CRONACHE
Anno XII - n. 13/2025 - Poste Italiane s.p.a. - Sped.abb.post. D.L. 353/2003
(conv. in L. 27/02/2004 n°46), art. 1 c. 1, - copia: 0,10

Notiziario della Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale

SETTEMBRE 2025

IL "RISCALDAMENTO" CON IL 59° PALIO E POI..... PRONTI PER "FARE LA STORIA"!

Gabriele Zanasi e Guglielmo Bertoli, figlio e nipote di Valeriano ricevono prestigiosi premi: il cucchiaino d'oro offerto da BPER, il Torrione offerto dal Comune di Spilamberto e il Diploma di Eccellente Primo Classificato della Consorteria: A fare gli onori di casa Massimo Glielmi Sindaco di Spilamberto; Dr. Paolo Mazza Consigliere Generale BPER; Massimo Mezzetti Sindaco di Modena; Giancarlo Muzzarelli Consigliere Regionale, assistiti da Mascia Camurri e Lorella Beneventi Consigliere della Consorteria.
Alessio Mammi, Assessore Regionale alla Agricoltura, ha come sempre onorato con la sua presenza la Consorteria e il Gran Maestro Maurizio Fini, ineccepibile anfitrione!

Era il giugno del 1967 quando il Comitato organizzatore della tradizionale Fiera di San Giovanni non solo accolse l'idea di esporre, accanto ai prodotti tipici locali, l' **"Aceto balsamico naturale"**, (definizione poi convertita in Aceto Balsamico Tradizionale), ma anche di organizzare e bandire un concorso fra i produttori locali. Fu così che, a partire da quell'anno, ebbe inizio la gara che ben presto venne chiamata Palio. Quello del giugno scorso è stato il Palio numero 59, con cui la Consorteria ha segnato un piccolo record: non sono molte le associazioni che raggiungono questo traguardo. Da record anche i numeri: 1.739 i partecipanti, oltre 17mila (17.390 per la precisione, solo la prima parte: le preselezioni!) le provette - rigorosamente anonime - in cui sono stati suddivisi i campioni e che sono state consegnate dalla Consorteria a 375 tra Maestri Assaggiatori, Assaggiatori, Allievi Assaggiatori: ciascuno di loro ha poi potuto accedere a un sistema di valutazione online in autonomia, ma con un'assistenza continua da remoto. E poi i punteggi degli aceti finalisti, molto alti, sinonimo di un'altrettanta elevata qualità del prodotto.

E' stato il modenese Valeriano Zanasi ad aggiudicarsi il 59° Palio di San Giovanni con ben 321,136 punti; al secondo posto, a distanza di pochi centesimi, si è classificato Fabrizio Zoboli di Nonantola con 321,111 punti: non è previsto nel regolamento della Consorteria un primo premio ex aequo, ma mai come quest'anno sarebbe stato utile! Al terzo posto Alessio Foroni di Modena con i 319,233 punti per il prodotto della sua acetaia famigliare; seguono l'aceto dell'Acetaia Comunale di Fiorano con 318,150 punti e Deodato Vandelli di Castelnuovo con 317,311 punti.

E' il Gran Maestro Maurizio Fini a riflettere sul senso di questa 59esima edizione, fresco della riconferma alla guida della Consorteria dopo 8 anni: un ruolo prestigioso ma, ma altrettanto difficile e delicato, come sottolinea lui stesso.

"E' un piacere e un onore avermi permesso di guidare fin qui la Consorteria, e apprezzo moltissimo la fiducia con cui mi è stato rinnovato l'incarico. Ho sempre cercato di agire e prendere decisioni solo dopo aver ascoltato decine e decine di punti di vista, scegliendo poi la strada in grado di accrescere il valore, l'immagine, la reputazione della Consorteria. In questi anni ho lavorato - e continuerò a farlo - affinchè tutti gli associati si sentano parte di una squadra e di un

Guglielmo Bertoli e Gabriele Zanasi

lavoro comune. Le occasioni, come il Palio, in cui indosso i "paramenti sacri" dell'associazione - la fascia con i nostri colori e il medaglione - sono per me momenti estremamente intensi, che vivo con consapevolezza, onore, responsabilità e senso di servizio, anche quando vengo investito da critiche pregiudizievoli. Questo non scalfisce nemmeno per un istante la parola d'ordine che mi e ci guida: "la Consorteria è anche mia!". La fatica, le critiche gratuite e non costruttive, vengono spazzate via dal grande affetto che ogni giorno ricevo in dono e che mi impegno a contraccambiare, perché come Gran Maestro la mia missione è quella di rappresentare tutti".

Nelle sue parole ritorna spesso il concetto di squadra e l'importanza di un lavoro corale: quindi è proprio vero che l'unione fa la forza…

"Certo, è proprio così! Se tu ed io ci scambiamo una bottiglietta di ABTM continueremo ad averne una a testa, mentre se ci scambiamo un'idea ne avremo due ciascuno, e il doppio dei motivi per ragionare su come valorizzare l'Aceto Balsamico Tradizionale. Ogni giorno mi chiedo cosa lascerò di veramente importante e degno di essere ricordato a chi verrà dopo di me, quale esempio ne trarranno i giovani che si sono avvicinati alla Consorteria e alla cultura del Balsamico negli ultimi anni, che peraltro sono tantissimi - oltre 250! - e di questo sono veramente orgoglioso. Mi chiedo, soprattutto, dove continuare ad attingere coraggio e determinazione e la risposta è sempre la stessa: la forza la ritrovo nella mia squadra, nella condivisione di valori e obiettivi, nella lealtà dei collaboratori che mi sostengono e non vacillano di fronte alle sfide più ardue. Un esempio su tutti è stato il periodo della pandemia in cui abbiamo deciso di non mollare, tracciando nuove strade - che continuano a essere percorse anche oggi! - per proseguire nel nostro lavoro e negli assaggi, cosa che pareva impossibile".

Cosa risponde a chi dice che il compito della Consorteria dovrebbe essere principalmente quello di formare assaggiatori competenti?

Bè innanzi tutto che è un compito che svolgiamo egregiamente! Ma vorrei sottolineare che questo obiettivo, per quanto importante e basilare, è la conseguenza di un compito più "alto", ovvero salvaguardare e tramandare la tradizione e la cultura del Balsamico. E questo può avvenire solo attraverso un'innovazione comunicativa di sistema e di posizionamento: dobbiamo continuare a raccontare il legame che ci unisce al territorio, cos'è il Balsamico, come nasce, e tutta la cultura che ha alle spalle, scegliendo anche parole e modalità nuove.
Per questo nell'ormai lontano 2019 proprio dal palco del Palio diedi proposi di intraprendere il percorso Unesco per arrivare a dichiarare l'arte e il saper fare il Balsamico come bene immateriale dell'umanità. Qualcuno continua a definirlo un progetto velleitario e irraggiungibile, caratterizzato da un percorso lunghissimo e insidioso: ribadisco che non abbiamo nessuna fretta; e che la fiamma della nostra passione non ha smesso di bruciare: oggi come sei anni fa siamo pronti ad affrontare nuove salite con determinazione e l'appoggio delle Istituzioni, dalla Regione Emilia-Romagna, al Sindaco di Modena Mezzetti e i Sindaci di tutti i 26 Comuni che custodiscono un'acetaia comunale e che hanno installato i cartelli stradali "Terra di Balsamico". Ma il supporto determinante è il lavoro comune che stiamo portando avanti con i Consorzi, in particolare con il Consorzio Tutela ABTM che sostiene con forza la candidatura proposta dalla Consorteria: se, insieme, raggiungeremo l'obiettivo, questo prestigioso traguardo porterà benefici inimmaginabili in termini di ricadute economiche per tutto il territorio - ormai a vocazione turistica - e per tutta la filiera dell'aceto balsamico DOP e IGP.

Sempre dal palco del Palio ha annunciato anche un grande evento per il prossimo anno, in occasione del 60° Palio e dei 60 anni della Consorteria. Cosa può dirci?

"Non sono molte le associazioni che raggiungono questo traguardo. Nel nostro caso è stato reso possibile dall'impegno in primis dei soci fondatori, che lo hanno tramandato a tutti coloro che si sono succeduti nel tempo. Di generazione in generazione, di decennio in decennio i soci della Consorteria hanno avuto un unico obiettivo: consolidare la cultura dell'Aceto Balsamico Tradizionale, mito inscalfibile del territorio. Per questo per il 2026 stiamo ragionando davvero in grande e abbiamo già cominciato a lavorare a un evento che rimarrà negli annali del Balsamico. Ho iniziato da tempo a coinvolgere le istituzioni - le stesse citate sopra che ci stanno appoggiando per l'Unesco - e presto potrò illustrare

CRONACHE - Periodico - Aut. Trib. n° 6 del 20/11/14 Dir. resp.: Barbara L. - Stampa: Nuova Grafica

il progetto di una celebrazione che non sia soltanto fine a se stessa, ma in grado di promuovere la nostra identità comune. Per ora non posso aggiungere altro per non "spoilerare" i contenuti, ma voglio dare un unico indizio: quanti erano i Garibaldini che fecero la Storia? Ecco, anche noi il prossimo anno faremo la Storia del Balsamico!".

Ogni anno l'asticella si alza un po' di più…
E' nella natura umana cercare di migliorarsi ed è la base dell'idea stessa di progresso. Quello che ci insegna il Balsamico, però, è il non cercare scorciatoie o falsi alibi; anche Aggazzotti metteva in guardia su questo aspetto, nella sua famosa lettera del 1862: "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****". Noi puntiamo all'eccellenza, sempre!*

Intervista raccolta e redatta da:
Silvia Gibellini
Mediamente Comunicazioni

60° COMPLEANNO

PROGETTO ANNIVERSARIO

Una Associazione misura la propria essenza nella continuità, nella durata, nella tenuta nel tempo!
I visionari che sessant'anni fa, iniziarono ad aggregarsi attorno ad una idea, ad una filosofia, immaginarono il futuro ed erano certi di cosa poteva diventare l'Aceto Balsamico (Naturale) Tradizionale di Modena e cosa avrebbe significato il sostenere e tramandare la cultura, l'arte del saper fare, nel solco della tradizione.
E' con lo stesso spirito che ci apprestiamo a celebrare il 60° anno di attività!
Vorremmo contribuire ad alimentare il mito che avvolge l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, l'orgoglio della Consorteria e contemporaneamente lasciare una traccia indelebile tale da aggiungere valore sia nell'ABTM DOP, sia al territorio, meta di turismo esperienziale e di riflesso a tutto il mondo del Balsamico.
Vorremmo organizzare un evento tale da essere attrattivi non solo per i media locali, ma alla stampa e alla televisione nazionale, in quanto espressione dell'unicità tutta e solamente Modenese che si identifica nell'ABTM, poiché non possiamo e non vogliamo dimenticare che il legame che ci unisce al territorio, che ci distingue, è la nostra più forte narrazione, una storia capace di toccare le corde e la sensibilità di ogni persona cui riusciremo a raccontare chi siamo, che cos'è l'ABTM, come lo facciamo quanta cultura c'è alle nostre spalle e nel nostro futuro.
A tale proposito, stiamo pensando di mettere in campo qualcosa che sia in grado di far parlare, (oltre i nostri confini provinciali) di noi…… alla creazione di:

MILLE & MILLE PER UNA NOTTE BALSAMICA

Una serata di degustazione collettiva, spettacolare, in grado di portare nelle nostre piazze e coinvolgere contemporaneamente:

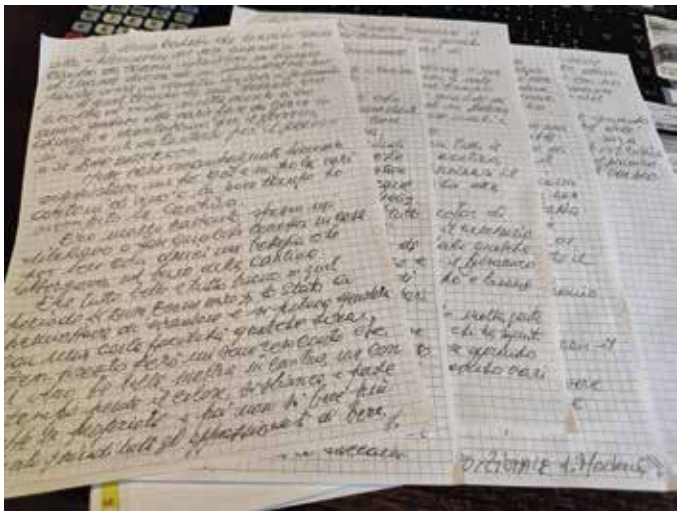
1.000 ASSAGGIATORI

che diretti e coordinati, eseguiranno una analisi sensoriale dimostrativa di tre campioni di ABTM in bottigliette GIUGIARO DOP……

…….per mostrare al mondo chi siamo, come lo facciamo, come lo innalziamo a nostro simbolo!!
I particolari organizzativi li discuteremo assieme, vi intriga?

IL SIGILLO A FUOCO SUL BALSAMICO TRADIZIONALE

primo classificato al 59° Palio di San Giovanni..... una storia d'amore autentico, vera e sincera come Valeriano Zanasi



PREMESSA del GRAN MAESTRO

Sono stato a trovare Valeriano, un "giovane" Signore che ha superato indenne la soglia dei 90…… uno dei miei primi Maestri che senza reticenze mi fece ben comprendere i passaggi fondamentali relativi alla fermentazione e acetificazione e soprattutto mi fece toccar con mano i benefici di escludere e bandire per sempre l'utilizzo della miscela con aceto di vino a favore del solo mosto cotto, fermentato e acetificato! Ma non solo, mi ha trasmesso entusiasmo, rigore e metodo e lo annovero sicuramente fra i MAESTRI ASSAGGIATORI con la M Maiuscola!!

Mi ha consegnato il suo racconto scritto a mano con una calligrafia fluente ed elegante, lo riporto ovviamente integralmente; un racconto di gratitudine e riconoscenza verso la Consorteria dalla quale dice di aver avuto tanto ma che lui ha sicuramente ripagato con tanto tantissimo amore e passione. Dal 1997 al 2009 ha ricoperto la carica di Probiviro con spirito di servizio. Nel suo racconto ritroviamo l'incedere di una storia di altri tempi, alcuni passaggi sono intrisi di religiosità: sembrano parabole, in altri la sequenza temporale si mescola fra passato remoto, trapassato remoto e presente in un unicum personale fuori dal tempo!

TESTO DI VALERIANO: Il primo contatto, che ho avuto risale alla primavera del 1959, quando in un campo da tennis incontrai un Signore di nome Lucca che mi informò che suo padre aveva in vendita una Botte di Balsamico.

A quel tempo, la mia passione era rivolta al vino; unitamente a tre amici, andavo alle varie fiere, da Greve in Chianti a Montalcino per il Brunello, in Piemonte da Conterno per il Barolo e il Barbaresco. Nelle varie scampagnate piacevoli acquistavo un pò quì e un po' là, vari cartoni di vino e in poco tempo riempii la cantina!

Ero molto contento, spesso mi dilettavo a fare qualche cenetta in casa per bere con amici una bottiglia che albergava nel buio della cantina. Era tutto bello e tutto buono in quel periodo di "Boom Economico" lo Stato ci permetteva di "evadere" (*inteso come evasione spirituale!! N.d.r)* e si poteva spendere con una certa facilità qualche lira.

Ben presto però mi sono reso conto che il vino fa bella mostra in cantina, ma con il tempo perde il colore, si sbianca e perde tutte le proprietà e poi non si beve più! Invito quindi tutti gli appassionati di bere il vino al momento giusto diversamente non lo si beve più!!

Il vino è un alimento importante in cucina, a tavola, al bar, ma ha un difetto: bisogna berlo!!!

Questa premessa mi serve per dirvi che acquistai quella Botte di Balsamico nonostante fossi completamente sprovveduto: non conoscevo il Balsamico di Modena.

Ero molto curioso, mi informai quindi da un esperto, un certo Loris, che mi procurò quattro Botti da accostare alla mia, di vari tipi di legno e nacque così la mia prima Batteria: anno 1962.

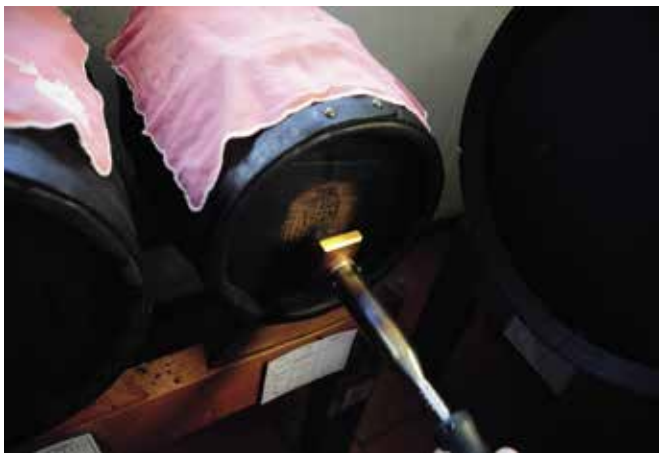
Io ero completamente all'oscuro di tutto, per cui mi accostai alla Consorteria di Spilamberto (che ancora

doveva nascere - n.d.r) nella persona di Rolando Simonini. Frequentai, a suo tempo, (nel 1992 Gran Maestro Fermo Rizzi) il Corso e incominciai a fare i primi assaggi di allenamento dove incontrai un amico: Ferrari Giorgio di Modena; ricordo con piacere le serate trascorse insieme in Consorteria dove ho imparato tante cose: Giorgio è veramente un amico!
Nel 2000 dopo l'esame da Maestro Assaggiatore, ho continuato a frequentare la Consorteria dove con piacere ricordo Francesco Saccani: mi fa molto piacere ricordare il lavoro svolto da Francesco in quel periodo, quando allestiva i corsi! La conduzione di una batteria è una cosa molto bella e piacevole, non ci vuole fretta, il Balsamico matura col tempo!
Nel giro di qualche anno, quando mi nasceva un figlio, acquistavo una Batteria e ho continuato quando sono nati i nipoti, infatti sono tanti….. ma proprio tanti!!! E così le mie batterie!!!
Era quindi importante avere tutto il necessario per fare il grado acetico, i gradi Brix e infine determinare il grado alcolico per dare inizio alla acetificazione dei mosti.
Andai quindi alla Incofar di Modena, dove acquistai tutto il necessario per condurre una Batteria; ho fatto qualche errore, volevo arrivare, ma con il Balsamico non ci vuole fretta, occorre tempo e buona volontà.
In questi anni ho conosciuto molta gente appassionata che mi ha ascoltato, che ha seguito i miei consigli e ora con piacere apprendo dalla Consorteria che hanno ricevuto vari riconoscimenti.
In questa sede voglio ricordare quando nel 2005, unitamente a Giorgio Ferrari, Roberto Fumagalli, Paolo Sala, Luigi Benassati, cui si aggiunse in seguito Roberto Prandini, demmo inizio alla Acetaia del Comune di Modena, che ora apprendo con piacere ha ricevuto la certificazione e possono imbottigliare l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP
Sono tutte cose molto belle che io non dimenticherò mai. Avevo anche l'hobby della cucina e Francesco mi pregò di fare la "paella" di carne e pesce per il Consiglio: fu un successo! Nei giorni che seguirono, tutti mi telefonavano, non per il Balsamico, ma per avere la ricetta!!
Non posso dimenticare i successi dei vari amici di Carpi, di Modena, di Sassuolo che hanno vinto il Palio e vari riconoscimenti: dopo 62 anni ho ricevuto anch'io il premio più ambito: il Palio di Spilamberto! Il traguardo è stato raggiunto con il massimo dei voti "cum laude"!!!
Auguro quindi a tutti di ricevere quanto prima questo premio che è il traguardo più importante per un appassionato dell'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA
Ritengo rispettoso in questa sede menzionare il Gran Maestro Maurizio Fini, attivo in ogni circostanza, sempre con un fine ben preciso: fare conoscere al mondo intero il valore del Balsamico.
Ho appreso con piacere quanto detto da Fini alla chiusura dell'assemblea, che ben presto sarà ri-presentata la domanda alle Istituzioni competenti di inserire il Balsamico come patrimonio mondiale dell'Unesco.

PIAZZAMENTI VALERIANO

anno	posizione	punteggio
1991	46°	336,611
1992	medaglia d'argento	337,667
1995	23°	
1996	29°	325,250
1997	38°	315,250
1998	10°	326,125
1999	23°	321,333
2000	30°	315,583
2003	49°	307,750
2005	5°	321,292
2006	4°	324,500
2006	8° - Superpalio	332,750
2007	4°	321,790
2008	34°	310,166
2010	8°	314,208
2011	31°	302,000
2012	25°	302,300
2013	35° - Batteria Briganti	302,083
2014	20°	307,916
2017	39°	306,167
2018	43° - Miglior Rapporto "R"	309,833
2019	51°	305,330
2021	20° - Premio Comunità	306,540
2022	9°	313,711
2024	7°	319,239
2025	1°	321,136
	FINALE	
	SEMIFINALE	

Valeriano Zanasi



GRAN PREMIO SPECIALE ROLANDO SIMONINI

assegnato al Maestro Emilio Paterlini da Campogalliano

Chi non vorrebbe un compagno di viaggio come te?
Abbiamo trascorso serate su serate ad aggiornare a mano "il foglio excell" di vecchia memoria: il librone di Giorgio! Cancellando e scrivendo a matita le performance dei nostri colleghi, chiacchierando e approfondendo questioni balsamiche e di vita, abbiamo sviluppato empaticamente un rapporto confidenziale, di ferreo mutuo sostegno, anche quando facesti parte del Consiglio Direttivo: ho sempre apprezato la tua pacatezza e la tua saggezza.

In qualità di Referente della piccola ma vivace Comunità di Campogalliano, e conduttore dell'Acetaia Comunale hai cementato e consolidato con la tua assidua figura la presenza della Consorteria rappresentandone in maniera esemplare i valori fondanti. Ricordo la "battaglia" delle cimici che non riuscimmo a debellare, finchè superando tutti gli impedimenti burocratici, con un "colpo di mano" molto deciso, optammo per un trasloco risolutivo e ora l'Acetaia fa bella mostra di sé in un luogo piccolo ma salubre e pulito!
Tanto che abbiamo avuto il piacere di ospitare il donatore della batteria: il Gran Maestro Francesco Saccani a cui tutti noi siamo molto legati!
La tua benemerita opera di catalizzatore e reclutatore di giovani cui affidare il testimone e di affiancarli nella trasmissione del sapere, è senza ombra di dubbio, l'interpretazione giusta e appropriata per farli crescere nella tradizione e nella cultura del Balsamico.
Ancora grazie, per la tua stima e la tua amicizia.

Maurizio Fini
Gran Maestro

Il Sindaco di Spilamberto, assieme alla Signora Daniela Tebasti, Sindaco di Campogalliano,al Gran Maestro Maurizio Fini e alla Consigliera Lorella Beneventi, consegnano medaglia e diploma a Emilio, manifestamente soddisfatto del riconoscimento!

Motivazione

Determinazione silenziosa, sempre tesa a includere giovani cui trasmettere rigore, attaccamento, responsabilità e rispetto per la cultura dell'Aceto Balsamico Tradizionale. Generosamente sempre in prima linea a supportare le iniziative della Consorteria da tempo immemorabile, hai contribuito con i fatti a rappresentare in maniera esemplare il concetto di ……. È anche mia, costruendo ponti da attraversare con fede religiosa.
Grazie Emilio

GRAN PREMIO SPECIALE ROLANDO SIMONINI

assegnato all'Alfiere di Bomporto GIANFRANCO PIZZOLARI

Ogni anno puntualmente, ai primi di novembre, non si può mancare di solennizzare, oltre che San Martino, un appuntamento immancabile: le serate di divulgazione Balsamica, che immeritatamente vengo chiamato a svolgere! Dopo anni di attesa, grazie alla donazione congiunta dei maggiori acetifici della zona, e alla perseveranza di Gianfranco, ha

preso il volo una piccola Acetaia che viene mostrata da lui con orgoglio, con affetto e riverenza, come fosse (e lo è) un bene di famiglia e se guardate bene gli brillano gli occhi dalla commozione!
Come da rituale e tradizione viene effettuata una breve valutazione dei campioni privati di Aceto Balsamico da parte dei Maestri presenti, ma soprattutto vengono dispensati preziosi consigli di come condurre al meglio la propria acetaia personale: un servizio disinteressato voluto proprio da Gianfranco! (e alla fine non mancavano mai quattro fette di salame con contorno di lambrusco!!!)
Sempre in prima linea in tutte le nostre manifestazioni, non ha mai lesinato il suo apporto e il suo sostegno alla Consorteria che porta in palmo di mano!
Le sue dimissioni da Alfiere, per raggiunti limiti di età (dice lui) non gli impediranno di essere comunque con noi!

Il Gran Maestro Maurizio Fini, assieme alla Consigliera Mascia Camurri, al Sindaco di Spilamberto Massimo Glielmi, alla Signora Tania Meschiari, Sindaco di Bomporto consegnano il meritato riconoscimento!

Mi ha donato la tua stima e la tua amicizia e te ne sono grato, unitamente a tutta la Consorteria! Un abbraccio grande grande

Maurizio Fini
Gran Maestro

Motivazione

Raramente si incontrano persone che prima di tutto, hanno a cuore il benessere degli altri! Instancabilmente hai raccolto attorno a te e alla filosofia dell'Aceto Balsamico Tradizionale, una intera piccola, ma vivace Comunità, correndo per organizare puntuali e ricorrenti iniziative tese a valorizzare, salvaguardare e trasmettere, l'appartenenza alla Consorteria!
entrando nella "tua" piccola Acetaia Comunale, si respira tutto l'amore e l'impegno che vi hai profuso.
Grazie Gianfranco

59° PALIO 2025 - ESAMI CHIMICO FISICI - PUNTEGGIO CAMPIONI CLASSIFICA GENERALE

	NUM	NOMINATIVO	LOCALITA'	PREMI	ACD/P	BRIX	PESO SPEC	ACD VOL	R	PUNTI FINALI
CAMPIONI FINALISTI N. 12										
1	1311	ZANASI VALERIANO	MODENA	CUCCHIAINO ORO - BPER	6,46	72,87	1,376	8,89	8,20	321,136
2	537	ZOBOLI FABRIZIO	NONANTOLA	TORRIONE & MEDAGLIA ORO	5,81	75,66	1,395	8,10	9,34	321,111
3	1124	FORONI ALESSIO	MODENA	TORRIONE & MEDAGLIA ORO	5,94	74,25	1,386	8,24	9,01	319,233
4	975	COMUNE DI FIORANO	Fiorano	TORRIONE & MEDAGLIA ORO	6,63	73,15	1,378	9,14	8,01	318,150
5	1013	VANDELLI DEODATO	Castelnuovo	TORRIONE & MEDAGLIA ORO	5,79	74,16	1,385	8,02	9,24	317,311
6	611	ARTIOLI STEFANO	CARPI	TORRIONE & MEDAGLIA ORO	5,83	73,94	1,384	8,07	9,16	316,600
7	872	BURANI ALDO	MODENA	TORRIONE & MEDAGLIA ORO	6,10	76,59	1,401	8,55	8,96	316,545
8	1041	SGARBI GIACOMO	Soliera	TORRIONE & MEDAGLIA ORO	5,74	74,86	1,390	7,98	9,38	315,648
9	494	MARTINELLI LORENZO	Carpi	TORRIONE & MEDAGLIA ORO	5,97	74,18	1,385	8,26	8,98	314,961
10	957	IUBINI FABIO	GUIGLIA	TORRIONE & MEDAGLIA ORO	5,80	73,23	1,379	8,00	9,15	314,706
11	1179	BALDAZZINI SARA	Vignola	TORRIONE & MEDAGLIA ORO	5,73	74,13	1,385	7,94	9,34	314,300
12	999	BERTOLI MATILDE	Fiorano	TORRIONE & MEDAGLIA ORO	5,39	73,06	1,378	7,42	9,84	313,111
		MEDIA DEI 12 FINALISTI			5,93	74,17	1,385	8,22	9,05	316,901
SEMIFINALISTI										
13	211	CASTELFRANCO E.	CASTELFRANCO	MEDAGLIA ORO	6,13	72,25	1,372	8,41	8,59	310,30
14	504	SERENI MATTIA	SPILAMBERTO	ECCELLENTE FUORI GARA	5,90	73,61	1,382	8,16	9,03	316,65
15	921	MATTIOLI ROMANO	FORMIGINE	ECCELLENTE FUORI GARA	5,41	76,81	1,403	7,59	10,12	316,25
16	1314	BERTOLI ANNALISA	Modena	STESSA ACETAIA 1311	6,07	74,57	1,388	8,42	8,86	312,65
17	920	MATTIOLI ROMANO	FORMIGINE	ECCELLENTE FUORI GARA	5,93	75,60	1,395	8,27	9,14	312,60
18	255	ANTICHI ROBERTO &	MODENA	COMUNITA'	5,76	73,15	1,379	7,94	9,21	310,90
19	259	ANTICHI ROBERTO &	MODENA		5,56	74,62	1,388	7,71	9,67	310,50
20	830	GIBERTINI GABRIELE	Maranello	COMUNITA'	5,98	74,26	1,386	8,28	8,97	310,20
21	375	FAVA PARIDE	MODENA		6,30	74,16	1,385	8,73	8,50	310,15
22	686	INNOCENTI FRANCESCO	SERRAMAZZONI		6,01	73,55	1,381	8,30	8,86	309,85
23	654	BAZZANI GIULIA	Vignola		5,94	73,17	1,379	8,19	8,94	309,75
24	527	DARTIZIO FRANCESCO	MODENA		5,94	75,03	1,391	8,26	9,08	309,55
25	1317	ZANASI VALERIANO	MODENA		6,44	74,05	1,384	8,92	8,30	309,55
26	1409	PEDRONI GIUSEPPE	NONANTOLA		6,06	74,30	1,386	8,40	8,84	309,50
27	860	CAVALLINI MARCO	Modena		5,88	72,70	1,376	8,09	8,99	309,35
28	235	GUAZZALOCA AUGUSTO	Castelfranco		5,42	72,82	1,376	7,46	9,76	309,35
29	1007	VANDELLI DEODATO	Castelnuovo		5,52	73,23	1,379	7,61	9,62	309,35
30	878	BURANI ALDO	MODENA		6,23	74,51	1,388	8,64	8,62	309,20
31	574	PIVETTI STEFANO	SAN PROSPERO	COMUNITA'	5,40	74,90	1,391	7,51	9,97	308,90
32	650	BRUZZI ELISA	Spilamberto	COMUNITA'	5,34	74,03	1,385	7,39	10,01	308,80
33	609	ARTIOLI STEFANO	CARPI		5,72	74,95	1,391	7,96	9,42	308,75
34	1075	GHELFI ROBERTO	MODENA		5,48	73,53	1,381	7,57	9,71	308,65
35	824	BUCCIARELLI ENZO	SASSUOLO	COMUNITA'	6,36	74,58	1,388	8,82	8,46	308,60
36	1305	COVILI DAVIDE	Pavullo		5,92	73,86	1,383	8,19	9,02	308,60
37	405	PILATI GIULIANO	Castelfranco		5,28	74,01	1,385	7,31	10,12	308,60
38	260	ANTICHI ROBERTO	MODENA		5,84	73,21	1,379	8,05	9,10	308,46
39	526	DARTIZIO FRANCESCO	MODENA		6,89	75,26	1,393	9,60	7,84	308,40
40	922	FERRARI GIORGIO (C)	FORMIGINE		5,61	75,33	1,393	7,82	9,64	308,35
41	753	MALAVASI MARNA	Spilamberto		5,85	71,97	1,370	8,02	8,98	308,30
42	671	BONETTINI P. PAOLO	FORMIGINE	COMUNITA'	5,47	74,66	1,389	7,59	9,84	308,25
43	386	STANZANI UBALDO	Castelfranco	COMUNITA'	5,65	74,97	1,390	7,85	9,55	308,10
44	1027	LONARDI MADDALENA	FORMIGINE		6,09	74,04	1,384	8,44	8,78	307,70
45	177	VIGNOLI VANNI	Modena		5,86	73,86	1,383	8,10	9,12	307,60
46	542	ZOBOLI MORENO	Nonantola	COMUNITA'	5,85	74,02	1,385	8,11	9,13	307,60
47	931	MENABUE ROBERTA	VIGNOLA	COMUNITA'	5,38	72,38	1,373	7,39	9,79	307,50
48	195	BONI FABIO	MARANELLO	AMOROTTI	6,30	73,49	1,380	8,69	8,46	307,35
49	1009	VANDELLI DEODATO	Castelnuovo		6,26	73,60	1,382	8,65	8,51	307,30
50	1324	CAVICCHIONI GIORGIO	MODENA		5,80	73,31	1,380	8,00	9,16	307,15
51	283	FINI MAURIZIO	MODENA		5,72	72,52	1,374	7,86	9,23	307,15
52	395	ANSALONI ROMANO	Castelfranco		5,44	73,09	1,378	7,49	9,76	307,05
53	1185	MENABUE ORNELLA	VIGNOLA		5,34	73,70	1,383	7,38	9,99	306,75
54	520	FERRI VANIS	Nonantola		5,38	73,95	1,384	7,45	9,93	306,65
55	296	PIETROSEMOLI MAURO	SASSUOLO		5,49	72,45	1,374	7,54	9,61	306,61
56	917	FERRARI FEDERICO	FORMIGINE		5,58	75,94	1,397	7,80	9,74	306,55
57	126	CONSORTERIA ABT	SPILAMBERTO		5,88	72,01	1,371	8,06	8,94	306,45
58	284	ANDREOLI LELLA	Carpi	COMUNITA'	5,27	73,10	1,378	7,26	10,06	306,40
59	346	BELLUZZI EMILIO	MODENA	ONORE 59°	5,95	71,17	1,365	8,12	8,77	306,40
60	1225	LEONARDI MARIO	Fiorano		5,23	73,80	1,383	7,24	10,20	306,30
61	1057	PICCININI ROMOLO	NONANTOLA		5,83	74,95	1,391	8,11	9,25	305,55
62	399	ROSSI MONICA	San Cesario	COMUNITA'	5,68	72,96	1,377	7,81	9,34	305,55
63	281	FINI MAURIZIO	MODENA		5,65	73,01	1,378	7,78	9,38	305,35
64	938	ORLANDI PIETRO	Spilamberto		5,18	72,68	1,375	7,13	10,20	305,29
65	1310	MUSSINI ISA	Sassuolo		5,52	72,31	1,373	7,57	9,55	305,25
66	355	MUSSINI STEFANO	Formigine		5,43	72,53	1,374	7,46	9,72	305,25
67	1131	PRANDINI AURORA	MEDOLLA		5,81	72,01	1,371	7,97	9,03	305,25
68	1393	VOLPI GIULIANO	MODENA		5,74	72,99	1,377	7,90	9,24	305,25
69	32	FINI MAURIZIO	MODENA		5,77	72,69	1,375	7,93	9,17	305,15
70	532	ZOBOLI FABRIZIO	Nonantola		6,16	74,83	1,390	8,56	8,74	305,15
71	693	CARTA SATTA GIOVANNI	Maranello		5,23	73,85	1,383	7,24	10,21	304,95
72	918	COMUNE FORMIGINE	FORMIGINE		6,06	72,02	1,371	8,31	8,67	304,85
73	1006	VANDELLI DEODATO	Castelnuovo		5,76	72,13	1,372	7,90	9,13	304,85
74	210	CASTELFRANCO COM	CASTELFRANCO		6,02	72,25	1,372	8,26	8,75	304,80
75	1008	VANDELLI DEODATO	Castelnuovo		5,89	72,48	1,374	8,09	8,96	304,75
76	1089	LUPPI LELLO	MODENA		5,15	74,39	1,387	7,15	10,41	304,74
77	1368	BONFATTI OTELLO	San Prospero		5,90	72,28	1,372	8,09	8,93	304,65
78	282	FINI MAURIZIO	MODENA		5,59	74,25	1,386	7,74	9,59	304,60
79	392	MONTEPOLI GIANFRANCO	Castelfranco		5,76	74,58	1,388	8,00	9,33	304,55
80	228	BRAIDI IVAN	Castelfranco		5,44	71,43	1,367	7,44	9,61	304,50
81	1352	MALAGOLI SILVANO	Bomporto		5,51	73,41	1,380	7,60	9,66	304,45
82	836	SELMI ERMELINDA	Vignola		5,21	73,73	1,383	7,21	10,23	304,40
83	1031	BELLUCCI SILVANO E ALBERTO	San Cesario		5,20	73,53	1,381	7,19	10,23	304,35
84	560	PIVETTI STEFANO	SAN PROSPERO		5,25	75,86	1,397	7,33	10,35	304,30
85	226	CASSANELLI AGOSTINO	Castelfranco		5,34	72,67	1,375	7,34	9,90	304,15
86	254	ANTICHI ROBERTO E STEFANIA	MODENA		5,77	73,37	1,380	7,95	9,22	304,10
87	572	PIVETTI STEFANO	SAN PROSPERO		5,39	74,80	1,390	7,49	9,99	304,05
88	420	MONTEPOLI GIANFRANCO	Castelfranco		5,51	73,89	1,383	7,62	9,70	304,00
89	385	STANZANI UBALDO	Castelfranco		5,91	73,80	1,383	8,17	9,04	303,95
90	810	CASTELVETRO	Castelvetro	COMUNITA'	5,69	75,30	1,393	7,93	9,49	303,90
91	949	MALAGUTI FABIO	MODENA		5,68	72,21	1,372	7,79	9,27	303,85
92	384	STANZANI UBALDO	Castelfranco		5,76	72,36	1,373	7,91	9,15	303,80
93	1180	BALDAZZINI SARA	Vignola		5,25	74,67	1,389	7,30	10,24	303,75
94	55	Onesti Valentina	Modena		5,22	72,28	1,372	7,17	10,09	303,65
95	273	ZANETTI ALDO	MODENA		5,56	73,14	1,379	7,66	9,55	303,65
96	825	BUCCIARELLI ENZO	SASSUOLO		5,97	75,77	1,396	8,33	9,10	303,55
97	452	GAIBOTTI SARA	CARPI		5,84	74,11	1,385	8,09	9,17	303,55
98	517	PELLATI ERIO	NONANTOLA		5,49	72,32	1,373	7,54	9,59	303,50
99	1213	MANNI MARCO	FORMIGINE		5,41	74,97	1,391	7,52	9,97	303,45
100	576	PIVETTI STEFANO	SAN PROSPERO		5,29	72,80	1,376	7,28	10,00	303,45
101	1035	FERRARI GIORGIO (C)	FORMIGINE		5,49	75,61	1,395	7,65	9,88	303,35
102	1086	BORELLI LUCIANO	Castelnuovo	COMUNITA'	5,55	73,15	1,378	7,65	9,57	303,15
103	811	CASTELVETRO COM	Castelvetro		6,38	75,67	1,395	8,91	8,50	303,05
104	612	ARTIOLI STEFANO	CARPI		5,83	74,12	1,385	8,08	9,18	303,00
105	305	LEI ENZO	MARANELLO		5,34	74,48	1,387	7,41	10,06	302,85
106	1348	INCERTI CARLO	MODENA		5,69	71,75	1,369	7,79	9,21	302,80
107	354	MUSSINI MADDALENA	Formigine		5,64	72,08	1,371	7,74	9,32	302,65
108	277	ZANETTI ALDO	MODENA		5,58	73,40	1,380	7,70	9,53	302,50
109	1347	INCERTI MARINA	MODENA		5,71	71,21	1,366	7,80	9,13	302,30
110	727	PIRETTI OMER	Fiorano		5,49	74,60	1,389	7,62	9,79	302,30
111	274	ZANETTI ALDO	MODENA		5,68	73,30	1,380	7,84	9,35	302,20
112	1382	BARBIERI GILBERTO	San Prospero		5,87	72,29	1,372	8,05	8,98	301,95
113	276	ZANETTI ALDO	MODENA		5,61	73,60	1,382	7,75	9,50	301,95
114	1151	DELLA CASA GIACINTO	Marano		5,75	71,33	1,366	7,86	9,08	301,85
115	778	BULGARELLI ENZO	CAVEZZO		6,19	74,56	1,388	8,59	8,68	301,65
116	852	BONUCCHI WILLIAM	Castelvetro		6,77	72,92	1,377	9,32	7,83	301,55
117	599	PIVETTI STEFANO	SAN PROSPERO		5,40	72,76	1,376	7,43	9,80	301,20
118	1087	BORELLI LUCIANO	Castelnuovo		5,50	71,54	1,368	7,52	9,51	301,05
119	568	PIVETTI STEFANO	SAN PROSPERO		5,51	73,79	1,382	7,62	9,68	301,00
120	563	PIVETTI STEFANO	SAN PROSPERO		5,50	73,94	1,384	7,61	9,72	300,85
121	101	MONTANARI MARCO	Castelvetro		5,86	72,52	1,374	8,05	9,01	300,75
122	590	PIVETTI STEFANO	SAN PROSPERO		5,45	72,88	1,376	7,49	9,73	300,75
123	24	GRECO RITA	MODENA		5,34	72,57	1,374	7,33	9,90	300,70
124	1274	SCHIAVI MASSIMO	Carpi		5,27	73,98	1,384	7,30	10,14	300,56

125	717	MATTIOLI ANDREA	Sassuolo		5,10	72,97	1,377	7,02	10,39	300,40
126	414	FOCA LAURA	Ravarino		5,20	72,75	1,376	7,15	10,18	300,20
127	1218	GERVASI GIUSEPPE	Fiorano		5,59	72,97	1,377	7,69	9,49	299,35
128	1082	MACCIERI WALTER	MODENA		5,28	72,56	1,374	7,25	10,00	299,15
129	700	TAROZZI ETTORINO	Modena		5,18	72,88	1,376	7,13	10,22	298,55
130	998	COSENTINO NUNZIO	SASSUOLO		6,08	72,03	1,371	8,34	8,64	298,45
131	1259	COVILI STEFANO	CARPI		6,00	72,78	1,376	8,25	8,82	298,30
132	621	CUOGHI LUIGI	Fiorano	COMUNITA'	5,39	71,64	1,368	7,37	9,72	298,10
133	593	PIVETTI STEFANO	SAN PROSPERO		5,51	72,36	1,373	7,56	9,57	298,05
134	575	PIVETTI STEFANO	SAN PROSPERO		5,38	72,91	1,377	7,40	9,85	297,30
135	1281	MOLINELLI LAURO	SOLIERA		5,18	75,56	1,395	7,22	10,47	296,49
		MEDIA DEI 123 SEMIFINALISTI - ENTRATI CON MINIMO 301,1			5,68	73,49	1,381	7,84	9,41	305,15
		MEDIA DI TUTTI I CAMPIONI FINALISTI E SEMIFINALISTI			5,80	73,83	1,38	8,03	9,23	311,03
		CAMPIONI NON AMMESSI ALLE CLASSIFICHE FINALI COME DA REGOLAMETO								
N.C.	413	SERAFINI NADIA	RAVARINO	ACETAIA IMPRATICABILE	5,51	72,65	1,375	7,58	9,58	315,41
N.C.	295	PIETROSEMOLI MAURO	SASSUOLO	CONFRONTO INCOMPATIBILE	5,82	74,49	1,387	8,08	9,22	311,25

CONFRONTO DI ESAMI E PUNTEGGI DEI CAMPIONI AL PALIO DAL 2016 AL 2025

CAMPIONIFINALISTI

ANNO	NUM. CAMP.	BRIX (B)	ACIDITA' in p/v (A)	"R" (B/A)	PUNTI
2016	12	72,90	8,40	8,68	313,139
2017	12	73,76	8,28	8,91	316,240
2018	12	73,97	8,08	9,16	316,167
2019	12	74,42	8,08	9,21	317,597
2020	12	73,53	7,78	9,14	311,073
2021	12	72,52	8,07	9,01	314,810
2022	12	72,97	7,96	9,17	314,770
2023	12	72,64	7,82	9,29	315,340
2024	12	74,11	7,98	9,28	319,550
2025	12	74,17	8,22	9,05	316,901
MEDIA 10 ANNI		73,50	8,07	9,11	315,559

CAMPIONISEMIFINALISTI

ANNO	NUM. CAMP.	BRIX (B)	ACIDITA' in p/v (A)	"R" (B/A)	PUNTI
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
2024	87	73,11	7,82	9,36	307,410
2025	123	73,49	7,84	9,41	305,150
MEDIA 10 ANNI		72,97	7,93	9,20	305,917

MEDIA CAMPIONI FINALISTI E SEMIFINALISTI

ANNO	NUM. CAMP.	BRIX (B)	ACIDITA' in p/v (A)	"R" (B/A)	PUNTI
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
2024	99	73,23	7,84	9,35	308,880
2025	135	73,83	8,03	9,23	311,030
MEDIA 10 ANNI		73,03	7,96	9,17	308,362

59° PALIO 2025 - PREMIO DEI COMUNI

NUM.	CONUNE	PREMIO	CONFERITO A	ALFIERE	PUNTI
1371	BOMPORTO & SORBARA	MEDAGLIA TRAGNO	MARIO LUGLI	GIANFRANCO PIZZOLARI	286,20
885	CAMPOGALLIANO	MEDAGLIA TRAGNO	GIANNI ZANGHIERI	EMILIO PATERLINI	297,67
284	CARPI	MEDAGLIA TRAGNO	ANDREOLI	GIOVANNI SOLMI	306,40
386	CASTELFRANCO	MEDAGLIA TRAGNO	UBALDO STANZANI	GIUSEPPE PRATA	308,10
1086	CASTELNUOVO	MEDAGLIA TRAGNO	LUCIANO BORELLI	GIORGIO RONCAGLIA	303,15
810	CASTELVETRO	MEDAGLIA TRAGNO	ACETAIA COMUNALE	GIORDANO RAMINI	303,90
621	FIORANO	MEDAGLIA TRAGNO	LUIGI CUOGHI	GIORGIO FERRARI ©	298,10
671	FORMIGINE	MEDAGLIA TRAGNO	PIERPAOLO BONETTINI	ETTORE ROGGIANI	308,25
830	MARANELLO	MEDAGLIA "E. FERRARI"	GABRIELE GIBERTINI	GRAZIANO BRIGHETTI	310,20
399	VALLE PANARO	MEDAGLIA TRAGNO	MONICA ROSSI	GIUSEPPE PRATA	305,55
255	MODENA	MEDAGLIA BONISSIMA	STEFANIA ANTICHI	MAURIZIO FINI	310,90
542	NONANTOLA	MEDAGLIA TRAGNO	MORENO ZOBOLI	GIUSEPPE PEDRONI	307,60
523	PAVULLO & MONTAGNA	MEDAGLIA TRAGNO	ROMANA VENTURELLI	LORELLA BENEVENTI	286,20
1097	RAVARINO	MEDAGLIA TRAGNO	CARLO LUPPI	FOCA VALERIO	298,00
824	SASSUOLO	MEDAGLIA TRAGNO	ENZO BUCCIARELLI	MARIO MONTAVOCI	308,60
1039	SOLIERA	MEDAGLIA TRAGNO	VANNI MECUGNI	IVANO MARTINELLI	298,10
650	SPILAMBERTO	MEDAGLIA TRAGNO	ELISA BRUZZI	**********	308,80
931	VIGNOLA	MEDAGLIA TRAGNO	ROBERTA MENABUE	GRAZIANO BRIGHETTI	307,50
574	AREA NORD	MEDAGLIA TRAGNO	STEFANO PIVETTI	GIUSEPPE PRANDINI	308,90

59° PALIO 2025 - RICONOSCIMENTI

GRAN PREMIO SPECIALE ROLANDO SIMONINI conferiti a: EMILIO PATERLINI da Campogalliano - GIANFRANC PIZZOLARI da Bomporto

PREMIO FEDELTA' E PERSEVERANZA conferito ai MAESTRI ASSAGGIATORI che in oltre vent'anni di appartenenza alla Consorteria, hanno superato il TRAGUARDO di oltre 4.000 ASSAGGI UFFICIALI a loro va il nostro applauso e la nostra riconoscenza.
Il vostro esempio sia fonte di ispirazione per le nuove generazioni.
Essi sono: FIORENZO DOTTI da NONANTOLA - GIORGIO FERRARI da MODENA - ROBERTA SIROTTI da SPILAMBERTO - ILDO CHILETTI da MARANELLO

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 8,0 e/o 8,5/ 9,0 assegnato a: FABIO BONI di MARANELLO che ha raggiunto un rapporto R di 8,46

BATTERIA RAIMONDI THOMAS RISERVATA AL CAMPIONE ENTRATO IN SEMIFINALE PER TRE ANNI
assegnata a VALENTINA ONESTI di MODENA, presente negli anni 2023-2024-2025

DIPLOMA D'ONORE assegnato a EMILIO BELLUZZO di MODENA classificatosi al 59° posto
DIPLOMA D'ONORE assegnato a GIACINTO DELLA CASA di MARANO - diploma non assegnato nel 2024

DIPLOMA DI ECCELLENZA FUORI GARA assegnato ai proprietari dei campioni vincitori delle edizioni precedenti che a termine di regolamento sono esclusi per 5 anni dalla finale pur avendone i titoli e i meriti, essi sono:
ROMANO MATTIOLI con punti 316,25 * ECCELLENTE FUORI GARA già vincitore anno 2021
MATTIA SERENI con punti 316,65 * ECCELLENTE FUORI GARA già vincitore anno 2020

CURIOSITA' 59° PALIO 2025

NUMERO CAMPIONI CONFERITI PALIO 2023/2025 SUDDIVISI PER PROVENIENZA

COMUNITA'	2023	2024	2025
MARANELLO	365	377	403
MODENA	455	442	338
AREA NORD	84	97	111
SPILAMBERTO	102	80	106
FORMIGINE	95	88	91
CASTELFRANCO	93	96	89
NONANTOLA	79	74	83
CARPI	55	69	76
CASTELVETRO	74	68	69
VIGNOLA	52	67	60
CASTELNUOVO	61	58	52
FIORANO	30	41	42
SASSUOLO	39	48	40
RAVARINO	30	67	38
VALLE PANARO	34	49	38
SOLIERA	42	48	31
AREA SORBARA	37	37	27
AREA MONTANA	10	14	20
FUORI ZONA	18	26	15
CAMPOGALLIANO	9	8	10
TOTALE	1.764	1.854	1.739

RICLASSIFICAZIONE CAMPIONI

LIVELLI RAGGIUNTI	2024		2025	
> 260 BUONO	324	17,48%	363	20,87%
> 275 MOLTO BUONO	361	19,47%	301	17,31%
> 285 OTTIMO	226	12,19%	261	15,01%
> 295 ECCELLENTE	260	14,02%	258	14,84%
> 305 MAGISTRALE	91	4,91%	97	5,58%

CONFRONTO GRADI BRIX	2023	2024	2025
ACETI INFERIORI < 72°	61%	59%	52%
ACETI SUPERIORI > 72°	39%	41%	48%

CONFRONTO rapporto R	2023	2024	2025
RAPPORTO "R" SUPERIORE 10	40%	37%	38%
RAPPORTO "R" INFERIORE 10	53%	55%	56%
RAPPORTO "R" INFERIORE 8	7%	8%	6%

PARTECIPANTI AGLI ASSAGGI 2025

MAESTRI	121	N. ASSAGGI	10.693
ASSAGGIATORI	65	N. ASSAGGI	3.801
ALLIEVI	189	N. ASSAGGI	9.266
TOTALE	375	TOTALE	23.760
		DATI REGISTRATI	594.000

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

COMUNI VINCENTI PALIO & SUPERPALIO			
17	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

STORICO DEI VINCITORI PALIO

dal 1967 al 2025

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	MARCHETTI 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 GIACOBAZZI A.	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
2024	ANTICHI ROBERTO E STEFANIA	MODENA
2025	ZANASI VALERIANO	MODENA

SALOTTI BALSAMICI STAGIONE 2025-2026

BOZZA PROGRAMMA ATTIVITA' SET 25 - FEB26

CONSIGLIO MAGGIORE
da programmare

MAST COTT cottura mosto
Sabato 4/10 e Domenica 5/10

FORMAZIONE ALLIEVI PASSAGGI QUALIFICA da Settembre a fine Ottobre

42° CORSO FORMAZIONE ASPIRANTI ALLIEVI
Febbraio-Marzo 2026

SALOTTI BALSAMICI……
In questo ambito riprenderanno quest'anno gli assaggi di allenamento con due doppi cicli di 5 serate ogni ciclo

PERIODI DA PROGRAMMARE:

- **OTT/GEN Carpi-Soliera-Area Nord - Campogalliano - Modena**
- **OTT/GEN Formigine-Maranello Fiorano-Sassuolo - Modena**
- **NOV/FEB Vignola-Castelvetro Castelnovo-Spilambert -Modena**
- **NOV/FEB Nonantola-Modena Castelfranco - Ravarino**
- **NOV/GEN Individuali Remoto**

Le modalità dei SALOTTI BALSAMICI saranno improntate alla massima condivisione e comparazione simultanea e immediata su tutti i campioni. Si consiglia e si invita caldamente di effettuare i confronti e di discutere le caratteristiche di ogni campione dopo le opportune registrazioni sulla vostra scheda personale.
Se ciò verrà utilizzato potrete confrontare e approfondire a posteriori le vostre osservazioni, con diverse valutazioni, in un confronto accrescitivo e formativo di opinioni diversi.

ASSEGNAZIONE PREMI COMUNITA'

Applicazione norme e regolamenti

L'assegnazione dei premi di Comunità, come ogni anno riveste un enorme interesse, tanto che la proclamazione degli aventi diritto genera una spasmodica attesa, comparabile per importanza quasi ai quella dei Finalisti.
Il lavoro a monte per "individuare" i nominativi che potranno fregiarsi del titolo di "miglior aceto locale" dovrà tener conto di alcune norme e regolamenti che riportiamo come promemoria:
- Possono partecipare tutti i campioni esclusi quelli che partecipano alla Finale
- Da ogni classifica parziale suddivisa per "Comune" si andrà a scegliere il primo in graduatoria, avendo cura di:
- Eliminare i campioni appartenenti allo stesso proprietario che ha un campione in Finale
- Eliminare i campioni che nei cinque anni precedenti sono risultati assegnatari del riconoscimento
- Eliminare i campioni, presentati con nomi diversi, ma che siano provenienti dalla stessa Acetaia già assegnataria nei cinque anni precedenti

Una volta determinata la classifica generale, una commissione composta dal Vicario, dal Presidente dei Probi Viri, assistita dal Gran Maestro, si riunisce per l'analisi dei risultati per discriminare eventuali inosservanze e applicare le norme sopradescritte; non solo, in caso di inosservanza, mancanza dei dati identificativi sui cartellini, il campione non verrà preso in considerazione; per ultimo la presa d'atto che un campione di proprietà del Signor "Garibaldi" residente a Modena ma con Acetaia residente a Spilamberto "sposta" l'eventuale riconoscimento sulla lista di Spilamberto anziché quella di Modena, infatti, il "premio" viene assegnato sul territorio di appartenenza della batteria e non sul territorio di residenza del proprietario come da volontà espressa dal **Consiglio Maggiore**
Per comprendere la mole di lavoro e tutte le implicazioni che questa fase di scelta impone, anche per rispondere con la massima chiarezza e trasparenza possibile, riportiamo una sintesi dei verbali che accompagnano questo lavoro, sia perché possiate meglio comprenderne lo svolgimento, sia per rispondere alle innumerevoli domande del …

"PERCHE' HA VINTO LUI E NON HO VINTO IO"?!?!?

AREA NORD
Il premio è stato assegnato al campione n. 574, primo in graduatoria, del Signor Pivetti Stefano, residente a San Prospero, Via Olmo 6/3.

AREA SORBARA
Il campione n. 1352, primo in graduatoria, del Signor Malagoli Silvano, non aveva diritto al premio perché già vincitore nel 2020.
Il campione n. 1353, secondo in graduatoria, della Signora Malagoli Adele, non aveva diritto al premio perché proveniente dalla stessa acetaia del Signor Malagoli Silvano, già vincitore nel 2020.
Il campione n. 1372, terzo in graduatoria, del Signor Becciu Marco Onorato, non aveva diritto al premio perché già vincitore nel 2021.
Il premio è stato assegnato al campione n. 1371, quarto in graduatoria, del Signor Lugli Mario, residente a Bomporto, Via Gorghetto 124/A.

CAMPOGALLIANO
Il premio è stato assegnato al campione n. 885, primo in graduatoria, del Signor Zanghieri Gianni, residente a Campogalliano, Via Rosa Luxemburg 29/M.

CARPI

Il campione n. 611, primo in graduatoria, del Signor Artioli Stefano non aveva diritto al premio perché ha avuto accesso alla finale, e non ne avrebbe avuto diritto perché già vincitore nel 2021.

Il campione 494, secondo in graduatoria, del Signor Martinelli Lorenzo, non aveva diritto al premio perché ha avuto accesso alla finale.

Il campione n. 609, terzo in graduatoria, del Signor Artioli Stefano non aveva diritto al premio perché ha avuto accesso alla finale con il predetto campione 611, e non ne avrebbe avuto diritto perché già vincitore nel 2021.

Il premio veniva assegnato al campione n. 284, quarto in graduatoria, dei Signori Andreoli Romano e Lella, residenti a Carpi, Via Mozart 2.

CASTELVETRO DI MODENA

Il premio è stato assegnato al campione n. 810, primo in graduatoria, dell'Acetaia del Comune di Castelvetro di Modena, ubicata a Castelvetro di Modena, Via Cavedoni 14.

CASTELFRANCO EMILIA

Il campione n. 211, primo in graduatoria, dell'Acetaia del Comune di Castelfranco Emilia non aveva diritto al premio perché 13° in graduatoria, pertanto titolare di altro riconoscimento, e non ne avrebbe avuto diritto perché già vincitrice nel 2020.

Il campione n. 235, secondo in graduatoria, del Signor Guazzaloca Augusto, non aveva diritto al premio perché già vincitore nel 2024.

Il campione n. 405, terzo in graduatoria, del Signor Pilati Giuliano, non aveva diritto al premio perché già vincitore nel 2021.

Il premio è stato assegnato al campione n. 386, quarto in graduatoria, del Signor Stanzani Ubaldo, residente a Castelfranco Emilia, Via San Cesario 27, località Piumazzo.

CASTELNUOVO RANGONE

Il campione n. 1013, primo in graduatoria, del Signor Vandelli Deodato non aveva diritto al premio perché ha avuto accesso alla finale, e non ne avrebbe avuto diritto perché già vincitore nel 2022.

I campioni nn. 1007,1009, 1006, 1008, rispettivamente secondo, terzo, quarto e quinto in graduatoria, del Signor Vandelli Deodato, non avevano diritto al premio in quanto il medesimo era già titolare del campione n. 1013 finalista, e non ne avrebbero avuto diritto perché già vincitore nel 2022.

Il premio è stato assegnato al campione n. 1086, sesto in graduatoria, del Signor Borelli Luciano, residente a Castelnuovo Rangone, Via della Libertà 10, Montale.

FIORANO MODENESE

Il campione n. 975, primo in graduatoria, dell'Acetaia Comunale di Fiorano Modenese, non aveva diritto al premio perché ha avuto accesso alla finale, e non ne avrebbe avuto diritto perché già vincitrice nel 2023.

Il campione n. 999, secondo in graduatoria, della Signora Bertoli Matilde, non aveva diritto al premio perché ha avuto accesso alla finale.

Il campione n. 1225, terzo in graduatoria, del Signor Leonardi Mario, non aveva diritto al premio perché già vincitore nel 2020.

Il campione n. 727, quarto in graduatoria, del Signor Piretti Omer, non aveva diritto al premio perché già vincitore nel 2022.

Il campione n. 1226, quinto in graduatoria, della Signora Trinelli Livia, non aveva diritto al premio perché proveniente da acetaia già vincitrice nel 2021 a nome di Gervasi Cinzia.

Il campione n. 1218, sesto in graduatoria, del Signor Gervasi Giuseppe, non aveva diritto al premio perché proveniente da acetaia già vincitrice nel 2021 a nome di Gervasi Cinzia.

Il premio è stato assegnato al campione n. 621, settimo in graduatoria, del Signor Cuoghi Luigi, residente a Fiorano Modenese, Via Braida 10.

FORMIGINE

Il campione n. 921, primo in graduatoria, del Signor Mattioli Romano non aveva diritto al premio perché già titolare di attestato di eccellenza fuori gara quale vincitore del 55° Palio.Il campione n. 920, secondo in graduatoria, del Signor Mattioli Romano non aveva diritto al premio perché già titolare di attestato di eccellenza fuori gara con il predetto campione n. 921 Il campione n. 922, terzo in graduatoria, del Signor Ferrari Giorgio non aveva diritto al premio perché già vincitore nel 2020.

Il premio è stato assegnato al campione n. 671, quarto in graduatoria, del Signor Bonettini Pier Paolo, residente a Formigine, Via Viazza di Sopra 24.

FRIGNANO - MONTAGNA

Il campione n. 686, primo in graduatoria, del Signor Innocenti Francesco, residente a Serramazzoni, non aveva diritto al premio perché già vincitore nel 2024.

Il campione n. 821, secondo in graduatoria, del Signor Montavoci Mario, residente a Prignano sulla Secchia, non aveva diritto al premio perché già vincitore nel 2021.

Il campione n. 972, terzo in graduatoria, del Signor Debbia Alessandro, residente a Prignano sulla Secchia, individuato quale titolare del premio, in sede di comparazione non è stato ritenuto compatibile con il campione prelevato dagli Ispettori e pertanto il premio non gli è stato assegnato.

Il campione n. 524, quarto in graduatoria, del Signor Tonioni Stefano, residente a Pavullo nel Frignano, non aveva diritto al premio perché proveniente da acetaia già vincitrice nel 2023 a nome di Tonioni Giulia.

Il premio è stato assegnato al campione n. 523, quinto in graduatoria, della Signora Venturelli Romana, residente a Pavullo nel Frignano, Via Boccaccio 95

MARANELLO

Il premio è stato assegnato al campione n. 830, primo in graduatoria, del Signor Gibertini Gabriele, residente a Maranello, Via Monchio 32.

MODENA
Il campione n. 1311, primo in graduatoria, del Signor Zanasi Valeriano non aveva diritto al premio perché ha avuto accesso alla finale, e non ne avrebbe avuto diritto perché proveniente da acetaia già vincitrice nel 2021 a nome di Zanasi Gabriele.
Il campione n. 1314, secondo in graduatoria della Signora Bertoli Annalisa non aveva diritto al premio perché proveniente dalla stessa acetaia del campione n. 1311 del Signor Zanasi Valeriano, già finalista, e non ne avrebbe avuto diritto perché proveniente da acetaia già vincitrice nel 2021 a nome di Zanasi Gabriele.
Il campione n. 1124, terzo in graduatoria, del Signor Foroni Alessio non aveva diritto al premio perché ha avuto accesso alla finale.
Il premio è stato assegnato al campione n. 255, quarto in graduatoria, dei Signori Antichi Roberto e Stefania, residenti a Modena, Via Obici 3.

NONANTOLA
Il campione n. 537, primo in graduatoria, del Signor Zoboli Fabrizio, non aveva diritto al premio perché ha avuto accesso alla finale.
Il campione n. 1409, secondo in graduatoria, del Signor Pedroni Giuseppe, non aveva diritto al premio perché già vincitore nel 2023.
Il premio è stato assegnato al campione n. 542, terzo in graduatoria, del Signor Zoboli Moreno, residente a Nonantola, Via Rossini 17.

RAVARINO
Il campione n. 413, primo in graduatoria, della Signora Serafini Nadia, non aveva diritto al premio perché ha avuto accesso alla finale, successivamente escluso per impraticabilità dell'acetaia in sede di ispezione.
I campioni nn. 414 e 416, rispettivamente secondo e terzo in graduatoria, della Signora Foca Laura non avevano diritto al premio perché provenienti da acetaia già vincitrice nel 2022 a nome di Sarti Maria.
Il campione n. 431, quarto in graduatoria, dei Signori Cavazza Traversi, non aveva diritto al premio perché proveniente da acetaia già vincitrice nel 2024 a nome di Traversi Milena.
Il premio è stato assegnato al campione n. 1097, quinto in graduatoria, del Signor Luppi Carlo, residente a Ravarino, via Galilei 155.

SASSUOLO
Il campione n. 295, primo in graduatoria, del Signor Pietrosemoli Mauro, non aveva diritto al premio perché ha avuto accesso alla finale, escluso in sede di comparazione in quanto non compatibile con il campione prelevato dagli Ispettori.
Il premio è stato assegnato al campione n. 824, secondo in graduatoria, del Signor Bucciarelli Enzo, residente a Sassuolo, Via Radici in Piano 48, acetaia ubicata in Via San Prospero 4.

SOLIERA
Il campione n. 1041, primo in graduatoria del Signor Sgarbi Giacomo, non aveva diritto al premio perché ha avuto accesso alla finale.
Il campione n. 1280, secondo in graduatoria, del Signor Molinelli Lauro, non aveva diritto al premio perché già vincitore nel 2020.
Il premio è stato assegnato al campione n. 1039, terzo in graduatoria, del Signor Mecugni Vanni, residente a Soliera, Via Martiri Partigiani 55, acetaia ubicata in Via Marzabotto 64, località Limidi.

SPILAMBERTO
Il campione n. 504, primo in graduatoria, del Signor Sereni Mattia non aveva diritto al premio perché già titolare di attestato di eccellenza fuori gara in quanto proveniente da acetaia vincitrice del 54° Palio, e perché già vincitrice di detto premio nel 2023 a nome di Garagnani Gino.
Il premio è stato assegnato al campione n. 650, secondo in graduatoria, della Signora Bruzzi Elisa, residente a Spilamberto, Via Medicine 1144/A.

VALLE PANARO (COMUNI DI MARANO SUL PANARO, SAVIGNANO SUL PANARO, SAN CESARIO SUL PANARO)
Il campione n. 957, primo in graduatoria, del Signor Iubini Fabio, residente a Guiglia, non aveva diritto al premio perché ha avuto accesso alla finale, e non ne avrebbe avuto diritto perché già vincitore nel 2020.
Il premio è stato assegnato al campione n. 399, secondo in graduatoria, della Signora Rossi Monica, residente a San Cesario sul Panaro, via Modenese 4535.

VIGNOLA
Il campione n. 1179, primo in graduatoria, della Signora Baldazzini Sara, non aveva diritto al premio perché ha avuto accesso alla finale e non ne avrebbe avuto diritto perché già vincitrice nel 2024.
Il campione n. 654, secondo in graduatoria, della Signora Bazzani Giulia, sul cartellino di presentazione risultava, che il prelievo è stato effettuato nella botte 2 A di 5, pertanto venendo così a mancare la sequenza di 4 botti successive come previsto dal regolamento.
Il premio è stato assegnato al campione n. 931, terzo in graduatoria, della Signora Menabue Roberta, residente a Vignola, via Carlo Goldoni 76.

Un piccolo stralcio dell'enorme lavoro e responsabilità (gli errori o le involontarie omissioni sono sempre presenti) che l'applicazione di regole e norme comporta.

Vicario
Giordano Foroni

Gran Maestro
Maurizio Fini

FILOSOFIA DEL BALSAMICO

Disgressione edita nel 1988 sull'aceto balsamico tradizionale di Modena DOP e sull'aceto balsamico di Modena IGP ancora di estrema attualità dopo 37 anni

L'aceto balsamico è un hobby, una passione, un investimento? Un po' di tutto questo e altro ancora: ognuno lo interpreta e lo "sente" secondo il proprio intendimento. Può essere un passatempo curato con amore o perseguito con gusto creativo, un'abitudine mantenuta per tramandare segreti accorgimenti, un'attività riservata a un bene raro, giustificata come accrescimento di un patrimonio o come investimento: ma senza dubbio l'aceto balsamico è cultura. Storia di secolari consuetudini, di abitudini familiari, di gusti locali e di campanilistici orgogli che la Consorteria ha raccolto, unificato, codificato riscoprendo la "tradizione". Un merito importante, quasi un vanto, che ha trasformato le più comuni abitudini familiari e anche le più semplici curiosità in un'arte che ha elevato aneddoti e leggende a storia. Ha incentivato ogni attività personale e privata in una intrapresa artigiana scatenata in pochi anni ormai a livello mondiale, anche sul piano economico. Solo un fenomeno culturale profondamente radicato nella tradizione e vissuto per secoli nascosto nell'anonimato, poteva in così poco tempo esplodere, conquistare e imporsi quasi come un culto. E' difficile oggi prevedere quale sarà il futuro di tanto interesse che ha letteralmente aggredito i mercati alimentari internazionali e che di giorno in giorno incrementa attività e aspettative. Certamente, qualunque sia il destino dell'aceto balsamico, la sua conoscenza e la sua notorietà sono un fatto acquisito: potranno stabilizzarsi o anche ridursi drasticamente consumi e richieste, ma nulla potrà ormai intaccarne il prestigio. La rarità, la qualità dell'aceto balsamico tradizionale saranno per sempre segni inconfondibili e caratteristici di un prodotto che la cucina internazionale dovrà consacrare, ma la ben più ampia disponibilità e le più disparate caratteristiche ammesse dall'aceto balsamico di Modena non danno sufficienti garanzie alla tutela di un prodotto pur sempre prestigioso.

Sarebbe pertanto doveroso per quanti si sono prodigati nella tutela dell'aceto balsamico tradizionale, difendere e salvaguardare anche l'Aceto balsamico di Modena. Il prestigio del primo, infatti, non sarà mai intaccato, ma resterà purtroppo esclusiva di pochi, di una èlite economicamente e culturalmente selezionata: il prestigio invece dell'aceto balsamico di Modena, più accessibile al grosso pubblico e che maggiormente si fa conoscere, se sarà lasciato al libero arbitrio di interpretazioni aleatorie e di comodo, può essere sminuito a danno di tutti e della nostra stessa cultura e tradizione.

Giuliana, 1988

L'ICONICA BOTTIGLIA DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP DISEGNATA DA GIORGETTO GIUGIARO NEL 1987 ALL'ADI DESIGN MUSEUM

L'iconico oggetto sarà esposto in una teca del bistrot, luogo emblematico, dove design e cultura del cibo si incontrano

L'iconica ampolla dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, progettata dal noto designer Giorgetto Giugiaro nel 1987, è stata presentata nello l'incontro "Il Design del Cibo: il rapporto tra design e cultura alimentare" presso l'ADI Design Museum, il celebre luogo, nato attorno all'intero repertorio di progetti appartenenti alla collezione storica del premio Compasso d'Oro nato nel 1954 da un'idea di Giò Ponti gestito dall'associazione ADI. Uno spazio dedicato a testimonianza concreta del legame tra tradizione produttiva e linguaggio del design. Una scelta che celebra non solo l'eccellenza del design italiano, ma anche il profondo legame tra cultura materiale, territorio e identità gastronomica esclusiva.
L'incontro è stata l'occasione per valorizzare il ruolo del design nella comunicazione delle eccellenze gastronomiche italiane, con la partecipazione di designer, produttori e appassionati che ha messo al centro il valore simbolico e funzionale del design applicato al mondo enogastronomico.
Hanno partecipato: Luciano Galimberti, presidente dell'ADI, Leonardo Giacobazzi, Vice Presidente e Michele Montanari, Consigliere Consorzio Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, Goffredo Baduini, Direttore Generale Giugiaro Architettura, con uno speciale contributo video del Cav. Giorgetto Giugiaro.
Il presidente dell'ADI Luciano Galimberti ha affermato; "La forma dell'oggetto racconta una storia, nel caso dell'ampolla dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, questa storia è fatta di secoli di sapienza, di artigianalità e di scelte progettuali consapevoli che ne garantiscono l'unicità ed il valore nel tempo".
La forma della bottiglia dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP che il Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena ha adottato dal 1988 racconta una storia, un valore legato al tempo ed all'artigianalità: "La bottiglietta - afferma Leonardo Giacobazzi - che Giorgetto Giugiaro progettò per noi negli anni 80 su commissione della Camera di Commercio fu veramente una idea antesignana che ha permesso nel tempo di distinguere fra i diversi tipi di aceto l'autentica eccellenza di Modena, cioè l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.
La bottiglia, unica per tutti i produttori è di per sé stessa garanzia di originalità e della qualità' che viene raggiunta solo grazie alle strettissime procedure del Disciplinare di produzione. Il Consorzio di Tutela, nella consapevolezza dell'importanza della bottiglia che ancora oggi chiamiamo "di Giugiaro", ha in atto nuove strategie promozionali per incentivarne ulteriormente la riconoscibilità nazionale ed internazionale, come elemento distintivo e come testimone storico della nostre procedure artigianali che grazie al saper fare modenese caratterizzano il nostro territorio fin dai lontani tempi dell'Impero Romano".

La forma richiama il "matraccio" degli assaggiatori e tutti i produttori la utilizzano con il sigillo che ne suggella l'apertura a garanzia di autenticità perché il prodotto è passato attraverso un rigoroso controllo di qualità dopo aver superato l'esame degli assaggiatori. È la sola bottiglia ufficiale per tutti i produttori ed è venduta nella confezione da 100 ml. È inconfondibile e una garanzia per il consumatore.
Il presidente della Camera di Commercio di Modena Giuseppe Molinari, ha dichiarato: "Questa esposizione sottolinea quanto il design, quando nasce da una forte connessione con il territorio e le sue tradizioni produttive, possa creare vero valore. L'ampolla dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP rappresenta un ponte tra tradizione e innovazione: è nata da una esigenza concreta di tutela e differenziazione in un momento in cui le imitazioni mettono a rischio l'identità del prodotto. Fu questo a guidare la scelta della Camera di Commercio che, nel 1987, affidò a Giorgetto Giugiaro il compito di progettare una forma unica, una visione di sistema che si è rivelata lungimirante".
"L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP - ha affermato Michele Montanari, è arte del saper fare, frutto della capacità creativa e di innovazione radicati nella cultura del territorio modenese, è capacità di un popolo di attrarre il bello espresso nell'opera lirica, nell'ingegneria, nell'arte, nel paesaggio, nell'architettura, nel cibo. Nel 1987, anticipando i tempi, Modena ha affidato a Giorgetto Giugiaro l'ideazione di quella che oggi è diventata un'icona del Made in Italy, perfetta sintesi di storia, valori e passione custoditi nella esclusiva bottiglia, unica per tutti i produttori, sinonimo di originalità e autenticità dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena".
Oggi più di ieri la bottiglietta disegnata da "Giugiaro" è utile per il consumatore per identificare l'autenticità del prodotto, ne vengono prodotte 165 mila per un valore di circa 7 milioni di euro con una quota di export del 70% che raggiunge principalmente USA, Francia, Germania e Giappone.

LETTERA AL MINISTRO DELL'INNOVAZIONE TECNOLOGICA E LA DIGITALIZZAZIONE - ANNO 2022

Alla fine del 2021 o inizio 2022, dopo aver percorso e reinventato una strada che non c'era, inviammo al Ministro Vittorio Colao, una relazione di quanto avevamo realizzato sotto la spinta del Covid e della innovazione, interpretando a modo nostro la cosiddetta "transizione tecnologica e digitale" senza venir meno alla tradizione che ci caratterizza.

La "transizione digitale" rappresenta il processo di adattamento e integrazione di strumenti, processi e mentalità digitali in tutti gli aspetti della nostra società. Questo fenomeno, ci piaccia o meno, sta ridefinendo la nostra società, la nostra cultura e le nostre interazioni sociali. E' il passaggio da un mondo basato su processi manuali a un mondo in cui la tecnologia digitale gioca un ruolo centrale in tutto ciò che facciamo poiché non riguarda solamente l'adozione di nuovi strumenti tecnologici ma implica anche una profonda trasformazione culturale e organizzativa

Buongiorno Signor Ministro, Vittorio Colao, ci permetta di illustrarle un'esperienza di transizione digitale, di una piccola associazione del terzo settore, che potrebbe essere un esempio per altre realtà sul territorio nazionale.

L'associazione è la Consorteria ABTM di Spilamberto come finalità vogliamo preservare e diffondere la cultura millenaria della lavorazione del mosto cotto fino a trasformarlo, in ABTM! Sotto la guida del Gran Maestro, svolgiamo annualmente il Palio, una gara per stabilire il miglior balsamico dell'anno attraverso che in epoca pre-pandemica si svolgevano con riunioni di circa 100 assaggiatori per sera attorno a tavoli da 6 persone, su schede cartacee. ***Con il Covid tutto ciò non è stato più possibile.*** *A questo punto avevamo davanti due strade: o rinunciare ad ogni attività in attesa di tempi migliori, con il rischio di disaffezione da parte dei nostri soci, oppure reinventare il modo con cui fare gli assaggi ed il Palio, sfruttando le tecnologie informatiche ed effettuando una transizione dal manuale al digitale.* ***Abbiamo scelto questa seconda strada.*** *Abbiamo creato un sistema di prenotazioni su cloud, attraverso il quale i soci possono prenotare le loro presenze alle serate di assaggi, facilmente accessibile da PC o smartphone.*

Abbiamo creato un sistema a regole di intelligenza artificiale per assegnare le persone ai tavoli di assaggio secondo le loro qualifiche e competenze. Maestri, Assaggiatori e Allievi e la ripartizione degli aceti da valutare sui tavoli secondo criteri di densità e acidità.

Abbiamo "virtualizzato" le serate: non potendo riunire le persone fisicamente ci siamo inventati un sistema di distribuzione degli aceti, rigorosamente anonimatizzati, a casa degli assaggiatori, mettendo campioni degli aceti in provette che opportunamente numerate e registrate sono state distribuite ai soci, che hanno potuto quindi compiere i loro assaggi da casa. Abbiamo realizzato un sistema di memorizzazione dei punteggi su cloud, in modo che ciascun socio potesse registrare le sue valutazioni attraverso uno smartphone od un tablet od un PC. Abbiamo realizzato un sistema di raccolta ed elaborazione dei dati.. Tutto questo è stato possibile grazie all'impegno dei nostri soci più giovani, che hanno realizzato su base del tutto volontaria i sistemi che ci hanno permesso di passare al digitale, ma soprattutto alla disponibilità ed alla volontà dei nostri soci più anziani (circa il 50% ha un'età superiore ai 70 anni) che si sono resi disponibili ad utilizzare i nuovi strumenti. I più giovani hanno aiutato i più anziani, e questa alleanza generazionale ha dato i suoi frutti: oggi tutti i nostri soci utilizzano i nuovi strumenti digitali, e molti di loro hanno preso dimestichezza con strumenti prima a loro del tutto sconosciuti, per cui oggi navigano sul web ed effettuano videochiamate con i figli e nipoti.

Da questa nuova realtà abbiamo ottenuto informazioni numeriche e statistiche preziose sui comportamenti degli assaggiatori, sulle loro capacità, sulle percezioni delle caratteristiche degli aceti, su come minimizzare gli errori connaturati ad attività di analisi sensoriale. Queste nuove informazioni ci stanno aiutando ad impostare l'attività dell'associazione per il futuro, in un'ottica di miglioramento ed evoluzione all'interno della tradizione dell'ABTM.

Questa nostra transizione digitale, di cui andiamo molto orgogliosi come associazione, potrebbe essere portata ad esempio per altre realtà nel piano complessivo di innovazione tecnologica che il suo Ministero sta attuando. Se la nostra testimonianza può essere utile al suo Ministero siamo pienamente disponibili a raccontarla nei modi che riterrete opportuni.

La ringraziamo per la sua gentile attenzione, e le inviamo i più sinceri auguri di successo nella sfida che sta affrontando.

Maurizio Fini Aldo Zanetti

Gran Maestro Consigliere Delegato

Non mancarono complimenti e riscontri positivi, ciò rafforzò in noi la consapevolezza di aver lanciato e adottato un sistema innovativo proiettato nel futuro senza rinnegare il passato!