



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

EXPO: IL BALSAMICO PROTAGONISTA



22 GIUGNO 2014 - CERIMONIA DELLE PREMIAZIONI DEL 48° PALIO DI SAN GIOVANNI

Conto alla rovescia per l'Expo milanese del 2015 che vedrà tra i suoi protagonisti anche l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena: con una pregiatissima batteria sarà infatti tra i prodotti di punta dello stand dell'Emilia Romagna.

Si tratta di una conferma di quanto il prezioso "oro nero" sia indissolubilmente legato alla sua terra tanto da essere individuato come elemento trainante per l'economia modenese in occasione dell'Expo 2015, che porterà diversi milioni di visitatori stranieri nel nostro Paese. «Il tema che caratterizzerà la grande vetrina internazionale è "Nutrire

il Pianeta"; al centro, quindi, ci saranno le tecnologie, l'innovazione, la cultura, le tradizioni e la creatività legate al settore dell'alimentazione e del cibo – sottolinea Luca Gozzoli, Gran Maestro della Consorzio – Sono temi sui quali la nostra città, per vocazione industriale e per tradizione culturale, certamente può giocare un ruolo forte, grazie anche al prodotto che da anni porta il nome di Modena sulle tavole di tutto il mondo: l'Aceto Balsamico, simbolo del legame fra tradizione e futuro, tra la nostra storia e la capacità imprenditoriale del territorio».

A un anno dall'importante manifesta-

zione milanese e a due anni dal cinquantesimo anniversario della nascita della Consorzio, l'Aceto Balsamico Tradizionale ha poi ottenuto un importante riconoscimento: RAI Expo, emittente ufficiale dell'Esposizione Universale, ha realizzato un "webdizionario" sui temi di Milano 2015 spiegati dalle voci degli esperti e dalle immagini dei luoghi simbolo e alla lettera Q di qualità è la Consorzio di Spilamberto a raccontare, direttamente dalle sale del Museo del Balsamico Tradizionale, la storia di un prodotto unico al mondo.

SEGUE >

Q come "qualità" dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, quindi. "Le parole di Expo" è un videodizionario "in progress" delle tematiche di Milano 2015, raccontate dalle voci degli esperti e dalle immagini dei luoghi simbolo. Si tratta di un piccolo assaggio del grande dibattito su cibo e nutrizione che si svolgerà all'Expo, destinato ad arricchirsi di nuove parole nei prossimi mesi. Cliccando sulla lettera Q è l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena a farsi portavoce della Qualità con la Q maiuscola e a raccontare al mondo la propria storia, direttamente dalle sale del suo Museo di Spilamberto. Il Gran Maestro della Consorzeria Luca Gozzoli dà voce al preziosissimo nettare e ne ripercorre le tappe attraverso i secoli, dall'antichità fino all'ottenimento della D.O.P., ma soprattutto riesce a comunicare la magia del balsamico della tradizione secolare, in grado di tramandare sapori, profumi e colori per intere generazioni.

«L'Expo milanese è un'importante occasione per fare conoscere al mondo le eccellenze agroalimentari italiane – sottolinea Luca Gozzoli –. Tra le centinaia di produzioni di nicchia del nostro paese è stato scelto proprio il Balsamico Tradizionale come sinonimo di qualità: un riconoscimento che regala alla Consorzeria grande soddisfazione perché signifi-



DA SINISTRA: MARIA COSTI (SINDACO DI FORMIGINE), EUGENIO GARAVINI (VICEDIRETTORE BPER), GIUSEPPE BALLOTTA (BPER), GIUSEPPE CORRADINI, SENATORE STEFANO VACCARI, LUCIANA MELOTTI (BPER), FRANCESCO BARUFFI (DEMOCENTER SIPE) E IL GRAN MAESTRO LUCA GOZZOLI.

fica che viene ufficialmente premiato il lungo lavoro di valorizzazione e tutela di questo prodotto straordinario. È un traguardo che deve rendere orgogliosi anche tutti i modenesi».

Rai Expo è la struttura della Rai creata per raccontare all'Italia e al mondo Expo Milano 2015 e il suo tema. Rai Expo collabora con tutta l'offerta Rai: dalle tre Reti generaliste, a quelle semi-generaliste e tematiche, dai canali Radio alla Fiction, dal Cinema all'editoria cartacea e virtuale a Rai Net.

Richiesta email



Siamo impegnati ad aggiornare l'indirizzario dei Soci della Consorzeria. Vi chiediamo di comunicare il vostro indirizzo email o eventuali modifiche scrivendo a

info@consorzeria-abtm.it



San Martino 2014



Un'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 San Martino per trascorrere insieme alcune ore piacevoli. L'incontro è fissato per **DOMENICA 9 NOVEMBRE alle ore 12.00 presso il Ristorante "Vinicio" via Emilia Est 1526 a Modena**. Le prenotazioni, da effettuarsi tra il 26 ottobre e il 2 novembre, dovranno pervenire, a mezzo telefono, alla Consorzeria telefonando allo 059 78 59 59.

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 € 35,00 a persona. L'incontro si svolgerà nei modi e nei tempi previsti dalla consuetudine.

Spilamberto, settembre 2014

Il Gran Maestro
Luca Gozzoli

Dal Torrione al Palio in Rocca

di Giuseppe Corradini vincitore del 48° Palio

Nell'illustrare la storia della nostra acetaia, credo sia doveroso inserire alcuni passaggi del mio impegno in Consorteria e dell'influenza e del rapporto che ho avuto con due suoi personaggi: Benedetto Benedetti ed Enrico Montanini.

Stabilire con esattezza quando è stata avviata l'acetaia di famiglia non sono in grado di dirlo, l'unica notizia certa la fornì mio padre classe 1908, dicendomi che l'unico barile rimasto era vecchio quando lui era bambino. La batteria di 5/6 barili la vidi fino a quindici anni nella casa colonica dove sono nato a Casinalbo. Mio padre aveva tre fratelli e tre sorelle e quando si sono divisi a lui fu assegnato per sorteggio il barile di rovere più piccolo da quaranta litri. Ora nella batteria è il penultimo.

Nello stesso anno 1960 costruimmo la nuova casa e subito dopo acquistammo quattro barili vecchi da un conoscente di Baggiovara. La batteria veniva alimentata con mosto cotto di trebbiano, fatto calare poco, circa un terzo. Si continuò così fino al 1978, poi alzammo la casa di un piano e la batteria finì in cantina. L'anno successivo riportammo la batteria nel solaio, da allora me ne occupo io. Il palio lo dedico a mia moglie che in 44 anni non mi ha mai ostacolato nelle



ACETAIA CORRADINI, MARCHIATURA DELLA PRIMA BOTTE DELLA BATTERIA VINCITRICE

mie passioni. In quel periodo conobbi Guglielmo Rossi e parlando, il discorso finì sul balsamico che pure lui aveva. Mi propose di portare un campione in Consorteria a Spilamberto per farlo valutare e che avrei anche potuto partecipare agli assaggi. Accettai l'invito e una sera mi accompagnò nella sede della Consorteria che si trovava ancora nel torrione.

Quella sera stessa mi sedetti al tavolo ma non volli assaggiare, perché volevo ascoltare e vedere con attenzione di cosa si trattava. La cosa mi affascinò e dalla serata successiva iniziai ad assaggiare bal-

samico, fu amore a prima vista che durò quasi trent'anni. Mi ritirai dagli assaggi del palio e allenamento nel 2008. Per la fiera di San Giovanni ritirai la scheda di valutazione che raggiunse circa 220 punti, ed anche il giudizio fu incoraggiante e fece aumentare la mia passione per il balsamico.

L'anno successivo acquistai dieci barili nuovi ed in seguito ne aggiunsi altri vecchi e nuovi di legni diversi per un totale di ventotto barili più due botti da 200 litri vecchie con le orecchie.

Negli anni successivi i punteggi dei campioni presentati al palio oscillavano dai 210/230 punti per la batteria vecchia e 170/190 per le nuove. Dopo una breve pausa per motivi familiari nel 1987 mi iscrissi al corso per allievi assaggiatori e in seguito superai l'esame da maestro nel 1993. Il corso fu interessante e ricco di regole fondamentali. La lezione che mi appassionò di più fu quella di storia di Benedetto Benedetti che col suo modo di esporre le cose in forma giocosa, alternando le frasi in italiano e dialetto era un divertimento ascoltarlo.

La storia c'è ma credo voglia raccontata in modo da stupire come faceva lui che



GOZZOLI, COSTI E IL MAESTRO GIORGIO FERRARI CON GIUSEPPE CORRADINI E SIGNORA

SEGUE >

ne era maestro. Da allora mi resi conto che la storia è bella e può essere utilizzata per valorizzare non solo il balsamico ma anche il territorio e chi lo lavora in silenzio e spesso dimenticato da millenni. Durante il corso mi proposi che quando avessi avuto il tempo avrei iniziato le ricerche storiche. Col passare degli anni i punteggi aumentavano gradualmente, difetti non ne venivano segnalati ero tranquillo perché era la prova che tutto procedeva bene. Il primo risultato importante giunse nel 1998 entrando nei dodici finalisti piazzandomi 5°, nel 1999 fui 10° nel superpalio del trentennale, 4° nel 2001, e 10° nel 2006, ottenuti tutti con la batteria vecchia A.

Dal 1998 iniziai a dedicarmi all'altra passione le ricerche storiche che da quell'anno sono pubblicate sui Quaderni Formiginesi dall'associazione di storia locale Ezechiello Zanni. Fra i vari

argomenti trattati vi è il balsamico, il mosto cotto, il vino e più in generale la valorizzazione del territorio fra Secchia e Panaro, iniziando dall'epoca romana.

A questa associazione aderiva anche l'enologo Enrico Montanini socio fondatore della Consorzeria ed inventore della prima scheda d'assaggio utilizzata per il balsamico. Durante questi incontri parlava anche di balsamico, dandomi preziosi consigli e sosteneva che la caratteristica più difficile da ottenere è l'armonia e per raggiungerla si deve solo aspettare.

Confidandogli l'intenzione di iniziare le ricerche di storia locale, mi disse che la storia è utile ma per essere credibile soprattutto per un dilettante di usare solo logica e documenti citando sempre le fonti.

Nel 1997 la consorzeria adottò la tabella decennale di ridimensionamento, così

iniziai a correggere gradualmente la batteria nuova B quella avviata nel 1980 iniziando dal barile più grande. La batteria è composta da 5 barili: 25-35-50-55 di rovere e 60 di gelso. Al Palio continuai a portare i campioni della batteria vecchia A e batteria C che non superarono più i 300 punti.

Nel 2010 feci un tentativo con la batteria nuova B ottenendo un "molto buono" ma ancora lontano dai primi. Dopo quattro anni ci ho riprovato vincendo il palio. Sicuramente per vincere ci vuole anche fortuna, perché i dodici finalisti sono praticamente sullo stesso livello. Come si sa la fortuna è cieca, le volte precedenti che sono entrato in finale mi ha girato le spalle, questa volta mi ha favorito. Ringrazio la Consorzeria che mi ha dato la possibilità di provare emozioni bellissime mai provate e che auguro a tutti. Vale la pena provarci.



1. MASSIMO E ALEXA BOTTURA RICEVONO IL PREMIO COME MIGLIOR BALSAMICO DELLA COMUNITÀ DI SPILAMBERTO DAL SINDACO E DAI MAESTRI DELL'ACETAIA SOCIALE.
2. SAMUEL L. JACKSON VISITA L'ACETAIA DELLA FAMIGLIA PEDRONI.
3. 24 MAGGIO, IL SINDACO DI CAMPOGALLIANO STEFANIA ZANNI INAUGURA L'ACETAIA COMUNALE.
4. IL COMANDANTE DELL'ACCADEMIA DI MODENA GENERALE TOTA VIENE NOMINATO AMBASCIATORE DEL BALSAMICO NEL MONDO. RICEVE LA NOMINA DAI "COLLEGHI AMBASCIATORI" MASSIMO BOTTURA E VALERIO MASSIMO MANFREDI.
5. 19 MAGGIO, SAN VENANZIO - MARANELLO. ALLA PRESENZA DEI FIGLI FRANCESCA, GIOVANNA E LORENZO, IL SINDACO LUCIA BURSI INTITOLA L'ACETAIA COMUNALE AL COMPIANTO VINCENZO FERRARI AMOROTTI.
6. GIORGIO FERRARI RICEVE DAI MAESTRI RINO VECCHI E GIAN PAOLO SALA IL RICONOSCIMENTO DEDICATO AL FONDATORE ROLANDO SIMONINI PER L'IMPEGNO E LA DEDIZIONE DEDICATI ALLA CONSORTERIA E AL BALSAMICO DELLA TRADIZIONE.



4



5



6

48° Palio 2014 - Esami chimico-fisici e punteggi dei campioni

CAMPIONI FINALISTI (N° 12)

Class.	Camp. n°	Conferente	Localizzazione dell'acetia	Riconoscimenti o note	Ac/p.	Brix (B)	Densità	Ac/v (A)	"R" (B/A)	Punti
1°	1389	Corradini Giuseppe	Formigine		5,90	71,10	1,354	8,10	8,78	315,167
2°	1151	Antichi Roberto	Modena	Premio Amorotti Vincenzo	5,90	71,80	1,358	8,10	8,86	314,875
3°	521	Righi Maurizio	Soliera		6,30	76,00	1,385	8,80	8,64	314,083
4°	967	Luppi Carlo	Ravarino		5,60	74,60	1,376	7,80	9,56	313,917
5°	1272	Lei Enzo	Maranello		5,80	75,00	1,379	8,10	9,26	313,667
6°	615	Foca Novelio	Ravarino		5,90	71,80	1,358	8,10	8,86	313,500
7°	1298	Mazzi Franco	Modena		7,90	75,80	1,383	11,00	6,89	313,458
8°	699	Dartizio Francesco	Modena		6,50	74,00	1,373	9,00	8,22	313,250
9°	114	Rossi Guglielmo	Fiorano		6,10	74,20	1,375	8,50	8,73	312,000
10°	1426	Bagni Alessandra	Castelnuovo		5,80	71,50	1,356	7,90	9,05	311,583
11°	1074	Prandini Roberto	Modena		6,10	71,40	1,355	8,30	8,60	311,250
12°	748	Botti Giorgio	Castelvetro		5,70	72,00	1,360	7,80	9,23	310,792
<i>Media dei 12 finalisti</i>						73,2667		8,46	8,66	313,129

CAMPIONI SEMIFINALISTI (N° 68)

Class.	Camp. n°	Conferente	Localizzazione dell'acetia	Riconoscimenti o note	Ac/p.	Brix (B)	Densità	Ac/v (A)	"R" (B/A)	Punti
13°	1065	Cavicchioni Giorgio	Modena	Medaglia Oro CCIA	5,60	70,10	1,348	7,60	9,22	308,083
14°	689	Bergamaschi Alberto	Castelnuovo	Medaglia Argento CCIA	7,50	70,30	1,350	10,20	6,89	308,000
15°	650	Morandi Marco	Formigine	Med. Arg. Unicredit Carpi	5,60	75,30	1,382	7,80	9,65	307,916
16°	905	Lei Enzo	Maranello	Vedi Campione 1272	5,60	75,70	1,384	7,80	9,71	312,416
17°	1143	Mari Mariella	Modena	Barile Non Idoneo	6,90	74,40	1,376	9,60	7,75	312,416
18°	1145	Mari Mariella	Modena	Barile Non Idoneo	6,00	74,80	1,378	8,30	9,01	311,916
19°	1027	Goldoni Ermanno	Soliera	Inidoneo	5,40	73,80	1,371	7,50	9,84	309,833
20°	1433	Turci Nicola	Modena		6,30	73,20	1,368	8,70	8,41	307,916
21°	446	Stanzani Ubaldo	Castelfranco		5,90	74,90	1,378	8,20	9,13	307,833
22°	367	Pizzolari Enrico	Bomporto		6,60	71,10	1,354	9,00	7,90	307,416
25°	970	Frabetti Cristina	Ravarino	Premio Comune	6,10	73,40	1,369	8,40	8,74	307,166
23°	1436	Zanasi Gabriella	Modena		5,80	73,60	1,371	8,00	9,20	307,000
24°	1375	Montanari Federico	Modena		6,20	70,80	1,351	8,40	8,43	306,916
26°	1356	Pagani Pierino	Sassuolo		5,90	72,20	1,362	8,10	8,91	306,410
27°	1229	Leonardi Giovanni	Formigine		5,70	71,60	1,357	7,80	9,18	306,333
28°	549	Rigolon Enrico	Modena	Premio Comune	6,00	73,70	1,370	8,30	8,88	306,166
29°	1152	Antichi Roberto	Modena	Vedi Campione 1151	5,90	70,30	1,349	8,00	8,79	306,083
30°	240	Rinaldi Marisa	Castelvetro	Premio Comune	5,80	73,20	1,368	8,00	9,15	306,000
31°	1315	Sesia Luca	Savignano		5,60	74,00	1,373	7,80	9,49	305,916
32°	1024	Mainente Jolanda	Carpi		6,50	71,90	1,359	8,90	8,08	305,833
33°	1174	Berti Fogliani Anna Maria	Sassuolo	Premio Comune	5,90	75,90	1,384	8,20	9,26	305,666
34°	1089	Maselli Guido	Modena		5,80	73,60	1,371	8,00	9,20	305,500
35°	1025	Mattioli Maurizio	Soliera	Premio Comune	5,40	71,50	1,354	7,40	9,66	305,416
36°	693	Bergamaschi Alberto	Castelnuovo	Vedi Campione 689	7,50	70,20	1,349	10,20	6,88	305,333
37°	1449	Ferrari Giorgio	Formigine	Premio Comune	5,80	71,50	1,357	7,90	9,05	305,333
38°	1115	Stermieri Giancarlo	Carpi	Premio Giuliana Manca	6,80	73,00	1,366	9,40	7,77	305,250
39°	1019	Artioli Stefano	Carpi		5,00	75,60	1,383	7,00	10,80	305,083
40°	1085	Stradi Tosca	Modena		5,50	70,40	1,349	7,50	9,39	305,000
41°	1276	Lei Enzo	Maranello	Vedi Campione 1272	5,40	70,90	1,352	7,40	9,58	304,500
42°	139	Mattioli Romano	Formigine	Batteria Briganti	6,90	70,50	1,351	9,40	7,50	304,083
43°	1448	Stradi Tosca	Modena		5,50	71,70	1,359	7,50	9,56	304,000
44°	140	Mattioli Romano	Formigine		6,30	71,50	1,357	8,60	8,31	303,833
45°	1036	Nardi Giorgia	Formigine		6,20	71,60	1,358	8,50	8,42	303,333
46°	27	Clò Giordano	Castelfranco	Premio Comune	6,10	73,40	1,369	8,40	8,74	303,250
47°	1440	Opera Pia Castiglioni	Formigine		5,60	71,70	1,359	7,70	9,31	303,250
48°	343	Galassini Roberto	Formigine		5,60	71,10	1,354	7,60	9,36	303,166
49°	1020	Mainente Jolanda	Carpi		5,40	76,50	1,388	7,60	10,07	303,166
50°	802	Gasparini Ruggero	Carpi		6,30	73,30	1,369	8,70	8,43	302,750
51°	1087	Ferrari Giorgio	Formigine		5,60	71,00	1,353	7,60	9,34	302,750
52°	199	Montanari Jessica & M.	Castelvetro		5,50	73,10	1,367	7,60	9,62	302,416
53°	1438	Zanasi Gabriele	Modena		5,30	73,00	1,366	7,30	10,00	302,416
54°	1055	Morselli Marco	Bomporto		5,10	74,50	1,376	7,10	10,49	302,166
55°	612	Foca Novelio	Ravarino		5,70	72,00	1,360	7,80	9,23	302,083
56°	1062	Pivetti Stefano	S. Prospero		5,60	71,00	1,353	7,60	9,34	302,083
57°	64	Barbolini Gianluigi	Formigine		5,80	72,40	1,363	8,00	9,05	302,000
58°	398	Morselli Lino Francesco	Bomporto		5,60	71,40	1,356	7,70	9,27	302,000
60°	1084	Ferrari Giorgio	Formigine		6,10	73,20	1,368	8,40	8,71	301,916
59°	977	Bellei Alessandro	Modena		7,30	69,10	1,342	9,90	6,98	301,750
61°	828	Apparuti Giorgio	Nonantola	Premio Comune	6,00	72,90	1,365	8,30	8,78	301,583
62°	752	Compagnia Delmontale	Sassuolo		5,60	71,60	1,357	7,70	9,30	301,083
63°	1380	Domenichini Alberto	Modena		5,80	72,30	1,362	8,00	9,04	300,916
64°	190	Bottura Massimo Osteria Francescana		Premio Comune Spilamberto	5,40	73,00	1,366	7,40	9,86	300,833
65°	1106	Ponzoni Deanna	Castelvetro		5,20	73,40	1,368	7,20	10,19	300,500
66°	1039	Manni Marco	Formigine		5,80	72,80	1,364	8,00	9,10	300,333
67°	1354	Zanasi Alberto	Modena		5,40	77,00	1,392	7,60	7,60	300,250
68°	983	Gavioli Giampiero	Modena		6,40	70,40	1,349	8,70	8,70	299,833
69°	725	Venturi Giorgio	Formigine		4,90	74,00	1,373	6,80	6,80	299,417
70°	119	Mattioli Romano	Formigine		6,90	70,50	1,350	9,40	9,40	298,750
71°	1141	Corona Maurizio	Modena		4,70	71,40	1,370	6,40	11,16	298,666
72°	1352	Ferrari Giorgio	Formigine		5,70	71,00	1,353	7,80	9,40	298,333
73°	1409	Rossi Ornella	Fiorano		4,80	74,20	1,375	6,70	11,07	297,916
74°	41	Ansaloni Romano	Castelfranco		5,20	72,90	1,365	7,20	9,40	297,833
75°	70	Veronesi Lorenzo	Formigine		6,10	71,50	1,357	8,30	8,61	297,750
76°	715	Scaltriti Epaminonda	Campogalliano		4,80	71,30	1,356	6,60	9,40	297,750
77°	39	Boccaletti Giovanni	Castelfranco		4,90	73,30	1,369	6,80	10,78	296,833
78°	301	Catellani Patrizia	Castelfranco		4,70	76,60	1,388	6,60	9,40	296,250
79°	1295	Mazzi Franco	Modena		6,60	71,10	1,354	9,00	7,90	295,083
80°	919	Bellentani Leone	Spilamberto		4,50	75,80	1,383	6,30	9,40	291,666
<i>Media dei 68 semifinalisti</i>						72,65		7,99	9,09	303,362
<i>Media di tutti gli 80 campioni</i>						72,74		8,06	9,03	304,827

Confronto di esami e punteggi dei campioni al Palio dal 2005 al 2014

CAMPIONI FINALISTI

Palio	Camp.	Brix (B)	Acidità in p/v (A)	R = B/A	Punti	Note e commenti
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	
2009	12	72,20	7,90	9,14	316,025	
2010	12	72,88	8,18	8,93	315,400	
2011	12	72,90	7,70	9,40	313,400	
2012	12	72,82	7,90	9,20	314,200	
2013	12	73,45	7,98	9,16	311,528	
2014	12	73,27	8,46	8,66	313,129	
Media 10 anni		73,47	7,65	9,61	317,169	

CAMPIONI SEMIFINALISTI

Palio	Camp.	Brix (B)	Acidità in p/v (A)	R = B/A	Punti	Note e commenti
2005	60	73,15	7,03	10,51	310,332	
2006	60	72,92	7,14	10,27	308,893	
2007	60	73,40	7,10	10,43	308,383	
2008	60	73,55	7,41	10,05	309,318	
2009	60	71,90	7,92	9,08	292,170	
2010	60	71,99	7,99	9,07	296,700	
2011	60	72,20	7,60	9,50	298,700	
2012	60	72,60	7,70	9,60	299,300	
2013	61	72,70	7,80	9,40	300,802	
2014	68	72,65	7,99	9,09	303,362	
Media 10 anni		72,71	7,57	9,61	302,796	

TOTALE FINALISTI E SEMIFINALISTI

Palio	Camp.	Brix (B)	Acidità in p/v (A)	R = B/A	Punti	Note e commenti
2005	72	73,36	7,02	10,55	312,284	
2006	72	73,12	7,13	10,32	311,447	
2007	72	73,44	7,12	10,41	312,910	
2008	72	73,78	7,37	10,14	311,250	
2009	72	72,00	7,92	9,09	296,038	
2010	72	72,14	8,02	9,04	299,800	
2011	72	72,30	7,60	9,50	300,900	
2012	72	72,60	7,70	9,50	301,800	
2013	73	72,72	7,83	9,36	302,565	
2014	80	72,74	8,06	9,02	304,827	
Media 10 anni		72,82	7,58	9,61	305,382	

Premio dei Comuni

Comune	Premio	Conferito a:	Alfiere	Punti
Bomporto	Medaglia d'Oro	Boccaleoni Vincenzo	Pizzolari Gianfranco	293,500
Campogalliano	Piantina Storica	Chiossi Floriano	Menabue Emilio	297,500
Carpi	Medaglia d'Oro	Sgarbi Wilson	Enologica Modenese	295,500
Castelfranco	Targa	Clò Giordano	Prata Giuseppe	303,250
Castelnuovo	Targa	Sereni Cristina	Consegnato Personalmente	296,000
Castelvetro	Targa	Rinaldi Marisa	Menabue Emilio	306,000
Fiorano	Medaglia d'Oro	Noto Damiano	Bettini Mario	296,500
Formigine	Medaglia d'Oro	Ferrari Giorgio	Ferrari Giorgio	305,333
Maranello	Medaglia Argento "E. Ferrari"	Boni Chiara	Roggiani Ettore	297,500
Medolla	Targa	Prandini Sara	Prandini Giuseppe	293,500
Modena	Medaglia Argento Bonissima	Rigolon Enrico	Enologica Modenese	306,166
Nonantola	Medaglia d'Oro	Apparuti Giorgio	Casari Mirco	301,583
Ravarino	Volume	Frabetti Cristina	Foca Novello	307,166
Sassuolo	Medaglia d'Oro	Berti Fogliani Anna Maria	Moscardini Guglielmo	305,666
Soliera	Medaglia d'Oro	Mattioli Maurizio	Carrabs Luigi	305,416
Spilamberto	Medaglia d'Oro	Bottura Massimo "La Francescana"	Consorteria Abt - Spilamberto	300,833
Vignola	Targa	Menabue Ornella	Consegnato Personalmente	290,500

Riconoscimenti

Comune	Premio	Conferito a:
Modena	Medaglia d'Oro e Attestato	Ferrari Giorgio
Modena	Targa a ricordo dr. Vincenzo Amorotti	Antichi Roberto

Acetaia Comunale: 10 anni di successi per Modena e per la Consorzeria

L'acetaia del Comune di Modena si trova in Piazza Grande, presso la Sede Comunale, e vi si accede dallo scalone principale posto sotto al portico al piano terra e proseguendo per scala interna fino al sottotetto. I locali che ospitano questa Acetaia sono accoglienti, luminosi e si prestano molto ad accogliere questo tipo di attività e l'afflusso dei visitatori e dei turisti.

L'Acetaia è composta da tre batterie e da tre botti madri; oggi è stato completato l'iter di certificazione delle batterie presso il Cermet.

Il Comune di Modena ha voluto con l'avvio di questa Acetaia, dare continuità all'interno del Palazzo Municipale, a quella che per i modenesi è una tradizione secolare, le cui origini sono da ricercare a cospetto della Corte Estense.

Il percorso "Balsamico" dedicato ai numerosi visitatori e appassionati si completerà nei prossimi mesi con la possibilità di visitare anche le batterie messe a dimora all'interno del Palazzo Ducale nella torre ovest dove anticamente riposava il Balsamico dei duchi.

In questi anni, in occasione di numerosi eventi, i Maestri della Consorzeria hanno introdotto ai misteri del Balsamico le migliaia di visitatori che affollano il centro in occasione degli eventi più importanti come: il Festival della Filosofia, Modena Terra di Motori, Cioccolato Vero, la Notte Bianca e per le numerose visite prenotate da gruppi di turisti provenienti da tutto il mondo.

Accedendo all'Acetaia si possono visitare alcuni sottotetti del Palazzo Comunale e osservare l'imponente volta della Sala del Consiglio e la sua sorprendente carpenteria lignea e la Torre dell'orologio con il meccanismo in legno ideato dall'orologiaio modenese Lodovico Gavioli nel 1868 che in origine muoveva due quadranti.



I MAESTRI DELLA CONSORTERIA ZANASI, SALA E FERRARI ACCOLGONO IN VISITA ALL'ACETAIA COMUNALE DI MODENA LEA PERICOLI.

Palio 2014

✿ Inizio assaggi dal 7 aprile al 22 giugno 2014 ✿

Campioni regolari	1.450
Campioni fuori gara	11
Totale campioni	1.461
Totale personale a registro	Maestri Assaggiatori 161
	Assaggiatori 107
	Allievi 121
	Totale 389
Partecipanti allo svolgimento assaggi	Maestri Assaggiatori 146
	Assaggiatori 95
	Allievi 70
	Totale 311
Ripartizione sedute di assaggi	Preselezione 13
	Quarti 8
	Semifinali 2
	Finale 1
	Totale 24
Media tavoli per serata	22,5
Numero presenze per categoria	Maestri Assaggiatori 1.543
	Assaggiatori 840
	Allievi 450
	Totale 2.833
Numero assaggi per categoria	Maestri Assaggiatori 8.209
	Assaggiatori 4.470
	Allievi 2.368
	Totale 15.047



POLIZZA AUTO
TUTTO TONDO.

LA NOSTRA BANCA
HA UNA MARCIA
IN PIÙ. ANZI CINQUE.

TU CHIEDI UNA POLIZZA, NOI TI OFFRIAMO LA SOLUZIONE.
Perché solo chi ti conosce bene sa di cosa hai bisogno davvero.

Per fare la quotazione:
gruppobper.arcassicura.it o chiedi in **FILIALE.**



Message pubblicitario con finalità promozionali. TuttoTondo è un prodotto di Arca Assicurazioni S.p.A. La quotazione è indicativa, non vincolante e relativa alla sola copertura RC auto. Prima della sottoscrizione leggere i fascicoli informativi a disposizione della clientela presso ogni filiale del Gruppo Bper o sul sito internet www.arcassicura.it.

La Newsletter della Consorzeria

Con questo numero del Notiziario consolidiamo l'esperienza della Newsletter della Consorzeria.

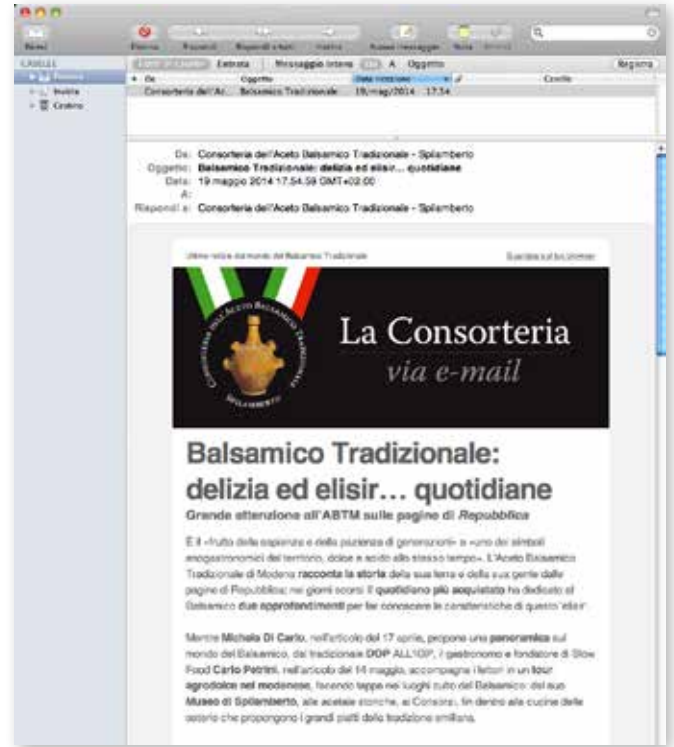
Periodicamente i Soci e gli amici della nostra Associazione che avranno inviato alla segreteria il proprio indirizzo email aggiornato, riceveranno informazioni, notizie e approfondimenti sul mondo del Balsamico.

L'obiettivo è di poter raggiungere i Soci con comunicazioni rapide ed efficaci per garantire più partecipazione e conoscenza della vita sociale della Consorzeria.

Inizia una fase di transizione in cui questo numero del Notiziario e i prossimi saranno ancora stampati su carta e spediti per posta, ma per consolidare la nuova abitudine, il Notiziario verrà anticipato via mail.

Vi chiediamo di aiutarci!

L'invio del Notiziario e delle comunicazioni relative alle attività rivolte ai Soci, via mail, consente alla Consorzeria di risparmiare molte risorse economiche e umane. Il Consiglio Direttivo invita tutti i Soci e gli amici della Consorzeria ad impegnarsi per fare del loro meglio affinché questo progetto possa garantire le economie sperate in tempi rapidi.



Il Balsamico sui media

Il Balsamico protagonista in due uscite della rubrica dedicata ai viaggi e alla cultura enogastronomica di Repubblica.

L'impegno della Consorzeria e del Museo per far conoscere il prezioso prodotto in tutto il mondo trova un significativo apprezzamento nelle pagine dei maggiori quotidiani italiani e in numerose rubriche e blog in rete.

Gli importanti riconoscimenti della stampa nazionale e straniera sono il miglior attestato di merito del nostro lavoro di custodi della tradizione del Balsamico.

Presso la Consorzeria è a disposizione, per consultazione, la rassegna stampa completa degli ultimi anni.



Il Balsamico “gloria” del Festivalfilosofia

È il prodotto più venduto nei giorni della manifestazione

Da una serie di questionari redatti nel corso dell'edizione 2013 del festivalfilosofia emerge che, dopo libri e menù filosofici, è l'Aceto Balsamico Tradizionale – accompagnato dal gnocco fritto – il prodotto più apprezzato, e acquistato, dal pubblico della manifestazione, che quest'anno ha “Gloria” come parola chiave e filo conduttore delle lezioni magistrali e delle varie iniziative collaterali. Dalla ricerca emerge che il 78 % del pubblico del festivalfilosofia lo scorso anno ha fatto almeno un acquisto nel corso della tre giorni: ed è proprio l'Aceto Balsamico, accompagnato dal gnocco fritto, il prodotto più “glorioso” tra quelli tipici locali. Questo dato emerge dalla tesi di dottorato che la dr.ssa Maria Giovanna Manni sta svolgendo presso la fondazione Marco Biagi dell'Ateneo di Modena e Reggio Emilia: nel 2013 sono stati somministrati 2.000 questionari durante le tre giornate dell'evento. «È un risultato eccezionale – commenta Luca Gozzoli, Gran Maestro della Consorzeria – ma non mi sorprende. Quello del festival è



un pubblico “colto” che riconosce nel Balsamico la storia, il gusto e l'essenza di un intero territorio e vuole riproporlo sulle proprie tavole. Oltretutto sono contento che le vendite di Balsamico nei tre giorni del festival contribuiscano a una ricaduta positiva sull'economia della città».

L'incrocio tra le presenze rilevate dal festival (oltre 200.000), la media degli eventi cui gli intervistati dichiarano di avere partecipato (6), con l'aggiunta degli studenti delle medie superiori che hanno richiesto l'attestato di partecipa-

zione (1.666, non compresi nella rilevazione), fornisce una stima delle persone fisiche che hanno partecipato all'edizione 2013: sono 29.500. «Considerato che la spesa media giornaliera dei partecipanti è di 44 Euro e la durata media di 2,3 giorni – conclude la ricerca – si può stimare l'impatto economico in quasi 3 milioni di Euro».

La ‘Bibbia’ dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

STORIA, SCIENZA ED ESPERIENZA INTORNO AL BALSAMICO DELLA TRADIZIONE MODENESE.

432 PAGINE, DELLE QUALI 64 A COLORI CON IMMAGINI ORIGINALI.

Realizzato dalla
Consorzeria dell'Aceto
Balsamico Tradizionale
di Spilamberto



IN VENDITA PRESSO IL MUSEO DEL BALSAMICO TRADIZIONALE - SPILAMBERTO O SU WWW.IBS.IT

Calendario delle serate degli assaggi di allenamento

Nella riunione del Consiglio Maggiore del 2 luglio scorso, i rappresentanti delle Comunità hanno concordato il nuovo calendario per gli Assaggi di Allenamento 2014/2015. Rispetto all'anno precedente si segnala l'anticipo della Comunità di Carpi a settembre. La comunità di Nonantola sposta la serata dal martedì al mercoledì e l'Area Nord dal mercoledì al lunedì. A tutti gli Assaggiatori si chiede di partecipare alle serate di almeno 2 Comunità, compresa quella di residenza, possibilmente ben distribuite nell'arco temporale. La prenotazione va fatta direttamente ai Referenti delle varie Comunità. Sono previste 5 serate per ogni Comunità, con quota di partecipazione di 20 Euro non frazionabile. La Consorzeria fornirà 14 campioni, precedentemente sottoposti ad analisi chimica (densità, acidità e rapporto R) e con punteggio tarato da un gruppo di maestri assaggiatori. Tali parametri dovranno essere comunicati dal conduttore del tavolo alla fine di ogni singolo assaggio, prima della stesura della scheda comune, affinché gli assaggiatori possano continuare ad allenare i propri organi di senso e confrontare le proprie sensazioni con i dati di riferimento. Le singole Comunità hanno il compito di inserire uno o più campioni con invecchiamento superiore ai 30 anni, per imparare a valorizzare i profumi e i sapori degli aceti "vecchi".

❁ 2014 ❁

1. Comunità di Carpi, Soliera e zone circostanti

A Limidi di Soliera presso il **Centro Polivalente**, in via Capotti, il mercoledì, alle ore 20.30 nei giorni:
10 - 17 - 24 settembre, 1 - 8 ottobre. Referenti: **Loretta Goldoni** 335 8136313, **Lino Gazzotti** 335 1248594.

2. Comunità di Nonantola

A Nonantola presso il **Circolo Anziani**, in viale Rimembranze, il mercoledì, alle ore 20.30 nei giorni:
8 - 15 - 22 - 29 ottobre, 5 novembre. Referente: **Mirco Casari** 339 4528725.

3. Comunità di Castelnuovo Rangone, San Cesario sul Panaro e Spilamberto

A Spilamberto presso la **sede della Consorzeria**, in via Roncati 28, il venerdì alle ore 20.30 nei giorni:
17 - 24 - 31 ottobre, 7 - 14 novembre. Referenti: **Rosanna Maggiolo** 059 535956, **Roberta Sirotti** 338 1720569.

4. Comunità "Area Nord" Mirandola e Bassa Modenese

A Cavezzo presso il **Circolo COOP Giardino**, via Cavour 24, il lunedì alle ore 20.30 nei giorni:
3 - 10 - 17 - 24 novembre, 1 dicembre. Referenti: **Giuseppe Prandini** 335 7834152, **Luca Gozzi** 335 7417511.

5. Comunità di Modena e zone circostanti

A Modena presso la **Polisportiva G. Nasi**, in via Tarquinia 55, sabato pomeriggio alle ore 14.30 nei giorni:
8 - 15 - 22 - 29 novembre, 6 dicembre. Referente: **Maurizio Fini** 347 2381803.

6. Comunità di Vignola e zone circostanti

A Vignola presso **Ristorante Laghetto dei Ciliegi**, via Modenese 2359, mercoledì alle 20.30 nei giorni:
12 - 19 - 26 novembre, 3 - 10 dicembre. Referenti: **Luciano Capponi** 348 2253434, **G. Brighetti** 059 762570.

❁ 2015 ❁

7. Comunità di Fiorano Modenese, Formigine, Maranello e Sassuolo

A Formigine presso l'**Oratorio Don Bosco**, via Pascoli, venerdì ore 20.30 nei giorni:
9 - 16 - 23 - 30 gennaio, 6 febbraio. Referente: **Giorgio Ferrari** 059 550305 - 333 1283642.

8. Comunità di Castelvetro di Modena e zone circostanti

A Castelvetro presso la **Sala Parrocchiale** in centro storico, il venerdì alle 20.30 nei giorni:
13 - 20 - 27 febbraio, 6 - 13 marzo. Referenti: **Andrea Ramini** 059 790438, **Piergiorgio Simonini** 059 790110.

9. Comunità di Castelfranco Emilia, Ravarino e Bomporto

A Villa di Ravarino presso **Ristorante Cacciatori**, via Giambi 1870, martedì alle 20.30 dei giorni:
3 - 10 - 17 - 24 febbraio, 3 marzo. Referenti: **Albertino Burzi** 348 3500898, **Gianfranco Pizzolari** 339 8228856, **Novelio Foca** 059 905461 e **Giuseppe Prata** 331 1088446.



**Consorzeria
dell'Aceto Balsamico
Tradizionale
Spilamberto**

Telefono e Fax: +39 059 78 59 59

Internet: www.consorzeria-abtm.it | E-mail: info@consorzeria-abtm.it

La Consorzeria è aperta al pubblico il mercoledì e la domenica mattina.