



Notiziario della Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale

57° PALIO CON SORPRESA, IL GRAN MAESTRO SUL PODIO: "La vittoria e' dell'intera consorteria"

In un anno da record, con 1.764 partecipanti - oltre 130 in più dello scorso anno - anche il vincitore è stato "eccezionale"! Il 57° Palio di San Giovanni, infatti, se lo è aggiudicato il Gran Maestro della Consorteria Maurizio Fini con ben **322,281 punti**, seguito al **secondo posto** da **Moreno Zoboli** di Nonantola con 318,728 punti e al **terzo Emilio Belluzzi** di Modena con i 316,283 punti

per il prodotto delle loro acetaie familiari. Una cerimonia emozionante, con il pubblico delle grandi occasioni e molte istituzioni nelle prime file: ce la siamo fatta raccontare proprio dal Gran Maestro che l'evento lo ha condotto dal palco e da lì ha presentato diverse novità "balsamiche" interessanti, innovative e come sempre proiettate nel futuro.

Per prima cosa: complimenti! Vincere il Palio è un grande traguardo, se lo aspettava?

Sono socio della Consorteria da ben 48 anni e ormai sono decenni che con il mio aceto partecipo al Palio, cercando di migliorarlo ogni anno un po' di più, fin dal lontano 1972 quando nacque casualmente la mia acetaia da un errore trasformato in opportunità. La verità è che non mi aspettavo la vittoria, ma speravo in un riconoscimento per il mio prodotto - come tutti coloro che partecipano al Palio del resto - anche se già il terzo posto degli ultimi due anni, sono stati traguardi molto lusinghieri. Ciò che accomuna i proprietari di un'acetaia è la speranza (o presunzione?) di una piccola immortalità: per tutti l'obiettivo è quello di costruire attraverso l'aceto un ponte tra le generazioni e ottenere un riconoscimento pubblico di questo tipo è un segnale concreto che si sta lavorando nella giusta direzione, con passione, arte e saper fare!

Il Gran Maestro, riceve assieme alla moglie Isabella i simboli del Palio il cucchiaino d'oro offerto da BPER BANCA, il diploma e il Torrione in Bronzo del Comune di Spilamberto, contornato dagli applausi del Dr. Fabrizio Bompani di Bper, del Generale Comandante Accademia Militare Davide Scalabrin, dal presidente della Provincia Fabio Braglia, dall'Assessore Smart City di Modena Ludovica Carla Ferrari, dal Consigliere Regionale Luca Sabattini, dal Sindaco di Spilamberto Umberto Costantini, dalle Consigliere della Consorteria Lorella Beneventi e Mascia Camurri





Decenni di impegno e poi una vittoria che lei ha definito "corale"...

*Si perché è importante sottolineare che questo non è un traguardo solo mio, ma di tutte le persone che mi hanno aiutato a raggiungerlo. La mia famiglia in primis, che ha sempre sostenuto questa passione: in particolare mia moglie è la mia fan numero uno, e con la sua pazienza mi permette coltivare questo "vizio", spesso a scapito delle incombenze familiari. E poi è di tutti i soci della Consorteria che ogni anno mi aiutano a realizzare il Palio: un lavoro organizzativo mastodontico, che tiene impegnata l'associazione per oltre quattro mesi con quasi 20mila assaggi da organizzare, suddivisi tra 277 Maestri, Assaggiatori, Allievi. Il premio più bello infatti non è stato il cucchiaino d'oro per l'assaggio - trofeo che ora arricchisce la mia acetaia - bensì le innumerevoli parole di affetto sincero e le testimonianze di stima che mi sono arrivate da decine e decine di associati; un segnale che concretizza il motto sempre attuale della Consorteria: **"che l'armonia sia sempre con noi!"**.*

Dal palco del Palio sono state anche annunciate diverse novità, prima tra tutte quella del passaporto balsamico. Di cosa si tratta?

Il circuito delle 22 acetaie comunali della provincia di Modena - cui a breve si aggiungeranno quelle di Novi, San Prospero e Fano - verrà presto dotato del volumetto "Aceto in Comune", un vademecum contenente tutte le informazioni relative alla storia delle singole acetaie e dei territori, oltre agli orari di visita e a un



vero e proprio "passaporto balsamico" per attestare con un timbro l'avanzamento del percorso di visite: i visitatori potranno raccogliere il classico timbro e collezionare la visita presso tutte le nostre acetaie. Ormai tutti i Comuni aderenti espongono il cartello "Terra di Balsamico" all'ingresso in città, grazie al sostegno dei vari Sindaci, che ringrazio.

Un'altra grande novità è la possibilità per i privati cittadini di affidare alla Consorteria le proprie batterie di aceto.

Ormai da diverso tempo ci arrivavano richieste pressanti di ricovero delle batterie di aceto: molte case oggi non vengono più costruite "cun al tasel", ovvero con il solaio, alloggio per eccellenza delle batterie. Quindi tenendo fede alla nostra denominazione di "custodi della tradizione secolare" ci siamo organizzati per metterla in pratica: a breve offriremo un nuovo servizio e terremo a balia batterie di privati a cui garantiremo tutte le cure necessarie: travasi, rinalzi, serietà e competenza. In questo modo chi possiede una batteria familiare ma non ha gli spazi adeguati può contare su di noi: chiaramente i posti non sono infiniti, quindi il consiglio è quello di contattarci già da ora per prenotarsi.

Chiudiamo con l'obiettivo più ambizioso: a che punto è il percorso Unesco?

Il percorso prosegue, ma abbiamo avuto un rallentamento causato da un "problema tecnico". Se fino ad alcuni mesi fa navigavamo col vento in poppa verso un traguardo sempre più vicino, anche grazie all'iscrizione all'INPAI (Istituto Patrimonio Agroalimentare Italiano) dell'agosto scorso, ora andiamo di bolina: il rallentamento è arrivato dalla richiesta delle istituzioni economiche del mondo balsamico di affiancarsi a noi nel percorso Unesco, ma hanno anche chiesto di cambiare - di poco - il titolo con cui il Balsamico era stato iscritto alla lista del patrimonio culturale immateriale dell'umanità. Questo cambio di denominazione si è tradotto in uno stop temporaneo e in una ripartenza: di buono ora c'è che siamo ufficialmente tutti dalla stessa parte con un obiettivo condiviso dall'intero mondo del Balsamico. Il traguardo è di nuovo lontano, ma questo non ci scoraggia: l'aceto balsamico nasce proprio nella lentezza e nella certezza di poter raggiungere qualsiasi traguardo!

*Intervista raccolta da Silvia Gibellini
Mediamente Comunicazioni*

BPER:
Banca

Siamo la scintilla che fa crescere la tua impresa.

Noi di BPER Banca ti offriamo tutti gli strumenti necessari per far crescere la tua PMI. Scegli i nostri servizi business pensati per gestire la tua attività, anche online, e affidati ai nostri consulenti per proteggere e sviluppare la tua impresa.

bper.it

BPER Banca. Dove tutto può iniziare.

GRAN PREMIO SPECIALE ROLANDO SIMONINI

assegnato alla MAESTRA MARGHERITA COSTANZINI



In Consorteria fanno bella mostra di sé alcuni suoi quadri, ovviamente il tema di fondo è balsamico ed in essi ti colpisce, allo stesso tempo, la forza espressiva e la dolcezza che questa Signora emana!

Grazie Maestra Margherita ti ringrazio veramente di cuore a nome di tutti, per tutto ciò che hai donato e fatto in favore della nostra Consorteria... hai dimostrato che... è "anche mia!" Con rispettoso affetto e stima

Maurizio Fini
Gran Maestro

Un signore scrisse: *"Credevo di possedere una acetaia ma invece è l'acetaia che possiede me... io non sono che una parentesi nella lunga vita dell'Aceto Balsamico!"* E' con questo incipit, semplice e puntuale che la Maestra Margherita Costanzini sottolinea e caratterizza il proprio intervento nel filmato realizzato dalla Consorteria per sostenere la candidatura di bene immateriale a patrimonio dell'umanità Unesco. Una partecipazione son-tuosa, di classe, sincera e profonda che mette subito in chiaro ciò che per la Maestra Margherita significa l'appartenenza al Balsamico. Le sue parole, infatti proseguono così: *"C'è proprio il percorso affettivo di un prodotto che fa parte della famiglia, che segue la famiglia nelle varie generazioni, perché non era concepibile, una volta, commercializzare una cosa che faceva parte dell'intimità della tua casa!"* Quanto enorme sia l'amore che ne traspare è palese e oserei dire commovente, è l'espressione pura di ciò che la Maestra Margherita ha trasmesso nel corso degli anni a tutti i suoi studenti, in veste di Direttrice dei corsi di Aspiranti Allievi Assaggiatori, assieme a quei valori, ormai desueti, come l'educazione, il rispetto e la forte e tenace costanza nel tenere alta la tradizione balsamica cui mai è venuta meno, e che non ammette sconti. Ricordo infatti come mi abbia "tirato le orecchie" (anch'io ebbi il piacere di essere stato un suo allievo) per non aver assunto posizioni ancora più "dure e ferme" in favore dell'Aceto Balsamico Tradizionale!!!

MOTIVAZIONE

Elegantemente, ha trasmesso con signorile umiltà e sapienza, le proprie competenze. Grazie alla sua innata propensione all'insegnamento, tanti giovani aspiranti, sono cresciuti nel solco della tradizione.

Testimone di una generazione che ha accompagnato l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena attraverso tempi lenti e pazienti nel rispetto assoluto dei nostri valori!





IL SIGILLO A FUOCO SUL BALSAMICO DEL GRAN MAESTRO

Primo al 57° Palio di San Giovanni ...una storia di puro amore!!!



Una storia di puro amore per l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, nato per una di quelle combinazioni astrali che ti fanno pensare che il tutto fosse già scritto nel librone della vita! E la mia personale storia sul mio aceto nasce casualmente nei primi anni settanta quando una damigiana di vino dolce trebbiano, regalo del Nonno Umberto, venne imbottigliata, posta in "cantina" e, causa una temperatura eccessiva, mi ritrovai tutte le bottiglie senza tappo, a tre quarti dove il vino lasciò il posto all'aceto, potenza degli acetobatteri! Il profumo era buono, sano, e ciò che in quel momento appariva un disastro, senza perdermi d'animo lo trasformai in una opportunità: trasferii il tutto in una prima botticella di rovere, cui ne seguirono altre fra sbagli e fregature che mai scalfissero quel percorso d'amore, quella "cotta" diventata una "malattia passionale" che tutt'ora resta ben viva, calda e inscalfibile!!! Quando incontro i visitatori in acetaia a Modena o Spilamberto, capita (scherzando) di affermare che sono stato chiamato dall'alto a "fare" il Balsamico! Divenne poi essenziale alimentare la "fame" di saperne di più, di conoscere, sperimentare, coltivare e rispettare la tradizione lasciandomi guidare costantemente da un pensiero che mi accompagna da sempre: cercare di migliorare ogni giorno e fare cose di cui essere orgogliosi, che abbiano un senso,

che durino una vita! Sulla mia strada ho incontrato alcuni "mostri sacri" del Balsamico, il mitico e burbero Italo Pedroni mi "adottò" e centellinando poche ma corrette informazioni mi svelò alcuni grandi "segreti"! Il Gran Maestro Fermo Rizzi, cugino di mio suocero, mi esortò a frequentare la Consorteria, ma l'intensità del mio lavoro non me lo consentì, nonostante, partecipai al Palio per la prima volta nel 1982 e da allora non ho più smesso! Una dipendenza totalizzante, piazzamenti lusinghieri, alternati a risultati sconsolanti! Nel 1998 in occasione del 32° Palio il Gran Maestro Francesco Sacca, cui debbo tanto e a cui va la mia stima più alta, mi invitò alle premiazioni del palio e

con mia profonda sorpresa, mi assegnò un diploma d'Onore quale primo dei campioni non classificatisi alle semifinali, in pratica mi piazzai alla 73° posizione con 304,5 punti: ricordo ancor oggi l'emozione nel riceverlo dalle sue mani, assieme alla esortazione di iscrivermi e frequentare il corso Aspiranti Allievi, cosa che feci solamente nel 2005. Negli anni successivi le partecipazioni al Palio mi gratificarono con ottimi risultati, ma più pensavo di sapere, meno sapevo.....!!! Le mie due batterie storiche, intestate ai miei due figli e alle quali nel tempo se ne sono aggiunte altre intestate ai miei nipoti, erano batterie "meticce" assemblate con barili di diversa foggia e provenienza e pagavano lo scotto di una partenza non completamente ortodossa: l'acidità totale non era mai soddisfacente, il livello dei fondi iniziava ad essere preoccupante, così come il rischio di cristallizzazione. Presi pertanto la decisione di svuotare tutti i barili,

Storia dell' Aceto Fini									
1972	... AL MONDO DAL MARE ... CORRESPA! OUNO 100 NOTTIGIE DI BUON TREBBIANO VOLCE REGALO DEL NONNO MIA SORD, CALDA IL CALDO, PARTITE ... IL PROFUMO È DI ACETO SANO E BUONO.....								
1972	ACQUISTO PRIMO "VASCLEN" (BOTTIGLIA OVALE) COMPLETE: MONDO RIVA								
1973-1976	ACQUISTO TOLGO RIPIETTO MOLTO ACETO IN BOTTIGLIE RECUPERATE								
1977	SBAGLI E FREGATURE SON FREGATE ... LA BATTERIA È ATTIVA								
1979	RINCAZZI CON UNA AIUTANTE, L'ANALISI ASSAGGIA ANNOSSA ... CI PRENDE!								
1982	PRIMA PARTECIPAZIONE AL PALIO DI SPILAMBERTO PUNTI 265 CLASSIFICA 154°								
	GIUDICATO BEN IMPOSTATO MA POCO VITACE ... LE TASP LOLE								
1985	MONDO	PUNTI 316	CAMPIONE A1						90°
1987	A CUN' CHE GOST	" 361	CAMPIONE A1			SEMIFINALE	ECCELLENT		
1988	DEH FRON QUARA	" 324,250	CAMPIONE A1			SEMIFINALE	ECCELLENT		64°
		" 232	CAMPIONE B2				BUONO		
1989	"INDEST	" 313,616	" A1			SEMIFINALE	ECCELLENT		
		" 306,666	" A2				MOLTO BUONO		
		" 248	" B2						
1990	"AGE TOSCO ... MO' SI'ANO A EGGH INLORE	" 287,500	" A1			QUARTI	MOLTO BUONO		
		" 208	" A2						
		" 248	" B2						
1991	"AM SAN ARIDEE	" 283	" A1			QUARTI	BUONO		23°
		" 224	" B2						
1992	"ONAI LE' NA MALATIA	" 324,500	" A1			SEMIFINALE	ECCELLENT		
		" 322,150	" A2			SEMIFINALE	ECCELLENT		
		" 305	" B1			QUARTI	MOLTO BUONO		
1993	AGH SPER "CARERA!!	" 296,500	" A1			QUARTI	MOLTO BUONO		
		" 289,	" B1			QUARTI	MOLTO BUONO		
1994	"IN'GHU' FET GIMBIA	" 295	" A1			QUARTI	MOLTO BUONO		
	"... A GEE FET	" 282	" B1			QUARTI	MOLTO BUONO		
1995	A CUN' NE' BESTIA	" 228	" A1						
1996	AM ARNETT UN POCA	" 264	" A1			QUARTI	MOLTO BUONO		
		" 244	" B1			QUARTI	MOLTO BUONO		
1997	"GILLO I L'UCCO CHI SCREVA LA TAVOLA	" 50*	" A1			SEMIFINALE	ECCELLENT		69°
	"L'UCCO LA NO' SA NE' !!!	" 296,333	" B1			SEMIFINALE	ECCELLENT		73°
	"L'UCCO LA NO' SA NE' !!!	" 296,333	" B1			SEMIFINALE	ECCELLENT		55°
1998	"IO FET L'UCCO E FET LA BATE	" 304,500	" A1						
		" 313,250	" B1			SEMIFINALE	ECCELLENT		
1999	AM SEME MEL	" 304,500	" A1			FINALE	ECCELLENT		14°
		" 321,250	" B1						
2000	"A CUN' NAVEE ALL'INBREE	" 310,334	" A1			SEMIFINALE	ECCELLENT		58°
		" 254,666	" B1						
2001	"A CUN' TOSCO ANATI	" 304,5	" A1			SEMIFINALE	MOLTO BUONO		14°
	"L'UCCO LA NO' SA NE' !!!	" 304,5	" B1			SEMIFINALE	MOLTO BUONO		14°

IL SIGILLO A FUOCO SUL BALSAMICO DEL GRAN MAESTRO

Primo al 57° Palio di San Giovanni ...una storia di puro amore!!!



di Modena e la responsabilità di censire le Acetaie Comunali, ciò schiuse le porte ad una intensa attività che tutt'ora mi vede impegnato a 360° attorniato da una squadra, una vera squadra che non lesina l'impegno e il sacrificio per migliorare ogni giorno i servizi e le attività della nostra Consorzeria... che **"è anche mia"** come siamo soliti affermare!!!

Il tempo, con le buone e pazienti pratiche, il rispetto assoluto della tradizione, evitando di cadere nella tentazione di intraprendere scorciatoie, mi ha premiato assieme a quel pizzico di aleatorietà e buona sorte, insito in tutte le gare Il

premio più grande, oltre che alla mia famiglia, lo dedico, in particolare a mia moglie, sostenitrice dei miei sogni e mi piace dividerlo con tutta la Consorzeria senza la quale, ne sono sicuro, non avrei mai potuto raggiungere un così ambito traguardo.

A questo proposito è doveroso da parte mia cedere e delegare le incombenze del Gran Maestro, ovvero apporre e marchiare a fuoco la botticella vincente, al fido Dino Stefani, amico sincero e compagno di mille attività: a te caro Dino l'onere e l'onore di usare il sigillo a fuoco sulla mia batteria...

pulirli per bene e ripartire... c'è voluto coraggio e quasi un quarto di secolo per riportare il tutto a livelli ottimali, ma posso affermare che ne è valsa la pena! Maturai questa decisione frequentando assiduamente la Consorzeria e attingendovi preziose indicazioni teoriche e pratiche da tutte quelle brave e speciali persone che la compongono. In particolare l'incontro con Ivano Ferrarini prodigo di consigli e informazioni fu illuminante, si sviluppò una empatia e una amicizia rara, egli mi chiamò a collaborare all'interno della Consorzeria, affidandomi, in accordo con il Consiglio, la responsabilità di condurre la Comunità



Brindisi immancabile per festeggiare la vittoria assieme ad un nutrito gruppo di amici e Consiglieri, grazie ragazzi!



57° PALIO 2023 - ESAMI CHIMICO-FISICI E PUNTEGGI DEI CAMPIONI

CAMPIONI FINALISTI N. 12										
CLAS- SIFICA	NUM. CAMP	CONFERENTE	LOCALITA'	RICONOSCIMENTI O NOTE PESO	ACD (B)	BRIX	PESO SPEC. VOL (A)	ACD (B/A)	"R"	PUNTI
1°	447	FINI MAURIZIO	MODENA	TORRIONE E CUCCHIAINO ORO BPER	5,337	75,110	1,392	7,429	10,110	322,281
2°	1247	ZOBOLI MORENO	NONANTOLA	TORRIONE - MEDAGLIA ORO	6,143	73,940	1,384	8,501	8,698	318,728
3°	1449	BELLUZZI EMILIO	MODENA	TORRIONE - MEDAGLIA ORO	5,972	73,100	1,378	8,232	8,880	316,283
4°	1250	BALDAZZINI SARA	VIGNOLA	TORRIONE - MEDAGLIA ORO	5,899	73,410	1,380	8,143	9,015	316,250
5°	722	ANTICHI ROBERTO E STEFANIA	MODENA	TORRIONE - MEDAGLIA ORO	5,485	75,050	1,391	7,631	9,835	315,261
6°	648	PIVETTI STEFANO	SAN PROSPERO	TORRIONE - MEDAGLIA ORO	5,298	71,800	1,370	7,256	9,895	315,244
7°	1228	VANDELLI DEODATO	CASTELNUOVO	TORRIONE - MEDAGLIA ORO	5,863	74,510	1,388	8,137	9,157	314,539
8°	688	LEI ENZO	MARANELLO	TORRIONE - MEDAGLIA ORO	5,311	71,690	1,368	7,267	9,865	313,561
9°	469	BELLEI ALESSANDRO	MODENA	TORRIONE - MEDAGLIA ORO	5,59	70,420	1,360	7,604	9,261	313,483
10°	595	ZIRONI WILLIAM	NONANTOLA	TORRIONE - MEDAGLIA ORO	5,664	71,180	1,365	7,731	9,207	313,028
11°	279	BRAIDI IVAN	CASTELFRANCO	TORRIONE - MEDAGLIA ORO	5,785	70,210	1,359	7,861	8,931	312,811
12°	258	MURATORI GIANMARCO	SOLIERA	TORRIONE - MEDAGLIA ORO	5,866	71,300	1,366	8,015	8,896	312,622
MEDIA DEI 12 FINALISTI						72,64		7,82	9,29	315,34
CAMPIONI SEMIFINALISTI N. 87										
13°	1404	PIETROSEMOLI MAURO	SASSUOLO	MEDAGLIA ORO	5,900	71,110	1,365	8,053	8,830	312,050
14°	1255	MENABUE ORNELLA	VIGNOLA	MEDAGLIA ORO	5,435	74,710	1,389	7,551	9,895	311,850
15°	1210	MELOTTI FAUSTO	MODENA	MEDAGLIA ORO	5,368	73,630	1,382	7,417	9,927	311,650
16°	857	ZANETTI ALDO E ANDREA	MODENA	ECCELLENTE FUORI GARA	5,763	73,080	1,378	7,940	9,204	331,400
17°	444	FINI MAURIZIO	MODENA	STESSA ACETAIA 447	5,435	75,610	1,395	7,584	9,970	321,900
18°	637	PIVETTI STEFANO	SAN PROSPERO	STESSA ACETAIA 648	5,947	71,730	1,369	8,141	8,811	314,200
19°	1229	VANDELLI DEODATO	CASTELNUOVO	STESSA ACETAIA 1228	5,945	70,940	1,364	8,107	8,751	312,050
20°	1446	BELLUZZI EMILIO	MODENA	STESSA ACETAIA 1449	6,162	70,890	1,363	8,399	8,441	311,917
21°	242	BAZZI ALBERTO	SOLIERA		5,312	72,180	1,372	7,286	9,906	311,350
22°	1069	RUBBIANI SUSANNA	FORMIGINE		5,872	72,740	1,376	8,078	9,005	311,222
23°	1070	RUBBIANI SUSANNA	FORMIGINE		6,02	72,960	1,377	8,290	8,801	311,144
24°	522	MONTAVOCI MARIO	PRIGNANO		5,610	71,870	1,370	7,684	9,353	311,106
25°	667	TONIONI GIULIA	PAVULLO	PREMIO COMUNITA'	6,969	73,640	1,382	9,630	7,647	311,050
26°	1004	VANDELLI GIULIANO	PAVULLO		5,652	73,490	1,380	7,802	9,419	310,650
27°	435	MAGNANI MARTINA	CASTELVETRO	PREMIO COMUNITA'	5,352	71,400	1,367	7,316	9,759	310,400
28°	652	PIVETTI STEFANO	SAN PROSPERO		5,852	74,110	1,385	8,106	9,143	310,350
29°	639	TONIONI STEFANO	PAVULLO		5,749	73,870	1,383	7,952	9,290	310,250
30°	81	BONI GIORGIO	MARANELLO		5,586	72,510	1,374	7,677	9,445	309,950
31°	654	PIVETTI STEFANO	SAN PROSPERO		5,51	74,290	1,386	7,636	9,729	309,872
32°	1366	PEDRONI GIUSEPPE	NONANTOLA	PREMIO COMUNITA'	6,951	73,050	1,378	9,576	7,628	309,750
33°	395	ONESTI VERONICA	MODENA	PREMIO COMUNITA'	5,94	71,730	1,369	8,132	8,821	309,500
34°	589	LUPPI MAURO	CAVEZZO	PREMIO COMUNITA'	5,726	71,050	1,364	7,812	9,095	309,500
35°	449	DOTTI PAOLO	MODENA	PREMIO COMUNITA'	5,591	71,580	1,368	7,647	9,361	309,356
36°	719	ANTICHI ROBERTO E STEFANIA	MODENA		5,788	73,250	1,379	7,982	9,177	309,300
37°	310	MONTROPOLI GIANFRANCO	CASTELFRANCO		6,163	73,930	1,384	8,528	8,669	309,122
38°	79	DRAGHETTI FRATELLI	MARANELLO		5,736	71,770	1,369	7,853	9,140	308,800
39°	1081	SILINGARDI MASSIMO	SASSUOLO		5,697	71,890	1,370	7,803	9,213	308,717
40°	934	BONUCCHI WILLIAM	CASTELVETRO		6,089	75,430	1,394	8,488	8,887	308,700
41°	978	MONTALEGNI LAURA	VIGNOLA	PREMIO COMUNITA'	7,238	76,680	1,402	10,148	7,556	308,567
42°	182	CONSORTERIA ABTM	SPILAMBERTO		6,089	71,880	1,370	8,340	8,619	308,272
43°	846	DEGLI ANTONI LUIGI	FORMIGINE	PREMIO COMUNITA'	5,251	71,750	1,369	7,189	9,981	308,272
44°	265	MALAGUTI FABIO	MODENA		5,645	71,370	1,366	7,713	9,253	308,250
45°	856	ZANETTI ALDO E ANDREA	MODENA		5,182	74,670	1,389	7,196	10,377	308,117
46°	1071	RUBBIANI SUSANNA	FORMIGINE		5,76	72,900	1,377	7,932	9,191	308,100
47°	660	PIVETTI STEFANO	SAN PROSPERO		5,629	75,480	1,394	7,847	9,619	308,100
48°	440	SIMONINI PIERGIORGIO	CASTELVETRO		5,521	71,550	1,368	7,551	9,476	308,050
49°	565	RINALDI FLAMINIO	MODENA		5,322	73,490	1,380	7,347	10,003	307,928
50°	1291	BELLUCCI CARLA	MODENA		5,313	71,710	1,369	7,273	9,859	307,461
51°	638	PIVETTI STEFANO	SAN PROSPERO		5,31	71,710	1,369	7,269	9,865	307,461
52°	1420	ARTIOLI STEFANO	CARPI	PREMIO AMOROTTI MANCA	6,180	71,930	1,370	8,469	8,494	307,350
53°	343	SARTI MARIA	RAVARINO		5,493	73,580	1,381	7,586	9,699	307,267
54°	324	MURATORI JONATA	CASTELFRANCO		5,656	71,690	1,368	7,739	9,263	307,250
55°	645	PIVETTI STEFANO	SAN PROSPERO		5,394	75,210	1,393	7,512	10,012	307,217
56°	1237	VANDELLI DEODATO	CASTELNUOVO		6,094	70,790	1,362	8,302	8,527	307,150
57°	766	BURANI ALDO	MODENA	DIPLOMA D'ONORE	6,12	75,370	1,393	8,527	8,839	307,094
58°	763	BURANI ALDO	MODENA		5,222	75,180	1,392	7,269	10,343	307,017
59°	636	PIVETTI STEFANO	SAN PROSPERO		5,351	71,710	1,369	7,325	9,789	306,839
60°	1111	ORLANDI PIETRO	SPILAMBERTO	BATTERIA THOMAS RAIMONDI	5,433	71,390	1,366	7,423	9,617	306,828
61°	1234	VANDELLI DEODATO	CASTELNUOVO		6,268	72,270	1,372	8,602	8,402	306,817
62°	1114	PARENTI ANNA MARIA	FORMIGINE	*	5,581	75,060	1,391	7,765	9,667	306,750
63°	1104	ORLANDI PIETRO	SPILAMBERTO		5,381	71,180	1,365	7,345	9,691	306,632
64°	3	BURZACCHINI SAVIO	VIGNOLA		5,516	72,950	1,377	7,596	9,604	306,600
65°	1064	GARAGNANI GINO	SPILAMBERTO	PREMIO COMUNITA'	5,965	71,920	1,370	8,174	8,799	306,550
66°	1128	INGRAMI GRAZIELLA	MODENA		5,440	76,150	1,399	7,609	10,008	306,500
67°	250	LUGLI ELEONORA	MODENA		5,189	72,510	1,374	7,132	10,168	306,411
68°	906	PANCANI REGOLO	SASSUOLO		5,982	71,230	1,366	8,169	8,719	306,400
69°	314	CALANCHI ROBERTO	SPILAMBERTO		6,221	74,450	1,387	8,630	8,627	306,400
70°	1236	VANDELLI DEODATO	CASTELNUOVO		6,151	71,340	1,366	8,404	8,489	306,350
71°	35	GIOVANARDI PAOLO	SASSUOLO	PREMIO COMUNITA'	6,159	71,650	1,368	8,427	8,502	306,350
72°	647	PIVETTI STEFANO	SAN PROSPERO		5,256	71,850	1,370	7,199	9,981	306,200
73°	687	LEI ENZO	MARANELLO		5,352	71,500	1,368	7,320	9,768	306,200
74°	938	LEVONI LUCA	CASTELNUOVO	PREMIO COMUNITA'	6,024	71,710	1,369	8,247	8,695	306,122
75°	1336	IORI MAURO	NONANTOLA		5,741	72,980	1,377	7,906	9,232	306,117
76°	1090	BETTUZZI FLAVIO	MARANELLO		6,046	72,250	1,372	8,297	8,708	306,000
77°	69	FERRARI MARINELLA	MODENA		5,594	71,170	1,365	7,636	9,321	305,800
78°	461	SOGARI REMO	CARPI	PREMIO COMUNITA'	6,021	70,920	1,364	8,210	8,638	305,683
79°	1304	FRANCHINI GIUSEPPE	CASTELNUOVO		5,714	70,840	1,363	7,788	9,096	305,667
80°	886	FERRARI SIMONE	NONANTOLA		5,270	70,090	1,358	7,155	9,797	305,611
81°	466	FIORINI GIANNI	MODENA		5,532	71,810	1,370	7,577	9,477	305,200
82°	402	ONESTI VALENTINA	MODENA		5,523	71,090	1,364	7,535	9,435	305,150
83°	765	ZOBOLI SANDRO	MODENA		5,262	71,800	1,370	7,207	9,962	304,950
84°	373	BULGARELLI ENZO	CAVEZZO		5,559	73,490	1,380	7,674	9,577	304,744
85°	1112	ORLANDI PIETRO	SPILAMBERTO		5,358	71,540	1,368	7,328	9,763	304,700
86°	1391	MONTANARI REBECCHA	MODENA		5,487	71,030	1,364	7,486	9,488	304,550
87°	712	ACETAIA COMUNALE FIORANO	FIORANO	PREMIO COMUNITA'	6,462	72,970	1,377	8,898	8,200	304,550
88°	1399	MONTANARI REBECCHA	MODENA		5,843	71,940	1,370	8,007	8,985	304,533
89°	615	LEI ENZO	MARANELLO		5,315	71,590	1,368	7,269	9,849	304,300
90°	1061	GARELLI GABRIELE ALBERTO	SAN CESARIO		6,389	70,970	1,364	8,712	8,146	304,075
91°	869	SACCHETTI ERIQ	NONANTOLA		5,097	70,540	1,361	6,937	10,169	303,950
92°	699	CARRA LAURA	FIORANO		5,213	74,660	1,389	7,239	10,314	303,906
93°	161	STEFANI DINO	SAVIGNANO		5,884	70,260	1,359	7,996	8,787	302,800
94°	951	PAGLIANI FRANCESCA	FORMIGINE		5,380	70,730	1,362	7,329	9,651	302,800
95°	612	AGNANI MARIA ANGELA	MARANELLO		5,275	73,210	1,379	7,275	10,064	302,717
96°	500	AVIGNI ROBERTO	MODENA		5,313	72,130	1,372	7,288	9,898	302,539
97°	1125	MATTIOLI ROMANO	FORMIGINE		5,731	73,010	1,378	7,896	9,247	302,167
98°	952	PAGLIANI ALESSANDRO	FORMIGINE		5,778	70,470	1,360	7,860	8,966	301,550
99°	1318	CIGARINI FRANCO	MODENA		5,461	70,060	1,358	7,414	9,450	300,950
MEDIA DEGLI 87 SEMIFINALISTI - ENTRATI CON MINIMO 305,2 PUNTI CENTO CAMPIONI						72,48		7,85	9,23	307,76
MEDIA DI TUTTI I 99 CAMPIONI						72,56		7,83	9,26	311,55
CAMPIONI NON AMMESSI ALLE CLASSIFICHE FINALI COME DA REGOLAMENTO										
N.C.	4	BURZACCHINI SAVIO	VIGNOLA	CONFRONTO NON IDONEO	6,430	73,260	1,379	8,867	8,262	309,150



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

CAMPIONIFINALISTI

ANNO SIFICA	NUM. CAMP.	BRIX (B)	ACIDITA' inp/v(A)	"R" (B/A)	PUNTI
2014	12	73,27	8,460	8,66	313,129
2015	12	72,78	8,508	8,55	313,885
2016	12	72,90	8,402	8,68	313,139
2017	12	73,76	8,280	8,91	316,240
2018	12	73,97	8,076	9,16	316,167
2019	12	74,42	8,080	9,21	317,597
2020	12	73,53	7,778	9,14	311,073
2021	12	72,52	8,070	9,01	314,810
2022	12	72,97	7,960	9,17	314,770
2023	12	72,64	7,820	9,29	315,340
MEDIA 10 ANNI		73,28	8,14	9,00	314,615

CAMPIONISEMIFINALISTI

ANNO SIFICA	NUM. CAMP.	BRIX (B)	ACIDITA' inp/v(A)	"R" (B/A)	PUNTI
2014	68	72,65	7,99	9,09	303,362
2015	60	72,15	8,13	8,88	304,442
2016	60	73,04	8,00	9,13	303,782
2017	60	72,65	8,15	8,91	305,564
2018	63	73,07	7,90	9,25	309,914
2019	60	73,46	7,98	9,20	306,608
2020	60	72,91	7,95	9,17	303,397
2021	60	72,75	7,89	9,25	303,590
2022	83	72,76	7,91	9,19	305,990
2023	87	72,48	7,85	9,23	307,760
MEDIA 10 ANNI		72,79	7,97	9,13	305,441

MEDIATUTTIICAMPIONI

ANNO SIFICA	NUM. CAMP.	BRIX (B)	ACIDITA' inp/v(A)	"R" (B/A)	PUNTI
2014	80	72,65	8,06	9,02	304,827
2015	72	72,15	8,19	8,82	306,016
2016	72	73,04	8,06	9,05	305,341
2017	72	72,65	8,17	8,65	307,343
2018	75	73,07	7,93	9,23	310,523
2019	72	73,46	8,00	9,20	308,440
2020	72	72,91	7,92	9,22	304,676
2021	72	72,71	7,92	9,21	305,460
2022	95	72,87	7,94	9,18	310,380
2023	99	72,56	7,83	9,26	311,550
MEDIA 10 ANNI		72,81	8,00	9,10	307,456

57° PALIO 2023 - PREMIO DEI COMUNI

NUM.	CONUNE	PREMIO	CONFERITO A	ALFIERE	PUNTI
245	BOMPORTO & SORBARA	MEDAGLIA TRAGNO	FRANCA POPPI	LUIGI CARRABS	295,80
757	CAMPOGALLIANO	MEDAGLIA TRAGNO	VILLIAM MALAGUTI	MARZIO FURGHIERI	295,89
461	CARPI	MEDAGLIA TRAGNO	REMO SOGARI	LINO GAZZOTTI	305,68
1215	CASTELFRANCO	MEDAGLIA TRAGNO	GIOVANNI BOCCALETTI	PRATA GIUSEPPE	304,00
938	CASTELNUOVO	MEDAGLIA TRAGNO	LUCA LEVONI	ROBERTO CALANCHI	306,12
435	CASTELVETRO	MEDAGLIA TRAGNO	MARTINA MAGNANI	PIERGIORGIO SIMONINI	310,40
712	FIORANO	MEDAGLIA TRAGNO	ACETAIA COMUNALE	OMER PIRETTI	304,55
846	FORMIGINE	MEDAGLIA TRAGNO	LUIGI DEGLI ANTONI	*****	308,27
81	MARANELLO	MEDAGLIA "E. FERRARI"	GIORGIO BONI	LEI ENZO	309,95
***	MARANO & VALLE PANARO	MEDAGLIA TRAGNO	NON ASSEGNATO	*****	*****
395	MODENA	MEDAGLIA BONISSIMA	VERONICA ONESTI	MARZIO FURGHIERI	309,50
1366	NONANTOLA	MEDAGLIA TRAGNO	GIUSEPPE PEDRONI	GIUSEPPE PEDRONI	309,75
667	PAVULLO & FRIGNANO	MEDAGLIA TRAGNO	GIULIA TONIONI	*****	311,05
390	RAVARINO	MEDAGLIA TRAGNO	THOMAS VALENTINI	MAURIZIO FINI	302,50
35	SASSUOLO	MEDAGLIA TRAGNO	PAOLO GIOVANARDI	*****	306,35
1440	SAVIGNANO	MEDAGLIA TRAGNO	FRANCESCO BOSCHETTI	DINO STEFANI	256,00
581	SOLIERA	MEDAGLIA TRAGNO	ENZO BULGARI	LUIGI CARRABS	300,22
1064	SPILAMBERTO	MEDAGLIA TRAGNO	GINO GARAGNANI	BARBARA BELLUCCI	306,55
978	VIGNOLA	MEDAGLIA TRAGNO	LAURA MONTALEGNI	GRAZIANO BRIGHETTI	308,57
589	AREA NORD	MEDAGLIA TRAGNO	MAURO LUPPI	MAURO LUPPI	309,50

57° PALIO 2023 - RICONOSCIMENTI

GRAN PREMIO SPECIALE ROLANDO SIMONINI conferito a

MARGHERITA COSTANZINI con la seguente motivazione:

elegantemente, ha trasmesso con signorile umiltà e sapienza le proprie competenze. Grazie alla sua innata propensione all'insegnamento, tanti giovani aspiranti, sono cresciuti nel solco della tradizione, testimone di una generazione che ha accompagnato l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, attraverso tempi lenti e pazienti nel rispetto assoluto dei nostri valori

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: **STEFANO ARTIOLI di CARPI** che ha raggiunto un rapporto **R di 8,496**

BATTERIA RAIMONDI THOMAS RISERVATA AL CAMPIONE ENTRATO IN SEMIFINALE PER TRE ANNI assegnata a **PIETRO ORLANDI di SPILAMBERTO**, presente negli anni **2021-2022-2023**

DIPLOMA D'ONORE assegnato a **ALDO BURANI di MODENA** classificatosi al **57°** posto

DIPLOMA DI ECCELLENZA assegnato a **ALDO e ANDREA ZANETTI di MODENA** **ECCELLENTE FUORI GARA** con punti **331,40** già vincitori nel 2022



CURIOSITA' 57° PALIO 2023

NUMERO CAMPIONI CONFERITI PALIO 2021/2023 SUDDIVISI PER PROVENIENZA

COMUNITA'	2021	2022	2023
MODENA	343	427	455
MARANELLO	156	322	365
SPILAMBERTO	97	114	102
FORMIGINE	86	89	95
CASTELFRANCO	79	77	93
AREA NORD	64	76	84
NONANTOLA	57	57	79
CASTELVETRO	59	58	74
CASTELNUOVO	74	56	61
CARPI	124	56	55
VIGNOLA	53	55	52
SOLIERA	39	36	42
SASSUOLO	37	36	39
BOMPORTO - AREA SORBARA	41	40	37
SAVIGNANO - VALLE PANARO	19	33	32
RAVARINO	43	37	30
FIORANO	26	30	30
FUORI ZONA	25	18	18
PAVULLO & APPENNINO MO	18	6	10
CAMPOGALLIANO	12	6	9
MARANO - VALLE PANARO	4	7	2
TOTALE	1.452	1.629	1.764

RICLASSIFICAZIONE CAMPIONI

LIVELLI RAGGIUNTI	2022		2023	
> 260 BUONO	308	22,19%	293	16,61%
> 275 MOLTO BUONO	349	25,14%	242	13,72%
> 285 OTTIMO	174	12,54%	195	11,05%
> 295 ECCELLENTE	178	12,82%	305	17,29%

CONFRONTO GRADI BRIX	2021	2022	2023
ACETI INFERIORI < 72°	58%	55%	61%
ACETI SUPERIORI > 72°	42%	45%	39%

CONFRONTO rapporto R	2021	2022	2023
RAPPORTO "R" SUPERIORE 10	40%	39%	40%
RAPPORTO "R" INFERIORE 10	54%	54%	53%
RAPPORTO "R" INFERIORE 8	6%	7%	7%

PARTECIPANTI AGLI ASSAGGI 2023

MAESTRI	124	N. ASSAGGI	9.128
ASSAGGIATORI	64	N. ASSAGGI	4.649
ALLIEVI	92	N. ASSAGGI	6.200
TOTALE	280	TOTALE	19.977
		DATI REGISTRATI	499.425

COMUNI VINCENTI PALIO & SUPERPALIO

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

SUPERPALIO ROLANDO SIMONINI

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

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

STORICO DEI VINCITORI PALIO

dal 1967 al 2023

ANNO	NOMINATIVO	LOCALITA'
1967	TACCONI EUGENIO	SPILAMBERTO
1968	EX AEQUO 10 VINCITORI	VARI COMUNI
1969	CAVALLI NANDO	SCANDIANO
1970	MATTIOLI CAMILLO eredi	VIGNOLA
1971	COMUNITA' NONANTOLA	NONANTOLA
1972	COMUNITA' FORMIGINE	FORMIGINE
1973	MIRTO TIZIANA	MODENA
1974	CAVALLI NANDO	SCANDIANO
1975	VERZELLONI GIUSEPPE	CAMPOGALLIANO
1976	FABBI FRANCO	MODENA
1977	PEDRONI ITALO	NONANTOLA
1978	TARCHETTI LELLA	FORMIGINE
1979	ROSSI GUGLIELMO	FIORANO
1980	BORSARI LUIGI	MODENA
1981	PEDRONI ITALO	NONANTOLA
1982	GUAZZI ANNA	SASSUOLO
1983	MONTECCHI OLIVIERI R.	FIORANO
1984	ASCARI GAETANO	MODENA
1985	1° PREMIO NON ASSEGNATO	
1986	VECCHI UGO	FORMIGINE
1987	GELMUZZI GIACOBACCI ALBERTA	NONANTOLA
1988	VECCHI UGO	FORMIGINE
1989	MALPIGHI ERMES	MODENA
1990	PEDRONI GIUSEPPE	NONANTOLA
1991	CARRETTI PARIGI ELISA	SPILAMBERTO
1992	BELLUCCI BARBARA	SAN CESARIO
1993	SATRIONI FRANCO	VIGNOLA
1994	GIULIANI PENZO FRANCA	MODENA
1995	CORRADETTI GRAZIANO	VIGNOLA
1996	BONFATTI DANIELE	MODENA
1997	GUATELLI DANILO	FORMIGINE
1998	SOLA CARLO	SPILAMBERTO
1999	BELLUCCI SILVANO	SAN CESARIO
2000	FERRARI AMOROTTI R.	MODENA
2001	SUPERBI PIETRO	MODENA
2002	BAZZANI GIULIA	VIGNOLA
2003	GOZZOLI LUCA	SPILAMBERTO
2004	FERIOLI VITTORIO	MODENA
2005	LEVONI SANTE	CASTELNUOVO
2006	BONI MARIO O BRUNO	MARANELLO
2007	SARGIANI MARCO	MARANELLO
2008	CAMPIOLI SIMONETTA	FORMIGINE
2009	TAGLIAZUCCHI NADIA	SPILAMBERTO
2010	STRADI TOSCA	MODENA
2011	VERDI VALERIO	MARANELLO
2012	COMPAGNIA MONTALE	SASSUOLO
2013	ARTIOLI STEFANO	CARPI
2014	CORRADINI GIUSEPPE	FORMIGINE
2015	BISI POMPILIO	CARPI
2016	STERMIERI GIAN CARLO	CARPI
2017	MONTALEGNI LAURA	VIGNOLA
2018	BULGARELLI ENZO	CAVEZZO
2019	CAVOLI ROBERTO	MARANO
2020	GARAGNANI GINO	SPILAMBERTO
2021	MATTIOLI ROMANO	FORMIGINE
2022	ZANETTI ALDO E ANDREA	MODENA
2023	FINI MAURIZIO	MODENA

CONSORZIO TUTELA ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA

*ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE
DI MODENA D.O.P. DA VENEZIA A
BOSTON CON UNO SLANCIO CREATIVO
PER LA PROMOZIONE.*



Il Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P., seguendo le linee guida approvate dall'assemblea dei soci di Febbraio 2023, sta implementando un nuovo piano di promozione del nostro prezioso prodotto affinché venga sempre più conosciuto, richiesto e riconosciuto come eccellenza del nostro territorio e del made in Italy.

Il Consorzio è volato oltreoceano nel mese di Giugno a New York per Summer Fancy Food, il più grande evento di specialità alimentari degli Stati Uniti in una missione con la Regione Emilia Romagna e poi a Settembre a Boston per un educational, guidato da Michael-Harlan Turkell, esperto del mondo degli aceti, vincitore dell'IACP. Coolbook; Award per Culinary Travel In Acid Trip, che ha accompagnato in un affascinante viaggio 50 operatori e giornalisti selezionati in un affascinante viaggio attraverso la storia, la cultura e il metodo di produzione unico al mondo dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P.

In Italia tra le numerose attività di promozione è da segnalare, insieme al Consorzio del Parmigiano Reggiano, la presenza come partner all'Opening Party Night sulla terrazza cinematografica dell'Hotel Excelsior durante la serata di apertura del Festival del Cinema al Lido di Venezia del 30 Agosto.

Alla fine di Settembre il consueto appuntamento con Acetaie Aperte che quest'anno è stato promosso con interventi mirati sui social network e che

proseguiranno fino a Dicembre con la pubblicazione di mini video, sempre destinati al mondo degli "influencer", pensati per raccontare la storia, la produzione, il territorio e l'uso dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Dal 3 al 7 Novembre il Consorzio "Terre del Balsamico" farà il suo debutto al Merano Wine Festival, cinque giornate ricche di eventi, grandi vini e alta gastronomia durante le quali presenteremo l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena ad un pubblico di addetti e appassionati di enogastronomia. Il Consorzio "Terre di Balsamico" è un nuovo soggetto di promozione voluto dal Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena insieme al Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena: "Obiettivi generali e strategici del progetto - spiega il presidente Corsini - sono la salvaguardia, la diffusione e la valorizzazione delle due produzioni e della loro storia, cultura e tradizione.

Con uno sguardo al 2024, nel quale attendiamo di inaugurare una nuova



stagione di importanti appuntamenti nazionali ed internazionali per portare in Italia e nel mondo la consapevolezza del pregio e dell'esclusività dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, continuando anche gli sforzi, insieme alla Consorteria di Spilamberto, alla Confraternita di Reggio Emilia, al Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena e al Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia per portare a termine il prezioso lavoro per il riconoscimento della Tradizione del Balsamico nelle provincie di Modena e Reggio Emilia come patrimonio immateriale dell'Umanità UNESCO.



I MAESTRI CUSTODI DELLA TRADIZIONE SECOLARE AL TUO SERVIZIO PER CUSTODIRE LA TUA BATTERIA A BALIA

I custodi
della Tradizione
secolare

consorteria-abtm.it



I custodi
della Tradizione
secolare



E' evidente che tutte queste persone sono restate ammaliati e affascinate dal nostro mondo, hanno certamente toccato con mano la passione che abbiamo trasmesso loro in concomitanza di visite guidate presso il nostro Museo o le Acetaie Comunalì, oppure, al fine di perpetuare la tradizione, non potendo contare su spazi adeguati, sono alla ricerca di soluzioni, senza dimenticare che risulta indispensabile "fare" il Balsamico in provincia di Modena.



Possedere una batteria di Aceto Balsamico rappresenta una fonte inesauribile di emozioni, di orgoglio, di passione, di appartenenza alla tua terra. Non c'è miglior soddisfazione nel momento in cui si regala il "proprio" aceto agli amici, ai famigliari, magari ricordando che l'età, il tempo che è trascorso per la sua maturazione ottimale è la stessa del figlio o della figlia cui è dedicata la batteria da cui proviene il dono, che non è solamente un dono materiale ma rappresenta un pezzetto del tuo cuore e della tua stima per il destinatario.

In Consorteria siamo da sempre orientati ad ascoltare, cogliere indicazioni, seguire e approfondire le esigenze e le aspettative del mondo esterno e quando questi input riguardano specificatamente la sfera della tradizione famigliare dell'Aceto Balsamico diventa un imperativo per noi... fare qualcosa!!

Da diverso tempo riceviamo richieste di questo tenore: **"...sono in procinto di cambiar casa e nella nuova abitazione non c'è nessun spazio utile per la mia batteria di aceto"** **"...ho ereditato la batteria del Nonno e non so dove metterla..."** **"...sono di Modena ma vivo fuori regione, vorrei acquistare una batteria per i miei figli avrei piacere di affidarla a voi per la vostra serietà e competenza"**.



Ci perdonerete la presunzione, ma in Consorzeria curiamo e seguiamo le batterie della nostra Acetaia con quell'amore e quella passione che riserviamo alle nostre batterie personali, esprimiamo quell'arte del saper fare il Balsamico potendo vantare competenza e rigore tanto è vero che seguiamo religiosamente una regola: ***"Sonvi infine non poche ricette e metodi per abbreviare un sì lungo processo, coi quali ottienesi il concentramento, il colorito e la densità, e l'aroma artificiale con droghe, ma il minor dispendio e briga va sempre a scapito della qualità!"***

Quanto sopra è il lascito morale, che l'Avvocato Francesco Aggazzotti scrisse in calce alla seconda lettera indirizzata a Pio Fabriani nel 1862 nella quale dava indicazioni su come fare l'Aceto Balsamico. Noi ci atteniamo scrupolosamente al suo lascito, nessuna scorciatoia, nessun additivo, lasciamo sapientemente che la natura e il tempo facciano il loro corso, mettendo in atto i suoi consigli divenuti tradizione per i nostri avi e per noi.

CUSTODI DELLA TRADIZIONE SECOLARE

Possiamo essere i custodi delle vostre batterie!



Abbiamo messo a punto un SERVIZIO A BALIA per custodire, gestire e curare la tua batteria presso la Consorzeria attraverso un contratto fiduciario privato a garanzia del tuo patrimonio di famiglia. Nella nostra Acetaia, accoglieremo le tue botti e batterie sia che siano nuove da avviare o già avviate, la sapienza e l'esperienza dei Maestri ti accompagnerà per raggiungere una corretta armonia, equilibrata e progressivamente ricca di aromi e profumi dovuti all'utilizzo di mosti pregiati che nel giusto tempo si trasformeranno in pregiato Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

BATTERIE A BALIA

Un servizio colaudato...

In Consorzeria, ospitiamo da tempo batterie a Balia con piena soddisfazione reciproca, abbiamo infatti il piacere di annoverare una batteria di Massimo Bottura, Chef e Patron dell'Osteria Francescana, una batteria di proprietà di Slow



Food, una antica batteria di proprietà della Fondazione Modena e una batteria appartenente a BPER BANCA e una batteria dell'Ing. Claudio Bulgarelli che si aggiudicò all'asta di Sotheby nel 2009 durante Balsamica E'...

CONTATTACI PER UN APPROFONDIMENTO PERSONALE

Saremo lieti di fornirti ogni ulteriore informazione e la tua batteria sarà in buone mani, garantito!!!

CARATTERISTICHE E GARANZIE DEL SERVIZIO A BALIA

Comprensivo di:

- Consulenza, esecuzione per le corrette operazioni di travasi e rinalzi di batterie già avviate.
- Consulenza esecuzione per le corrette operazioni di avvio batterie nuove come sgallatura e acetificazione.
- Consulenza per l'acquisto di batterie nuove e/o stima del valore delle batterie di famiglia.
- Utilizzo mosti certificati atti a conseguire e divenire ABTM DOP.
- Analisi annue, ovvero misurazione Densità/Brix, Acidità in peso e volume, peso specifico e rapporto R.
- Calcolo preventivo travasi e rinalzi e ricalcolo resa annuale per batteria.
- Ripristino e manutenzione cerchiatura botti e batterie.
- Affitto spazio occorrente per ogni batteria.
- Disbrigo pratiche iscrizione, certificazione.
- Relazione annuale andamento e attività.
- Partecipazione Palio e analisi schede.
- Assicurazione e videosorveglianza.
- Copri cocchiere personalizzato

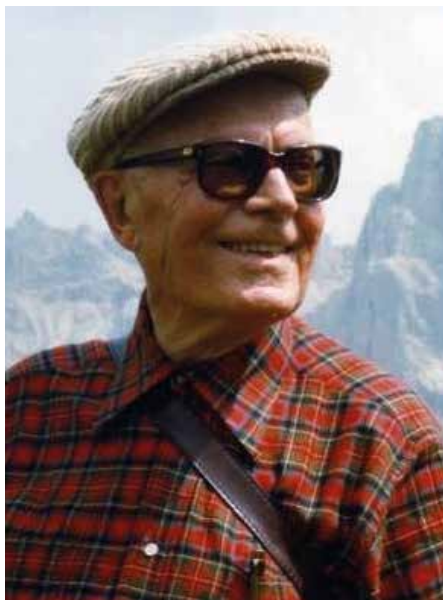


PROGETTO GIOVANI BALSAMICI

Amiamo affermare e ci crediamo fermamente, che uno dei valori dell'Aceto Balsamico Tradizionale che siamo chiamati a preservare, sia sicuramente quello di creare un ponte a uso esclusivo delle giovani generazioni, affinché idealmente possano ricevere da noi **"Senatori Balsamici"** il testimone della nostra impareggiabile tradizione e di generazione in generazione proiettarla nel futuro!

L'orgoglio di far parte della Consorzeria, travalica e alimenta la passione, assieme ad essa, mi sta moltissimo a cuore il suo futuro, quel futuro che passa da voi Giovani, destinati ad essere la classe dirigente del domani, depositaria dei nostri valori.

Come Gran Maestro, sono al vostro fianco, credo fermamente nella vostra integrità e mi piace riferirmi e prendere a prestito le parole e l'insegnamento, di un grande Presidente della Repubblica, un *"vecchio anziano giovanissimo"*, **Sandro Pertini**.



I giovani non hanno bisogno di sermoni, i giovani hanno bisogno di esempi di onestà, di coerenza e di altruismo.
Sandro Pertini

Ecco, le sue parole ispirano in me una profonda e totale condivisione, le faccio mie e cerco di impegnarmi facendo pochi discorsi, ma molti fatti, con la speranza che possano essere per voi un esempio, intrecciando con voi un dialogo come fossimo amici, come se non ci separassero un paio di generazioni o forse più, cercando assieme ai miei **"Senatori Balsamici"** di facilitare in ogni momento il vostro appartenere alla nostra famiglia del Balsamico.

Mi accosto a voi con il desiderio di vedervi crescere e progredire nel solco di chi ci ha preceduto, ma con idee e iniziative nuove che possano proiettare nel futuro la nostra Associazione. Non ho la presunzione di dirvi cosa fare, sarò curioso di scoprirlo giorno dopo giorno, ricordandovi solamente che mi troverete sempre al vostro fianco assieme ai miei collaboratori del Consiglio Direttivo. **Bob Dylan**, premio Nobel per la letteratura, scrisse l'aforisma a fianco, mentre **Papa Giovanni Paolo II** disse: *"Vi diranno che non siete abbastanza. Non fatevi ingannare, siete molto meglio di quello che vogliono far credere."* Parole profonde che esprimono l'estrema fiducia nei giovani. Continuando potete riflettere sulle parole rivolte ai giovani di **Sergio Marchionne**: *"Siate come i giardinieri, investite le vostre energie e i vostri talenti in modo che qualsiasi cosa facciate duri una vita intera e più"*

Una vita intera e anche di più... proprio come il nostro Aceto Balsamico Tradizionale che invecchia con noi una vita intera e ancora di più! **Piccoli Maestri Crescono...** potrebbe identificare la vostra posizione attuale, non solo Aspiranti o Allievi o Assaggiatori, ma futuri Maestri in grado di rispondere ad una domanda che da sempre tutti ci facciamo:

- *Cos'è per me il Balsamico?*
- *Cosa posso fare per mantenerlo nell'olimpico delle nostre tradizioni?*

All'interno del Consiglio Direttivo, ho il piacere di annoverare, anche giovani di qualsiasi età!

A loro ho affidato il compito di organizzare, questo nuovo gruppo, per coin-



volgervi attraverso incontri e tavole rotonde, su temi specifici di vostro interesse. Hanno elaborato un manifesto programmatico, (vedi a fianco) un testo da implementare, condividere e incrementare. Volete far parte anche voi di questa nuova avventura?

Sono certo della vostra risposta affermativa!

Maurizio Fini
il vostro ex giovane Gran Maestro



PROGETTO GIOVANI BALSAMICI ...ANCORA SENZA NOME !!!



BOZZA DI MANIFESTO - SCOPI E MISSION

Noi giovani della Consorzeria di Spilamberto, desideriamo portare avanti la Tradizione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, nel solco di quanto ricevuto dai nostri avi, nella convinzione di tracciare un nuovo solco per la nostra famiglia

- Questo comitato raggruppa ragazze e ragazzi associati alla Consorzeria, giovani, che vivono il mondo dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena come pura passione, tramandata da nonni o genitori, vissuta e legata esclusivamente ai legami famigliari
- Si intendono perseguire le finalità della associazione con spirito critico, imparziale, autonomo e apartitico in completa coerenza statutaria.
- Il comitato nasce come palestra di incontri, di confronto per approfondire e divulgare le conoscenze in merito alla tradizione balsamica; per facilitare e promuovere sinergie fra

le comunità, creare nuove forme di aggregazione, fondamentali per la crescita individuale e collettiva.

- Svolgere attività di informazione e formazione culturale, promuovendo la conoscenza della Tradizione Balsamica e i valori ad essa legati.
- Progettare e proporre nuove idee e attività, sostenute e rafforzate da un franco dibattito interno ed esterno, con la volontà di facilitare la continuità e l'affiancamento delle svariate attività consortili.
- Garantire continuità alla Consorzeria acquisendo dai "Senatori Balsamici", la cultura e l'arte del saper fare nel pieno rispetto della tradizione, trascendendo
- Sviluppare e alimentare tra i Giovani Balsamici lo spirito associativo e la partecipazione costante alle attività consortili.
- Formare un gruppo omogeneo, motivato, aperto sorretto dalla consapevolezza che l'armonia, come nell'Aceto Balsamico Tradizionale, così come nei nostri cuori, debba es-

- Promuovere occasioni di incontro e confronto tra noi giovani stimolando studi e ricerche su tematiche sociali, culturali, enogastronomiche e organizzative.

PASSIONE, MERITO, SENSO DI APPARTENENZA, CONDIVISIONE, ETICA, SARANNO LE BASI DEL NOSTRO PROCEDERE

Serve solo il nostro impegno costante, un pezzetto del nostro tempo, la nostra energia, la voglia di mettersi in gioco per essere anche noi, protagonisti della nostra storia plurisecolare.

Entra anche tu con noi nella storia, diamo anche noi l'esempio, perché in fondo lo sappiamo tutti che la **"Consorzeria è anche mia"!!!**

**Sara Sandrolini
Alessandra Giordano**

Consigliere del Direttivo della Consorzeria che ringraziano il "giovane" Gran Maestro Maurizio Fini e il Consiglio per l'opportunità, la fiducia e il sostegno dimostratici



sere sempre la nostra compagna di viaggio.

- Essere fieri e orgogliosi del proprio servizio offerto in modo disinteressato, all'associazione e grazie alla promozione della cultura balsamica, anche al resto della società, facendo la differenza.

- Domanda? ...come fare per aderire? basterà rispondere **PRESENTE** alla convocazione di un incontro che andremo a programmare!

Alessandra e Sara



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.

LA RICERCA DEL PROFUMO PERDUTO

"Si ama solo ciò che non si possiede del tutto" (citaz. M. Proust)
Nella "Ricerca del tempo perduto" Proust spiega quelli che sono i meccanismi secondo i quali si avvia il recupero della memoria, in primo luogo il recupero del passato non avviene attraverso la "memoria volontaria" ma attraverso la "memoria involontaria", quella cioè capace di restituire in modo irrazionale episodi del passato che credevamo perduti per sempre. C'è un profumo antico che riesco ancora a percepire, quello dolce e nello stesso tempo un po' aspro della casa del Nonno, una sensazione olfattiva che mi fa tornare, col ricordo, nel luogo in cui ho trascorso gran parte della mia infanzia..., in tutti coloro che hanno potuto gustare quell'aceto è rimasto il ricordo di un sapore squisito, franco e forte come il Nonno: mio figlio ricorda ancora gli assaggi che di nascosto il suo Bisnonno gli faceva fare, da allora la sua dipendenza dall'aceto è divenuta proverbiale. Le botti sono scomparse, ma non quel profumo, quella "magica" sensazione così ben descritta da Proust, capace: di carpire, isolare, fermare per la durata di un lampo ciò che di solito egli non cattura mai: un frammento di tempo allo stato puro". Se il tempo, secondo Proust, è un'idea in cui "un'ora non è soltanto un'ora, è un vaso colmo di profumi, di suoni e di climi" così è stato per me reimpiantare una Acetaia, il profumo di aceto ha pervaso le mie narici, mi sono sentita magicamente in un luogo familiare, un luogo senza tempo in cui ancora una volta ritrovavo il "profumo perduto".

Elisabetta 3.05

TEMPO BALSAMICO - FILOSOFICO PASSATO E FUTURO IN UN CERCHIO PERFETTO

Parlare di tempo, non sarà diletto filosofico ma disquisizione leggera di un fattore predominante nel Balsamico Tradizionale di Modena. Il concetto di tempo, oggi si impreziosisce anche con il "tempo del balsamico tradizionale" è un punto di vista particolare, inter-generazionale, è una sfida al futuro guardando il passato, è una valorizzazione delle tradizioni del territorio, è un patrimonio da tramandare alle generazioni future. Insomma, il "tempo del balsamico tradizionale è una filosofia". E' circolare, un cerchio come l'orologio, strumento per eccellenza che misura il tempo, come la luna, come il simbolo di qualunque cosa che si ripete, il balsamico ed il cerchio. Il balsamico tradizionale ha un tempo tutto suo, ha uno spazio proprio, ha tempo e spazi speciali anche in noi..., in questo tempo lungo che passa, ci ricorda la ciclicità delle varie fasi di un uomo, della casa, della nostra vita e della nostra famiglia. Aceto ed acetaia, si passano di mano in famiglia è come non smettere mai, padre e figlio, nonno e nipote, insieme nella vecchia acetaia per il nuovo aceto. Quando avvii una acetaia, cerchi di ricostruire quello che c'era nel passato..., ma costruisci pensando al futuro e ti senti più forte pensando che sarà una realizzazione capace di andare più avanti di te che l'hai voluta. Ciò non è nostalgia, ma passione smisurata per la vita, una forma intrinseca di ottimismo viscerale. Mi sento meglio e in controcorrente di fronte ai tempi frenetici moderni e all'imperante breve periodo, in acetaia si lascia fuori il tempo moderno, ci si ricava uno spazio e un tempo speciali..., perfetti come un cerchio.

Giuseppe 2.06

BPER:
Banca

bper.it

BPER Banca.
Dove tutto può iniziare.

BPER Banca è la scintilla che dà forza ad ogni tuo progetto.
Per un Paese più **equo, inclusivo e sostenibile**.

**M
B
T
S**

MUSEO DEL
BALSAMICO TRADIZIONALE
SPILAMBERTO

ORARI DI APERTURA:

MAR, GIO, VEN, SAB DOM
10:30-17:30; MER 10:30-13:30
LUN CHIUSO

VISITE GUIDATE A ORARI FISSI:

MAR, GIO, VEN, SAB, DOM
10:45, 12:00, 14:00, 15:30;
MER 10:30, 13:30

SERATE DI COMUNITA' IN PRESENZA - ALLENAMENTI E SALOTTI BALSAMICI

FACILITATORI di oggi VS CONDUTTORI di ieri

Nei prossimi mesi andremo a riprendere le nostre attività di allenamento, andremo a confezionare e programmare diverse serate in presenza presso le Comunità, avendo come guida, come stella polare, le scelte, le considerazioni e le preferenze espresse, rilevate dal Questionario 2023 pubblicato sulle Notizie Flash n. 9 del 8-8-23



Ricordiamo che gli assaggi di **Allenamento**, e ancor più le serate di **Salotto Balsamico**, saranno caratterizzate, dalla figura del **Facilitatore**, che è una evoluzione del ruolo del Conduttore: riportiamo a tal proposito un estratto dei punti che qualificano il nuovo ruolo.

- **IL FACILITATORE NON E' UN GIUDICE** Il giudice determina una propria verità, il facilitatore fa di tutto perché ogni partecipante al tavolo possa esprimere liberamente le proprie impressioni dovute all'assaggio e, proprio grazie al confronto con gli altri partecipanti, possa capire ancora meglio, quasi "riassaggiando parlandone con gli altri", le caratteristiche emerse dal proprio assaggio.
- **RUOLO E COMPITI DEL FACILITATORE** Gestisce e favorisce i confronti, le conversazioni e prova a riassumere le osservazioni su tutti sugli aspetti emersi da un assaggio effettuato rigorosamente e rispettosamente in modo singolo da ogni partecipante al tavolo.

Le sensazioni diverse dagli altri, possono essere risorse importanti, meritevoli di approfondimento che magari non tutti hanno colto.

Porrà molta attenzione per evitare che opinioni diverse sfocino in dibattiti o giudizi sui comportamenti delle persone.

Favorirà domande specifiche per tenere alta l'attenzione, grazie alla propria esperienza e competenza.

- **NESSUNO SBAGLIA LE VALUTAZIONI** Si terrà conto che valutazioni diverse fra loro sono normali, frutto di sensazioni diverse così come è diverso e unico ogni naso e ogni palato, pertanto i punteggi potranno non essere sempre coincidenti, sottolineare viceversa le osservazioni coincidenti e condivisibili
- **I CONDUTTORI O CAPI TAVOLO** Saranno chiamati a interpretare questo nuovo, difficile ruolo di **FACILITATORI**, con la consapevolezza che l'**autorevolezza** andrà a sostituire l'autoritarismo, grazie a quella umiltà che ci fa sentire ancora Allievi anche se Maestri!!!
- **PER CONCLUDERE UNA POESIA DEL PASSATO** attuale ancor oggi, che ci ricorda che il ruolo non è mai stato facile. A tutti coloro che si sono cimentati e ancor oggi, si mettono a disposizione degli altri, noi oggi come ieri diciamo **grazie, un grandissimo grazie!!!**

MODESTIA E UMILTA'

Quand'un diventa Maestro Assaggiatore
assume un far da grande Imperatore;
Può comandar nel tavolo, su tutti:
uomini, donne, belli oppure brutti.
Quello che dice è legge da seguire,
E' il miglior degli altri, col suo dire.
Sputa sentenze e sembra dittatore,
dimenticando ch'era Assaggiatore
Non ti montar, amico mio, la testa
perché, per te, non sempre sarà festa
perché fra assaggi del Palio e Allenamento
è diventato un vero e gran tormento.
Ti devi ricordar che puoi sbagliare,
quando un campion ti accingi a valutare.
Accostati al matraccio allegramente
e, se vuoi, valutare veramente
límpidezza, colore e acidità,
serenamente, sposa l'UMILTA'
Non ti crucciar se il liquido è velato
purchè sia fine e ben amalgamato;
di sapore squisito oppur pregiato,
con un'intensità sul pronunciato.
Se farai questo, senza tanta boria,
acquisterai davvero tanta gloria.
Il tuo modo di far, sarà apprezzato
e non sarai davvero più criticato.
Ad esempio sarai additato
e da noi tutti eternamente amato!

Luigi Lolì Palazzini

tratto dal Notiziario Ottobre 1994



LA CONSORTERIA SI ARRICCHISCE DI UN MANOSCRITTO DEL 1834, DONO DEL NOTO AVVOCATO GIORGIO GIUSTI, ASSIEME A DECINE DI LIBRI DESTINATI ALLA BIBLIOTECA DEL MUSEO



La passione per la storia dell'aceto balsamico, sfociata nella stesura di un libro "Oronero" scritto per le Edizioni Emilio Mazzoli, con la prefazione provocatoria di Vittorio Sgarbi, illustrata dall'artista Carlo Benvenuto, ha permesso all'Avvocato Giusti di percorrere (cit.) una storia, un viaggio, un labirinto!

Durante la ricerca - rivela Giusti - ho consultato moltissime pubblicazioni. Talvolta ne incontravo talune che acquistavo per migliore verifica. Regalarle a Mazzoli, famoso gallerista internazionale, collezionista di migliaia di libri, sarebbe stato come "portare vasi a Samo"!!

Farne dono alla Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale, ho pensato consentisse di trovare una collocazione più accessibile per tutti coloro che ne fossero interessati, così da dare impulso ad una biblioteca acetica tradizionale.

La Consorteria non ha fini di lucro, è un presidio per l'aceto ed è molto nota per il Palio di Spilamberto e per gli affezionati produttori singoli, come me, che hanno l'acetaia in soffitta!



Si contano a decine i libri donati, essi vanno ad aggiungersi ad altri già in possesso e in mostra al Museo del Balsamico di Spilamberto, non ancora organizzati in biblioteca, ma consultabili presso Villa Fabriani per incentivare la conoscenza, unitamente alla seconda edizione del "Il Balsamico della Tradizione Secolare" quella che chiamiamo la nostra "Bibbia" e l'edizione originale e famosa del Pollacci.

Come Presidente del Museo e Gran Maestro, non posso che esprimere la gratitudine per questo bel gesto dell'Avvocato, l'ho apprezzato moltissimo!

Fra i vari libri ricevuti, figurano nomi di spicco: gli appassionati e i curiosi potranno trovare nella nostra piccola biblioteca del Museo, libri di autori ritenuti i maggiori esperti del settore, tra cui Sacchetti, Turtura, Ronzoni, Gelati, Rangoni, Benedetti, Bergonzini, Righini, Bellei e altri.

Tra i libri figura anche una lettera manoscritta acquistata da Giusti presso una libreria antiquaria *"si trova ben poco sul mercato, ma chissà quanti documenti sono riposti nei cassetti delle case che potrebbero trovare luce e spazio in una collocazione più accessibile come quella museale e metterli accanto a questa lettera **datata 1834**, in cui si legge:*



Ricevi le due bottiglie di aceto e ve ne sono infinitamente obbligato...

Abbiamo convenuto che questa donazione possa diventare imitativa e ci auguriamo che il Museo e la Consorteria siano i destinatari di ulteriori documenti storici che attestino come, da sempre, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena sia culturalmente e storicamente, inequivocabilmente non solo "Oronero" ma un inimitabile "Tesoro"!!

Tratto da un articolo della Gazzetta di Modena