



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



LA CONSORTERIA A "GUSTO BALSAMICO"

La Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto ha rivestito il ruolo di assoluto protagonista nella Fiera "Gusto Balsamico", manifestazione internazionale che si è tenuta presso la Fiera di Modena dal 5 all'8 ottobre 2007. A promuoverla in prima istanza è stata la Camera di Commercio, in collaborazione con Provincia e Comune di Modena, e con l'apporto organizzativo di Modena Esposizioni.

Non si è parlato solo del "Balsamico" della Tradizione, perché ospiti della Fiera di Modena in quei primi giorni di autunno sono stati anche gli altri aceti, ognuno con le proprie caratteristiche e peculiarità.

Ma l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena è stato l'indiscusso re dell'evento, dai primi passi della Fiera sino alla discesa del sipario.

Ed un grande ruolo, direi centrale, nella manifestazione, l'ha rivestito proprio la Consorzio.

Gli esperti delle nostre acetaie infatti, dotati di "matraccio", che poi come bene sappiamo è in gergo l'ampolla che contiene l'aceto prelevato dalle botti, e cucchiaino per gli assaggi, sono stati i protagonisti, insieme a chi l'Aceto Balsamico Tradizionale lo produce unicamente per passione, dell'Isola della Consorzio (che era situata al centro del Mercato nel padiglione A), con obiettivi culturali, di divulgazione,

di educazione e anche di valutazione.

I nostri Soci si sono messi con grande abnegazione a disposizione dei visitatori per assaggi pubblici di campioni, per stimare il miglior prodotto, la migliore qualità e le caratteristiche organolettiche del prodotto.

La presenza della Consorzio in Fiera si è caratterizzata soprattutto per l'approccio culturale al tema balsamico: Soci e Maestri Assaggiatori hanno infatti avvicinato il pubblico di visitatori ai segreti e ai valori della tradizione balsamica di Modena in un'area allestita secondo i principi del Museo del Balsamico Tradizionale di Spilamberto, capace perciò di stimolare e coinvolgere esperti, scolaresche, ristoratori, turisti e semplici curiosi.

I custodi del "Balsamico" della tradizione hanno valutato 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 presentato in Fiera.

Ed il successo, insieme al gradimento, è stato enorme.

Ma il coinvolgimento della Consorzio in "Gusto Balsamico" si è sviluppato con grande stile in occasione dell'Asta degli Aceti Balsamici Tradizionali (che si è svolta domenica 7 ottobre al Teatro Comunale di Modena) e del Master

rivolto agli studenti dell'Università di Modena e Reggio Emilia e dell'Università di Scienze Gastro-nomiche di Pollenzo e di Colorno, inserito nel programma di Educazione alimentare di "Gusto Balsamico".

Nei giorni della Fiera, dal 5 all'8 ottobre a Spilamberto, infine, abbiamo organizzato momenti conviviali e visite guidate al Museo del Balsamico Tradizionale e il pubblico ha avuto l'opportunità di assistere alla tradizionale bollitura del mosto (sabato 6 ottobre) che, come ogni anno ai primi passi dell'autunno, si è tenuto in centro storico, a due passi dalla Consorzio.

E proprio nella giornata della bollitura del mosto in piazza, oltre 450 persone hanno fatto visita alle sale del Museo, potendo apprezzare da vicino e toccare con mano il lungo e metodico lavoro dei nostri "mastri acetari", comprendere i perché dei vari passaggi della produzione.

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

Una presenza ed una partecipazione di grande successo che ci è stata riconosciuta da tutti gli attori dell'evento, un'esperienza da ripetere.

Il Gran Maestro
Luca Gozzoli

L'UFFICIO INFORMAZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA (I.A.T.) DELL'UNIONE TERRE CASTELLI NEL MUSEO DEL "BALSAMICO"

La Provincia di Modena ha ufficialmente riconosciuto il nuovo I.A.T. dell'Unione, collocato all'interno del Museo del Balsamico Tradizionale a Spilamberto.

La struttura si occuperà di guidare i turisti ed i visitatori alla scoperta delle bellezze storiche e delle specialità enogastronomiche della nostra terra. Non è casuale la collocazione dello I.A.T. all'interno del Museo del Balsamico Tradizionale, spazio dedicato al più prestigioso prodotto del territorio, rinomato in tutto il mondo. Ricordiamo inoltre che dall'inizio dell'anno il Museo ha un direttore, la dott.ssa Cristina Quartieri, che si occuperà di attivare progetti di promozione del Museo del "Balsamico" (coinvolgendo i tour operator per organizzare visite, degustazioni ed iniziative di promozione), incrementando così i visitatori. L'importante sodalizio fra Museo dell'ABTM e Unione Terre dei Castelli per metterà al Museo di avere gli stessi orari di apertura dello I.A.T.: tutti i giorni escluso il lunedì dalle 9,30 alle 13,00 e dalle 15,00 alle 19,00.

BANDO

Il Gran Maestro, il Consiglio direttivo e il Consiglio Maggiore BANDISCONO il

“42° PALIO DI S. GIOVANNI”

riservato agli aceti balsamici “tradizionali” prodotti nell’area degli antichi domini estensi.

La raccolta dei campioni iniziata il 1° aprile terminerà **improrogabilmente** il giorno 30 aprile p.v.

I campioni presentati fuori termine verranno regolarmente valutati, ma non potranno concorrere alla vincita del “Palio 2008”.

Tutti i Soci sono vivamente pregati di provvedere per tempo alla consegna dei loro campioni al fine di permettere una razionale organizzazione delle serate di “assaggio”.

Restano in vigore le norme relative al 2007.

I campioni provenienti da zone diverse da quella ritenuta tipica verranno ritirati e valutati, ma non potranno essere inseriti nella graduatoria di merito.

Il Gran Maestro
Luca Gozzoli

CONVOCAZIONE DELL'ASSEMBLEA ORDINARIA DEI SOCI

Domenica 22 giugno 2008, alle ore 10,30, è convocata in Spilamberto, presso la Sala Polivalente L. FAMIGLI l'ASSEMBLEA ORDINARIA dei Soci della Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale con il seguente

ORDINE DEL GIORNO

- 1) Relazione del Gran Maestro.
- 2) Premiazioni del Palio 2008.

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

Il Gran Maestro
Luca Gozzoli

ATTENZIONE

I verbali e le schede riportanti il risultato dell'esame dei campioni presentati verranno consegnati agli Alfieri domenica 22 giugno p.v. al termine dell'Assemblea Generale.

L'ASTA DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE A “GUSTO BALSAMICO”

Spesso, sono le grandi aste a determinare il successo.

È avvenuto per artisti importanti, per oggetti di culto, per grandi eventi: anche i quadri di Van Gogh hanno raggiunto valutazioni prima inattese e inimmaginabili. Insomma, dopo non è più stata la stessa cosa.

Ma forse, riesce difficile pensare come un'asta sia stata capace ugualmente di determinare il prezzo più alto anche per un genere alimentare, per un prodotto enogastronomico, talmente evidente e sopra le altre eccellenze da farle impallidire. Più del tartufo, più del caviale.

Anche se questi sono prodotti naturali tout court mentre l'Aceto Balsamico Tradizionale lo è all'origine, poi viene lavorato dalle sapienti mani dell'uomo. Ma ormai è appurato come non esista al mondo un prodotto alimentare più prezioso (e costoso) del nostro Aceto Balsamico Tradizionale.

Uno degli eventi più attesi, nel nutrito programma di Gusto Balsamico è stata infatti la cosiddetta (lo leggiamo da programma) “Asta/Evento dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena”.

Non si è trattato di uno scherzo, perché il 7 ottobre scorso al Teatro Comunale di Modena, l'asta è stata battuta e certificata proprio dalla casa internazionale Sotheby's (la più antica casa d'aste d'arte al mondo).

Gusto Balsamico, alla prima edizione ha visto già la partecipazione di personaggi, estimatori ed acquirenti

provenienti da tutta Italia e dall'estero.

I lotti erano costituiti da una selezione accuratissima di esemplari di altissima qualità, scelti da appositi comitati di esperti sotto l'egida del Cermet e della Consorteria di Spilamberto, in modo da poter rappresentare il meglio del “Balsamico”.

L'evento ha visto dapprima lo show condotto da Patrizio Roversi con esilaranti interventi di Ivano Marescotti e di Vito con le storie delle sue “rezdore”, oltre all'intervista di Edmondo Berselli a Carlo Petrini di SlowFood.

Ad accompagnare lo show le arie cantate dal mezzosoprano Salvina Maesano.

L'asta vera e propria, battuta da Stefano Moreni di Sotheby's non ha lasciato neanche un lotto invenduto: 26 bottigliette di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena di altissima qualità, a partire da una bottiglietta che si presentava con ben 349 punti di valutazione. E la qualità è stata ampiamente ripagata dalle battiture: tra queste 1.800 euro per 100 ml. dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena di Italo Pedroni, 11.500 euro la bottiglia speciale ispirata al disegno di Giugiaro (realizzata dal Maestro vetraio in Murano Davide Fuin) con 400 ml di prodotto.

Come si diceva, cifre enormi. E probabilmente, uniche. Il calcolo prendendo a base la boccetta di 100 cc. assegnata all'asta e acquistata appunto

per 1.800 euro, consente di valutare come il nostro prodotto venga a costare una cifra incredibile, pari a 13 euro circa al grammo.

Una produzione che tocca i livelli dell'eccellenza, con una densità straordinaria e proprietà organolettiche uniche, come lo sono soltanto le ampole che si piazzano ai primissimi posti dei nostri Pali di San Giovanni. Il fatto è che un litro di balsamico, corrispondente a 1,4-1,5 chilogrammi dà come risultato economico una cifra che nessun altro alimento in natura può vantare. Neppure il caviale Beluga. E i due pezzi forti, le batterie per la produzione del Balsamico della Tradizione sono state vendute a 20.000 e 31.000 euro: la batteria da sette botticelle se l'è aggiudicata l'ingegnere modenese Claudio Bulgarelli; la batteria da nove botticelle è invece andata all'Associazione Slow Food Italia “che la utilizzerà per promuovere il prodotto nel mondo”, come ha dichiarato il presidente Roberto Burdese.

Il collegamento in videoconferenza con Shanghai ha inoltre permesso di vendere lotti anche a compratori cinesi, che partecipavano a distanza insieme al Presidente del Modena Calcio, Alfredo Amadei, e a numerosi buyer e chef cinesi.

Insomma un successo enorme, da tutti i punti di vista.

Il Gran Maestro
Luca Gozzoli

IL "VALORE AGGIUNTO" DEL "BALSAMICO"

Accade di frequente, e per tempi più o meno considerevoli, che la comunicazione con i propri simili attraverso l'uso della lingua parlata subisca l'influenza di mode lessicali di facile diffusione e contagio.

Un esempio ricorrente è oggi identificabile nella espressione "valore aggiunto" usata per riconoscere o scoprire in realtà concrete od operative, pregi o qualità che arricchiscono e a volte superano le loro naturali ed evidenti caratteristiche privilegiandone gli scopi primari.

L'ambito della sua proliferazione è alquanto vasto e diventa facile addurne testimonianza.

Se ad esempio un'immagine fotografica oltre ad essere pregevole dal punto di vista artistico per cause peraltro a volte fortuite attribuibili ad un felice colpo d'occhio o ad un momento propizio è anche in grado di rilevare qualche cosa di volutamente pensato dall'operatore al fine di indurre chi l'osserva a riflettere su quanto l'obiettivo ha carpito, si presenta nelle condizioni idonee perché le venga, per così dire, attribuito un "valore aggiunto" non percettibile in altri casi; quello stesso valore che si evidenzia anche in una tela se, oltre al suo naturale aspetto decorativo, riesce a far cogliere la creatività, l'estro e l'animo di colui che l'ha dipinta.

Si potrebbero fornire diverse altre esemplificazioni tratte in molteplici ambiti di osservazione e inerenti a realtà nei confronti delle quali, per la loro specifica natura, solitamente, ci si sofferma sugli aspetti contingenti, immediati o concreti trascurandone altri importanti che meriterebbero ben più ampia attenzione per completarne la conoscenza e definirne il reale valore "aggiunto" o intrinseco che sia.

Non molto discosto da questa eventualità sembra essere il "Balsamico" della tradizione secolare.

È infatti scontato che nella sua veste di prodotto commestibile venga

ritenuto primattore nell'arte culinaria in conseguenza delle sue peculiari caratteristiche organolettiche, ma è altrettanto facile che il suo apprezzamento si esaurisca in tavola sorprendendo non poco coloro che sono dotati di un raffinato senso del gusto.

In realtà è provvisto di un singolare "valore aggiunto" che può passare in sottordine per distrazione, ma più di frequente per carenza di conoscenze e lasciare in tal modo incompiuta una irripetibile esperienza.

Che quanto affermato corrisponda a verità lo si può dedurre da molteplici considerazioni, alcune delle quali possono essere così espresse:

- possiede caratteristiche e proprietà organolettiche così singolari da non consentire confronti con alcun altro prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica di liquidi alcolici;

- i suoi profumi, i suoi sapori e l'armonia che manifesta fra componenti in totale antitesi fra loro portano a considerarlo un concreto miracolo della natura;

- nel corso dei secoli ha superato le sue caratteristiche di prodotto commestibile al punto da entrare nel novero dei miti ed essere assunto come importante componente del patrimonio comune di un territorio e dei suoi abitanti;

- vive oltre ogni limite temporale con l'affidare al presente il ruolo di congiunzione tra il passato, ricco di storia e di preziose esperienze, e quel futuro cui tende senza soluzione di continuità;

- diventa metaforicamente copartecipe della storia, delle vicissitudini e degli affetti delle famiglie che lo accudiscono attraverso lo scorrere e l'intrecciarsi delle generazioni quasi fosse elemento catalizzante dell'identità di coloro che gli sono stati, sono e saranno i suoi fedeli compagni di viaggio nel tempo.

Non è un caso che qualcuno si sia espresso in questo modo: "Nostra madre ci comunicò l'intenzione di vendere i barili. Si risvegliò allora in noi figli l'attenzione per

l'Acetaia come se la sua perdita rappresentasse il frantumarsi di un legame familiare, la distruzione di una identità che ci accomunava".

Quella identità che si è materializzata con la pazienza, l'amore, l'animo e il carattere di tutti coloro che hanno seguito e seguono l'evoluzione del "Balsamico" entro i vasselli di una batteria e che ha richiesto quella fede che l'uomo pone in tutte le sue azioni per esprimere la parte migliore di se stesso;

- porge testimonianze dei gesti e degli interventi effettuati da coloro che in tempi molto lontani non hanno esitato a sperimentare e perfezionare le procedure attraverso le quali ottenerlo, sorretti dall'implicita certezza che i posteri non solo non li avrebbero delusi, ma neppure dimenticati e animati dal desiderio di realizzare il sogno di continuare a vivere nel loro ricordo esistendone i presupposti poiché produrre "Balsamico" significa partecipare, senza soluzione di continuità, ad un processo che trascende le umane vicende e la fugacità del tempo per rendere chi lo accudisce direttamente parte in causa della sua vita, della sua crescita e della sua sopravvivenza al punto da non ritenere utopico che il ricordo di chi ha operato nel passato, sia esso prossimo che remoto, non solo resti vivo, ma sia anche di aiuto alle generazioni future.

Ciò premesso non resta che prendere atto di quanto nei confronti del "Balsamico" l'espressione "valore aggiunto" sia pertinente e appropriata e anche se può essere ritenuta una moda lessicale di più o meno lunga durata, nello specifico rappresenta l'eccezione alla regola, tenuto conto che durante venti secoli di storia è sopravvissuto ad ogni conflitto o mutamento sociale e ancora oggi si offre alle generazioni del XXI secolo nella pienezza del suo fulgore e dei suoi intrinseci valori.

RELAZIONE E RISCONTRI

Col 31 dicembre 2007 il "Gruppo Acetaia" composto dai Consiglieri Franco Satriani, Roberto Chierici, Luigi Benassati e dai Soci Albertino Burzi, Valeriano Caselli, Mariangela Cocchi, Ettore Cuoghi, G. Carlo Ferrari, Ivano Ferrarini, Giuseppe Manzini, Luigi Manzini e Mauro Muratori hanno concluso il loro settimo anno di attività in Acetaia.

Come di consueto elencano gli interventi effettuati durante l'anno solare 2007 ritenendo doveroso portarne a conoscenza tutti i Soci.

Il programma ipotizzato è stato completamente realizzato anche se si è dovuto far fronte a richieste che aumentano di anno in anno sia in relazione alla quantità che alla qualità del prodotto necessario per svolgere le attività della Consorteria.

Il lavoro svolto viene così riassunto:

1°) cottura certificata del mosto in Piazza a Spilamberto nel primo sabato di ottobre con il concorso di tutte le Comunità (14 paioli differenziati per l'impiego dei mosti);

2°) conservazione sotto vuoto del mosto cotto fino al suo utilizzo;

3°) fermentazione alcolica dei mosti suddivisi per qualità;

4°) loro acetificazione nelle "botti madre";

5°) operazioni di prelievo, travaso e rinalzo nelle varie batterie;

6°) manutenzione accurata della pulizia e della tenuta di tutte le botticelle;

7°) esami organolettici e di laboratorio dei mosti e degli aceti nelle loro fasi di trasformazione;

8°) esame accurato di tutto il prodotto che è entrato e che è uscito dall'Acetaia in relazione all'uso cui era destinato (imbottigliamento, esami di passaggio categorie assaggiatori, assaggi di allenamento presso le varie Comunità per i quali vengono solitamente impiegati 60/70 litri di prodotto suddivisi in 20 tipologie, corso di formazione, omaggi);

9°) gestione turni domenicali e infrasettimanali per garantire ai visitatori, sempre molto numerosi ed esigenti, personale qualificato a presentare il Balsamico Tradizionale e fornire spiegazioni e consigli al fine della conduzione della loro acetaia;

10°) conduzione delle batterie tenute a "baliatico" presso l'Acetaia sociale a seguito dell'asta che si è svolta nel mese di ottobre al Teatro Comunale di Modena.

Si fa presente che tutte le batterie poste nel sottotetto di Villa Fabriani funzionano bene; un po' meno quelle collocate nel Museo a causa del posto un po' infelice.

Potrebbero funzionare meglio se le stagioni conservassero le loro caratteristiche, cosa molto difficile oggi.

Tutto il gruppo si è impegnato quanto possibile per agevolare le trasformazioni che avvengono dentro le botticelle soprattutto in relazione al comportamento delle "botti madre" ritenute il cuore dell'Acetaia.

– Le botti denominate Emma e Malvina da tre anni forniscono grosse soddisfazioni.

Esempio:

Febbraio 2007 - dopo i rinalzi. Densità 24-25 Brix, Acidità 4,10-4,15%.

20 Dicembre 2007 - Densità 28 Brix, Acidità 7,20%.

– La "Badessa" fornisce sempre un prodotto eccellente per corposità, armonia e finezza:

Febbraio 2007 - dopo il rinalzo. Densità 24 Brix, Acidità 3,95%.

20 Dicembre 2007 - Densità 28 Brix, Acidità 6,15%.

– La "Superiora", poco usata nel 2006 per scarsa acidità, si è

ripresa nel 2007:

Febbraio 2007 - dopo il rinalzo. Densità 23 Brix, Acidità 4,10%.

20 Dicembre 2007 - Densità 27 Brix, Acidità 6,40%.

– **Tino nel Museo** dopo due anni di ottimo comportamento si è un po' "seduto". Nel 2008 verrà usato solo in minima parte:

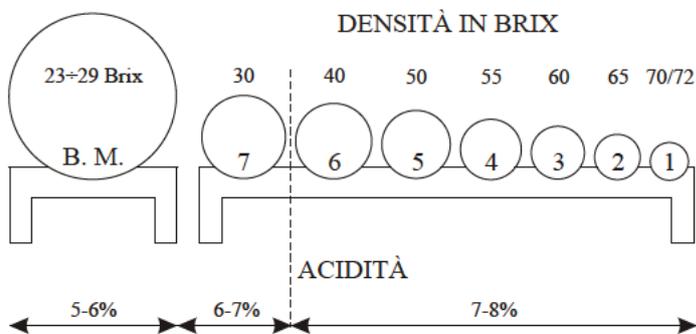
Febbraio 2007 - Densità 23 Brix, Acidità 3,90%.

20 Dicembre 2007 - Densità 26 Brix, Acidità 5,40%.

Da alcuni anni si è poi dovuto constatare una concentrazione molto veloce del liquido contenuto nelle botticelle a causa della eccessiva evaporazione, soprattutto nelle botticelle di minore capacità.

Per ovviare a tale inconveniente, ma anche per favorire le fermentazioni (alcolica e acetica) alimentiamo le botti madre con mosto fermentato alcolicamente provvisto di una densità non superiore ai 23/28 Brix.

Nel limite del possibile si cerca di operare per ottenere le batterie con le seguenti caratteristiche:



Un altro impegno è stato affidato al Gruppo che conduce l'Acetaia sociale. Si tratta del "Balsamico" che riguarda le due Batterie che sono state battute e acquistate all'asta che si è tenuta il 7 ottobre 2007 presso il Teatro Comunale di Modena nell'ambito della manifestazione "Gusto Balsamico".

Il regolamento dell'asta prevedeva che le batterie venissero, una volta aggiudicate, custodite e accudite in Consorteria per evitare che andassero disperse in luoghi europei o extraeuropei (anche italiani) non idonei alla produzione del Balsamico Tradizionale.

Entrambe le batterie erano regolarmente "certificate":

– la prima, aggiudicata a Slow Food Italia, apparteneva alla Consorteria (Batt. E);

– la seconda aggiudicata al Sig. Claudio Bulgarelli proveniva da un privato.

Il Gruppo si è fortemente impegnato affinché le due batterie poste all'asta fossero all'altezza della situazione operando tutti gli interventi necessari e un ringraziamento particolare va al M^o. Bottaio Giuseppe Manzini.

La ricerca di una idonea batteria proveniente dall'esterno "certificata" è stata laboriosa e lo diventerà ancora di più se l'esperienza dell'asta verrà ripetuta.

Il Gruppo si complimenta con i nuovi proprietari di quelle batterie. Sicuramente hanno fatto un ottimo acquisto.

Desidera fare loro presente che l'impegno e l'attenzione che verrà posta per accudirle avverrà nel modo migliore secondo le capacità di ciascun componente il Gruppo stesso e pari a quello delle altre che compongono l'Acetaia Sociale; deve tuttavia precisare che all'interno delle botticelle la trasformazione del mosto cotto in Balsamico dipende dalle reazioni biologiche, fisiche, chimiche influenzate dalle condizioni climatiche e da tante altre variabili tra le quali il

SULL'ACETAIA SOCIALE

tempo ne è il principale artefice insieme al comportamento delle botticelle.

L'uomo può intervenire per modificare o correggere ciò che non va utilizzando la sua capacità ed esperienza, ma non più di tanto.

Così è e così è sempre stato, anche se oggi non mancano coloro che provano a sperimentare altre strade che possano creare non pochi problemi a coloro che hanno sempre fermamente rispettato soltanto la tradizione antica e possano anche essere portati a ritenere necessario un radicale cambio generazionale nella conduzione di una batteria di botticelle.

Mi riferisco al fatto che in Consorceria si presentano persone, in particolare giovani, con programmi, tabelle, formule di ogni genere, piani di lavoro che partono dalla vendemmia per passare alla bollitura del mosto, alle fermentazioni, ai calcoli per fare i travasi, i rabbocchi, le correzioni delle densità e dell'acidità ecc. mandando in crisi chi ha sempre operato in altro modo con la sua sola esperienza.

Mi riferisco alla possibilità di usare il computer nella gestione di una batteria di vaselli e mi pongo la domanda se non sia il caso di riflettere seriamente sul da farsi.

È certo che l'uso del computer può essere utile per fornire

indicazioni in vari momenti e sicuramente alcune di queste possano essere di aiuto a chi conduce una batteria di botticelle. Ma credo anche che si debba procedere con molta cautela poiché sappiamo che il computer non è una macchina pensante come lo è invece l'uomo che può anche, se costretto, a derogare dalla regola.

Serve per fare calcoli ed anche previsioni. E quelle previsioni possono poi non verificarsi, basti pensare che è sufficiente uno sbalzo di temperatura per modificare o interrompere una fermentazione oppure che un travaso effettuato in modo sbagliato può compromettere il lavoro di anni.

In ogni caso il problema si presenta per chiedersi se non sia giunto il momento di cominciare a pensare a persone più giovani e moderne che, con il dovuto tempo, siano in grado di condurre l'Acetaia sociale in altro modo.

Devo cominciare a pensarci seriamente. A chiusura del 2007, a nome del Consiglio e mio personale ringrazio tutti i miei collaboratori che sempre hanno risposto prontamente e positivamente alla mia chiamata contribuendo in tal modo al buon nome del Balsamico e della Consorceria.

Il Responsabile dell'Acetaia
Franco Satrioni

UTILIZZAZIONE DEL PRODOTTO PRELEVATO DALL'ACETAIA SOCIALE NELL'ANNO SOLARE 2007

Per far fronte alle numerose attività della Consorceria l'Acetaia Sociale ha dovuto fornire durante il 2007 un quantitativo di "Balsamico" veramente notevole creando nel Gruppo conduttore un po' di preoccupazione soprattutto in prospettiva futura nel caso che quelle attività possano ancora aumentare.

Sono stati infatti utilizzati 152,57 litri suddivisi come di consueto in due categorie. Alla prima appartiene esclusivamente il "Balsamico" prodotto dalle nostre batterie certificate e destinato all'imbottigliamento di extravecchio per un totale di litri 63,60 pari a circa il 17% della nostra giacenza per tale qualità di Balsamico. Alla seconda appartengono in parte i Balsamici residui presentati al Palio 2007 e suddivisi in 10 categorie qualitative dal dott. Vincenzo Amorotti e in parte da altro prodotto prelevato dall'Acetaia sociale per un totale di litri 88,97 utilizzati in questo modo:

- per Assaggi di allenamento presso 8 Comunità, litri 36,47;
 - per corso di formazione e passaggi di qualifica Assaggiatori, litri 16,15;
 - Assaggi guidati presso il Museo e per visitatori Acetaia, litri 9,00;
 - omaggi ad autorità, visitatori illustri e collaboratori, litri 12,50;
 - gemellaggio Ordine dei Cavalieri delle Terre d'Asti e del Monferrato, litri 8,00;
 - per manifestazioni varie, litri 6,85;
- per un totale di litri 88,97.

Il prospetto analitico complessivo è il seguente:

02-01-07 - Per Assaggi allenamento Comunità di Carpi, Soliera e Bassa Modenese: Balsamici 1^a categoria litri 1,90; 2^a categoria litri 2,75; totale litri 4,65;

02-01-07 - Per Assaggi allenamento Comunità di Formigine, Fiorano, Maranello e Sassuolo: Balsamici 1^a categoria litri

1,90; 2^a categoria litri 2,27; totale litri 4,17;

15-01-07 - Per Corso di formazione presso Istituto C.I.P.A. Modena: Balsamici 1^a categoria litri 2,10; 2^a categoria litri 3,85; totale litri 5,95;

04-02-07 - Per Assaggi di allenamento presso le Comunità di Vignola: Balsamici 1^a categoria litri 1,80; 2^a categoria litri 2,55; totale litri 4,35;

04-02-07 - Per Assaggi allenamento Comunità di Castelvetro: Balsamici 1^a categoria litri 2,10; 2^a categoria litri 2,70; totale litri 4,80;

15-02-07 - Per Corso di formazione: Balsamici 1^a categoria litri 3,10; 2^a categoria litri 2,65; totale litri 5,75;

11-03-07 - Prelevato per imbottigliamento da batterie G0 e G1: A.B.T.M. EXTRAVECCHIO: litri 20,4;

25-03-07 - Per manifestazione Gemellaggio Ordine dei Cavalieri delle Terre d'Asti e del Monferrato: litri 8,00; omaggio 80 confezioni in bottigliette Consorceria;

15-04-07 - Rifornimento bottigliette per Assaggi guidati, visitatori Museo e Consorceria: litri 5,00;

22-04-07 - Per manifestazione promossa dalla Banca Popolare dell'Emilia Romagna in Irlanda a Dublino presso la Rappresentanza della Commissione Europea: litri 1,5;

05-05-07 - Prelevato per imbottigliamento A.B.T.M. EXTRAVECCHIO da batterie G1 e G2: litri 19,7;

24-06-07 - 137^a Fiera di S. Giovanni - 41° Palio: per omaggi vari litri 3 (30 confezioni); pranzo presso Circolo Paradosso litri 0,75; omaggio Scuola Materna "Quartieri" litri 0,25; omaggio Casa di Riposo Roncati litri 0,25; totale litri 4,25;

30-06-07 - Per Assaggi Corso I.A.L. Scuola Alberghiera Serramazzone: litri 0,40;

03-07-07 - Per manifestazione Banca Popolare dell'Emilia Romagna, presso filiale di Goito (MN): litri 0,45;

(continua a pag. 6)

UTILIZZAZIONE DEL PRODOTTO PRELEVATO DALL'ACETAIA SOCIALE NELL'ANNO SOLARE 2007

(segue da pag. 5)

02-09-07 - Rifornimento bottiglione per Assaggi guidati visitatori Museo e Consorzeria: litri 3,00;

02-09-07 - Per esami di passaggio qualifica Assaggiatori e Maestri: Balsamici 1^a categoria litri 2,95; 2^a categoria litri 1,10; totale litri 4,05;

22-09-07 - Per Manifestazione Slow Food, Città di Bra "Cheese": litri 0,50;

23-09-07 - Per gli Assaggi di allenamento Comunità di Nonantola-Ravarino: Balsamici 1^a categoria litri 3,15; 2^a categoria litri 2,50; totale litri 5,65;

23-09-07 - Per gli Assaggi di allenamento Comunità di Spilamberto, Castelnuovo R.: Balsamici 1^a categoria litri 3,50; 2^a categoria litri 2,85; totale litri 6,35;

05-10-07 - Per "Gusto Balsamico", Laboratori del Gusto e Stand: litri 0,65;

05-10-07 - Inaugurazione Acetaia Comune di Modena: litri 0,20;

06-10-07 - Per gli Assaggi di allenamento Comunità di Vignola: Balsamici 1^a categoria litri 1,50; 2^a categoria litri 1,30; totale litri 2,80;

06-10-07 - Per gli Assaggi di allenamento Comunità di Modena: Balsamici 1^a categoria litri 2,15; 2^a categoria litri 1,55; totale litri 3,70;

07-10-07 - Per manifestazione cottura del mosto in piazza a Spilamberto: litri 0,25;

30-10-07 - Per manifestazione fieristica Bologna. Prodotti di eccellenza: Balsamici 1^a categoria litri 0,25; 2^a categoria litri 0,25; totale litri 0,50;

31-10-07 - Prelevato per imbottigliamento A.B.T.M. EXTRAVECCHIO da batterie G0, G1, G2: litri 20,70;

11-11-07 - Per manifestazione pranzo di S. Martino presso Ristorante "Gatto Verde", Maranello: litri 1,50;

21-11-07 - Prelevato per imbottigliamento A.B.T.M. EXTRAVECCHIO in aggiunta a 31-10-07: litri 2,80;

22-11-07 - Per omaggi natalizi (Autorità, Consiglieri, Collaboratori, Gruppi Laboratorio e Acetaia) da batteria G3: litri 8,00;

22-11-07 - Rifornito bottiglione per Assaggi guidati Visitatori Museo e Consorzeria: litri 1,00;

28-11-07 - Per Assaggi guidati al Corso organizzato dall'Assessore Comunale Prampolini al Circolo Maritein: litri 0,25;

03-12-07 - Per omaggi ad ospiti illustri A.B.T.M. EXTRAVECCHIO: litri 1,5.

TOTALE litri 152,57.

Franco Satriani



MOSSA VINCENTE!

**Trasferisci
il tuo conto corrente a BPER:
è semplice, rapido e gratuito!**



**Banca popolare
dell'Emilia Romagna**

GRUPPO BANCARIO Banca popolare dell'Emilia Romagna

www.bper.it

La banca per la famiglia

PROBLEMATICHE SULLA COTTURA DEI MOSTI

Qualità, sicurezza ed igiene sono caratteristiche che i consumatori ricercano sempre più nei prodotti alimentari che acquistano e consumano.

L'umanità vorrebbe che non si ripetessero mai più episodi quali la "Mucca pazza" del 2005, la "Diossina nelle carni" del 1999, il "Metanolo nel vino" del 1986 e altri non meno eclatanti e vergognosi non più in memoria solo perché lontani nel tempo.

Per garantire la qualità e la sicurezza degli alimenti è necessario prima di tutto mettere a punto procedure operative che garantiscano la salubrità dei cibi e poi sistemi di monitoraggio che ci garantiscano che le stesse vengano effettuate correttamente.

La Comunità Europea, mediante l'introduzione di marchi quali D.O.P. e I.G.P., ha cercato di codificare le caratteristiche qualitative in riferimento a diversi prodotti alimentari e con i rispettivi disciplinari ha prescritto le regole di certificazione e di controllo.

I vari marchi indicano caratteristiche più o meno dichiarate dei relativi alimenti, ma non c'è la certezza oggettiva che alla loro qualità corrispondano sempre condizioni di sicurezza ed igiene.

Non esistono quindi prodotti o processi da considerarsi al di sopra di ogni sospetto.

Neppure il nostro mitico Aceto Balsamico Tradizionale (ABT) può considerarsi immune da inconvenienti di produzione.

Basti pensare a quello che è recentemente successo a Reggio Emilia dove i NAS hanno verificato e contestato la presenza di solfiti in consistenti partite di ABT-RE.

E' compito delle istituzioni preposte alla tutela e al controllo dell'ABT predisporre azioni di prevenzione.

La Consorceria e il Consorzio Tutela non potevano, quindi, che condividere questo assunto ritenendolo un dovere, convinti altresì che l'ultima cosa da fare fosse quella di nascondere la testa sotto la sabbia come taluni avevano loro suggerito e in vari ambiti caldeggiato.

Da considerare poi che già nel febbraio 2004 il Prof. Antonelli e collaboratori dell'Università di

Modena e Reggio Emilia avevano dato alla stampa un lavoro sull'"Andamento dei composti furanici in batterie per ABT-RE", che nel maggio 2004 era apparsa una pubblicazione della FDA sulla presenza di furano in alimenti trattati termicamente tramite cottura, frittura, ecc. e che fra il maggio del 2005 e l'ottobre del 2006 i Proff. Tateo e Bodoni del Di.Pro.Ve - Università di Milano avevano pubblicato lavori sui metodi e criteri analitici per la definizione della qualità degli aceti balsamici (sia ABT che ABM) in riferimento alla determinazione del furano e di composti furanici, in particolare motivando l'opportunità di svolgere tali ricerche per la "*vacanza di norme destinate a definire molte delle caratteristiche analitiche di tali prodotti*" (sic).

In questo particolare ambito si colloca il progetto di assistenza tecnica "Valutazione degli aspetti tecnologici di processo per l'ottenimento di mosti cotti concentrati da destinare alla produzione di Aceti Balsamici Tradizionali" ideato e voluto dall'Università di Modena e Reggio Emilia, Dipartimento di Chimica (Prof. Marchetti), dalla Consorceria e dal Consorzio Tutela ABTM (cofinanziatori unitamente alle due cantine sociali di Formigine-Pedemontana e di Masone-Campogalliano), patrocinato dalla Camera di Commercio di Modena e finanziato dalla Provincia di Modena, Assessorato Agricoltura e Alimentazione.

Il progetto prevedeva uno sviluppo in diverse fasi operative della durata complessiva di due anni. Per il momento possiamo illustrare solo le risultanze avute nel primo anno dall'attivazione dello stesso, ma a breve saremo invitati ad un convegno in cui verranno precisati i dati definitivi che si preannunciano di grande rilevanza per chi produce ABT.

A questo punto è necessario premettere e ricordare che:

- i costituenti maggiori del mosto d'uva sono acqua (70-80%) e zuccheri (14-25%);
- la genesi dell'ABT parte dalla cottura del mosto d'uva a fuoco diretto e a cielo aperto;
- il riscaldamento fornisce energia al sistema;

- l'energia induce sensibili modificazioni (fisiche e chimiche) dei costituenti del mosto;

- le modificazioni fisiche, attraverso la perdita di acqua per evaporazione, inducono la concentrazione dei soluti e in particolare di quelli maggiormente presenti, cioè gli zuccheri;

- gli zuccheri presenti nel mosto d'uva (glucosio e fruttosio) per effetto del calore possono subire degradazioni attraverso modificazioni chimiche;

- in riferimento alle modificazioni fisiche (evaporazione dell'acqua) fruttosio e glucosio presentano una diversa stabilità nei confronti del trattamento termico, e quindi concentrano in modo diverso;

- in generale, il glucosio aumenta in misura maggiore rispetto al fruttosio perché l'azione del calore provoca una perdita netta di quest'ultimo a seguito delle seguenti sue modificazioni chimiche:

1. **DEGRADAZIONE IN AMBIENTE ACIDO (IDROLISI ACIDA DEGLI ZUCCHERI).** Gli zuccheri manifestano una reattività chimica estremamente complessa in funzione delle diverse condizioni ambientali di temperatura e pH (acidità del mezzo) influenzata dalla presenza di eventuali composti con capacità ossidanti o riducenti. In particolare, il riscaldamento degli zuccheri in ambienti debolmente acidi porta, attraverso diversi stadi di reazione, ad un processo di eliminazione di molecole di acqua che si conclude con la formazione di furfurali (composti dal particolare carattere aromatico che caratterizzano gli ABT, ma anche molti altri alimenti che contengono zuccheri e che subiscono l'azione del calore). Nell'ABT questo fenomeno (il mosto d'uva ha un valore di pH intorno a 3) continua pure dopo la cottura, anche a temperatura ambiente, e durante tutta la lunghissima fase dello stesso invecchiamento;

2. **CARAMELLIZZAZIONE,** che coinvolge gli zuccheri da soli ed è più o meno spinta se i tempi di cottura sono lunghi e la temperatura è elevata e in conseguenza della perdita di acqua porta alla formazione di furfurali;

3. **REAZIONE DI MAILLARD,** che

(continua a pag. 8)

PROBLEMATICHE SULLA

(segue da pag. 7)

prevede l'interazione tra zuccheri e sostanze azotate, con formazione di cosidetti "composti di Maillard" come le molecole volatili che danno gusto e odore di cotto o come particolari sostanze azotate quali le melanoidine che causano l'imbrunimento più o meno marcato del mosto cotto.

Già il Prof. Giudici, in una pubblicazione del 2002, dimostrò sperimentalmente che durante la cottura di un mosto d'uva si trasforma e si perde oltre l'1% di fruttosio (più di 1 Kg su 100 Kg iniziali).

Sulla base di quanto riportato in precedenza è possibile comprendere l'enorme importanza della cottura del mosto d'uva per la formazione di quelle sostanze che caratterizzano in modo esclusivo e positivo l'ABT.

Era già noto in partenza che la fase di verifica analitica prevista dalla ricerca avrebbe trovato fra le sostanze che si formano durante la cottura dei mosti per ABT anche i "FURFURALI" che:

A) sono sostanze che contribuiscono positivamente all'aroma del mosto cotto e hanno origine dai processi di *i*) idrolisi acida degli zuccheri, *ii*) dalle reazioni di caramellizzazione e, in minore entità, *iii*) dalla reazione di Maillard e risultano quindi fondamentali per la giusta caratterizzazione organolettica di un ABT (come risulta evidente da diverse ricerche condotte presso il Dip. Chimica di Modena);

B) ma sono anche specie chimiche tossiche per gli organismi viventi, per cui la loro concentrazione nei mosti cotti per ABT deve essere contenuta entro limiti "cautelativi".

Di conseguenza il progetto si propone di precisare quale sia la tecnica di cottura che può ottimizzare l'intero ciclo di riscaldamento del mosto d'uva al fine di ottenere mosti cotti per ABT caratterizzati da un basso contenuto di furfurali.

In particolare, la caratterizzazione chimica effettuata sui campioni di mosto prelevati ha riguardato principalmente alcune specie chimiche particolari quali:

1) 5-HMF (5-Idrossimetilfurfurale), è il più presente nei mosti cotti per ABT (specie chimica classificata irritante per l'uomo);

2) Furfurale, è di norma presente a

livelli di concentrazione di gran lunga inferiore nei mosti cotti. È classificato come sostanza tossica per l'uomo (cancerogeno) ad una dose superiore a 0,5 ppm (0,5 mg/kg, cioè 50 mg per un uomo di 100 kg).

Inoltre, in questo contesto, come ampiamente confermato da dati di letteratura numerose sono le ricerche scientifiche che confermano come un elevato contenuto di furfurali, sebbene con effetti diversi, esplicano rilevanti effetti inibitori sul metabolismo del lievito *Saccharomyces cerevisiae* e che l'inibizione del Furfurale è maggiore di quella del 5-HMF.

La presenza di Furfurale che superi 1 g/l (1.000 ppm) causa il blocco delle attività del lievito stesso (la crescita del 93% e la produzione di alcol etilico del 68%) e la diminuzione dell'attività degli enzimi dei lieviti (PDH = 99,80%; ALDH = 95,00%; ADH = 60,00%).

La spiegazione possibile è che i furfurali (Furfurale e 5-HMF) inibendo a livello enzimatico influenzano così la velocità di fermentazione nella produzione di alcol etilico.

Questa "inaspettata" notizia ha ulteriormente dimostrato la validità della ricerca scientifica realizzata sulla cottura dei mosti per ABT volta a verificare la produzione di 5-HMF e di Furfurale.

Le evidenze sperimentali sino ad ora raccolte relativamente alla caratterizzazione chimica di un numero consistente di mosti cotti, sia provenienti da cinetiche di cottura (campioni prelevati durante la cottura ad intervalli di tempo regolari) che campioni di prodotto finito, confermano in modo inequivocabile che le difficoltà riscontrate, con una frequenza in costante aumento, da numerosi produttori nella fase di "avvio" dei processi di bioossidazione dei mosti cotti è, molto spesso, imputabile alla composizione "anomala" della stessa materia prima ed in particolare ad un eccessivo contenuto di furfurali; in particolare 5-HMF (8000 mg/Kg!!!!).

Ricordiamo che le risultanze del primo anno di ricerca sono già state pubblicamente presentate dal Prof. Marchetti e collaboratori nei convegni del 12 maggio 2007 e del 15

settembre 2007 presso la Sala Famigli in Spilamberto e dal sottoscritto nella conferenza del 23 ottobre 2007 presso il Castello di Spezzano. I relativi atti sono disponibili in Consorteria.

A breve, come detto, verremo invece a conoscenza anche delle risultanze del secondo e ultimo anno di ricerca da cui potremo certamente trarre indicazioni importanti.

In riferimento alla ricerca e per il suo primo anno, si è ritenuto opportuno monitorare i diversi modi di cottura, oggi normalmente applicati dai produttori, senza condizionarli in alcun modo, ma limitandosi al prelievo di vari campioni che sono poi stati caratterizzati per il contenuto di diverse specie chimiche: zuccheri, acidi, furfurali e variabili di bulk (densità, indice di rifrazione, contenuto di acqua, ecc.).

Il campionamento ha riguardato:

A) prodotti raccolti durante la cottura a prescelti intervalli di tempo presso tre diverse cantine che hanno utilizzato diversi tipi di paioli (cilindrici da 6 e da 20 ettolitri con agitatore a pale o troncoconici da 2 ettolitri senza agitatore) diverse varietà d'uva (trebbiani o lambruschi) diversi tipi di mosto (fresco non filtrato, refrigerato o filtrato e refrigerato) e hanno adottato processi di cottura differenti (tempi di cottura da 20 a 43 ore, senza rabbocchi o con uno o più rabbocchi) raggiungendo concentrazioni finali diverse (da 30 a 60 °Brix). Sono stati effettuati prelievi di campioni dall'inizio alla fine dei vari cicli di cottura (cinetiche di cottura);

B) 42 campioni di prodotti finiti che erano stati cotti da vari produttori (24 prelevati presso vari Soci della Consorteria e 18 frutto di altrettante cotture in piazza a Spilamberto) le cui diverse modalità vennero registrate in base alle dichiarazioni dei produttori stessi o in parte verificate in loco durante lo svolgimento della cottura in piazza. L'ampia variabilità delle uve di provenienza, delle tipologie di paioli utilizzati e delle stesse fonti di energia, delle temperature applicate, delle concentrazioni raggiunte e dei tempi impiegati, fa di questi 42 mosti cotti un campione ampiamente rappresentativo dell'attuale produzione familiare.

COTTURA DEI MOSTI

COMMENTI RIASSUNTIVI.

In riferimento ai mosti cotti presso le tre cantine si possono trarre queste prime conclusioni.

1. La diminuzione dell'acqua durante la cottura influisce in modo significativo sulla formazione dei furfurali, soprattutto quando scende sotto il 70-65%, aumentando in modo esponenziale appena il contenuto di acqua scende sotto il 60% (in 8 ore i furfurali si quadruplicano!).

2. Il minor contenuto in furfurali si ottiene con le cotture per le quali si è impiegato meno tempo e che hanno un maggior contenuto d'acqua e quindi una minore concentrazione finale di zuccheri (minore valore Brix).

3. Nelle prime ore del processo di cottura l'alto contenuto in acqua modula la produzione di furfurali (produzione lenta).

In riferimento ai 24 mosti cotti ottenuti da 9 singoli operatori presso le proprie aziende (solo analisi del prodotto finito) possiamo rilevare quanto segue.

4. I contenuti di 5-HMF inferiori a 500 ppm (11 campioni = 45,83%) sono stati ottenuti da soli 3 produttori con tempi di cottura brevi – compresi fra 10 e 13,5 ore – e a fronte di concentrazioni tendenzialmente contenute (29-39 °Brix) e le più alte derivano dalle uve più zuccherine.

5. I contenuti di 5-HMF superiori a 1.000 ppm (13 campioni = 54,17%) sono legati a lunghe durate dei processi, ad alte concentrazioni finali (34-42 °Brix) e al raggiungimento di temperature tendenzialmente alte che forzano le reazioni di degradazione a carico degli zuccheri. E' interessante constatare come lo stesso produttore in due diverse cotte (campioni 20 e 21) effettuate con la stessa uva (23 °Brix iniziali) nello stesso paiolo (da 600 litri con agitatore a pale) e alle stesse temperature (88-91°C) abbia ottenuto un contenuto di circa 450 ppm di HMF con un tempo di cottura di 13,5 ore (36 °Brix finali) e con solo 1,5 ore in più (40 °Brix finali) l'HMF sia schizzato a circa 1.200 ppm, cioè sia più che raddoppiato.

Per ultimo, in riferimento ai campioni cotti in piazza a Spilamberto il 7 ottobre 2006 da 14 comunità che hanno utilizzato 18 paioli diversi rileviamo che la situazione particolare

ha imposto come costante il tempo di cottura, contenuto in non più di 12 ore, e la concentrazione finale, pari a circa 32 °Brix. Quali uniche variabili significative restavano la dimensione dei paioli e le temperature da tenersi durante la cottura. Ma gli operatori, dovendo raggiungere una concentrazione minima finale in un tempo limitato, non potevano che utilizzare temperature alte per quasi tutto il periodo. Da qui si spiega come alla fine solo 2 campioni di mosto cotto su 18 (11,11%) abbiano un contenuto di HMF inferiore a 500 ppm (e inferiore di ben poco).

MA ALLORA... COSA DIRE?

Come ebbi già a scrivere, negli anni passati ho fatto approfondite ricerche sul modo tradizionale di produrre l'ABT arrivando ad intervistare un gran numero di quegli ultimi superstiti ancora viventi fra gli operatori che almeno 50 anni prima avessero presenziato e spesso partecipato a operazioni quali la raccolta delle uve per l'ABT, la cottura dei mosti e il loro successivo avvio alla fermentazione alcolica che, essendo tutte operazioni manuali, non venivano certo effettuate dai padroni, ma da loro dipendenti o incaricati.

Il fine che mi proponevo era quello soprattutto di verificare come venissero trattati i mosti dopo la cottura e non feci più di tanto caso che quasi tutti ebbero a dirmi che le operazioni della cottura iniziavano con l'accensione della legna sotto il paiolo la mattina presto (del giorno successivo alla raccolta dell'uva).

Solo ora realizzo che essendo tutte quelle aziende agricole gestite a mezzadria e impostate sulla presenza di una stalla da latte, la cottura del mosto non poteva che iniziare al massimo subito prima della mungitura del mattino e terminare, comunque, subito dopo la mungitura della sera. Inoltre, per far sì che l'incaricato alla cottura, che era quasi sempre anche addetto alla mungitura, potesse controllarla, essa veniva spesso eseguita sotto il portico della stalla o sotto una barchessa adiacente.

Peraltro, e solo ora me ne rendo effettivamente conto, nessuno mi ha mai parlato di cottura che venisse ripresa il mattino successivo. Del resto

il liquido non poteva restare nel paiolo di rame.

Non diedi allora importanza a queste particolarità, ma oggi capisco come il tempo di cottura dei mosti impiegato dai nostri antenati non potesse mai superare complessivamente le 12-14 ore.

Ora, dopo le prime risultanze di questa ricerca sappiamo che quella durata di cottura di un mosto per ABT è ancora oggi la stessa e la sola che ci garantisce di contenere la produzione di furfurali nei limiti minimi utili per l'ABT, ma non dannosi per l'uomo (HMF inferiore a 500 ppm).

E' evidente come venga ancora una volta confermato che i nostri antenati, pur nulla sapendo di scienza, avevano messo a punto un processo di cottura praticamente perfetto.

E solo ora, dopo quanto riscontrato con la ricerca, capiamo anche che raggiungendo concentrazioni finali molto più basse delle attuali, i nostri nonni non rischiavano certo i fenomeni deleteri che oggi ci assillano, quali la cristallizzazione.

Del resto vale qui la pena ricordare poi che le uve di oltre 50 anni fa, essendo prodotte da viti allevate in forme molto più espanse delle attuali non maturavano mai bene e non raggiungevano certo le gradazioni zuccherine cui oggi siamo abituati. Basti ricordare le "piantate", ma anche i vigneti impiantati dal 1948-50 in poi col sistema Bellussi (detto anche "raggio trevigiano") con anche due soli piedi di vite per palo e con i pali che potevano distare anche 10-12 metri l'uno dall'altro (da un solo piede di trebbiano romagnolo vidi personalmente raccogliere più di 350 kg d'uva in Via Gazzate, al Campazzo di Nonantola).

Francesco Aggazzotti poteva forse sperare al massimo in 16-18 °Babo (pari a 18,82-21,18 °Brix) di una sua "trebbiana" in annate eccezionali che ridotti di un terzo con la cottura, come lui scrive, portavano ad un mosto cotto di 21-24 °Babo (pari a 24,71-28,24 °Brix) di certo per lui eccezionale.

Per raggiungere quella concentrazione il produttore dei campioni di mosto cotto 20 e 21 che parte oggi da 23 °Brix (pari a 19,55 °Babo) potrebbe e dovrebbe cuocere

(continua a pag. 10)

PROBLEMATICHE SULLA COTTURA DEI MOSTI

(segue da pag. 9)

per molto meno di quelle 13,5 ore con cui ha raggiunto i 36 °Brix (pari a 30,60 °Babo).

Tutti o quasi tutti i produttori familiari di ABT cuociono da molti anni per troppe ore perché è invalso purtroppo il concetto che più il mosto cotto è denso meglio è (si arriva prima alla meta).

Il che è vero in senso assoluto, ma Franco Satriani nell'ultima riunione del Consiglio Direttivo della Consorteria ha trasmesso la sua forte preoccupazione per non riuscire più a contenere il galoppante incremento delle densità nelle botti dell'acetaia sociale.

E non mi si dica che questo non sta avvenendo da anni anche a casa di tutti noi produttori familiari. Col risultato che gli aceti addensano senza avere il tempo di raggiungere livelli altrettanto validi di acidità, di profumi e di sapori.

Gli "affinati" che da un po' di tempo vengono presentati ai centri di imbottigliamento hanno quasi sempre densità da "extravecchi" e talvolta non vengono bocciati solo per questa loro

apprezzabile densità, ormai troppo spesso confusa dagli "esperti degustatori" con la qualità.

Le alte gradazioni delle nostre uve, soprattutto nelle annate in cui riescono a surmaturare, ci portano da troppi anni a concentrazioni finali dei mosti cotti esagerate rispetto a quelle che raggiungevano i nostri nonni con le loro uve molto meno zuccherine.

Questo è un circolo perverso che va assolutamente interrotto.

MA ALLORA... COSA FARE?

Per il momento possiamo solo dire che:

A) IL TEMPO DI COTTURA DEVE RISULTARE INFERIORE A 14 ORE e bisogna assolutamente fermarsi ad una CONCENTRAZIONE FINALE CONTENUTA che, alla luce anche delle considerazioni sopra fatte, mi sento di suggerire che NON DOVREBBE MAI SUPERARE I 28-30 °Brix (23,80-25,50 °Babo) per consentire da subito l'azione fermentativa del *Saccharomyces cerevisiae*. La scienza ci ha recentemente dimostrato che se sul mosto cotto prevale da subito l'attività

di questa specie di lieviti non avremo poi alcun problema, se non quello dell'allungamento del processo. Ma noi produttori familiari non dobbiamo vendere. *Ma anche chi vende sarà bene che riconsideri attentamente il tutto, compreso chi produce l'ABM.*

B) Anche se dobbiamo attendere le conclusioni della ricerca possiamo sin d'ora ipotizzare che all'inizio del processo LA TEMPERATURA DI COTTURA possa anche raggiungere valori elevati, per poi discendere drasticamente dopo che la perdita di acqua scenda sotto il 70%. Il Prof. Marchetti ci ha assicurato a breve un prospettino semplice e di facile utilizzo che consenta ad ogni produttore familiare di ABT di guidare i tempi e le temperature di cottura in modo da contenere al massimo gli eccessi di furfurali (sostanze preziose, comunque, ai livelli opportuni per indurre nei nostri mosti il sapore e l'odore di caramello e di cotto).

VEDREMO A BREVE CHE COSA CI DIRÀ IL SECONDO ANNO DI SPERIMENTAZIONE.

Vincenzo Ferrari Amorotti

BANCA CRV
CASSA DI RISPARMIO DI VIGNOLA SPA
GRUPPO BANCARIO Banca Popolare di Sondrio
LA BANCA PER L'IMPRESA



ORO VERDE

Per ottimizzare la gestione economica dell'attività agricola

Mutui Agrari
Acquisto Macchine Agricole
Acquisto Quote Latte
Acquisto Bestiame
Adeguamento Impiantistica
Costruzione Casa o Stalle

Anticipazioni Culturali
Anticipo Latte Conferito
Anticipo Frutta o
Prodotti Conferiti
Anticipo Contributi Pac
Anticipi su Parmigiano

Prestiti a Breve
Prestiti di Conduzione
Credito Balsamico

Conti Correnti
Oro Verde
Speciale Oro Verde
Tomaconto Famiglia

**Accordi di
Collaborazione**
Agrofidi e Agrifidi
Fondi Bel e Legge Sabatini
Banca della Nuova Terra
Costruttori / Rivenditori
di Macchine Agricole

CONSULENZA GRATUITA SUL CREDITO AGEVOLATO

www.bancacrv.it

ANALISI DELL'ACIDITÀ TOTALE ESPRESSA IN PESO SU PESO

Il Consiglio Direttivo della Consorzeria nella seduta del 15-12-07 ha deliberato di modificare il sistema di analisi dell'acidità totale dei campioni di ABT a lei conferiti.

Trattasi di una decisione epocale.

In Consorzeria si è sempre determinata l'acidità totale esprimendola per convenzione in termini di "grammi di acido acetico per 100 ml di prodotto" e quindi "in peso su volume (p/v)" cioè nel peso (in grammi) di acido acetico su un volume noto (in millilitri) di aceto.

Per eseguire l'analisi si prelevava con una pipetta graduata un volume predeterminato (per noi 1 ml) uguale per ogni campione da analizzare e se ne titolava l'acidità con l'uso di una soluzione di NaOH (soda).

D'ora in poi, invece, come detto sul disciplinare della D.O.P., l'acidità totale di un campione di ABTM verrà espressa, sempre per convenzione, in termini di "grammi di acido acetico per 100 g di prodotto" e quindi "in peso su peso (p/p)" cioè ancora nel peso in grammi di acido acetico, ma stavolta contenuto in un quantitativo di prodotto prelevato in peso (diverso ora per ogni campione) e non più in volume (che prima era uguale per ogni campione).

Per eseguire l'analisi si utilizzerà sempre la medesima soluzione di NaOH che andrà a saturare l'acidità di quel peso noto ottenuto d'ora in poi con

una bilancia elettronica a quattro cifre e quindi certamente precisa.

Questa rivoluzione viene imposta dal fatto che con la pipetta graduata è impossibile prelevare un volume esatto di ABTM perché molti campioni hanno forti densità che non consentono la precisione indispensabile.

Infatti molto spesso titolazioni fatte sullo stesso campione dallo stesso analista e con la stessa attrezzatura portavano a risultati troppo diversi.

In questi ultimi anni, come noto, le densità dei nostri ABTM sono enormemente aumentate, anche quelle dei prodotti giovani.

La Consorzeria, che ha come suo primo compito la difesa del prodotto della Tradizione secolare, ha lottato per anni, spesso contro tutto e tutti, perché il nostro mito ottenesse la D.O.P. cioè la massima protezione che l'Europa Unita riserva ai migliori prodotti alimentari. E proprio in riconoscimento di questo storico impegno essa fu chiamata dalle istituzioni locali a rifondare il Consorzio Tutela dell'ABTM per moralizzare nuovamente il settore commerciale degenerato vergognosamente per opera di chi ne esercitava la vigilanza.

E ora in accordo con lo stesso Consorzio Tutela e sollecitati entrambi dall'organo di controllo e certificazione, abbiamo ritenuto inderogabile

arrivare al rispetto preciso delle disposizioni del **Disciplinare di produzione della D.O.P. "ABTM"** (D.M. 20-05-2005) che all'art. 6 quinto punto prescrive che **l'acidità totale "espressa in grammi di acido acetico per 100 grammi di prodotto" e cioè in peso su peso (p/p) non debba essere inferiore a 4,50 gradi.**

Entrambi gli enti si sono già attrezzati e sono ora in grado di applicare il nuovo criterio di analisi.

Il Consiglio Direttivo della Consorzeria ha altresì deliberato che d'ora in poi in riferimento alla gara del Palio di S. Giovanni non potranno accedere alla fase delle semifinali i campioni che non abbiano almeno 4,5 gradi di acidità totale espressa in p/p in quanto essi, non rispettando la D.O.P., non sono da ritenersi degli ABTM. E ciò indipendentemente dalla loro densità.

Abbiamo già preannunciato il tutto durante l'Assemblea dei soci del 10-02-08 e ritorneremo a breve e più volte su questo argomento.

Sarà nostro impegno predisporre tutte le tabelle e qualsiasi altro supporto cartaceo indispensabile per trasformare facilmente il nuovo dato determinato in peso su peso (p/p) nel valore che avrebbe avuto prima quando veniva determinato in peso su volume (p/v) e fare così i dovuti confronti col passato.

Vincenzo Ferrari Amorotti

EVENTO TRISTE



Un avverso destino ha prematuramente strappato ai Suoi Cari e a tutti noi Giuliana Manca Amorotti.

Nel dolore, imperativo, ma anche spontaneo è ricordare e sottolineare la Sua forte personalità, la Sua gioia di vivere e la visibile intensità del Suo spirito sempre manifesta durante il Suo costante agire in Consorzeria, senza per altro trascurare la Sua capacità e docenza nello svolgere la funzione di Maestra Assaggiatrice di campioni di "Balsamico".

Vincenzo ne sarà testimone visibile per poterla affettuosamente considerare ancora fra noi.

Il Consiglio Direttivo

IL "BALSAMICO" A DUBLINO

Su iniziativa del Gruppo Bancario Banca Popolare dell'Emilia-Romagna, che a Dublino ha una sede distaccata, e sotto l'egida della Commissione Europea e dell'Ambasciata Italiana in Irlanda, con il patrocinio della Delegazione di Dublino dell'Accademia della Cucina, dal 16 al 31 maggio 2007, si è tenuta presso la rappresentanza della Commissione Europea una importante mostra, allestita dalla Consorzeria, sull'Aceto Balsamico Tradizionale, che ha riscosso un ampio successo.

È stata inaugurata dall'ambasciatore d'Italia Lucio Alberto Savoia, presenti il direttore dell'Istituto Italiano della Cultura dott. Bruno Busetti, il direttore della Rappresentanza in Irlanda della Commissione europea dott. Martin Territ, numerosi giornalisti e operatori del settore oltre al dott. Gian Enrico Venturini e al dott. Giovanni Ronzoni della sede centrale della Banca Popolare dell'Emilia-Romagna, insieme al dott. Paolo Zanni direttore della sede di Dublino, oltre ad una settantina di invitati.

Alla cerimonia ha fatto seguito l'illustrazione del prezioso prodotto in merito alle sue caratteristiche, alla sua tradizione e alla sua storia da parte del prof. Francesco Saccani, che ha poi fatto seguire una degustazione guidata che ha riscosso grande interesse e compiacimento da parte di tutti i presenti.

ELENCO DEGLI ALFIERI E LORO RECAPITO

MAESTRI E ASSAGGIATORI DI A.B.T.M.

L'11 novembre 2007 presso il Ristorante "Gatto Verde" di Maranello, durante la tradizionale riunione conviviale per festeggiare la ricorrenza di S. Martino, sono stati consegnati i diplomi di Maestro e di Assaggiatore ai seguenti Soci:

MAESTRI ASSAGGIATORI

- 1) BIZZARRI GABRIELE
- 2) CAMPAGNOLI ALBERTO
- 3) CASARI MIRCO
- 4) MELETTI MARCO
- 5) NERI GABRIELE
- 6) PIFFERI RENATO
- 7) SIROTTI ROBERTA
- 8) SOLMI GIOVANNI
- 9) TALAMI MIRCO
- 10) VEZZELLI VITTORIO

ASSAGGIATORI

- 1) ANDREOLI ROSANGELA
- 2) BARBIERI GILBERTO
- 3) BARILE MICHELE
- 4) BIANCHINI ELISA
- 5) BONFATTI DANIELE
- 6) DRAGHETTI GIANNI
- 7) FERRARI MONICA
- 8) FOCA GIORGIA
- 9) GAETANI GIORGIO
- 10) GARUTTI MARCO
- 11) LANCELLOTTI ENRICO
- 12) LEPORATI PAOLO
- 13) MANFREDINI ANTONELLA
- 14) MARTINELLI GIANCARLO
- 15) MIGLIORI GIORDANO
- 16) MORANDI FABIO
- 17) MORSELLI MIRKA
- 18) PIANI PATRIZIO
- 19) REGGIANI ROBERTO
- 20) RICCÒ PATRIZIA
- 21) SALA MARCO
- 22) SECCHIA MARA
- 23) SERAFINI ROBERTO
- 24) SOGARI REMO
- 25) TUSBERTI ROBERTO

RAPPRESENTANTE DI COMUNITÀ

Nella seduta del 16 dicembre 2007 il Consiglio Direttivo ha provveduto a nominare Rappresentante di Comunità per la sede di Spilamberto la Signora Roberta Sirotti in sostituzione del Socio Roberto Chierici dimissionario.

Il Consiglio ringrazia sentitamente per il lavoro svolto e la collaborazione fornita il Consigliere Roberto Chierici e porge i migliori auguri di proficuo lavoro alla Maestra Assaggiatrice Roberta Sirotti.

Il Consiglio Direttivo

AVVISO

Sito internet:

www.museodelbalsamicotradizionale.org

Indirizzo e-mail:

consorteria@consorteria.org