



# Notiziario della Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale

## LA DIFFERENZA DEL "FARE" O 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 Consorzio, siamo onorati per la loro partecipazione e li ringraziamo sentitamente.

(segue)

## MUSEO DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE COMPIE 20 ANNI 2002 2022



Servizi pag. 14-15-16

## 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



*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 qui da noi usiamo dire che



**"la Consorzeria è anche mia!!!"** che vuol dire: cosa posso fare io per la Consorzeria 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 Consorzeria, 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 Emilia-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 Consorzeria, 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 del 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 Consorzeria, 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 Consorzeria..... 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 diciamo 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 familiare. 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 Balsamico!!!!

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 Bottai 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 Consorzeria 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 averci 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 affaccendato, 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 Consorzeria, 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 Bottai, dando così continuità e futuro alla tua piccola bottega.*

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



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

CLAS-SIFICA	NUM. CAMP	CONFERENTE	LOCALITA'	CAMPIONI FINALISTI N. 12		ACD (B)	PESO SPEC. VOL (A)	ACD (B/A)	"R"	PUNTI	
				RICONOSCIMENTI O NOTE	PESO						
1°	880	ZANETTI ALDO E ANDREA	MODENA		TORRIONE - CUCCHIAINO ORO BPER BANCA	5,605	73,10	1,3784	7,726	9,462	320,972
2°	762	PIVETTI STEFANO	SAN PROSPERO		TORRIONE - MEDAGLIA ORO	6,008	75,33	1,3933	8,371	8,999	316,283
3°	132	FINI MAURIZIO	MODENA		TORRIONE - MEDAGLIA ORO	5,495	75,64	1,3953	7,667	9,865	315,398
4°	21	CONSORTERIA ABTM	SPILAMBERTO		TORRIONE - MEDAGLIA ORO	5,735	71,70	1,3690	7,851	9,132	315,017
5°	455	REGGIANI ROBERTO	NONANTOLA		TORRIONE - MEDAGLIA ORO	5,938	71,97	1,3703	8,137	8,845	314,794
6°	109	ANTICHI ROBERTO E STEFANIA	MODENA		TORRIONE - MEDAGLIA ORO	6,180	74,47	1,3872	8,573	8,687	314,706
7°	617	ZANGHIERI GIANNI	CAMPOGALLIANO		TORRIONE - MEDAGLIA ORO	5,607	73,64	1,3818	7,748	9,505	314,426
8°	239	MALAGUTI FABIO	MODENA		TORRIONE - MEDAGLIA ORO	5,751	71,06	1,3643	7,846	9,057	314,022
9°	1349	ZANASI GABRIELE	MODENA		TORRIONE - MEDAGLIA ORO	6,204	71,46	1,3670	8,481	8,426	313,711
10°	521	POZZI LUISA	CASTELVETRO		TORRIONE - MEDAGLIA ORO	5,673	71,65	1,3683	7,762	9,230	313,272
11°	1119	BOTTINI LUIGI	MODENA		TORRIONE - MEDAGLIA ORO	5,408	73,08	1,3777	7,451	9,809	313,039
12°	1332	STEFANI CHRISTIAN	MODENA		TORRIONE - MEDAGLIA ORO	5,727	72,57	1,3744	7,871	9,220	311,556
<b>MEDIA DEI 12 FINALISTI</b>											
<b>CAMPIONI SEMIFINALISTI N. 83</b>											
13°	1034	CALANCA ROBERTO	SOLIERA		MEDAGLIA ORO	5,984	74,16	1,3852	8,289	8,947	309,310
14°	1137	FORONI ALESSIO	MODENA		MEDAGLIA ORO	5,971	74,72	1,3893	8,295	9,008	309,300
15°	1361	DARTIZIO FRANCESCO	MODENA		MEDAGLIA ORO	6,113	73,64	1,3818	8,447	8,718	309,150
16°	871	ZANETTI ALDO	MODENA		STESSA ACETAIA 880	5,506	73,10	1,3784	7,589	9,632	311,600
17°	728	MONTALEGNI LAURA	VIGNOLA		ECCELLENTI FUORI GARA	7,134	76,48	1,4007	9,992	7,654	310,000
18°	9	CONSORTERIA ABTM	SPILAMBERTO		STESSA ACETAIA 21	5,326	73,83	1,3831	7,367	10,022	309,700
19°	748	PIVETTI STEFANO	SAN PROSPERO		STESSA ACETAIA 762	5,845	71,55	1,3677	7,994	8,951	309,600
20°	642	TONIONI STEFANO	PAVULLO			5,578	73,77	1,3825	7,711	9,566	309,100
21°	117	ANTICHI ROBERTO E STEFANIA	MODENA			5,496	75,17	1,392	7,650	9,826	309,100
22°	111	ANTICHI ROBERTO E STEFANIA	MODENA			5,458	75,11	1,392	7,597	9,886	308,950
23°	1169	CORRADINI GIUSEPPE	FORMIGINE			5,462	71,42	1,367	7,466	9,565	308,600
24°	1072	SOGARI REMO	CARPI			5,391	73,01	1,3777	7,427	9,830	308,550
25°	690	PIVETTI STEFANO	SAN PROSPERO			6,483	71,84	1,3697	8,880	8,091	308,506
26°	153	DRAGHETTI GIANNI	CAVEZZO			5,496	71,23	1,3656	7,506	9,490	308,472
27°	461	REGGIANI ROBERTO	NONANTOLA			5,299	74,60	1,3886	7,358	10,139	308,300
28°	756	PIVETTI STEFANO	SAN PROSPERO			6,323	75,37	1,3933	8,810	8,555	308,300
29°	126	FINI MAURIZIO	MODENA			5,545	75,17	1,392	7,718	9,739	308,294
30°	18	CONSORTERIA ABTM	SPILAMBERTO			5,697	74,20	1,3859	7,895	9,398	308,256
31°	1139	RUBBIANI SUSANNA	FORMIGINE		PREMIO COMUNITA'	5,431	74,16	1,3852	7,523	9,858	308,017
32°	963	COMUNE DI MODENA	MODENA		PREMIO COMUNITA'	6,214	74,86	1,3899	8,637	8,667	307,950
33°	1375	FREGNI ALBERTO	NONANTOLA		PREMIO COMUNITA'	5,838	75,74	1,396	8,150	9,293	307,900
34°	1256	ORLANDI PIETRO	SPILAMBERTO			5,562	71,00	1,3643	7,588	9,357	307,800
35°	88	CONSORTERIA ABTM	SPILAMBERTO			5,85	73,71	1,3825	8,087	9,114	307,700
36°	937	MATTIOLI ROMANO	FORMIGINE			6,140	75,19	1,392	8,547	8,798	307,594
37°	323	MANZINI GIULIO	CAMPOGALLIANO			5,264	71,97	1,3703	7,213	9,977	307,500
38°	1292	CORRADINI ORMES	MODENA			5,581	71,10	1,365	7,618	9,333	307,367
39°	955	PICCININI ROMOLO	NONANTOLA			5,81	74,01	1,3845	8,044	9,201	307,272
40°	5	CONSORTERIA ABTM	SPILAMBERTO			5,438	73,11	1,3784	7,496	9,754	307,250
41°	1192	CUOGHI ALESSANDRO	FORMIGINE			5,455	74,34	1,3865	7,564	9,829	307,050
42°	1042	SARTI MARIA	RAVARINO		PREMIO COMUNITA'	5,337	74,06	1,3845	7,389	10,023	307,039
43°	776	STEFANI VIRGINIA	SASSUOLO			5,6	71,77	1,369	7,666	9,362	306,850
44°	751	PIVETTI STEFANO	SAN PROSPERO			5,792	71,78	1,369	7,929	9,053	306,850
45°	384	ARENA MAURIZIO	MODENA			5,963	70,90	1,3636	8,131	8,719	306,700
46°	334	MAZZACANI MARCELLO	MODENA			5,548	71,10	1,365	7,573	9,389	306,700
47°	446	MARTINELLI GIANCARLO	MODENA			6,156	76,18	1,3987	8,610	8,848	306,611
48°	425	PILATI GIULIANO	CASTELFRANCO			5,860	71,89	1,3697	8,026	9,957	306,611
49°	45	BARTOLINI GIULIANO	MODENA			5,638	75,26	1,3926	7,852	9,585	306,500
50°	764	PIVETTI STEFANO	SAN PROSPERO			5,744	71,66	1,3683	7,860	9,117	306,350
51°	569	TORRICELLI ANDREA	CAMPOGALLIANO			5,992	71,69	1,3683	8,199	8,744	306,333
52°	746	VERDI VALERIO	MARANELLO			5,683	70,99	1,3636	7,750	9,161	306,317
53°	1175	LEONARDI GIOVANNI	FORMIGINE		PREMIO AMOROTTI MANCA	6,026	71,81	1,3697	8,254	8,700	306,300
54°	1274	VANDELLI DEODATO	CASTELNUOVO		PREMIO COMUNITA'	6,269	71,06	1,3643	8,553	8,308	306,200
55°	381	PISANI ALICE	SASSUOLO			5,475	72,97	1,3770	7,539	9,679	306,111
56°	123	EREDI FERRARINI IVANO	MODENA		DIPLOMA D'ONORE	5,979	71,74	1,3690	8,185	8,765	306,050
57°	754	PIVETTI STEFANO	SAN PROSPERO			5,948	71,69	1,3683	8,139	8,808	306,050
58°	468	BARBOLINI GIULIA	FORMIGINE			5,583	73,91	1,3838	7,726	9,567	306,050
59°	339	INCERTI MARINA	MODENA			5,586	70,85	1,3630	7,613	9,306	305,528
60°	467	COMPAGNI LISA	FORMIGINE			6,710	75,98	1,3973	9,376	8,104	305,500
61°	489	MELANDRI FRANCESCO	FIORANO		*	5,496	71,76	1,3690	7,524	9,538	305,400
62°	942	PAGANI EGIDIO	FORMIGINE			6,794	72,45	1,3737	9,333	7,763	305,294
63°	968	BUCCIARELLI ENZO	SASSUOLO			6,468	71,54	1,3677	8,846	8,087	305,250
64°	400	MURATORI JONATA	SPILAMBERTO			5,593	71,37	1,3663	7,642	9,339	305,100
65°	218	MONTROPOLI GIANFRANCO	CASTELFRANCO		PREMIO COMUNITA'	5,585	73,80	1,3831	7,725	9,554	305,067
66°	856	SERENI MATTIA	SPILAMBERTO			5,905	72,99	1,377	8,131	8,976	305,000
67°	265	CALANCI ROBERTO	SPILAMBERTO			5,963	75,82	1,3967	8,328	9,104	305,000
68°	1314	GIULIANI FRANCA	MODENA			5,250	70,73	1,3623	7,152	9,890	304,856
69°	499	DOMENICHINI ALBERTO	MODENA			5,736	71,64	1,3683	7,849	9,128	304,756
70°	568	TORRICELLI ANDREA	CAMPOGALLIANO			5,781	74,00	1,3845	8,004	9,246	304,750
71°	979	LUPPI LELLO	MODENA			5,218	73,38	1,3797	7,199	10,192	304,750
72°	300	BELLEI ALESSANDRO	MODENA			5,240	73,10	1,3784	7,223	10,121	304,700
73°	169	PRANDINI SARA	MEDOLLA		PREMIO COMUNITA'	6,043	73,66	1,3818	8,350	8,821	304,628
74°	401	PIFFERI LAMBERTO	VIGNOLA		PREMIO COMUNITA'	5,968	72,00	1,3710	8,182	8,800	304,422
75°	484	PIRETTI OMER	FIORANO		PREMIO COMUNITA'	5,423	74,56	1,3879	7,527	9,906	304,150
76°	1045	MOLINELLI LAURO	SOLIERA			5,972	71,39	1,3663	8,160	8,749	304,111
77°	894	OGNIBENE VITTORIO	MARANELLO		PREMIO COMUNITA'	5,804	70,18	1,3583	7,883	8,902	304,000
78°	531	BERTONI ELENA	VIGNOLA			5,500	71,46	1,3670	7,518	9,505	304,000
79°	783	LEVONI LUCA	CASTELNUOVO			5,688	71,37	1,3663	7,772	9,183	303,989
80°	1074	SOGARI REMO	CARPI			5,699	71,77	1,3690	7,802	9,199	303,983
81°	761	PIVETTI STEFANO	SAN PROSPERO			6,018	71,82	1,3697	8,243	8,713	303,967
82°	1148	BORTOLOTTI ELIA	SPILAMBERTO			5,454	71,68	1,3683	7,463	9,605	303,956
83°	1187	GOLDONI ANDREA	FORMIGINE			5,317	74,36	1,3865	7,372	10,086	303,700
84°	365	SAGUATTI ROMANO	MODENA			5,923	71,22	1,3656	8,089	8,805	303,600
85°	490	SATRIONI FRANCO	VIGNOLA			5,621	73,41	1,3804	7,759	9,461	303,500
86°	326	ONESTI FRANCESCA	MARANELLO			5,622	71,74	1,3690	7,696	9,321	303,250
87°	1322	COMINI MARA	CAVEZZO			5,874	70,59	1,3610	7,994	8,830	303,233
88°	1076	SOGARI REMO	CARPI			5,902	71,47	1,3670	8,068	8,859	303,950
89°	496	DOMENICHINI ALBERTO	MODENA			5,652	71,66	1,3683	7,734	9,266	302,417
90°	330	PAGLIANI FRANCESCA	FORMIGINE			5,238	70,81	1,3630	7,139	9,918	302,300
91°	500	DOMENICHINI ALBERTO	MODENA			5,436	71,79	1,3690	7,442	9,647	301,889
92°	101	EREDI FERRARINI IVANO	MODENA			5,662	72,55	1,3744	7,782	9,323	301,650
93°	778	LEVONI LUCA	CASTELNUOVO			5,252	72,46	1,3737	7,215	10,044	301,106
94°	630	RONCAGLIA ALESSANDRO									



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

CAMPIONIFINALISTI						CAMPIONISEMIFINALISTI						MEDIATUTTIICAMPIONI					
ANNO SIFICA	NUM. CAMP.	BRIX (B)	ACIDITA' inp/v(A)	"R" (B/A)	PUNTI	ANNO SIFICA	NUM. CAMP.	BRIX (B)	ACIDITA' inp/v(A)	"R" (B/A)	PUNTI	ANNO SIFICA	NUM. CAMP.	BRIX (B)	ACIDITA' inp/v(A)	"R" (B/A)	PUNTI
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
2022	12	72,97	7,960	9,17	314,770	2022	83	72,76	7,91	9,19	305,990	2022	95	72,87	7,94	9,18	310,380
MEDIA 10 ANNI		73,36	8,16	8,99	314,234	MEDIA 10 ANNI		72,81	7,97	9,14	304,745	MEDIA 10 ANNI		72,82	8,00	9,10	306,557

## 56° PALIO 2022 - PREMIO DEI COMUNI

NUM.	CONUNE	PREMIO	CONFERITO A	ALFIERE	PUNTI
821	BOMPORTO & SORBARA	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	MARANA & 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	COMUNE di SAVIGNANO	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 accompagnarci 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
<b>TOTALE</b>	<b>1.040</b>	<b>1.456</b>	<b>1.636</b>

### RICLASSIFICAZIONE CAMPIONI

LIVELLI RAGGIUNTI	2021		2022	
> 260 BUONO	340	23,35%	308	22,19%
> 275 MOLTO 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 BRIX	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 AGLI ASSAGGI 2022

MAESTRI	125	N. ASSAGGI	9.719
ASSAGGIATORI	67	N. ASSAGGI	4.846
ALLIEVI	93	N. ASSAGGI	6.307
<b>TOTALE</b>	<b>285</b>	<b>TOTALE</b>	<b>20.872</b>

## 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](http://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 seguenti 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 Consiglio Direttivo.

## 2°. QUARTI DI FINALE

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 l'accumulo dei premi, che l'aspetto di una competizione fine a se stessa, ma viceversa ha lo scopo di monitorare l'applicazione delle indicazioni fornite, ai produttori, della Consorzeria.

**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 vicendevoles 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 attribuzioni 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 Consorzeria* 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 Consorzeria 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 sindacabile del Consiglio Direttivo, purché pervenga entro 10 giorni dall'Assemblea Generale dei Soci per il Palio di S. Giovanni.

**I produttori consegnando in Consorzeria 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.

**BPER:**  
Banca

**Abbiamo ACUORE la tua salute.**

ACUORE è la polizza di Arca Assicurazioni che ti permette di tutelare la tua salute e quella delle persone per te importanti.

Vicina. Oltre le attese.

bper.it f in

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Prima della sottoscrizione leggere il set informativo, disponibile in filiale o su arcassicura.it

# 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:

- William 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 folis undam trepidi desumpant 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 quando nel corso del 53°



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 promuovere 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 Consorzio, 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](mailto:unesco@balsamicus.org)**

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

**BPER:**  
Banca

**Diamo valore al tuo domani, insieme.**

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.

Chiedi in filiale o visita il sito [bper.it](http://bper.it)

Vicina. Oltre le attese.

[www.bper.it](http://www.bper.it) f in

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale

**Aiutaci a realizzare il sogno del Balsamico, il segno della nostra terra! .....  
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**



to 20 miliardi di euro di fatturato grazie alle produzioni DOP e IGP di cui ben 3 arrivano dall'Emilia Romagna con i suoi 44 prodotti, che sono innanzi tutto prodotti culturali.

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

significato profondo per i territori dell'Emilia Centrale e nel suo tramandarsi nel corso dei secoli è diventata corredo sociale e identitario delle nostre terre. Si tratta di una consuetudine talmente radicata da

far sì che siano migliaia le famiglie nei nostri territori che dispongono di una batteria di botticelle per la produzione d'aceto, magari acquistata per celebrare la nascita di una bambina, o di un bambino, di modo che la qualità del prodotto nelle botti possa crescere in parallelo con i proprietari, che si ritroveranno nell'età adulta un vero e proprio tesoro a disposizione. Il riconoscimento Inpai è arrivato a corredo di questa grande storia, e contribuisce a costruire un percorso

di promozione, valorizzazione e tutela che ci auguriamo possa essere indirizzato anche verso altri riconoscimenti, come quello Unesco. Infine il percorso di candidatura Unesco costituisce un'azione che ci permette di valorizzare e di difendere questo patrimonio identitario del nostro territorio dagli attacchi e dalle imitazioni messe in campo anche da altri paesi europei, come abbiamo potuto vedere in questi mesi".

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

Silvia Gibellini  
Mediamente comunicazione

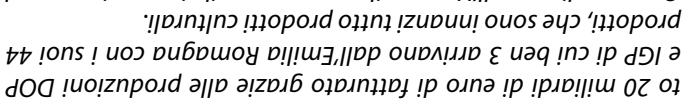
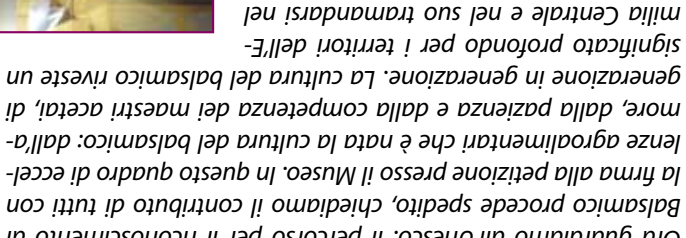


**IL MUSEO OGGI, UN NUOVO PERCORSO INTERATTIVO**

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

**VERSIL FURTO, CON LO SGUARDO ALL'UNESCO**

**Alessio Mammì, Assessore Regionale all'Agricoltura** ha avuto e continua ad avere un ruolo fondamentale nel percorso del Balsamico Tradizionale verso l'Unesco, e non ha voluto mancare a questa festa: "Grazie a coloro che hanno pensato e realizzato questo museo 20 anni or sono. Radici profonde nella tradizione e nel territorio, grandi capacità di innovazione con testa rivolta al futuro: questo museo incarna perfettamente lo spirito emiliano - ha evidenziato - L'Italia nel 2021 ha raggiunto



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

## **Dal NOVEMBRE 2022 al NOVEMBRE 2022**

È un lungo percorso quello del **Balsamico Tradizionale** e della sua valorizzazione, proprio come i suoi tempi di invecchiamento: il cammino inizia con la nascita della Consorteria nel 1966, seguita da quella del Consorzio Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena; nel 2000 la certificazione DOP e nel 2001 nasce l'Associazione **Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale**, che il **24 novembre 2022** dà ufficialmente vita al Museo, all'interno della settecentesca Villa Fabriani di Spilamberto.

Da 20 anni varcando la soglia di Villa Fabriani si entra in una dimensione temporale particolare, scandita dal trascorrere delle stagioni e legata all'invecchiamento dell'aceto secondo una sapienza plurisecolare. L'allestimento del Museo, molto caldo e scenografico, oggi è



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

«Il Museo è cresciuto costantemente grazie all'ampliamento degli orari e dell'offerta, ma soprattutto grazie alle tante collaborazioni con le realtà culturali ed enogastronomiche del territorio, come il Museo Casa Artusi di Forlimpopoli, ambasciatore del nostro Balsamico Tradizionale nelle loro trasferte, e gli Ecomusei della Regione Emilia Romagna – ci ha spiegato Maurizio Fini - Nel 2010, poi, è arrivato il riconoscimento di Museo di Qualità da parte dell'Istituto per i Beni Artistici e Culturali e Naturali dell'Emilia Romagna. Ma rimane ancora tanto da fare per portare la tradizione del Balsamico nel futuro e nel mondo: è per questo che abbiamo intrapreso il percorso affinché la cultura del Balsamico venga riconosciuta come patrimonio immateriale Unesco»;

«Il Museo è cresciuto costantemente grazie all'ampliamento degli orari e dell'offerta, ma soprattutto grazie alle tante collaborazioni con le realtà culturali ed enogastronomiche del territorio, come il Museo Casa Artusi di Forlimpopoli, ambasciatore del nostro Balsamico Tradizionale nelle loro trasferte, e gli Ecomusei della Regione Emilia Romagna – ci ha spiegato Maurizio Fini - Nel 2010, poi, è arrivato il riconoscimento di Museo di Qualità da parte dell'Istituto per i Beni Artistici e Culturali e Naturali dell'Emilia Romagna. Ma rimane ancora tanto da fare per portare la tradizione del Balsamico nel futuro e nel mondo: è per questo che abbiamo intrapreso il percorso affinché la cultura del Balsamico venga riconosciuta come patrimonio immateriale Unesco».





# Notiziario della Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale

DICEMBRE 2022

## I VENTI ANNI DEL MUSEO ACETO BALSAMICO...

*quasi "EXTRAVERCCHIO" ma rinnovato per i giovani!*



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 al Presidente del Consorzio Tutela Enrico Corsini, al Sindaco di Spilamberto Umberto Costantini e all'Assessore Regionale all'Agricoltura, Alessio Mammì, 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: raccogliere la storia di uno dei prodotti più esclusivi della tradizione 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*



*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*