizzarci su:

- ANALISI DELLE MODALITA' CORRENTI

- REVISIONI ALLA LUCE DI UNA NUOVA REALTA'
- DEFINIZIONE METODOLOGICA E CO-DIFICA ADDESTRAMENTO ALLIEVI
- RIESAME NUMERO PARTECIPANTI AI TAVOLI
- RIESAME UTILITA' SCHEDA E SCHEDA RIEPILOGATIVA
- RIESAME MECCANISMO PREMI E PENALITA'
- RIESAME RUOLO CONDUTTORE TAVOLI ASSAGGIO VIRTUALI e/o IN PRESENZA
- RIESAME MODALITA' PALIO (tempi svolgimento, numero assaggiatori per tavolo organizzazione logistica, tavoli fisici o meno)
- ADOZIONE PROCESSI DI FORMAZIONE
- ADDESTRAMENTO PER EVITARE TRAPPOLE ED ERRORI DURANTE ANALISI SENSORIALE
- PARTECIPAZIONE PRECETTO REPERIBILITA' ALLE ATTIVITA' SOCIALI A ROTAZIONE RADICALIZZANDO IL CONCETTO:
"LA CONSORTERIA SIAMO NOI" e/o
"LA CONSORTERIA E' ANCHE MIA"
- IDENTIFICAZIONE PROFILI FUNZIONALI NECESSARI AL MIGLIOR FUNZIONAMENTO DELLE VARIE ATTIVITA', SCOVANDO E MOTIVANDO I CANDIDATI A RICOPRIRLI
- ATTUALIZZAZIONE STRUMENTI GESTIONALI

Concludendo..... mi piacerebbe, prima di tutto condividere e divulgare il più possibile tutte le informazioni acquisite, con l'obiettivo principale di aiutarci vicendevolmente a compiere scelte consapevoli per il nostro futuro.

Attraverso incontri e roadshow presso le Comunità, sarei contento di discutere, ascoltare e presentare percorsi attuabili e percorribili, tutto questo con schiettezza e con la certezza, senza pregiudiziali, di ricerca

re e applicare ciò che riterremo giusto e che è scaturito in questi ultimi due anni!

Programma troppo



vasto? Troppo ambizioso? Troppo alto?

Ci proveremo insieme consapevoli che una partita è sempre da giocare, potremo vincerla o perderla, solo non giocandola saremo sicuri di perderla, viceversa solo giocandola potremmo anche vincerla!!

La giochiamo insieme?

**Maurizio Fini
Gran Maestro**

ATTIVITA' INDEROGABILI COMUNQUE IN CORSO DI ORGANIZZAZIONE:

- PREPARAZIONE COTTURA MOSTO
- PREPARAZIONE PASSAGGI QUALIFICA
- PREPARAZIONE ASSAGGI ALLENAMENTO RISERVATI ALLIEVI E ASPIRANTI
- PREPARAZIONE TARATURE/ ALLENAMENTI





FILOSOFIA DEL BALSAMICO

Da queste storie tratte dalle tesine dei partecipanti i corsi di formazione, nasce la nostra storia futura, la tradizione passa attraverso ogni gesto cui si attribuisca un valore che crea un continuum tra una generazione e l'altra, tra un padre ed un figlio, tra un nonno e un nipote rinsaldati da una complicità nel presente

Tradizione - La casa di campagna - Graziano il mio papà - Nuove generazioni - Tramandare

Si può dire che per me l'aceto balsamico tradizionale di Modena sia una "questione di famiglia", non perchè sia un lavoro ma perchè è una passione che ti entra dentro, ti oltrepassa la pelle, ti scorre nel sangue. Si eredita, quasi fosse una malattia che accompagna le generazioni nel loro susseguirsi, una ossessione che ti prende all'improvviso e, così, quei gesti che hai visto fare sin da piccolissimo, diventano tuoi, te ne appropri.

Con questi stessi gesti, puoi far rivivere le persone che non puoi vedere, se non con gli occhi del cuore. Anche questo fa parte della "magia" del balsamico.

Ho pensato, caro lettore, di prenderti per mano ed accompagnarti in un cammino a ritroso nel tempo, attraverso tradizioni familiari e riflessioni personali che, anche se scritte in modo autobiografico, perchè parte del mio vissuto, appartengono alla gran parte dei paesi di questa mia provincia e ad alcune sensibili persone speciali, le cui esistenze ruotano attorno alla bella Ghirlandina ed Mòdna. Noi modenesi siamo gente di pianura, abituata alle lunghe ed interminabili attese, abituati alle gelate mattutine che bruciano sulla pelle ed abituati a quella nebbia fitta tanto da non vedere al di là della punta del proprio naso. Siamo gente che sa aspettare perchè ha imparato che il tempo che



passa non è mai veramente perso, se si semina nel modo corretto e con lungimiranza. Chi coltiva e nutre la terra con ingegno, raccoglie dolci e succosi chicchi in

autunno, che, ben spremuti, daranno vita ad un ambrato e dolce nettare da far bollire per i giusti tempi, che la tradizione e l'esperienza ci ha insegnato, sotto al governo di una fiamma vivace e baldanzosa. Sarà questo mosto cotto, adeguatamente fermentato, a tenere in vita la batteria composta da botti, di legni differenti sì, ma in accordo perfetto come una sinfonia, nel dare il giusto aroma a quello che i più conoscono anche come "l'oro nero di Modena".

Maturato all'interno di vaselli di dimensione via via decrescente, il balsamico viene curato con somme attenzioni dal paziente oxologo che raccoglierà solo quel poco che basta ogni anno; trattenendo la sua avidità, per il bene del prodotto. L'aceto balsamico tradizionale, una volta conosciuto e saputo apprezzare, diventa inconfondibile per la mente di chi lo assaggia. Il suo sapore vivace, le sue note dolcemente acide, così come la ricchezza del suo bouquet di profumi e la colorazione bruna limpida con toni rubino sono frutto di pazienza e di una cura continua e meticolosa: dal terreno alla potatura delle viti, dalla raccolta delle uve tutte rigorosamente del territorio, alla dolce pigiatura, seguita da un'attenta e lenta bollitura, dall'imprescindibile fermentazione, dal delicato momento dei travasi e del filtraggio perchè le botti, birichine come bambini,

possono fare qualche dispetto. Presentare torbidità, attacchi da parte di muffe o formazione dei tanto indesiderati cristalli, sono solo alcuni dei rompicapi che il povero instancabile oxologo risolve con l'abilità di uno scienziato. Il nostro Tradizionale è vivo come ogni altro essere vivente, costituito da infaticabili acetobatteri che lavorano coesi per dar vita ad un prodotto sensazionale, inimitabile nonostante gli sforzi o le scorciatoie messe in atto da qualche furbetto. L'aceto balsamico tradizionale resta una peculiarità del territorio modenese alla stregua di lambrusco e di parmigiano, di castelli e di motori. Unico, come è unica l'area ristretta in cui si produce e dove la mia famiglia affonda le proprie radici da sempre.

Lorena 2021

BPER:

Banca

I NOSTRI PRODOTTI
PER LE AZIENDE AGRICOLE

Soluzioni per coltivare i tuoi progetti.

Vogliamo essere ancora più attenti al territorio. Per questo abbiamo pensato a un pacchetto di prodotti e servizi che affiancano l'imprenditore agricolo nella propria attività.

Ti proponiamo soluzioni finanziarie sia per l'attività ordinaria che straordinaria. Ti aspettiamo in filiale per trovare insieme la migliore soluzione per te.

Vicina. Oltre le attese.

www.bper.it
800 20 50 40



Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Approvazione subordinata alla valutazione del merito creditizio. Per le condizioni contrattuali ed economiche si rinvia ai fogli informativi a disposizione della clientela in filiale o su bper.it.





GIOCHIAMO !!!!!

cruciverba, rebus e giochi per un relax balsamico

L'UNICA RIVISTA CHE UNISCE LA PASSIONE PER L'ENIGMISTICA A QUELLA PER IL BALSAMICO!

LA SETTIMANA BALSAMICA

18.3.2021

N. 1

Anno 1

Gratis!

Periodico di parole crociate, rebus, enigmi, passatempi, aceto, etc.

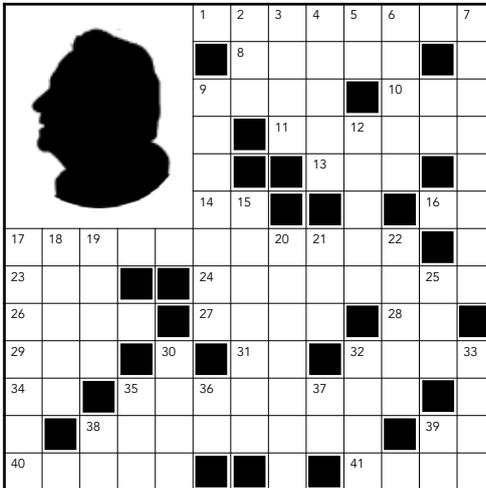
TESINA per corso
Aspirante Allievo
Assaggiatore di
Carlo Bortolotti

ESCE IL GIOVEDÌ

ORIZZONTALI

- È formata da almeno cinque botti - 8. Scherzo - 9. Un suo buon riciccolo è importante in acetiaia - 10. Allevamento della vite a doppia cortina (sigla) - 11. La pianta le cui foglie ornano il capitello corinzio - 13. Una desinenza da acidi - 14. Al centro dell'alba - 16. Artificial Intelligence - 17. La fasciatura delle botti con cerchi metallici - 23. Associazione Turistico Alberghiera - 24. Regione della Croazia dalla quale proviene gran parte del legno usato per le botti da balsamico - 26. Breve promemoria, appunto - 27. Atomo o gruppo di atomi dotato di carica positiva o negativa - 28. Un po' di idrogeno - 29. Rabbie - 31. Cuneo - 32. La traccia lasciata in mare da una barca - 34. A noi - 35. Insidiosa malattia della vite - 38. L'operazione di riempimento di una botta - 39. Le consonanti del lato - 40. Può essere balsamico o di vino - 41. Gli acetobatteri sono ...-negativi.

PAROLE CROCIATE



Il Gran Maestro

VERTICALI

- Sono dispari nell'albero - 3. Pianta spesso utilizzata per siepi - 4. Antica popolazione stanziata nella penisola balcanica - 5. Articolo spagnolo - 6. Piccolo ospite di solai ed acetiaie - 7. La fermentazione con cui gli zuccheri si trasformano in etanolo - 9. Quelle chimico-fisiche sono essenziali in acetiaia - 12. Quello della polvere può provocare allergie - 15. Giocattolo - 17. Il velo che il balsamico lascia all'interno della bottiglietta - 18. Composti volatili di odore gradevole che arricchiscono il bouquet del balsamico - 19. Il materiale delle antiche caldaie per cuocere il mosto - 20. Ricco di tannini - 21. Lo stellato è una spezia - 25. Quelle di marzo furono fatali a cesare - 30. Scala di gradazione zuccherina dell'aceto - 32. Nebbia densa e scura dovuta all'inquinamento - 33. Aceto Balsamico Tradizionale di Modena - 35. Marte senza re - 36. Rubidio - 37. Unione Calcistica - 38. Filippo, agronomo e botanico italiano - 39. La nota del diapason

IL BERSAGLIO



Partendo dalla parola che è indicata dalla freccia, raggiungete quella contenuta nel centro del bersaglio, eliminando successivamente tutte le parole incluse in esso, secondo le regole che seguono:

- La parola può essere un anagramma della parola che la precede.
- Può essere un sinonimo o un contrario della parola precedente.
- La si può ottenere aggiungendo o togliendo o cambiando una lettera della parola precedente.
- Può trovarsi unita alla parola precedente in un detto, in una similitudine, in una metafora o per associazione di idee.
- Può formare, unita alla precedente, il nome di una persona celebre o di un luogo famoso reale o immaginario.
- Può trovarsi associata alla parola nel titolo o nella trama di un libro, di un lavoro letterario o teatrale, oppure di altri componimenti celebri di qualsiasi genere.

ESEMPIO: Omero, Odissea, Assedio, Troia, Cavallo, Cocchio, Occhio, Vista, Visita, Biglietto, Bottiglie, Vino, Noè, Arca, Barca, Remo, Romolo, Sabine.

LA PAGINA DELLA SFINGE

REBUS (8, 3, 2, 7)

Furto in acetiaia



Anagramma

Una stazione di campagna

Ha le spine la xxxxxxx
- anche acacia vien chiamata; - ne ho una botte in acetiaia, che in coda è collocata. Mentre il treno sul xxxxxxx ha raggiunto la fermata.

Raddoppio di consonanti

Niente aceto forte!
Al mio xyxxz tengo assai, e pertanto è presto detto: io non prendo scorciatoie, compromessi non xyyzzx.

Bisenso

Acetiaia omnia divisa est in partes tres

Per rimuovere l'acido xxxxxxx
Con la sgallatura comincio già al mattino; Mentre mio figlio, che studia al liceo classico, Il De bello xxxxxxx traduce dal latino.

Cambio di iniziale

I segreti per un aceto perfetto
Di castagno o di ciliegio per le botti scelgo il xxxxx; mosto cotto e tanta attesa, E di un re il mio aceto è yxxxx.



L'Acetaia di ROMANO MATTIOLI di FORMIGINE SI AGGIUDICA IL 55° PALIO marchiatura a fuoco del barile



In occasione della marchiatura a fuoco del barile cui è stato prelevato il campione aggiudicatosi il podio più alto, veniamo accolti calorosamente da tutta la famiglia al completo, c'è aria di festa!!! Nonna Teresina visibilmente emozionata, ci racconta di quando il marito Renzo, a metà degli anni 70, iniziò a recuperare e trafficare con alcuni barili di marsala per riutilizzarli e trasformarli nel primo nucleo storico dell'acetaia che oggi conta tre belle batterie. *"Il mio compito si limitava a schiumare il mosto che ricavavamo direttamente dall'uva che acquistavamo appositamente, così ci aveva indirizzato e consigliato di fare un amico di famiglia, fu lui che insegnò a mio marito come procedere per fare un buon balsamico"*.

Romano ci racconta, contrariamente a quanto si potrebbe pensare, che da bambino assisteva senza grandi coinvolgimenti a queste operazioni, soltanto agli inizi degli anni 90, dopo aver frequentato il corso della Consorzia, *"mi appassionai perdutamente del balsamico, delle sue caratteristiche, imparai a rispettarne i tempi, ad aspettare pazientemente il suo evolversi, è stata una sfida superare le inevitabili difficoltà..."* La moglie signora Alessandra interviene ponendogli una domanda: cosa significa per te questo premio? *"E' il coronamento di*

tanti anni di duro lavoro, prima di mio padre e poi miei, anni di bellissime esperienze e soddisfazioni, tante volte ho avuto l'onore e il piacere di accedere alle fasi finali del Palio, di vincere il premio di Comunità! E' sicuramente una grande soddisfazione e mi auguro proprio di passare il testimone alle mie figlie Sofia e Nicole, proprio quest'ultima, diplomata in chimica, pare intenzionata a frequentare il corso di Aspirante Allieva e infondere nuova lena e nuove conoscenze alla nostra acetaia di famiglia"

Ancora una volta la testimonianza diretta del fatto che siamo solamente custodi delle nostre batterie che curiamo,

amiamo per le generazioni che verranno.....

Ed eccolo il marchio a fuoco che da oggi campeggia sulla botte in ciliegio 1B della batteria composta da 9 barili, rendendola ancor più preziosa! Attorniato dai Maestri della Consorzia, Giorgio Ferrari, Dino Stefani, Maurizio Fini, il signor Romano orgogliosamente accarezza il vasello vincente..... ponendomi una domanda: *"...quanti anni devono passare per partecipare e magari nuovamente riprovare ad arrivare in vetta?"* Cinque, cinque anni solamente, nel frattempo può partecipare e aggiudicarsi il diploma di Eccellente fuori gara!!! Buona fortuna!!!

