



NOTIZIARIO DELLA CONSORTERIA DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

Periodico semestrale di cultura dell'aceto balsamico tradizionale

Direzione e redazione: Spilamberto - Via Roncati, 28

Direttore responsabile: FRANCO MANTOVI

Autorizzazione del Tribunale di Modena n. 856 del 14/4/1987

Impaginazione grafica e Stampa: CMSD - Via Gibellini, 255 - Modena



GUSTO BALSAMICO

La Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto, dopo i fortunati anni di gestione del Gran Maestro Francesco Sacconi, è ora passata nelle mani di Luca Gozzoli, succeduto al professore modenese nella scorsa primavera. Una nomina che risponde a criteri di novità, pur nel rispetto del tradizionale *modus operandi* della Consorzio, sin dai primi passi contraddistinto dalla volontà di elevare al meritato soglio dell'eccellenza l'oro nero di Modena, nel rispetto dei produttori, degli appassionati, degli esperti.

Subito però, ecco un onore ed un onere per il nuovo Gran Maestro e per il Consiglio, cioè rivestire il ruolo di protagonista nella fiera "Gusto Balsamico" che celebrerà l'eccellenza dell'aceto balsamico della tradizione nel panorama gastronomico italiano nel mondo.

A promuoverlo ad ottobre presso la Fiera di Modena saranno la Camera di Commercio, in collaborazione con Provincia e Comune di Modena, e con l'apporto organizzativo di Modena Esposizioni.

Non si parlerà solo del Balsamico della Tradizione, perché ospiti della Fiera di Modena nel prossimo autunno saranno anche gli altri aceti, ognuno con le proprie caratteristiche e peculiarità.

Ma "l'oro nero" modenese sarà l'indiscusso re dell'evento.

La Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto è da sempre l'associazione che promuove, organizza e sostiene le iniziative e le manifestazioni dirette alla tutela e alla valorizzazione dell'Aceto

Balsamico Tradizionale.

Alla Consorzio è toccato il ruolo fondamentale, attribuito da Slow Food, di garante della qualità certificata dell'Aceto Balsamico Tradizionale.

I custodi del balsamico della tradizione valuteranno grazie alla grande esperienza maturata in acetaia, attraverso i metodi adoperati nel loro agire quotidiano e, decenni addietro, da chi ha tramandato loro l'amore verso questo appassionante prodotto, la qualità dell'aceto che verrà afferito a Gusto Balsamico.

Gli esperti della Consorzio verranno ubicati con le loro provette e cucchiari per gli assaggi in una zona "free" della Fiera, fuori dal dato prettamente commerciale, che comunque caratterizza qualsiasi esposizione: il loro compito sarà quello di valutare il miglior prodotto del balsamico tradizionale, la migliore qualità e, al termine della manifestazione, il "top dei top".

Ma il cuore del coinvolgimento della Consorzio nella manifestazione, non poteva che essere dove la stessa associazione ha il proprio scrigno, a Spilamberto, con l'acetaia, il museo, le stanze che ne custodiscono i segreti.

Dal 5 all'8 di ottobre saranno infatti organizzati momenti conviviali, visite guidate al museo del Balsamico Tradizionale ed il pubblico potrà assistere alla manifestazione della bollitura del mosto la quale, come ogni anno ai primi passi dell'autunno, si svolgerà nel centro storico di Spilamberto fra un ribollir di pentoloni e profumi d'altri tempi.

Ma anche l'innovazione caratterizzerà la presenza di chi, paradossalmente, si occupa da tanti anni di custodire la tradizione: infatti, verrà indetta un'asta per accaparrarsi il migliore aceto.

Chi parteciperà all'asta avrà diritto di acquistare, ad esempio, una porzione di aceto che ha vinto uno dei celebri Pali di San Giovanni, o comunque uno fra quelli meglio classificati nelle diverse annate.

Verrà inoltre ufficializzata sempre ad opera dei maestri della Consorzio, una doppia qualità dell'Aceto Balsamico Tradizionale, con la distinzione fra la generica D.o.p. e l'Eccellenza, sancita per gli aceti che otterranno i migliori risultati organolettici, di gusto, armonia e contrasto e di aroma: in pratica, le inimitabili qualità del Balsamico Tradizionale.

La Consorzio metterà infine all'asta una batteria per la produzione del Balsamico che potrà essere acquistata "in comodato": sarà conservata presso la sede della Consorzio, in via Roncati 28 e chi l'avrà acquistata, della stessa avrà effettuato una vera e propria "adozione a distanza", ricavandone dell'oro nero della cucina italiana.

La batteria verrà curata con la passione, l'amore e la sapienza dei mastri acetai della Consorzio. E dove potrebbe crescere e migliorare di anno in anno il migliore aceto balsamico del mondo?

Innovazione e tradizione quindi, procederanno di pari passo nel coinvolgimento della Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto a Gusto Balsamico.

RICORRENZA DI S. MARTINO 2007

Una quarantennale piacevole consuetudine induce il Consiglio Direttivo a chiamare a raccolta tutti i Soci, i loro Familiari e gli Amici in occasione della ricorrenza di S. Martino per trascorrere, insieme, alcune ore piacevoli.

L'incontro è fissato per DOMENICA 11 NOVEMBRE alle ore 12 presso il Ristorante "Gatto Verde" di S. Venanzio a Maranello.

Le prenotazioni, da effettuarsi tra il 25 ottobre e il 6 novembre, dovranno pervenire, a mezzo telefono, al Ristorante stesso (chiuso il lunedì e martedì): 0536/94.11.69.

La fortissima affluenza dei convenuti richiede di ritenere la prenotazione OBBLIGATORIA.

Ragioni di carattere organizzativo e logistico esigono, inoltre, di fornire, da parte di chi prenota, oltre al proprio nome e indirizzo, anche l'esatto numero dei posti richiesti.

La quota di partecipazione è fissata in € 30,00 a persona.

L'incontro si svolgerà nei modi e nei tempi previsti dalla consuetudine.

Spilamberto, settembre 2007.

*Il Gran Maestro
Luca Gozzoli*

GEMELLAGGIO TRA CONSORTERIA E ORDINE DEI CAVALIERI DELLE TERRE DI ASTI E DEL MONFERRATO

Poiché l'Aceto Balsamico Tradizionale è considerato alla pari del vino prodotto primario del frutto della vite, del tutto appropriato è parso il gemellaggio che, in pompa magna, è stato siglato il 23 marzo u.s.c. presso la sala eventi culturali L. Famigli in Spilamberto nel corso di una particolare e suggestiva cerimonia tra la Consorceria e l'Ordine dei Cavalieri delle terre di Asti e del Monferrato, Associazione fondata nel 1970 allo scopo di tutelare e promuovere usi, costumi e tradizioni caratteristiche del territorio con particolare

riferimento all'aspetto enologico: il moscato d'Asti ne rappresenta un esempio significativo.

Era presente l'intero Capitolo dell'Ordine accompagnato da un centinaio di Soci del medesimo.

Nella circostanza il Capitolo ha nominato Cavalieri ad honorem Alberto Mantovani presidente della Camera di Commercio di Modena, Luca Gozzoli Gran Maestro della Consorceria, Francesco Lamandini sindaco di Spilamberto e Alessandro Giusti artista spilambertese che ha realizzato l'opera "Menù d'Autore" donata in

copia a tutti i partecipanti al pranzo che ha visto protagonista l'Aceto Balsamico Tradizionale e che ha fatto seguito alla cerimonia.

Nell'occasione sono stati nominati anche tre Cavalieri effettivi: Carlo Fasani direttore della Banca d'Italia di Asti, Vainer Marchesini imprenditore e Maurizio Marchesini funzionario della Banca Popolare dell'Emilia Romagna e socio della Consorceria.

Nel migliore dei modi è così iniziata una concreta collaborazione sicuramente proficua per entrambe le Associazioni.



SIGILLO A FUOCO AL BARILE VINCITORE DEL 41° PALIO DI S. GIOVANNI

Il miglior Balsamico Tradizionale a Piacenza? No, in viale Reiter, 22.

Il Palio di San Giovanni va a Piacenza? Il cucchiaino ed il Torrione varcano Trebbia, Taro, Secchia e Panaro sino a stabilirsi nella città Farnese? Sarebbe una notizia storica anzi, quasi blasfema: come potrebbe mai l'oro nero di Modena, dalla sua culla Spilamberto premiato con il massimo dei riconoscimenti sul tema, vantare una tale armonia e contrasto prodotta a cavallo fra Emilia e Lombardia? Marco Sargiani, titolare della batteria dalla quale è stato estratto il campione che ha vinto il Palio di San Giovanni 2007, risiede in effetti a Piacenza. Ma le origini dell'acetaia sono modenesi, modenese è il suo conduttore, Vincenzo Ferrari Amorotti, così come il sottotetto in cui essa riposa, lavorando, dodici mesi l'anno.

Un poco di storia aiuterà a capire: nel 1989 Enrichetta Paltrinieri Colli coniugata Sargiani, carissima amica personale di Vincenzo Ferrari Amorotti e della sua famiglia, aliena il palazzo Salimbeni di Corso Cavour 36 a Modena, pervenutole dalla madre Eleonora Bruno, ultima discendente del ramo modenese dei Conti Salimbeni di Salissole unitamente alla sorella Marta per essere state affiliate dal cugino Conte Filippo, il quale non ebbe discendenza diretta.

Nel sottotetto di quell'antico palazzo era conservata un'acetaia derivante dai Salimbeni stessi e dai Paltrinieri Colli di

Solara (due importanti famiglie sulle quali torneremo), di cui Enrichetta è l'ultima discendente per linea paterna, assieme a due sorelle.

A Vincenzo Ferrari Amorotti fu chiesto di trasferire i 9 vaselli di sua parte nell'acetaia di Viale Reiter 22 a Modena, per essere tenuti "a balia" in quanto da anni la famiglia di Enrichetta si era trasferita a Piacenza.

Nel 1992 raddoppiò le 9 botticelle, essendo due i figli di Enrichetta, Marco ed Annalisa Sargiani, ai quali da allora vennero assegnate e intestate le batterie.

A proposito di storia, è indubitabile che i nuclei iniziali da cui discendono le due serie siano fra i più antichi storicamente documentati, come sotto precisato, e che quindi i campioni presentati alle varie gare del Palio di S. Giovanni a partire dal 2000 non abbiano rivali in riferimento all'età che possono vantare.

Occorre a questo punto, riferire alcuni aneddoti legati all'Aceto Balsamico Tradizionale sui Conti Salimbeni di Salissole e sul loro Balsamico.

I Salimbeni furono i famosi Signori di Siena dalla quale vennero cacciati dopo la battaglia di Montaperti (1260). Rocca Salimbeni in Siena è ora sede del MPS.

Un ramo si stabilisce nella località veneta di Salizsole per poi giungere a Modena all'inizio del '700. Un discendente fu generale napoleonico e al termine della vittoriosa campagna d'Italia venne liquidato con l'assegnazione di una proprietà terriera in Redù di Nonantola (espropriata alla

locale Partecipanza) dove i Conti Salimbeni di Salissole costruirono la villa che il 20 settembre 1839 vide ospite quel Conte Giorgio Galesio che nel "Metodo di preparazione dell'aceto balsamico" registra di avere visto nella soffitta della villa Salimbeni in Redù "... più di cinquanta piccioli tonellini corti o lunghi cerchiati di ferro, i quali contengono l'aceto di 130 circa anni". Un altro Conte Salimbeni di Salissole, pure esso di nome Leonardo e generale, dopo l'unità d'Italia, è stato il primo comandante dell'Accademia Militare di Modena.

Infine, alcuni cenni storici sui Paltrinieri Colli e sul loro Balsamico.

Notissima famiglia della ricca borghesia agricola modenese, originaria di S. Felice sul Panaro, con proprietà in Solara e Camposanto. Siamo quindi in quella "Bassa" dove ancora oggi si producono "Balsamici" dalle potenti acidità, come quei due campioni dei Paltrinieri Colli di Solara studiati dal Prof. Ernesto Parisi che ne "Sull'aceto balsamico modenese" – Bologna, luglio 1928 – assegna loro un "presunto inizio della preparazione" dal 1825 e dal 1860. Nota apparsa anche su "Annali di Chimica Applicata" e riportata dal Prof. Mario Sacchetti su "L'aceto balsamico modenese" – Edagricole 1991.

Il sigillo a fuoco, sul barile vincitore del 41° Palio di S. Giovanni, è stato posto dal Gran Maestro Luca Gozzoli mercoledì 27 giugno u. sc. in viale Reiter 22 a Modena.



41° PALIO DI S. GIOVA

La 41^a edizione del Palio di San Giovanni dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena organizzato, come di consueto, dalla Consorceria di Spilamberto, è stata caratterizzata dalla presenza del nuovo Gran Maestro, Luca Gozzoli, che ha sostituito il dimissionario Prof. Francesco Saccani. A quest'ultimo sono andati i ringraziamenti del novello Gran Maestro che ha lodato le doti di chi, per molti anni, ha retto le sorti della Consorceria con autorevolezza, rigore e dignità tra le molte difficoltà che purtroppo affliggono il mondo del Balsamico; ma il Prof. Saccani, pur non avendo più le responsabilità derivanti dalla carica di Gran Maestro, rimane comunque un punto di riferimento per la Consorceria e per tutti coloro che ne fanno parte, nuovo Gran Maestro in primis.

All'inizio della sua relazione, il nuovo Gran Maestro ha voluto, secondo noi molto opportunamente, attribuire il Premio Rolando Simonini ad un grande personaggio che tanto ha dato alla Consorceria e che è stato lungamente applaudito dalla platea e che, nonostante le sue malferme condizioni di salute, ha voluto ritirare personalmente il riconoscimento: ci riferiamo a Fermo Rizzi, cui formuliamo i nostri migliori auguri per un pronto ristabilimento e complimenti per il premio che ricorda il fondatore della Consorceria.

Essa, ha ricordato il Gran Maestro, raggiunge la sua visibilità più grande proprio in occasione dell'assegnazione del Palio, ma lavora, e intensamente, per tutto il resto dell'anno grazie al supporto, volontario e disinteressato, dei tanti suoi soci appassionati.

Fra le attività della Consorceria il Gran Maestro ha ricordato i corsi di formazione sul Balsamico, quella relativa all'esame organolettico finalizzato alla conoscenza ed alla valutazione del prodotto, corsi divulgativi, conduzione dell'Acetaia sociale e di quelle presenti sul territorio e condotte dai Soci, il servizio di analisi chimico-fisiche del laboratorio scientifico, il centro didattico realizzato in collaborazione con lo I.A.L., la gestione del Museo del Balsamico, la collaborazione con l'Università di Modena e di Reggio Emilia.

Non poteva mancare un doveroso accenno ai corsi per Assaggiatori della Consorceria, che hanno ottenuto numerosissimi consensi: ad oggi la Consorceria può annoverare 115 Maestri Assaggiatori, 117 Assaggiatori, 198 Allievi per un totale di 430 persone; le adesioni ai tavoli di assaggio, dal 2 maggio al 24 giugno u.s. per valutare i campioni del Palio sono state complessivamente 342, pari a circa l'80% del totale.

I tavoli di assaggio sono stati 24 per 20 serate per un totale di 11.450 assaggi.

1.038 i campioni di Balsamico presentati per partecipare al Palio, un record, e un buon livello complessivo qualitativo; 591 i campioni che hanno avuto accesso ai quarti di finale con 260 punti di media; 72 alle semifinali con una media di 301 punti mentre con una eccezionale media di 314,67 punti, 12 campioni sono giunti all'ambitissima finale.

Alla premiazione, nella Sala Famigli di Spilamberto, gremitissima di pubblico, hanno presenziato numerose autorità: il Sottosegretario alla Pubblica Istruzione Mariangela Bastico, l'Onorevole Ivano Miglioli, il Presidente della Provincia di Modena Emilio Sabbatini, il Sindaco di Modena Giorgio Pighi, il Vicepresidente della Camera di Commercio Maurizio Torreggiani, il Sindaco di Spilamberto Francesco Lamandini. Proprio quest'ultimo, nel suo indirizzo di saluto, ha accennato all'ambizioso progetto di trasferire sia il Museo che la Consorceria nella Rocca Medioevale di Spilamberto già appartenuta ai Marchesi Rangoni.

Ancora una volta è da questa piccola cittadina alle porte di Modena, ormai conosciuta in tutto il mondo e divenuta la Capitale dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, che parte la proposta di valorizzare il Balsamico Tradizionale, con iniziative di largo respiro.

“Ora noi siamo chiamati ad effettuare un salto di qualità necessario e dal contempo ambizioso – ha precisato il Gran Maestro – quello di guardare oltre i nostri confini per dare respiro alle nostre iniziative, per farci conoscere ed apprezzare e soprattutto per valorizzare il ruolo della Consorceria nel mondo dell'enogastronomia, nei prodotti di qualità, nei tesori di nicchia italiani e stranieri ai quali il nostro Balsamico Tradizionale appartiene di diritto; il ruolo della Consorceria, sin dai primi passi, si è sempre contraddistinto nella volontà di elevare al meritato soglio dell'eccellenza 'l'oro nero' di Modena, nel rispetto dei produttori, degli appassionati, degli esperti; il trasferimento della nostra sede presso la Rocca medioevale – ha concluso il Gran Maestro – andrebbe a rappresentare la nuova pagina nel contesto della valorizzazione dei prodotti tipici di cui il Balsamico Tradizionale è esempio tra i più noti e non solo in Italia”.

Tra qualche mese si terrà, presso la Fiera di Modena, organizzata dalla Camera di Commercio con la collaborazione della Provincia, del Comune di Modena e l'apporto organizzativo di Modena Esposizione, la manifestazione “Gusto Balsamico”: alla Consorceria spetta il compito fondamentale di garante della qualità

certificata del Balsamico Tradizionale, veste a lei attribuita da “Slow Food”, vera e propria istituzione internazionale per la salvaguardia della qualità nell'enogastronomia e la valorizzazione dei prodotti di nicchia.

La Consorceria, vera custode delle qualità del Balsamico Tradizionale in forza di una esperienza ormai di molti decenni, sia per la conduzione dell'Acetaia sociale, che per le esperienze dei suoi Soci e familiari, valuterà la qualità del Balsamico che parteciperà a “Gusto Balsamico”.

Dal 5 all'8 ottobre p.v., sempre nell'ambito di questa manifestazione, si avranno momenti conviviali, visite guidate al Museo del Balsamico Tradizionale, e la bollitura del mosto da cui si otterrà “l'oro nero”, nel centro storico di Spilamberto.

Verrà inoltre indetta un'asta che darà diritto ai partecipanti di accaparrarsi una porzione di Aceto che ha vinto un Palio o comunque una di quelle meglio classificati nelle varie annate; mentre i Maestri Assaggiatori provvederanno alle valutazioni fra la D.O.P. e l'Eccellenza dei vari Balsamici Tradizionali.

Infine la Consorceria metterà all'asta una batteria per la produzione del Balsamico Tradizionale che l'acquirente acquisterà “in comodato”: essa sarà conservata presso la sede di Villa Fabriani.

E veniamo ai risultati del palio.

Modena, quest'anno, fa la parte del leone perché, oltre che conquistare l'ambitissimo 1° premio, piazza i “suoi” Aceti Balsamici Tradizionali al 3°, 4°, 8°, 11° e 12° posto: 6 piazzamenti su 12: non male!

Segue Formigine con il 5° e 6° posto, Sassuolo con il 7° e 9° posto, mentre Nonantola e Soliera conquistano la seconda e la decima posizione.

Un po' più bassi, quest'anno, i punteggi (ricordiamo che l'anno scorso il primo classificato fu gratificato da punti 328,833 e l'anno prima, da oltre 331 punti), ma molto alta la media dei primi dodici, 314,67 punti.

9,21 i punti di scarto tra il primo e il dodicesimo classificato; ma ciò che salta agli occhi sono i 42 centesimi (325,42 contro 325,00) che dividono il primo dal secondo classificato: una “incollatura”, come si direbbe in campo ippico, e qualche millesimo di secondo in Formula 1!

“Per un punto Martin perdè la cappa” diceva un vecchio proverbio; per 42 centesimi di punto il “figlio d'arte” Giuseppe Pedroni, che l'anno scorso fu gratificato da 323,042 punti, ergo vi è stato un notevole miglioramento (rampollo di Italo, vincitore di diverse edizioni del Palio, settimo nell'edizione 2006 del Palio), dimostrando di aver ben appreso gli insegnamenti di cotanto

NNI - 24 GIUGNO 2007

padre, non si è aggiudicato l'ambitissimo Cucchiaino d'Oro che viene offerto dalla Banca Popolare dell'Emilia Romagna.

Ma Giuseppe avrà molte occasioni future – vista la sua giovane età – di conquistare l'ambito 1° premio, ed è comunque in procinto di aggiudicarsi un premio ancora più importante, visto che, tra qualche mese, la sua sposa gli darà il primogenito: auguri!

La famiglia Ferrari Amorotti, che l'anno scorso giunse terza, conferma, con il pater familias Vincenzo, la sua

propensione ad ottenere Balsamici di altissima qualità: infatti il Vincitore del palio 2007 è stato il Campione n. 840, dell'Acetaia di Marco Sargiani di Piacenza (ma l'Acetaia è a Modena), condotta appunto da Vincenzo Ferrari Amorotti.

Valeriano Zanasi da Modena, quarto l'anno scorso, conferma anche quest'anno il 4° posto, ma con un punteggio notevolmente più basso, 321,79 anziché 324,50, mentre Marco Manni da Formigine, secondo l'anno scorso, quest'anno è soltanto sesto con

320,62 punti (nel 2006 328,167); Pierino Pagani da Sassuolo si aggiudica il settimo posto contro il sesto dell'anno scorso, ma con un divario di ben 4,58 punti rispetto al 2006; ritorna la "vecchia conoscenza" di Pierluigi Berselli da Sassuolo, classe di ferro, che si classifica al 9° posto con 319,12 e che si è presentato per ritirare il suo premio con il tradizionale Panama in testa e il bastone, a mò di gentiluomo dei primi del '900.

Ecco comunque la classifica integrale ed arriverci al Palio 2008.

	CAMP.	NOMINATIVO	INDIRIZZO	COMUNE DI RESIDENZA	PUNTI
1°	840	SARGIANI MARCO	Via Giordani, 9	Piacenza	325,42
2°	459	PEDRONI GIUSEPPE	Via Risaia, 2 - Rubbiara	Nonantola	325,00
3°	79	LIGABUE FRANCESCO	Via Vaciglio Nord, 79	Modena	324,58
4°	377	ZANASI VALERIANO	Via Sagittario Trav. F. 4	Modena	321,79
5°	36	BONI FAUSTINO	Via Corletto, 15	Formigine	320,88
6°	348	MANNI MARCO	Via Stradella, 4	Formigine	320,62
7°	430	PAGANI PIERINO	Via G. D'Arezzo, 7	Sassuolo	319,62
8°	350	BOSCHI ORIELLA ed Er.	Viale Amendola, 115	Modena	319,54
9°	481	BERSELLI PIERLUIGI	Largo Verona, 13	Sassuolo	319,12
10°	489	FRANCIA GIULIA	Viale Caduti, 197	Soliera	318,67
11°	607	PICCININI ENRICO	Via delle Suore, 109	Modena	317,21
12°	410	MAZZI FRANCO	Via Bellaria, 370/1	Modena	316,21

Avv. P.G. Giordani



Fragranze Antiche

Fragranze antiche
vive e penetranti
ti riportano l'eco
di canti conosciuti.
Voci profonde
che attraversano
vapori e nebbie
densi di umori
dolci e inebrianti.
Il fuoco rischiarava la sera
e tu sei qui,
fuori dal tempo.
L'animo tuo, pacato,
induce pensieri
che portano lontano
e sconfinano
nel campo dei sogni.

Margherita Costanzini



Con "Fragranze Antiche" Margherita Costanzini suscita pensieri che "portano lontano" per sconfinare "nel campo dei sogni".

E nei sogni, soprattutto in quelli generosi, può manifestarsi una qualità impulsiva orientata a realizzare, concretamente, ciò che in generale resta confinato nell'ambito della fantasia più inerte. Questo è quanto in un passato molto remoto è accaduto ai padri dei nostri padri, affascinati da un sogno chiamato "Balsamico". Sogno che ha consentito loro di consegnare ai posteri una realtà singolare in continua, perpetua evoluzione e nei confronti della quale la saggezza dell'uomo deve sempre confrontarsi con il mistero racchiuso nelle trasformazioni che avvengono dentro alle botticelle nella piena consapevolezza che il rispetto di regole, di codici e di esperienze secolari non basterebbe se venisse ottemperato senza un'anima.

Sono queste le "voci profonde" che ci giungono dal passato e che collocano il "Balsamico" "fuori dal tempo", in prospettive futuristiche per il costante susseguirsi di intrecci generazionali che non possono non coinvolgere nel profondo del proprio essere e del proprio sentire chi riceve in eredità il frutto di quel sogno ed è questo particolare aspetto che, non disgiunto da molti altri, crea nei confronti di tutti i prodotti ottenuti dalla fermentazione acetica di liquidi alcolici, differenze fra loro non confrontabili.

A tutto ciò fanno da corona "fragranze antiche, vive e penetranti" ben note ad ogni cultore di "Balsamico" e così particolari da indurre, senza limiti di sorta, anche l'uomo del XXI secolo a proseguire e perseguire il sogno antico dei Padri.

Francesco Saccani

**credito[®]
balsamico**



CONFRATERNITA DELL'ACETO
BALSAMICO TRADIZIONALE REGGIANO

Una linea
di finanziamenti
dedicata
ai produttori
di Aceto
Balsamico Tradizionale

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per le condizioni economiche e contrattuali si fa riferimento ai fogli informativi a disposizione presso i nostri sportelli e sul sito internet www.bancacrvt.it.

**Banca popolare
dell'Emilia Romagna**
GRUPPO BANCARIO Banca popolare dell'Emilia Romagna

L' "AGRO-DOLCE" IN CUCINA E IN TAVOLA

L'argomento proposto si presta ad alcune riflessioni sull'impiego, in campo gastronomico, di sostanze in netta contrapposizione fra loro quali si configurano "l'agro" e "il dolce" utilizzate per suscitare, in commensali dotati di un raffinato senso del gusto, gratificazioni sensoriali intense e per certo particolari rispetto a molte altre raggiungibili in tavola.

Le motivazioni che inducono chi opera in cucina a cimentarsi in quel modo possono derivare da cause diverse originate, ad esempio, dalla semplice scommessa di riuscire nell'intento in funzione della propria capacità e fantasia, ma anche dall'osservazione di fenomeni o di circostanze peraltro frequenti sul nostro pianeta, dove molti eventi avvengono attraverso un complesso di alternanze, di conflitti o di contrasti di origine naturale, oppure causati dagli esseri viventi: il susseguirsi del giorno e della notte, dell'estate e dell'inverno, dell'odio e dell'amore, della guerra e della pace, della fame e dell'abbondanza ne costituiscono esempi evidenti in sé.

È da queste contrapposizioni che, a volte, possono emergere realtà diverse oppure vita o sensazioni nuove, se non anche equilibri o sublimi armonie in grado di sorprendere perfino il più distratto o agguerrito degli osservatori.

In larga misura ciò accade sia per piccoli, che per grandi eventi ed è provato che avviene anche in un settore, a volte considerato futile se non riduttivo rispetto ad altri oggettivamente complessi, quale è quello della gastronomia con particolare riferimento alla preparazione delle vivande in cucina per cui diventa verosimile il lasciarsi tentare dalla seconda ipotesi.

Per altro tradizioni e consuetudini secolari forniscono ampia documentazione sull'utilizzo di aceto forte di vino e di mosto cotto nella preparazione di cibi allo scopo di

indurre, nei commensali, una piacevole sensazione "agro-dolce" senza compromettere o mortificare le caratteristiche degli altri ingredienti utilizzati nella circostanza.

È noto che in età romana già nel 1° secolo a.C. (Apicio e Plinio ne sono testimoni attendibili) era uso frequente utilizzare le due sostanze nella preparazione di banchetti ritenuti importanti.

Con un balzo di numerosi secoli, nel 1570, Bartolomeo Scappi, cuoco di Papa Pio V, a conferma di quanto sopra esposto, nella sua ancora oggi fondamentale *Opera*, scrive che in cucina, per ogni possibile e impreveduta evenienza, non potessero mancare "fiaschi di stagno per portare aceto, mosto cotto e agresto".

Durante il Rinascimento e in particolare in Ferrara presso gli Este anche la cucina si dimostrò all'altezza dell'ambiente raffinato della Corte in virtù dell'abilità di uno scalco di eccezione, Cristoforo Messisbugo, il quale prescriveva che in cucina dovessero essere sempre e comunque disponibili:

- una trentina di vini;
- quattro aceti (bianco, nero, forte, agresto);
- tre dolcificanti (sapa, miele, zucchero).

Non di meno singolare appare anche il modo con il quale Ludovico Ariosto, poeta di corte, nella terza sua satira si esprimeva rivolgendosi al cugino Annibale Malaguzzi:

*"In casa mia mi fa meglio una rapa
ch'io coco e cotta s'uno stecco in
forco e mondo e spargo d'aceto e
sapa"*

e allo stesso modo fanno testo le testimonianze sull'uso di tali ingredienti presso la Corte dei Gonzaga in Mantova.

Resta pertanto appurato che a partire da secoli molto lontani vivande preparate facendo uso di aceto forte di vino e di mosto cotto

riscuotessero ampio gradimento soprattutto da parte di coloro che non ritenevano il cibo soltanto una banale necessità nutrizionale e si può constatare che tutto questo accade ai giorni nostri.

Ciò premesso tenuto conto che "la cucina" non può essere considerata un semplice "mestiere" praticato attraverso rituali ampiamente codificati, quanto piuttosto "un'arte" che si esprime attraverso il vissuto, il pensiero e la fantasia dell'operatore sempre proteso a creare emozioni nei commensali, nello specifico dell'utilizzo "dell'agro-dolce" viene da chiedersi quali fossero e siano in realtà le percezioni, sicuramente piacevoli ed accattivanti, che si potevano e si possono cogliere degustando un cibo preparato con l'uso di aceto di vino e di mosto cotto.

In altri termini se a quelle particolari percezioni fosse e sia di fatto riservato soltanto l'importante e non secondario compito di attivare una appropriata secrezione di succhi gastrici utili a favorire il processo digestivo dei cibi, oppure anche di attribuire, al percepito dagli organi di senso del gusto e dell'olfatto, una valenza superiore a quella puramente edonistica per certo facilmente raggiungibile.

Colui che opera in cucina e dispone di una appropriata conoscenza delle caratteristiche delle materie prime che utilizza, è consapevole di essere carente nei confronti della seconda e importante possibilità sopra ipotizzata e di potersi esprimere al massimo della propria abilità ed esperienza soltanto nel dosare i due ingredienti in causa, al fine di ottenere un congruo equilibrio tra l'aspetto dolce e quello acido, indispensabile per attenuare l'asprezza tipica ed ineliminabile dell'aceto forte di vino, e, a seguire, prendere atto che la miscela agro-dolce di riferimento non potrà consentirgli, a causa della carenza

L' "AGRO-DOLCE" IN CUCINA E IN TAVOLA

(segue da pag. 7)

di adeguate proprietà organolettiche, di coinvolgere in modo totalizzante i recettori dell'apparato gusto-olfattivo dei commensali.

Le ragioni vanno attribuite alla forte concentrazione del mosto cotto (saba) e all'elevato grado acetico dell'aceto di vino che, insieme, inibiscono ogni tipo di trasformazione microbiologica idonea a modificare l'esistente ed a produrre quel complesso di profumi, sapori e armonie in grado di suscitare stimoli, sensazioni e percezioni gusto-olfattive qualitativamente e quantitativamente superiori a quelle già esistenti e necessarie per raggiungere compiutamente l'obiettivo.

Tuttavia anche se si deve prendere atto che nello specifico l'unione di due opposti, quali sono il mosto cotto e l'aceto di vino, si dimostra per buona parte sterile rispetto alle aspettative che si pone chi opera in cucina, è altresì vero che a quest'ultimo non manca la possibilità di poter superare ogni difficoltà generate da quel connubio.

È infatti sufficiente che ricorra all'utilizzo di una sostanza "agro-dolce" non costruita dall'uomo in cucina, ma fornita spontaneamente dalla natura attraverso la trasformazione del mosto d'uva cotto a fuoco diretto e a cielo aperto per renderne possibile l'evaporazione, immerso in botticelle di legno di essenze e capacità diverse dove dovrà dimorare almeno per alcuni decenni con il solo compito di assecondare il costante, attento, capace e amorevole intervento dell'uomo nel compiere travasi e rinalzi, nel rispetto assoluto di precise leggi naturali, le quali in alcun modo possono essere disattese.

È durante la prima fase di trasformazione di quel mosto cotto denominata fermentazione alcoolica e acetica che il "dolce" di

partenza "inacidisce"; unisce i suoi profumi primari a quelli secondari delle fermentazioni e dà origine, spontaneamente, ad un "agro-dolce" in grado di iniziare e successivamente percorrere uno straordinario cammino di crescita, che lo porterà a traguardi superlativi e insuperabili ben evidenziati dalle sue particolari proprietà organolettiche.

Al termine dei processi fermentativi, i microorganismi che ne sono stati responsabili non sopravviveranno e naturalmente verranno sottoposti a processi che ne costituiscono le loro semplificazioni e la loro dissoluzione con l'immissione nel mezzo degli enzimi contenuti nella loro cellula per autolisi: le proteine verranno demolite nei loro costituenti (aminoacidi, acidi nucleici, basi); le sostanze grasse si trasformeranno in acidi grassi, gli zuccheri complessi in zuccheri semplici, ecc.

In tal modo si svilupperà una fase chiamata "maturazione" del prodotto al termine della quale subentrerà l'altra denominata "invecchiamento".

È durante la fase della maturazione che in quell'"agro-dolce" si sviluppano profumi "caratteristici e complessi, penetranti, di evidente, ma gradevole e armonica acidità", propri ed esclusivi del mosto cotto che ha raggiunto quel livello di trasformazione.

A seguire, durante l'invecchiamento, il mosto cotto di partenza si manifesterà incredibilmente ricco di composti e di componenti che vengono sottoposti ad una lentissima evoluzione al fine di creare equilibri, sapori, profumi ed armonie non comuni dovute a fenomeni chimico-fisici che si attuano in presenza di ossigeno.

Gli esperti sono soliti definirli processi di acetilizzazione e di esterificazione uniti a reazioni fra alcoli e acidi, zuccheri riducenti e

aminoacidi; fenomeni di resinificazione, di ossidazione dei composti fenolici e tanti altri ancora per buona parte sconosciuti e che richiedono il trascorrere di un tempo lunghissimo al quale non viene assegnato il ruolo di una banale attesa, bensì quello di fedele alleato nel dotare il mosto cotto di partenza di "un inimitabile sapore dolce e agro, ben equilibrato per offrirsi generosamente pieno con sfumature vellutate in accordo con i caratteri olfattivi che gli sono propri".

Diventa elementare dimostrare che tale realtà non può essere paragonata ad alcun'altra, tanto meno ad una miscela di aceto forte di vino e mosto cotto ed è verosimile ritenere, al di sopra di ogni ragionevole dubbio, che coloro i quali in cucina intendano cimentarsi ai massimi livelli nell'uso dell'"agro-dolce" non possano farne a meno se intendono realizzare compiutamente quanto si propongono.

D'altra parte basterebbe una sola tra le sue peculiari proprietà per convincere anche il più sprovveduto o il più scettico degli operatori.

È rappresentata "dall'armonia" che quel prodotto, conosciuto come l'Aceto Balsamico della tradizione secolare, manifesta tramite l'ottimale e pressochè perfetto rapporto che si instaura tra i suoi componenti, con particolare riferimento al complesso degli zuccheri e a quello degli acidi.

Un rapporto paritetico fra l'aspetto "dolce" e quello "acido", senza prevaricazione alcuna, ed inoltre sottoposto ad un processo di integrazione tra due entità in assoluta antitesi fra loro così forte e sorprendente da essere ritenuto un miracolo della natura.

Ne segue che è sicuramente questa la scelta da effettuare, se si aspira a risolvere il problema posto nel migliore dei modi.

Francesco Saccani

L'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA E LE SUE MATERIE PRIME - CONVEGNO

Il 12 maggio 2007 presso la Sala Polivalente L. Famigli in Spilamberto, finanziato dalla Provincia di Modena - Assessorato Agricoltura e Alimentazione e con il patrocinio dell'Università degli Studi di Modena e Reggio E., della Camera di Commercio e del Centro interdisciplinare di Scienze e Tecnologie per la qualità e sicurezza degli alimenti, si è svolto il Convegno di Studi sugli aspetti chimici e tecnologici connessi alla produzione di mosti cotti ridotti.

Sono state presentate le seguenti

relazioni:

- Prof. Gian Paolo Rossini, *“Il Centro interdisciplinare di Scienze e Tecnologie per la qualità e sicurezza degli alimenti: un’iniziativa modenese proiettata nel mondo”*;
- Prof. Andrea Marchetti, *“Valutazione degli aspetti tecnologici del processo per l’ottenimento di mosti cotti da destinare alla produzione di Aceti Balsamici Tradizionali”*;
- Dr.ssa Margherita Grandi, *“Studio della variazione della composizione chimica di mosti cotti ridotti”*;

– Dr.ssa Caterina Durante, *“Studio della dipendenza delle variabili compositive in funzione del tempo di cottura dei mosti”*;

– Dr. Roberto Consonni, *“Applicazione della spettroscopia NMR per la caratterizzazione di mosti cotti diversamente ridotti”*;

– Dr. Alberto Ventura, *“Il disciplinare, i controlli, la certificazione, il miglioramento qualitativo: punti in comune per le denominazioni d’origine”*;

– Dr.ssa Simonetta Norscia, *“Comunicare il ‘Balsamico’ attraverso l’esperienza”*.



**all'Aumento
dei Costi?**
LA BANCA CRV LO FA DAL 1998



TORNA CONTO
famiglia

BANCA CRV
CASSA DI RISPARMIO DI VIGNOLA SPA
GRUPPO BANCARIO Banca popolare dell'Emilia Romagna

LA BANCA PER LA FAMIGLIA
www.bancacrv.it

COSTO ZERO
UNA BELLA
DIFFERENZA

ESAMI CHIMICO-FISICI E PUNTEGGI DEI CAMPIONI AL PALIO 2007 (41°)

Parametri tabellari obbligatori (due su tre): B=72,00/A=7,30/R= 9,86 - CAMPIONI FINALISTI

CLASSIF	CAMP. N.	CONFERENTE	LOCALITA'	BRUX (B)	ACIDITA' (A)	R = B/A	PUNTI
1°	840	SARGIANI MARCO	MARANELLO (residente a Piacenza)	75,00	6,94 (*)	10,81	325,420
2°	459	PEDRONI GIUSEPPE	RUBBIARA DI NONANTOLA	74,00	6,79 (*)	10,90	325,000
3°	79	LIGABUE FRANCESCO	MODENA	74,00	6,70 (*)	11,04	324,580
4°	377	ZANASI VALERIANO	MODENA	74,00	7,38 (*)	10,03	321,790
5°	36	BONI FAUSTINO	FORMIGINE	75,00	8,61	8,71	320,880
6°	348	MANNI MARCO	CASINALBO DI FORMIGINE	70,50	6,81 (*)	10,35	320,620
7°	430	PAGANI PIERINO	SASSUOLO	74,00	7,95	9,31	319,620
8°	350	BOSCHI ORIELLA EREDI	MODENA	72,00	8,02	8,98	319,540
9°	481	BERSELLI PIERLUIGI	SASSUOLO	75,00	6,96 (*)	10,78	319,120
10°	489	FRANCIA GIULIA	SOLIERA	74,00	6,55 (*)	11,30	318,670
11°	607	PICCININI ENRICO	MODENA	73,00	6,17 (*)	11,83	317,210
12°	410	MAZZI FRANCO	VACIGLIO DI MODENA	73,5	7,56	9,72	316,210
MEDIA DEI 12 FINALISTI:				73,67	7,20	10,31	320,722

CAMPIONI SEMIFINALISTI (n° 60)

CLASSIF	CAMP. N.	CONFERENTE	LOCALITA'	BRUX (B)	ACIDITA' (A)	R = B/A	PUNTI
13°	604	GOLINELLI GIOVANNI	RAVARINO (Eccellente fuori gara)	75,00	6,80 (*)	11,03	322,170
14°	1.012	BIZZINI CORRADO	FORMIGINE	76,00	6,92 (*)	10,98	320,170
15°	231	BORTOLI RONCHETTI MARILENA	S.MARTINO IN RIO (RE) (Eccellente fuori gara)	73,00	6,17 (*)	11,83	318,330
16°	562	PEDRONI GIUSEPPE	NONANTOLA - Stessa acetia in finale	75,00	6,80 (*)	11,03	318,000
17°	905	FERRARI AMOROTTI VINCENZO	MARANELLO - Stessa acetia in finale	74,00	6,90 (*)	10,72	317,420
18°	658	FREGNI ERCOLE	MODENA	75,50	6,52 (*)	11,58	316,000
19°	913	FERRARI AMOROTTI VINCENZO	MARANELLO - Stessa acetia in finale	74,50	6,68 (*)	11,15	315,920
20°	908	MANCA GIULIANA Ferrari Amorotti	MARANELLO - Stessa acetia in finale	75,00	6,61 (*)	11,35	315,670
21°	78	LIGABUE FRANCESCO	MODENA - Stessa acetia in finale	74,00	7,22 (*)	19,25	314,750
22°	320	BERGONZONI Paola REGGIANI G.	NONANTOLA (Classe Eccellenza) - Med. Oro	74,00	6,26 (*)	11,82	314,330
23°	431	PAGANI PIERINO	SASSUOLO - Stessa acetia in finale	73,50	7,45	9,87	314,330
24°	730	AGNANI MARIA ANGELA	MARANELLO (Classe Eccellenza) - Ampolle CRV	76,00	6,48 (*)	11,73	314,330
25°	421	LEI ENZO	MARANELLO	76,00	6,78 (*)	11,21	314,170
26°	815	AMICI VITALINO e GIUSEPPE	FIORNO M.se (Classe Eccellenza) - Med. Argento	72,00	6,53 (*)	11,03	314,170
27°	27	SATRIONI FRANCO	VIGNOLA	73,00	7,02 (*)	10,40	314,080
28°	876	PARMIGGIANI ENRICO	SPILABERTO (premio del Comune)	73,00	7,71	9,47	313,830
29°	298	GALASSI GIORDANO	MODENA (premio del Comune)	73,00	7,44	9,81	313,670
30°	729	LEI ENZO	MARANELLO	73,00	7,60	9,61	313,670
31°	217	IULLI ANTONIO	MODENA	72,00	6,87 (*)	10,48	313,500
32°	566	PEDRONI GIUSEPPE	NONANTOLA - Stessa acetia in finale	74,50	6,64 (*)	11,22	313,500
33°	110	SACCANI FRANCESCO	MODENA	72,00	7,81	9,22	313,420
34°	147	LEVONI SANTE	CASTELNUOVO RANGONE	74,00	6,89 (*)	10,74	313,330
35°	124	CALANCHI ROBERTO	SPILABERTO	74,00	6,77 (*)	10,93	313,250
36°	703	TORRICELLI GABRIELE	FORMIGINE	73,00	7,85	9,30	313,170
37°	693	BAZZANI GIULIA	VIGNOLA	76,00	6,43 (*)	11,82	313,000
38°	833	SETTI VITTORIO	MODENA	70,00	7,47	9,37	312,580
39°	111	PLESSI UGO	MARANELLO (premio del Comune)	74,00	6,26 (*)	11,82	312,420
40°	652	LEVIZZANI STEFANO ANDREA	SASSUOLO	72,00	7,26 (*)	9,92	312,420
41°	867	ACETAIA S.ROCCO di BETTINI M.	FIORANO MODENESE	74,50	7,01 (*)	10,63	312,420
42°	382	LANZOTTI ALBERTO	SASSUOLO	74,50	7,59	9,82	312,000
43°	371	CORRADINI GIUSEPPE	Casinalbo di FORMIGINE (premio del Comune)	73,50	6,81 (*)	10,79	311,500
44°	846	SETTI VITTORIO	MODENA	71,00	7,77	9,14	311,420
45°	360	FERRARI GIORGIO	Casinalbo di FORMIGINE	75,00	7,94	9,45	311,250
46°	97	VANDELLI EMILIO	SASSUOLO (premio del Comune)	74,00	6,40 (*)	11,56	311,170
47°	436	ACETAIA DEL CRISTO	SAN PROSPERO S/S	72,00	7,54	9,55	311,170
48°	912	FERRARI AMOROTTI FRANCESCA	MARANELLO - Stessa acetia in finale	74,00	6,55 (*)	11,30	310,920
49°	901	FERRARI AMOROTTI ROBERTA	MARANELLO - Stessa acetia in finale	71,00	7,40	9,59	310,580
50°	409	BELLEI ITALO	BOMPORTO	74,00	6,45 (*)	11,47	310,420
51°	356	BOSCHI ORIELLA EREDI	MODENA - Stessa acetia in finale	71,00	6,77 (*)	10,49	310,250
52°	565	PEDRONI ITALO	NONANTOLA - Stessa acetia in finale	73,00	7,35 (*)	9,93	309,920
53°	468	CAPPELLINI LUCA	CAMPOGALLIANO	73,00	6,80 (*)	10,74	309,750
54°	511	BOZZARELLI EDDA	SASSUOLO	73,50	6,21 (*)	11,84	309,500
55°	439	BONFATTI DANIELE	MODENA	73,00	6,17 (*)	11,83	308,920
56°	114	COSTANZINI MARGHERITA	ZOCCA	71,50	6,04 (*)	11,84	308,830
57°	248	RUGGERI IVAN	PAVULLO N/F	72,00	7,18 (*)	10,03	308,670
58°	936	BRUZZI GIANNI	SPILABERTO	74,00	6,83 (*)	10,83	308,580
59°	1.019	COSTANZINI ALDINO	FIORANO M.se (Premio BATTERIA 3B)	72,00	7,11 (*)	10,13	308,580
60°	527	MENABUE GIANCARLO	CASTELVETRO (premio del Comune)	74,00	7,29 (*)	10,15	308,250
61°	432	PAGANI PIERINO	SASSUOLO - Stessa acetia in finale	73,00	8,46	8,63	307,500
62°	673	PEDRONI ITALO	NONANTOLA - Stessa acetia in finale	72,50	6,74 (*)	10,76	307,080
63°	728	GAZZOTTI MARIA GRAZIA	MODENA	73,00	7,46	9,79	307,000
64°	75	FOLLONI ARGIA	MODENA	76,00	7,04 (*)	10,80	306,830
65°	878	FRANCESCHELLI VANIA	SAN PROSPERO S/S	71,00	6,48 (*)	10,96	306,170
66°	879	BERGONZINI ETTORE	SPILABERTO	72,50	6,36 (*)	11,40	305,830
67°	817	SOLIERI TIZIANO	FORMIGINE	73,00	8,27	8,83	305,080
68°	535	PENZO GIULIA	MODENA	77,00	9,78	7,87	304,000
69°	813	BONI GIORGIO	MARANELLO	70,00	8,36	8,37	303,920
70°	942	CHILETTI ILDO	MARANELLO	72,50	7,52	9,64	303,920
71°	547	COVILI STEFANO	MODENA	74,00	8,06	9,18	302,080
72°	24	PIRETTI TONINO	MODENA	72,00	8,33	8,64	301,750
MEDIA DEI 60 SEMIFINALISTI:				73,40	7,10	10,43	308,383
MEDIA DI TUTTI I 72 CAMPIONI:				73,44	7,12	10,41	312,910

NOTA (*) : Valore insufficiente di acidità verificato col pHmetro. E' stato poi maggiorato del 20%.

CONFRONTO DI ESAMI E PUNTEGGI DEI CAMPIONI AL PALIO DAL 2002 AL 2007

CAMPIONI FINALISTI

PALIO	CAMP	BRUX (B)	ACIDITA' (A)	R = B/A	PUNTI	NOTE E COMMENTI SUI VALORI ANALITICI FISICO CHIMICI E SUL PUNTEGGIO
2002	12	73,58	7,32	10,13	330,247	In riferimento alla densità e al valore di "R" si evidenzia un ulteriore leggero decremento, ribaltandosi così l'episodio dell'aumento del 2005 dovuto peraltro ai postumi del caldo torrido dell'estate '2003.
2003	12	73,40	7,05	10,44	321,371	
2004	12	73,77	6,99	10,69	321,333	In riferimento all'acidità si evidenzia un deciso incremento rispetto al '2006 (è il valore più alto dopo quello del '2002). In riferimento al punteggio medio dei campioni si assiste ad una inversione della tendenza degli ultimi due anni con un deciso decremento (è il valore più basso degli ultimi cinque anni).
2005	12	74,40	6,96	10,77	322,045	
2006	12	74,13	7,05	10,61	324,004	
2007	12	73,67	7,20	10,31	320,722	
Media 6 anni		73,83	7,10	10,49	323,287	

CAMPIONI SEMIFINALISTI

PALIO	CAMP	BRUX (B)	ACIDITA' (A)	R = B/A	PUNTI	NOTE E COMMENTI SUI VALORI ANALITICI FISICO CHIMICI E SUL PUNTEGGIO
2002	60	72,65	7,16	10,30	316,751	Contrariamente ai Finalisti, la densità e il valore di "R" hanno subito un leggero ma palese incremento. Anche le medie dei sei anni evidenziano un incremento (nel '2006 la densità era pari a 72,70 e il rapporto "R" a 10,25).
2003	60	71,63	7,35	9,83	309,514	
2004	60	73,50	7,12	10,43	306,233	In riferimento all'acidità, si evidenzia un leggero decremento sia nell'anno che nella media dei sei anni, che nel '2006 era stata pari a 7,18. In riferimento al punteggio si assiste ad un ulteriore leggero decremento sia come valore dell'anno sia come media dei sei anni (nel '2006 era pari a 311,565).
2005	60	73,15	7,03	10,51	310,332	
2006	59	72,92	7,14	10,27	308,893	
2007	60	73,40	7,10	10,43	308,383	
Media 6 anni		72,88	7,15	10,30	310,018	

TOTALITA' DEI CAMPIONI

PALIO	CAMP	BRUX (B)	ACIDITA' (A)	R = B/A	PUNTI	NOTE E COMMENTI SUI VALORI ANALITICI FISICO CHIMICI E SUL PUNTEGGIO
2002	72	72,81	7,19	10,27	319,000	Come già detto per i Semifinalisti, la densità e il valore di "R" evidenziano un leggerissimo aumento sia come valori dell'anno sia come medie degli ultimi sei anni (nel '2006 erano pari a 72,91 e a 10,29).
2003	72	71,92	7,30	9,93	311,490	
2004	72	73,55	7,09	10,47	308,750	E questo vale anche per l'acidità, sia come valore dell'anno sia come media degli ultimi sei anni (nel '2006 era pari a 7,16). In riferimento al punteggio si assiste ad un nuovo leggero decremento sia come valore dell'anno sia come media dei sei anni (nel '2006 era pari a 313,829).
2005	72	73,36	7,02	10,55	312,284	
2006	71	73,12	7,13	10,32	311,447	
2007	72	73,44	7,12	10,41	312,910	
Media 6 anni		73,03	7,14	10,33	312,647	

COMMENTO A CALDO SUI RISULTATI ANALITICI

Non avendo il Consiglio Direttivo ritenuto opportuno rivedere la propria delibera del 13/07/2004 che bloccava qualsiasi ulteriore modifica ai parametri tabellari per un numero di anni dipendenti dall'evoluzione delle risultanze degli assaggi e delle analisi, anche per il Palio del 2007 i campioni meglio classificati ai quarti per potere accedere agli assaggi di semifinale dovevano presentare valori analitici che rispettassero almeno due dei tre seguenti parametri:

- **B = 72,00 °Brix;**
- **A = 7,30 gradi di acidità totale determinata col pHmetro;**
- **Un valore di "R" pari a 9,86 quale risultante dal calcolo matematico di B (72,00) diviso A (7,30).**

Per il secondo anno consecutivo il Consiglio Direttivo, tenuto conto che nelle quattro edizioni del Palio fra il 2002 e il 2005 la differenza fra il valore dell'acidità ottenuto con il pHmetro e quello rideterminato (da 1 a 3 volte) con la buretta a viraggio colorimetrico (ottico) totale (fino a completa saturazione, secondo lo storico metodo di Gambigliani) si attestava all'incirca in un + 20%, ha deliberato che anche per questo secondo anno, **per i campioni con almeno 2 parametri tabellari non rispettati, l'acidità dopo essere stata rideterminata almeno due volte con il pHmetro debba essere maggiorata del 20%**, sostituendo così questo valore matematico, statisticamente verificato, alle varie rideterminazioni con la buretta che erano troppo influenzate dalle diverse sensibilità ottiche (in senso colorimetrico) dei singoli analisti.

Applicata la maggiorazione del 20% all'acidità, **sono comunque risultati esclusi dalle semifinali solo 4 campioni** (contro i 7 del '2006, i 31 del '2005, i 34 del '2004, i 71 del '2003, i 20 del '2002 e del '2001, nessuno nel '2000 e i 13 del '1999).

Anche per quest'anno, su espressa richiesta dei rappresentanti di comunità, **ai tavoli d'assaggio dai quarti in poi sono stati forniti anche i valori analitici dell'acidità e del contenuto zuccherino di tutti i campioni da valutare** intendendo così fornire agli assaggiatori un oggettivo supporto per facilitarne il compito e possiamo dire che il risultato è stato positivo poiché il punteggio minimo per accedere alle semifinali, dopo quattro anni in cui si era attestato fra i 294 e i 296, ha superato di nuovo i 300 punti e nessun prodotto con acidità inferiore a 6 gradi ha raggiunto tale punteggio per cui abbiamo dovuto eliminare solo 4 campioni che non rispettavano i parametri.

In riferimento poi al comportamento degli assaggiatori della Consorceria, pur persistendo ancora un'evidente "sudditanza" nei confronti degli eccessi di densità, si conferma la tendenza ad accettare anche delle acidità "robuste" di cui una, fra i semifinalisti, anche superiore, finalmente, ai 9 gradi (9,78 del campione n. 535).

Molti conduttori di tavolo hanno nuovamente segnalato la palese e spesso dichiarata non volontà di adeguarsi da parte di alcuni assaggiatori e il loro rifiuto ad assegnare il 12 nonostante una sua conclamata evidenza, confermata quest'anno anche dai valori analiticamente verificati. Il problema sembra tuttora irrisolvibile.

Vincenzo Ferrari Amorotti

CALENDARIO DELLE SERATE DEGLI ASSAGGI DI ALLENAMENTO

Nella riunione del 26 maggio 2007 i rappresentanti della Consulta della Comunità hanno concordato il seguente calendario delle riunioni degli Assaggi di Allenamento. A tutti gli assaggiatori si chiede di partecipare almeno alle serate di 2 comunità che dovranno ricadere una nel 2007 e l'altra nel 2008 e una di esse dovrà essere quella di residenza. *La prenotazione va fatta direttamente ai responsabili delle varie comunità. La quota di partecipazione è confermata in € 25 per Comunità e non è frazionabile.*

2007

1) Comunità di NONANTOLA e "Bassa"

In Nonantola, Viale Rimembranze, presso il Circolo Anziani, **6 serate**. Sempre alle ore 20,30 del **Giovedì**: il **27 Settembre**, il **4-11-18-25 Ottobre** e il **8 Novembre**. Per comunicazioni contattare:



2) Comunità di CASTELNUOVO R., SPILAMBERTO e S. CESARIO

In Castelnuovo Rangone presso sala polivalente in via Bisi 1, **6 serate**. Sempre alle ore 20,30 del **Venerdì**: il **28 Settembre**, il **12-19-26 Ottobre** e il **9-16 Novembre**. Per comunicazioni contattare:



3) Comunità di VIGNOLA e zone circostanti

In Vignola, presso il Laghetto dei Ciliegi, **6 serate**. Sempre alle ore 20,30 del **Mercoledì**: il **14-21-28 Novembre** e il **5-12-19 Dicembre**. Per comunicazioni contattare:



4) Comunità di MODENA e zone circostanti

In Modena, Via Tarquinia 55, presso la Polisportiva Gino Nasi, **6 pomeriggi**. Sempre alle ore 14,30 del **Sabato**: il **10-17-24 Novembre** e il **1-15-22 Dicembre**. Per comunicazioni contattare:



2008

5) Comunità di CARPI, SOLIERA e "Bassa"

In Limidi di Soliera, Via Papotti, presso il Centro Polivalente di Limidi, **6 serate** Sempre alle ore 20,30 del **Mercoledì**: il **9-16-23-30 Gennaio** e il **6-13 Febbraio**. Per comunicazioni contattare:



6) Comunità di FIORANO, FORMIGINE, MARANELLO e SASSUOLO

In Formigine, presso l'Oratorio Don Bosco, **6 serate**. Sempre alle ore 20,30 del **Martedì**: il **8-15-22-29 Gennaio** e il **5-12 Febbraio**. Per comunicazioni contattare:



7) Comunità di CASTELFRANCO E., BOMPORTO e RAVARINO

In Castelfranco E., Via A. Costa 29, presso la Polisportiva "La Stalla", **6 serate**. Sempre alle ore 20,30 del **Martedì**: il **19-26 Febbraio** e il **4-11-18-25 Marzo**. Per comunicazioni contattare:



8) Comunità di CASTELVETRO e zone circostanti

In Castelvetro, presso la sala parrocchiale, **6 serate**. Sempre alle ore 20,30 del **Venerdì**: il **22-29 Febbraio** e il **7-14-21-28 Marzo**. Per comunicazioni contattare: ➤

Il Consiglio Direttivo invita caldamente tutti a rispettare le date dei turni già prescelti.