



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 S. Faustino, 155/Q - Modena



ELETTO IL NUOVO CONSIGLIO DIRETTIVO

Domenica 14 febbraio si sono svolte le elezioni per il rinnovo del Consiglio Direttivo della Consorceria, il sabato successivo il Consiglio neo eletto ha riconfermato Luca Gozzoli nella carica di Gran Maestro, venerdì 26 febbraio sono stati attribuiti gli incarichi agli 11 componenti del Consiglio.



Consiglio Direttivo: Luca Gozzoli, Gran Maestro; Rino Vecchi, Vicario Gastaldo; Giorgio Ferrari, Assessore agli assaggi e al Palio; Gianpaolo Sala, Presidente del Museo dell'ABTM; Ivano Ferrarini, Coordinatore e referente delle Comunità; Dia Morselli, Direzione Corsi di aggiornamento e formazione; Vincenzo Ferrari Amorotti, Conduttore dell'Acetata sociale e coordinatore scientifico; Paolo Barani, Responsabile del laboratorio analisi; Enzo Masetti, Coordinatore responsabile della segreteria; Giuliano Longagnani, Tesoriere; Roberto Chierici, Responsabile Eventi e relazioni con il Comune di Spilamberto.

BANDO

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

“44° PALIO DI S. GIOVANNI”

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

La raccolta dei campioni, già iniziata, terminerà **improrogabilmente** il giorno 26 aprile p.v.

I campioni presentati fuori termine verranno regolarmente valutati, ma non potranno concorrere alla vincita del “Palio 2010”.

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 2009.

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 27 giugno 2010, alle ore 18,00, è convocata in Spilamberto, presso la Rocca RANGONI (in caso di maltempo presso la Sala Polivalente L. FAMIGLI) l'ASSEMBLEA ORDINARIA dei Soci della Consorceria dell'Aceto Balsamico Tradizionale con il seguente

ORDINE DEL GIORNO

- 1) **Relazione del Gran Maestro.**
- 2) **Premiazioni del Palio 2010.**

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 27 giugno p.v. **al termine dell'Assemblea Generale.**

L'A.B.T.M. - D.O.P. AL 44° PALIO DI S. GIOVANNI

REGOLAMENTO

I produttori di Aceto Balsamico Tradizionale Extravecchio - D.O.P., imbottigliato nel contenitore disegnato da Giorgetto Giugiaro e previsto dal Disciplinare di produzione, potranno partecipare, con il loro prodotto, al 44° Palio di S. Giovanni (2010) consegnando entro il giorno 26 aprile alla Consorceria almeno due bottigliette di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Extravecchio D.O.P., appartenenti allo stesso lotto presentato per sostenere l'esame di idoneità alla commercializzazione da parte della Commissione di Esperti Degustatori. *Sono ammessi solo campioni provenienti da lotti imbottigliati nel 2009.*

Il campione presentato sarà anonimizzato come da

Regolamento e parteciperà al Palio secondo le stesse modalità previste per i campioni a produzione familiare.

Al termine degli esami (preselezione, quarti di finale, semifinale e finale) verrà stilata apposita graduatoria per i campioni di A.B.T.M. Extravecchio D.O.P.

Il giorno 27 giugno p.v. alle ore 18 presso la Rocca Rangoni, a conclusione del 44° Palio, verrà premiato il campione che avrà ottenuto il punteggio maggiore, a condizione che lo stesso corrisponda almeno a quello minimo per entrare nella graduatoria dei 72 semifinalisti.

Il Gran Maestro
Luca Gozzoli

RINNOVA L'ADESIONE ALLA CONSORTERIA PER L'ANNO 2010

La Consorceria è un'Associazione che si sostiene anche grazie al contributo che i Soci versano all'atto dell'iscrizione, 35 euro.

Essere Soci è semplice, ma permette di essere protagonisti nella vita sociale della Consorceria aiutando il lavoro di tutela del Balsamico della Tradizione.

DALL'ACETAIA SOCIALE NOVE ANNI DI GESTIONE SATRIONI - 2001-2009

Era l'anno 2001 "4 aprile", quando fui eletto per la prima volta nel Consiglio Direttivo.

Subito mi fu data la mansione (o incarico) di Responsabile dell'Acetaia Sociale (riconfermato nel 2004 e nel 2007) e quando assunsi un incarico gestionale di qualsiasi tipo ti poni un programma che può essere migliorativo, di modifica o di cambiamento, se questo programma lo porti a termine in un mandato sei bravissimo, in due mandati sei solo bravo, ma il terzo mandato sei obbligato a concludere e tirarne le somme. Nove anni di gestione sono tanti... (quasi 2 lustri, "tempo di misura" in Acetaia) e fatta una analisi personale complessiva, il tempo impiegato è stato tanto, ma mi sento abbastanza pago e soddisfatto del lavoro svolto e del traguardo a mio avviso raggiunto.

Tutto questo lo devo in particolare modo "alla Squadra" ai miei preziosi collaboratori che ringrazio immensamente con il cuore, perché hanno sempre risposto positivamente alle mie chiamate e hanno dedicato con capacità, generosità e passione molto del loro tempo libero senza nulla pretendere, permettendo così di portare a compimento la realizzazione di quel luogo magico chiamato "Acetaia", tutto questo fatto solo ad esclusivo beneficio e tutela della qualità del Balsamico, contenuto nelle botticelle custodite in Villa Fabriani, e portare avanti una tradizione che è solo dei modenesi in tutto il mondo.

Acetaia che oggi è un fiore all'occhiello della Consorteria, da offrire alle migliaia di visitatori che transitano in Villa Fabriani.

È mia consuetudine alla fine di ogni mandato fare un bilancio, brevemente cito i traguardi raggiunti (1° mandato: 2001-2003) (2° mandato: 2004-2006) per concludere (3° mandato: 2007-2009).

1° mandato (2001-2003): ci vide subito impegnati a completare l'assetto dell'Acetaia con l'aggiunta di nuove 4 batterie più 1 botte madre, la realizzazione della saletta assaggi, la certificazione di tutta la filiera di produzione norme D.O.P. Ente certificatore CERMET.

Di seguito ci fu la realizzazione del Museo con l'aggiunta di altre 2 batterie più 1 tino con funzioni di botte madre, più la storica batteria Fabriani che tanto ci ha dato da lavorare per metterla in sesto (bottai Miselli e Manzini). A fine mandato credevo che avessimo realizzato tanto, invece mi resi conto che eravamo solo all'inizio.

2° mandato (2004-2006): caratterizzato da un intenso lavoro per mettere a regime tutte le nuove batterie e botti madre.

È il periodo critico dell'abbandono totale dell'uso dell'aceto di vino con non poche critiche e difficoltà da superare, finalmente tutti hanno capito che l'acidità non doveva più essere aggiunta ma costruita nelle botti madre.

È il periodo dove le richieste di Aceto Balsamico per gli usi più svariati e mirati richiedevano quantità di aceti impensabili, escono dall'Acetaia anche più di 120 litri di Balsamico all'anno.

Tutti rigorosamente gestiti per qualità e quantità, un lavoro immenso... Inoltre con l'evento del Museo aumentano a dismisura gli impegni domenicali e infrasettimanali per tenere aperta l'Acetaia ai visitatori esterni sempre in aumento.

Fine mandato (2004-2006): analisi globale di tutto. Contenti ma non soddisfatti, manca ancora qualcosa per chiudere il cerchio.

3° mandato (2007-2009). Ho la conferma dal Gruppo della sua collaborazione. Ottobre 2007: Gusto Balsamico, la grande Asta. In Consorteria entra il baliatico, batterie di botticelle di proprietari esterni tenute a baliatico dalla Consorteria, altro impegno di prestigio per il Gruppo dell'Acetaia, anche se con il senno del poi per me è stata una grossa delusione totale.

Durante l'anno 2007 sperimentiamo anche la fase di fermentazione alcolica del nostro mosto cotto certificato fatto in piazza (ottobre 2006).

Si arriva piano piano all'ultimo anno di gestione, 2009.

Purtroppo mi sto accorgendo che il Gruppo dell'Acetaia sta andando un po' in crisi, nove anni di lavoro si fanno sentire... Non c'è più quella disponibilità immediata, alla mia chiamata qualche turno salta. Si rimandano i lavori... a tempo disponibile...

Fine agosto 2009, sono consapevole che per chiudere il cerchio del mio programma 2001 ci sono ancora due o tre cose da fare... indispensabili, debbo per forza cercare persone nuove, fresche, disponibili a fare... non a pensare...

1° lavoro: pulizia di tutte le botti madri (non erano mai state vuotate). Il problema viene risolto con la collaborazione del Socio M° Stefani Dino, è stato un lavoraccio, le botti madre presentavano una quantità enorme di residui, i quali una volta estratti e trattati a dovere, sono stati eliminati.

Emma, Malvina e Badessa presentavano un buon 30% della capienza piene di madri e fittoni poco buoni.

Tutte oggi sono state messe in grado di dare il massimo della loro funzionalità.

2° altro importante traguardo che volevo realizzare e che io non ero in grado di fare: la gestione computerizzata di tutta l'Acetaia.

In tanti a parole si erano offerti, ma a fatti nulla di concreto.

Finalmente ho individuato due Soci che si sono resi disponibili a fare: M° Barani Paolo e M° Piretti Omer, è stata un'impresa mettere d'accordo mentalità bancaria di assoluto rigore matematico con mentalità pratica del fare, ma con grande disponibilità e adattamento siamo riusciti a fare una cosa importante per la gestione dell'Acetaia

stessa, e oggi posso dire che: cottura mosto, fermentazioni, prelievi, travasi, rinalzi, capienze, giacenze, acidità, densità, quantità, giacenze per categoria, non sono solo nella mia testa o scritte manualmente, ma sono impresse su un CD a disposizione del nuovo Consiglio, ed essere gestite dal nuovo Gruppo dell'Acetaia.

3° lavoro importantissimo portato a termine, anche questo io non ero in grado di fare (addirittura non ne conoscevo neanche l'esistenza): il registro "H.A.C.C.P." (Hazard Analysis Critical Control Point), Regolamento CE 178/2002, CE 852/2004. Qua ci voleva un esperto... e l'ho individuato nella M^a Erica Barbieri e un Registro indispensabile per tutte le Acetaie certificate.

Vengono indicate tutte le procedure igienico-sanitarie messe in atto e rispettate in Acetaia (è il primo documento che richiedono i N.A.S. e l'U.S.L. ad un loro controllo).

4° ultima ciliegina sulla torta: a fine ottobre abbiamo avuto in Acetaia un controllo ispettivo da parte del CERMET, Dott.ssa Silvia Salaris.

È stato un controllo minuzioso, severo, il quale ci ha permesso di mettere in conformità, secondo il disciplinare D.O.P., tutte quelle piccole cose da noi involontariamente trascurate e finalmente oggi 31-12-2009 posso con soddisfazione e piacere affermare di "avere chiuso il cerchio".

Sono finalmente riuscito a portare a termine il programma fatto nel lontano 2001 e posso concludere affermando che, oggi, l'Acetaia Sociale della Consorteria è dotata di tutti gli strumenti, ed è strutturata in modo tale da poter essere condotta e gestita da un Coordinatore e Gruppo nuovo, più giovane e moderno, con idee nuove da portare avanti (che io non sono più in grado di dare). È richiesto solo il rispetto della nostra secolare tradizione e, concludo, in questi nove anni di gestione ho avuto tante soddisfazioni, la Consorteria mi ha dato tanto tanto tanto, ma anche io ho dato tanto, spesse volte trascurando lavoro, famiglia, passioni.

Ed oggi, con onesta tranquillità, posso affermare che non mi sento ne in debito ne in credito, ma tranquillamente in pace perché ho fatto solo il mio DOVERE e posso anche lasciare a conclusione di un periodo.

Non mi resta che ringraziare col cuore tutti i miei Collaboratori (di 9 anni); Consiglieri: Chierici Roberto, Cocchi Agapito, Gorgò Romolo, Benassati Luigi, Ferrarini Ivano; preziosa Segretaria: Dott.ssa Mariangela Cocchi; Soci: Manzini Giuseppe (bottai), Ferrari G. Carlo, Muratori Mauro, Manzini Luigi, Cuoghi Ettore, Caselli Valeriano, Burzi Albertino; ultimi preziosi Collaboratori: Barani Paolo, Barbieri Erica, Piretti Omer, Stefani Dino.

Franco Satrioni

PROSPETTO COMPLESSIVO DEL PRODOTTO PRELEVATO DALL'ACETAIA - ANNO SOLARE 2009

È dal 2002 che il gruppo dei Soci che gestiscono l'Acetaia della Consorceria e del Museo, ritengono un dovere importante, annuale, informare tutti gli iscritti alla Consorceria sull'utilizzazione dell'Aceto uscito dall'Acetaia Sociale durante il corso dell'anno trascorso.

Come è consuetudine fare vengono determinate 2 categorie.

* **Alla prima categoria** appartiene il Balsamico rigorosamente extravecchio ottenuto dalla miscela degli aceti prelevati dalle nostre batterie, a tempo debito assemblati e lasciati come minimo 1 anno in apposite botticelle della batteria "G" affinché avvenga una amalgamatura naturale dei vari aceti (A.B.T.M.) esclusivamente usato per l'imbottigliamento D.O.P., per omaggi di estremo riguardo, e per manifestazioni o circostanze importanti avvenute in Consorceria o altrove.

– A.B.T.M. extravecchio imbottigliato (pari a 396 confezioni)
l. 39,60
– Per regalie importanti di riguardo l. 5,50
Totale l. 45,10

Pari a circa il 12% di giacenza extravecchio, denunciato al CERMET nell'anno 2008.

* **Alla seconda categoria** appartengono in buona parte le rimanenze dei campioni conferiti per partecipare alla gara del Palio anno 2008, i quali sono stati scrupolosamente divisi dal Dott. Vincenzo Amorotti in dieci categorie diverse per qualità.

In base alle loro caratteristiche organolettiche sono stati utilizzati nei seguenti modi:

– Assaggi di allenamento Comunità	l. 20,35
– Regalie varie interne e Natalizie	l. 10,00
– Assaggi guidati al Museo e all'Acetaia	l. 9,25
– Corsi interni Consorceria	l. 8,25
– Manifestazioni varie interne ed esterne	l. 16,45
Totale	l. 64,30

PROSPETTO ANALITICO COMPLESSIVO DEL PRODOTTO USCITO DALL'ACETAIA SOCIALE NELL'ANNO SOLARE 2009

02-01-09 - Per gli Assaggi di allenamento presso le Comunità di Carpi e Soliera, responsabile M° Gorgò Romolo, utilizzati l. 1,35;

02-01-09 - Per gli Assaggi di allenamento presso la Comunità di Castelvetro, responsabile M° Simonini Giorgio, utilizzati l. 2,95;

02-01-09 - Per gli Assaggi di allenamento presso la Comunità di Formigine - Fiorano - Maranello - Sassuolo, responsabile M° Ferrari Giorgio, utilizzati l. 3,05;

08-02-09 - Per gli Assaggi di allenamento presso la Comunità di Ravarino - Bomporto, responsabile M° Foca Novelio, utilizzati l. 2,10;

21-03-09 - Per gli Assaggi Manifestazione B.P. a Varese, utilizzati l. 0,50;

17-03-09 - Per Assaggi al corso di formazione sull'A.B.T.M. svolto in Consorceria, utilizzati l. 3,50;

15-04-09 - Per manifestazione culturale Accadde in Rocca a Vignola, utilizzati l. 2,00;

16-04-09 - Per **imbottigliamento** presso il Consorzio Tutela A.B.T.M. Extravecchio l. 19,10 (pari a 191 confezioni);

25-04-09 - Per manifestazione Campanaria in Spilamberto, utilizzato l. 3,00;

27-04-09 - Per assaggi guidati in Museo e Consorceria, Acetaia - Visitatori, periodo gennaio-febbraio-marzo-aprile, utilizzati l. 3,00;

27-04-09 - Per cena e regalie corso di formazione anno 2009, utilizzato l. 0,50;

28-04-09 - Per manifestazione Raduno Nazionale (Le Fornelle) a Modena, utilizzato l. 0,25;

28-04-09 - Per assaggi presso Acetaia Comunale di Modena, periodo gennaio-febbraio-marzo-aprile l. 0,50;

28-04-09 - Per manifestazione Comunità di Mirandola, responsabile M° Prandini Giuseppe, utilizzato l. 0,75;

28-06-09 - In occasione della 139^a Fiera di S. Giovanni a Spilamberto, utilizzato l. 0,45;

05-07-09 - Per assaggi guidati in Museo e Acetaia rifornimento da maggio a dicembre, bottiglione Affinato l. 4,00; bottiglia Extravecchio l. 0,75;

15-07-09 - Per regalie varie importanti l. 0,60;

09-09-09 - Per Assaggi serate di S. Venanzio, responsabile Socio Andreoli l. 0,40;

09-09-09 - Per manifestazione C. Comm. di Bologna del 4 ottobre, responsabile Socio M° Ferrarini l. 0,50;

15-09-09 - Per manifestazione Fiera di Brà, Slow Food, utilizzato l. 0,75;

15-09-09 - Per Assaggi guidati Museo e Acetaia, bottiglia Extravecchio l. 0,75;

18-09-09 - Per regalie varie l. 5,00;

21-09-09 - Per gli Assaggi di allenamento presso la Comunità di Nonantola e Castelfranco, responsabile M° Dotti Guido, utilizzati l. 2,85;

03-10-09 - Per manifestazione cottura del mosto, Spilamberto l. 0,90;

04-10-09 - Per manifestazione Fiera del Buon Gusto, Maranello l. 0,20;

04-10-09 - Per Assaggi di allenamento presso la Comunità di Mirandola, responsabile M° Prandini Giuseppe l. 2,80;

04-10-09 - Per esami di qualifica presso Consorceria, Assaggiatori e Maestri Assaggiatori, responsabile M° Vecchi Rino, utilizzati l. 4,75;

16-10-09 - Per gli Assaggi di allenamento presso la Comunità di Spilamberto e S. Cesario, responsabile Chierici Roberto, utilizzato l. 2,70;

30-10-09 - Per imbottigliamento presso il Consorzio Tutela A.B.T.M. Extravecchio l. 20,50, pari a 205 confezioni;

02-11-09 - Per omaggi natalizi, collaboratori e varie l. 5,00;

02-11-09 - Per gli Assaggi di allenamento presso la Comunità di Vignola, responsabile M° Capponi Luciano l. 1,65;

08-11-09 - Per manifestazione Serata Balsamica, Rotary Club a Brescia, M° Amorotti l. 1,00;

08-11-09 - Per gli Assaggi di Allenamento presso la Comunità di Modena, responsabile M° Ferrarini Ivano, utilizzato l. 2,55;

08-11-09 - Per la Festa di San Martino al "Gatto Verde", cucina e tavoli l. 2,50;

08-11-09 - Rifornito bottiglia Extravecchio, Assaggi guidati, Museo, Acetaia l. 0,75;

29-11-09 - Per regalie natalizie importanti, di riguardo l. 5,50.

TOTALE: l. 109,4.

Il Gruppo Conduttore dell'Acetaia Sociale

*Satrioni Franco - Chierici Roberto - Benassati Luigi
Ferrarini Ivano - Burzi Albertino - Caselli Valeriano
Cocchi Agapito - Cuoghi Ettore - Ferrari G. Carlo
Manzini Giuseppe - Muratori Mauro*

UN ANNO DA RECORD AL MUSEO

Grazie all'impegno della Consorceria e del Comune nel sostenere il Museo del Balsamico Tradizionale il 2009 si conclude con i migliori risultati registrati dall'inaugurazione avvenuta nel 2002, sia per quanto riguarda il numero dei visitatori che quello delle vendite. Il numero totale di visitatori nel 2009 è di **8.183**, ben **1.482** unità in più rispetto all'anno precedente. Di questi circa il 25% è straniero e la percentuale più alta proviene dagli Stati Uniti (sono statunitensi il 33% dei visitatori stranieri). E' considerevole anche la percentuale dei visitatori tedeschi (il 20% degli stranieri). Questo quadro positivo è anche frutto dei consolidati rapporti con alcuni tour operators stranieri come Tauck World Discovery (per il Nord America) e Studioso Reisen (per la Germania) i quali, con nostra grande soddisfazione, hanno non solo confermato le prenotazioni per l'anno 2010 ma le hanno anche incrementate.

Nonostante la crisi economica si registra un incremento anche relativo alle vendite, in particolare le bottiglie di ABTM Extravecchio della Consorceria vendute presso il Museo sono state **241**, contro le **175** del 2008.

Questi dati confermano quanto già constatato nei primi sei mesi di attività, ovvero un sempre maggiore interesse verso il Balsamico Tradizionale, eccellenza alimentare del nostro territorio a cui il pubblico non rinuncia, e verso quel patrimonio cultural-popolare fatto di tradizioni tramandate di generazione in generazione.

Il Museo continua ad investire sulla promozione turistica. Dopo l'incontro con il Presidente di APT Servizi Emilia Romagna, Massimo Gottifredi, per raccogliere informazioni e consigli sulle strategie da seguire, e dal quale siamo stati coinvolti nell'organizzazione della serata d'inaugurazione della BIT di Milano, il Museo si sta impegnando nella preparazione di una presentazione dettagliata da sottoporre alle agenzie di incoming del territorio, ai tour operators stranieri e alle maggiori strutture ricettive nazionali.

L'ABTM oltre alla serata di inaugurazione della BIT è stato anche protagonista della serata di presentazione della mostra dedicata a Federico Fellini il 19 ottobre 2009 presso l'Istituto Italiano di Cultura a Parigi durante una cena di Gala realizzata da Casa Artusi, ente museale con il quale il nostro Museo ha instaurato un'attiva collaborazione.

Alla fine di quest'anno siamo stati contattati dalla Galleria Ferrari per il rinnovo della convenzione stipulata a maggio, segno che entrambi gli enti hanno trovato giovamento dalla reciproca collaborazione creando un circuito per i turisti della Provincia di Modena.

Anche nel secondo semestre dell'anno il

Museo ha avuto il piacere di ospitare due importanti televisioni straniere: Globo TV (Brasile) e Eastern Television (Cina e Taiwan). La prima ha realizzato un servizio dedicato a Museo e Consorceria da mandare in onda durante il tg della rete, la seconda un video dettagliato sul Balsamico tradizionale e il suo radicamento nella provincia di Modena, naturalmente coinvolgendo il Museo e i maestri della Consorceria.

Negli ultimi mesi dell'anno Museo e Consorceria hanno inoltre avuto il piacere di accogliere importanti personaggi e gruppi come quello dei Giovani Industriali modenesi, Elio e le Storie Tese, il Generale Bernardini dell'Accademia Militare di Modena, la prestigiosa associazione di albergatori "Le Soste".

Museo e Consorceria sono stati inseriti negli itinerari del progetto "Transromantica Crosscultour" curato dal Servizio Cultura e Turismo della Provincia di Modena, progetto che prevede la realizzazione di audioguide da distribuire ai visitatori dei musei e degli iat che hanno aderito al progetto. Una prima delegazione straniera, costituita dai referenti dei sette paesi europei che aderiscono a "Trasromantica", è stata ospite di Museo e Consorceria a dicembre.

Per finire, anche quest'anno il primo weekend di Ottobre, nel suggestivo centro storico di Spilamberto, il Museo ha organizzato in collaborazione con la Consorceria, il Comune, le Botteghe di Messer Filippo, la manifestazione "Vetrine, Motori e Balsamici Saponi" dedicata alla valorizzazione delle eccellenze del nostro territorio, tanto che possiamo ormai parlare della seconda Fiera di Spilamberto la "Fiera d'autunno", dopo quella di San Giovanni Battista. Il momento tipico della manifestazione è senz'altro la bollitura del mosto a cielo aperto nel centro storico che da vita ad un'iniziativa unica nel suo genere, grazie naturalmente alla presenza di tutte e 16 le Comunità che aderiscono alla Consorceria.

Quest'anno la manifestazione ha avuto il privilegio di essere stata scelta dalla Regione Emilia Romagna, come uno dei tre eventi maggiormente rappresentativi della Provincia di Modena, entrando a far parte della kermesse "Wine Food Festival", dedicata ai prodotti DOP ed IGP della nostra Regione. Il risultato è stato raggiunto per merito del lavoro di tutti i soggetti che contribuiscono all'organizzazione della manifestazione e con l'aiuto degli Assessorati al Turismo e all'Agricoltura della Provincia di Modena. In questa edizione 2009 l'evento ha avuto un grandissimo successo di pubblico, le visite al Museo durante la manifestazione sono quasi raddoppiate raggiungendo i **1.161** visitatori (contro i 627 del 2008) 280 nella giornata di sabato e ben 880 nella giornata di domenica. Anche per le vendite

nel bookstore, durante il week-end, si è registrato un record assoluto, sono infatti più che raddoppiate.

In quest'edizione 2009 il Museo ha inoltre instaurato una collaborazione con alcuni dei Musei del Gusto della regione Emilia Romagna e con alcuni Consorzi di tutela delle tipicità modenesi, che hanno esposto i loro prodotti e offerto degustazioni. In particolare hanno partecipato il Museo dell'Olio di Brisighella, Casa Artusi, il Giardino delle Erbe e dei Frutti Dimenticati per i Musei del Gusto, mentre invece per i Consorzi, il Consorzio del Prosciutto di Modena e il Consorzio del Parmigiano Reggiano, collaborazioni che ci auspichiamo possano ampliarsi e consolidarsi nelle edizioni future.

A novembre abbiamo partecipato al seminario organizzato dall'Istituto per i Beni Culturali "gli Ecomusei della Regione Emilia Romagna", dove si è prefigurato il progetto preliminare per creare la rete degli Ecomusei della Regione Emilia Romagna mentre a dicembre abbiamo partecipato ad un'iniziativa intitolata "Bollicine di Francia, Franciacorta ed Emilia" organizzata dalla fondazione Rocca dei Bentivoglio con la quale stiamo programmando diverse strategie per far circolare i turisti tra la Provincia di Modena e quella di Bologna.

L'anno si è chiuso con l'iniziativa denominata "Terra Madre Day".

Il Museo ha aderito alla manifestazione ideata da Slow Food per promuovere il "mangiare" e le tradizioni locali di tutto il mondo. In occasione di questa giornata il Museo e la Consorceria, in collaborazione con la Biblioteca comunale "Peppino Impastato", hanno ospitato la presentazione del *Ricettario dei Conti Valdrighi*, raccolta di antiche ricette modenesi a cura dello scrittore Gabriele Ronzoni, raccogliendo un buon riscontro di pubblico.

L'anno 2009 vede anche la chiusura dei mandati triennali del Consiglio della Consorceria e del Consiglio del Museo. Il primo citato è già stato riletto e intendo fare i miei migliori auguri a tutti i membri per i prossimi tre anni di mandato. Il Consiglio del Museo invece verrà riletto a breve.

Ci aspetta un anno ricco di impegni ed iniziative volti all'obiettivo di migliorare questi importanti risultati raggiunti fino ad ora.

Concludo citando l'aumento di visitatori, ottenuto in questi tre anni di mandato, confrontandolo con i precedenti tre anni, che è stato di ben **3.560** visitatori, **20.682** dal 2007 al 2009 contro i **17.122** dal 2004 al 2006.

Cristina Quartieri
Direttrice Museo A.B.T.M.

INTERVISTA A LUCA GOZZOLI GRAN MAESTRO DELLA

Luca Gozzoli rimane alla guida della Consorceria del Balsamico Tradizionale: il 20 febbraio scorso il nuovo Consiglio direttivo dell'associazione lo ha rieletto "Gran Maestro" per il prossimo triennio. Originario di Vignola, classe 1966, dal 2004 al 2009 ha ricoperto la carica di presidente del Consiglio provinciale. In precedenza, per nove anni, dal 1995 al 2004, è stato sindaco di Spilamberto. E' Gran Maestro della Consorceria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena dal 2007. Questa carica gli conferisce la responsabilità di custode di una tradizione centenaria e garante di un prodotto unico che nasce, da secoli, nei sottotetto delle case modenesi. In provincia di Modena sono alcune migliaia le acetaie familiari che producono 'tradizionale'. E' impossibile conoscerne il numero preciso. Anche perché è diventata quasi consuetudine regalare al bimbo appena nato una batteria di botti di modo che, quando sarà maggiorenne, avrà il balsamico pronto. Più di mille sono gli associati della Consorceria, tra cultori e produttori.

"Per me è un grande piacere ricoprire questo ruolo, vista la mia lunga passione per il Balsamico che dura ormai da vent'anni - sottolinea Luca Gozzoli - Noi lavoriamo molto per tutelarne la qualità, la storia, la tradizione, questa è la nostra missione. In questi ultimi anni l'associazione è cresciuta molto e il mio compito è quello di dare continuità alle azioni di valorizzazione del Balsamico

Tradizionale in Italia e nel mondo".

Un segno di continuità, dunque, rispetto a una storia con radici lontane.

"L'associazione nasce nel 1967 a Spilamberto. Sin dalle origini l'obiettivo è quello di promuovere, organizzare e sostenere iniziative e manifestazioni dirette alla tutela e alla valorizzazione dell'Aceto Balsamico



Tradizionale di Modena, nonché alla diffusione della sua conoscenza nel rispetto assoluto della tradizione. Nel 2002, poi, si è aggiunto un importante tassello a questo percorso: il Museo del Balsamico Tradizionale, che rappresenta un riferimento spaziale per la diffusione della cultura del "Balsamico" legata al territorio e alla sua gente. La Consorceria ancora oggi svolge corsi di formazione e di approfondimento

sul Balsamico, cura la pratica dell'esame organolettico rivolto alla conoscenza del prodotto, organizza annualmente la gara del Palio di S. Giovanni riservata ai campioni di Aceto balsamico tradizionale prodotti nei territori degli antichi domini estensi".

Qual è la caratteristica distintiva dell'associazione rispetto, ad esempio, ai Consorzi?

"La Consorceria è l'unico ente cultore del prodotto e ci differenziamo da chi, promuovendo attività varie, lo fa sempre nel suo interesse e per un tornaconto economico. Nessuno dei nostri membri che ha un ruolo, una funzione o una carica all'interno dell'associazione ha interessi diretti riconducibili all'economia del Balsamico".

Come tutela la Consorceria il suo operato dalle imitazioni?

"E' successo che qualcuno, in passato, si sia appropriato della nostra scheda di valutazione vantandone la paternità in una pubblicazione di un'associazione di degustatori. La Consorceria è intervenuta immediatamente, diffidando dall'utilizzo improprio della scheda e chiedendo il ritiro delle copie della rivista su cui era stata pubblicata".

Quale sarà il prossimo capitolo nella vostra storia?

"Il percorso della Consorceria dovrà proseguire da un lato con le attività di tutela del prodotto, che significa più controlli e innalzamento del livello di qualità. Dall'altro l'obiettivo sarà quello di diffondere sempre più in Italia e nel mondo la

CONSORTERIA DEL BALSAMICO TRADIZIONALE

conoscenza di un prodotto pregiato, legato indissolubilmente alla nostra terra.

Ciò vuol dire consolidare e ampliare la nostra base associativa, attuando quella che io chiamo una "campagna di proselitismo". Attualmente siamo quasi 900: è necessario un impegno condiviso da parte di tutti affinché il numero dei soci aumenti".

Il Palio di San Giovanni è diventato, ormai, un appuntamento consolidato e atteso da tutti i cultori del prodotto.

"Il Palio è molto di più: è un'occasione per la Consorteria di esaminare e tenere monitorata la produzione di Balsamico Tradizionale del territorio sia dal punto di vista organolettico, che per quanto riguarda le ca-

ratteristiche chimico-fisiche: in questo modo può trasmettere ai produttori indicazioni idonee affinché sia rispettata la tradizione secolare".

I produttori guardano con soddisfazione anche alla conquista dell'Igp dell'Aceto balsamico di Modena, un prodotto completamente differente dal tradizionale.

"Questo perché l'Igp ci consente di annoverare un marchio di tutela in più per i nostri prodotti e aumentare complessivamente il livello di qualità. Se il consumatore è più tutelato — spiega — nel momento in cui si approccia al balsamico e incontra un prodotto di qualità, è più facile che arrivi a poter apprezzare, e piano piano conoscere, anche il prodotto

superiore, il tradizionale".

Il futuro della Consorteria e del Museo sarà all'interno della Rocca di Spilamberto, dove è stato svolto il palio 2009?

"Oggi abbiamo una sede prestigiosa, Villa Fabriani, di cui siamo fieri. E' funzionale, pur essendo all'interno di un palazzo storico, e ci consente di disporre di una bellissima acetaia sociale. Naturalmente se il Comune di Spilamberto, proprietario della Rocca Rangoni, manifesterà l'intenzione di caratterizzare uno dei simboli della città come casa del Balsamico Tradizionale, ciò non può che renderci orgogliosi. In questo caso la Consorteria sarà certamente tra i protagonisti di questo percorso a fianco delle istituzioni".

ZERO SPACCATO!

ZeroNet il conto corrente online di BPER



Taglia ogni costo!
gratuito, veloce, semplice... fortissimo!

Numero Verde
800-205040

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

www.contozeronet.it

La banca per la famiglia

ESAMI CHIMICO-FISICI E PUNTEGGI DEI CAMPIONI A D.O.P. AL PALIO 2009

**SUBITO DOPO LA PUBBLICAZIONE DEI RISULTATI DELL'ULTIMA GARA DEL PALIO
SUL NUMERO DI SETTEMBRE 2009 DEL NOTIZIARIO CI SIAMO ACCORTI DI DATI ERRATI
PERTANTO LI RIPUBBLICHIAMO ORA CORRETTI QUI DI SEGUITO**

CAMPIONI A D.O.P. AMMESSI FRA I SEMIFINALISTI (per i punti e perché rispettano i parametri: B=72,00/A=7,30/R=9,86)

Class. al Palio	CAMP. n°	PRODUTTORE	CENTRO di IMBOTTIGLITO LOTTO e SIG. della D.O.P.	Ac / p.	°Brix (B)	Densità	Ac / v (A)	"R" = B/A	PUNTI	PUNTI CERMET
1°	422	SATRIONI FRANCO	Consorzio TUTELA (7.265E) Sigillo AE n° 73157	5,40	72,10	1,3717	7,41	9,73	302,500	284,000
MEDIA DEI SEMIFINALISTI:					72,10		7,41	9,73	302,500	

ALTRI CAMPIONI A D.O.P. NON AMMESSI FRA I SEMIFINALISTI (perché non rispettano i parametri obbligatori indicati)

In ord. di punti	CAMP. n°	PRODUTTORE	CENTRO di IMBOTTIGLITO LOTTO e Sigillo della D.O.P.	Ac / p.	°Brix (B)	Densità	Ac / v (A)	"R" = B/A	PUNTI	PUNTI CERMET
2°	746	ACETAIA DEL CRISTO	Consorzio TUTELA (8.049E) Sigillo ... 83 ...	4,64	70,70	1,3623	6,32	11,19	308,500	263,000
3°	703	LA TRADIZIONE (Ferrari Amorotti V.)	Consorzio TUTELA (7.264E2) Sigillo AE n° 72989	5,08	74,70	1,3893	7,06	10,58	308,000	284,000 (Asta)
4°	472	LA TRADIZIONE (Ferrari Amorotti V.)	Consorzio TUTELA (7.265E3)	5,06	75,90	1,3973	7,07	10,74	299,500	305,000 (Asta)
5°	1229	PEDRONI ITALO	Centro di Rubbiara (9.126F) Sigillo E86624	4,93	73,30	1,3797	6,80	10,78	292,000	
6°	427	SARTI MARIA	Consorzio TUTELA (9.098F) Sigillo AE n° 102351	4,68	72,80	1,3764	6,44	11,30	292,000	255,000
7°	529	LA TRADIZIONE (Ferrari Amorotti V.)	Consorzio TUTELA (7.265E4) Sigillo AE n° 73005	4,96	75,10	1,3913	6,90	10,88	291,000	289,000
8°	1224	PEDRONI GIUSEPPE	Centro di Rubbiara (9.124F) Sigillo E8627A	5,08	73,80	1,3831	7,03	10,50	290,500	
9°	693	LA TRADIZIONE (Ferrari Amorotti V.)	Consorzio TUTELA (7.264E1) Sigillo AE n° 72977	4,99	75,00	1,3913	6,94	10,81	289,500	296,000 (Asta)
10°	710	ACETAIA DEL CRISTO	Consorzio TUTELA (8037E) Sigillo AE n° 82284	4,61	72,50	1,3743	6,34	11,44	289,000	270,000
11°	1101	PEDRONI ITALO	Centro di Rubbiara (.....) Sigillo L n°86404	5,09	74,30	1,3865	7,06	10,52	287,000	
12°	1225	PEDRONI GIUSEPPE	Consorzio TUTELA (7.264E6) Sigillo AE n° 73042	5,14	74,40	1,3872	7,13	10,43	286,000	274,000
13°	752	ACETAIA DEL CRISTO	Consorzio TUTELA (9.057E) Sigillo AE n° 101661	4,99	71,10	1,3650	6,81	10,44	285,500	267,000
MEDIA DEI 6 CAMPIONI:					73,63		6,83	10,80	293,208	

ALTRI CAMPIONI A D.O.P. NON AMMESSI FRA I SEMIFINALISTI (perché il loro punteggio è inferiore al minimo di 283,500)

In ord. di punti	CAMP. n°	PRODUTTORE	CENTRO di IMBOTTIGLITO LOTTO e Sigillo della D.O.P.	Ac / p.	°Brix (B)	Densità	Ac / v (A)	"R" = B/A	PUNTI	PUNTI CERMET
14°	506	MURATORI MAURO	Consorzio TUTELA (7.265E3) Sigillo ... ?	5,22	70,70	1,3623	7,11	9,94	283,000	
15°	1227	PEDRONI GIUSEPPE	Consorzio TUTELA (7.264E7) Sigillo AE n° 73047	4,93	75,60	1,3953	6,88	10,99	281,000	289,000
16°	725	ACETAIA DEL CRISTO	Consorzio TUTELA (7.159E) Sig. n° 68850	5,14	70,20	1,3590	6,98	10,06	280,500	255,000
17°	756	ACETAIA DEL CRISTO	Consorzio TUTELA (8.088E) Sigillo AE n° 84663	4,72	70,00	1,3576	6,41	10,92	278,000	271,000
18°	423	COCCHI AGAPITO	ABTM Servizi Srl (L.235) Sigillo ... ?	5,06	71,60	1,3683	6,92	10,35	276,500	
19°	835	ACETAIA CASELLI	Consorzio TUTELA (7.264E8) Sigillo AE n° 73066	4,82	72,80	1,3764	6,63	10,98	274,000	271,000
20°	720	ACETAIA DEL CRISTO	Consorzio TUTELA (8.162E) Sigillo AE n° 093182	4,50	72,60	1,3570	6,11	11,88	274,000	267,000
21°	1142	POLACCHINI SERGIO	ABTM Servizi Srl (L.351) Sigillo ... ?	4,64	68,60	1,3484	7,65	8,97	245,000	
MEDIA DEI 14 CAMPIONI:					71,51		6,84	10,51	274,000	
MEDIA DEI 21 CAMPIONI:					72,75		6,86	10,64	286,333	

RITENGO ALTRESÌ NECESSARIO RITORNARE ANCORA PER UN ATTIMO SUI RISULTATI DEI CAMPIONI A D.O.P. PRESENTATI ALLA GARA DEL PALIO DI S. GIOVANNI DEL 2009

Per questi campioni le analisi sono ancora più drammatiche e ciò viene a conferma dei numerosi casi di cristallizzazione cui assistiamo da anni in riferimento ai prodotti che vengono imbottigliati ufficialmente. Infatti i parametri analitici medi della sezione dei 21 campioni a D.O.P. confrontati con quelli medi dei 74 finalisti e semifinalisti della sezione tradizionale evidenziano risultanze quasi sconvolgenti:

- Densità media superiore di 0,75 °Brix;
- Acidità totale (p/v) inferiore di 1,06 gradi;
- Valore del Rapporto "R" superiore di 1,55.

Auspichiamo che questo messaggio giunga fino ai produttori della filiera a D.O.P. e che li convinca ad uniformarsi al più presto con quanto sta da anni divulgando la Consorteria dell'ABTM presso i produttori familiari e grazie a cui i parametri medi dei campioni presentati alle varie edizioni della Gara del Palio di S. Giovanni sono da anni in netto e costante miglioramento.

Un primo mito da sfatare riguarda la qualità dell'ABTM che viene imbottigliato, ritenuta dai più a priori decisamente e scandalosamente scarsa e soprattutto fra gli esperti assaggiatori che sono chiamati dal Cermet ad assegnare al prodotto a D.O.P. la patente di imbottigliabile (255 punti minimi per l'extravecchio).

I più non nascondono questo loro convincimento anzi lo dichiarano in ogni occasione vantandosi spesso anche del consistente numero di campioni che hanno bocciato nell'ultima seduta cui hanno partecipato.

Un simile comportamento è assolutamente inaccettabile oltre che censurabile perché ad un giudice inappellabile, al cui comportamento dovrebbe sempre richiamarsi ed uniformarsi quello dell'esperto assaggiatore, non è mai permesso sedersi al tavolo quando risulti pervaso da un tale pregiudizio, compromettendo così a priori la

validità del proprio giudizio e rendendone inattendibile il punteggio.

La dimostrazione sta nei punteggi più che ottimi ottenuti dai campioni della sezione riservata alla D.O.P. in cui a ben 13, che rappresentano il 61,90% dei 21 totali presentati, avrebbero consentito il passaggio alle semifinali (per la sezione normale di questa gara del Palio il punteggio minimo era risultato pari a 283,500).

Un'altra considerazione che deve balzare ai nostri occhi è la difformità rilevabile fra i punteggi ottenuti dai campioni della sezione a D.O.P. alla gara del Palio del 2009 e quelli loro assegnati ai tavoli di assaggio del Cermet per l'autorizzazione al loro imbottigliamento o alla selezione, effettuata in Consorteria, per potere essere presentati all'asta di Gusto Balsamico del 2008.

I dati delle valutazioni Cermet-DOP sono incompleti ma comunque significativi. Sono tutti nettamente inferiori a quelli ottenuti al Palio 2009. Addirittura il 2° classificato al Palio 2009 (n. 746) con punti 308,500 aveva ottenuto 263 punti al tavolo del Cermet (+ 45,5 punti! = -14,75% su 308,500) e per altri 2 (nn. 6°/427 e 16°/725) la valutazione Cermet fu pari a 255 cioè al minimo per essere dichiarati imbottigliabili secondo la D.O.P., dimostrando così di essere il risultato di un ripensamento di uno o più giudici dopo che avevano dato punteggi certamente ancora più bassi, contro 292 (+37 punti! = -11,46% su 292) e 280,500 (+24,50 punti! = -8,73% su 280,500). I punteggi ottenuti per l'asta sono invece tutti in sintonia con quelli ottenuti al Palio 2009. Lascio a voi ogni ulteriore commento.

Credo sia necessario ripensare, riconsiderare, rivedere il compito degli esperti conduttori dai quali, comunque, si dovrà pretendere prima di tutto quella dimostrazione di umiltà che non hanno mai dato (se non per una piccolissima minoranza che, guarda caso, è quella che sbaglia

meno e meno spesso).

Il Cermet ha statistiche pluriennali ed è quindi in grado di dimostrare chi sbaglia troppo e troppo spesso.

Sappiamo tutti che il produttore di ABTM a D.O.P. è il più delle volte costretto (o quasi) ad infilare dentro la bottiglietta di Giugiaro un prodotto il più vicino possibile a 255 punti, ma non è detto che tutti lo facciano e, pertanto, è doveroso che l'esperto degustatore del Cermet se ne accorga, se esperto è.

Se non lo sa fare è perché il più delle volte è prevenuto nei confronti di chi produce ABT per venderlo o perché ha paura di sbagliare e, quindi, preferisce stare sempre e comunque poco al di sopra o poco al di sotto delle due soglie minime previste (255 e 229).

Chi è timido, titubante, timoroso e fondamentalmente insicuro per carattere non può certo fare l'arbitro. E' mio parere che questi siano incorreggibili e irrecuperabili e che quindi debbano stare a casa.

Siccome poi ognuno di essi sa perfettamente se ricadono in una o più delle predette categorie di negatività, sono loro che debbono decidere di rimanere a casa e non pretendere certo che sia il Cermet o chi per esso a farlo, per poi fare le vittime e diventare dei contestatori professionali e, a quel punto, in totale malafede.

Ma questa ultima considerazione vale e deve valere anche per chi assaggia sui tavoli della Consorteria, dato che è in grado anch'essa di dimostrare tramite un apposito programma ormai collaudato e operante da diversi anni le capacità dei singoli assaggiatori.

E siccome da più anni viene consegnato a tutti gli assaggiatori un tabulato su cui risultano evidenziati i loro errori superiori al limite di tolleranza accettabile per la Consorteria del +/- 5% rispetto alla media, sono essi stessi perfettamente in grado di capire se e quando debbano andarsene, come ha già fatto il sottoscritto.

Vincenzo Ferrari Amorotti

ULTERIORI SVILUPPI IN MERITO ALLA TECNICA DI COTTURA DEI MOSTI

Sollecitato da molti associati che mi chiedevano da quando si dovesse iniziare a calcolare i tempi della cottura per rispettare le 12-14 ore massime che sembravano ai più essere state indicate dai tecnici dell'Università, ho recentemente incontrato il Prof. Andrea Marchetti e la sua assistente D.ssa Caterina Durante che avevano eseguito la ricerca biennale (2007-2008) da cui ci sembrava venire quella indicazione.

I DUE DOCENTI MI HANNO SPIEGATO COME LA LORO RICERCA AVESSO MESSO BENE IN CHIARO CHE ERA UNO SOLO IL PARAMETRO DA MISURARE E ASSOLUTAMENTE DA RISPETTARE DURANTE LA COTTURA:

... IL QUANTITATIVO D'ACQUA NELLA MASSA CHE MAN MANO DIMINUISCE DURANTE L'AVANZARE DELLA COTTURA.

E HANNO INOLTRE PRECISATO CHE:

... LA COTTURA VA ASSOLUTAMENTE INTERROTTA QUANDO L'ACQUA PRESENTE SIA SCESA AL 65-60% (35-40 °Brix pari a circa 30-34 °Babo)

Il tempo di cottura non è invece determinante.

Esso è solo la conseguenza di molte variabili quali:

- Varietà d'uva, suo livello di maturazione e gradazione zuccherina del suo mosto;
- Livello di pulizia del mosto (se e come filtrato) e suo grado di temperatura;
- Fonte del calore ed eventuali attrezzature di controllo e/o di imposizione della temperatura;
- Tipo di paiolo, forma dello stesso, dimensioni e capacità, tipo di metallo con cui è fatto;
- Eventuali impianti di agitazione della massa liquida (influiscono sulla evaporazione);
- Tipologia dei locali in cui si effettua la cottura;
- Ecc.

LE 12-14 ORE SONO SOLO QUELLE SEMPRE RISPETTATE DAI NOSTRI ANTENATI

RIPORTIAMO QUI DI SEGUITO LO SCHEMA DELLA D.SSA DURANTE

Tempo di cottura (ore)	% di acqua (= 100 - °Brix)	Temperatura del mosto (°C)	DALLE TABELLE DI CONVERSIONE				ANNOTAZIONI
			°Brix	°Babo	Densità d (g/cm ³)	Indice di Rifrazione (n _D)	
0							
2							
4							
6							
8							
10							
12							
14							
16							
18							
20							

NEL 2010 SPILAMBERTO FESTEggia GLI 800 ANNI DAL SUO INCASTELLAMENTO

Nel 2010 Spilamberto festeggia gli 800 anni da quando questo luogo, così anticamente antropizzato, è diventato castrum, cioè entità amministrativa riconosciuta.

Diverse fonti ci testimoniano infatti che nel 1210 Spilamberto fu edificato, in forma quadrangolare, dal Comune di Modena.

E' risaputo che nel 1210 la comunità di Modena eresse il "castrum Spilamberti" per contrastare quello di Piumazzo, fatto costruire dai bolognesi, a causa della nota rivalità tra le due città.

Il castello era circondato da una profonda fossa e dotato

di terrapieni, sia esternamente che internamente, con una torre merlata a fianco della porta d'accesso pubblica e dalla parte opposta, verso il fiume, una roccaforte.

Aveva due ponti levatoi, chiese, luoghi di culto, casamenti, canali, botteghe artigiane, un borgo e ampie contrade, di cui una coincidente con la via Romea-Nonantolana, percorsa spesso dai pellegrini: una vera e propria piccola città.

E' importante celebrare questa data e l'Amministrazione ha scelto di farlo insieme alle associazioni che da anni contribuiscono

alla valorizzazione del nostro paese.

Il Museo e la Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto fanno parte del comitato organizzatore degli 800 anni e collaboreranno con l'Amministrazione Comunale alla realizzazione di alcune iniziative.

Nel 2010 saranno tanti gli eventi e le iniziative dedicate a questo importante anniversario.

Per scoprirle vi invitiamo a visitare il sito internet del comune all'indirizzo:

http://www.comune.spilamberto.mo.it/800_anni/



investiamo in cose vere

tra queste c'è la tua impresa

Banca CRV, insieme dal 1874, sempre con te,
specialmente per te, sempre più forti



BANCA CRV

CASSA DI RISPARMIO DI VIGNOLA SPA

GRUPPO BPER

www.bancacriv.it

Numero Verde
800-647647

Tu ci affidi i tuoi risparmi
noi li investiamo qui
nella tua impresa
nella nostra terra

ELENCO DEGLI ALFIERI E LORO RECAPITO

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

Il 15 novembre 2009, 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) APPARUTI SONIA
- 2) ARTIOLI GIULIANO
- 3) CAMURRI MASCIA
- 4) DODI MAURIZIO
- 5) DOSI ANDREA
- 6) FABBI BRUNO
- 7) FORONI GIORDANO
- 8) FORONI VANNI
- 9) FRANCESCHELLI VANIA
- 10) GHELFI ANDREA
- 11) GIOVINI GIUSEPPE
- 12) GOZZI LUCA
- 13) GUIZZARDI ALBERTO
- 14) LUPPI MAURO
- 15) MALAGOLI GABRIELE
- 16) MENABUE ALCIDE
- 17) MERIGHI VALTER
- 18) PATERLINI EMILIO
- 19) PIRONDI CLAUDIO
- 20) PIZZI PAOLA
- 21) PLESSI UGO
- 22) RONCAGLIA PIER LUIGI
- 23) SALVIOLI ROSSANA
- 24) SERAFINI CLAUDIO
- 25) SMERIERI DANIELA
- 26) TAVERNARI IVAN
- 27) VERRI GIANFRANCO

ASSAGGIATORI

- 1) BERTONI STEFANO
- 2) BORTOLOTTI FIORELLA
- 3) CARRABS LUIGI
- 4) CIANCIO MARCO
- 5) CONTU FRANCESCO
- 6) DADDA ATTILIO
- 7) DIENA GIORDANO
- 8) FORNERO SIMEONE
- 9) GIBERTI FABIO
- 10) MALAGOLI SIMONE
- 11) MATTIOLI MAURIZIO
- 12) MOLINELLI LAURO
- 13) MONARI STEFANO
- 14) MONTAVOCI MARIO
- 15) NASUTO GIULIANO
- 16) NATALI RAFFAELLA
- 17) PEDRIELLI ERALDO
- 18) ROMANI G. PIETRO
- 19) ROSSI ORNELLA
- 20) RUINI LUCA
- 21) SAETTI BARALDI ENRICO
- 22) SOLIERI M. ELENA
- 23) TASHINI SERGIO
- 24) TOLOMELLI FABIO
- 25) VITALI GIULIO

AVVISO

Sito internet: www.museodelbalsamicotradizionale.org

Indirizzo e-mail: consorteria@consorteria.org