



Notiziario della Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale

A LEZIONE DI BALSAMICO TRADIZIONALE *Boom di iscrizioni per il corso della Consorzio*

Tutti sono in grado di apprezzare il Balsamico Tradizionale, ma non è altrettanto semplice riconoscerne le caratteristiche sensoriali e le sue sfumature di colore, odore, aromi e sapori. Per trasmettere il bagaglio di competenze che consente di riconoscere e degustare un prodotto unico al mondo, dal 1967 - anno della sua fondazione - la Consorzio di Spilamberto periodicamente organizza presso la sua sede il corso di formazione per Aspiranti Allievi Assaggiatori di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Nelle scorse settimane si sono concluse le lezioni della **39esima edizione del corso, la più partecipata di sempre**: si tratta di undici lezioni teoriche e quattro pratiche che accompagnano gli allievi "dietro le quinte" della produzione del Balsamico. Le uve, i legni e le botti, la cottura del mosto, la fermentazione, la conduzione dell'acetaia con tutti i suoi aspetti tecnici e amministrativi e le metodiche dell'assaggio sono al centro delle lezioni teoriche; a queste seguono la visita al laboratorio di analisi, alle sale di fermentazione e all'acetaia sociale della Consorzio e, dulcis in fundo, le prime sessioni pratiche di assaggio di campioni di Aceto Balsamico. Quest'anno gli iscritti sono stati ben 91, superando le 73 adesioni del 2022: una conferma dell'altissimo interesse che ruota attorno alla Consorzio.



Ma qual è il segreto di questo successo crescente? Ed è effettivamente un segreto oppure si tratta della buona capacità organizzativa dell'associazione?

Lo abbiamo chiesto al Gran Maestro Maurizio Fini, che spiega: "Abbiamo avuto la conferma che le scelte fatte lo scorso anno sono state apprezzate, quindi anche stavolta abbiamo cercato in tutti i modi di agevolare la partecipazione. La formula adottata, frutto anche delle esperienze del periodo covid, è stata "semplicemente" quella di offrire la massima elasticità e flessibilità ai partecipanti. Il corso si è tenuto nelle giornate di lunedì e giovedì e gli iscritti potevano scegliere fra il turno delle 18.45 e quello delle 20.45 in entrambe le giornate: complessivamente si è trattato di ben quattordici serate di lezione "sdoppiata". Inoltre chi, per ragioni di lavoro o altro, era impossibilitato a partecipare in presenza, poteva seguire le lezioni comodamente da casa durante la sessione delle 20.45: tutto, poi, è stato registrato e messo a disposizione sul nostro sito, in modo da risultare accessibile attraverso una password in qualsiasi momento e consentire eventuali ripassi".

Un'organizzazione impeccabile ma flessibile...

"Esatto: questo ha facilitato enormemente la frequenza, tanto che una dozzina di iscritti "extra-modenesi" hanno seguito il corso esclusivamente da remoto".

Quindi ci sono state adesioni anche da fuori provincia?

"Per i cultori dell'eccellenza non esistono confini: il corso è stato seguito dall'Olanda, dalla Svizzera, da Berlino e persino da New York!! Anche quando il corso da teorico è diventato pratico - con assaggi e comparazioni

di analisi sensoriale - ai partecipanti da remoto sono stati spediti in anticipo i campioni da sottoporre alle prove olfattive e gustative".

Cosa accomuna tra loro questi Allievi? Credo che i nostri lettori se li immaginino in gran parte uomini e un po' avanti con l'età, è così?



"Da parte di tutti gli studenti c'è una grande voglia di comprendere la magia del vero Aceto Balsamico Tradizionale di Modena: c'è chi si iscrive perché eredita da un nonno, un zio, da un papà o un marito scomparso una batteria e teme di sperperare un bene prezioso, ma anche chi è spinto esclusivamente da curiosità e passione. Ciascuno vuole imparare cosa fare, e invece - come li ammonisco in veste di Gran Maestro - è necessario che impari soprattutto "cosa non fare": per questo io e i miei colleghi Maestri mettiamo a loro disposizione la nostra esperienza. L'età media, contrariamente a ciò che si pensa, è molto bassa: si va dai 16 anni di un "figlio d'arte" ai (pochi) sessantenni; le donne sono circa un terzo degli iscritti e quest'anno abbiamo ospitato persino una giovane futura mamma che ha iniziato il corso con il pancione e lo ha terminato con il più giovane incontrastato partecipante in braccio: mentre la mamma degustava l'aceto balsamico il piccolo lo "assaggiava" attraverso il latte materno!



Cosa rimane ai partecipanti alla fine del corso?

“Rimane loro ben più di un pezzo di carta: mi piace sottolineare come tutti i partecipanti diventino, di fatto, ambasciatori dell'Aceto Balsamico Tradizionale in grado di diffondere le peculiarità di un'eccellenza inimitabile. Quest'anno la consegna degli ambiti diplomi di partecipazione del 39° corso è avvenuta nel corso di una cena di gala presso la Scuola Alberghiera di Serramazzoni: in questa occasione il Balsamico Tradizionale è stato il protagonista e filo conduttore della serata e anche gli studenti della Scuola hanno avuto la possibilità di un incontro ravvicinatissimo con questo ingrediente, in modo da poterlo conoscere e portare in giro per il mondo quando diventeranno chef, addetti di sala o barman”.



Conoscenza, informazione, formazione e miglioramento continuo, sempre nel solco della tradizione: è questo il motto della Consorzeria?

“Non è solo un motto: il periodo post pandemico ci ha lasciato parecchie questioni emblematiche, e la Consorzeria si è messa concretamente al lavoro organizzando corsi e serate di formazione sull'analisi sensoriale che hanno visto il coinvolgimento di oltre 170 soci sia nel corso di I° livello che nel corso avanzato di II° livello, entrambi condotti dalla dott.ssa Marina Turrini esperta “sensorialista”. Un secondo corso di formazione gestito da uno psicologo esperto in comunicazione ha avuto come tema principale il ruolo del “facilitatore”, ovvero l'esperto di Aceto Balsamico Tradizionale che da conduttore del tavolo di assaggio ha il compito di facilitare il percorso di comprensione delle suggestioni, delle emozioni, delle peculiarità che un Aceto Balsamico esprime. Riteniamo infatti che la formazione continua sia imprescindibile ed è nostra ferma intenzione proseguire su questa strada”.

Il grande successo dei corsi della Consorzeria testimonia un interesse sempre più diffuso verso questo prodotto unico al mondo, anche a livello “ufficiale”, è così?

“Siamo molto soddisfatti perchè emerge un'esigenza palese di tramandare una cultura e una tradizione basilare per il nostro territorio. Oggi in provincia di Modena esistono ben 22 acetarie comunali gestite dai volontari affiliati alla Consorzeria che lavorano “in rete”, anche con il supporto delle varie amministrazioni: a breve introdurremo un vero e proprio Passaporto Balsamico per attestare con un timbro l'avanzamento del percorso di visite che chiameremo “Aceto in Comune”: basterà seguire i cartelli stradali Terra di Balsamico!”

Chiudiamo con uno sguardo al futuro, verso uno dei traguardi più ambiti: l'Unesco.

“Stiamo continuando a lavorare sodo per raggiungere questo obiettivo importante: far nominare l'arte, la cultura, il saper fare

l'aceto balsamico “patrimonio immateriale dell'umanità Unesco”. Fino ad ora abbiamo veleggiato con il vento a favore, ma siamo giunti a un giro di boa e ora purtroppo ci troviamo di fronte a un tratto del percorso col vento contrario: significa che da oggi dovremo veleggiare di bolina per raggiungere questo importante riconoscimento che negli ultimi tempi ha visto affiancarsi al nostro Comitato le organizzazioni dei Consorzi Tutela, sia Dop che Igp. L'importante è non fermarsi e non lasciarsi scoraggiare dagli intoppi e dagli stop temporanei: impariamo dal nostro aceto l'arte della pazienza e della tenacia”.

Intervista a cura di:
Silvia Gibellini

Ufficio Stampa Mediamente

BPER:
Banca



Insieme, diamo forma ai vostri progetti.

Con il **PNRR** realizziamo insieme i progetti per l'Italia di domani.

Il **Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza** è un'occasione unica per il nostro Paese. Per questo in BPER Banca mettiamo a disposizione di imprese e istituzioni la consulenza dei nostri esperti e un'offerta di strumenti di finanziamento dedicati.

#ItaliaOltreLeAttese con BPER

bper.it | f @ in v

Messaggio pubblicitario con finalità promozionali.

RIFLESSIONI SERATE CONFRONTO E SALOTTI BALSAMICI



Concluse le serate di confronto e i salotti balsamici, possiamo convenire che ancora una volta, l'aver intrapreso nuove strade e introdotto nuove metodologie, per accrescere e migliorare le nostre capacità e conoscenze è stata una scelta ritenuta, in massima parte, positiva, interessante, appagante e formativa. Lo si può desumere dalle numerose testimonianze che riportiamo nelle pagine successive, dove i Facilitatori hanno espresso e testimoniato le loro esperienze, dalle quali dobbiamo far tesoro per programmare le scelte future. Le chiavi di questa, quasi, unanime approvazione sono da ricercarsi prima di tutto nel ritorno alla socialità e al piacere ritrovato di godere della reciproca compagnia, anche se non tutti, probabilmente, non se la sentono ancora di partecipare in presenza preferendo la sicurezza e tranquillità della propria casa. Ulteriori elementi positivi, sono certamente state le osservazioni individuali e personali effettuate prima ancora di trasformare le stesse in valori numerici. L'aver spazzato via il timore di essere giudicati e la consapevolezza di essere facilitati nel percorso di valutazione ha reso infine i partecipanti i veri protagonisti assoluti di questa innovativa sperimentazione, sulla scorta del fatto che: *...“facio sempre ciò che non so fare, per imparare come va fatto”!* Dall'esperienza vissuta, scaturisce in fondo, la netta voglia,

il forte desiderio di approfondire i temi che ci uniscono in questa nostra passione. Insieme a ciò la presa di coscienza che il rispetto di alcuni punti fermi, di alcune regole sia basilare per garantire uniformità di metodo e indipendenza di giudizio, sta diventando un fatto acquisito e non più discutibile.

Restano da superare irriducibili sacche di pregiudizi: bene non fanno alla nostra Consorteria che ...se “è anche mia” dovrebbe eliminare posizioni preconcepite e prevenute. Proseguire su questa strada, ripetere e possibilmente migliorare è ciò che emerge dalle riflessioni, dalle relazioni pervenute.

Emerge inoltre, a nostro parere la consapevolezza che qualsiasi sviluppo futuro delle nostre attività, non potrà che essere improntato sulla massima flessibilità ed elasticità in modo da andare incontro alle molteplici e variegate esigenze di tutti. Una ulteriore sfida organizzativa che affronteremo insieme per ottenere il miglior risultato possibile. Buona prosecuzione e buone riflessioni sulle note espresse dai nostri Facilitatori che ringraziamo sentitamente per aver interpretato questo non facile ruolo in maniera esemplare!

Maurizio Fini
Gran Maestro



Salotto letterario fine 800

COMMENTI E TESTIMONIANZE DEI FACILITATORI

R.R. ...sono d'accordo sul successo dei **salotti balsamici**, personalmente mi hanno motivato in modo completamente diverso e stimolato ad approfondire certe caratteristiche nei profumi e nei sapori che solitamente nelle serate d'assaggio in comunità venivano tralasciate.

A.C. ...sono stato fortunato a non aver dovuto valutare e esprimere pareri sugli aceti oggetto di **comparazione**, ciò mi ha consentito di non salire in cattedra, ma di fare due chiacchiere fra amici.



F.C. ...**salotti balsamici** si sono svolti in un clima di assertività e serenità, molti hanno sottolineato il piacere di confrontarsi. Mi chiedo quanti hanno percepito che le loro affermazioni saranno prese in considerazione per i miglioramenti futuri poiché noi Facilitatori abbiamo avuto un "ascolto diffuso".

M.M. ...esperienza molto positiva dopo due anni di "solitudine", finalmente abbiamo potuto avere un **confronto** anche se di un aceto assaggiato qualche giorno prima, cosa che inizialmente per le persone che non conoscevano questa nuova metodologia è stata difficile, pian piano hanno capito il concetto e nella seconda tornata hanno sicuramente migliorato ed arricchito le loro descrizioni.

L.C. ...parlavamo tutti di aceto con ampia possibilità di chiedere o cercare di spiegarci al meglio... dare la possibilità alle persone di sentirsi al pari del Facilitatore mi sembra sia stata cosa gradita... ho interpretato le serate di **salotto balsamico** come un momento per apprendere e ragionare. La figura del Facilitatore permette di far esprimere tutti indipendentemente dall'esperienza, questo fino a poco tempo fa non era possibile.

V.V. ...ho riscontrato interesse, curiosità e soddisfazione in tutti i tavoli, dopo un inizio un po' incerto abbandonare il punteggio a favore della spiegazione è stato più facile per gli allievi. Piacevole e divertente la ricerca di aggettivi. Molto interessante e educativa al fine di migliorare la conduzione della propria acetaia la fase di **salotto balsamico**, in certi casi la discussione si è protratta a lungo. Nota dolente la lontananza, sarebbe interessante capire quanto è il reale desiderio di socializzazione.

V.R. ... posso affermare che c'è stato interesse e apprezzamento per il metodo... ciò fa pensare a quanto sia diffuso il desiderio di approfondire le tematiche inerenti la conduzione delle acetaie.

C.C. ...gradimento di tutti. Visivi meglio bicchierino che provetta. Olfattivi meglio farli con provetta

L.M. ...tutte le serate sono state improntate sul piacere di stare insieme: si può star bene parlando di Balsamico. Gli astanti hanno ringraziato per aver potuto stare ai tavoli liberi di esprimersi, sbagliare, chiedere, discutere e ipotizzare... "ma se facessi così???" ...Oppure "ho sentito dire che..." Non conoscere l'aceto di cui si stava parlando, mi ha reso più libero, meno vincolato...

Esperienza al top le serate di **salotto balsamico**, davvero dirompente e entusiasmante... da rifare senza alcun ombra di dubbio! Difetti? Onestamente non mi hanno riferito e fatto cogliere nulla di negativo.

G.B. ...apprezzare la possibilità di assaggiare a casa, in solitudine: io e l'aceto, io che lo "ascolto", che cerco di capirlo, mi lascio trasportare dal suo "racconto", dalle emozioni che mi trasmette, non sono distratto e nemmeno influenzato da nulla, solo "lui" e io... posso mettere per iscritto le sensazioni che mi genera slegate dal valore numerico che attribuirò dopo!! Le serate di **salotto balsamico** ci hanno permesso un confronto e una condivisione delle esperienze di conduzione delle proprie acetaie. Il suggerimento emerso è quello

di rendere ancora più abbondanti e complete le informazioni descrittive per sviscerare ogni aspetto e comprendere ancora meglio il campione oggetto di valutazione. Aspetto importante è stata la compagnia, il piacere di stare assieme, passare una serata assieme ad amici che condividono la tua stessa passione.

M.P. ...prima di iniziare nel ruolo di Facilitatore ero molto preoccupato, anche se durante il corso il ruolo e le sue caratteristiche e implicazioni erano stati ben spiegati... ho trovato poi persone molto disponibili e collaborative e mi sono anche divertito. Abbiamo fatto fatica a non parlare di numeri, prima dei numeri devono venire le sensazioni, non sarà un percorso facile da far capire a tutti in quanto molte persone sono prevenute verso il cambiamento... non sarà facile, ma sono convinto che abbiamo intrapreso la strada giusta.

A.B. ...riscontrato atteggiamento costruttivo, e partecipativo. Abbiamo ascoltato le loro osservazioni e emozioni, memorizzate e descritte prima dei numeri.

G.P. ...serate graditissime, discussioni serene e interessantissime... ho condiviso con i presenti una sensazione di crescita culturale oltre al fatto che non ci siamo accorti del tempo che passava.

G.P. ...grande entusiasmo, cordialità e curiosità. Negativa la scarsa partecipazione alcuni hanno ritenuto che fatto l'assaggio e inserito i valori, avessero già compiuto il loro dovere.

P.P. ...la cosa positiva è sicuramente quella di essere riusciti a rimetterci intorno ad un tavolo a parlare di aceto, anche se in numero esiguo.

A.C.B. ...subito non mi sono resa conto degli obiettivi del corso, ho capito dove ero carente: non riuscivo, non sono mai riuscita a dare spazio agli altri. L'inizio non è stato semplice, raccolto polemiche dagli assaggiatori più anziani, uno ha fatto discorsi scettici, un giovane ha cercato di illustrare l'efficacia di non ricorrere ai punteggi ma di parlare di sensazioni. I giovani sono più aperti, più disponibili a crescere in questa mentalità, a distinguere la parte valutativa da quella emotiva. C'è stato un arricchimento di descrittori non indifferente. Con soddisfazione devo ammettere che anch'io ho imparato molto, tutti cercavano termini più appropriati dando un apporto efficace e corretto. Come figura di Facilitatore devo ancora vincere certe abitudini a tirare in fretta le somme, a cercare di convincere gli altri della "mia" verità, ma riesco anche a rivedere in modo critico il mio atteggiamento..... chissà un domani riuscirò anche a vincerlo.

F.S. ...il **confronto** dialettico parte solo dopo i primi due campioni, i Maestri di lungo corso tengono banco. Farmi capire l'aceto attraverso le descrizioni ha fatto nascere perplessità ma anche soddisfazione per la libera esposizione al termine delle serate si manifesta maggiore libertà e coinvolgimento. Sui salotti balsamici, quasi per incanto si raggiunge senza faticare una descrizione unanime. Ascoltare storie o favole o esperienze apre la mente. Nessun problema col gruppo, (siamo tutti sullo stesso livello) se non lo scetticismo iniziale. Col passare del tempo esprimere diventa facile

e non essere giudicati da nessuno (vero-falso corretto-sbagliato) lascia libera interpretazione sulla natura delle singole posizioni o valutazioni, ma stimola la verifica personale di quanto sentito dire, finendo per diventare autoformazione o apprendimento. Ottima esperienza di contatto umano e di apertura al confronto.

S.P. ...ha fatto piacere a tutti ritrovarci di nuovo assieme a parlare della nostra passione. Scrivendo dettagliatamente mi hanno fatto capire il prodotto da loro giudicato, facendomi però notare che sarebbe stato ancor più interessante assaggiare in presenza gli stessi aceti e discuterne avendoli ancora a disposizione. Sono perplesso sulla mia figura, poiché oltre a incentivare e regolamentare la discussione, non ho potuto trasmettere null'altro non conoscendo gli aceti Ricorrente e condivisibile: visivi non in provetta ma nel bicchierino fermo restando la nostalgia del matraccio che resta il metodo migliore, ma correttamente essendo parte di un gruppo è doveroso sostenere le regole e le decisioni della squadra. Salotti balsamici bellissima iniziativa apprezzata e elogiata, ha scatenato la curiosità e la discussione di tutti: veramente top, così come la serata sensoriale appassionante e intrigante che ci ha fatto capire quanto poco siamo preparati. Tutte esperienze da ripetere.

V.F. ...esperienza come Facilitatore decisamente positiva. Gli scettici iniziali al mio tavolo sono rimasti favorevolmente impressionati e hanno condiviso che è stato un salto di qualità. Serve a poco fare 80 assaggi di allenamento solo per fare numero, servono confronti su ciò che percepiamo, anche con un numero minimo di campioni ma approcciato nel modo giusto. Promuovo appieno la nuova metodologia, continuare così che ci aiuta a crescere!

B.G. ...i salotti balsamici sono stati particolarmente stimolanti. Ritengo il percorso di assaggi individuali, molto faticoso e impegnativo, che abbiamo fatto in questi anni, ci abbia portato ad essere più maturi come assaggiatori, quindi più critici rispetto alle notizie comunicate e di conseguenza più stimolati e articolati nel confronto.

F.G. ...serate di confronto: l'inizio non è stato semplicissimo abituati a ragionare sui punteggi, poi sono emerse descrizioni molto interessanti quasi "poetiche" come Facilitatore ho potuto far tesoro dei racconti dei compagni che inizialmente reticenti hanno espresso i loro giudizi e riflessioni adeguatamente. Emerge la voglia di un riscontro immediato con il campione sul tavolo e i valori per capire in presenza di osservazioni discordanti chi "avesse ragione"!!
Salotti balsamici: l'idea è piaciuta a tutti, esprimere commenti anziché numeri non ha creato particolari problematiche, l'esperienza è stata apprezzata. Qualche reticenza affiora nel valutare i visivi nella provetta anziché nel bicchierino...

L.M. ...complessivamente è stata una esperienza positiva. Deludente per la scarsa partecipazione, attivo l'interesse dei presenti. Entusiasmante il parere espresso da tutti che hanno sottolineato sia il piacere e il valore della socialità ritrovata, sia l'interesse per gli argomenti oggetto di discussione e degli approfondimenti relativi alla produzione di Balsamico e alla conduzione dell'Acetaia. Faccio notare un fatto molto

importante: coloro che nonostante avessero riserve e pregiudizi, avendo comunque partecipato, si sono ricreduti e tutti, sottolineo tutti, hanno espresso un giudizio positivo o addirittura esaltante... : "non immaginavo uno svolgimento tanto interessante... credevo fosse una cosa noiosa" Preciso quindi, occorra insistere e soprattutto occorre divulgare l'esperienza invitando gli scettici a partecipare per conoscere prima di giudicare.

C.P. ...confronti solo su descrizioni accolti faticosamente, il potenziamento a scapito del punteggio è stato comunque accolto con attenzione e curiosità, convenendo che possa meglio esprimere le caratteristiche rispetto ad un punteggio secco. Proposta ambiziosa e sfidante: necessitano persone curiose e aperte al cambiamento, la percezione esprime ancora molto scetticismo. Salotti Balsamici piaciuti moltissimo, un bel passo avanti rispetto agli assaggi tradizionali... è stato un momento di arricchimento, è sparita la gelosia delle proprie conoscenze funzionali ad un possibile vantaggio nei confronti degli altri. Penso che l'assaggio fatto in modo individuale consenta un certo recupero di tempo ed una maggior concentrazione in ciò che si sta facendo, non devo sorbirmi i commenti e le smorfie di chi assaggia prima di me. Esperienza certamente positiva. Ringrazio coloro che si stanno prodigando, con un impegno ammirevole, a che questo cambiamento possa realizzarsi.

M
B
T
S

MUSEO DEL BALSAMICO TRADIZIONALE
SPILAMBERTO

Museo del Balsamico Tradizionale

Complimenti
Ti apprezziamo per averci
e con la tua visita al Museo del Balsamico Tradizionale di Spilamberto.

B GIFT CARD
Regala e regalati
un'esperienza Balsamica

REGALA E
REGALATI
UNA VISITA
AL MUSEO

CON
DEGUSTAZIONE!



MOSTO COTTO - FERMENTATO O ALCOLICO

Qual'è la differenza? Un po' di chiarezza...!

Durante la consegna delle analisi delle proprie batterie è automatico che ci vengano richiesti pareri, spiegazioni o consulenze sui valori di brix/densità e soprattutto sulle acidità, valori che a volte ci fanno cadere nello sconforto!

Un primo gruppo di persone non propriamente acculturate sulle dinamiche dei travasi e dei rinalzi, cura la propria acetaia sulla base del sentito dire. Un secondo gruppo, frequentante la Consorateria più da vicino segue la propria acetaia applicando ciò che da anni andiamo ribadendo forse in maniera non del tutto corretta...

Da dove partiamo...?

Le principali indicazioni che la Consorateria, da anni, consiglia sono:

- **Non usare aceto di vino mai e poi mai**
- **Cuocere il mosto rispettando tempi e temperature**
- **Non usare mosto cotto non fermentato**
- **Usare il mosto cotto acetificato**
- **Non effettuare travasi e rinalzi se prima non sono state ponderate le analisi di densità e acidità**

Questi argomenti e queste regole di base dovrebbero essere acquisite, comprese e praticate. E' sufficiente rileggere ciò che è stato ampiamente pubblicato, purtroppo, con dispiacere, rileviamo uno o più errori e ci chiediamo se non c'è stata capacità d'ascolto oppure, viceversa, non siamo stati sufficientemente chiari.

MOSTO COTTO



Si ottiene dalla cottura di mosto crudo proveniente da uve di ottima qualità come Trebbiano e Lambruschi dal contenuto zuccherino pari a 21-23° Brix (18°-20° Babo) rispettando rigorosamente tempi e temperature ovvero 90°-95° gradi per un le prime due ore iniziali, poi abbassare a circa 80°-85° gradi per una

durata di non oltre 12 ore o minore al raggiungimento di 31°-33° Brix (26°-28° Babo). A fine cottura si conserva sotto vuoto sino al momento dell'uso.

Come si usa?

Lo si usa direttamente per rinalzare la batteria nella botte di testa, ovvero quella più grande??

NO per niente... lo si usa **NON** prima di averlo sottoposto a Fermentazione Alcolica.

MOSTO FERMENTATO O ALCOLICO



Il mosto cotto non è utilizzabile se non prima è stato sottoposto a FERMENTAZIONE ALCOLICA ovvero attraverso l'azione naturale dei lieviti, lo zucchero si trasformerà in alcol etilico seguendo semplici avvertenze:

- **Utilizzare contenitori aperti**
- **Temperatura costante a 20°-25° C**
- **Fermentazione lenta per favorire formazione di profumi ottimali**

TRASFORMANDO

- 10° gradi zuccherini otterrò 6° di alcol
- 12° gradi zuccherini otterrò 7,2° di alcol
- 14° gradi zuccherini otterrò 8,4° di alcol

Una volta conclusa la fermentazione alcolica, lasciamolo decantare per un mesetto o filtrarlo. Trasferire il MOSTO ALCOLICO FERMENTATO in contenitori e luoghi adatti con temperature fra 22°-25° gradi C e sottoporlo a bioossidazione acetica o ACETIFICAZIONE.

**CONSULENZA E INFORMAZIONI
PREVIO APPUNTAMENTO IN
CONSORTERIA**

059 785959

consorateria@consorateria.org

O - ACETIFICATO ...QUESTI S-CONOSCIUTI

MOSTO ACETIFICATO



Quale metodologia adottare per ottenerlo?

L'acido acetico si forma esclusivamente dall'alcol etilico ottenuto dalla fermentazione alcolica grazie all'azione aerobica di acetobatteri hanno necessità, per esprimersi al massimo di agire lentamente per donare al nostro Balsamico, finezza e armonia, pertanto dovremo farli lavorare in condizioni ottimali a 22°-25° gradi centigradi e tanto, tanto ossigeno.

Queste condizioni, nelle nostre acetaie, sono riscontrabili solo a primavera e in autunno, ovvero per pochi mesi l'anno, pertanto consigliamo l'utilizzo di ambienti idonei al di fuori dell'acetaia.

Il Dr. Amorotti Vincenzo ci ha lasciato precise indicazioni per come procedere ad una buona acetificazione che ci consenta di ottenere un buon MOSTO ACETIFICATO, ci procureremo pertanto:

- Una damigiana da 50 litri a collo largo.
- Inseriremo 25/30 litri di **mosto acetificato** con flora batterica viva a 8° gradi di acidità in volume.
- Inseriremo lentamente sul fondo 10/15% di **mosto alcolico fermentato** ovvero 2,5/3 litri.
- Questa operazione vi abbasserà momentaneamente l'acidità: dopo qualche tempo essa ritornerà sui gradi acetici iniziali, verificate che si sia formato un reticolo in superficie e solo allora **preleverete** circa 2,5/3 litri. Ripeterete l'immissione di ulteriori 2,5/3 litri di **mosto alcolico fermentato** che a loro volta si trasformeranno in **mosto acetificato...** che useremo, solo a questo punto, per i nostri rinalzi.

RISPOSTE ALLE DOMANDE PIU' FREQUENTI O INDICAZIONI GENERALI

Quando vado a procurarmi il MOSTO cosa chiederò di preciso?

MOSTO COTTO... solo se sono attrezzato per sottoporlo prima a Fermentazione Alcolica e successivamente a Acetificazione.

MOSTO FERMENTATO... solo se sono attrezzato per sottoporlo a Acetificazione.

MOSTO ACETIFICATO... pronto all'uso che le cantine non offrono ma che è possibile procurarsi da acetificatori artigianali che sarà un ABTM primordiale... appena nato e dovrà avere le seguenti caratteristiche minime:

- Densità 20°-22° Brix
- Acidità in volume 7°-8° gradi

Tutto chiaro?

A qualcuno potrà sembrare banale e ridondante... sono cose che sappiamo!! Non ci giurerei...!! Per stare nel sicuro ho voluto sottolineare, senza per questo volerne fare un trattato tecnico-scientifico, potrete se credete, approfondire sulla bibliografia attuale della Consorzeria o chiedere direttamente concetti, azioni e indicazioni da seguire per fare in modo che il "mosto cotto" sia usato e gestito con cognizioni di causa.

Maurizio Fini
Gran Maestro

Nota:

Mi sono avvalso della preziosa consulenza di esperti in merito, a loro deve andare il mio personale ringraziamento per la loro preziosa competenza, essi sono: Prof. Luca Malmusi, Marzio Furghieri, Marcello Plessi, Giovanni Solmi, Giorgio Roncaglia, Dino Stefani. Gli argomenti di cui sopra furono trattati e pubblicati in massima parte sul Notiziario successivo al Palio del 2010 con un articolo firmato da Franco Satriani.



UNA BOTTIGLIA ETICHETTATA "ACETO BALSAMICO BRUSCO 1785"

ESISTE AL MUSEO DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE, UN REPERTO RARISSIMO, UNICO, UNA BOTTIGLIETTA CONTENENTE ACETO BALSAMICO BRUSCO DATATA 1785.

DURANTE LE VISITE GUIDATE NE RACCONTIAMO IL PERCORSO DI RITROVAMENTO. LA STORIA ORMAI È ENTRATA NELLA LEGGENDA E SFUMA NEI PARTICOLARI: RIPUBBLICHIAMO IL PRIMO ARTICOLO COMPARSO SUL NOTIZIARIO DEL 1997 E, GRAZIE ALLA FIGLIA, SIGNORA CRISTINA PECCHI, E AI NIPOTI CHE PROPRIO IN QUESTI GIORNI CI HANNO ONORATO DELLA LORO VISITA, RIPORTIAMO ALLA LUCE E ALLA VOSTRA ATTENZIONE QUESTA MAGNIFICA STORIA



Testo tratto dalla lettera originale dell'ingegnere Giuseppe Pecchi e dal notiziario dell'epoca

Nella seconda metà degli anni ottanta venne a mancare, a Carpi, una anziana signora erede di una antica famiglia di proprietari terrieri. Ella da tempo non abitava più nel quattrocentesco palazzo, prospiciente la piazza principale, sovrastante il caratteristico "portico Lungo" ma in un più modesto palazzotto sito nella antica via, denominata un tempo "Belvedere". In quella casa aveva raccolto con cura e perseveranza tutti i ricordi del suo lungo passato tanto da potersi considerare se non un museo una conservatoria di beni minuti. Alla sua scomparsa gli eredi provvidero a raccogliere e catalogare tutto il materiale reperito. Nello sgombrò delle cantine fra antiche bottiglie di nocino e vini ormai decomposti, emerse questa bottiglia che porta due etichette. L'una più vecchia e deteriorata, con su scritto "Aceto Balsamico Brusco 1785" l'altra più recente, ma sempre antica (calligrafia identica) riporta solamente "Balsamico Brusco 1785". Gli eredi non la ritennero meritevole di particolare attenzione tanto che fu regalata a un cugino comune che sapeva, invece, quanta cura ed attenzione, chi scrive, poneva al proprio Aceto Balsamico. In tal modo la bottiglia di tipo "Bordolese" da 500 cc. venne in mio possesso. Era chiusa da un tappo di sughero senza ulteriore sigillatura con ceralacca o altro. È alta 27,5 cm ed ha una circonferenza di 22,5 cm. La polvere depositasi in tanti anni si è appiccicata alla bottiglia ed è diventata inamovibile non solo al soffio ma anche al pennello. L'alternativa era di conservarla tale e

quale a mo' di cimelio prezioso, oppure di stapparla e constatarne la qualità del contenuto, dilemma risolto con la decisione di cogliere e approfondirne la conoscenza attraverso una degustazione. L'apertura e tutta l'operazione avvennero alla presenza del Notaio Fiori che con il "Verbale di Constatazione" reperito 111064 registrato a Carpi il 3 luglio 1995 al n. 632 ne fissò la testimonianza e l'ufficialità. Come testimoni ed assaggiatori vennero incaricati i membri del Consiglio Direttivo, non tutti, perché l'assaggio di un solo cucchiaino avrebbe eccessivamente diminuito il contenuto dello stesso. Furono invitati il Gran Maestro Francesco Saccani, Luigi Lolli Palazzini, Agapito Cocchi, Fermo Rizzi, Azio Sacchetti.

Non sto a descrivere le varie fasi ampiamente riportate nell'atto notarile, riferisco soltanto che il contenuto fu versato in successione in sette distinti matracci, constatammo che non esisteva feccia di fondo, ma che tutta la parte solida od opaca si era depositata sulle pareti della bottiglia impedendone la trasparenza.



Dall'esame chimico-fisico eseguito da Vincenzo Ferrari Amorotti risultò una acidità totale di 7.05° con gradi brix pari a 53,65° con un rapporto R uguale a 7,61. Dall'esame organolettico compiuto risultava chiaramente la perfetta conservazione con una intensa e persistente emissione di profumi tipici e caratteristici che sono durati per molto tempo. Inoltre la sua densità non eccessiva e l'acidità significativa confermavano il senso di quella dicitura di "Balsamico Brusco" in etichetta.

Fu parere unanime degli assaggiatori per tutto quanto si era potuto constatare sia dall'aspetto esteriore, sia dalla friabilità del tappo, sia infine dall'esame del contenuto, che la data del 1785 fosse più che attendibile.

Rimaneva ora, il problema della continuità della conservazione, occorreva continuare a conservarlo nella stessa bottiglia dalle preziose etichette originali e dove, all'interno esistevano antichi profumi e depositi. Ma il liquido diminuito non avrebbe più ricolmato la bottiglia che sarebbe rimasta smezzata con all'interno una notevole quantità d'aria foriera di anomale trasformazioni imprevedibili. Impensabile né corretto provvedere ad un rabbocco con un aceto diverso anche se con caratteristiche simili. il problema del rabbocco, apparve intricato, fino a quando, come spesso succede in casi simili, la neces-

sità aguzza l'ingegno e la soluzione emerge semplice e chiara. Si trattava di introdurre tanti piccoli volumi che passassero per il collo e fossero incorruttibili all'aceto e al tempo ed equivalenti all'aceto mancante, ci fù chi pensò a dei "diamanti", ma poi più modestamente ci si accontentò di semplici palline di vetro. Venne organizzata un'altra riunione notarile onde provvedere ufficialmente alla "ritappatura", presenziò lo stesso Notaio Dottor Aldo Fiori, tutto il Consiglio della Consorteria, furono introdotte le palline, fu sistemato un tappo nuovo legato con uno spago di canapa cui i nodi vennero bloccati con una colatura di ceralacca. Operazioni descritte nel "Verbale di Constatazione" Rep. 120849 registrato a Carpi il 30 luglio 1996 al n. 638 Serie II.

La bottiglia sistemata in una bella antica teca, fornitami dall'amico antiquario Silvano Bellucci, dopo aver fatto bella mostra di sé a casa mia è stata accolta come mia donazione dal Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale a Spilamberto. Fra le disposizioni testamentarie che lascerò ai miei nipoti, vi sarà quella di riaprirla non prima che siano trascorsi 50 anni dal giorno della "ritappatura" ovvero non prima del 2047... credo di non poter assistere!



2002-2022 VENTANNI DI BALSAMICO AL MUSEO

transizione digitale rispettosa della tradizione



La mattina di un nebbioso 24 novembre 2002, alla presenza di numerose autorità, con l'indimenticabile madrina Onorevole Paola Manzini e tra numerosi appassionati cultori di Balsamico, si celebrò a Spilamberto un evento straordinario: l'inaugurazione del Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena! Da sempre, il Balsamico ha abitato i solai delle case modenesi, protetto da serrature chiuse da corpose chiavi e al riparo da sguardi curiosi. La ricetta gelosamente custodita come la più preziosa delle eredità.

Quel giorno ha dunque segnato una svolta nella storia del Balsamico, da allora l'aceto è in mostra, i segreti svelati a curiosi visitatori, le storie di famiglia narrate ad appassionati che arrivano da ogni angolo della Terra. Il Museo fa conoscere ed apprezzare a grandi e piccini l'amato Balsamico della nostra tradizione. Nacque un luogo che nel tempo è diventato punto di riferimento per tutto il Balsamico, un luogo che ne custodisce e ne trasmette la cultura, la storia millenaria, ne difende i valori e l'originalità. Dalla sua inaugurazione, il Museo ha richiamato a Spilamberto oltre 140mila visitatori, di cui oltre il 40% stranieri; ha accolto studenti di scuole di ogni ordine e grado, dai piccoli delle scuole dell'infanzia di Spilamberto, agli alunni delle scuole elementari di tutta la regione, ragazzi di scuole superiori da tutta Europa, specialmente Scuole Alberghiere e Istituti Agrari, fino a studenti di università di prim'ordine di tutto il mondo come la prestigiosa London School of Economics, altre università da un po' da tutta Europa, Stati Uniti, Canada, Sudafrica, Australia e Giappone. In collaborazione con Casa

Artusi, Slow Food e l'Accademia Militare di Modena, il Museo ha ospitato delegazioni dal Brasile alla Corea del Sud, dagli Stati Uniti alla Cina, dalla Finlandia alla Tunisia. È venuto il Ministro dell'Agricoltura di Francia. Sono venuti fino a Spilamberto dalla Nuova Caledonia, dalle Bahamas, dalle Isole Cocos e altri posti che ancora ci si chiede come hanno fatto a sapere, dell'esistenza di questo Museo incastonato nella campagna modenese.

Non sono mancate intere brigate di cucina, blogger, aspiranti chef, e chef stellati - è

persino venuto a trovarci Khalid Dahbi, noto chef che ha cucinato anche per la Regina Elisabetta II - truppe televisive o singoli giornalisti italiani e stranieri di testate importanti come *The Economist*, *The New York Times*, *Boston Globe*, la TV di stato cinese o la prestigiosa emittente televisiva americana CBS, al seguito del nostro ambasciatore di Aceto Balsamico e chef Massimo Bottura della Francescana, che ci onora della sua amicizia.

Ogni autunno, quando è tempo di vendemmia, il Museo organizza **Màst Còtt**, una manifestazione legata alla nostra terra e ai cicli scanditi dal susseguirsi delle stagioni. Per due giorni i profumi del mosto cotto si diffondono dai paioli della Consorceria inondando il centro storico di Spilamberto, richiamando appassionati da ogni dove, con la collaborazione degli operatori enogastronomici locali, organizza *Stuzzicalamberto*: percorsi di degustazione di golose specialità locali impreziosite da gocce di profumato Aceto Balsamico Tradizionale, perché la cultura, la conoscenza, si trasmettono anche solleticando le papille gustative!

Aperto 6 giorni su 7, ospita al suo interno uno dei punti informativi dello IAT Diffuso dell'Unione Terre di Castelli facendo parte della rete IAT provinciale, così da offrire un servizio a tutto tondo per far sentire bene accolti i turisti che cercano e trovano le eccellenze di questo territorio. Nel corso degli anni, il Museo è andato via via consolidandosi come punto di riferimento per scoprire la cultura dell'Aceto Balsamico della tradizione secolare di questa provincia Modenese.



Primo - e ancora unico - museo strutturato dedicato all'Aceto Balsamico Tradizionale, un prodotto che così tanto caratterizza l'identità delle famiglie modenesi, nei 20 anni della sua esistenza, grazie ai risultati conseguiti, ha prima ottenuto il prestigioso riconoscimento di **Museo di Qualità** da parte dell'Istituto dei Beni Culturali della Regione Emilia Romagna, successivamente è entrato nel Sistema Museale Regionale e di conseguenza nel sistema Museale Nazionale, progetto coordinato dalla Direzione generale Musei del Ministero della Cultura. Ma non è tutto. L'intero catalogo dei beni esposti è stato digitalizzato e si trova online sul sito del Sistema Museale dell'Emilia Romagna.

L'obiettivo dell'attuale gestione è di non riposare mai sugli allori e dunque si lavora e si continuerà a lavorare per rendere il Museo per tutti e sempre più accessibile. Grazie alla rete di sostenitori costruita dall'attuale Presidente Maurizio Fini, il ventesimo compleanno è stato festeggiato con l'inaugurazione

di un Museo rinnovato e digitalizzato e in grado di accogliere persone con abilità differenti.

E infine c'è il progetto di far riconoscere la cultura legata all'arte, al saper fare l'Aceto Balsamico, Balsamico, patrimonio immateriale dell'Umanità, che il Museo ritiene sicuramente un obiettivo di primaria importanza e pertanto lo appoggia incondizionatamente!

In sostanza, Villa Fabriani ospita un museo vivo che, come un buon Aceto Balsamico Tradizionale, si è evoluto e continuerà a evolversi nel tempo per incontrare tanti altri amanti e curiosi del Balsamico della nostra tradizione e far vivere loro le emozioni e le suggestioni che in tutta tranquillità si respirano all'interno dell'Acetaia e che i modenesi ben conoscono.

Cristina Sereni
Responsabile Museo





ACETO IN... COMUNE

Terra di Balsamico e Passaporto Balsamico

Un filo invisibile lega le nostre Acetaie Comunalì, un legame prima di tutto frutto della passione che accomuna i cultori locali appartenenti alla Consorzeria che con la loro dedizione ne curano sia i travasi e i rinalzi e che ne illustrano le caratteristiche ai numerosi visitatori che scelgono di approfondire e conoscere la tradizione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Un plauso meritato va agli amministratori, Sindaci in testa che hanno saputo dar voce e sostanza alla nostra tradizione, aiutandoci concretamente a preservarla, diffonderla e proiettarla nel futuro a disposizione delle nuove generazioni che potranno in tal modo toccare con mano e sentire fra profumi e suggestioni tutta intera la Modenesità!

In molti Comuni si possono ammirare i cartelli stradali
TERRA DI BALSAMICO

a riprova che il percorso anche turistico corre di pari passo con le aspettative e i progetti che vi stanno dietro, ovvero che l'arte, la cultura e il saper fare l'Aceto Balsamico vengano riconosciuti bene immateriale dell'Unesco, un percorso lento e lungo come l'invecchiamento del nostro Extravecchio!

Nel frattempo abbiamo coinvolto tutte gli uffici comunali per raccogliere informazioni sulle caratteristiche delle varie acetaie, sui giorni e orari di visita, sulle modalità di prenotazione e sui contatti. Dette informazioni verranno raccolte in un vero e proprio strumento di consultazione in grado di identificare la disponibilità e l'accoglienza. Ai visitatori verrà consegnata una mappa con la dislocazione e un **Passaporto Balsamico** che attesti tramite con un timbro l'avvenuto passaggio!!

Si potranno infatti visitare le Acetaie di:

- Spilamberto ABTM 52
- Sassuolo ABTM 265
- Vignola ABTM 364
- Nonantola ABTM 457
- Nonantola ABTM 502
- Modena ABTM 511
- Maranello ABTM 536
- Marano ABTM 570
- Bomporto ABTM 571
- Carpi ABTM 573
- Ravarino ABTM 574
- Castelnuovo ABTM 583
- Fiorano ABTM 584
- Savignano ABTM 586
- Camposanto ABTM 593
- Accademia ABTM 594
- Formigine ABTM 595
- Castelvetro ABTM 596
- Castelfranco ABTM 601
- Campogalliano ABTM 609
- Mirandola ABTM 611
- Soliera ABTM 612

Sono inoltre in fase istruttoria le Acetaie dei Comuni di Novi, San Prospero e Fanano, i quali una volta concluso l'iter certificativo potranno fregiarsi dell'identificativo ABTM attestante l'appartenenza alla filiera DOP.

Il tutto verrà poi ripreso tramite link sul sito della Consorzeria e sui siti dei singoli Comuni... ne vedremo delle belle!!



FIORANO



SASSUOLO



ACCADEMIA



MODENA



FILOSOFIA DEL BALSAMICO

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

RICORDI... ETERNITÀ...

AMORE NELLA STORIA DI UNA ACETAIA

Sono cinque anni che Alfeo, mio marito mi ha lasciato e solo ora ho deciso di occuparmi della "sua" acetaia iscrivendomi al corso. Sto capendo, ascoltando il Gran Maestro, non solo con l'udito, ma anche col cuore, che nelle due batterie lasciate in eredità da mio marito ai nostri figli, c'è qualcosa di più di un ottimo aceto invecchiato, c'è qualcosa di sacro, c'è il grande amore che lui ci ha messo e che ci ha voluto tramandare e credo ci sia anche un po' di eternità, perché l'amore è eterno. Salgo le scale per andare in solaio, fino a poco tempo fa eravamo insieme... il profumo si fa più intenso, mi travolge: ho appreso che il nostro olfatto non dimentica, là dove la nostra memoria razionale non arriva, il nostro naso ci fa ricordare cose dimenticate. Sono cominciati a sgorgare come una sorgente sotterranea getti di ricordi. Mi sono seduta su una vecchia cassetta proprio sotto l'abbaino e mentre guardavo il cielo, il primo pensiero è andato a quarant'anni prima quando conoscemmo, grazie ad amici, l'Aceto Balsamico Tradizionale di cui ci fecero dono senza che ne comprendessimo appieno il valore. Galeotta fu quella bottiglia! Da lì è partito il grande amore per l'aceto balsamico e l'avviamento da parte di mio marito della prima batteria per il primo figlio e nove anni dopo la seconda batteria in concomitanza con il secondo figlio. Mi alzo, accarezzo le botti, vi è un po' di polvere sopra, i mesi devastanti della malattia hanno sospeso le attività della nostra acetaia. Su un vecchio tavolo, una tanica e una pezzuolina che lui chiamava lo straccetto delle botti, dopo averlo bagnato ripeto i suoi gesti mentre ad una ad una ripulisco i barili. Ripetere i suoi gesti è una emozione, ricordo che mi diceva come l'aroma del legno caratterizzi l'aceto e solo i legni più pregiati vengono scelti! Gli brillavano gli occhi quando dichiarava di essere affascinato dal paziente e silenzioso maturare di quel nettare, mi parlava di un amico che metteva spezie per produrre varietà di aceti diversi e accelerarne gusto e tempo: sbagliatissimo... va a scapito della qualità!! Mi spiegava l'importanza della Consorteria, del grande lavoro appassionato di divulgazione e io non ne capivo la ragione. Queste e tante altre cose mi diceva, io lo ascoltavo ma ora ho il rimorso di non averlo ascoltato di più e meglio e di non aver condiviso maggiormente questa sua passione. Il sole sta tramontando, richiudo gli sportelli dell'armadio dove sono custodite le bottigliette che regalava alle persone cui voleva più bene. Chiudo la porta cigolante e ridiscendo le scale mentre un nodo mi stringe la gola e nel contempo sono grata al cielo per i ricordi provati.

Angela 2023

AGRO - DOLCE

Sapori contrastanti ma complementari. Sapori che proprio grazie alla loro diversità si conformano, una cosa in un'altra. Dai due estremi dell'agro e del dolce in mezzo c'è tutto un ventaglio di combinazioni dove al centro trovano spazio una diversità di sapori. In quel ventaglio si ritaglia uno spettro ben più definito che appartiene all'aceto. Non ad un aceto qualsiasi ma ABTM. Sì perché quel sapore anche a un consumatore meno attento o un palato meno allenato risalta per la sua diversità da tutto il resto. Lui è l'ABTM Lui non si può confrontare o assimilare a qualcosa per riuscire a spiegare che cos'è. Lui è là. Lui è lui. Lui ha la sua posizione nell'immaginario di chi lo conosce e di chi non lo conosce. Chi lo conosce sa dove cercare. Tutti lo cercano con attenzione. Selezionano i vari produttori di ABTM. Quelli che sono a Modena. Quelli che rotolano tra generazioni come le batterie di botti passate da nonni e genitori per arrivare fino a loro. Quelle botti di diversi legni che hanno visto passare litri di mosto cotto senza nessuna aggiunta. Quei legni che hanno accolto quel liquido che negli anni diventa un'altra cosa passando sempre da continue trasformazioni, Da quel qualcosa che viene monitorato costantemente per ottenere il giusto gusto. Quel gusto che arriva dall'invecchiamento che sprigiona tutte le sfumature del tempo e degli aromi del legno. Quegli aromi che se tutto questo processo non fosse esistito non sarebbero stati sprigionati e noi non li avremmo potuti assaggiare, Sì perché se una cosa non la conosci è come se non esistesse. Quell'invecchiamento che richiede tempo è anche quello che ci regala tempo e spazio. Tempo perché ci permette di ripercorrere il mutamento della vite attraverso gli anni e il susseguirsi delle stagioni fino ad arrivare all'uva. Tempo di crescita, di cottura, di invecchiamento.. E' tutto e tanto tempo. E' anche spazio perché arriviamo dove altrimenti non saremmo mai arrivati. Arriviamo in quelle terre e le respiriamo. Le abbiamo lì. Ne possiamo apprezzare i loro gusti e i loro profumi. Abbiamo racchiuso tutto in una bottiglietta. E' la nostra pozione magica per essere nel e di quel territorio. Quel liquido che ha attraversato il tempo e lo spazio sappiamo che è diventato così grazie all'uomo. E' il sapere di chi lo osserva nel suo mutarsi e se ne prende cura. Quel prendersi cura che diventa un occuparsi per quel liquido e per tutto quello che ne rappresenta. Per tutto quello che ne è stato prima e ne sarà dopo. E prendersi cura di quel mutamento continuo che per saperlo leggere ed interpretarlo bisogna prima di tutto saperlo ascoltare. Sì perché non si può distinguere qualcosa e dargli un nome se non lo si è conosciuto prima. Questo territorio conosce bene quei rumori e quei sapori e li ha fatti entrare dentro alle sue persone trasformandoli in saperi e anche un po' in segreti perché possano continuare a produrre l'oro nero. Un mutarsi per poi ritornare.

Stefania 2023



ATTIVITÀ DELLA CONSORTERIA



NOTIZIE DAL LABORATORIO

Non ci sono più parole per descrivere il superamento di ogni previsione! Ogni inizio anno, in sede di programmazione, valutando con il Vicario Giordano Feroni, le performance degli anni precedenti, ci diciamo che sarà difficile, se non impossibile superarci! E puntualmente veniamo smentiti! Nel corso del 2022 abbiamo registrato un aumento del 8,51% per un totale di campioni analizzati pari a 9.659... a questo punto, per il 2023 puntiamo decisamente a 10.000!!

Ma senza rincorrere dei record, il vero record è la soddisfazione di aver messo a disposizione di tutti i Soci un servizio veramente impeccabile e puntuale ed è ciò che continueremo a offrire grazie alla perfetta collaborazione e competenza di tutti i componenti del laboratorio analisi cui vogliamo dedicare un grande e grosso grazie!

NOTIZIE DALL'ACETAIA

Dino Stefani impareggiabile Nostromo guida la ciurma della Compagnia della Provetta come un vecchio lupo di mare confermando ancora una volta che organizzazione impegno e capacità sono un cocktail vincente! Grazie alla collaborazione di volenterosi volontari in grado di preparare, catalogare e distribuire migliaia di campioni, la nostra attività di analisi sensoriale procede col vento in poppa! La quantità utilizzata nell'ultimo anno fra, tarature, assaggi di allenamento, passaggi di qualifica, corsi e test ammonta a oltre 145 litri di aceti residui del Palio. Un ottimo e profumato mosto acetificato, preparato nella nostra sala di acetificazione ha alimentato i rincalzi della Acetaia e delle Acetaie Comunali a ciclo continuo!



PRIMO PREMIO LOTTERIA BATTERIA RENZI

...e venne il giorno che la fortuna andò a baciare una nostra conoscenza! **Dia Morselli**, Maestra assaggiatrice di lungo corso, si è aggiudicata la preziosa batteria messa in palio dalla Consorteria, grazie al contributo della **Premiata Fabbrica Barili di Francesco, Matteo e Roberto Renzi** cui vanno i nostri sentiti ringraziamenti per l'immane collaborazione a sostegno della nostra associazione da tempo immemore! Il biglietto vincente, è stato acquistato durante la "paellata" svoltasi in giardino, incontro che ha visto il rinnovarsi della piacevolezza di ritrovarci in un clima di socialità condivisa: per quest'anno stiamo pensando ad una nuova sorpresa, a voi tutti, non resta che partecipare e procurarvi i biglietti della lotteria, potreste essere voi i prossimi vincitori!!





ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP, DALL'ASSEMBLEA DEI SOCI DEL CONSORZIO TUTELA

Il piano programmatico del 2023

Assemblea febbraio 2023

Tra le strategie di sviluppo, insieme a promozione e ricerca anche il Fundraising finalizzato ad un'equa ripartizione dei costi di filiera

Promozione, ricerca, tutela e servizi ai produttori. Questi i punti cardine su cui si è sviluppata l'assemblea dei soci del Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP che si è svolta questa mattina presso la sede del Consorzio medesimo. L'assemblea ha votato all'unanimità il bilancio consuntivo del 2022 e approvato il piano programmatico delle attività per il 2023, avendo sempre come direttrice l'assoluta qualità ed esclusività dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP. Tale piano programmatico, si muoverà su quattro filoni principali, ovvero la promozione, la ricerca, la vigilanza e tutela, con una reference anche sulla funzione del Fundraising. Relativamente all'esercizio da poco conclusosi, lusinghieri sono stati i risultati raggiunti, come ha affermato nella sua relazione il **Presidente del Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, Enrico Corsini**: "Negli ultimi anni il Consorzio Tutela è cresciuto e ha reso più forte la filiera. L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP nel 2022 ha agganciato in pieno lo slancio della ripartenza post pandemica dell'agroalimentare italiano. L'anno appena trascorso ha segnato un nuovo record per l'imbottigliamento di ABTM, nel formato "Giugiaro" da 100 ml unico per tutti i produttori, che ha fatto segnare un +43%. Un risultato raggiunto grazie alla qualità dei produttori certificati di ABTM e alle attività di promozione e tutela messe in campo dal Consorzio. Per proseguire questo percorso di crescita il Consorzio proseguirà le sue attività con nuove iniziative e azioni per sostenere le acetaie nella loro "missione" di mantenere la qualità dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena come punto di riferimento dell'eccellenza della "Food Valley" e dell'enogastronomia italiana nel mondo." Tra i temi "caldi" dell'assemblea, come già anticipato, la definizione nel 2023 degli obiettivi di Fundraising. L'assemblea ha votato unanimemente una equa ripartizione tra tutti gli operatori della filiera dei costi consortili per le attività istituzionali relative alla denominazione di origine - promozione, tutela e ricerca scientifica - proprie del Consorzio Tutela ABTM Non meno importanti i temi della promozione e della ricerca. "All'inizio del nuovo anno - ha spiegato il **Consigliere Michele Mon-**

tanari nella relazione programmatica per il 2023 - la Regione Emilia Romagna ha riconosciuto il Distretto del Cibo dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena; questo significa avere un'occasione in più per lo sviluppo della filiera e per il marketing territoriale. In tale contesto il Consorzio intende sostenere lo sviluppo del distretto per indirizzare e sostenere un turismo di qualità nelle acetaie e investimenti nel settore dell'incoming. E, non di meno, sta sviluppando una strategia di divulgazione internazionale sul web e sui social al fine di ricondurre sempre il prodotto al territorio di Modena e aumentarne la reputazione in termini di esclusività ed eccellenza. Per fare questo stiamo dando concretezza all'accordo siglato già nel 2019 con il Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP per mettere in rete la capillare presenza dell'Aceto Balsamico di Modena IGP nel mondo e il valore esclusivo dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP: ci sono tutte le premesse per costruire un sistema virtuoso di promozione di queste tipicità modenesi nel mondo. Nello sviluppo del programma di attività per il 2023 - ha aggiunto - il Consorzio ha altresì identificato tra i propri obiettivi la ricerca scientifica: è un percorso cominciato con il convegno "Il sapore dell'aceto", che a Novembre 2022 ha visto riunirsi più di 250 esperti del settore, e che proseguirà per una migliore definizione delle caratteristiche organolettiche del prodotto. Oltre a questo lo sviluppo di sistemi per la tracciabilità e sostenibilità - sia economica che ambientale - sono alcuni punti fermi su cui il Consorzio intende insistere con attività di ricerca mirata". La collaborazione tra i due enti della DOP e della IGP si concretizza anche con il contrasto all'Italian Sounding e alle imitazioni. Quest'ultimo è un tema di grande attualità e complessità che deve necessariamente essere sviluppato in sinergia dai due Consorzi che in questi hanno conseguito importanti risultati nel loro compito di tutelare nel mondo le denominazioni dell'Aceto Balsamico Modenese.

Oltre alle attività proprie della tutela e promozione della DOP il consorzio mette a disposizione, sia dei soci che dei non soci, servizi come quello di imbottigliamento.





Bando

Il Gran Maestro, il Consiglio Direttivo e il Consiglio Maggiore

bandiscono il

57° Palio di San Giovanni

riservato agli Aceti Balsamici Tradizionali prodotti nell'area degli antichi domini estensi

La raccolta dei campioni è terminata
improrogabilmente il giorno **15 Marzo 2023**

I campioni presentati fuori termine verranno regolarmente valutati ma non potranno concorrere al Palio. Si ringraziano tutti i Soci che hanno provveduto con solerzia e per tempo, alla consegna dei loro campioni al fine di permettere una razionale organizzazione delle serate di assaggio.

I campioni provenienti da località diverse dalla zona di produzione tipica, verranno valutati ma non potranno essere inseriti nelle graduatorie di merito.

Il Gran Maestro
Maurizio Fini

CONVOCAZIONE dell'ASSEMBLEA ORDINARIA DEI SOCI

DOMENICA
25 GIUGNO 2023
ore 20:00

in occasione delle premiazioni del 57°
Palio di San Giovanni,
è convocata in **Spilamberto**,
presso la **Rocca Rangoni** (in caso di mal-
tempo presso la sala Arci in via Donizetti 1)

**L'Assemblea ordinaria dei Soci della Con-
sorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale
con il seguente ordine del giorno:**

- **Relazione del Gran Maestro**
- **Premiazioni del Palio 2023**

Il Gran Maestro
Maurizio Fini

La convocazione dell'Assemblea avviene tramite questo numero del Notiziario e sostituisce a tutti gli effetti la lettera di convocazione.

ATTENZIONE

I verbali e le schede riportanti il risultato dell'assaggio organolettico dei campioni presentati verranno consegnati agli Alferi domenica 25 giugno 2023 al termine delle premiazioni

RINNOVA la tua adesione alla CONSORTERIA

La Consorteria è una Associazione che si sostiene soprattutto grazie al contributo di 35,00 euro che i Soci versano all'atto dell'iscrizione

Diventare Soci oltre che semplice è un modo per tutelare e valorizzare le attività istituzionali della Consorteria, di esserne protagonisti, salvaguardando una delle più prestigiose eccellenze Modenesi: l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Potrai effettuare il versamento comodamente tramite **BONIFICO BANCARIO** alle seguenti coordinate:

IT 81 S 05387 67062 00000321877
oppure

IT 50 W 02008 67070 000103109123

Indicare nella casuale: **RINNOVO 2023 e PROPRIO NOMINATIVO**
Puoi sostenere inoltre la Consorteria donando il tuo **5 per mille** sul
CODICE FISCALE 94061360361