



Notiziario della Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale

Direzione e redazione: via Roncati 28, Spilamberto - Direttore responsabile: Franco Mantovi - Aut. Trib. di Modena n. 856 del 14/04/1987 - Progetto grafico e impaginazione: ADA

LA 'BIBBIA' DEL BALSAMICO ALLA SUA SECONDA EDIZIONE

La Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto, dopo il successo del primo volume uscito nel 1999, propone questa nuova edizione, riveduta e aggiornata, con cui si rivolge ancora una volta agli amatori, agli appassionati, ai cultori o microproduttori che nel proprio solaio ospitano una batteria di botti, che tramandano di generazione in generazione il saper fare, che perpetuano la tradizione secolare del Balsamico. Ma anche ai semplici curiosi che qui potranno approfondire la storia e i metodi senza tempo su cui la stessa Consorzio, depositaria di questo sapere antico, basa il proprio lavoro e su cui fonda l'intento di diffondere la cultura di un prodotto unico al mondo, nell'assoluto rispetto della tradizione.

È anche grazie al lavoro dei soci della Consorzio se oggi assistiamo alla crescente attenzione verso l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, sempre più apprezzato all'estero e la cui diffusione in questi anni è stata accompagnata dal nostro impegno nel tutelarla dalle contraffazioni, rischio principale nella commercializzazione. Ma il nostro scopo è anche quello di valorizzare alcuni aspetti della cultura locale e suscitare

emozioni, come quelle che scaturiscono dall'osservare la batteria che porta il peso e la polvere di due secoli di storia esposta presso il Museo del Balsamico Tradizionale di Spilamberto o nel farsi avvolgere dai profumi sprigionati dalle botticelle in perfetta attività custodite nell'Acetaia sociale.

Non devono essere cercate altrove le parole chiave di quest'opera e del lavoro di chi intende produrre o semplicemente apprezzare una ricchezza tutta modenese. 'Balsamico della tradizione secolare': tutto è racchiuso in questi tre termini, non ne servono altri per descrivere un enorme patrimonio della nostra terra, così come non serve tentare di scovare altrove regole e segreti.

Il libro può essere acquistato presso il bookstore del Museo del Balsamico Tradizionale di Spilamberto o nelle migliori librerie di Modena e provincia. Dal

prossimo autunno sarà disponibile la versione internazionale in lingua inglese in formato e-Book acquistabile sui più importanti portali di e-commerce.





Bando



Il Gran Maestro, il Consiglio direttivo e il Consiglio maggiore

bandiscono il

46° Palio di San Giovanni

riservato agli Aceti Balsamici Tradizionali prodotti nell'area degli antichi domini estensi.

La raccolta dei campioni, già iniziata, terminerà improrogabilmente il giorno 1 maggio p.v. i campioni presentati fuori termine verranno regolarmente valutati ma non potranno concorrere alla vincita del Palio 2012.

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

L'ABTM-DOP al 46° Palio di San Giovanni Regolamento

I produttori di Aceto Balsamico Tradizionale extra vecchio - DOP, imbottigliato nel contenitore designato da Giorgetto Giugiaro e previsto dal Disciplina di produzione, potranno partecipare, con il loro prodotto, al 46° Palio di San Giovanni (2012) consegnando entro il giorno 1 maggio alla Consortheria almeno due bottigliette di Aceto Balsa-

mico Tradizionale di Modena extra vecchio DOP 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 2011.

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 ABTM extra vecchio DOP.

Il giorno 24 giugno alle ore 18.00 presso la Rocca Rangoni, a conclusione del 46° 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 del 72 finalisti.

CONVOCAZIONE DELL'ASSEMBLEA ORDINARIA DEI SOCI

Domenica 24 giugno 2012, alle ore 18.00,
è convocata in Spilamberto, presso la Rocca Rangoni
(in caso di maltempo presso la sala Arci in via Donizetti 1)

l'Assemblea ordinaria dei soci della Consortheria
dell'Aceto Balsamico Tradizionale con il seguente ordine del giorno:

- Relazione del Gran Maestro
- Premiazioni del Palio 2012

Il Gran Maestro
Luca Gozzoli

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

ATTENZIONE

I verbali e le schede riportanti il risultato dell'esame dei campioni presentati verranno consegnati agli Alfieri domenica 24 giugno p.v. al termine dell'Assemblea generale.

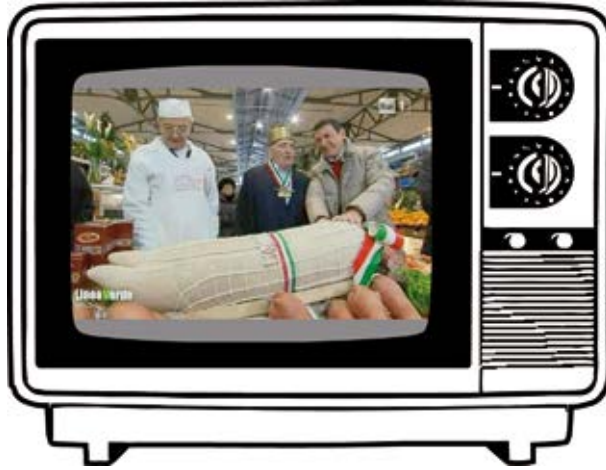
Rinnova l'adesione alla Consortheria!

La Consortheria è un'Associazione che si sostiene anche grazie al contributo di 35,00 Euro che i soci versano all'atto dell'iscrizione.

Diventare soci è semplice e permette di essere protagonisti della vita della Consortheria contribuendo all'opera di tutela dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Lettera aperta al Direttore generale della RAI

Gentilissima dottoressa Lorenza Lei, Le scrivo in merito alla trasmissione televisiva *Linea Verde* andata in onda su Rai Uno domenica 22 gennaio, durante la quale è stato dedicato un ampio servizio alle eccellenze culturali ed enogastronomiche del territorio modenese. A parte una serie di imprecisioni davvero imperdonabili come quella che trasformava Wiligelmo in genio del rinascimento o il poeta Alessandro Tassoni in Sommo Poeta, ho potuto constatare come il servizio pubblico abbia trascurato alcuni aspetti fondamentali che riguardano le eccellenze enogastronomiche modenesi. Non è stato fatto nessun accenno alle certificazioni DOP e IGP dei vari prodotti e alle loro sostanziali distinzioni, non sono stati invitati rappresentanti dei consor-



UN'IMMAGINE DA LINEA VERDE DEL 22 GENNAIO

zi o delle associazioni no profit che da decenni si occupano della tutela di un prodotto, come ad esempio l'aceto balsamico tradizionale di Modena, una delle gemme dell'enogastronomia modenese conosciuta in tutto il mondo. Crediamo che la logica dell'eccessiva semplificazione a cui anche un'importante trasmissio-

ne del servizio pubblico è sembrata affidarsi, rischi di banalizzare il prezioso lavoro che tanti artigiani, famiglie e imprenditori cercano di portare avanti, seguendo disciplinari e regolamenti che fanno di questi prodotti delle vere e proprie eccellenze. Sarebbe importante che i percorsi che utilizzano le trasmissioni del servizio pubblico nel parlare di un territorio e dei suoi prodotti tipici – pur nella consapevolezza che la libertà di stampa e di espressione non possa in alcun

modo essere messa in discussione – fossero in qualche modo legati alle istituzioni che tutelano e valorizzano questi prodotti, figli del *genius loci* e di una cultura millenaria. La ringrazio dell'attenzione e La saluto cordialmente.

Luca Gozzoli

L'angolo della cucina

di Anna Cristina Bertolani

È per me un onore riprendere la vecchia abitudine di pubblicare nel giornalino della Consorteria ricette semplici impreziosite dal Balsamico Tradizionale di Modena. Come prima volta spero di non essere troppo retorica nello spiegare alcune nozioni di base. Molti sanno che il Balsamico Tradizionale è irripetibile nella sua unicità; possiamo quindi parlare di "Balsamici" classificandoli secondo le diverse caratteristiche organolettiche ottenute rigorosamente con un buon invecchiamento. In base a questo principio si può giocare con le sfumature più adatte all'abbinamento con piatti anche semplici e veloci e renderli così raffinati e preziosi al palato. Il Balsamico invecchiato, ma con acidità vivace, si presterà a valorizzare antipasti, insalate crude e pinzimonio; quello più rotondo, con un equilibrio dolce/acido, si presterà per la preparazione di secondi di carne e verdure cotte; il tipo stravecchio, più dolce, rotondo e denso, sarà un

ottimo abbinamento per alcuni dolci al cucchiaio, cremerie e sulle fragole. Per dimostrare le mie affermazioni ecco una ricetta originale della mamma ideata e presentata in occasione del Settembre formiginese del 1972.

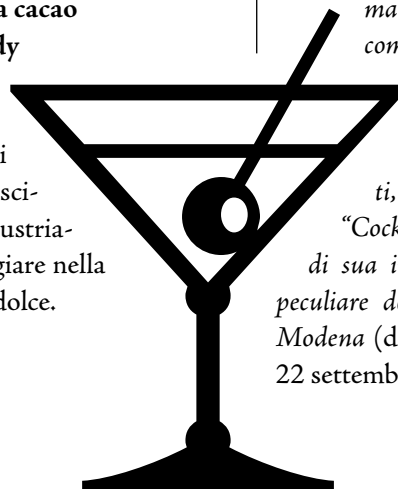
Cocktail Settembre formiginese:

- 1 parte di ABTM
- 5 parti di sciroppo di amarene
- 5 parti di crema cacao
- 10 parti di brandy

Miscelate e servite fresco, mai ghiacciato. Se lo sciroppo è di tipo industriale, occorre scarseggiare nella dose perché è più dolce.

Nel 1972, "in occasione del "settembre formiginese", Il Gran Maestro della Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Rolando Simonini, ha consegnato all'allora sindaco di Formigine, Arnaldo Fontana, il Palio d'onore di S. Giovanni, meritatamente conquistato in occasione della 102.a edizione della fiera di Spilamberto, da produttori di Balsamico della nostra comunità. Il trofeo, dipinto a mano, si trova ancora nell'acetaia comunale.

Al termine della cerimonia, per iniziativa della Prof. Daria Bertolani Marchetti, è stato offerto ai convenuti il "Cocktail del settembre formiginese" di sua invenzione, con l'utilizzazione peculiare del Balsamico Tradizionale di Modena (dalla Gazzetta di Modena del 22 settembre 1972).



L'Acetaia comunale di Sassuolo nel castello di Montegibbio



IL CASTELLO DI MONTEGIBBIO


Dal 31 maggio 2003 presso il Castello di Montegibbio vi è la sede dell'Acetaia comunale di Sassuolo curata dai custodi dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena - Comunità di Sassuolo.

I custodi sono un gruppo di volontari che si sono riuniti in associazione con l'obiettivo di promuovere la cultura del

Balsamico. Si deve alla maestria e all'impegno dei custodi la creazione dell'Acetaia comunale e la possibilità di un suo utilizzo per scopi turistici e didattici. I custodi si avvalgono della competenza e dell'esperienza della Consorzeria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto.

La visita all'Acetaia è possibile in qualsiasi periodo dell'anno su appuntamento.

Per informazioni e prenotazioni:
IAT Sassuolo e Fiorano Modenese
Piazzale Avanzini - Paggeria nuova
41049 Sassuolo
Tel. 0536 1844853
iat@comune.sassuolo.mo.it


B PER
CARD
REVOLVING



LA COMODITÀ DELLE RATE

La carta che ti consente di pagare con grande **comodità** e **flessibilità**.
 E in più il **Telepass in regalo per te!**

bper.it

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

Il Balsamico della Tradizione va a scuola

Martedì 6 dicembre 2011 è stata inaugurata ufficialmente un'acetaia didattica per la produzione di Aceto Balsamico Tradizionale presso l'Istituto Tecnico Industriale Enrico Fermi di Modena. Ma perché allestire in una scuola una acetaia? Questa attività si inserisce all'interno di un progetto specifico dedicato all'analisi degli alimenti, organizzato dai docenti dell'indirizzo per periti chimici industriali che ha come obiettivo principale il miglioramento del profilo tecnico professionale degli studenti, arricchendolo con una serie di conoscenze specifiche del settore agro-alimentare. Questo per fornire alle realtà produttive della nostra provincia personale specializzato in grado di salvaguardare al meglio le produzioni alimentari del nostro territorio. L'obiettivo secondario è quello di costruire un collegamento stabile tra la formazione e le realtà che da sempre lavorano per la salvaguardia e promozione delle nostre eccellenze agroalimentari. Infatti l'allestimento dell'acetaia, che ha comportato la ristrutturazione di un locale dedicato e la messa a dimora delle batterie, è stato possibile solo grazie al contributo di vari enti che, oltre a sostenere economicamente il progetto, hanno fornito le competenze specifiche del loro personale. Gli enti coinvolti sono mol-



GOZZOLI E LA PRESIDE ZANTI

ti: la Consortheria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto, il Consorzio Tutela dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, il Consorzio Produttori Antiche Acetaie, l'AED ABTM - Associazione Esperti Degustatori, due aziende del settore: la Cantina Sociale Masone-Campogalliano s.c.a. e la Mosti Tradizionali srl e l'IIS Lazzaro Spallanzani di Castelfranco, mentre il supporto scientifico al progetto è fornito dal Prof. Andrea Marchetti del Dipartimento di Chimica dell'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia.

La Consortheria ha donato sia una batteria composta di cinque botti, di forma tradizionale e di diverse essenze, che la materia prima per la sua alimentazione. Nel dettaglio l'acetaia ospita tre batterie nuove, differenti per forma, numero di barili ed essenze, che sono alimentate con materie prime differenti e saranno monitorate, fin dalla fase di avviamento,

tramite una serie di controlli analitici chimici e microbiologici. Tutte le materie prime utilizzate e i trattamenti eseguiti sulle batterie saranno conformi al disciplinare di produzione dell'ABTM. Le determinazioni analitiche che si intendono eseguire vanno da quelle più semplici quali l'acidità totale, densità e grado zuccherino rifrattometrico, a quelle strumentali più complesse come i metalli pesanti e la quantificazione dei vari acidi organici presenti e la loro variazione negli anni. In questo modo, oltre a fornire un'opportunità per nuove esperienze didattiche dell'istituto, si punta a ottenere una serie di informazioni sulle trasformazioni che caratterizzano un momento estremamente importante, ma ancora poco studiato, quale la fase di avviamento dell'acetaia stessa.

A supporto della progetto è stato istituito un comitato tecnico-scientifico composto da un rappresentante per ogni ente con l'obiettivo di redigere il piano di lavoro ed il protocollo scientifico.

Con queste premesse non rimane che munirci della pazienza che deve caratterizzare chiunque si avvicini al Balsamico ed iniziare a studiare ed accudire amorevolmente le batterie.

Alberto Martignani

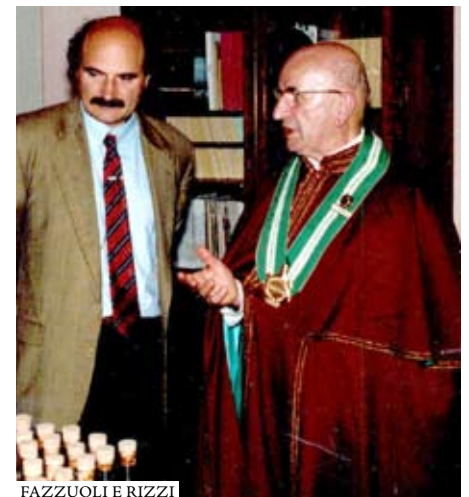
In ricordo dell'amico Fermo Rizzi

Lo scorso febbraio l'amico Fermo Rizzi ci ha lasciato. Il Consiglio Direttivo della Consortheria e i Soci sono vicini al dolore dei familiari e dei tanti amici che in una fredda mattina invernale hanno rivolto a Fermo l'ultimo saluto. Indimenticato Gran Maestro della Consortheria agli inizi degli anni '90, Fermo ha guidato il nostro sodalizio con la saggezza e la tranquillità che lo hanno sempre contraddistinto.

Socio fondatore della Consortheria - insieme, fra gli altri, a Rolando Simoni - nel 1993 portò alla Commissione

Agricoltura di Strasburgo una preziosa boccetta di Aceto Balsamico Tradizionale vincitore del Palio 1993; fu quello il primo atto con cui si avviò il lungo cammino per il riconoscimento a livello europeo del Balsamico della Tradizione secolare. Anche per questo, possiamo affermare, che guidata da Fermo Rizzi la Consortheria ha costruito le basi per essere protagonista nel nuovo millennio.

In ricordo di Fermo Rizzi il Consiglio direttivo, in occasione del prossimo Palio, consegnerà un riconoscimento speciale al miglior ABTM di Spilamberto.



FAZZUOLI E RIZZI

Il Museo compie 10 anni



CENA DI GALA NEL CORTILE DI ROCCA RANGONI

Grazie alla collaborazione della Consorceria e del Comune, nel 2011, il Museo ha conseguito i migliori risultati dal 2002, l'anno in cui è stato inaugurato, come appare evidente dalla tabella in fondo che riporta i dati degli ultimi tre anni.

Gli interventi più importanti attuati in sinergia sono stati i seguenti:

il 16 aprile 2011, coi primi interventi di restauro che hanno riguardato Rocca Rangoni è stato inaugurato il Cortile d'Onore. All'interno di questo spazio è possibile apprezzare anche la Corte del Gusto, luogo in cui le eccellenze enogastronomiche del nostro territorio trovano la loro ideale esposizione per la propria valorizzazione. Questi locali gestiti

dal Museo, in virtù della convenzione che l'ente museale ha stipulato con il comune per l'organizzazione delle iniziative in Rocca Rangoni, ora ospitano manifestazioni di prestigio, mostre, iniziative pubbliche e private. Tra le varie iniziative private ricordiamo che all'interno della Rocca è possibile svolgere la celebrazione dei matrimoni. Nello scorso anno se ne sono celebrati 8 mentre per il 2012 le prenotazioni sono già raddoppiate.

Nel mese di giugno il Museo ha collaborato con la Consorceria ed il Comune all'organizzazione del Palio; l'appuntamento più atteso nel mondo del balsamico tradizionale riscuote un notevole successo di pubblico, non solo da parte dei cultori ma anche da parte degli ap-

passionati delle nostre tradizioni enogastronomiche.

Già da prima della fiera si sono instaurate una serie di collaborazioni con enti e associazioni per sviluppare ed arricchire il programma di Vettrine Motori e Balsamici Sapori - Mast Còt, manifestazione che si identifica come la Fiera d'Autunno ed è improntata sulla valorizzazione dell'Aceto Balsamico Tradizionale e delle altre eccellenze alimentari. L'evento che è dedicato alla cottura del mosto, quest'anno si è caratterizzato per lo straordinario successo di pubblico che ha premiato il grande impegno richiesto dall'organizzazione della prestigiosa cena coordinata dallo chef Bottura, organizzata e allestita nel cortile d'onore e dalla novità della vendita del mosto cotto certificato lungo Corso Umberto I.

Risultati quindi importanti che difficilmente si ripeteranno nel 2012 ma l'obiettivo del Museo è quello di continuare a lavorare in rete con gli altri musei, della Provincia di Modena e della Regione Emilia Romagna, e di promuovere diverse iniziative dedicate all'agroalimentare.

Già calendarizzato è l'appuntamento previsto per il 15 aprile, nell'ambito della Rassegna provinciale Musei da Gustare, quando il Museo presenterà il libro "La cena delle Meraviglie" e già definito è il proposito di festeggiare il decennale dell'ente museale, con un'iniziativa consona agli obiettivi che sono stati raggiunti in questi anni.

Cristina Quartieri

Dati essenziali dell'ultimo triennio

	2009	2010	2011
Visitatori	8.183	9.003	9.875
di cui stranieri	2.042	2.411	2.746
Biglietti (€)	10.268	12.443	12.309
Vendita prodotti (€)	22.691	36.196	44.227

Ai Signori Maestri Assaggiatori

lettera di Giorgio Ferrari

Carissimo Maestro, nell'ultimo incontro svoltosi il 10 Ottobre 2011 presso la sala parrocchiale di Casinalbo abbiamo commentato i punteggi ottenuti dagli assaggi dei singoli tavoli e messi a confronto con i punteggi ottenuti dalle medie dei tavoli, costituendo di fatto delle graduatorie le quali sono servite per quei soci che devono fare gli esami per il passaggio di qualifica.

Lo scopo di questi assaggi era sì, per fissare i punteggi dei singoli Aceti per gli esaminandi, ma allo stesso tempo erano rivolti anche a noi Maestri assaggiatori per mettere a punto, e a confronto sensazioni e conoscenze che ognuno di noi possiede.



Se ricordi, alla fine del dibattito tutti hanno manifestato di avere vissuto una esperienza positiva e soprattutto costruttiva per il modo in cui è nata questa iniziativa, con l'intento di ripeterla.

Io stesso ho proposto di fare altri incontri (riservandomi di informare e sentire il parere del consiglio direttivo) di assaggi mirati con aceti di varie tipologie e nello stesso tempo ho proposto di ricercare un metodo da seguire, per tutti, sul piano comportamentale, tecnico professionale. Come più volte ho ricordato, essere Maestro non è un punto di arrivo, ma bensì un punto di partenza perché in questa sua veste ha il dovere di trasmettere le sue conoscenze professionali favorendo la formazione e la crescita di coloro che siedono ad un tavolo di assaggio, ma anche in situazioni diverse. Inoltre ricordo anche chi ha la responsabilità di condurre un tavolo di assaggio: il Maestro in causa non solo deve conoscere bene l'Aceto per sé stesso, ma è altrettanto importante riuscire a trasmettere esperienze, sconoscenze, maturate negli anni sugli assaggi e sulla formazione del prodotto. Al tempo stesso deve creare un rapporto di dialogo ed anche di ascolto

con rispetto reciproco, usando il buon senso che è una regola che non guasta mai. Il conduttore del tavolo non è, e non deve essere, un comandante, ma è colui che deve sapere proporsi e proporre con autorevolezza attraverso il ragionamento mettendo a fuoco le sue qualità tecniche e professionali con saggezza e tanta umiltà.



Tutte queste valutazioni che ho menzionato non riguardano solo il conduttore del tavolo, ma tutti indistintamente e sono convinto che se questo avverrà creerà compattezza e tanta serenità di cui oggi più che mai necessitiamo per il quieto vivere. Quante volte a tutti noi Maestri e non, capita di parlare di Balsamico, di assaggi etc.. mettendo in campo pareri diversi con insistenza e crediamo tutti di avere una nostra verità in tasca.



Riflettendo bene mi convinco sempre di più che la vera verità o ragione vada ricercata nell'insieme delle cose con amore e la tanta passione che noi dedichiamo al nostro Balsamico; alla fine quando a noi tutti sembra di avere trovato la risposta al problema c'è sempre qualcosa che ci sfugge e non si riesce mai a trovare la verità o la ragione.



A questo punto sono convinto che nel cuore del nostro Balsamico si racchiudono segreti che non riusciamo tutt'oggi a svelare. Questo è il bello della diretta che ci porta ad avere uno stimolo in più ad essere tutti uniti, alla ricerca di elementi che ci portino a scoprire l'anima del nostro amato Balsamico Tradizionale. Oggi l'Aceto Balsamico Tradizionale gode del riconoscimento europeo la DOP rilasciata in base ai documenti storici riguardanti il nostro territorio di appartenenza

e produzione. Inoltre la Consorceria si è resa partecipe, ad ha affidato all'Università di fare alcune ricerche di carattere scientifico rese pubbliche mediante convegni e riviste. Nel proprio laboratorio la Consorceria è in grado di fare analisi chimiche per gli aceti dei soci, e non soci, le analisi le quali sono necessarie per sapere lo stato di salute del nostro balsamico in più sono utili nella conduzione delle batterie. In ogni caso io rispetto le analisi, le ricerche perché oggi ci sono le possibilità, ed è giusto sia così, ma il mio pensiero va oltre e mi riferisco ai nostri antenati che non disponevano di laboratori, né di ricerche, ma di regole semplici: rispettosi della natura, delle tradizioni, e delle costumanze che esse venivano trasmesse di padre in figlio e il Balsamico veniva prodotto senza limiti di tempo ed esclusivamente per il consumo della famiglia e non per la bottega.



Ogni anno questi Aceti prevalentemente prodotti a livello familiare vengono portati in Consorceria per partecipare alla gara del Palio ed è in questa occasione che vengono valutati non da delle macchine o da computer (le quali ci fornirebbero dati tecnici e valori insufficienti) ma necessita il giudizio dell'uomo che con il suo intelletto e il suo alto grado di conoscenza del Balsamico Tradizionale è il solo che può dare valutazioni di competenza sui profumi, sui sapori, e le essenze che un Balsamico ha in corpo.

Colgo l'occasione per porgervi i migliori Auguri di Buon Natale e Buon Anno a tutti voi e alle vostre famiglie da parte mia e del Consiglio direttivo della Consorceria.

Spilamberto, 25 novembre 2011

Notizie dall'Acetaia della Consorzeria

L'anno 2011 è stato importante per la Consorzeria. Grazie a una serie di condizioni particolari, sono state inserite in acetaia tre batterie, composte da

barili della Ditta Renzi, per un totale di 18 botticelle tutte certificate, anno 1976, che si sono aggiunte alle altre già presenti. Questo contribuirà a dare ancora più

lustro all'Acetaia della Consorzeria che potrà aumentare la produzione di aceto extra vecchio.

Utilizzo del prodotto prelevato dall'Acetaia sociale nell'anno 2011

12/01	Comunità di Carpi e Soliera	litri	5,300	ABTM utilizzato per gli assaggi dei visitatori dell'Acetaia	litri 8,750
14/01	Comunità di Formigine	litri	5,300		
19/01	Istituto Agrario di Castelfranco Emilia	litri	0,500	ABTM utilizzato per i corsi e i passaggi di categoria	litri 14,900
03/02	Comunità di Castelvetro di Modena	litri	7,200		
08/02	Comunità di Bomporto e Castelfranco Emilia	litri	3,600	ABTM utilizzato per regalie	litri 34,250
17/02	Manifestazione a San Prospero	litri	0,900		
24/02	Regalie	litri	3,000	ABTM utilizzato per gli Assaggi delle Comunità	litri 38,700
24/03	27° corso Allievi assaggiatori	litri	4,100		
01/04	Inaugurazione BPER a Lecco	litri	0,750	Totale	litri 96,600
04/05	Assaggi nelle scuole	litri	0,250		
04/05	Visitatori Acetaia comunale di Modena	litri	0,500	Un sentito ringraziamento a tutto il gruppo dell'Acetaia sociale:	Roberto Chierici Agapito Cocchi Franco Sattrioni Giuseppe Manzini Giancarlo Ferrari Ivano Ferrarini Omer Piretti Dino Stefani Paolo Barani Luigi Bellei Giovanni Solmi
17/05	Assaggi per visitatori Acetaia e Museo	litri	1,500		
16/06	Regalie Fiera di San Giovanni	litri	0,200		
26/06	Suore di Spilamberto	litri	0,500		
31/08	Parrocchia di Spilamberto	litri	2,000		
31/08	Regalie	litri	3,000		
21/09	Acetaia comunale dell'Area Nord	litri	0,250		
23/09	Regalie Comunità di Campiglio	litri	0,200		
26/09	Corsi di passaggio categoria e taratura Maestri	litri	10,800		
29/09	Assaggi Museo e Acetaia	litri	6,500		
30/09	Cena della manifestazione «Vetrine, motori e balsamici sapori»	litri	1,000		
05/10	Fiera di Argenta	litri	0,500		
19/10	Dia Morselli per assaggi nelle scuole	litri	0,200		
23/10	Manifestazione a Fontanafredda (TO) per i 150 anni Unità d'Italia	litri	0,500		
30/10	Assaggi Acetaia comunale di Modena	litri	0,500		
30/10	Pranzo di San Martino al Ristorante Vinicio	litri	5,000		
04/11	Regalie BPER	litri	0,500		
11/11	Distribuzione ai tavoli al Ristorante Vinicio	litri	1,000		
16/11	Manifestazione dove ha presenziato il Gran Maestro	litri	0,250		
16/11	Assaggi nelle scuole	litri	0,200		
18/11	Regalie	litri	5,000		
23/11	Manifestazione curata dal Gran Maestro	litri	2,000		
28/11	Assaggi di allenamento delle Comunità di Spilamberto, San Cesario s. P., Castelnuovo R.	litri	3,600		
30/11	Assaggi di allenamento della Comunità dell'Area Nord	litri	4,500		
30/11	Assaggi di allenamento della Comunità di Nonantola	litri	4,700		
04/12	Regalie per le festività	litri	0,700		
05/12	Regalie	litri	2,000		
10/12	Assaggi di allenamento della Comunità di Modena	litri	2,100		
10/12	Manifestazione curata dal Gran Maestro	litri	0,100		
16/12	Assaggi di allenamento della Comunità di Vignola	litri	2,400		
23/12	Regalie	litri	2,000		

Cronaca di un incontro tra i ragazzi e il Balsamico Tradizionale

Da alcuni anni vado nelle scuole d'ogni ordine e grado, a presentare il Balsamico Secolare. Nel 2011/12 molte scuole Primarie hanno richiesto una visita, in particolare le classi 4° e 5°. Come spesso accade, quando un estraneo entra in classe, si osservano atteggiamenti di curiosità e di contentezza per l'interruzione delle normali attività didattiche poi, le espressioni sui volti cambiano, quando vedono che appendo alla lavagna un foglio grande con dei disegni che riconoscono e lo stupore aumenta, mentre estraggo dalla borsa le botticelle con il mosto crudo, quello cotto dolce e ambrato e il Balsamico extra vecchio della Consorceria scuro e sciropposo (sinceramente mi sento un po' Mary Poppins); poi qualcuno, immediatamente, alza la mano o addirittura dice "anche il mio nonno, il papà... fa l'aceto balsamico buono. Una scena che si ripete in ogni classe.



Ricomposto l'ordine comincio, non una vera lezione come per le scuole medie e superiori, ma un racconto, quasi come la favola della vera storia dell'Aceto e del Balsamico Tradizionale, quello dei nostri nonni. Gli aneddoti si susseguono, i riferimenti alle uve, alla pigiatura, alla cottura, alle fermentazioni (i lieviti come per fare la pizza), le "damigiane" e le botti, il sottotetto, sono sempre motivo di grande curiosità e le domande non finiscono mai. Frequenti sono i riferimenti ai propri nonni nell'affermare e riconoscere le operazioni a cui loro stessi hanno più volte partecipato o assistito come i rinalzi e i travasi.

La parte più emozionante di un incontro-lezione è però il momento in cui i ragazzi tentano di esprimere ciò che provano quando condividono con il nonno un po' di tempo in acetaia; si rendono conto che è un momento solo fra loro, non è solo un aiuto materiale, è un dono, la



trasmissione di sensazioni, di una parte di sé al nipote, un passaggio, un regalo.



Una storia, tante storie... Un anziano Maestro Assaggiatore mi raccontò un giorno che era solito, la Vigilia di Natale, giorno sacro per lui, salire le scale che portavano alla sua acetaia e trascorrervi alcune ore da solo, seduto nella sua comoda poltrona, di fianco al tavolino, con davanti a sé le sue batterie, le sue botti e si metteva a parlare ad alta voce ricordando il tempo passato. Guardava le botti e ricordava quando le aveva acquistate, come le aveva avviate e diceva: quella è di mio figlio maggiore che ora è sposato, ha dei figli e questa grazia di Dio, questo nettare, è per loro. Ricordava la sua dolce moglie scomparsa prematuramente e mentre gli scendeva una lacrima, pensava che la sua batteria ora sarebbe passata all'ultima nipotina nata da poco.

Era commosso, ma sereno e sollevato perché il suo bene più prezioso, dopo la famiglia, era destinato in buone mani; in mani che avevano appreso i segreti del Balsamico e li avrebbero proseguiti nel tempo con lo stesso amore e rispetto. Nello scendere le scale, mi raccontava, che un piccolo sorriso riaffiorava sulle sue labbra e anche la tristezza volava via,

sapeva che il suo dono, il suo 'amore' gli sarebbe sopravvissuto.



L'Assessorato all'Istruzione del Comune di Modena, da anni, supporta le scuole del territorio, mettendo a disposizione, anche in tempi di crisi, servizi diretti ad arricchire le opportunità educative. Attraverso gli Itinerari scuola-città ogni scuola è stata informata della possibilità di compiere visite di incontro-gioco in cui si presenta il «vero Balsamico della Tradizione» per favorire la conoscenza di un prodotto modenese, unico al mondo e inimitabile, scoprire il valore della tradizione e della nostra terra.

Un prodotto nobile, non più solo per i nobili, ma per i tanti che lo apprezzano.



L'incontro con i ragazzi si conclude con l'assaggio graditissimo da tutti, anche dai non modenesi e la distribuzione del libricino *Dai nonni ai nipoti*, voluto dalla Consorceria di Spilamberto, con le vignette di Pino Ligabue (conosciuto nelle scuole) e stampato dalla Provincia di Modena nel 2010.

Le nuove regole per il Palio 2012

Pubblichiamo di seguito il riepilogo delle nuove regole già presentate ed applicate nel precedente Palio 2011.

Per la Consorzeria ha rappresentato un momento di chiarezza nella semplicità della soluzione, volto a salvaguardare le "caratteristiche del balsamico" ed arginare il fenomeno della "cristallizzazione", senza togliere la possibilità ai campioni di partecipare alla competizione.

In particolare, è stata introdotta una **penalizzazione di 5 punti** a quei campioni che presentano un valore di **'rapporto**

to R' superiore a 10. In tal modo si è eliminato il concetto di esclusione dal Palio che, come noto, non risulta gradito alla maggior parte dei partecipanti. Una penalizzazione, invece, rappresenta un efficace "campanello di allarme" a quei conduttori che per diverse ragioni si trovano un prodotto particolarmente denso o con poca acidità.

In sintesi, anche per il Palio 2012:

- viene confermata **l'acidità minima "peso su peso"** che non deve essere inferiore a 4,5°: Campioni con valori

inferiori a 4,5° vengono esclusi dalle fasi del Palio successive alla "preselezione";

- viene confermata la **penalizzazione sulla densità** qualora superi i 72 Brix (72,1 viene penalizzato): punteggio da indicare sulla Scheda = 12;
- viene introdotta una **penalizzazione di 5 punti qualora il 'rapporto R' sia superiore al valore di 10** (10,1 viene penalizzato).

CORRISPONDENZA tra il PUNTEGGIO della DENSITA' VISIVA ed i GRADI RIFRATTOMETRICI BRIX

CASELLA	SCIROPPOSA CONSISTENTE				SCIROPPOSA SCORREVOLE				FLUIDA				SCIOLTA				
	Punt. Scheda	20	19	18	17	16	15	14	13	12	11	10	9	8	7	6	5
Gradi Brix	70,1	68,1	66,1	64,1	62,1	60,1	58,1	56,1	54,1	52,1	50,1	48,1	46,1	44,1	42,1	40,1	
Peso specifico	1,3710			1,3195	1,3188			1,2700	1,2694			1,2238	1,2232				1,1801

Oltre i 72 gradi BRIX

CASELLA	ECESSIVA
Punt. Scheda	12
Gradi Brix	72,1 73 ...
	COMPRESO

Rapporto "R"

Rapporto "R" maggiore di 10: applicare **5 punti di penalizzazione** sul Punteggio Finale .

(R = 10,1 verrà penalizzato)

La nuova Scheda di valutazione, opportunamente modificata nei riquadri di Totalizzazione, prevede un'apposita casella "Fuori Parametro "R", in cui riportare il punteggio di penalizzazione (attualmente 5 punti).

Esempio: Rapporto R = 10,3 - PUNTEGGIO PARZIALE = 295
Fuori Parametro "R": - 5
PUNTEGGIO FINALE = 290

Ai tavoli di assaggio, fin dalla prima serata, verranno forniti i valori ottenuti dall'esame chimico-fisico (densità, acidità, 'rapporto R') che dovranno essere osservati nel redigere la Scheda di valutazione del tavolo (verrà applicata d'ufficio nelle gare del Palio).

Viene riconfermata l'operatività della nota tabella del 1996, che riportiamo di

seguito e le cui corrispondenze verranno rispettate da tutti gli Assaggiatori.

Segnaliamo che la tabella di seguito riportata è stata aggiornata nei valori dei Gradi Brix con l'inserimento di un decimale. Ciò per consentire una omogenea e corretta applicazione, da parte di tutti gli Assaggiatori, della corrispondenza tra i Gradi Brix ed i punteggi della den-

sità da indicare sulla scheda di valutazione (esempio: Gradi Brix da 68,1 a 70 compresi, il punt. scheda è 19. Gradi Brix 70,1 il punt. scheda è 20).

Paolo Barani

Elenco dei responsabili di Comunità

Comunità di Bomporto

Gian Franco Pizzolari
via Grieco 4/D - Sorbara
tel. 059 907218

Comunità di Campogalliano

Vincenzo Gualdi
via Ori 4
tel. 059 526365

Comunità di Carpi

Lino Gazzotti
via Villafranca 6
tel. 059 692320 - 335 1248594

Comunità di Castelfranco Emilia

Albertino Burzi
via Chiesa 10 - Gaggio in Piano
tel. 059 938372 - 348 3500898

Comunità di Castelnuovo Rangone

Rosanna Maggiolo
via Allende 3
tel. 059 535956

Comunità di Castelvetro di Modena

Andrea Ramini
via Moravia 18
tel. 059 799775

Comunità di Fiorano Modenese

Mario Bettini
via Nirano 127 - Spezzano
tel. 0536 843250

Comunità di Formigine

Giorgio Ferrari
via Brunelleschi 34 - Casinalbo
tel. 059 550305 - 333 1283642

Comunità di Maranello

Ettore Roggiani
via Panaro 10
tel. 0536 941117

Area Nord

Giuseppe Prandini
via Bach 4 - Medolla
tel. 0535 52506 - 335 7834152

Comunità di Modena

Ivano Ferrarini
via Ganaceto 158
tel. 348 3919209

Comunità di Nonantola

Guido Dotti
via Prati 28
tel. 059 549438 - 338 5980749

Comunità di Ravarino

Novelio Foca
via Maestra 825
tel. 059 905461 - 328 6030039

Comunità di San Cesario sul Panaro

Rino Ghiaroni
via Degli Esposti 17
tel. 059 930421

Comunità di Sassuolo

Stefano Levizzani
via Taormina 47
tel. 0536 884937 - 338 2645271

Comunità di Soliera

Loretta Goldoni
via Manzoni 22
tel. 059 567720 - 335 8136313

Comunità di Spilamberto

Roberta Sirotti
via Foschiero 1144
tel. 338 1720569

Comunità di Vignola

Luciano Capponi
via Monti 74
tel. 059 761665 - 348 2253434

QUALCOSA DI PERSONALE



FRAGOLA
BLU



Il **prestito personale**
per realizzare i tuoi progetti
e i tuoi desideri



Banca popolare
dell'Emilia Romagna

GRUPPO BPER

bper.it

Elenco degli Alfieri

Maestri assaggiatori

Qualifica conseguita nell'anno 2011

Alessandro Bellei	Modena
Luigi Bellei	Castelnuovo Rangone
Lorella Beneventi	Pavullo nel Frignano
Daniele Bonfatti	Modena
Fabio Cipriano	Nonantola
Maurizio Fini	Modena
Aniello Fioraio	Vignola
Gianni Fiorini	Modena
Monica Ghedini	Castelfranco Emilia
Annalena Ghiaroni	San Cesario s. P.
Giampaolo Guicciardi	Spilamberto
Vainer Malavasi	Bomporto
Enzo Masetti	Spilamberto
Laura Menabue	Spilamberto
Ettore Roggiani	Maranello



Assaggiatori

Qualifica conseguita nell'anno 2011

Marco Bernardoni	Vignola
Romano Boni	Modena
Paolo Campagnoli	Mirandola
Caterina Cattani	Castelnuovo R.
Roberto Drusiani	Crespellano (BO)
Marco Faustini	Mirabello (FE)
Alessandro Ghiaroni	Guiglia
Sergio Leonardi	Maranello
Vincenzo Lusetti	Reggio Emilia
Fabrizio Manni	Spilamberto
Umberto Mazzini	Pieve di Cento (BO)
Ennio Moruzzi	Modena
Marino Panella	Maranello



**Consorzio
dell'Aceto Balsamico
Tradizionale
Spilamberto**

Telefono e Fax: +39 059 78 59 59
 Internet: www.consorzio-abtm.it
 E-mail: info@consorzio-abtm.it
 La Consorzio è aperta al pubblico il
 mercoledì e la domenica mattina.