



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 ALL'INIZIO DEL TERZO MILLENNIO

Negli anni, uno dei principali meriti della Consorzio è stato quello di codificare un metodo ortodosso, poi divenuto un disciplinare vero e proprio, di produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale, basato sulla migliore pratica e consuetudine tramandata di generazione in generazione e su precisi riferimenti storici.

Oggi, c'è un modo nuovo di pensare l'Aceto Balsamico Tradizionale, una nuova percezione che affonda le proprie radici in tutto ciò che c'è di prezioso nel lavoro in acetaia e che lo implementa, affiancandolo ai nostri tempi.

C'è una nuova passione verso il Balsamico della Tradizione.

Sono i numeri a dirlo, oltre alle sensazioni: sono stati settantacinque i partecipanti ai corsi per aspiranti Maestri Assaggiatori, il numero massimo consentito.

Sono stati oltre milleduecento i campioni di aceto assegnati alla Consorzio per scegliere il migliore in assoluto in occasione del Palio di San Giovanni.

L'alta qualità della partecipazione, con punteggi elevatissimi, hanno reso il Palio del 2008 fra i più "competitivi" se possiamo usare un gergo sportivo in assoluto nella quarantennale storia della manifestazione.

Quel che più conta è che c'è un

duplice aspetto in tutto ciò. Accanto alle famiglie che storicamente custodiscono e conducono le loro acetaie, con l'amore e la passione di sempre (e questo è un dato che rafforza la tradizione), si avvicina sempre di più all'A.B.T.M. un pubblico giovane, che "scopre" il Balsamico.

Una mini rivoluzione generazionale che si affianca a chi le batterie del Balsamico cura e ama da sempre.

Una realtà trasversale, intergenerazionale, con appassionati disseminati in tutta la provincia e anche fuori dai nostri confini.

Altro merito che ci riconoscono e di cui andiamo fieri: la Consorzio è stata in tutti questi anni punto di riferimento per le migliaia di appassionati che hanno continuato o cominciato a produrre Aceto Balsamico con il metodo tradizionale.

Oggi, la Consorzio vuole stare al passo coi tempi, per dare continuità alla Tradizione dei Maestri Acetai.

Due le novità, nel solco del discorso: una nuova sala per le batterie ed un corso breve, approfondito, sul "Balsamico". L'Amministrazione Comunale di Spilamberto ha infatti messo a disposizione il sottotetto dell'ex sede della Cassa di Risparmio di Vignola per ospitare l'Acetaia della Consorzio.

Si tratta di uno spazio ulteriore, prestigioso (anche per la sua ubicazione, in pieno centro e accanto al Torrione) dedicato dal paese universalmente riconosciuto come la culla del "Balsamico" della Tradizione al proprio elemento più significativo, l'A.B.T.M. appunto.

Inoltre, poiché il lavoro della Consorzio si è rivelato negli anni uno strumento formidabile per monitorare costantemente la qualità della produzione del "Balsamico" Tradizionale nel territorio, anche attraverso esami di laboratorio, e per far nascere la figura dei Maestri Assaggiatori, educati da sistematiche sedute di assaggio collettivo in vista del Palio, abbiamo pensato di approfondire il discorso.

Lavoreremo infatti per garantire che questo ruolo di primo piano della Consorzio si affermi attraverso studi, ricerche, strumenti innovativi.

Nel prossimo autunno prenderà il via un corso breve destinato alla conduzione delle batterie in acetaia, una serie di lezioni più pratiche che teoriche al fine di migliorare la qualità e la produttività delle preziose botticelle.

La Consorzio che dunque si rinnova, ovviamente nella Tradizione.

Il Gran Maestro
Luca Gozzoli

RICORRENZA DI S. MARTINO 2008

Una oltre 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 9 NOVEMBRE alle ore 12 presso il Ristorante "Gatto Verde" di S. Venanzio a Maranello.

Le prenotazioni, da effettuarsi tra il 25 ottobre e il 3 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 2008.

*Il Gran Maestro
Luca Gozzoli*

IL PORTALE DEL "BALSAMICO"

Siete sicuri di sapere tutto, ma proprio tutto sull'Aceto Balsamico Tradizionale? Certo, se c'è un luogo al mondo dove sono custoditi i segreti di questo straordinario prodotto, quello è la Consorteria di Spilamberto, allo stesso tempo culla. Luogo di sperimentazione e di eccellenza dell'Aceto Balsamico Tradizionale.

Ma presto vi sarà un luogo virtuale nel quale sarà possibile, e non solo agli addetti ai lavori, conoscere i segreti e navigare nel mondo dell'A.B.T.M.

Navigare, è la parola giusta: infatti, entro la fine dell'anno in corso, la Consorteria unitamente alla Camera di Commercio Industria e Artigianato di Modena, darà vita ad un portale esclusivo e aggiornatissimo sull'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Dall'inizio dell'anno in corso il progetto di quello che sarà il vero e proprio "Portale del Balsamico" ha preso vita, i

lavori sono avviati e sono stati interamente finanziati dalla Camera di Commercio la quale in tale modo ha istituito una vera e propria partnership con la nostra Associazione.

Servirà per conoscere e soprattutto fare conoscere, divulgare ai quattro lati del mondo la storia del nostro straordinario prodotto: come si produce, qual'è la zona tipica di produzione, i segreti del lavoro in acetaia, i mosti, il tempo ed il lavoro dell'uomo, l'utilizzo in enogastronomia ed il culto che sottende al "Balsamico" della Tradizione.

Il "Portale del Balsamico" potrà essere consultato con un semplice click: costituirà il primo e chiaro esempio di collaborazione fra Enti avente lo scopo di diffondere non un prodotto destinato ad un uso prettamente commerciale, bensì la passione che diventa arte gastronomica, la tradizione rituale che diventa vanto per chi le batterie conduce

e conserva.

Mettere tutto in rete però non è cosa da nulla.

Dall'inizio del 2008 è stata assunta una ricercatrice che ha il compito, affascinante, ma allo stesso tempo assai impegnativo, di recuperare e razionalizzare tutto ciò che ha un filo diretto con l'Aceto Balsamico Tradizionale, dai testi ai video, dalle notizie al materiale fotografico, al fine di inserirlo negli appositi spazi web per realizzare l'opera.

Che sarà di respiro internazionale e costituirà il punto di riferimento per chi, da ogni lato del pianeta e grazie alle nuove tecnologie, abbia voglia di farsi un giro... in acetaia. Virtuale però.

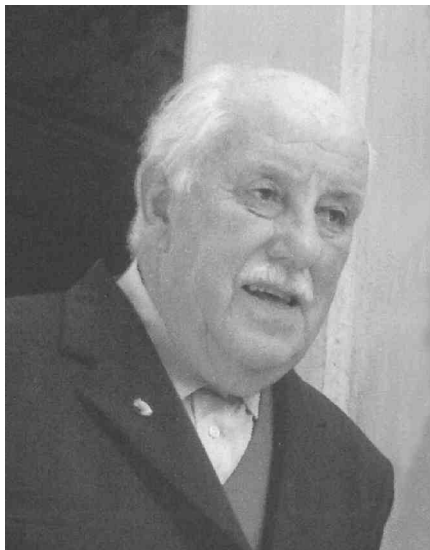
Ci dispiace, il profumo ed il sapore dell'A.B.T.M. non è ancora possibile replicarli.

Per fortuna.

*Il Gran Maestro
Luca Gozzoli*

LUIGI LOLI PALAZZINI

Il giorno 26 giugno u.sc. ci ha lasciato il dott. Luigi Loli Palazzini, Gigi per tutti.



La triste notizia ha prodotto un forte stato di sofferenza in tutti coloro che hanno avuto il privilegio di conoscerlo e di avere, insieme, condiviso tante esperienze per un lunghissimo periodo di tempo durante il quale hanno potuto apprezzare le sue particolari doti di equilibrio, di correttezza oltre che di amicizia.

Esistono diversi modi per ricordarlo.

Lo si può fare sospinti da un preciso dovere di carattere affettivo, oppure di stima o di riconoscenza nei confronti di ciò che ha lasciato come suo testamento spirituale per la Consorteria, o per altro ancora con l'accortezza di evitare ogni enfasi per non ricevere, da parte sua, un forte rimprovero.

Gigi non era una persona qualunque. Con il suo carattere mite e il suo modo di porsi e di agire era stimato e amico di tutti, circostanza quest'ultima alquanto singolare che ne amplifica i meriti.

Il senso di giustizia e di lealtà in ogni

circostanza e il rispetto nei confronti del prossimo costituivano un suo punto di forza che lo portava a porre nell'amicizia, profonda e sincera, l'antidoto alle debolezze umane e alle cattiverie, reali e gratuite che fossero e che, con S. Agostino, riteneva fosse "la più dolce di tutte le dolcezze della vita". Si potrebbero enumerare molti aspetti che emergevano dal lavoro appassionato e proficuo che svolgeva in Consorteria ai fini della sua crescita culturale, ma si incorrerebbe in un forte rimprovero poiché Gigi riteneva "ordinaria amministrazione" offrire la sua totale disponibilità nello svolgere le funzioni che gli venivano affidate e che, in realtà, erano onerose oltre che delicate.

Tutta la Consorteria non può che essergliene grata; conserverà vivo il suo ricordo e ne seguirà l'esempio al fine di realizzare al meglio i suoi obiettivi.

Il Consiglio Direttivo

IL SIGILLO A FUOCO SUL BARILE VINCITORE DEL 42° PALIO DI S. GIOVANNI

Ha acquisito il carattere della tradizione la marchiatura a fuoco del barile annualmente vincitore del Palio di S. Giovanni.

Il 4 luglio u.sc., il Gran Maestro Luca Gozzoli accompagnato dal Vicario Rino Vecchi, dal Consigliere Roberto Chierici e dal Consigliere e rappresentante della Comunità di Formigine Giorgio Ferrari, si è recato nella Acetaia della Famiglia Fausto Boni in Formigine per effettuare l'operazione sopra indicata.

Oltre al Sig. Fausto era presente la Signora Simonetta Campioli, alla quale la batteria in causa appartiene, ed una delle loro due figlie.

Come sempre accade l'atmosfera che si è creata in tale occasione è stata del tutto particolare, si potrebbe affermare anche emblematica sia per il significato che l'atto ricopre in sé, che per il modo col quale viene interpretato ed anche per lo stato d'animo vissuto da ogni persona presente, compresa l'apprensione che scaturisce nel momento in cui il Gran Maestro preme il punzone infuocato sul fondo della botticella come se venisse sottoposta a violenza ritenuta tuttavia necessaria per testimoniare al presente e nel futuro la sua preziosità. Le volute di fumo che si sono sprigionate hanno generato stupore e gioia anche perché si è potuto prendere atto che l'operatore ha saputo agire egregiamente.

Il Gran Maestro è riuscito ad ottenere dalla Sig.ra Simonetta le considerazioni che seguono:

"UNA PASSIONE NATA PIÙ DI 30 ANNI FA

Quella dell'aceto è una passione che condivido con mio marito Fausto dal 1977, anno del nostro matrimonio. Come molte famiglie contadine della zona la famiglia Boni aveva da tempo indefinito nel solaio della casa colonica, due botti di aceto di vino che venivano seguite con amorevole passione dal padre di mio marito e fornivano un ottimo condimento per le verdure dell'orto. Quando abbiamo dato vita al nuovo nucleo familiare abbiamo pensato di continuare la tradizione, nella nostra nuova casa, acquistando due barili.

La scelta è caduta su una batteria costituita da 6 barili di vecchia manifattura, con le cosiddette 'orecchie', di rovere e castagno. I 6 barili contenevano un Aceto Balsamico di buona qualità come attestato da una scheda di valutazione della Consorteria che attribuiva 231 punti all'aceto del barile n° 1. La capacità a scalare della serie era di litri 70, 55, 45, 35, 27, 20. Questa prima batteria, che venne poi identificata col nome di 'Batteria Rossa', fu seguita a breve distanza di tempo da un'altra del tutto simile per manifattura, età e qualità del Balsamico contenuto, che venne denominata 'Batteria Verde'. La prima delle due batterie venne cavallerescamente intestata a me e la seconda a mio marito.

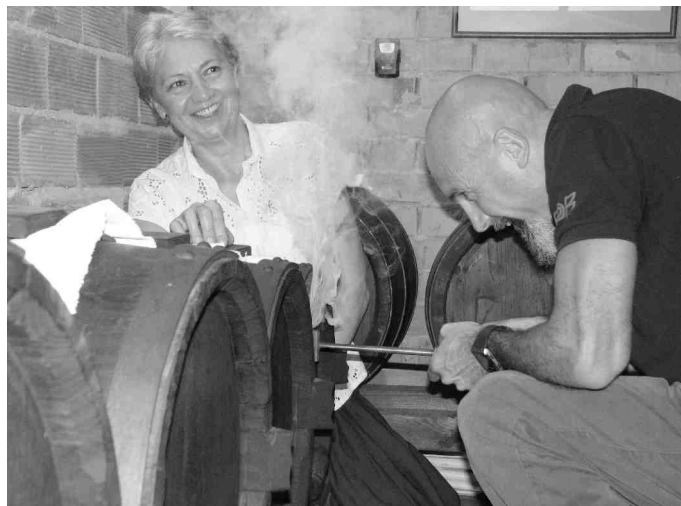
Gli apprezzamenti positivi espressi da amici e conoscenti fanno nascere in noi il desiderio di confrontarci per verificare il livello qualitativo che eravamo riusciti ad ottenere. Partecipiamo per la prima volta al Palio di S. Giovanni nell'anno 2005 con il Balsamico della Batteria Rossa ottenendo un punteggio che sfiora i 300 punti e un giudizio di 'Molto Buono'. Perso l'anno 2006 per presentazione fuori termine, nel 2007 decidiamo di portare al Palio il campione della Batteria Verde, che si classifica al 5° posto con 320,88 punti. Nella successiva selezione effettuata nel Settembre 2007 tra i 12 finalisti dei Palii 2006, 2007 e del Super Palio R. Simonini del 2006 per l'Asta dell'Aceto Balsamico della Tradizione Familiare tenuta nell'ambito della fiera 'Gusto Balsamico 2007', lo stesso aceto viene giudicato migliore in assoluto con 348 punti.

Quest'anno infine, nella competizione domestica tra me e Fausto prendo la mia rivincita con la Batteria Rossa, che mi porta sul gradino più alto del podio del 42° Palio di S. Giovanni.

Nella migliore tradizione delle nostre terre, l'aceto dell'Acetaia Boni è frutto di amore, passione, discussioni e decisioni condivise tra una 'Rezdora' e un 'Rezdor' moderni.

Alla prossima sfida!

Simonetta Campioli"



42° PALIO DELL'ACETO BALSAMICO

Parlare con il Gran Maestro Luca Gozzoli è stata un'occasione per trattare dei più importanti temi che riguardano il Balsamico.

Senza alcuna volontà di adulare, possiamo dire che Luca, fresco Gran Maestro (tenuto conto che ricevere una "importante" eredità, come quella trasmessagli da Francesco Saccani, è tutt'altro che semplice!) manifesta, nonostante la giovane età, una maturità intellettuale unita ad una efficienza giovanile che non finisce mai di stupirci.

Si avverte in lui l'esperienza di un uomo che, avendo ricoperto e ricoprendo importanti incarichi istituzionali sia nel Comune di Spilamberto che nel Consiglio Provinciale di Modena, è rimasto legato alla sua terra ed alle sue tradizioni, e cerca, ed ha cercato, con la sua attività passata, presente e futura, di, come si suol dire, "fare il bene della collettività", mediando fra le opinioni che, purtroppo, possono essere diverse ed anche antitetiche.

Una delle principali manifestazioni che il Gran Maestro ha ricordato nella sua relazione precedente la premiazione dei vincitori del Palio 2008, è quella di "Gusto Balsamico", tenutasi nell'ottobre del 2007, e nella quale la Consorteria dell'A.B.T.M. ha avuto un ruolo primario: l'asta per beneficenza tenutasi in tale occasione ha visto come protagonisti i migliori aceti dei Palii 2006, 2007 e del Super Palio R. Simonini del 40° della Consorteria (2006): 12 aceti avevano tale provenienza, mentre altri 12 sono stati scelti dai Maestri Assaggiatori fra quelli dei produttori abituali di professione; ne è scaturita un'interessante asta battuta da un professionista di una famosa Casa, e una boccetta di A.B.T.M. è stata aggiudicata a ben 1.800,00 Euro: ciò significa un valore di 12/13 Euro al grammo e cioè il massimo per un prodotto alimentare trasformato dall'uomo!

L'unico rammarico che il Gran Maestro ci ha esternato è che un'Asta così importante non abbia avuto una risonanza mediatica adeguata; con fatica la stampa locale ha pubblicato qualcosa: tutt'altro avviene, per esempio, per le aste dei tartufi di Alba o di Acqualagna che sono note sia in Italia che all'estero.

Sempre in tale occasione sono state messe all'asta 2 batterie, una delle quali della Consorteria, una da sei e una da nove barili, con la pattuizione

però che l'aggiudicatario di esse sarebbe stato il proprietario, ma non gestore delle batterie, esse infatti vengono e verranno accudite dai membri della Consorteria, e sono allocate nell'Acetaia del Sodalizio.

La prima batteria è stata assegnata a Claudio Bulgarelli a 21.000,00 Euro e l'altra alla Slow Food Italia per 32.000,00 Euro: entrambi avranno diritto, a fine anno produttivo, ad un certo numero di confezioni di A.B.T.M., mentre erogheranno le spese varie per travasi, mosto e mano d'opera.

Altro argomento degno di nota è l'ampliamento dell'Acetaia Consortile nel sottotetto della ex sede della Cassa di Risparmio di Vignola a Spilamberto, il cui edificio è stato acquisito dal Comune: tale sottotetto ha una valenza anche storica poiché, anni e anni fa, ospitava l'Acetaia di Rolando Simonini, Fondatore della Consorteria e Direttore della Filiale della C.R.V.. Con tali ulteriori spazi la Consorteria avrà la possibilità di sviluppare la gestione di batterie di proprietà di soggetti abitanti nelle varie parti del mondo, i quali potranno comunque avere un certo quantitativo annuale di eccellente A.B.T.M.. Ma veniamo al Palio 2008. I numeri, come al solito, sono "importanti": 26 serate di "assaggio" (dalle 20,30 alle 23,00) con una media di 22 tavoli a sera; 8.580 le ore impiegate per 12.701 assaggi di oltre 1.200 campioni presentati.

400 i Maestri Assaggiatori e Allievi impegnati nelle serate di "assaggio". Oltre il 50% dei campioni di A.B.T.M. presentati ha superato il punteggio di 260 p/400; ma si è notato che le mutazioni climatiche e la concentrazione troppo elevata dei mosti ha portato modifiche al processo di maturazione dell'A.B.T.M..

Negli ultimi anni gli inverni sono stati molto meno rigidi di quelli precedenti, quindi i processi di addensamento superiori alla norma.

"Il costante aumento del contenuto zuccherino ha trasformato i nostri A.B.T.M. in prodotti sempre più simili a delle ... confetture, e la contemporanea riduzione dell'acidità totale ha comportato un sensibile aumento del rapporto 'R' che si è sempre più allontanato, in aumento, e quindi con armonia sbilanciata verso il dolce, dal valore di 7,00 che l'Ing. Giorgio Gambigliani Zoccoli, attorno al

1980, aveva verificato essere quello che caratterizzava gli A.B.T.M. 'patriarca', finalisti delle gare del Palio fino a quegli anni": così annota Ferrari Amorotti.

Lo stesso stigmatizza l'uso dei concentrati enologici, anziché dei mosti cotti come avveniva in passato, con conseguente diminuzione della acidità per mancata fermentazione; pure gli studi scientifici sull'A.B.T.M. espletati dall'Università di Modena e Reggio Emilia, hanno – conclude Ferrari Amorotti – *"confermato la perfetta rispondenza del prodotto della tradizione secolare alle più moderne conoscenze scientifiche, dimostrando così che i ns. antenati, pur ignorandole, avevano messo a punto un metodo produttivo perfetto; sarà meglio che i più e che la Consorteria in testa, ritornino a quel metodo produttivo, se non vogliamo definitivamente snaturare i nostri Balsamici ed affogare noi stessi in una sorta di cristallizzazione":* così chiosa Ferrari Amorotti.

Un altro fenomeno parimenti pericoloso che il Gran Maestro ha portato all'attenzione nostra e del pubblico presente alla premiazione del Palio, è quello dell'"addomesticamento del gusto": se ci si fa caso – ciò avviene per i cibi, ma anche per le bevande – l'industria propone ai consumatori prodotti che "tendono" al dolce, che è più gradito alla maggioranza; quindi si giunge ad un eccesso di zuccheri nei vari prodotti della Grande Distribuzione Organizzata, per compiacere il palato dei consumatori. E ciò non va bene perché porta ad un "addomesticamento" del gusto dei più.

L'eccesso di zucchero (ma anche di sale) non permette più, alla lunga, ai consumatori, di riconoscere i veri gusti delle materie prime con una conseguente massificazione ed omologazione dei gusti stessi. Anche l'A.B.T.M. deve evitare questo addomesticamento e mantenere le sue specifiche e peculiari caratteristiche organolettiche e di gusto.

Da ultimo il Gran Maestro Gozzoli ha sottolineato l'importanza dell'attività della Consorteria, dovuta al disinteressato lavoro portato avanti dai Soci, il cui fiore all'occhiello è la gestione del Museo del Balsamico, ora aperto 6 giorni su 7 e visitato soprattutto da stranieri il cui numero si è incrementato nell'ultimo anno.

Questi sono i risultati del Palio:

TRADIZIONALE - 22 GIUGNO 2008

	CAMPIONE	NOMINATIVO	COMUNE DI RESIDENZA	PUNTI
1°	243	CAMPIOLI SIMONETTA	Formigine	326,166
2°	590	PARMIGGIANI ENRICO	Spilamberto	325,000
3°	225	CORRADINI LORENZO	Fiorano	324,083
4°	501	TORRICELLI ERMES	Modena	323,333
5°	1000	BOCCALETTI GIOVANNI	Castelfranco E.	323,291
6°	1143	PEDRONI ITALO	Nonantola	323,166
7°	911	BIZZINI CORRADO	Formigine	320,916
8°	1017	BIZZINI PAOLO	Modena	320,208
9°	164	COVILI DAVIDE	Modena	318,458
10°	213	BETTINI MARIO	Fiorano	318,041
11°	1004	CARBONI LUCIANO	Modena	317,666
12°	1	FRESCHI FRANCA	Spilamberto	314,458

Qualche commento: Modena ottiene un ottimo risultato, con il 4°, l'8°, il 9° e l'11° posto; Spilamberto si difende con il 2° ed il 12° posto; Nonantola è stabile con il 6° posto dell'iperpremiato, nel passato, Italo Pedroni, mentre la regina del Palio 2008 è Formigine che si aggiudica il 1° ed il 7° posto.

La vincitrice è Simonetta Campioli, moglie di Fausto Boni, il cui

Balsamico è stato battuto all'asta durante la ricordata manifestazione "Gusto Balsamico"; nella sua bella casa nella campagna di Formigine sono contenute tre batterie gestite da marito e moglie.

Il secondo classificato Enrico Parmiggiani, da Spilamberto si classificò l'anno scorso al 1° posto come Aceto della Comunità di Spilamberto.

Il decimo classificato, Mario Bettini, gestisce anche l'acetaia del Comune di Fiorano, alloggiata nel sottotetto della Torre Ottagonale del Castello di Spezzano.

La dodicesima ed ultima classificata, Franca Freschi, è la moglie di Roberto Chierici, uno dei responsabili della conduzione dell'Acetaia della Consorteria.

P. Giulio Giordani

Conto ZeroNet

il conto corrente on-line di BPER



il tuo conto è ovunque
gratuito, veloce, semplice

Numero Verde
800-205040

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

www.bper.it

La banca per la famiglia

ESAMI CHIMICO-FISICI E PUNTEGGI DEI CAMPIONI AL PALIO 2008 (42°)

Unico parametro chimico obbligatorio (disciplinare D.O.P.) Ac./p = 4,50 - CAMPIONI FINALISTI

CLASS	CAMP. n°	CONFERENTE	LOCALIZZAZIONE DELL'ACETAIA	Ac / p.	Brix (B)	Densità	Ac / v (A)	"R" = B/A	PUNTI
1°	243	CAMPIOLI SIMONETTA	FORMIGINE	6,43	74,6	1,3886	8,93	8,35	326,166
2°	590	PARMIGIANI ENRICO	SPILAMBERTO	5,76	74,7	1,3893	8,00	9,34	325,000
3°	225	CORRADINI LORENZO	FIORANO M/se	4,82	74,2	1,3859	6,68	11,11	324,083
4°	501	TORRICELLI ERMES	MODENA	5,67	74,5	1,3879	7,87	9,47	323,333
5°	1000	BOCCALETTI GIOVANNI	CASTELFRANCO E.	4,64	75,1	1,3942	6,47	11,61	323,291
6°	1143	PEDRONI ITALO	NONANTOLA	5,23	75,0	1,3913	7,28	10,30	323,166
7°	911	BIZZINI CORRADO	FORMIGINE	5,25	75,6	1,3946	7,32	10,33	320,916
8°	1017	BIZZINI PAOLO	MODENA	4,81	77,7	1,4425	6,94	11,20	320,208
9°	164	COVILI DAVIDE	MODENA	4,94	74,9	1,3906	6,87	10,90	318,458
10°	213	BETTINI MARIO	FIORANO M/se	4,62	75,4	1,3940	6,44	11,71	318,041
11°	1004	CARBONI LUCIANO	MODENA	4,53	74,3	1,3865	6,28	11,83	317,666
12°	1	FRESCHI FRANCA	SPILAMBERTO	4,84	73,8	1,3831	6,69	11,03	314,458
MEDIA DEI 12 FINALISTI:				5,13	74,98	1,3940	7,15	10,60	321,232

CAMPIONI SEMIFINALISTI (n° 62)

CLASS	CAMP. n°	CONFERENTE	LOCALIZZAZIONE DELL'ACETAIA	Ac / p.	Brix (B)	Densità	Ac / v (A)	"R" = B/A	PUNTI
13°	598	FERRARI GIORGIO	FORMIGINE (Eccellenza) Ampolle CRV	6,03	74,9	1,3906	8,39	8,93	312,500
14°	695	ANNOVI GIULIANO	FORMIGINE (Eccellenza) Med. Oro C.C.I.A.A.	5,55	73,3	1,3797	7,66	9,57	312,417
15°	832	GASSIANI GIUSEPPE	VIGNOLA (Eccellenza) Med. Arg. CR Carpi	4,93	73,4	1,3804	6,81	10,78	312,333
15°	604	MAZZI FRANCO	MODENA (Eccellenza) Med. Arg. "FERRARI"	4,85	74,4	1,3872	6,73	11,05	312,250
17°	555	FERRARI AMOROTTI Giovanna	MARANELLO (Palio '2008)	4,82	74,9	1,3906	6,70	11,18	322,750
18°	811	GOLINELLI PAOLA	FORMIGINE (manca il prodotto)	5,83	72,3	1,3730	8,00	9,04	322,000
19°	870	LEVONI SANTE	CASTELNUOVO R/ne (Palio '2005)	4,87	75,4	1,3940	6,79	11,10	317,666
20°	643	FERRARI AMOROTTI Roberta	MARANELLO (Palio '2008)	4,78	75,7	1,3854	6,62	11,44	317,250
21°	568	FERRARI AMOROTTI Vincenzo	MARANELLO (Palio '2008)	4,78	75,4	1,3940	6,66	11,32	317,000
22°	559	FERRARI AMOROTTI Lorenzo	MARANELLO (Palio '2008)	5,31	73,1	1,3784	7,32	9,99	315,583
23°	1110	POPPI ANSELMO	SOLIERA (manca il prodotto)	5,17	74,5	1,3879	7,18	10,38	315,416
24°	1139	PEDRONI ITALO	NONANTOLA - Stessa acetia in finale	4,55	76,9	1,4041	6,39	12,03	314,833
25°	550	FERRARI AMOROTTI A. Vitt.	MARANELLO (Palio '2008)	4,83	73,7	1,3825	6,68	11,03	314,083
26°	574	FERRARI AMOROTTI Vincenzo	MARANELLO (Palio '2008)	5,28	72,2	1,3723	7,25	9,96	313,083
27°	1078	BONI GIORGIO	MARANELLO (Palio '2006)	5,93	74,6	1,3886	8,23	9,06	312,416
28°	94	MATTIOLI ROMANO	FORMIGINE - Premio del Comune	7,17	74,0	1,3845	9,93	7,45	312,166
29°	1134	ZANETTI ALDO	MODENA - Premio del Comune	4,88	72,8	1,3764	6,72	10,84	312,166
30°	755	ROGGIANI ETTORE	MARANELLO - Premio del Comune	5,25	71,5	1,3676	7,18	9,96	311,833
31°	1147	PEDRONI ITALO	NONANTOLA - Stessa acetia in finale	4,87	75,2	1,3967	6,80	11,06	311,833
32°	1144	PEDRONI ITALO	NONANTOLA - Stessa acetia in finale	4,88	75,4	1,3940	6,81	11,07	311,666
33°	980	MEDICI GIUSEPPE	MODENA	5,42	71,9	1,3703	7,43	9,68	311,416
34°	191	ZANASI VALERIANO	MODENA	5,31	75,0	1,3913	7,39	10,15	311,416
35°	86	COCCHI AGAPITO	SPILAMBERTO - Premio del Comune	4,78	75,0	1,3913	6,65	11,28	311,250
36°	592	MAZZI FRANCO	MODENA	5,55	73,8	1,3838	7,68	9,61	310,916
37°	815	PELLONI IVANO	MODENA	5,00	72,6	1,3750	6,88	10,55	310,833
38°	190	ZANASI VALERIANO	MODENA	5,94	75,8	1,3967	8,30	9,13	310,166
39°	370	LUPPI MAURO	CAVEZZO	4,51	72,4	1,3737	6,19	11,70	310,166
40°	292	AGNANI MARIA ANGELA	MARANELLO	5,06	74,1	1,3852	7,01	10,57	310,083
41°	552	FERRARI AMOROTTI A. Vitt.ia	MARANELLO - Res. Novellara (RE)	5,45	71,1	1,3650	7,44	9,56	309,750
42°	784	SALA MARCO - SECCHIA M.	RAVARINO	4,80	71,9	1,3703	6,58	10,93	309,416
43°	692	PAGANI PIERINO	SASSUOLO - Premio del Comune	6,00	74,2	1,3859	8,32	8,92	308,750
44°	92	MATTIOLI ROMANO	FORMIGINE	8,52	77,0	1,4003	11,93	6,45	308,750
45°	539	ANSALONI ROMANO	CASTELFRANCO E. - Premio del Comune	5,55	72,1	1,3717	7,61	9,47	308,333
46°	803	FERRI UMBERTINA	CASTELVETRO - Premio del Comune	5,84	74,3	1,3865	8,10	9,17	308,250
47°	852	BONI CHIARA	MARANELLO	5,71	73,1	1,3784	7,87	9,29	308,250
48°	932	CUOGHI GIUSEPPE	MODENA - Premio "Giuliana Manca F. A."	5,98	71,1	1,3650	8,16	8,71	308,166
49°	661	BELLUCCI ELIO	SPILAMBERTO (manca il prodotto)	4,55	73,6	1,3818	6,29	11,71	308,083
50°	256	COMPAGNIA DEL MONTALE	SASSUOLO	5,47	71,7	1,3690	7,49	9,57	307,833
51°	913	CARRABS LUIGI	SOLIERA - Premio del Comune	4,84	73,5	1,3811	6,68	11,00	307,500
52°	375	COSTANZINI MARGHERITA	ZOCCA	5,13	70,2	1,3590	6,97	10,07	307,416
53°	836	VANDELLI MAURO	FIORANO M/se - Premio del Comune	5,19	74,4	1,3872	7,20	10,33	307,166
54°	854	BONI GIORGIO	MARANELLO	6,07	75,7	1,3960	8,47	8,93	307,000
55°	1109	BISI FRANCO E MARIO	SOLIERA	5,35	71,5	1,3676	7,32	9,77	306,750
56°	1150	FERRARI GIORGIO	FORMIGINE	5,19	73,2	1,3791	7,16	10,23	306,416
57°	1099	BRAGLIA SERGIO	FIORANO M/se	5,49	72,1	1,3717	7,53	9,57	306,333
58°	860	LEVONI SANTE	CASTELNUOVO R/ne	4,53	73,9	1,3838	6,27	11,79	306,000
59°	577	SARGIANI ANNALISA	MARANELLO	5,50	73,3	1,3797	7,59	9,66	305,916
60°	724	GAGLIARDELLI FRANCESCO	SPILAMBERTO	4,91	73,7	1,3825	6,79	10,86	305,500
61°	1097	ANNOVI NICOLA	MODENA	4,67	74,6	1,3886	6,48	11,51	304,916
62°	660	SUPERBI PIETRO E ENRICO	MODENA	5,36	70,7	1,3623	7,30	9,68	304,750
63°	993	BARALDI NOVELLO	CASTELFRANCO E.	6,18	74,9	1,3906	8,59	8,72	304,750
64°	124	ROSSI GUGLIELMO	FIORANO M/se	6,06	75,0	1,3913	8,43	8,90	304,666
65°	655	BOSCHI ORIELLA E EREDI	MODENA	5,61	70,9	1,3636	7,65	9,27	304,416
66°	813	FERRARI GIORGIO	FORMIGINE	5,99	73,6	1,3818	8,28	8,89	304,083
67°	25	FONNETTI CRISTINA	MARANELLO	5,76	73,5	1,3811	7,96	9,23	304,083
68°	789	BONFATTI DANIELE	MODENA - Premio BATTERIA 3B	4,65	72,6	1,3750	6,39	11,35	303,750
69°	1047	CANEPARI EMILIO	MODENA	5,48	71,1	1,3650	7,48	9,51	303,416
70°	904	LUSVARDI EGIDIO	CASTELVETRO	5,15	74,2	1,3859	7,14	10,4	303,416
71°	1151	STORNELLI LUIGI	CASTELVETRO	5,51	71,1	1,3650	7,52	9,45	302,416
72°	816	ZOCCA ANDREA	MODENA	4,97	74,9	1,3906	6,91	10,84	302,333
73°	1034	FERRARI LORIS	SPILAMBERTO	5,77	74,4	1,3872	8,00	9,30	302,250
74°	711	ZACCHI GIANFRANCO	VIGNOLA	5,18	72,5	1,3743	7,12	10,18	299,416
MEDIA DEI 62 SEMIFINALISTI:				5,36	73,55	1,4033	7,41	10,05	309,318
MEDIA DI TUTTI I 74 CAMPIONI:				5,33	73,78	1,4018	7,37	10,14	311,250

CONFRONTO DI ESAMI E PUNTEGGI DEI CAMPIONI AL PALIO DAL 2002 AL 2008

CAMPIONI FINALISTI

PALIO	CAMP	BRUX (B)	Acidità in p/v (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	E' doveroso premettere che per le analisi sono stati usati, per la prima volta, una bilancia di precisione, un rifrattometro digitale e nuove tabelle di conversione (OIV) fra gradi Brix e densità. Il confronto con gli anni precedenti non è pertanto perfettamente attendibile. In riferimento al contenuto zuccherino si evidenzia un deciso incremento, certamente preoccupante. Anche il valore di "R" ne risulta influenzato. In riferimento all'acidità si evidenzia un leggero decremento rispetto al '2006 che fu in assoluto il valore più alto dopo quello del '2002. In riferimento al punteggio medio dei campioni si assiste ad una inversione della tendenza al decremento dell'anno precedente.
2003	12	73,40	7,05	10,44	321,371	
2004	12	73,77	6,99	10,69	321,333	
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	
2008	12	74,98	7,15	10,60	321,232	
Media 7 anni		73,99	7,10	10,51	322,993	

CAMPIONI SEMIFINALISTI

PALIO	CAMP	BRUX (B)	Acidità in p/v (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	E' bene tenere sempre conto della premessa di cui sopra in merito alla strumentazione nuova, alla sua influenza sui risultati e alla non certa attendibilità di un confronto col passato. In riferimento al contenuto zuccherino si evidenzia un leggerissimo e insignificante incremento. In riferimento all'acidità, si evidenzia invece un deciso incremento e il valore del 2008 risulta il più alto in assoluto del periodo di osservazione di 7 anni. Grazie all'aumento dell'acidità totale il valore di "R" ha subito un deciso decremento. In riferimento al punteggio si conferma quanto visto per i finalisti.
2003	60	71,63	7,35	9,83	309,514	
2004	60	73,50	7,12	10,43	306,233	
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	
2008	62	73,55	7,41	10,05	309,318	
Media 7 anni		72,97	7,19	10,26	309,918	

TOTALITA' DEI CAMPIONI

PALIO	CAMP	BRUX (B)	Acidità in p/v (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	Ribadita la premessa di cui sopra, l'aumento di contenuto zuccherino dei 12 finalisti e quello dell'acidità totale dei 62 semifinalisti risultano compensarsi tra di loro. In riferimento al punteggio, in controtendenza rispetto ai finalisti e ai semifinalisti presi come tali, si assiste ad un nuovo leggero decremento sia come valore dell'anno sia come media dei sette anni.
2003	72	71,92	7,30	9,93	311,490	
2004	72	73,55	7,09	10,47	308,750	
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	
2008	74	73,78	7,37	10,14	311,250	
Media 7 anni		73,14	7,17	10,30	312,424	

COMMENTO A CALDO SUI RISULTATI ANALITICI

Il Consiglio Direttivo della Consorteria nella seduta del 15/12/07 ha deliberato di modificare il sistema di analisi dell'acidità totale dei campioni di ABT a lei conferiti *da peso su volume (p/v) a peso su peso (p/p)*.

Trattasi, come chiunque ben capisce, di una decisione epocale.

La Consorteria, che ha come suo primo compito la difesa del Balsamico della Tradizione secolare, ha lottato per anni, spesso contro tutto e tutti, perché potesse ottenere 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 voluto giungere 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**.

Il Consiglio Direttivo della Consorteria ha quindi deliberato che d'ora in poi in riferimento alla gara del Palio di S. Giovanni non potranno passare 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 DOP, non sono da ritenersi degli ABTM.

E ciò indipendentemente dal loro contenuto zuccherino (densità).

A seguito dell'applicazione di questo unico parametro 13 campioni sono risultati esclusi dalla fase delle semifinali.

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 dei campioni che hanno potuto accedere alle semifinali ha superato di nuovo i 300 punti.

In riferimento poi al comportamento degli assaggiatori della Consorteria, 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, agli 11 gradi (11,93 del campione n. 092, con un rapporto "R" di 6,45. Sembra di essere ritornati ai mitici "patriarca", scomparsi dopo il Palio del 1982).

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. Il problema sembra tuttora irrisolvibile, ma bisognerà inventare qualcosa a breve per interrompere questa perversa tendenza.

Vincenzo Ferrari Amorotti

PROBLEMATICHE SULLA COTTURA DEI MOSTI

2° ANNO: CONCLUSIONI

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 e prima si arriva alla meta.

E infatti sono anni che si giunge, purtroppo, a sempre più scialbe ed ineleganti confetture che nulla hanno a che fare col vero ABT.

Questo nostro progetto di ricerca biennale iniziato nell'autunno del 2006 e conclusosi con la cottura del mosto del 2007, si proponeva di precisare quale fosse la tecnica di cottura che potesse ottimizzare l'intero ciclo di riscaldamento del mosto d'uva al fine di ottenere mosti cotti per ABT caratterizzati da un basso contenuto di alcune specie di composti furanici quali 5-HMF e furfurale, detti furfurali in senso lato.

Essi rappresentano note sostanze indispensabili per conferire al mosto cotto il suo aroma di base, ma che oltre certe dosi diventano tossici per l'uomo e forti inibitori delle attività fermentative dei lieviti e dei batteri acetici.

Le risultanze del primo anno di questa ricerca hanno dimostrato che la rigida durata di cottura dei nostri antenati (mai oltre le 12-14 ore) è ancora oggi la stessa e la sola che possa garantirci che la presenza di furfurali si attesti nei limiti minimi utili per l'ABT ma non dannosi per l'uomo (5-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 metodo di cottura perfetto.

E solo ora, dopo quanto svelatoci dalla ricerca, capiamo anche che giungendo a concentrazioni finali molto più basse delle attuali, i nostri nonni non rischiavano certo quei fenomeni deleteri di adensamento e di cristallizzazione

che oggi ci assillano.

MA ALLORA ... COSA FARE? ci chiedemmo tutti al termine del primo anno della ricerca per concludere che per il momento ci era stato chiarito che IL TEMPO DI COTTURA NON DOVESSE SUPERARE LE 14 ORE e che bisognava assolutamente fermarsi ad una CONCENTRAZIONE FINALE CONTENUTA che, anche per le considerazioni sopra fatte, ero e sono ancora del parere che NON DOVREBBE MAI SUPERARE I 28-30 °Brix (23,80-25,50 °Babo) per facilitare da subito l'azione fermentativa del *Saccharomyces cerevisiae*.

La scienza ci ha dimostrato che se sul mosto cotto prevale da subito l'attività di questa specie di lieviti non avremo poi alcun problema, se non quello di un certo allungamento del processo.

E questo non è un problema per noi produttori familiari che non dobbiamo vendere.

Ma anche chi vende sarà bene che riconsideri il tutto e in particolare chi produce ABM.

Nel secondo anno di ricerca sono stati provati e confrontati sistemi di cottura diversi da quelli usati di norma e ad oggi dai produttori.

In particolare alcuni procedimenti sono stati suddivisi in almeno due periodi e ne sono state modificate le relative temperature utilizzate.

Le modifiche hanno dato risultati validi nei paioli dotati di agitatore meccanico che sia stato possibile azionare da subito senza dovere fare prima la schiumatura perché così facendo si è facilitato il processo evaporativo dell'acqua.

Questo metodo è assolutamente fuori portata per noi produttori familiari di ABT che quasi mai siamo in grado di avere paioli con l'agitatore e che molto spesso utilizziamo mosto non pretrattato e col quale diviene indispensabile

fare sempre la schiumatura.

In questo caso, non potendo fare leva sulla più alta velocità della perdita d'acqua per evaporazione, favorita dall'uso di un agitatore, non resta da fare altro che tornare alla Tradizione secolare che, a causa dei ritmi imposti dalle due mungiture giornaliere, ha sempre finito per contenere i tempi della cottura entro il limite di quelle 10-14 ore che la scienza ci ha appena dimostrato essere l'unico che ci garantisca un contenuto normale di furfurali.

La ricerca ha dimostrato che i risultati migliori sono quelli di un processo di cottura in cui si è tenuta alta la temperatura iniziale (85-90 °C) finché il contenuto d'acqua nel mosto sia rimasto al di sopra del 70%, per poi ridurla di colpo a 70-75 °C quando il contenuto d'acqua sia sceso sotto il 60-65 % (indicativamente dopo circa 8 ore se si parte da mosto conservato ad una temperatura prossima a 0 °C).

Molto interessante per i suoi risvolti pratici è stato l'utilizzo di un mosto conservato a 50 °C, che consente di bloccare parzialmente (come il freddo di 0 °C) l'attività dei lieviti e di rendere abbastanza limpido il prodotto di partenza per un processo di precipitazione dei residui della pigiatura. Inoltre può essere utilizzato l'agitatore già fin dall'inizio della cottura.

A conclusione di questo biennio di ricerca risulta chiaro come sia necessario mettere ora a punto uno o più metodi di analisi e controllo dei vari parametri che influiscono sull'andamento del processo di cottura.

La D.ssa Caterina Durante, che ha partecipato alla ricerca, come promesso, ne ha predisposto uno che viene di seguito riportato.

Vincenzo Ferrari Amorotti

PROCEDURA PER IL MONITORAGGIO DEL PROCESSO DI RISCALDAMENTO PER LA PRODUZIONE DI MOSTI COTTI RIDOTTI DA IMPIEGARE PER L'OTTENIMENTO DI A.B.T.

Durante il processo di riscaldamento il succo d'uva subisce numerose trasformazioni, tra cui alcune delle più importanti sono a carico degli zuccheri: infatti, il riscaldamento per tempi prolungati di soluzioni zuccherine e debolmente acide porta alla formazione di furfurali, sostanze indispensabili per conferire al prodotto aroma e sapore caratteristici, ma potenzialmente tossiche, per gli organismi viventi, in concentrazioni elevate.

Per ridurre il contenuto di queste specie nei mosti cotti ridotti diventa opportuno monitorare il processo di riscaldamento del mosto, attraverso una serie di misure cautelative che possono essere compiute in maniera semplice ed approssimativa anche presso la cantina di produzione.

Infatti, il succo d'uva è composto principalmente da acqua e zuccheri e, in percentuale ridotta, da sostanze minori, quali acidi organici, sali, polifenoli, antociani, ecc.

Quando il mosto è sottoposto al processo di riscaldamento l'acqua tende ad evaporare, mentre tutte le specie presenti in soluzione, ad es. zuccheri ed acidi, si concentrano o precipitano sotto forma di sali insolubili, es. tartrato di potassio, e ciò determina un

aumento dei valori di alcuni parametri, come densità ed indice di rifrazione.

Inoltre, è possibile dimostrare come la quantità di furfurali prodotta all'interno del mosto cotto sia legata alla quantità di zuccheri e di acqua presente nel liquido.

Pertanto, controllando la temperatura di riscaldamento del processo e la variazione della quantità d'acqua presente nel campione è possibile ridurre o contenere la formazione di furfurali.

Se, in modo approssimativo, consideriamo solamente i costituenti maggiori, ovvero acqua e zuccheri, possiamo valutare la diminuzione del contenuto d'acqua tramite alcune semplici operazioni.

Consideriamo la somma totale di tutti i componenti presenti nel mosto pari a 100: *misurando la quantità di zuccheri presenti nel succo d'uva è possibile ricavare approssimativamente, per differenza, la percentuale d'acqua presente nel campione.*

La determinazione della frazione zuccherina può essere effettuata in vari modi: ad esempio tramite un rifrattometro, che permette di misurare l'indice di rifrazione (n_D) del mosto, oppure tramite un mostimetro Babo.

In entrambi i casi è possibile risalire, in modo diretto

(mostimetro Babo) o in modo indiretto (indice di rifrazione con l'uso di tabelle di conversione, come quella dei Metodi OIV distribuita dalla Consorteria) al contenuto di zuccheri presenti nella massa liquida.

Esaminiamo nel dettaglio le due casistiche riportate:

1) uso del rifrattometro; fornisce l'indice di rifrazione del mosto: dalle tabelle di conversione si ricavano i valori di °Brix, densità e °Babo;

2) uso del mostimetro Babo; fornisce i °Babo (zuccheri g/kg): consultando le tabelle di conversione è possibile ottenere i °Brix del mosto e gli altri parametri presenti nelle tabelle.

A questo punto, applicando la formula di seguito riportata, è possibile ricavare la quantità d'acqua presente nel mosto:

$$\% \text{ acqua} = 100 - \text{°Brix}$$

Per una conduzione ottimale del processo, lo stato di riscaldamento del mosto deve essere controllato a intervalli regolari di tempo, possibilmente ogni 2 ore, per seguire gli andamenti della percentuale d'acqua e della concentrazione zuccherina nel tempo.

Il monitoraggio può essere eseguito compilando una semplice tabella, come quella riportata di seguito.

(segue a pag. 10)

PROCEDURA PER IL MONITORAGGIO DEL PROCESSO...

(segue da pag. 9)

Tempo di cottura (ore)	Temperatura (°C)	Indice di Rifrazione (nd)	°Brix	°Babo	Densità d (g/cm ³)	% Acqua
0						
2						
4						
6						
8						
10						
12						
14						
16						
18						
20						
22						
24						

Al fine di contenere la quantità di furfurali che derivano dal riscaldamento, si consiglia di impostare i valori di temperatura differenti in base alla percentuale d'acqua presente nel mosto.

In particolare, in corrispondenza della fase iniziale del riscaldamento, quando la percentuale d'acqua è elevata (% d'acqua compresa tra 85-75%), è possibile impostare valori di temperatura relativamente alti, prossimi alla temperatura di ebollizione del liquido (90-95 °C). Quando il contenuto di acqua calcolato è prossimo al 75% (circa 25 °Brix, ovvero circa 23 °Babo), **la temperatura del processo deve essere ridotta a 70-75 °C in**

modo da preservare quanto possibile il prodotto. Il processo di cottura deve terminare quando la percentuale d'acqua è compresa tra il 65-60% (circa 35-40 °Brix, ovvero 32-37 °Babo).

modo da preservare quanto possibile il prodotto.

Il processo di cottura deve terminare quando la percentuale d'acqua è compresa tra il 65-60% (circa 35-40 °Brix, ovvero 32-37 °Babo).

D.ssa Caterina Durante
Unimore - Dipartimento di Chimica



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

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 Stalla

Anticipazioni Colturali

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
Tornaconto Famiglia

Accordi di Collaborazione

Agrofidi e Agrifidi
Fondi Bei e Legge Sabatini
Banca della Nuova Terra
Costruttori / Rivenditori
di Macchine Agricole

CONSULENZA GRATUITA SUL CREDITO AGEVOLATO

www.bancacrv.it

UN BIGLIETTO D'INGRESSO SPECIALE

Quanto sto per raccontare parrebbe frutto della fantasia, ma non è così. La storia è stata tramandata da generazione in generazione a pochissimi eletti; avendo però origini lontanissime, agli albori del tempo, qualcosa è andato perso.

Perché un titolo così strambo, “biglietto d'ingresso”? Non è possibile rispondere a questo quesito senza avere chiarito prima alcuni passaggi che ritengo indispensabili.

Tutto ha inizio nel momento in cui il corpo, ormai stanco ed usurato, si spegne. L'anima, se non proprio l'anima, almeno la parte di noi selezionata, la migliore, quella che ci sopravvive, si stacca per seguire un cammino già prestabilito. Tanti sono stati i modi di descriverla e di raffigurarla, fiammelle luminose, spiriti evanescenti, gocce impalpabili, fuochi fatui dell'immaginazione.

A me è giunto questo: nel momento della dipartita, sul punto più alto dell'anima, dove si incrociano quasi a formare un cuore due punti interrogativi (di cui uno come se fosse riflesso nello specchio), ?, spuntano due microscopiche ali. Ogni coppia di ali sarà in tinta unita, ma nelle più diverse sfumature dell'arcobaleno, mille e mille colori... per rallegrare i cieli e il Paradiso danteschi di risate gioia e musicalità. E possibilmente anche qualche quadro d'autore. In pratica il colore delle alette rappresenta il biglietto d'ingresso oltre la vita, e la tinta un particolare percorso, che non sto ad anticipare, sarà una sorpresa.

Potrebbero spuntare, però, ali incolore. Anche in questo caso l'anima seguirà un itinerario già prefissato, in breve volo in caduta libera e si finisce col soggiornare nell'Inferno di Dante. Senza pace e nel continuo tormento, rimpiangendo quello che non si è fatto nella vita corporea e che si sarebbe voluto fare. Perché dopo la legge morale, proprio in questo sta la distinzione fra la vita e la morte, nel doversi obbligatoriamente fermare, nel non poter più fare quello che, un po' per inedia e un po' perché lo si è sempre rimandato con la scusa che “tanto c'è tempo”, non si è voluto fare.

Ma non voglio dilungarmi su questo, bensì sul piacere di descrivere l'esclusivo biglietto d'ingresso riservato all'oxologo dell'Aceto Balsamico Tradizionale Naturale.

Noi, produttori in vita di cotanto pregiato e ineguagliabile elisir, specchio della nostra anima, abbiamo una marcia in più e nel momento della dipartita ci verrà riconosciuto, indistintamente a tutti.

Alla nostra anima spunteranno si due alucce coloratissime, che ci permetteranno di godere il meglio nell'aldilà; ma un'unica piumetta, appena appena accennata, quasi invisibile, sarà argentea e rappresenterà un lasciapassare speciale nel momento in cui varcheremo i cancelli. In quell'occasione ci verrà consegnato un omaggio; soltanto a noi, geniali artisti dell'unico prodotto che non teme confronti, Unico nel Colore, Unico nei Profumi e Unico nel Sapore, verrà regalata una piccola sfera luminosa, che permetterà alla persona che la riceve di esaudire, nel breve o nel lungo termine o mai e soprattutto se vuole, un solo desiderio inappagato oppure di togliere dagli inferi un'unica anima particolarmente cara.

Io so che già che sprecherò la splendida ed imperdibile opportunità concessami dalla mia sferetta per recuperare la pecora nera della mia famiglia, ovvero il consorte. Lui farà di tutto per sfuggire, preferendo – ne sono certa – le fiamme eterne e l'eterno tormento di dover rimestolare nel paiolo i sogni irrealizzati nella vita corporea e che non potrà più realizzare, ma io non demorderò e prima o poi, che lui voglia o no, riuscirò ad agguantarlo... con calma però, senza fretta.

Roberta Sirotti

AGRODOLCE

Casa nostra ha un cuore antico

Un solaio profumato

Lo dobbiamo alla Maria

È per noi retaggio avito

Ad ottobre l'aria fria

Quando lei cuoceva il mosto

Odorava nella via

Nel mio cuore questo ha un posto

Poi dall'ultimo vasello

Quasi un litro traevamo

Dal colore bruno scuro

Brilla ancor come un gioiello

Nonno Amleto era sicuro

Che quel suo sapore grato

Dai malanni la salute

Sempre avrebbe preservato

Orgogliosi noi ne andiamo

Ci fa l'animo più lieto

Sono cose risapute

Di goder non v'è divieto

Marco Ferraresi

Straccetti all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena (A.B.T.M.)

Ingredienti:

- 6 hg di filetto di maiale;
- 2 o 3 cucchiaini di pane grattugiato;
- 2 cucchiaini di olio di oliva;
- 5 o 6 cucchiaini A.B.T.M.;
- sale e pepe a piacere.

Procedimento:

Tagliare il filetto a listarelle di un centimetro di lato e passarle nel pane grattugiato togliendone poi l'eccesso.

Scaldare l'olio in una padella antiaderente e rosolarvi la carne mescolando continuamente.

A cottura quasi ultimata aggiungere l'A.B.T.M. e prestare attenzione a non eccedere nella cottura.

Aggiungere sale e pepe a piacere (se ne può anche fare a meno).

Buon Appetito

Anna Maria Forti

CALENDARIO DELLE SERATE DEGLI ASSAGGI DI ALLENAMENTO

Nella riunione del 2 luglio 2008 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 2008 e l'altra nel 2009 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.*

2008

1) Comunità di NONANTOLA e "Bassa"

In Nonantola, Viale Rimembranze, presso il Circolo Anziani, **6 serate**. Sempre alle ore 20,30 del **Giovedì**: il **25 Settembre**, il **2-9-16-23-30 Ottobre**. Per comunicazioni contattare:

➤ DOTTI GUIDO - Tel. 059.549438 e/o ZIRONI WILLIAM - Tel. 335.8155454

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

In Spilamberto, nella sede della Consorteria, **6 serate**. Sempre alle ore 20,30 del **Venerdì**: il **26 Settembre**, il **3-10-17-24-31 Ottobre**. Per comunicazioni contattare:

➤ MAGGIOLLO ROSANNA - Tel. 059.535956 e/o SIROTTI ROBERTA - Tel. 338.1720569

3) Comunità di VIGNOLA e zone circostanti

In Vignola, presso il Laghetto dei Ciliegi, **6 serate**. Sempre alle ore 20,30 del **Mercoledì**: il **5-12-19-26 Novembre** e il **3-10 Dicembre**. Per comunicazioni contattare:

➤ CAPPONI LUCIANO - Tel. 348.2253434 e/o BRIGHETTI GRAZIANO - Tel. 059.762570

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 **8-15-22-29 Novembre** e il **6-13 Dicembre**. Per comunicazioni contattare:

➤ FERRARINI IVANO - Tel. 348.3919209

2009

5) Comunità di CARPI, SOLIERA e "Bassa"

In Limidi di Soliera, Via Papotti, presso il Centro Polivalente, **6 serate**. Sempre alle ore 20,30 del **Mercoledì**: il **7-14-21-28 Gennaio** e il **4-11 Febbraio**. Per comunicazioni contattare:

➤ GOLDONI LORETTA - Tel. 335.8136313 e/o GORGÒ ROMOLO - Tel. 333.3659985

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 **13-20-27 Gennaio** e il **3-10-17 Febbraio**. Per comunicazioni contattare:

➤ FERRARI GIORGIO - Tel. 059.550305

7) Comunità di CASTELVETRO e zone circostanti

In Castelvetro, presso la sala parrocchiale, **6 serate**. Sempre alle ore 20,30 del **Giovedì**: il **19-26 Febbraio** e il **5-12-19-26 Marzo**. Per comunicazioni contattare:

➤ RAMINI ANDREA - Tel. 059.790438 e/o PIER GIORGIO SIMONINI - Tel. 059.790110

8) Comunità di BOMPORTO, CASTELFRANCO E. e RAVARINO

In Villa di Ravarino presso Trattoria Cacciatori, **6 serate**. Sempre alle ore 20,30 del **Martedì**: il **24 Febbraio** e il **3-10-17-24-31 Marzo**. Per comunicazioni e informazioni contattare:

➤ FOCA NOVELIO - Tel. 059.905461 e/o PIZZOLARI GIANFRANCO - Tel. 059.907218

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