

REGOLAMENTO DEL "PALIO DI SAN GIOVANNI"

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

In vigore dal 56° Palio - 2022

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 Consorteria.

I dodici campioni così individuati parteciperanno alla "finale" soltanto se l'ispezione di controllo all'acetaia di appartenenza avrà dato esito positivo in merito:

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

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

4°. FINALE

REGOLAMENTO DEL "PALIO DI SAN GIOVANNI"

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

In vigore dal 56° Palio - 2022

La Commissione preposta alle operazioni finali di valutazione dei 12 campioni ammessi, come sopra indicato, 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 "*megliori*" 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 *Consorteria* e l'indicazione del corrispondente anno solare.

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

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

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

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