

# Notiziario della Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale

# LA DIFFERENZA DEL "FAREI"

56° PALIO di San Giovanni

Una edizione da record per partecipazione caratterizzata dal nostro saper fare lento ma allo stesso tempo rapido e deciso nella sua esecuzione.



Nella cornice prestigiosa, nel piazzale antistante Rocca Rangoni a Spilamberto sono confluiti tanti appassionati amici, simpatizzanti e cultori di Balsamico.

Innumerevoli i rappresentanti delle istituzioni: con la loro presenza hanno voluto testimoniare la vicinanza alla Consorteria, siamo onorati per la loro partecipazione e li ringraziamo sentitamente.

MUSEO DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE COMPIE 20 ANNI 2002 2022



#### **INPAI - UNESCO**

Importante riconoscimento della Tradizione del Balsamico: è stato iscritto nell'Inventario Nazionale del Patrimonio Agroalimentare Italiano.

E' il primo passo ufficiale per la candidatura al riconoscimento **Unesco** come Patrimonio Immateriale dell'Umanità

Servizi a pag. 12-13

(segue)



Il vincitore del Palio Aldo Zanetti, visibilmente commosso... premiato, fra l'altro, dal Dr. Fabrizio Bompani di BPER BANCA, dal Sindaco di Modena Giancarlo Muzzarelli, dal Sindaco di **Spilamberto** Umberto Costantini, dal Generale Davide Scalabrin, Comandante Accademia Militare di Modena





La cerimonia di premiazione è stata a dir poco emozionante, dopo tre anni ritrovarsi in presenza è stata una gioia, una gioia vera, nonostante che ancora non si possa affermare che la pandemia sia stata sconfitta o che il mondo che ci circonda stia attraversando momenti difficili, è stata una vera gioia, una gioia profonda, come ha rimarcato con le sue parole il Sindaco di Spilamberto Umberto Costantini che ringraziamo. Il Gran Maestro, nel proprio discorso di apertura, ha ringraziato doverosamente anche tutti i "volenterosi" volontari..... è grazie a loro, al fatto che hanno continuato a credere che fosse possibile andare oltre gli impedimenti e le avversità, che fosse possibile trasformarle tutte in opportunità..... perché vedete quì da noi usiamo dire che



"la Consorteria è anche mia!!!" che vuol dire: cosa posso fare io per la Consorteria e non viceversa! E' questo spirito di appartenenza solidale che ci consente, senza fatica (a ghè piò gòst che fàdiga!!!!) di saper sacrificare, all'occorrenza, qualcosa di proprio a favore degli altri, fedeli al fatto che "fare" è il nostro motto e che il "farei" non ci appartiene!!!

Utopia? No!! Tutto vero, altrimenti non si potrebbe spiegare ciò che abbiamo fatto!!! Non potremmo spiegare come abbiamo fatto a superare la paura di non farcela, il timore di affrontare l'ignoto, abbiamo imparato a costruire strade nuove ma soprattutto abbiamo imparato che non si finisce mai di imparare!! E abbiamo imparato, ma già lo sapevamo, che correre sempre più in fretta, sempre più vorticosamente non serve...... noi in Consorteria, sappiamo che ci sono cose che richiedono tempo, tanto tempo, noi non corriamo il rischio di perdere di vista certi valori e il rispetto dei tempi è uno di questi: ciò che nasce e cresce con il giusto tempo, con la cura attenta della tradizione sarà sempre prezioso e unico: da un anti-

co sapere, nasce un antico sapore, quello del nostro prezioso Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Perché si fa presto a dire Balsamico, Stefano Accorsi, in veste di testimonial della Regione Emlia-Romagna nei giorni vicino alla premiazione, lo ha declamato con passione, e noi a Spilamberto, a Modena, a Reggio, sappiamo bene di cosa parliamo e non mi riferisco al prodotto in sé, ma alla affascinante storia che accompagna la nostra capacità di saperlo fare, dell'arte di accompagnare le lente e sapienti trasformazioni che da un mosto di uva cotto lo fanno diventare quella eccellenza che chiamiamo Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Da oltre duemila anni preserviamo e tramandiamo questa cultura e il cuore che batte all'interno dei nostri barili, batte all'unisono con il nostro, ed è dal nostro cuore che nacque, proprio su questo palco nel 2019, la proposta di intraprendere il cammino verso il riconoscimento Unesco, di bene immateriale dell'umanità (vedi ampio servizio nelle pagine 12-13) Un percorso lento e caparbio come il nostro Balsamico, crediamo fermamente si possa realizzare!

# Terminiamo, con il nostro classico saluto: che l'armonia sia sempre con noi!!!

Gran Maestro Maurizio Fini

Relazione di Maurizio Fini - Gran Maestro curata da: Silvia Gibellini Mediamente Comunicazione



Congratulazioni vivissime al nostro Aldo da parte di tutti noi e un grazie particolare per il lavoro che svolgi per la Consorteria, per le belle parole che ci hai riservato!



# **IL SIGILLO A FUOCO**

# sul balsamico della Famiglia Zanetti di Modena

#### Primi al 56° Palio di san Giovanni

Il prestigioso sigillo marchiato a fuoco, è stato apposto su un bellissimo barile di Gelso, costruito dalla storica Famiglia Renzi negli anni quaranta del secolo scorso. Aldo e il figlio Andrea, insieme con la tenace moglie e madre Maria Grazia, hanno saputo creare un Balsamico Tradizionale che quest'anno ha raggiunto la vetta, il primo posto alla gara del Palio, il più importante appuntamento esistente per celebrare l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Primi in classifica, nella zona di Viale Storchi, hanno creato con pochi pezzi alla volta una batteria unica al mondo.

Il sigillo è stato impresso dal Gran Maestro Maurizio Fini, nel corso di una breve e familiare cerimonia nell'abitazione dei vincitore, con la preziosa assistenza del suo fido Nostromo... il Maestro Dino Stefani, nell'occasione addetto fuochista!!!



Il risultato, non è arrivato inatteso, racconta Aldo, abbiamo iniziato a inanellare premi nel 2008, quando siamo risultatati vincitori del Premio della Comunità di Modena, nel 2018 abbiamo fatto il bis, mentre nel 2019 siamo entrati nei finalisti al Palio e l'anno scorso abbiamo sfiorato la vittoria salendo sul secondo gradino del podio!!!

L'Acetaia ha avuto una costruzione lenta negli anni ma sempre più consapevole, abbiamo iniziato la prima batteria con tre botti dei genitori di mia moglie e tre dei miei, poi negli anni '70 ci sono state delle aggiunte. Mia moglie Maria Grazia è stata molto importante nella cura dell'acetaia, dato che io ero spesso lontano per lavoro. Siamo riusciti ad ottenere anche la certificazione DOP. Non che sia importante commercialmente, visto che non ne vendiamo nemmeno una goccia, ma è un passo avanti importante per la qualità.

Il risultato è arrivato quest'anno grazie alla voglia di migliorare sempre di più. Nel corso degli anni, io e mio figlio Andrea, abbia-



mo partecipato ai corsi della Consorteria, abbiamo incontrato esperti e tecnici e quindi abbiamo affinato le nostre conoscenze in materia di Balsamico Tradizionale.

E' importante essere in grado di migliorare le nostre capacità di produrre un balsamico conforme alla tradizione.

Penso che vi siano alcuni elementi da tenere sempre in considerazione: cercare di migliorare le capacità sensoriali di tutti, frequentando corsi specifici tali da creare una cultura diffusa in grado di determinare valutazioni più organiche in fase di assaggio, cercare di essere aperti nello sfruttare tutte le opportunità dell'innovazione tecnologica.

Grazie a questo nonostante il lockdown siamo riusciti a fare ciò che appariva impossibile e a tenere insieme e uniti i Soci della Consorteria..... anche meglio!!!



Brindisi immancabile per festeggiare la vittoria!



## **GRAN PREMIO SPECIALE ROLANDO SIMONINI**

assegnato ai MASTRI BOTTAI **FRANCESCO RENZI** e **GIUSEPPE MANZINI** artisti della costruzione di botti e batterie



Siamo soliti affermare che per fare un eccellente Aceto Balsamico Tradizionale di Modena serve un unico ingrediente, poi ci correggiamo e dichiariamo che occorrono almeno tre cose: un ottimo mosto di uve autoctone Modenesi, tanto tempo e tanta pazienza e dulcis in fundus, tutta la nostra sapienza nel saper fare il Balsamico famigliare.

Ebbene è errato!

Ci dobbiamo correggere ancora, manca una quarta cosa: mancano gli elementi fondamentali... le botti, le batterie, quei contenitori senza tempo, senza i quali non ci sarebbe il Balsami-

Le botti, custodiscono per anni, spesso per centinaia d'anni, il nostro Aceto Balsamico, senza limitarsi a custodirlo passivamente, ma arricchendolo di aromi e profumi provenienti da legni pregiati, anch'essi contribuiscono a renderlo il mito che ormai tutto il mondo sta imparando a riconoscere.

E' grazie alla lavorazione precisa, accurata, oseremmo dire maniacale, frutto di mani esperte, sapienti mani, che sanno cosa fare, mani che accarezzano il legno con amore, quasi come per trasferirvi quella passione e quella competenza sedimentata nei calli che nobilitano quelle mani!



## Motivazione

Dalle loro sapienti mani, nascono opere d'arte destinate ad andare oltre il tempo, oltre le generazioni, per ricordarci sempre da dove proveniamo e accompagnare silenti il miracolo del Balsamico



Un mestiere antico quello del Mastro Bottaio che travalica i secoli che viene da lontano. Così come vengono da lontano le storie personali dei nostri Mastri Bottai...



#### FRANCESCO RENZI

Titolare di una "bottega" come ama definirla, e depositario di una dinastia di bottai, di un'arte che la sua famiglia già praticava nel sedicesimo secolo, cinque secoli di tradizione!!!

Lo storico patronimico di questa dinastia fu "Rienz" iniziò con il capostipite Matteo nel 1546, a Bressanone per poi migrare prima nel Veneto e prima di approdare con l'ultimo trasferimento a Modena nel 1924 dove i Renzi ripartirono con l'attività della "Premiata Fabbrica Botti e Tini Renzi Francesco" Qui non si producono botti a livello industriale ma si tramanda un arte di padre in figlio, è così che Francesco, oggi coadiuvato da Roberto e Matteo, ha insegnato loro il "mestiere" facendogli frequentare la "bottega" fin da ragazzi. Orgogliosamente la filosofia di Francesco sta nelle sue dichiarazioni: "io punto tutto sulla qualità, una botte comperata da me, costerà di più che da un'altra parte, ma è un investimento che si valorizzerà nel tempo!

È dal 1967, l'anno di nascita della Consorteria che Francesco Renzi, sistematicamente, contribuisce a sostenerne le finalità e gli scopi.

È nata una partnership che continua ancora oggi attraverso la partecipazione al Palio e con la fornitura e allestimento di gran parte degli utensili storici e delle botti esposte presso il Museo del Balsamico di Spilamberto.

Grazie Francesco siamo onorati e grati per averti potuto consegnare l'ambito riconoscimento alla memoria di Rolando Simonini.



#### **GIUSEPPE MANZINI**



Se dentro di te hai una dote questa prima o poi viene fuori prepotentemente, è così che pur avendo svolto gran parte della propria vita in altre faccende affacendato, prima o poi si realizza il desiderio di costruire con le proprie mani le botti per aceto balsamico.

Originario di Spilamberto, saranno stati i profumi a ispirarlo, sia dell'aceto che del legno, è stato ed è tuttora un amico della Consorteria, infatti chi non lo ricorda a presiedere tutte le sere le attività di anonimizzazione dei campioni pervenuti al Palio negli ultimi trent'anni, un lavoro basilare, umile come la sua persona, piena di generosità e altruismo: alzi la mano chi non ha ricevuto un aiuto immediato in caso di necessità.

Giuseppe infatti, incarna il prototipo dell'artigiano in grado di riparare, aggiustare, costruire, modificare tutto..... insomma come nella famosa canzone di Lucio Battisti "con un cacciavite in mano fa miracoli"!!!

L'età, non si ferma, e tu nemmeno, ancor oggi pur avendo oltrepassato gli ottanta, continui a piallare e smussare, fresare e stringere cerchi, affiancando e trasferendo a Thomas (nipote fortunato) la tua filosofia di lavoro, i tuoi trucchi, la tua esperienza di Mastro Bottaio, dando così continuità e futuro alla tua piccola bottega.

Grazie Giuseppe siamo onorati e grati per averti potuto consegnare l'ambito riconoscimento alla memoria di Rolando Simonini



#### **56° PALIO 2022 - ESAMI CHIMICO-FISICI E PUNTEGGI DEI CAMPIONI**

CLAS-	NUM.			MPIONI FINALISTI N. 12 RICONOSCIMENTI O NOTE	ACD		PESO SPEC.	ACD		
SIFICA	CAMP	CONFERENTE	LOCALITA'	PESO TORRIONE E CUCCHIAINO	(B)	BRIX	VOL (A)	(B/A)	"R"	PUNTI
1° 2°	880 762	ZANETTI ALDO E ANDREA PIVETTI STEFANO	MODENA SAN PROSPERO	ORO BPER BANCA TORRIONE - MEDAGLIA ORO	5,605 6,008	73,10 75,33	1,3784 1,3933	7,726 8,371	9,462 8,999	320,972 316,283
3° 4°	132	FINI MAURIZIO	MODENA	TORRIONE - MEDAGLIA ORO	5,495	75,64	1,3953	7,667	9,865	315,398
5°	21 455	CONSORTERIA ABTM REGGIANI ROBERTO	SPILAMBERTO NONANTOLA	TORRIONE - MEDAGLIA ORO TORRIONE - MEDAGLIA ORO	5,735 5,938	71,70 71,97	1,3690 1,3703	7,851 8,137	9,132 8,845	315,017 314,794
6° <b>7°</b>	109 617	ANTICHI ROBERTO E STEFANIA ZANGHIERI GIANNI	MODENA CAMPOGALLIANO	TORRIONE - MEDAGLIA ORO TORRIONE - MEDAGLIA ORO	6,180 5,607	74,47 73,64	1,3872 1,3818	8,573 7,748	8,687 9,505	314,706 314,426
8° <b>9</b> °	239 1349	MALAGUTI FABIO ZANASI GABRIELE	MODENA MODENA	TORRIONE - MEDAGLIA ORO TORRIONE - MEDAGLIA ORO	5,751 6,204	71,06 71,46	1,3643 1,3670	7,846 8,481	9,057 8,426	314,022 313,711
10° <b>11°</b>	521 1119	POZZI LUISA BOTTINI LUIGI	CASTELVETRO MODENA	TORRIONE - MEDAGLIA ORO TORRIONE - MEDAGLIA ORO	5,673 5,408	71,65 73,08	1,3683 1,3777	7,762 7,451	9,230 9,809	313,272 313,039
12° MEDIA DI		STEFANI CHRISTIAN ALISTI	MODENA	TORRIONE - MEDAGLIA ORO PIONI SEMIFINALISTI N. 83	5,727	72,57 72,97	1,3744	7,871 7,96	9,220 9,17	311,556 314,77
<b>13°</b> 14°	1034 1137	CALANCA ROBERTO	SOLIERA MODENA	MEDAGLIA ORO	5,984	74,16	1,3852 1,3893	8,289 8,295	8,947 9,008	309,310 309,300
15°	1361	PORONI ALESSIO DARTIZIO FRANCESCO	MODENA	MEDAGLIA ORO MEDAGLIA ORO	5,971 6,113	74,72 73,64	1,3818	8,447	8,718	309,150
16° <b>17°</b>	871 728	ZANETTI ALDO MONTALEGNI LAURA	MODENA VIGNOLA	STESSA ACETAIA 880 ECCELLENTE FUORI GARA	5,506 7,134	73,10 76,48	1,3784 1,4007	7,589 9,992	9,632 7,654	311,600 310,000
18° <b>19°</b>	9 748	PIVETTI STEFANO	SPILAMBERTO SAN PROSPERO	STESSA ACETAIA 21 STESSA ACETAIA 762	5,326 5,845	73,83 71,55	1,3831 1,3677	7,367 7,994	10,022 8,951	309,700 309,600
20° <b>21°</b>	642 117	TONIONI STEFANO ANTICHI ROBERTO E STEFANIA	PAVULLO MODENA		5,578 5,496	73,77 75,17	1,3825 1,392	7,711 7,650	9,566 9,826	309,100 309,100
22° <b>23°</b>	111 1169	ANTICHI ROBERTO E STEFANIA CORRADINI GIUSEPPE	MODENA FORMIGINE		5,458 5,462	75,11 71,42	1,392 1,367	7,597 7,466	9,886 9,565	308,950 308,600
24° <b>25°</b>	1072 690	SOGARI REMO PIVETTI STEFANO	CARPI SAN PROSPERO		5,391 6,483	73,01 71,84	1,3777 1,3697	7,427 8,880	9,830 8,091	308,550 308,506
26° <b>27°</b>	153 461	DRAGHETTI GIANNI REGGIANI ROBERTO	CAVEZZO NONANTOLA		5,496 5,299	71,23 74,60	1,3656 1,3886	7,506 7,358	9,490 10,139	308,472 308,300
28° <b>29°</b>	756 126	PIVETTI STEFANO FINI MAURIZIO	SAN PROSPERO MODENA		6,323 5,545	75,37 75,17	1,3933 1,392	8,810 7,718	8,555 9,739	308,300 308,294
30° <b>31°</b>	18 1139	CONSORTERIA ABTM RUBBIANI SUSANNA	SPILAMBERTO FORMIGINE	PREMIO COMUNITA'	5,697 5,431	74,20 74,16	1,3859 1,3852	7,895 7,523	9,398 9,858	308,256 308,017
32° <b>33°</b>	963 1375	COMUNE DI MODENA FREGNI ALBERTO	MODENA NONANTOLA	PREMIO COMUNITA' PREMIO COMUNITA'	6,214 5,838	74,86 75,74	1,3899 1,396	8,637 8,150	8,667 9,293	307,950 307,900
34° <b>35°</b>	1256 88	ORLANDI PIETRO CONSORTERIA ABTM	SPILAMBERTO SPILAMBERTO		5,562 5,85	71,00 73,71	1,3643 1,3825	7,588 8,087	9,357 9,114	307,800 307,700
36° <b>37</b> °	937 323	MATTIOLI ROMANO MANZINI GIULIO	FORMIGINE CAMPOGALLIANO		6,140 5,264	75,19 71,97	1,392 1,3703	8,547 7,213	8,798 9,977	307,594 307,500
38°	1292 955	CORRADINI ORMES PICCININI ROMOLO	MODENA NONANTOLA		5,581 5,81	71,10 74,01	1,365 1,3845	7,618 8,044	9,333 9,201	307,367 307,272
40° <b>41°</b>	5 1192	CONSORTERIA ABTM CUOGHI ALESSANDRO	SPILAMBERTO FORMIGINE		5,438 5,455	73,11 74,34	1,3784 1,3865	7,496 7,564	9,754 9,829	307,250 307,050
42° <b>43°</b>	1042 776	SARTI MARIA STEFANI VIRGINIA	RAVARINO SASSUOLO	PREMIO COMUNITA'	5,337 5,6	74,06 71,77	1,3845 1,369	7,389 7,666	10,023 9,362	307,039 306,850
44° <b>45°</b>	751 384	PIVETTI STEFANO ARENA MAURIZIO	SAN PROSPERO MODENA		5,792 5,963	71,78 70,90	1,369 1,3636	7,929 8,131	9,053 8,719	306,850 306,700
46° <b>47°</b>	334 446	MAZZACANI MARCELLO MARTINELLI GIANCARLO	MODENA MODENA		5,548 6,156	71,10 76,18	1,365 1,3987	7,573 8,610	9,389 8,848	306,700 306,611
48° <b>49°</b>	425 45	PILATI GIULIANO BARTOLINI GIULIANO	CASTELFRANCO MODENA		5,860 5,638	71,89 75,26	1,3697 1,3926	8,026 7,852	8,957 9,585	306,611 306,500
50° <b>51°</b>	764 569	PIVETTI STEFANO TORRICELLI ANDREA	SAN PROSPERO CAMPOGALLIANO		5,744 5,992	71,66 71,69	1,3683 1,3683	7,860 8,199	9,117 8,744	306,350 306,333
52° <b>53°</b>	746 1175	VERDI VALERIO LEONARDI GIOVANNI	MARANELLO FORMIGINE	PREMIO AMOROTTI MANCA	5,683 6,026	70,99 71,81	1,3636 1,3637	7,750 8,254	9,161 8,700	306,317 306,300
54° <b>55°</b>	1274 381	VANDELLI DEODATO PISANI ALICE	CASTELNUOVO SASSUOLO	PREMIO COMUNITA'	6,269 5,475	71,06 72,97	1,3643 1,3770	8,553 7,539	8,308 9,679	306,200 306,111
56° <b>57°</b>	123 754	EREDI FERRARINI IVANO PIVETTI STEFANO	MODENA SAN PROSPERO	DIPLOMA D'ONORE	5,979 5,948	71,74 71,69	1,3690 1,3683	8,185 8,139	8,765 8,808	306,050 306,050
58° <b>59°</b>	468 339	BARBOLINI GIULIA INCERTI MARINA	FORMIGINE MODENA		5,583 5,586	73,91 70,85	1,3838 1,3630	7,726 7,613	9,567 9,306	306,050
60° <b>61°</b>	467 489	COMPAGNI LISA MELANDRI FRANCESCO	FORMIGINE FIORANO	*	6,710 5,496	75,98 71,76	1,3973 1,3690	9,376 7,524	8,104 9,538	305,528 305,500 305,400
62° <b>63°</b>	942	PAGANI EGIDIO BUCCIARELLI ENZO	FORMIGINE SASSUOLO		6,794	72,45	1,3737	9,333 8,846	7,763	305,294 305,250
64° <b>65°</b>	968 400	MURATORI JONATA MONTEPOLI GIANFRANCO	SPIL AMBERTO CASTELFRANCO	PREMIO COMUNITA' PREMIO COMUNITA'	6,468 5,593	71,54 71,37 73,80	1,3677 1,3663 1,3831	7,642 7,725	8,087 9,339 9,554	305,230 305,100 305,067
66° <b>67°</b>	218 856	SERENI MATTIA CALANCHI ROBERTO	SPILAMBERTO	PREMIO COMONITA	5,585 5,905	72,99	1,377	8,131	8,976 9,104	305,000
68°	265 1314	GIULIANI FRANCA	SPILAMBERTO MODENA		5,963 5,250 5,736	75,82 70,73	1,3967 1,3623	8,328 7,152	9,890	305,000 304,856
<b>69°</b> 70°	499 568	TORRICELLI ANDREA	MODENA CAMPOGALLIANO		5,781	71,64 74,00	1,3683 1,3845	7,849 8,004	9,128 9,246	304,756 304,750
<b>71°</b> 72°	979 300	BELLEI ALESSANDRO	MODENA MODENA	DDFMIO COMUNITA/	5,218 5,240	73,38 73,10	1,3797 1,3784	7,199 7,223	10,192 10,121	304,750 304,700
<b>73°</b> 74°	169 401	PRANDINI SARA PIFFERI LAMBERTO	MEDOLLA VIGNOLA	PREMIO COMUNITA' PREMIO COMUNITA'	6,043 5,968	73,66 72,00	1,3818 1,3710	8,350 8,182	8,821 8,800	304,628 304,422
<b>75°</b> 76°	484 1045	PIRETTI OMER MOLINELLI LAURO	FIORANO SOLIERA	PREMIO COMUNITA'	5,423 5,972	74,56 71,39	1,3879 1,3663	7,527 8,160	9,906 8,749	304,150 304,111
<b>77°</b> 78°	894 531	OGNIBENE VITTORIO BERTONI ELENA	MARANELLO VIGNOLA	PREMIO COMUNITA'	5,804 5,500	70,18 71,46	1,3583 1,3670	7,883 7,518	8,902 9,505	304,000 304,000
<b>79°</b> 80°	783 1074	LEVONI LUCA SOGARI REMO	CASTELNUOVO CARPI		5,688 5,699	71,37 71,77	1,3663 1,3690	7,772 7,802	9,183 9,199	303,989 303,983
<b>81°</b> 82°	761 1148	PIVETTI STEFANO BORTOLOTTI ELIA	SAN PROSPERO SPILAMBERTO		6,018 5,454	71,82 71,68	1,3697 1,3683	8,243 7,463	8,713 9,605	303,967 303,956
<b>83°</b> 84°	1187 365	GOLDONI ANDREA SAGUATTI ROMANO	FORMIGINE MODENA		5,317 5,923	74,36 71,22	1,3865 1,3656	7,372 8,089	10,086 8,805	303,700 303,600
<b>85°</b> 86°	490 326	SATRIONI FRANCO ONESTI FRANCESCA	VIGNOLA MARANELLO		5,621 5,622	73,41 71,74	1,3804 1,3690	7,759 7,696	9,461 9,321	303,500 303,250
<b>87°</b> 88°	1322 1076	COMINI MARA SOGARI REMO	CAVEZZO CARPI		5.874	70,59 71,47	1,3610 1,3670	7,994 8,068	8,830 8,859	303,233 302,950
<b>89°</b> 90°	496 330	DOMENICHINI ALBERTO PAGLIANI FRANCESCA	MODENA FORMIGINE		5,902 5,652 5,238	71,66 70,81	1,3683 1,3630	7,734 7,139	9,266 9,918	302,417 302,300
<b>91°</b> 92°	500 101	DOMENICHINI ALBERTO EREDI FERRARINI IVANO	MODENA MODENA		5,436 5,662	71,79 72,55	1,3690 1,3744	7,442 7,782	9,647 9,323	301,889
<b>93°</b> 94°	778 630	LEVONI LUCA RONCAGLIA ALESSANDRO	CASTELNUOVO MODENA		5,252 5,730	72,46 69,84	1,3737 1,3563	7,215 7,771	10,044 8,987	301,650 301,106 300,461
95°	769	PANCANI REGOLO SEMIFINALISTI - ENTRATI CON MIN	SASSUOLO	NTO CAMPIONI	6,009	70,19 72,76	1,3583	8,162 7,91	8,600 9,19	298,950 305,99
	ITUTTII	<b>95 CAMPIONI</b> I IN FASE DI VERIFICA ISPETTIVA NON			/ENTO	72,87		7,94	9,18	310,38
N.C.	1105 226	ROSSI ORNELLA BARBOLINI NICOLA	FIORANO FORMIGINE	COMPARAZIONE MISURE BARILI	5,653 6,020	72,77 71,55	1,3757 1,3677	7,777 8,233	9,357 8,690	310,050 309,889
N.C. <b>N.C.</b> N.C.	1226 1204	LOMBARDI LORENZO ROSI MARCELLO	MODENA CASTELNUOVO	COMPARAZIONE COMPARAZIONE	5,701 5,399	71,55 71,74 75,35	1,369 1,3933	7,805 7,522	9,192 10,017	309,278 307,178
N.C.		CASARI ALESSANDRO	NONANTOLA	COMPARAZIONE	5,323	74,07	1,3845	7,370	10,051	308,150



#### **CONFRONTO DI ESAMI E PUNTEGGI DEI CAMPIONI AL PALIO DAL 2013 AL 2022**

CAMPIONIFINALISTI								
ANNO SIFICA	NUM. CAMP.	BRIX (B)	ACIDITA' inp/v(A)	"R" (B/A)	PUNTI			
2013	12	73,45	7,980	9,16	311,528			
2014	12	73,27	8,460	8,66	313,129			
2015	12	72,78	8,508	8,55	313,885			
2016	12	72,90	8,402	8,68	313,139			
2017	12	73,76	8,280	8,91	316,240			
2018	12	73,97	8,076	9,16	316,167			
2019	12	74,42	8,080	9,21	317,597			
2020	12	73,53	7,778	9,14	311,073			
2021	12	72,52	8,070	9,01	314,810			
2022	12	72,97	7,960	9,17	314,770			
MEDIA	10 ANNI	73,36	8,16	8,99	314,234			

(	CAMPIONISEMIFINALISTI						
ANNO	NUM.	BRIX	ACIDITA'	"R"	PUNTI		
SIFICA	CAMP.	(B)	inp/v(A)	(B/A)	PONTI		
2013	61	72,70	7,80	9,40	300,802		
2014	68	72,65	7,99	9,09	303,362		
2015	60	72,15	8,13	8,88	304,442		
2016	60	73,04	8,00	9,13	303,782		
2017	60	72,65	8,15	8,91	305,564		
2018	63	73,07	7,90	9,25	309,914		
2019	60	73,46	7,98	9,20	306,608		
2020	60	72,91	7,95	9,17	303,397		
2021	60	72,75	7,89	9,25	303,590		
2022	83	72,76	7,91	9,19	305,990		
MEDIA	10 ANNI	72,81	7,97	9,14	304,745		

IVIEDIATOTTICAIVIPIONI								
ANNO SIFICA	NUM. CAMP.	BRIX (B)	ACIDITA' inp/v(A)	"R" (B/A)	PUNTI			
2013	73	72,70	7,83	9,36	302,565			
2014	80	72,65	8,06	9,02	304,827			
2015	72	72,15	8,19	8,82	306,016			
2016	72	73,04	8,06	9,05	305,341			
2017	72	72,65	8,17	8,65	307,343			
2018	75	73,07	7,93	9,23	310,523			
2019	72	73,46	8,00	9,20	308,440			
2020	72	72,91	7,92	9,22	304,676			
2021	72	72,71	7,92	9,21	305,460			
2022	95	72,87	7,94	9,18	310,380			
MEDIA 1	O ANNI	72,82	8,00	9,10	306,557			

#### 56° PALIO 2022 - PREMIO DEI COMUNI

NUM.	CONUNE	PREMIO	CONFERITO A	ALFIERE	PUNTI
821	<b>BOMPORTO &amp; SORBARA</b>	MEDAGLIA TRAGNO	COMUNE di BOMPORTO	GIANFRANCO PIZZOLARI	295,330
1205	CAMPOGALLIANO	MEDAGLIA TRAGNO	RICCARDO FIERRO	EMILIO PATERLINI	270,780
1008	CARPI	MEDAGLIA CITTA' CARPI	MAURIZIO DODI	LINO GAZZOTTI	299,200
218	CASTELFRANCO	MEDAGLIA TRAGNO	GIANFRANCO MONTEPOLI	GIUSEPPE PRATA	305,610
1274	CASTELNUOVO	MEDAGLIA TRAGNO	DEODATO VANDELLI	GIOVANNI SOLMI	306,200
892	CASTELVETRO	MEDAGLIA TRAGNO	GIUSEPPE RINALDI	PIERGIORGIO SIMONINI	295,100
484	FIORANO	MEDAGLIA TRAGNO	OMER PIRETTI	OMER PIRETTI	304,150
1139	FORMIGINE	MEDAGLIA TRAGNO	SUSANNA RUBBIANI	LEI ENZO	308,020
894	MARANELLO	MEDAGLIA "E. FERRARI"	VITTORIO OGNIBENE	PIERGIORGIO SIMONINI	304,000
679	MARANO & VALLE PANARO	MEDAGLIA TRAGNO	ROBERTO UGUZZONI	GIUSEPPE MANZINI	269,600
963	MODENA	MEDAGLIA BONISSIMA	COMUNE di MODENA	MAURIZIO FINI	307,950
1375	NONANTOLA	MEDAGLIA TRAGNO	ALBERTO FREGNI	GIUSEPPE PEDRONI	307,090
****	PAVULLO & FRIGNANO	MEDAGLIA TRAGNO	NON ASSEGNATO	****	*****
1042	RAVARINO	MEDAGLIA TRAGNO	MARIA SARTI	NOVELIO FOCA	307,040
769	SASSUOLO	MEDAGLIA TRAGNO	REGOLO PANCANI	STEFANO LEVIZZANI	298,950
2	SAVIGNANO	MEDAGLIA TRAGNO	<b>COMUNE di SAVIGNANO</b>	DINO STEFANI	269,400
1153	SOLIERA	MEDAGLIA TRAGNO	ANGELO CARRETTI	IVANO MARTINELLI	300,560
400	SPILAMBERTO	MEDAGLIA TRAGNO	JONATA MURATORI	*****	305,100
401	VIGNOLA	MEDAGLIA TRAGNO	LAMBERTO PIFFERI	GRAZIANO BRIGHETTI	304,420
169	AREA NORD	MEDAGLIA TRAGNO	SARA PRANDINI	GIUSEPPE PRANDINI	304,630

#### 56° PALIO 2022 - RICONOSCIMENTI

#### PREMIO FEDELTA' E PERSEVERANZA

ai MAESTRI ASSAGGIATORI che in oltre venti anni di appartenenza alla Consorteria hanno superato il muro di oltre 4.000 ASSAGGI UFFICIALI a loro va il nostro applauso, la nostra riconoscenza. il vostro esempio sia fonte di ispirazione per le nuove generazioni essi sono: LUIGI BENASSATI, FRANCO SATRIONI, LUCIANO CAPPONI, PIERGIORGIO SIMONINI, ROBERTO CHIERICI, VILLIAM ZIRONI

#### GRAN PREMIO SPECIALE ROLANDO SIMONINI conferito ai MASTRI BOTTAI

#### FRANCESCO RENZI e GIUSEPPE MANZINI con la seguente motivazione:

...dalle loro sapienti mani nascono opere d'arte destinate ad andare oltre il tempo, oltre le generazioni, per ricordarci sempre da dove proveniamo e accompagnare silenti il miracolo del Balsamico

PREMIO SPECIALE FIASCHETTA TASCABILE alla memoria di Giuliana Manca e Amorotti Vincenzo al CAMPIONE entrato in semifinale con il valore minimo di "R" compreso fra 8,5 e 9,0 assegnato a: GIOVANNI LEONARDI di FORMIGINE che ha raggiunto un rapporto R di 8,70

BATTERIA RAIMONDI THOMAS RISERVATA AL CAMPIONE ENTRATO IN SEMIFINALE PER TRE ANNI NON ASSEGNATA, non avendo nessuno raggiunto negli anni 2020-2021-2022 i parametri necessari...

DIPLOMA D'ONORE assegnato a EREDI FERRARINI IVANO di MODENA classificatosi al 56° posto

DIPLOMA DI ECCELLENZA assegnato a LAURA MONTALEGNI di VIGNOLA ECCELLENTE FUORI GARA con punti 310,00



#### CURIOSITA' 56° PALIO 2022 NUMERO CAMPIONI CONFERITI PALIO 2020/2022 SUDDIVISI PER PROVENIENZA

COMUNITA'	2020	2021	2022
MODENA	323	343	427
MARANELLO	47	156	322
SPILAMBERTO	68	97	114
FORMIGINE	74	86	89
CASTELFRANCO	47	79	77
AREA NORD	56	64	76
CASTELVETRO	36	59	58
NONANTOLA	39	57	57
CARPI	29	124	56
CASTELNUOVO	34	74	56
VIGNOLA	29	53	55
BOMPORTO - AREA SORBARA	32	41	40
RAVARINO	24	43	37
SOLIERA	29	39	36
SASSUOLO	34	37	36
SAVIGNANO - VALLE PANARO	18	19	33
FIORANO	44	26	30
FUORI ZONA	19	25	18
MARANO - VALLE PANARO	36	4	7
PAVULLO & APPENNINO MO	14	18	6
CAMPOGALLIANO	8	12	6
TOTALE	1.040	1.456	1.636

RICLASSIFICAZIONE CAMPIONI								
LIVELLI RAGGIUNTI	2021		20	22				
> 260 BUONO	340	23,35%	308	22,19%				
> 275MOLTO BUONO	161	11,06%	349	25,14%				
> 285 OTTIMO	301	20,67%	174	12,54%				
> 295 ECCELLENTE	194	13,32%	178	12,82%				
CONFRONTO GRADI BE	RIX	2020	2021	2022				
ACETI INFERIORI < 72°		58%	58%	55%				
ACETI SUPERIORI > 72°		42% 42%		45%				
CONFRONTO rapporto R		2020	2021	2022				
RAPPORTO "R" SUPERIORE 10		39%	40%	39%				
RAPPORTO "R" INFERIORE 10		55%	54%	54%				
RAPPORTO "R" INFERIORE 8		6%	6%	7%				
PARTECIPANTI A	GLI ASS	AGGI	2022					
MAESTRI	125		N. ASSAGGI	9.719				
ASSAGGIATORI	67		N. ASSAGGI	4.846				
ALLIEVI	93		N. ASSAGGI	6.307				
TOTALE	285		TOTALE	20.872				

# REGOLAMENTO DEL "PALIO DI SAN GIOVANNI"

Gara annuale fra gli Aceti Balsamici Tradizionali prodotti nell'area della Provincia di Modena

Pubblichiamo una **breve sintesi** del regolamento del Palio, revisionato con delibera del Consiglio Direttivo effettuata il 21-1-22

Il testo completo è consultabile sul nostro sito **www.consorteria-abtm.it** sezione: Palio

A norma di Statuto, ogni anno verrà indetta da

parte della Consorteria dell'A.B.T.M. ed in occasione dello svolgimento della Fiera di S. Giovanni, in Spilamberto, una gara fra produttori di «aceto balsamico tradizionale» denominata «PALIO DI S. GIOVANNI» e sottoposta al regolamento di cui sopra.

I campioni, prelevati da una batteria di almeno 5 barili, dove l'ultimo barile non dovrà essere inferiore a 10 litri, dovranno essere recapitati o tramite gli Alfieri o direttamente e saranno accompagnati da un apposito cartellino identificativo, completo in tutte le sue parti. La mancanza di tali dati anagrafici in tutto o in parte determina la non ammissibilità.

#### **ESAME ORGANOLETTICO**

Gli aceti balsamici tradizionali, numerati e anonimizzati saranno sottoposti all'esame in quattro fasi successive:

#### 1°. PRESELEZIONE

Consiste nell'esame effettuato da parte di una Commissione composta da 10 Maestri Assaggiatori, Assaggiatori e Allievi Assaggiatori che singolarmente provvederanno alla compilazione e all'inserimento in apposita piattaforma informatica della scheda di valutazione con l'assegnazione del punteggio e la formulazione di una osservazione riguardante le caratteristiche e le peculiarità dell'aceto. Le valutazioni così inserite concorreranno tutte alla formazione della media che corrisponderà al punteggio assegnato al campione. Tutti i campioni verranno sottoposti ad un preciso esame chimico-fisico per la determinazione dei sequenti parametri:

Acidità peso = Acidità totale espressa in peso Acidità vol. = Acidità totale espressa in volume Densità Brix = espressa in gradi rifrattometrici Rapporto "R" = rapporto matematico Brix/Acdvol

I campioni dovranno presentare precisi valori massimi, in riferimento ai seguenti parametri:



Acidità totale espressa in "Peso":
pari o superiore ai 4,5 gradi (come da
Disciplinare della D.O.P.). I campioni con
acidità inferiore non potranno partecipare alle fasi successive.. Eventuali premi
o penalizzazioni saranno applicate secondo le regole determinate dal Consi-

#### 2°. QUARTI DI FINALE

glio Direttivo.

Al termine degli esami di tutti i campioni presentati, verrà formata una prima graduatoria nel rispetto dei requisiti previsti ai punti precedenti. I primi in graduatoria fino a concorrere da un minimo del 30% ad un massimo del 50% avranno diritto ad accedere a questa fase di assaggio che sarà effettuata con le stesse modalità della fase precedente. Al termine delle operazioni sarà riformata la classifica dei quarti che determinerà l'accesso alla fase successiva

#### 3°. SEMIFINALI

Dalla graduatoria così ottenuta, dai soli assaggi dei Quarti di Finale, verranno presi in considerazione e sottoposti ad una terza tornata di assaggi i primi 100 (cento) campioni classificati, numero che potrà essere aumentato in caso di pari merito con l'ultimo campione classificato.

Detti campioni verranno assaggiati solo da Maestri Assaggiatori e Assaggiatori con le modalità delle fasi precedenti. I punteggi ottenuti in questa fase, faranno media con i punteggi dei quarti di finale.

Dalla graduatoria così ottenuta riguardante gli aceti semifinalisti verranno selezionati i primi 12 campioni (più tre di riserva) che costituiranno il numero degli aceti finalisti, i quali dovranno rispettare diverse "regole", (vedi testo completo sul sito) che vanno intese come naturale interpretazione della natura e del significato della gara del Palio di S. Giovanni, la quale, di per sé, esclude sia baccumulo dei premi, che baspetto di una competizione fine a se stessa, ma viceversa ha lo scopo di monitorare l'applicazione delle indicazioni fornite, ai produttori, della Consorteria.

I dodici campioni così individuati parteciperanno alla «finale» soltanto se l'ispezione di controllo all'acetaia di

#### appartenenza avrà dato esito positivo in merito:

- all'esistenza dell'acetaia con particolare riferimento alla batteria denunciata all'atto della presentazione del campione;
- alla coerenza dei dati riportati sul "cartellino" di accompagnamento;
- alla verifica dello stato di conservazione dell'acetaia con particolare riferimento alle norme igieniche e sanitarie, nel caso queste non sussistessero l'ispezione si interrompe;
- alla corrispondenza tra il campione presentato e il campione prelevato dai componenti la Commissione di comparazione in fase di verifica;
- alla assoluta coerenza con il prodotto contenuto in tutti i rimanenti barili componenti la batteria dichiarata.

I campioni che presentano discordanze con quanto sopraindicato verranno eliminati dalla "finale".

#### 4°. FINALE

La Commissione preposta alle operazioni finali di valutazione dei 12 campioni ammessi, come sopraindicato, alla fase della "finale", sarà composta da 12 (dodici) Maestri Assaggiatori scelti dal Consiglio Direttivo, anno per anno fra coloro che avranno dimostrato maggior impegno, frequenza e competenza nelle operazioni di "assaggio"

I Maestri Assaggiatori designati per la "Finale del Palio" potranno partecipare agli "assaggi" nelle sedute di semifinale, e dovranno in ogni caso aver partecipato alle sedute precedenti (preselezioni e quarti di finale). Essi esamineranno i 12 campioni finalisti compilando singolarmente la scheda di valutazione senza possibilità alcuna di vicendevole e reciproca consultazione.

Al termine di tutte le operazioni di valutazione e registrato il proprio punteggio, sarà ammesso il confronto e la discussione collettiva sulle proprietà e sulle caratteristiche dei 12 campioni ritenuti "i migliori" fra tutti quelli presentati. Tale discussione avrà lo scopo di indurre a costruttive riflessioni sul "balsamico tradizionale" anche al fine di agevolare la formazione di quella "memoria storica" che deve diventare

patrimonio ineludibile per ogni "assaggiatore".

Dalla registrazione dei tutti valori, voce per voce, verrà calcolato, il punteggio medio ottenuto da ciascuno dei 12 finalisti sulla base delle attribuizioni di ogni Maestro Assaggiatore.

Il risultato verrà sommato a quello ottenuto nei quarti di finale e semifinali e diviso per tre.

#### Si sarà così ottenuta la graduatoria dei 12 aceti finalisti cui verranno assegnati i riconoscimenti e i premi relativi.

Al vincitore di uno dei suddetti premi viene preclusa l'assegnazione dello stesso premio nei successivi 5 (cinque) anni solari, fatto salvo il titolo per rientrare nel "gruppo dei 12 finalisti"

#### La consegna dei premi deve avvenire alla presenza dei diretti interessati, pena la decadenza.

Il barile appartenente alla batteria segnalata e dal quale è stato estratto il campione vincitore del Palio di S. Giovanni, verrà *marchiato a fuoco* con l'apposizione del *sigillo della Consorteria* e l'indicazione del corrispondente anno solare.

Ad ogni concorrente presentatore di uno o più campioni, verrà consegnato il verbale di valutazione relativo al campione stesso, corredato da una copia delle schede di valutazione

La parte di aceto fornito con la consegna del campione e rimanente al termine degli esami verrà incamerata dalla Consorteria e utilizzata per gli assaggi di allenamento previa selezione ed amalgama di aceti aventi caratteristiche simili.

Ogni contestazione relativa ai responsi effettuati o all'andamento delle varie operazioni previste per lo svolgimento della gara sarà sottoposta al vaglio insindacabile del Consiglio Direttivo, purché pervenga entro 10 giorni dall'Assemblea Generale dei Soci per il Palio di S. Giovanni.

I produttori consegnando in Consorteria i campioni di A.B.T.M. accettano contestualmente il presente regolamento.





# IL MIPAAF RINNOVA L'INCARICO AL CONSORZIO TUTELA ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA

*Il provvedimento è stato pubblicato in Gazzetta Ufficiale lo scorso 29 settembre* 

Rinnovato per il prossimo triennio l'incarico al Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena a svolgere le funzioni di promozione, valorizzazione, tutela, vigilanza, informazione del consumatore e cura generale degli interessi della Denominazione Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, di cui all'art. 53 della legge 24 aprile 1998, n. 128, modificato dall'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526.

La conferma, arrivata con la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale dello scorso 29 settembre, è avvenuta nel rispetto delle prescrizioni del decreto ministeriale del Mipaaf 16 ottobre 2009, ove sono stabilite le condizioni essenziali per il riconoscimento dei Consorzi di Tutela.

Il Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena ha dimostrato - seguendo dette indicazioni - di continuare a possedere i requisiti di rappresentatività superiore al 66% della categoria produttori e utilizzatori - prevista per ogni filiera dall'art. 4 del DM 12 aprile 2000 - e uno statuto conforme alle suddette prescrizioni ministeriali. "Il Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena - afferma il Presidente Enrico Corsini - riunisce la quasi totalità dei produttori che partecipano così, con il proprio impegno quotidiano produttivo e commerciale, alla divulgazione del prodotto e delle sue peculiarità. Esso, nel pieno rispetto del suo statuto, si impegna a svolgere funzione di promozione dell'immagine del prodotto, di

garanzia di osservanza del disciplinare di produzione e del rispetto delle antiche tradizioni, ma anche di offrire sostegno ai produttori nel mantenimento dei più alti livelli qualitativi".

Se da una parte collabora con l'Organo di Controllo che certifica tutte le fasi produttive secondo un severo piano approvato da MIPAAF, dall'altra il Consorzio coordina le attività di promozione e vigila sui mercati per prevenire i frequenti casi di imitazioni, dichiarazioni ingannevoli od errate, operando a vantaggio della trasparenza verso il consumatore e a difesa dei produttori che applicano correttamente le norme produttive dettate da Disciplinare.

"Denominazione di Origine Protetta - riprende Corsini - significa che la filiera produttiva di questo aceto avviene assolutamente all'interno dei territori della Provincia di Modena, dalla raccolta dell'uva all'invecchiamento del prodotto e che costituisce un patrimonio non solo produttivo ma anche culturale da conoscere ed esplorare".

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena è stato riconosciuto come Denominazione di Origine Protetta con l'adozione del Regolamento CE n. 813/2000 del Consiglio Europeo del 17 aprile 2000, nel quale venivano specificati oltre all'area geografica di produzione anche le basi ampelografiche dei vigneti, le caratteristiche delle materie prime, le procedure di produzione, i requisiti chimici, fisici e sensoriali per la vendita, l'imbottigliamento, l'etichettatura e la presentazione.





# ONORE E OMAGGIO AI VETERANI DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA



#### 56° PALIO DI SAN GIOVANNI QUOTA 4.000 e oltre...!

In occasione delle premiazioni del Palio, alla presenza del Sindaco di Spilamberto Umberto Costantini che ha fatto gli onori di casa, un ambito riconoscimento è stato assegnato agli esperti Maestri della Consorteria.

Essi incarnano perfettamente l'appartenenza al nostro sodalizio, con costanza e assiduità hanno raggiunto un traguardo di tutto rispetto, ovvero un numero di "assaggi" superiore a quattromila, si avete capito bene...... 4.000!!!

#### Da sinistra:

- Villiam Zironi da Nonantola
- Piergiorgio Simonini da Castelvetro
- Luciano Capponi da Vignola
- Franco Satrioni da Vignola
- Luigi Benassati da Modena
- Roberto Chierici da Spilamberto

...sono senza ombra di dubbio depositari di sapienze che hanno messo a disposizione delle generazioni più giovani, la nostra gratitudine li accompagni oltre il prossimo traguardo!!!

## Grazie per la vostra passione e la vostra dedizione!



# ACETAIA COMUNALE DI MODENA

Premiati dal Sindaco di Modena Giancarlo Muzzarelli e dal nostro Gran Maestro Maurizio Fini, i custodi storici dell'Acetaia Comunale.

Vent'anni fa anno reso possibile l'avvio dell'Acetaia Comunale di Modena e il Gran Maestro ha ideato e si è reso promotore della consegna di un riconoscimento ufficiale ai cinque "veterani" onde significare loro l'ideale passaggio del testimone fra generazioni.



Luigi Benassati 85, Giorgio Ferrari 67, Gianpaolo Sala 82, Francesco Saccani 92 e Valeriano Zanasi 90 (assente) in tutto, 412 anni di esperienza passione e competenza.



Sono stati premiati con le prime bottigliette DOP Giugiaro, giunte a maturazione e invecchiamento, "cavate" dalle batterie Secchia, Panaro e Ghirlandina e inserite nella prestigiosa confezione "Palcoscenico" numerata e personalizzata con la dizione tratta dalle Georgiche di Virgilio "Aut dulcis musti Vulcano decoquit umorem et follis undam trepidi despumant aheni"

Un sentito grazie per averci saputo trasmettere le nostre tradizioni e il vostro sapere: per noi sarete sempre un esempio!!!





# L'ARTE E IL SAPER FARE IL BALSAMICO PATRIMONIO NAZIONALE AGROALIMENTARE RAPPRESENTANO LA NOSTRA CULTURA E TRADIZIONE

Importante riconoscimento per la Tradizione del Balsamico: è stato iscritto nell'inventario Nazionale del Patrimonio Agroalimentare Italiano INPAI Un'altra tappa per il riconoscimento UNESCO

L'aceto Balsamico, o meglio l'arte, la cultura del saperlo fare egregiamente, ha fatto un altro passo avanti fondamentale per arrivare ad essere riconosciuto bene immateriale dell'Unesco (organizzazione delle Nazioni Unite per la salvaguardia di beni materiali, per l'educazione, la scienza e l'arte)

Questa nostra cultura, frutto di una tradizione secolare, anzi millenaria, è stata iscritta nell'Inventario Nazionale del Patrimonio Agroalimentare Italiano e questa è una tappa fondamentale per ottenere il parere favorevole della commissione Unesco.

Era il 2019 guando nel corso del 53°

53° 3°

Palio di San Giovanni, il Gran Maestro della Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto **Maurizio Fini**, propose questa idea. Da allora si è sviluppato un percorso verso la presentazione della candidatura e, circa tre mesi or sono, è arrivata l'ufficializzazione dell'iscrizione all'INPAI. **Giuseppe Ambrosio**, **Consigliere Ministeriale** con funzioni di alta consulenza presso il Ministero delle Politiche Agricole ci ha spiegato: "La proposta di quella che di fatto è una eccellenza Italiana è stata presentata in prima battuta alla

Commissione Nazionale Unesco, che è un organismo del Ministero degli Esteri presso il quale siedono le amministrazioni interessate quali il Ministero della Cultura e il Ministero delle Politiche Agricole.

Una accelerazione è arrivata con il gruppo di lavoro **Unesco**, che ha espresso all'unanimità parere favorevole. Nel caso del Balsamico, anche se il prodotto di riferimento è qualcosa di materiale, l'elemento di cui si chiede il riconoscimento è un elemento immateriale, e cioè la cultura, la tradizione e la sapienza degli appassionati cultori di Balsamico.

Alessio Mammi, Assessore Regionale Agricoltura, nel sottoscrivere la petizione Unesco, ha aggiunto: "La cultura del Balsamico riveste un significato profondo per i territori di Modena e Reggio, posti nell'Emilia Centrale, nel suo tramandarsi nel corso dei secoli è



diventata corredo sociale e identitario delle nostre terre. Entusiasta anche il Gran Maestro **Maurizio Fini** che ha così commentato: La mia idea iniziale si è trasformata in un vero e proprio viaggio collettivo. Abbiamo raccolto il consenso dei cultori del Balsamico sia a **Modena** che a **Reggio**, lavoriamo infatti, a questo progetto, insieme alla **Confraternita** dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio E.

Lavoreremo tutti insieme, dalle Istituzioni, (nella foto il Sindaco di Modena Giancarlo Muzzarelli firma la petizione Unesco) alle Acetaie Comunali di



entrambi i territori, dalle Acetaie Private, ai Consorzi Tutela, alle Aziende di settore e non, fino ai cittadini che vorranno sostenerci, guardando a un obiettivo comune che avrà sempre al centro il bene e la diffusione dei valori del Balsamico.



L'UNESCO ha tra i propri obiettivi prioritari l'attuazione di misure atte a favorire la trasmissione del patrimonio culturale immateriale fra le generazioni, per questo nel 2002 ha adottato la Convenzione per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale.

L'elemento candidabile per la cui iscrizione, deve possedere le seguenti caratteristiche:

- Essere trasmesso da generazione in generazione
- Essere costantemente ricreato dalle comunità e dai gruppi in stretta correlazione con l'ambiente circostante e la sua storia
- Permettere alle comunità, ai gruppi, nonché alle singole persone di elaborare dinamicamente il senso di appartenenza sociale e culturale
- Promuovere il rispetto per le diversità culturali e per la creatività umana
- Diffondere l'osservanza del rispetto dei diritti umani e della sostenibilità dello sviluppo di ciascun paese

Il patrimonio culturale non è solo monumenti e collezione di oggetti ma anche tutte le tradizioni vive trasmesse dai nostri antenati. La sua importanza non risiede nella manifestazione culturale in sé, bensì nella ricchezza di conoscenze e competenze che vengono trasmesse da una generazione all'altra.

Abbiamo costituito un **Comitato** "**Tradizione del Balsamico**" come prevede il regolamento **Unesco** al solo scopo di promuoverne la candidatura, al fine di portare un beneficio di immagine e di promozione del nostro territorio: **SOSTIENI E CONDIVIDI CONCRETAMENTE QUESTA IDEA IN DUE MODI** 

#### RACCOLTA FIRME = PETIZIONE

con la firma del modulo che riceverai o troverai presso la Consorteria, il Museo o le Comunità Territoriali

#### RACCOLTA FONDI

UNESCO, chiede a chi si candida di presentare un film che rappresenti nel modo migliore il "saper fare" "la cultura" "la storia" che si nasconde dietro la nostra passione, un film che sia in grado di suggestionare ed emozionare i delegati mondiali

Il film in questione avrà il compito in 8/10 minuti di sintetizzare secoli di storia e di conquistare la loro approvazione, dovrà essere di grande impatto e sappiamo già che sarà un investimento super importante e altrettanto oneroso per le risorse della nostra Associazione, ma siamo sicuri di poter contare sulla generosità di tante persone, aziende ed enti.

SE SEI DISPOSTO A SOSTENERE
ECONOMICAMENTE QUESTO
PROGETTO E LA REALIZZAZIONE DEL FILM CONTATTACI
SULLA MAIL DEDICATA:
unesco@balsamicus.org

Oppure Maurizio Fini al 347 2381803 oppure Aldo Zanetti al 335 641013



Sostieni la candidatura de...

"La Tradizione del Balsamico tra socialità, arte del saper fare e cultura popolare dell'Emilia centrale" come Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità Unesco

e IGP di cui ben 3 arrivano dall'Emilia Romagna con i suoi 44 to 20 miliardi di euro di fatturato grazie alle produzioni DOP

prodotti, che sono innanzi tutto prodotti culturali.

generazione in generazione. La cultura del balsamico riveste un more, dalla pazienza e dalla competenza dei maestri acetai, di lenze agroalimentari che è nata la cultura del balsamico: dall'ala firma alla petizione presso il Museo. In questo quadro di eccel-Balsamico procede spedito, chiediamo il contributo di tutti con Ora guardiamo all'Unesco: il percorso per il riconoscimento al

e proprio tesoro a disposizione. Il riconosciche si ritroveranno nell'età adulta un vero sa crescere in parallelo con i proprietari, che la qualità del prodotto nelle botti posdi una bambina, o di un bambino, di modo magari acquistata per celebrare la nascita ria di botticelle per la produzione d'aceto, stri territori che dispongono di una battefar sì che siano migliaia le famiglie nei nouna consuetudine talmente radicata da e identitario delle nostre terre. Si tratta di corso dei secoli è diventata corredo sociale milia Centrale e nel suo tramandarsi nel significato profondo per i territori dell'E-

mento Inpai è arrivato a corredo di questa

zione che ci permette di valorizzare e di difendere questo patrimo-Unesco. Infine il percorso di candidatura Unesco costituisce un'aessere indirizzato anche verso altri riconoscimenti, come quello di promozione, valorizzazione e tutela che ci auguriamo possa grande storia, e contribuisce con prestigio a costruire un percorso

futuro che potrebbe essere internazionale. locale custodita nel Museo, ma con lo sguardo rivolto a un Tutti uniti, sotto lo stesso tetto, nel segno di una tradizione tuto vedere in questi mesi".

messe in campo anche da altri paesi europei, come abbiamo po-

nio identitario del nostro territorio dagli attacchi e dalle imitazioni

co" del Balsamico Tradizionale, nio sogno è che il "fratello ricle e alla sua valorizzazione. Il legate al Balsamico Tradizionaeuro per attività e spese correnti svariate decine di migliaia di Comune di Spilamberto investe ii onnα ingO" :ollaqqε nu ar



e un patto di sostegno. Chissà che non accada grazie all'Unesco". fratello maggiore, e che questi due mondi stringano un'alleanza ovvero il Balsamico IGP, arrivi a essere più generoso con il suo

#### IL MUSEO OGGI, UN NUOVO PERCORSO INTERATTIVO

rincalzi e alla costruzione delle botti. dell'uva alla pigiatura, dalla cottura del mosto fino ai travasi, illustrare le varie fasi della nascita del balsamico: dalla raccolta a cui seguono altre brevi pillole video lungo il percorso per Il nuovo percorso è arricchito inoltre da un video introduttivo apprese durante la visita su un grande schermo touch screen. interattivo con cui i visitatori possono testare le competenze vedenti, un nuovo impianto di illuminazione e un quiz finale pezzi esposti e targhe in braille a favore delle persone ipoper agevolarne la visita, come QR-code in corrispondenza dei ne Emilia-Romagna il Museo può contare su nuovi strumenti Modena, Fondazione di Vignola, BPER Banca e alla Regiocontinuo rinnovamento: grazie al sostegno di Fondazione di futuro e alle nuove generazioni, con un percorso di visita in Oggi ancora una volta il Museo e la Consorteria guardano al

tradizione e nel territorio, grandi capac<mark>ità di innovazione con</mark> <mark>re</mark>alizzato questo museo 20 anni or son<mark>o. Radici pr</mark>ofonde nella mancare a questa festa: "Grazie a col<mark>oro che han</mark>no pensato e so del Balsamico Tradizionale verso l'Unesco, e non ha voluto avuto e continua ad avere un ruolo fondametale nel percor-Alessio Mammi, Assessore Regionale all'Agricoltura ha **VERSO IL FUTURO, CON LO SGUARDO ALL'UNESCO** 







Questo piccolo museo di provincia dedicato ospitavano l'acetaia della famiglia Fabriani. collocata nei solai della Villa che in passato fino alla storica acetaia della Consorteria, duzione del Balsamico, a partire dal vigneto fruizione: ricostruisce le diverse fasi di proverso strumenti che ne facilitano la visita e la

stato reso completamente interattivo attra-

"Il Museo è cresciuto costantemente grazie li e internazionali. legazioni straniere e i tour operator nazionacui vanno aggiunte le scuole in visita, le detre 140mila visitatori, di cui il 40% stranieri, a Tradizionale ha richiamato a Spilamberto olrisultati sorprendenti: in 20 anni il Balsamico a un prodotto unico al mondo ha raggiunto

Tradizionale nelle loro trasferte, e gli Ecomusei limpopoli, ambasciatore del nostro Balsamico del territorio, come il Museo Casa Artusi di Forcon le realtà culturali ed enogastronomiche soprattutto grazie alle tante collaborazioni all'ampliamento degli orari e dell'offerta, ma

νenga riconosciuta come patrimonio immateriale Unesco". abbiamo intrapreso il percorso affinchè la cultura del Balsamico tradizione del Balsamico nel futuro e nel mondo: è per questo che milia Romagna. Ma rimane ancora tanto da fare per portare la parte dell'Istituto per i Beni Artistici e Culturali e Naturali dell'E-Nel 2010, poi, è arrivato il riconoscimento di Museo di Qualità da della Regione Emilia Romagna – ci ha spiegato Maurizio Fini -

definendolo "un bene più culturale che alimentare" e lanciasottolineare l'importanza di questo prodotto per il territorio, Il Sindaco di Spilamberto Umberto Costantini ha voluto

> dal NOVEMBRE 2002 al NOVEMBRE suscitare la giusta emozione sui 140 delegati l'Inpai andrà all'Unesco. Ci auguriamo possa dell'Agricoltura e della Cultura, poi tramite stinato a essere valutato prima dai Ministeri film sul balsamico tradizionale che sarà denale Unesco. Entro febbraio, produrremo un parere favorevole della Commissione naziodi una tappa fondamentale per ottenere il anticamera per arrivare all'Unesco. Si tratta nuto l'iscrizione all'Inpai, che è una sorta di tutti, al di là di ogni divisione. Abbiamo otteavanti per arrivare all'Unesco farà il bene di è di tutti e la procedura che stiamo portando ad accogliere cultori e appassionati. Il Museo

delle stagioni e legata all'invecchiamento dell'aceto secondo dimensione temporale particolare, scandita dal trascorrere Da 20 anni varcando la soglia di Villa Fabriani si entra in una Fabriani di Spilamberto.

cialmente vita al Museo, all'interno della settecentesca Villa Balsamico Tradizionale, che il 24 novembre 2002 dà uffi-

zione DOP e nel 2001 nasce l'Associazione Museo dell'Aceto

Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena; nel 2000 la certifica-

della Consorteria nel 1966, seguita da quella del Consorzio

mento: il cammino inizia con la nascita proprio come i suoi tempi di invecchia-

Tradizionale e della sua valorizzazione,

E' un lungo percorso quello del Balsamico

una sapienza plurisecolare.

L'allestimento del Museo, molto caldo e scenografico, oggi è

2022

.«oɔsəuŊ

# CONSORTERIA DI L'ALLA DI L

# Notiziario della Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale

# I VENTI ANNI DEL MUSEO ACETO BALSAMICO...

quasi "EXTRAVECCHIO" ma rinnovato per i giovani



acetaia come in casa di amici e qui ha potuto finalmente toccare con mano e partecipare alla nascita di un prodotto unico. Questa fu un'azione pionieristica, che ha poi motivato altre acetaie



Il Museo di Spilamberto sabato 26 novembre ha festeggiato i suoi primi 20 anni con una festa partecipatissima, a cui ha voluto essere presente tutto il mondo dell'Aceto Balsamico Tradizionale e delle istituzioni di oggi e di ieri: oltre daco di Spilamberto Umberto Costantini e all'Assessore Regionale all'Agricoltura, Alessio Mammi, c'erano anche l'ex Sindaco di Spilamberto Luca Gozzoli (primo cittadino quando aprì il museo) e l'assessore regionale alla agricoltura di allora, Gian Carlo Muzzarelli oggi Sindaco di Modena. Tutti, prendendo la parola, hanno voluto sottolineare come quella di due decenni fa fu un'intuizione felicissima: raccoquella di due decenni fa fu un'intuizione felicissima: raccogliere la storia di uno dei prodotti più esclusivi della tradizione enogastronomica regionale, dando così via a uno dei zione enogastronomica regionale, dando così via a uno dei primi musei del cibo a livello nazionale.

"L'apertura del Museo fu una grande innovazione – ha spiegato il Gran Maestro della Consorteria Maurizio Fini – il pubblico veniva, e viene tuttora, accolto nel museo e nella sua