



MEZZO SECOLO DI TUTELA E VALORIZZAZIONE

La Consorceria di Spilamberto festeggia i suoi primi 50 anni

Il Balsamico Tradizionale è simbolo del legame tra la nostra storia e la capacità imprenditoriale del territorio, proprio come la Consorceria di Spilamberto lo è del legame fra tradizione e futuro. Da 50 anni, infatti, il compito dell'asso-

ciazione - nata con il primo Palio di San Giovanni - è quello di dare continuità alle azioni di valorizzazione del prodotto in Italia e nel mondo, oltre a tutelarlo dalle contraffazioni.

Con i suoi oltre 900 soci, tra cultori e produttori, la Consorceria mette quoti-

dianamente in campo gli strumenti utili per diffondere e far conoscere a tutti, soprattutto ai visitatori stranieri, la cultura del Balsamico.

L'obiettivo, ieri come oggi, è prendere il meglio del passato per costruire futuro ancora migliore.



Bando



Il Gran Maestro, il Consiglio direttivo e il Consiglio maggiore

bandiscono il

50° 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 30 aprile 2016.

I campioni presentati fuori termine verranno regolarmente valutati ma non potranno concorrere al Palio 2016. 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. 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 26 GIUGNO 2016 | ore 20.00

in occasione della premiazione del 50° Palio di San Giovanni 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 Consorceria dell'Aceto Balsamico Tradizionale con il seguente ordine del giorno:

- Relazione del Gran Maestro
- Premiazioni del Palio 2016

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 26 giugno p.v. al termine dell'Assemblea generale.



Rinnova l'adesione alla Consorceria!



La Consorceria 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 Consorceria contribuendo all'opera di tutela dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Se hai già rinnovato l'adesione per il 2016 non considerare il bollettino postale allegato a questo Notiziario.

Ecco il nuovo Consiglio: da 11 a 13 membri

Il nuovo Consiglio direttivo della Consorzeria del Balsamico Tradizionale ha votato per l'elezione del Gran Maestro: Gozzoli rimane alla guida dell'associazione

Da qualche settimana la Consorzeria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena ha un nuovo Consiglio direttivo, che rimarrà in carica per il prossimo triennio.

I soci convenuti, dopo aver approvato il bilancio, si sono recati alle urne e hanno eletto i consiglieri, che sono aumentati da 11 a 13.

Il nuovo Consiglio direttivo dell'associazione ha anche riconfermato il suo capitano: Luca Gozzoli è stato rieletto "Gran Maestro", con ben 10 voti favorevoli.

La carica di Gran Maestro, che Gozzoli ricopre da 9 anni, gli conferisce la responsabilità di custode di una tradizione centenaria e garante di un prodotto unico che nasce, da secoli, nei sottotetti delle case modenesi.

«Per me è un grande piacere essere riconfermato in questo ruolo, vista la mia lunga passione per il Balsamico che dura ormai da vent'anni - sottolinea Luca Gozzoli - l'associazione è cresciuta molto e il mio compito è quello di portare avanti le azioni di valorizzazione del Balsamico Tradizionale in Italia e nel mondo. Il mio impegno è supportato da un Consiglio direttivo che si è recentemente arricchito di nuove energie e ha rafforzato la presenza femminile: tutti lavoriamo insieme per un progetto comune.

Questi ultimi anni, poi, sono particolarmente ricchi di stimoli e appuntamenti importanti per il Balsamico Tradizionale: dal suo ruolo di "ambasciatore" del territorio regionale all'Expo, al debutto dello temporary store in Piazza Mazzini, fino al

50° anniversario della Consorzeria di Spilamberto, nata con il primo Palio di San Giovanni».

Ecco tutti i membri del nuovo Consiglio:

- ✦ **Giorgio Ferrari** assessore agli assaggi
- ✦ **Gian Paolo Sala** presidente Museo
- ✦ **Giordano Foroni** resp. laboratorio
- ✦ **Luca Gozzoli** Gran Maestro
- ✦ **Enzo Masetti** responsabile segreteria
- ✦ **Giuliano Longagnani** tesoriere
- ✦ **Gian Carlo Ferrari** gastaldo
- ✦ **Dino Stefani** resp. acetaia sociale
- ✦ **Maurizio Fini** vicario
- ✦ **Mascia Camurri** org. Super Palio
- ✦ **Roberta Ferrari** segreteria
- ✦ **Vania Franceschelli** eventi
- ✦ **Vittorio Vezzelli** iscrizioni e nuovi soci



Notizie dall'acetaia della Consorceria

Movimentazione, prelievi e utilizzo aceti incamerati Palio 2015

L'annata trascorsa proseguita senza l'apporto qualificante di Ivano Ferrarini è stata condotta in modo esemplare dal gruppo di Responsabili dell'Acetaia, grazie ad una perfetta suddivisione dei compiti ed ad una armonia veramente collaborativa la quale ha permesso l'ottenimento ed il raggiungimento degli obiettivi programmati. Le analisi e le successive comparazioni ci hanno indicato la strada maestra da seguire nelle operazioni di rinalzo annuali, ci preme sottolineare la sostanziale stabilità dei valori di densità espressi in brix. Nonostante una annata particolarmente calda, l'evaporazione è stata decisamente inferiore alle previsioni. In generale inoltre, rileviamo un miglioramento dei valori di acidità i quali, nel 90% dei casi sono risultati in aumento rispetto all'anno precedente, ne consegue un maggiore equilibrio in termini di rapporto "R", ma anche e soprattutto una armonia ottimizzata, unitamente ad una piacevole sensazione caratteristica e Balsamica, piena e rotonda. Tutto ciò risulta particolarmente soddisfacente, unitamente alla ormai consolidata attività di fermentazione alcolica del mosto cotto e successiva ossidazione acetica eseguita nelle cantine di Villa Fabriani. Detta attività, partita in sordina da un triennio, è stata implementata e potenziata fino a divenire attualmente un vero e proprio laboratorio di acetificazione in grado di soddisfare ed alimentare appieno le necessità delle batterie Consortili e delle batterie a baliatico, sia in termini quantitativi che qualitativi. Non solo, abbiamo fornito su richiesta, consulenza ed assistenza ai Soci, affiancandoli nella fase di partenza delle rispettive operazioni di acetificazione, portando quale esempio pratico la nostra esperienza. Abbiamo mantenuto la struttura in due settori principali: Conduzione e Gestione.

ATTIVITÀ DI CONDUZIONE

Responsabile Stefani Dino

- controllo periodico
- travasi e rinalzi
- prelievi destinati all'imbottigliamento
- fermentazione ed acetificazione mosti

- preparazione aceti per turni di assaggio in Acetaia
- preparazione aceti per assaggi allenamento nelle Comunità
- preparazione aceti per degustazioni presso manifestazioni, convegni, scuole
- preparazione aceti per omaggi e regalie.

ATTIVITÀ DI GESTIONE

Responsabile Fini Maurizio

- compilazione documenti Cermet
- compilazione e stesura allegati "G" Cermet
- registro carico-scarico mosti
- registro carico-scarico aceti ABTM DOP
- elenco analitico giacenze
- preparazione documenti per imbottigliamento
- preparazione documenti per Consorzio Tutela
- preparazione e documenti batterie a baliatico.

Nell'ambito della Conduzione abbiamo svolto inoltre attività in "esterno" gestendo direttamente l'Acetaia Ducale posta presso l'Accademia Militare, oltre a continuare l'opera di affiancamento, consulenza e formazione presso l'Acetaia della Lucciola, la Onlus di Stuffione che da anni lavora, con amore e passione, offrendo a ragazzi e ragazze in credito con la sorte una opportunità di studio e di lavoro. Nell'ambito della Gestione, già negli ultimi mesi dell'anno, abbiamo affrontato ed applicato le disposizioni relative al nuovo Piano dei Controlli emanato dal Cermet e dal Consorzio Tutela, in materia di regole per il calcolo delle "rese" di ogni batteria in termini di prelievo ABTM di tipo Affinato od Extravecchio. La complessità del nuovo piano dei controlli, unitamente alla necessità di comprenderne fino in fondo la logica alla base delle norme, ha fortemente inciso pesantemente in termini di impegno concettuale e pratico, attualmente guardiamo e valutiamo il tutto con giusta e corretta serenità. Nell'ambito delle attività interne, ogni anno si rendono indispensabili attività che coinvolgono necessariamente diversi attori, incaricati di volta in volta a rispondere

e soddisfare altresì, le innumerevoli e disparate necessità delle persone, interessate ad approfondire le conoscenze e le notizie sul Balsamico frequentanti Villa Fabriani, a tutti coloro che ci hanno affiancato va il nostro ringraziamento per l'appassionata puntuale e competente partecipazione, ne stiliamo pertanto l'elenco:

ATTIVITÀ DIRETTE IN ACETAIA E/O GRUPPO DI SERVIZIO

TURNI IN ACETAIA

Bellei Luigi, Benassati Luigi, Beneventi Lorella, Burzi Albertino, Cattani Caterina, Cavaliere Armando, Chierici Roberto, Costanzini Margherita, Ferrari Giancarlo, Ferrari Giorgio, Fornaciari Paola, Foroni Giordano, Franceschelli Vania, Gysler Rita, Giovanardi Renzo, Maggiolo Rosanna, Manzini Giuseppe, Migliori Dino, Montanari Paola, Piretti Omer, Prandini Roberto, Roggiani Ettore, Roncaglia Giorgio, Satriani Franco, Sirotti Roberta, Solmi Giovanni, Vezzelli Vittorio.

RIEPILOGO CONSUMI E UTILIZZI DELL'ACETO INCAMERATO ALL'ATTO DEL PALIO 2015

Consumo Balsamico assaggi di allenamento presso varie Comunità	
1° SEMESTRE	<i>litri</i>
Formigine	5,05
Castelvetro	4,40
Castelfranco	2,75
Nonantola	0,00
2° SEMESTRE	
Soliera Carpi	2,95
Area Nord	4,05
Spilamberto	3,00
Modena	3,00
Vignola	3,60
Pavullo	0,30
Zocca	2,50
Consumi Comunità	31,60
Consumi, regalie, eventi, omaggi natalizi	39,45
Assaggi visitatori museo, Acetaia sociale e Modena	13,50
XXXI° Corso Aspiranti Allievi, tarature e qualifiche	12,65
Lezioni scolastiche	7,40
Beneficenza c/o scuole, materna Quartieri e Casa protetta	11,00
TOTALE CONSUMI	115,60

VINEGRAAL

Co-designed by tradition and innovation

Vinegraal è un progetto di Design ed innovazione a servizio di un prodotto unico ed inimitabile al mondo, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Nasce per festeggiare assieme a voi il nostro 50° anniversario di attività di tutela del prodotto (1966 - 2016). VINEGRAAL è un cofanetto a tiratura limitata, prodotto in soli 500 pezzi, numerati, da collezione (non ne verranno prodotti altri). L'abbiamo chiamato così giocando sulla fusione della parola inglese "vinegar" (in italiano "aceto") e della parola "Gaal", la mitica Coppa oggetto di miti e leggende medievali, per sottolineare la preziosità e unicità di questo prodotto, augurandoci che arrivi sulle tavole di tutti gli appassionati di cucina del mondo. Questo Kit Celebrativo conterrà il "sacro graal" degli aceti balsamici conservati presso le nostre botti e quelle dei nostri migliori produttori, uno extravacchio di oltre 25 anni, DOP, conservato e sigillato nella bottiglia ufficiale (garanzia di qualità del prodotto) ed accompagnato da un contenitore celebrativo, realizzato in porcellana brunita attraverso l'innovativa tecnologia della stampa 3D con in più un accessorio davvero particolare, un tappo / pennino calligrafico con cui potrete decorare e autografare i vostri piatti d'autore.

VINEGRAAL: DOVE POTERLO ACQUISTARE

Vinegraal verrà presentato (e venduto) in tutto il mondo attraverso la piattaforma di crowdfunding KICKSTARTER e godrà del supporto dello Chef stellato modenese Massimo Bottura, testimonial d'eccezione dell'intera iniziativa. Il lancio ufficiale della campagna è previsto per sabato 9 aprile 2016 presso i locali della Consorteria (via F. Roncati 28, Spilamberto - MO); sarà quindi possibile partecipare e contribuire al successo di questa campagna acquistando on-line (mediante carta di credito, normale o prepagata) un proprio Kit Celebrativo Vinegraal a partire dalle ore 10.00 di sabato mattina e per tutti i successivi 45 giorni (la campagna terminerà lunedì 23

maggio 2016). Durante tutto il weekend di sabato 9 aprile e domenica 10 aprile (e in parte durante tutti i restanti giorni di campagna) sarà disponibile, presso i locali della Consorteria, uno spazio dedicato all'iniziativa dove potrete ricevere maggiori informazioni e richiedere assistenza per l'acquisto.

ATTENZIONE: IL KIT CELEBRATIVO VINEGRAAL NON SARÀ ACQUISTABILE PRESSO IL NEGOZIO DEL MUSEO, NE DA ALTRE PARTI. LA SUA DISTRIBUZIONE, DURANTE I 45 GIORNI DI CAMPAGNA, È PREVISTA SOLO IN MODALITÀ "ON-LINE" SULLA PIATTAFORMA DI "RACCOLTA FONDI" KICKSTARTER. I KIT CELEBRATIVI SARANNO SOLO 500, TUTTI NUMERATI, ESSENDO UN PRODOTTO CELEBRATIVO A TIRATURA LIMITATA NON SARÀ POSSIBILE, UNA VOLTA TERMINATE LE VENDITE, PRODURNE ED ACQUISTARNE ALTRI.

VINEGRAAL: IL PROGETTO

Il progetto VINEGRAAL nasce da un'iniziativa della Consorteria per celebrare il proprio 50° anniversario di attività (1966-2016) ed è stato pensato e successivamente coordinato dalla Start-Up modenese Slow/d. Slow/d è la piattaforma che riscrive le regole delle filiere produttive costruendo la prima rete del design prodotto localmente, creando una fabbrica distribuita mediante il talento dei designer emergenti e la qualità delle imprese che diventano nodi di produzione ovunque nel mondo. Nata nel 2011, Slow/d nasce dalla visione di un futuro sostenibile per la manifattura e per le economie locali, in cui la

qualità portata dai designer diventa risorsa per le imprese radicate sui territori, mettendo al servizio delle persone e dei brand un sistema di filiera smart per dare risposte concrete ed attuabili alle sfide tecnologiche, sociali e produttive che ci attendono. Slow/d ha ottenuto la Menzione d'Onore per il Design Dei Servizi alla XXIIIª edizione del premio Compasso D'Oro ed il grant per l'innovazione Working Capital di Telecom Italia.

slow/d

VINEGRAAL: COME SAPERNE DI PIÙ E DOVE TROVARLO

Abbiamo realizzato un sito internet apposta per quest'iniziativa dove potrete trovare tutte le informazioni necessarie per poter partecipare a questo progetto.

Visitate il sito www.vinegraal.com

o più semplicemente scrivete una mail a questo indirizzo vinegraal@slowd.it

Cliccando su questo link verrete indirizzati alla pagina dedicata al progetto sul sito di Kickstarter, dove a partire da sabato 9 aprile 2016 ore 10.00 sarà possibile acquistare il vostro Kit Celebrativo Vinegraal: www.vinegraal.com/kick

ATTENZIONE: FINO AL MOMENTO DEL LANCIO UFFICIALE POTRETE LASCIARE I VOSTRI COMMENTI E, CLICCANDO SULLA "STELLINA" IN BASSO A SINISTRA (NOTIFY ME ON LAUNCH) VERRETE AVVISATI VIA MAIL AL MOMENTO DEL LANCIO.



Aceto in... Comune

Tavola rotonda fra la Consorzeria dell'Aceto Balsamico Tradizionale e le acetaie comunali

La nostra Consorzeria ha promosso nell'ambito della Giostra Balsamica e del 10° anniversario dell'Acetaia Comunale di Carpi, una iniziativa per fare il punto sulla conduzione delle Acetaie Comunali del territorio Modenese, gestite dai volontari locali della Consorzeria, insieme ai Comuni interessati. Nel corso del 2015 hanno raggiunto le 20 unità con l'apertura delle Comunità di Zocca e Pavullo.

Abbiamo scelto, per questa riflessione, il modello della tavola rotonda, allo scopo di ottenere un confronto diretto fra gli stretti "addetti ai lavori", finalizzato alla ricerca di omogeneità dei comportamenti e dei metodi di gestione.

L'incontro si è svolto sabato 17 ottobre 2015 presso la Sala Consigliare del Palazzo Municipale di Carpi ed ha visto la massiccia partecipazione di tutti i Rappresentanti delle Comunità, unitamente alla presenza degli Amministratori Comunali, i quali con la loro partecipazione hanno reso maggiormente significativo il

confronto.

Gli argomenti affrontati all'ordine del giorno, sono stati i seguenti:

- *la convenzione Comune-Consorzeria: è possibile una unificazione?*
- *i rapporti fra Comune e Comunità locale che gestisce l'acetaia*
- *la "Certificazione" dell'acetaia*
- *la formazione del personale operativo e l'organizzazione delle visite*
- *la conduzione, la manutenzione ed i costi*
- *l'utilizzo dell'aceto prodotto.*

Data l'importanza dei temi trattati, la discussione è stata decisamente partecipativa, preceduta da una serie di informazioni generali espresse sinteticamente ma comunque in grado di fotografare la situazione, ovvero:

- *10 Comunità sono regolarmente convenzionate con la Consorzeria o con un Comitato locale autorizzato, di queste 3 convenzioni sono scadute o in scadenza e dovranno essere rinnovate (una è già stata rinnovata)*
- *3 Comunità sono in corso di verifica*

- *2 Comunità sono in attesa di incontri con le Amministrazioni per la stesura*
- *1 Comunità è stata definita e firmata all'inizio di gennaio 2016*
- *4 Comunità non necessitano per ora di convenzione poiché non è stata ancora posta a dimora nessuna acetaia.*

Le acetaie comunali si caratterizzano inoltre in funzione della Certificazione:

- *5 sono regolarmente certificate presso il Cermet (di cui una è in completamento)*
- *5 sono "a posto" con la documentazione mosti e layout, in attesa di autorizzazione ASL, ottenutala si provvederà a richiedere la Certificazione*
- *3 sono in corso di verifica documentale*
- *3 risultano ancora alle prese con le conseguenze del terremoto, sono pertanto in attesa di ricollocazione*
- *4 non necessitano ovviamente di certificazione non essendovi una acetaia.*

Attraverso una puntuale analisi analitica delle acetaie comunali, i numeri risultano di tutto rispetto, parliamo in-



fatti di oltre 40 batterie, circa 300 barili per una capacità complessiva vicina ai 12.000 litri!

La discussione si è in particolar modo indirizzata sulla certificazione, tutti i rappresentanti di Comunità, unitamente agli Amministratori, sono stati unanimemente concordi nel ritenere che il perseguimento e l'ottenimento della stessa presso il Cermet, sia un obiettivo primario e prioritario, il rispetto delle norme vigenti in materia di Balsamico, deve partire a titolo di esempio proprio e soprattutto dalle Istituzioni pubbliche, pertanto quanto prima possibile ci si adopererà per concretizzarne la fattibilità grazie alla disponibilità comune di superare eventuali difficoltà.

Sulla formazione dei volontari che con assidua frequentazione assistono i visitatori delle nostre acetaie, essendo in massima parte Maestri, Assaggiatori, Allievi della Consorteria, si ritiene utile sviluppare azioni di aggiornamento sulla presentazione dell'Aceto Balsamico Tradizionale e delle Acetaie Comunali, momenti formativi utili a: rendere maggiormente omogenea ed esaustiva la raffigurazione del prodotto, avere elementi

conoscitivi sul contesto delle stesse Acetaie Comunali, sviluppare proprietà di linguaggio e di conduzione della visita. Diverso è il discorso nel momento in cui l'attività divulgativa, viene demandata a soggetti diversi, guide turistiche o collaboratori comunali. In questi casi la Consorteria, si rende disponibile ad effettuare corsi ad hoc per la formazione specifica, auspicando ed incoraggiando la formazione e l'aggiornamento sulla cultura del Balsamico da parte delle guide turistiche, ritenendo loro compito la valorizzazione e la promozione di questa eccellenza prettamente modenese, così come sono chiamate a fare per ogni altra eccellenza gastronomica e culturale del nostro territorio.

Sulla conduzione e manutenzione delle batterie, non vi è stata praticamente storia: la conduzione esemplare, la passione, l'amore dei conduttori si tocca con mano: una componente ulteriore di altissimo livello. Si è concordato su un principio basilare relativo ai costi: ogni Amministrazione si farà carico di erogare un contributo annuale forfettario, preventivamente concordato, a copertura dei mosti necessari per i rinalzi e le spese per la piccola manutenzione.

Di volta in volta altresì i costi diretti per eventuali imbottigliamenti futuri o costi diretti per quote iscrizione o verifiche di controllo presso gli Enti preposti, saranno a carico ovviamente delle Amministrazioni stesse.

Sull'utilizzo dell'Aceto cavato dalle batterie è prassi attuale e si auspica che lo sarà in futuro, che lo stesso venga omaggiato ed usato a fini istituzionali, quale biglietto da visita della città, come a sottolineare il legame che ci unisce alla tradizione della nostra terra, ai nostri progenitori che con la loro esperienza ed esempio ci hanno lasciato in dono una eccellenza che ci inorgoglisce in tutto il mondo, ed ovunque vada come ambasciatore, l'Aceto in... Comune!!!

In un clima di reciproca soddisfazione, tutti i convenuti si dichiarano pronti a proseguire con determinazione il percorso iniziato e magari a partecipare ad una prossima tavola rotonda, per sostanziare meglio e dar corso alle indicazioni emerse.

*Coordinamento a cura di:
Valter Merighi, Remo Sogari,
Maurizio Fini*

Comunità di Castelfranco e Istituto L. Spallanzani

In occasione delle cinque serate di assaggi di allenamento organizzati dalla Comunità di Castelfranco Emilia si è ripetuta anche quest'anno un'esperienza didattica molto interessante in collaborazione con l'Istituto di Istruzione Superiore Agrario Lazzaro Spallanzani. L'iniziativa, proposta dal referente Albertino Burzi e patrocinata dal Comune di Castelfranco Emilia, ha visto la partecipazione di 16 alunni agli incontri di avviamento propedeutico per la conoscenza del Balsamico Tradizionale. Si è costituito un gruppo-classe che ha seguito con interesse gli aspetti relativi alle conoscenze sia teoriche che prati-

che sul "Balsamico" e sulla conduzione di un'acetaia. Al termine dell'esperienza agli allievi è stato rilasciato un attestato di frequenza. La presenza di tanti alunni, attratti dal mondo del "Balsamico", dimostra in modo tangibile che l'interesse per questa eccellenza del nostro territorio coinvolge anche le giovani generazioni.



Richiesta email



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

info@consorteria-abtm.it

Palio e Super Palio

Quest'anno doppia competizione per celebrare i 50 anni della Consorzeria

Conservare e rafforzare la tradizione: con queste intenzioni, dal 1967, si svolge a Spilamberto il Palio di San Giovanni.

Migliaia di campioni vengono assaggiati nelle stanze di Villa Fabriani per decre-

tare il migliore Aceto Balsamico Tradizionale prodotto nell'area degli antichi domini estensi.

Quest'anno il Palio raddoppia: accanto alla competizione tradizionale, che compie anch'essa mezzo secolo, verrà cele-

brato il Super Palio, ovvero la gara tra i 12 finalisti degli ultimi 50 anni.

Sarà molto interessante vedere come, nel corso del tempo, i nostri migliori produttori hanno saputo interpretare i dettami della tradizione secolare.

ECCO TUTTI I VINCITORI DEL PALIO DI SAN GIOVANNI, DALLA PRIMA EDIZIONE A OGGI

1967	97° FIERA, 1° PALIO <i>Ai primi tre posti: Eugenio Tacconi di Spilamberto, Mario Freschi di Spilamberto e Valter Pelloni di S. Cesario s/P</i>	1991	121° FIERA, 25° PALIO <i>Elisa Carretti Parigi, Spilamberto</i>
1968	98° FIERA, 2° PALIO <i>Classificati ex aequo 10 produttori (rif. pag. 284 del volume «Il Balsamico della tradizione secolare - seconda edizione»)</i>	1992	122° FIERA, 26° PALIO <i>Barbara Bellucci, S. Cesario sul Panaro</i>
1969	99° FIERA, 3° PALIO <i>Nando Cavalli, Scandiano</i>	1993	123° FIERA, 27° PALIO <i>Franco Satriani, Vignola</i>
1970	100° FIERA, 4° PALIO <i>Camillo Mattioli (eredi), Vignola</i>	1994	124° FIERA, 28° PALIO <i>Franca Giuliani Penzo, Modena</i>
1971	101° FIERA, 5° PALIO <i>Comunità di Nonantola (Alberta Gelmuzzi Giacobazzi, Mirella Leonardi Giacobazzi, Luigi Zanetti)</i>	1995	125° FIERA, 29° PALIO <i>Graziano Corradetti, Vignola</i>
1972	102° FIERA, 6° PALIO <i>Comunità di Formigine (Mirella Leonardi Giacobazzi, Carlo Turchetti, Mario Tonini)</i>	1996	126° FIERA, 30° PALIO <i>Daniele Bonfatti, Modena</i>
1973	103° FIERA, 7° PALIO <i>Tiziana Mirto, Modena</i>	1997	127° FIERA, 31° PALIO <i>Danilo Guatelli, Formigine</i>
1974	104° FIERA, 8° PALIO <i>Nando Cavalli, Scandiano</i>	1998	128° FIERA, 32° PALIO <i>Carlo Sola, Spilamberto</i>
1975	105° FIERA, 9° PALIO <i>Giuseppe Verzelloni, Campogalliano</i>	1999	129° FIERA, 33° PALIO <i>Silvano Bellucci, S. Cesario sul Panaro</i>
1976	106° FIERA, 10° PALIO <i>Franco Fabbi, Modena</i>	2000	130° FIERA, 34° PALIO <i>Ferrari Amorotti Roberta, Modena</i>
1977	107° FIERA, 11° PALIO <i>Italo Pedroni, Nonantola</i>	2001	131° FIERA, 35° PALIO <i>Superbi Pietro, Modena</i>
1978	108° FIERA, 12° PALIO <i>Lella Tarchetti, Formigine</i>	2002	122° FIERA, 36° PALIO <i>Bazzani Giulia, Vignola</i>
1979	109° FIERA, 13° PALIO <i>Guglielmo Rossi, Fiorano Modenese</i>	2003	133° FIERA, 37° PALIO <i>Gozzoli Luca, Spilamberto</i>
1980	110° FIERA, 14° PALIO <i>Luigi Borsari, Modena</i>	2004	134° FIERA, 38° PALIO <i>Ferioli Vittorio, Modena</i>
1981	111° FIERA, 15° PALIO <i>Italo Pedroni, Nonantola</i>	2005	135° FIERA, 39° PALIO <i>Levoni Sante, Castelnuovo Rangone</i>
1982	112° FIERA, 16° PALIO <i>Anna Guazzi, Sassuolo</i>	2006	136° FIERA, 40° PALIO <i>Boni Giorgio, Maranello</i>
1983	113° FIERA, 17° PALIO <i>Raffaella Montecchi Olivieri, Fiorano Modenese</i>	2007	137° FIERA, 41° PALIO <i>Sargiani Marco, Maranello (Resid. a Piacenza)</i>
1984	114° FIERA, 18° PALIO <i>Gaetano Ascari, Modena</i>	2008	138° FIERA, 42° PALIO <i>Campioli Simonetta, Formigine</i>
1985	115° FIERA, 19° PALIO <i>Non attribuito</i>	2009	139° FIERA, 43° PALIO <i>Tagliazucchi Nadia, S. Vito di Spilamberto</i>
1986	116° FIERA, 20° PALIO <i>Ugo Vecchi, Formigine</i>	2010	140° FIERA, 44° PALIO <i>Stradi Tosca, Modena</i>
1987	117° FIERA, 21° PALIO <i>Alberta Gelmuzzi Giacobazzi, Modena</i>	2011	141° FIERA, 45° PALIO <i>Verdi Valerio, Maranello</i>
1988	118° FIERA, 22° PALIO <i>Ugo Vecchi, Formigine</i>	2012	142° FIERA, 46° PALIO <i>Compagnia del Montale Srl, Montale</i>
1989	119° FIERA, 23° PALIO <i>Ermes Malpiggi, Modena</i>	2013	143° FIERA, 47° PALIO <i>Stefano Artioli, Carpi</i>
1990	120° FIERA, 24° PALIO <i>Giuseppe Pedroni, Nonantola</i>	2014	144° FIERA, 48° PALIO <i>Giuseppe Corradini, Formigine</i>
		2015	145° FIERA, 49° PALIO <i>Pompilio Bisi, Carpi</i>

L'ELENCO COMPLETO È CONSULTABILE NEL VOLUME «IL BALSAMICO DELLA TRADIZIONE SECOLARE - SECONDA EDIZIONE» CAP. 15

Quartieri e Ville di Carpi in gara

Conclusa la 3° edizione della Giostra Balsamica

La Giostra Balsamica, vale a dire la gara tra i produttori carpigiani di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, ha concluso nell'ottobre scorso la sua 3° edizione. Gli aceti che si sono sfidati sono stati 110, in rappresentanza di una settantina di acetaie carpigiane e della Comunità dell'Area Nord, che ha partecipato come "ospite sfidante" con una rappresentanza di 9 acetaie.

Tutti gli aceti sono stati sottoposti ad analisi dell'acidità e della densità, valutati e selezionati ai tavoli d'assaggio da una quarantina di Maestri assaggiatori della Consorceria ABTM di Spilamberto. Motivo di soddisfazione per la Comunità carpigiana della Consorceria è stata la presenza tra gli sfidanti di oltre 30 nuove acetaie; le tre edizioni di vita della Giostra Balsamica hanno permesso ad oltre 170 produttori della nostra città di confrontarsi e di valorizzare l'eccellenza del prodotto custodito, il balsamico della tradizione. Nel percorso di selezione tutti gli aceti sono stati assaggiati più volte e i 12 finalisti hanno "collezionato" ben 8 tavoli d'assaggio.

Quest'anno oltre 60% aceti hanno ottenuto una valutazione di Buono, Ottimo o Eccellente a testimonianza di una si-



FORMELLA REALIZZATA CON IL METODO DELLA SCAGLIOLA CARPIGIANA DAL M° FILIPPO CARNAZZA PER LA COMUNITÀ CARPIGIANA DELLA CONSORCERIA A.B.T.M. DI SPILAMBERTO.

gnificativa presenza nel nostro territorio di acetaie di lunga data e ben condotte. L'Acetaia vincitrice della 3° edizione della Giostra Balsamica è risultata quella condotta da Dotti Lauro del Quartiere San Francesco.

Da parte del Comune di Carpi e della Consorceria ABTM di Spilamberto, organizzatori della Giostra Balsamica,

vanno i sentiti ringraziamenti a tutti i partecipanti alla gara e a coloro che ne hanno permesso la realizzazione con il loro contributo: la Fondazione CR Carpi, il Lions Club Carpi Host, il Consorzio di Tutela ABTM, la Cantina Sociale di S. Croce, la Scuola di Ristorazione Nazareno.

Il Torneo della Giostra Balsamica ritorna nel 2017, infatti la disfida tra i produttori è diventata biennale, ma nel frattempo continua l'impegno della Comunità carpigiana a sviluppare attività culturali di promozione del balsamico e di incontro con il mondo dell'arte.

Questa antica tecnica che ha reso Carpi, città d'arte dell'Emilia, famosa in tutto il mondo progetto nelle opere dello scultore Pelloni che rappresentano il sistema premiante della gara, e che poi annualmente si è rinnovato con le mostre fotografiche in "Scatti Balsamici" (2012 e 2013), con la mostra di pittura "Arte in Balsamico" (2014), lo scorso anno con la mostra delle piastrelle "Contrade in ceramica". Ora l'impegno è quello di approfondire e conoscere la Scagliola carpigiana per la ricca, raffinata e creativa produzione degli artisti carpigiani da Guido Fassi (l'ideatore della scagliola carpigiana) in poi.

La complessa tecnica e i lunghi tempi d'esecuzione garantiscono che ogni pezzo risulti unico e inimitabile. Diventa naturale, per tanti aspetti, l'accostamento con il Balsamico della tradizione secolare; entrambe due tradizioni locali, l'unicità del prodotto (in bottega e in acetaia), che riteniamo opportuno far conoscere e valorizzare.

Il progetto intende avvalersi del maestro Filippo Carnazza, nella realizzazione di manufatti (gli stemmi) e nella realizzazione di incontri di approfondimento dell'antica arte della scagliola carpigiana.

Remo Sogari



Informazioni dal Consorzio Tutela ABTM

20 febbraio 2016 Assemblea dei soci

Sabato 20 febbraio scorso, presso la sala del Palatipico in viale Virgilio 55, ha avuto luogo l'assemblea dei soci del Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Enrico Corsini, presidente, ha dato lettura del Bilancio 2015 insieme a Rag. Comm. Luigi Ghermandi, presenti i sindaci Rag. Comm. Paolo Cesti, dott. Antonio Cherchi, dott. Luca Altomonte.

Il risultato economico del 2015 è stato sostanzialmente positivo, con all'attivo un grande lavoro di promozione compiuto sia in Italia che all'estero.

Il Bilancio è quindi stato approvato pressoché all'unanimità, con soli 2 astenuti.

Il volume degli imbottigliamenti è stato in aumento rispetto all'anno precedente, con 44.351 bottiglie, il che fa presagire un crescente interesse del mercato riguardo al prezioso Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.

In aumento anche il numero di bottiglie utilizzato per le attività di promozione, tutte reperite tramite aste fra i soci bandite in base alla qualità dei prodotti offerti, così come per consuetudine.

Come ha sottolineato il presidente Enrico Corsini, queste aste sono finalizzate ad acquistare il prodotto gratificando con un alto prezzo di acquisto i produttori che offrono la migliore qualità.

Corsini ha poi illustrato ai presenti il

lavoro compiuto per migliorare il Piano dei controlli e le ostilità riscontrate da parte di alcuni produttori.

Ha anche sottolineato che il 2016 sarà un anno di prova per verificare la correttezza del nuovo piano e poterlo migliorare ove necessario.

Al riguardo del Piano dei Controlli versione 7, entrato in vigore dal 1 gennaio 2016, è poi intervenuto Leonardo Giacobazzi, vicepresidente, per spiegare come il lavoro del Consorzio sia orientato verso la promozione della tradizione produttiva e del turismo territoriale con particolare interesse alla difesa delle piccole acetaie nella convinzione che i piccoli produttori, lavorando più per passione che per speranza di risultato economico, siano maggiore garanzia di qualità.

Il grosso lavoro compiuto insieme a Kiwa Cermet per rendere più funzionale e chiaro il Piano dei Controlli è stato infatti ispirato al lavoro delle piccole acetaie, quindi alle consuetudini produttive fino ad ora tramandate dalla tradizione. Nella seconda parte dell'assemblea Enrico Corsini, essendo il consiglio a fine mandato, ha proposto una lista di candidati al nuovo consiglio, come previsto

per Statuto. Lo spirito della proposta era «quello di dare continuità al lavoro fino ad ora eseguito, perseguendo anche nuovi obiettivi».

Il consiglio ha infatti intrapreso una collaborazione con il Consorzio Tutela ABM (IGP) sia per la promozione che per la difesa legale dei marchi in opposizione ai frequenti tentativi di imitazione. In futuro, fiere e manifestazioni vedranno insieme i due Balsamici, sia per un reciproco sostegno di marketing, sia per una maggiore chiarezza verso il consumatore. Corsini ha quindi proposto di confermare per il prossimo triennio il consiglio composto da Enrico Corsini, Leonardo Giacobazzi, Erika Barbieri, Giuseppe Pedroni, Mirco Casari, Ettore Aggazzotti, Luca Gozzoli (in rappresentanza di Provincia e Consorzeria), e Giovanna Ferrari Amorotti (figlia di Vincenzo) in sostituzione di Carlo Piccinini (da poco eletto presidente di Confcooperative).

La lista è stata approvata a larga maggioranza con solo due voti contrari. A tutti i presenti è stata distribuita un volume contenente una sintesi del lavoro e delle promozioni del consorzio a partire dal primo mandato, nel 2004, fino ai nostri giorni.

LA CONSORTERIA È SU

facebook

ISCRIVITI AL GRUPPO
E POSTA LA FOTO DELLA
TUA ACETAIA!



Segui l'attività della Consorzeria sulla pagina Facebook, iscriviti e posta le foto della tua acetaia. Condividiamo una grande passione, rendiamolo pubblico!

BPER:
Banca

PRESTITO PERSONALE
Serve una soluzione.

Come puoi affrontare una nuova spesa o realizzare un tuo progetto?
La soluzione che BPER Banca ti propone è il prestito personale, un finanziamento comodo perché ti versiamo sul conto la somma concordata in un'unica soluzione e tu la restituisci a rate mensili. La durata del rimborso la scegli tu.

Vicina. Oltre le attese.

prestito.bper.it
800 20 50 40

  

Messaggio con finalità promozionali. La banca si riserva di subordinare l'accesso al finanziamento ad una valutazione del merito creditizio. Per tutte le condizioni economiche relative al prestito non espressamente richiamate, si fa riferimento al modulo "Informazioni Europee di base per il credito a consumatori" a disposizione della clientela presso ogni filiale della Banca o su bper.it.



Elenco dei responsabili di Comunità

BPER:

Banca

**I NOSTRI PRODOTTI
PER LE AZIENDE AGRICOLE**

Soluzioni per coltivare i tuoi progetti.

Vogliamo essere ancora più attenti al territorio. Per questo abbiamo pensato a un pacchetto di prodotti e servizi che affiancano l'imprenditore agricolo nella propria attività.

Ti proponiamo soluzioni finanziarie sia per l'attività ordinaria che straordinaria. Ti aspettiamo in filiale per trovare insieme la migliore soluzione per te.

Vicina. Oltre le attese.

www.bper.it
800 20 50 40



Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Approvazione subordinata alla valutazione del merito creditizio. Per le condizioni contrattuali ed economiche si rinvia ai fogli informativi a disposizione della clientela in filiale o su bper.it.



 *5 x mille* 

**Dona il 5 per mille
alla Consortheria
CODICE FISCALE
94061360361**

La procedura è molto semplice.
I contribuenti in fase di
dichiarazione dei redditi
indicando il Codice Fiscale
94061360361 destinano il 5 per
mille alla Consortheria.

I contributi che perverranno
verranno destinati alle attività
istituzionali della nostra
associazione.

Elenco degli Alfieri

IMPORTANTE: OCCHIO ALLE NORME IGIENICO SANITARIE!

Il Consiglio Direttivo a seguito di alcuni episodi e in conseguenza di verifiche svolte in occasione del 49° Palio di San Giovanni, ha condiviso con il Consiglio Maggiore la necessità di divulgare come raccomandazione a tutti i soci e a tutti coloro che intendono portare campioni del loro aceto balsamico al Palio, l'importanza di prestare la massima attenzione alle condizioni igienico sanitarie dell'acetaia.

Una delle condizioni imprescindibili per ottenere un Aceto Balsamico di livello eccellente è legata al rispetto delle norme prescrittive previste per i locali delle acetaie dal disciplinare per la produzione di ABTM, a quanti conferisco il loro aceto in occasione del Palio chiediamo di farsi garanti del rispetto delle condizioni di igenicità e salubrità dei locali in cui si trovano le batterie da cui vengono prelevati i campioni consegnati al Palio.



**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.