



IL PALIO DEL CINQUANTESIMO

Spilamberto - Fiera di San Giovanni 26 giugno 2016

Regolamento Super Palio del 50°

Gara fra gli Aceti finalisti nelle ultime 10 edizioni del Palio

Al Super Palio verrà applicato il regolamento del Palio di San Giovanni, non essendo in vigore un regolamento *ad hoc*.

ART. 1

Mediante lettera-circolare o per mezzo del Notiziario, il Gran Maestro della Consortheria inviterà i produttori a presentare i campioni dei propri aceti consegnandoli direttamente in Consortheria o facendoli pervenire alla medesima attraverso gli "Alfieri" incaricati allo scopo. L'elenco e l'indirizzo di questi ultimi verrà allegato alla lettera o specificato nel Notiziario.

Ogni Alfiere è personalmente tenuto a non aprire o manomettere i campioni ricevuti.

Nella comunicazione verrà stabilito, di volta in volta, il termine entro il quale i campioni stessi dovranno essere consegnati, pena l'esclusione dalla graduatoria di merito per il passaggio alle fasi successive alla "Preselezione". I campioni pervenuti fuori termine massimo verranno comunque accertati e sottoposti all'esame valutativo. Al proprietario verrà comunicato che, prescindendo dal punteggio conseguito, il campione non potrà essere inserito nella graduatoria di merito per la vincita del "Palio". Sul verbale di valutazione sarà apposta la dicitura "consegnato fuori termine".

ART. 2

Ogni campione (prelevato da un unico barile e di quantità non inferiore a 200-250 cc), consegnato direttamente o inviato a mezzo Alfiere, dovrà essere accompagnato da apposito "cartellino" riportante i seguenti dati:

- nome, cognome, indirizzo, recapito telefonico del proprietario dell'acetaia;
- ubicazione della medesima, qualora essa non si trovi presso l'abitazione anagrafica abituale del titolare/proprietario (la mancanza di tale indicazione farà ritenere l'ubicazione coincidente con l'indirizzo del titolare/proprietario riportato sul cartellino);
- indicazione del numero dei barili componenti

la batteria e del barile dal quale è stato prelevato il campione conferito;

- altre indicazioni ritenute opportune dal Consiglio Direttivo.

Potranno partecipare al Palio solo campioni corredati di cartellino riportante dati di persone fisiche. In presenza di più batterie, la loro identificazione dovrà avvenire mediante lettere dell'alfabeto e numerazione dei barili, in modo da rendere identificabile la provenienza del campione.

Il numero 1 sarà assegnato, come da tradizione, al barile di coda che contiene, di conseguenza, l'aceto più vecchio e che determina la "chiusura" o la fine della batteria stessa.

N.B. Si precisa che, per potere produrre aceto balsamico tradizionale è necessario disporre di almeno 5 (cinque) barili, l'ultimo dei quali di capacità non inferiore a 10 (dieci) litri. Tra i vari barili dovrà verificarsi, sempre, assoluta e graduale coerenza rispetto alla qualità dell'aceto in essi contenuto. Per i campioni classificati nel "gruppo dei 12 finalisti" detta coerenza dovrà essere verificata da una Commissione di controllo, appositamente nominata dal Consiglio Direttivo.

ART. 3

Al ricevimento dei campioni, l'incaricato della Consortheria controllerà che ciascuno di essi risulti corredato del richiesto "cartellino" di identificazione, regolarmente compilato.

La mancanza di dati che non consentano la verifica dei parametri di identificazione di cui alle lettere a)-b)-c) del precedente art. 2, non consentono al campione la partecipazione alla graduatoria di merito. Sul verbale di valutazione sarà apposta la dicitura "dati identificativi insufficienti".

ART. 4

L'incaricato della Consortheria provvederà:

- a registrare i dati del campione;
- a travasare parte nel matraccio di 100 cc da usare per l'esame organolettico;
- ad anonimizzarlo;

SABATO 26 NOVEMBRE

PREMIAZIONE
SUPER PALIO
DEL 50°

FORUM MONZANI
MODENA

- a memorizzare i dati stessi tramite inserimento nel computer della Consortheria; l'accesso alla lettura del relativo programma sarà di sua esclusiva pertinenza sino alla stesura della graduatoria finale per l'assegnazione del Palio.

Il responsabile delle operazioni sopraindicate non potrà partecipare alle sedute di "assaggio" relative alle "fasi di semifinale e finale".

ART. 5

Gli aceti balsamici tradizionali provenienti da zone diverse da quella ritenuta tipica verranno anch'essi ritirati, registrati e valutati, ma non potranno partecipare alla gara del Palio che è, per sua natura, riservata ai balsamici tradizionali provenienti dai territori degli *Antichi domini Estensi* (ora estesa a tutti i Comuni della Provincia di Modena). Verranno, pertanto, esclusi dalla graduatoria di merito per il passaggio alle fasi successive alla "Preselezione". Sul Verbale di valutazione sarà apposta la dicitura "campione fuori zona".

ART. 6

ESAME ORGANOLETTICO

Gli aceti balsamici tradizionali contenuti nei matracci da 100 cc, numerati e anonimizzati, saranno sottoposti all'esame in quattro fasi successive:

1. Preselezione

Consiste nell'esame effettuato da parte di una Commissione (composta da Maestri Assaggiatori, Assaggiatori e Allievi Assaggiatori) che, prima singolarmente e poi collegialmente, procederà alla compilazione della scheda di valutazione con l'assegnazione del punteggio e la formulazione di un giudizio riguardante le caratteristiche dell'aceto. La scheda verrà firmata da tutti i componenti la Commissione e verrà consegnata al termine della serata all'Assessore agli assaggi. Tutti i campioni verranno sottoposti ad un preciso esame chimico-fisico per la determinazione dei seguenti parametri:

Ap = Acidità totale espressa in peso;

Av = Acidità totale espressa in volume;

B = Densità espressa in gradi rifrattometrici Brix;

Rapporto "R" = Valore del rapporto matematico

La raccolta dei campioni avverrà con le consuete modalità, ovvero, tramite consegna agli Alfieri o tramite consegna diretta presso la Consortheria, a partire dai primi giorni di settembre, ultimo giorno utile per presentare i campioni sarà il 7 ottobre 2016, si potranno presentare massimo 2 campioni, contenenti minimo 250 cc. di Aceto.

Le fiaschette, complete di cartellino, saranno disponibili dalla fine di agosto, raccomandiamo di compilare il cartellino in stampatello e con massima precisione in tutti i suoi campi, in particolare abitazione e luogo di dimora dell'Acetaia, se diversi.

Inoltre, raccomandiamo vivamente di identificare (se non lo avete già fatto) le batterie, in modo da renderne inequivocabile l'identificazione nel caso il vostro campione venisse selezionato per partecipare alla fase finale.

B/Av.

Tali valori saranno espressi con arrotondamento al 1° decimale (esempi: Brix = 70,8 - Acidità = 7,5 R = 9,4). I parametri di cui sopra saranno forniti alle Commissioni di assaggio che li dovrà osservare nel redigere la Scheda di valutazione del tavolo.

I Campioni dovranno presentare precisi valori massimi, in riferimento ai seguenti parametri:

- Acidità totale espressa in "Peso": i campioni dovranno presentare un'acidità espressa in peso pari o superiore ai 4,5 gradi (come da Disciplina della D.O.P.). I campioni con "Acidità p/p" inferiore ai 4,5° verranno eliminati e non potranno partecipare alle fasi successive.
- Densità espressa in Brix: nel caso di densità superiore ai 72 Brix viene applicata una penalizzazione (Brix = 72,1 verrà penalizzato). La Commissione di assaggio dovrà indicare sulla Scheda di valutazione, alla voce "Densità", il valore di 12 punti (penalizzazione di 8 punti per densità eccessiva).
- Rapporto "R": nel caso il Rapporto "R" superi il valore di 10 viene applicata una penalizzazione. (R = 10,1 verrà penalizzato). La Commissione di assaggio, sulla Scheda di valutazione, dovrà applicare 5 punti di penalizzazione sul punteggio finale.

Sulla Scheda di valutazione - nello spazio a fianco del "Punteggio Finale" - dovrà indicare: Fuori parametro R ed il punteggio totale al netto della penalizzazione.

Il Responsabile della gestione della gara potrà valutare l'opportunità di risottoporre alle Commissioni di assaggio quei campioni che, nella Preselezione, hanno ottenuto punteggi al limite dell'esclusione alle fasi successive (Ripescaggio).

N.B. I parametri di cui sopra (Densità e Rapporto «R») saranno oggetto di verifiche periodiche da parte del Consiglio Direttivo (mediante sondaggi e rilevazioni di andamento statistico annuale e di periodo), allo scopo di «ridimensionare tali valori», nello spirito di tutela e salvaguardia dell'A.B.T.M. e nel rispetto della "tradizione".

2. Quarti di finale

Al termine degli esami di tutti i campioni presentati, verrà formata una prima graduatoria di tutti i campioni che presentano i requisiti previsti ai punti precedenti.

I campioni con punteggio superiore ai 255-260 punti (soglia definita anno per anno dal Consiglio Direttivo su proposta del Responsabile della gestione della gara) verranno sottoposti ad ulteriore esame da parte di una Commissione (composta da Maestri Assaggiatori ed Assaggiatori) che agirà come nella fase di «preselezione» e con la stessa prassi, senza tuttavia esprimere un ulteriore giudizio sulla nuova scheda. Sarà cura del Responsabile della gestione della gara risottoporre alle Commissioni di assaggio quei campioni che presentano punteggi significativamente discordanti tra le "preselezioni" e i "quarti di finale" (Ripescaggio).

Il punteggio ottenuto sarà sommato a quello della scheda precedente per determinare la media aritmetica. In questo modo si stilerà una prima graduatoria riguardante i campioni già ammessi ai "quarti di finale".

3. Semifinali

Dalla graduatoria così ottenuta verranno presi in considerazione i primi 72 (settantadue) campioni classificati. Tali campioni saranno oggetto di due ulteriori e separati giudizi valutativi effettuati da parte di due Commissioni distinte formate da 6 (sei) esaminatori (Maestri Assaggiatori ed Assaggiatori) di provate capacità e in due diverse serate. Durante questo esame ogni esaminatore compilerà una propria scheda individuale di valutazione.

Le schede, tenute distinte per entrambe le serate, verranno raccolte e si provvederà ad effettuare la somma dei punteggi assegnati dopo aver eliminato il punteggio maggiore e quello minore conseguito in ogni serata.

Si provvederà di seguito alla determinazione della media aritmetica.

La media ottenuta dal risultato degli esami effettuati dalla Commissione operante nella 1° serata, sarà unita a quella della Commissione relativa alla

2° serata e alla media risultante alla fine dei quarti di finale, per essere poi successivamente divisa per 3 (tre).

Si potrà in questo modo stilare la nuova "graduatoria riguardante gli aceti semifinalisti".

Di questi verranno selezionati i primi 12 i quali costituiranno "il gruppo degli aceti finalisti", per la cui determinazione dovranno essere rispettate anche le seguenti "regole", che vanno intese come naturale interpretazione della natura e del significato della gara del Palio di San Giovanni, la quale, di per sé, esclude sia l'accumulo dei premi, che l'aspetto di una competizione fine a se stessa.

- Qualora un produttore presenti due o più campioni provenienti:
 - dalla stessa batteria o da più batterie della medesima acetaia di sua proprietà;
 - da batterie appartenenti a familiari (moglie, figli, nipoti, ecc.) con sé medesimo residenti ed i medesimi risultino avere tutti titolo per entrare nella selezione di cui sopra, ne verrà scelto uno solo.
- Qualora risultino avere titolo per entrare nella selezione di cui sopra più campioni tutti appartenenti a Membri della stessa Famiglia, ma provenienti da acetaie locate in luoghi distinti, ovvero più campioni tutti provenienti dalla medesima acetaia, ma appartenenti a proprietari diversi, fra i medesimi ne verrà scelto "una solo".
- L'accumulo di premi nei confronti dei componenti una stessa Famiglia, è consentito soltanto quando sia la residenza dei singoli che la collocazione dell'acetaia risultino distinte tra loro dal punto di vista anagrafico.
- L'accumulo di premi nella stessa acetaia sarà possibile solo per batterie appartenenti a proprietari diversi, non familiari, tenute a balia dal proprietario dell'acetaia con contratto scritto, stipulato "prima" della presentazione del campione.

In tali casi l'individuazione dell'unico campione da mantenere nel "gruppo dei 12 finalisti" e cui attribuire il relativo premio è demandata al giudizio insindacabile del Consiglio Direttivo, dopo di che



San Martino 2016



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 13 NOVEMBRE alle ore 12.00 presso il Ristorante "Vinicio" via Emilia Est 1526 a Modena**. Le prenotazioni, da effettuarsi tra il 31 ottobre e l'8 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 2016

*Il Gran Maestro
Luca Gozzoli*

il gruppo dei 12 finalisti dovrà essere integrato con quei campioni che, in base al punteggio, seguono nella graduatoria degli aceti semifinalisti.

Qualora poi si verifichi che tra i campioni aventi titolo per entrare nel "gruppo dei 12 finalisti" risultino presenti campioni "Vincitori del Palio negli ultimi 5 (cinque) anni solari", essi verranno esclusi dalla "finale" per essere classificati "Eccellenti fuori gara", e verranno sostituiti con i successivi campioni semifinalisti meglio classificati, in ordine di punteggio.

I dodici campioni così individuati parteciperanno alla "finale" soltanto se l'ispezione di controllo all'acetaia di appartenenza avrà dato esito positivo in merito:

- all'esistenza dell'acetaia con particolare riferimento alla batteria denunciata all'atto della presentazione del campione;
- alla coerenza dei dati riportati sul "cartellino" di accompagnamento;
- alla corrispondenza tra il campione presentato e il campione prelevato dai componenti la Commissione in fase di verifica;
- alla assoluta coerenza con il prodotto contenuto in tutti i rimanenti barili componenti la batteria dichiarata.

I campioni che presentano discordanze con quanto sopra indicato verranno eliminati dalla "finale".

Il Consiglio Direttivo provvede ad inviare apposita Commissione all'indirizzo indicato dal conferente finalista. Con l'assenso del proprietario i Commissari provvederanno a prelevare un campione dell'aceto contenuto nel barile segnalato all'atto della presentazione del campione.

Di questa operazione e controllo dovrà essere redatto apposito e circostanziato verbale.

Ad ulteriore precisazione, qualora si verificasse anche solo una delle seguenti situazioni:

- a) la non esistenza dell'acetaia;
- b) una ubicazione diversa da quella indicata;
- c) l'affidamento della stessa a terzi non specificati;
- d) batteria non conforme (almeno 5 barili, l'ultimo dei quali di capacità minima 10 litri);
- e) la difformità tra il campione presentato e quello prelevato;
- f) la non perfetta coerenza del prodotto con quello contenuto nei barili intermedi.

Il campione verrà escluso dalla "finale" e, previo controllo, sostituito con il successivo della graduatoria.

I dodici campioni così ammessi alla fase della "finale" verranno di nuovo *anonimizzati* con procedura diversa da quella usata nelle fasi precedenti.

4. Finali

La Commissione preposta alle operazioni finali di valutazione dei 12 campioni ammessi, come sopra indicato, alla fase della "finale", sarà composta da 6 (sei) Maestri Assaggiatori scelti dal Consiglio Direttivo, anno per anno e a rotazione fra coloro che avranno dimostrato maggior impegno e frequenza nelle operazioni di "assaggio".

I Maestri Assaggiatori designati per la "Finale del Palio" non potranno partecipare agli "assaggi" nelle sedute di semifinale, ma dovranno in ogni caso aver partecipato alle sedute precedenti (preselezioni e quarti di finale).

Essi esamineranno i 12 campioni finalisti compilando singolarmente la scheda di valutazione senza possibilità alcuna di vicendevoles e reciproca consultazione. Al termine di tutte le operazioni di valutazione e dopo aver attribuito il proprio punteggio, sarà ammesso il confronto e la discussione collettiva sulle proprietà e sulle caratteristiche dei 12 campioni ritenuti "i migliori" fra tutti quelli presentati. Tale discussione avrà lo scopo di indurre a costruttive riflessioni sul "balsamico tradizionale" anche al fine di agevolare la formazione di quella "memoria storica" che deve diventare patrimonio ineludibile per ogni "assaggiatore".

Consegnate le schede all'incaricato della Consorateria, verrà calcolato, da parte di quest'ultimo, il punteggio medio ottenuto da ciascuno dei 12 finalisti. Questo si otterrà sommando i punteggi attribuiti dai 6 Maestri Assaggiatori dopo aver eliminato il punteggio più alto e quello più basso ed avere diviso il totale per 4 (quattro). Il risultato verrà sommato a quello ottenuto in tutti i precedenti assaggi (punteggio che ha portato il campione alla "finale") verrà diviso per 2 (due).

Si sarà così ottenuta la graduatoria dei 12 aceti finalisti. Essa avrà "valore a se stante" e pertanto indipendente dai punteggi ottenuti dagli altri campioni nelle fasi precedenti. Formate le graduatorie e steso il verbale, si provvederà ad avvertire i vincitori affinché essi si presentino all'Assemblea Generale dei Soci per il Palio di San Giovanni per ritirare i diplomi ed i premi previsti.

In tale circostanza verranno anche distribuiti i diplomi degli Aceti finalisti "Eccellenti fuori gara", già menzionati, insieme ad eventuali premi stabiliti di anno in anno, dal Consiglio Direttivo, per campioni ritenuti meritevoli (*classe d'onore, di eccellenza, premi dei Comuni, ecc.*).

Nell'assegnazione di tali premi verranno rispettate le seguenti regole:

- su tutti i campioni aventi diritto viene effettuato il controllo all'acetaia, così come previsto per i "finalisti";
- ogni campione non può accumulare più premi nell'ambito dello stesso gara del Palio;
- al vincitore di uno dei suddetti premi viene preclusa l'assegnazione dello stesso premio nei successivi 5 (cinque) anni solari, fatto salvo il titolo per rientrare nel "gruppo dei 12 finalisti" (possibilità esclusa, come già precisato, ai finalisti "eccellenti fuori gara").

La consegna dei premi deve avvenire alla presenza dei diretti interessati, pena la decadenza.

Il barile appartenente alla batteria segnalata e dal quale è stato estratto il campione vincitore del Palio di San Giovanni, verrà *marchiato a fuoco* con l'apposizione del sigillo della Consorateria e l'indicazione del corrispondente anno solare.

Ad ogni concorrente presentatore di uno o più campioni, verrà consegnato il verbale di valutazione relativo al campione stesso, corredato da una copia delle schede di valutazione (escluse quelle eliminate a causa del punteggio più alto o più basso attribuito in fase di semifinale e finale).

La parte di aceto fornito con la consegna del campione e rimanente al termine degli esami, verrà incamerato dalla Consorateria.

Ogni contestazione relativa ai responsi effettuati o all'andamento delle varie operazioni previste per

lo svolgimento della gara, sarà sottoposta al vaglio insindacabile del Consiglio Direttivo, purché pervenga entro 10 giorni dall'Assemblea Generale dei Soci per il Palio di San Giovanni.

I produttori consegnando in Consorateria i campioni di A.B.T.M., accettano contestualmente il presente regolamento.

Spilamberto, febbraio 2015
IL CONSIGLIO DIRETTIVO



DOPO IL GRANDE SUCCESSO AL «THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS», DOVE IL 13 GIUGNO SCORSO HA RAGGIUNTO LA VETTA DELLA CLASSIFICA DEI MIGLIORI RISTORANTI AL MONDO, LA CONSORTERIA HA INSIGNITO LO CHEF MASSIMO BOTTURA DEL TITOLO DI MAESTRO ASSAGGIATORE, CONSGNANDOGLI L'AMBITO DIPLOMA DELLA CAMERA DI COMMERCIO.

Richiesta email



Siamo impegnati ad aggiornare
l'indirizzo dei Soci della Consorateria.

Vi chiediamo di comunicare il vostro
indirizzo email o eventuali modifiche
scrivendo a

consorateria@consorateria-abtm.it

Rino Vecchi dopo 25 anni lascia il Consiglio Direttivo

Un ringraziamento particolare a Rino Vecchi che nell'ultimo consiglio per ragioni familiari ha ritenuto opportuno di non ricandidarsi.

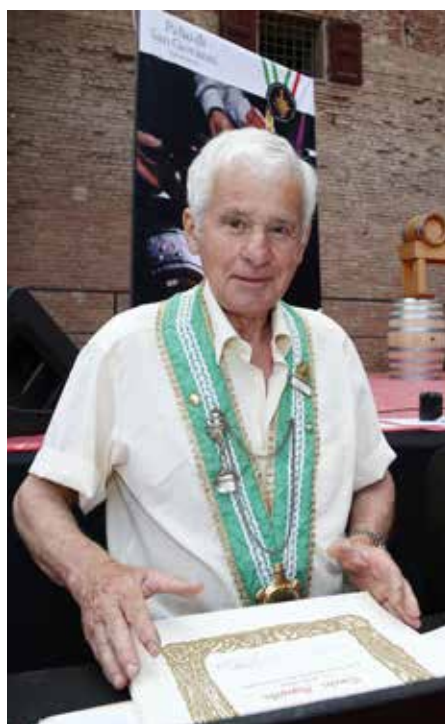
Egli è la memoria storica ed una colonna portante della Consorzeria alla quale si avvicinò come appassionato esterno sin dalla sua costituzione grazie all'invito di Fermo Rizzi e Sirotti Florindo due tra i padri fondatori della Consorzeria ai quali era legato da profonda e duratura amicizia. Per alcuni anni egli continuò a seguire la Consorzeria senza mai farne parte attiva.

Nel 1977 divenne Alfiere della comunità di Spilamberto e successivamente partecipò ad uno di primi corsi di formazione. Nei primi anni '80 divenne il punto di riferimento per la raccolta dei campioni di Abtm destinati al Palio.

Dopo aver partecipato gli anni successivi, su invito come auditore ad alcuni consigli direttivi nel 1989 divenne Consigliere a tutti gli effetti con la qualifica di Assessore al patrimonio e Gastaldo.

A seguito di vicissitudini in Consorzeria Rino non si candidò sino al 1995 anno

in cui venne rieletto con la riconfermata funzione di Gastaldo e nel 1998 assunse anche la carica di Vicario che gli fu riconfermata sino all'ultimo consiglio. Figura di uomo discreto e riservato, ma la cui presenza in Consorzeria è stata sempre



attiva e presente. Anima di tutte le iniziative che durante l'anno vengono intraprese in Consorzeria che ricordava con tempestiva puntualità. Egli è stato inoltre collaboratore prezioso e puntuale del museo in ogni circostanza.

Veramente "IL" punto di riferimento per la nostra Consorzeria ABTM. Ancora oggi ci rivolgiamo a lui per consigli, conferme, certezze su tutto quanto egli ha gestito. *Grazie Rino!*

Gian Paolo Sala, Luca Gozzoli



Con il rinnovo del Consiglio Direttivo dello scorso febbraio hanno lasciato il loro incarico di Consiglieri anche Paolo Barani e Valter Merighi. A loro vanno i più sentiti ringraziamenti per il prezioso lavoro svolto a favore del Balsamico e della Consorzeria. Significativo e di grande importanza il fatto che abbiano deciso di continuare a garantire il loro prezioso contributo allo svolgimento delle attività e del lavoro in Consorzeria.



LA CONSORTERIA DI SPILAMBERTO A FORLIMPOPOLI ALLA FESTA ARTUSIANA, 1/2/3 LUGLIO. NELLA SERATA DI VENERDÌ 1° LUGLIO, 15 RISTORANTI HANNO CUCINATO A BASE DI ABTM. NELLO STAND GESTITO DAI MAESTRI ASSAGGIATORI MASCIA CAMURRI, VANIA FRANCESCHELLI, MONICA FERRARI E L'ASSAGGIATRICE PATRIZIA RICCÒ, HANNO OFFERTO ASSAGGI GRATUITI DI ABTM.



IL 17 LUGLIO 2016, IN PIAZZA XX SETTEMBRE A MODENA, SI È TENUTO UN EVENTO PER FESTEggiARE I 50 ANNI DELLA CONSORTERIA DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI SPILAMBERTO, COMPLEANNO CHE HA ATTRATTO PIÙ DI 800 PERSONE. GRAZIE ALL'IDEA CORAGGIOSA DI SABRINA GASPARINI, PRESIDENTE DEL SALOTTO AGGAZZOTTI E A VANIA FRANCESCHELLI, CONSIGLIERA DELLA CONSORTERIA, È STATO CREATO UN PROGETTO ARTISTICO SULL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE CON LA VOLONTÀ DI TRADURLO IN MUSICA, STORIA, NARRAZIONE E DANZA.

50° Palio 2016 - Esami chimico-fisici e punteggi dei campioni

CAMPIONI FINALISTI (N° 12)

Class.	Camp. n°	Conferente	Localizzazione dell'acetaia	Riconoscimenti o note	Ac/p.	Brix (B)	Peso spec.	Ac/v (A)	"R" (B/A)	Punti
1°	1272	Stermieri	Gian Carlo	Carpi	6,60	74,40	1,390	9,17	8,11	318,125
2°	647	Apparuti	Giorgio	Nonantola	6,40	75,80	1,400	8,96	8,46	316,500
3°	757	Antichi	Roberto E Stefania	Modena	5,80	73,90	1,380	8,00	9,23	313,542
4°	1422	Bellei	Alessandro	Modena	6,40	71,90	1,370	8,77	8,20	313,458
5°	973	Dotti	Lauro	Carpi	5,80	70,10	1,360	7,89	8,89	313,208
6°	626	Mazzi	Franco	Modena	6,90	72,00	1,370	9,45	7,62	313,125
7°	407	Rossi	Guglielmo	Fiorano	5,80	74,80	1,390	8,06	9,28	313,125
8°	398	Morandi	Marco	Formigine	5,20	77,00	1,400	8,10	9,51	311,875
9°	552	Mattioli	Romano	Formigine	6,00	71,20	1,370	8,22	8,66	311,500
10°	901	Ruggeri	Giulio	Pavullo	6,00	71,90	1,370	8,22	8,75	311,417
11°	325	Morselli	Francesco	Bomporto	5,80	71,20	1,370	7,95	8,96	310,958
12°	535	Gazzotti	Lino	Carpi	5,90	70,60	1,360	8,02	8,80	310,833
<i>Media dei 12 finalisti</i>						72,900		8,402	8,68	313,139

CAMPIONI SEMIFINALISTI (N° 60)

Class.	Camp. n°	Conferente	Localizzazione dell'acetaia	Riconoscimenti o note	Ac/p.	Brix (B)	Peso spec.	Ac/v (A)	"R" (B/A)	Punti	
13°	955	Montalegni	Silvia	Vignola	Medaglia d'Oro Camera Commercio	6,70	74,20	1,390	9,31	7,97	307,750
14°	922	Ascari	Maria Luisa	Modena	Medaglia Argento Camera Commercio	5,40	73,90	1,380	7,45	9,92	307,583
15°	264	Berti Fogliani	Annamaria	Sassuolo	Medaglia Argento Unicredit Carpi	5,80	75,80	1,400	8,10	9,36	307,250
16°	406	Rossi	Patrizia	Fiorano	Stessa Acetaia n. 407	5,60	75,00	1,390	7,78	9,64	308,417
17°	1003	Corradini	Giuseppe	Formigine	Eccellente Finalista	5,80	71,10	1,370	7,95	8,95	307,583
18°	409	Rossi	Guglielmo	Fiorano	Stessa Acetaia n. 407	5,80	76,00	1,400	8,12	9,36	307,250
19°	1185	Luppi	Lello	Modena	Premio Comunità	6,10	70,30	1,360	8,30	8,47	307,167
20°	1284	Barbieri	Ivanore (Eredi)	Castelnuovo	Premio Comunità	5,50	72,90	1,380	7,59	9,60	307,167
21°	411	Rossi	Roberta	Fiorano	Stessa Acetaia n. 407	5,80	76,00	1,400	8,12	9,36	307,000
22°	1253	Ferrari	Giorgio (M)	Modena		6,10	70,10	1,360	8,30	8,45	306,750
23°	408	Rossi	Patrizia	Fiorano	Stessa Acetaia N. 407	5,60	75,10	1,390	7,78	9,65	306,667
24°	117	Menabue	Paola	Modena	Fiasch. Arg. rapp. R Premio G. Manca	6,90	70,80	1,360	9,38	7,54	306,333
25°	1352	Bruzzi	Maurizio	Castelnuovo		6,30	72,60	1,380	8,69	8,35	306,250
26°	1241	Menozzi	Marilena	Modena		5,80	71,20	1,370	7,95	8,96	306,083
27°	904	Ruggeri	Andrea	Pavullo	Stessa Acetaia n. 901	6,00	71,90	1,370	8,22	8,75	306,000
28°	1383	Tangerini	Ianni	Carpi		5,00	75,60	1,400	7,00	10,80	305,333
29°	483	Marchesi	Cesare	Modena		6,10	71,60	1,370	8,36	8,57	305,750
30°	693	Frabetti	Cristina	Ravarino		6,10	74,00	1,380	8,42	8,79	305,750
31°	433	Pivetti	Stefano	San Prospero		5,70	71,90	1,370	7,81	9,21	305,333
32°	1349	Amici	Clara Tilde	Savignano		5,80	75,00	1,390	8,06	9,30	305,333
33°	321	Pizzolari	Enrico	Bomporto		6,20	73,90	1,380	8,56	8,64	305,250
34°	1014	Montanari	Federico	Modena		5,40	71,90	1,370	7,40	9,72	305,250
35°	915	Piretti	Omer	Fiorano	Premio Comunità	5,80	72,60	1,380	8,00	9,07	305,167
36°	1090	Cristoni	Carlo	Vignola	Premio Comunità	6,00	71,50	1,370	8,22	8,70	304,750
37°	256	Moscardini	Guglielmo	Sassuolo		5,80	75,10	1,390	8,06	9,32	304,583
38°	761	Antichi	Roberto-Stefania	Modena	Stessa Acetaia n. 757	5,60	73,80	1,380	7,73	9,55	304,417
39°	282	Baraldi	Terzo	Soliera	Premio Comunità	5,30	72,80	1,380	7,31	9,95	304,333
40°	763	Antichi	Roberto-Stefania	Modena	Stessa Acetaia n. 757	6,00	73,20	1,380	8,28	8,84	303,917
41°	317	Faso	Stefano	Modena		6,50	73,30	1,380	8,97	8,17	303,833
42°	801	Brighetti	Stefano	Modena		5,60	77,30	1,410	7,90	9,79	303,833
43°	799	Bergamaschi	Alberto	Castelnuovo		6,20	71,50	1,370	8,49	8,42	303,667
44°	1222	Renzi	Matteo	Modena		5,50	76,00	1,400	7,70	9,87	303,667
45°	531	Lei	Enzo	Maranello	Premio Comunità	5,80	72,00	1,370	7,95	9,06	303,500
46°	1031	Luppi	Matteo	Ravarino		5,40	71,30	1,370	7,40	9,64	303,333
47°	227	Sarti	Maria	Ravarino	Barile non idoneo	6,10	71,40	1,370	8,36	8,54	303,250
48°	1066	Molinelli	Lauro	Soliera		6,00	71,30	1,370	8,22	8,67	303,250
49°	327	Morselli	Marco	Bomporto	Stessa Acetaia n. 325	5,40	71,60	1,370	7,40	9,68	303,083
50°	436	Pivetti	Stefano	San Prospero	Classe d'onore 50° pos.	5,80	72,00	1,370	7,95	9,06	303,083
51°	804	Brighetti	Davide	Modena		5,40	76,80	1,400	7,56	10,16	303,000
52°	1016	Draghetti	Filli	Maranello		5,50	73,60	1,380	7,59	9,70	302,917
53°	271	Gibellini	Silvana	Formigine		5,70	70,90	1,360	7,75	9,15	302,667
54°	1280	Calanchi	Valentina	Spilamberto		6,80	70,50	1,360	9,25	7,62	302,583
55°	1252	Domenichini	Alberto	Modena		5,90	72,70	1,380	8,14	8,93	302,167
56°	1110	Bazzi	Gabriele	Soliera		5,30	72,70	1,380	7,31	9,94	301,917
57°	914	Carra	Laura	Fiorano		5,60	73,40	1,380	7,73	9,50	301,833
58°	430	Pivetti	Stefano	San Prospero		5,80	71,80	1,370	7,95	9,04	301,583
59°	780	Venturelli	Alessio	Castelvetro	Premio Comunità	5,70	71,50	1,370	7,81	9,16	301,583
60°	1027	Lazzari	Franco	Maranello		6,30	70,70	1,360	8,57	8,25	301,000
61°	1218	Renzi	Roberto	Modena		5,80	75,80	1,400	8,12	9,33	300,917
62°	316	Grossi	Francesca	Modena		5,60	73,70	1,380	7,73	9,54	300,833
63°	553	Mattioli	Romano	Formigine	Stessa Acetaia n. 552	6,60	71,90	1,370	9,04	7,95	300,833
64°	756	Satrioni	Franco	Vignola		5,60	71,60	1,370	7,67	9,33	300,667
65°	1220	Renzi	Francesco	Modena		5,60	74,20	1,390	7,78	9,53	300,667
66°	1098	Ferrari	Giorgio (C)	Formigine		5,30	73,10	1,380	7,31	9,99	300,250
67°	972	Dotti	Lauro	Carpi	Stessa Acetaia n. 973	5,20	74,00	1,380	7,18	10,31	299,833
68°	630	Mazzi	Franco	Modena	Stessa Acetaia n. 626	6,70	71,80	1,370	9,18	7,82	299,750
69°	1107	Zanfognini	Gino	Modena		4,90	75,80	1,400	6,86	11,05	299,667
70°	930	Nesti	Francesca	Modena		5,10	75,60	1,400	7,14	10,59	299,417
71°	55	Bettini	Andrea	Fiorano		5,30	70,50	1,360	7,21	9,78	299,167
72°	286	Righi	Andrea	Soliera		6,10	72,50	1,370	8,36	8,68	298,750
<i>Media dei 60 semifinalisti</i>						73,043		7,997	9,13	303,782	
<i>Media di tutti i 72 campioni</i>						73,019		8,064	9,05	305,341	

Confronto di esami e punteggi dei campioni al Palio dal 2007 al 2016

CAMPIONI FINALISTI

Palio	Camp.	Brix (B)	Acidità in p/v (A)	R = B/A	Punti	Note e commenti
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	
2015	12	72,78	8,51	8,55	313,885	
2016	12	72,90	8,40	8,68	313,139	
Media 10 anni		73,19	7,94	9,22	315,266	

CAMPIONI SEMIFINALISTI

Palio	Camp.	Brix (B)	Acidità in p/v (A)	R = B/A	Punti	Note e commenti
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	
2015	60	72,15	8,13	8,88	304,442	
2016	60	73,04	8,00	9,13	303,782	
Media 10 anni		72,62	7,76	9,35	301,696	

TOTALE FINALISTI E SEMIFINALISTI

Palio	Camp.	Brix (B)	Acidità in p/v (A)	R = B/A	Punti	Note e commenti
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	
2015	72	72,25	8,19	8,82	306,016	
2016	72	73,02	8,06	9,05	305,341	
Media 10 anni		72,70	7,79	9,34	304,145	

Premio dei Comuni

Comune	Premio	Conferito a:	Alfiere	Punti
Bomporto	Medaglia d'Oro	Barbolini Roberto	Pizzolari Gianfranco	294,500
Campogalliano	Medaglia d'Oro	Lugli Claudio	Paterlini Emilio	290,500
Carpi	Medaglia d'Oro	Manicardi Carla	Enologica Modenese	296,000
Castelfranco	Targa	Parmeggiani Ulisse	Calanchi Roberto	295,000
Castelnuovo	Targa	Barbieri Ivanore Eredi	Calanchi Roberto	307,167
Castelvetro	Targa	Venturelli Alessio	Menabue Emilio	301,583
Fiorano	Medaglia d'Oro	Piretti Omer	Piretti Omer	305,167
Formigine	Medaglia d'Oro	Ternelli Matteo	Rossi Guglielmo	295,500
Maranello	Medaglia Argento "E. Ferrari"	Lei Enzo	Lei Enzo	303,500
Modena	Medaglia Argento Bonissima	Luppi Lello	Enologica Modenese	307,167
Nonantola	Medaglia d'Oro	Righi Attilio	Pedroni Italo	293,500
Ravarino	Piantina Miniata Oro	Sarti Maria	Foca Novelio	295,500
Sassuolo	Medaglia d'Oro	Pagani Pierino	Leonardi Francesco	291,500
Soliera	Medaglia d'Oro	Baraldi Terzo	Carrabs Luigi	304,333
Spilamberto	Medaglia d'Oro	Sereni Mattia	Bellucci Silvano	294,000
Vignola	Targa	Cristoni Carlo	Cristoni Carlo	304,750
Area Nord	Medaglia d'Oro	Campagnoli Paolo	Campagnoli Alberto	290,500

Riconoscimenti

Comune	Premio	Conferito a	Punti	
Castelfranco	Diploma d'eccellenza	Conte Tommy	307,833	
Modena	Fiaschetta Argento - Premio Giuliana Manca	Rapporto "R" pari a 7,54	Menabue Paola	306,333
San Prospero Area Nord	Diploma d'onore	Classificato al 50° posto	Pivetti Stefano	303,083
Formigine	Eccellente Finalista - fuori gara		Corradini Giuseppe	307,583
Modena	Maestro Assaggiatore Onorario		Bottura Massimo	

Giuseppe Pecchi e Azio Sacchetti

Appassionati e competenti cultori dell'Aceto Balsamico Tradizionale

Nel 50° anniversario della Consorzeria ricordiamo due appassionati cultori dell'Aceto Balsamico Tradizionale l'Ing. Giuseppe Pecchi, scomparso nel settembre dello scorso anno e Azio Sacchetti che ci ha lasciato il mese scorso; essi furono anche soci attivi già dai primi anni di vita della nostra Associazione.

Pecchi, dirigente storico del Comune di Carpi, a lui si devono importanti realizzazioni per lo sviluppo della città: la "Circondariale" Bruno Losi, l'espansione della rete fognaria e la realizzazione della zona industriale. Di Giuseppe sono alcune significative riflessioni che hanno rappresentato dei contributi utili ai conduttori di acetaie, in particolare gli studi sulla *Funzione che lega il livello di un liquido in un barile con la quantità del liquido medesimo* (1996) e gli *Aspetti matematico-geometrici nella formazione della conduzione della batteria* (1999). Inoltre, ricordiamo che sua è la preziosa bottiglia etichettata *Aceto Balsamico Brusco 1785*, proveniente da un'antica famiglia della zona, e attualmente in esposizione nel Museo della Consorzeria a Spilamberto. Questa bottiglia, che rappresenta il campione più antico di balsamico, fu aperta, studiata e assaggiata nel 1997 e dichiarata dai Maestri assaggiatori in perfetto stato di conservazione. Sarà, su sua disposizione testamentaria, riaperta nel 2047.

Sacchetti, è stato consigliere della Consorzeria ABTM di Spilamberto dal 1989 al 1998, ricoprendo diversi incarichi tra i quali anche di vicepresidente vicario; in Consiglio Direttivo era chiamato "il Senatore". Diplomato alla Scuola Enologica di Conegliano (Treviso), grazie alla sue competenze, vivacità e curiosità fu un punto di riferimento per coloro che si sono avvicinati al balsamico, in particolare sugli aspetti inerenti la fisiologia della vite nella formazione del mosto. Suoi i preziosi contributi su *Le*

uve e i mosti e *La cottura del mosto* pubblicati nello storico libro Consorzeria IL BALSAMICO DELLA TRADIZIONE SECOLARE (1999).

Così come fondamentali sono state le sue argomentazioni tecniche e scientifiche *La conoscenza dell'Aceto Balsamico Tradizionale attraverso l'esame organolettico* e il *Glossario dei termini* presentate in occasione del Convegno di studio in occasione del trentennale dell'Associazione (giugno 1996).

Azio fu per tanti versi un educatore e divulgatore del balsamico, sempre disponibile a condurre degustazioni o lezioni nelle scuole, ai neofiti e nei corsi per Conduttori di Acetaia. Grazie alla frequentazione con le amicizie della Scuola di Enologia, diventò di fatto un "ambasciatore" del nostro ABTM (e non solo) e nel contempo diede a tutti noi la possibilità di scoprire e gustare tanti eccellenti vini.

Sempre attenti nel dare impulso e caldeggiare "il balsamico", furono tra i primi a sollecitare la "costruzione" dell'Acetaia Comunale nella loro città.

Concludiamo questo ricordo condividendo due loro riflessioni.

Pecchi esprime la sua "armonia" con la nostra Associazione e con il mondo del balsamico in una memoria scritta del 2011: «Sono ormai trascorsi 30 anni da quando ho cominciato a frequentare la Consorzeria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Sono stati 30 anni belli e sereni per quanto riguarda la mia partecipazione, dove ho potuto trovare delle persone unicamente legate al comune interesse e passione per il balsamico».

Sacchetti, in un passaggio del testo sopracitato, ci ricorda che: «... noi non siamo tra coloro che accettano per buono tutto quello che in passato si faceva o si tramandava pensando che tecnologia e tradizione non possono legare fra loro, ma siamo quelli che desiderano "moder-

nizzare la tradizione" con le acquisizioni che consentano di migliorarci nel rispetto della consuetudine».

Sono così riassunte, nelle loro parole, alcuni "dogmi" che stanno alla base del sodalizio dell'Associazione: rispetto della tradizione, attenzione all'innovazione e comune passione per il balsamico.

Remo Sogari

Palio 2016

❁ Assaggi dal 8 aprile al 26 giugno ❁

Campioni regolari 1.422

Campioni fuori gara 18

Totale campioni 1.440

Totale personale a registro

Maestri Assaggiatori 180

Assaggiatori 94

Allievi 152

Totale 426

Partecipanti allo svolgimento assaggi

Maestri Assaggiatori 173

Assaggiatori 78

Allievi 70

Totale 321

Ripartizione sedute di assaggi

Preselezione 13

Quarti 8

Semifinali 2

Finale 1

Totale 24

Media tavoli per serata 21,7

Numero presenze per categoria

Maestri Assaggiatori 1.806

Assaggiatori 644

Allievi 408

Totale 2.858

Numero assaggi per categoria

Maestri Assaggiatori 8.806

Assaggiatori 3.263

Allievi 2.072

Totale 14.141

Giostra Balsamica... oltre al torneo c'è di più

Q uest'anno le acetaie carpigiane non si sfideranno nel Torneo dei Quartieri e Ville, ma saranno chiamate a partecipare - ed esserne protagoniste - ad un percorso di approfondimento e conoscenza dell'Aceto Balsamico nei confronti delle scuole e nel continuare a promuovere occasioni di incontro con il mondo dell'arte.

Alle scuole proponiamo il progetto «La mia acetaia», che si articola attraverso un concorso rivolto alle classi e che mira ad offrire agli operatori scolastici e agli studenti maggiori strumenti per conoscere questo prodotto tipico modenese: la storia, la cultura e la tradizione, il processo produttivo, il suo ruolo nell'economia locale e - perché no - anche per la bontà, attraverso opportune degustazioni guidate. In continuità con gli altri anni, vogliamo offrire alla città e naturalmente agli appassionati di aceto, occasioni di conoscenza ed approfondimento di vari aspetti cultu-

rali, come lo sono state le opere dello scultore Romano Pelloni che rappresentano il sistema premiante della gara, le mostre di Fotografia (2012 e 2013), di Pittura (2014), della Ceramica (2015). Quest'anno la riflessione interesserà la Scagliola carpigiana.

Questa antica tecnica che imita i marmi, o intarsi che hanno reso Carpi, città d'arte dell'Emilia, famosa in tutto il mondo per la ricca, raffinata e creativa produzione degli artisti carpigiani da Guido Fassi (l'ideatore della scagliola carpigiana) in poi. Il prossimo autunno, nel mese di Ottobre, organizzeremo un incontro per approfondire da diversi punti di vista tale tema, con Mario Bizzoccoli ricercatore, Romano Pelloni artista, Filippo Carnazza Maestro scagliolista, conduce Angelo Giovannini giornalista.

Nell'occasione sarà presentata anche una formella, realizzata dal Carnazza, che interpreta il tema del balsamico secolare.

Infine la Comunità carpigiana della Consorzeria ABTM, come ogni anno, nel secondo sabato del mese di ottobre, organizza davanti al Municipio, dall'alba al tramonto, la Cottura del Mosto. Sarà questa l'occasione per tanti carpigiani e turisti sportivi (è il fine settimana dedicata alla Maratona d'Italia) di avvicinarsi al Balsamico della Tradizione, anche attraverso l'organizzazione di gratuite degustazioni.




Potrebbe anche capitare di degustare uno aceto finalista o campione del Palio di San Giovanni; ormai - in questi ultimi anni - le acetaie del carpigiano sono sempre più presenti nella alte classifiche di questa importante e unica manifestazione, merito certamente dei conduttori di acetaie e - ci piace pensare - anche frutto della significativa e vivace attività della Comunità della Consorzeria ABTM di Spilamberto.

BPER:
Banca

:Inizio

La tua idea di futuro raccontala a una banca che sa ascoltare, capire e fare.

Vicina. Oltre le attese.

www.bper.it 800 20 50 40 Segui su   

50° Palio di San Giovanni, la storia del vincitore

Mai e poi mai avrei pensato che da una batteria acquistata negli anni '70, composta di varie botti di legni diversi, mi ripagasse di emozioni e commozioni tali da vincere il 50° Palio di San Giovanni di Spilamberto per il miglio Aceto Balsamico Tradizionale di Modena anno 2016.

Tutto è iniziato dopo il matrimonio con Raffaella, lei mi parlava di quando era bambina e andava dai nonni materni i quali avevano una batteria di Aceto Balsamico e soprattutto si mangiava... (era appena finita la guerra). Quando "soggiornava", il suo compito era quello di prendere l'ampolla, andare in acetaia e riempirla.

Il nonno, non vedendola scendere andava a prenderla e la trovava vicino a una botte con il ditino "inzuppato" di aceto, se lo stava gustando.

Questa immagine di tenerezza mi ha sempre accompagnato e per preservare quella "prelibatezza" dei suoi tempi di bambina ho iniziato ad appassionarmi comprando la mia prima batteria.

Sono un modellista di legno per fonderia diplomato alle Scuola Statale F. Corni di Modena nell'anno 1960, quindi dotato d'infinita pazienza e passione per il mio lavoro esercitato in due note aziende di Modena e Carpi.

Contemporaneamente alla mia professione curavo l'acetaia.

Questa passione per l'aceto mi ha sempre più coinvolto fino a usare molto del mio tempo libero pigiando, cuocendo il mosto etc...

Avendo una piccola Azienda Agricola (produco Lambrusco), il "fai da te" in acetaia degli anni '70 non era più sufficiente, quindi ho frequentato un Corso (*I segreti del Balsamico tradizionale alla vecchia maniera*), organizzato dalla Consorzeria dell'Aceto Balsamico di Modena (Spilamberto) nell'anno 2004, relatore il Gran Maestro Dott. F. Saccani.

Avevo lavorato discretamente senza conoscenze particolari, dopo il Corso avevo affinato e migliorato le mie tecniche.



Mi sono talmente appassionato nella produzione e nella cura delle botti, da entrare in acetaia in punta di piedi e con delicatezza per non disturbare il processo di produzione dell'aceto.

Soprattutto assaggiandolo in silenzio si fa "sentire" senza voce.

Alcuni anni orsono, regalai alcune ampolle di aceto a chi dimostrava di apprezzarlo. I commenti positivi che ho ricevuto mi hanno inorgoglito e ho iniziato a credere che anch'io avrei ottenuto un aceto di pregio.

Nel 2014 ho partecipato per la prima volta al Palio di Spilamberto e inaspettatamente vinco il rapporto "R": sono molto soddisfatto.

Nel 2015 ho partecipato per la seconda volta al Palio di Spilamberto e mi classifico al secondo posto, mancando per pochi millesimi il primo premio: ho ricevu-

to congratulazioni, abbracci e ho provato un'indicabile emozione.

Nel 2016 dopo essermi iscritto al Palio di Spilamberto, ricevo una telefonata ufficiale che mi comunica di essere nella rosa dei dodici finalisti.

Aspetto con ansia l'arrivo della data del 26 giugno 2016, Festa di San Giovanni, tanti pensieri affollano la mia mente.

Quella sera, seduto nel cortile della Rocca di Spilamberto con mia moglie Raffaella, gli amici più cari e i conoscenti, respiro un'aria profumata di Aceto Balsamico Tradizionale e intorno a me c'è un ambiente splendido e pieno di bella gente.

Quando inizia la premiazione, a ogni nome chiamato dal Gran Maestro Luca Gozzoli, aumenta in noi la tensione, ma nel momento in cui ho udito il mio nome, ho afferrato per mano mia moglie e siamo andati sul palco.

Eravamo emozionatissimi, tremanti, ridevamo e piangevamo, ringraziando tutti di cuore e in quel momento abbiamo ripercorso la storia dei sacrifici e delle rinunce, ma ne è valsa la pena.

Spero che questa straordinaria favola mi riservi in futuro bellissime sorprese.

Gian Carlo Stermieri



LINO GAZZOTTI, GIAN CARLO STERMIERI E LUCA GOZZOLI.

LA SACRA TRADIZIONE

Esistono luoghi su questa terra,
che si fanno beffe dello spazio e del tempo,
sono luoghi che trascendono ogni semiotica,
le regole del buon gusto li fanno sorridere,
poiché mai saranno sufficientemente raffinate,
da confarsi a loro.
Sono santuari che possiedono campane
il cui suono silente
richeggia eterno nelle galassie.
L'acetaia è uno di questi luoghi,
confortevole come un focolare,
ma industriosa come una bottega,
cara come un monile,
ma capace di elargire a chiunque la sua gioia,
ed il sacerdote di questo tempio,
per quanto umile è raffrontabile
ai più alti prelati di ogni religione,
poiché ha saputo raccogliere i semi di Dio,
e li ha raffinati per produrre ulteriori generazioni della genia
divina.
Il sacerdote ha costruito il tempio nell'accavallarsi dei decenni,

ma gli idoli che egli ha posto intra le sacre mura,
sono inusuali, poiché più che voler essere venerati,
cercano di indurre altri a visitare questo luogo sacro.
E per non parlare del nettare,
il nero nettare ivi prodotto.
Neppure le lacrime di Ade,
struggente per la sua Proserpina,
sono più nere ed amare,
neppure il melograno che la dea per fame succhiò,
fu più dolce e lucente,
e neppure il sangue di drago
che Sigfrido fece sgorgare copioso dalle membra del mostro,
regala l'immortalità come l'aceto balsamico.
Io nel mio piccolo penso,
che questo nettare nero stia al vino
come l'oro sta al piombo, poiché nessuna vivanda poté mai
rendere l'uomo tanto gaio, ed al contempo tanto lucido.

Riccardo Saccani




Riccardo Saccani
13 · 2 · 2016

BPER:
Banca

:vita

La tua idea di futuro raccontala a una banca
che sa ascoltare, capire e fare.

Vicina. Oltre le attese.

www.bper.it 800 20 50 40 Segui su   

Calendario delle serate degli assaggi di allenamento

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. Sono previste 5 serate per ogni Comunità con quota di partecipazione di 20 Euro. La Consorzeria fornirà i campioni per 3 serate, le restanti 2 verranno organizzate a discrezione di ogni Comunità (analisi di una batteria e/o di campioni privati). I campioni saranno correlati con analisi chimico-fisiche (densità, acidità e rapporto R) e con punteggio di riferimento, tarato precedentemente da un gruppo di maestri assaggiatori. Tali parametri dovranno essere comunicati dal conduttore del tavolo alla fine di ogni singolo assaggio, ma 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. Si raccomanda ai Capitavolo di applicare le nove linee guida per la stesura della scheda di valutazione: in particolare per quanto riguarda la Limpidezza, la Finezza, l'Acidità e soprattutto l'Armonia! Si raccomanda inoltre una particolare attenzione ai Tavoli per i Neofiti! Dovranno essere tenuti da Maestri adeguatamente selezionati, preparati, predisposti alla didattica e alla comunicazione. Nella prima serata si suggerisce di sottoporre alla loro valutazione: un mosto crudo, un mosto cotto, un mosto fermentato, un mosto acetificato, un aceto di pochi anni. In questo modo, anche chi non sa nulla del Balsamico, avrà modo di apprezzare le variazioni di colore, di densità, di profumi e di sapori che si realizzano nei vari passaggi della filiera produttiva di un Aceto Balsamico Tradizionale ben impostato. Si raccomanda infine agli organizzatori di inviare tempestivamente alla Consorzeria le tabelle riassuntive del numero degli assaggi eseguiti, possibilmente suddivisi per categoria (escludendo i neofiti).

SPILAMBERTO	20.30 Sede Consorzeria via Roncati 28	<i>Tarature</i>								
		LUNEDÌ	MERCOLEDÌ	VENERDÌ	LUNEDÌ					
		12/9/16	14/9/16	16/9/16	19/9/16					
		<i>Passaggi qualifica</i>								
		MERCOLEDÌ	VENERDÌ	LUNEDÌ	MERCOLEDÌ	MARTEDÌ				
		21/9/16	23/9/16	26/9/16	28/9/16	4/10/16				
		<i>Super Palio</i>								
		VENERDÌ	LUNEDÌ	MERCOLEDÌ	VENERDÌ	LUNEDÌ	MERCOLEDÌ	VENERDÌ	MERCOLEDÌ	VENERDÌ
		7/10/16	10/10/16	12/10/16	14/10/16	17/10/16	19/10/16	21/10/16	26/10/16	28/10/16
CARPI SOLIERA	20.30 Limidi, Centro Polivalente via Capotti	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ				
		15/9/16	22/9/16	29/9/16	6/10/16	13/10/16				
<i>Referenti: Loretta Goldoni 335 8136313, Lino Gazzotti 335 1248594</i>										
AREA NORD	20.30 San Prospero, Sala Polivalente, via Chiletta 6	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ				
		3/11/16	10/11/16	17/11/16	24/11/16	1/12/16				
<i>Referenti: Giuseppe Prandini 335 7834152, Luca Gozzi 335 7417511</i>										
MODENA	14.30 Polisportiva Gino Nasi via Tarquinia 55	SABATO	SABATO	SABATO	SABATO	SABATO				
		29/10/16	5/11/16	12/11/16	19/11/16	3/12/16				
<i>Referente: Maurizio Fini 347 2381803</i>										
CASTELNUOVO SAN CESARIO SPILAMBERTO	20.30 Spilamberto, Sede Consorzeria via Roncati 28	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ				
		4/11/16	11/11/16	18/11/16	25/11/16	2/12/16				
<i>Referenti: Rosanna Maggiolo 059 535956, Roberta Sirotti 338 1720569</i>										
VIGNOLA	20.30 Ristorante Laghetto Ciliegi via Modenese 2359	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ				
		16/11/16	23/11/16	30/11/16	7/12/16	14/12/16				
<i>Referenti: Luciano Capponi 348 2253434, G. Brighetti 059 762570</i>										
FORMIGINE FIORANO MARANELLO SASSUOLO	20.30 Polisportiva Formiginese via dello Sport, angolo Caduti di Superga	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ				
		13/1/17	20/1/17	27/1/17	3/2/17	10/2/17				
<i>Referente: Giorgio Ferrari 059 550305 - 333 1283642</i>										
NONANTOLA	20.30 La Clessidra, viale Rimembranze (Circolo Anziani)	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ				
		10/1/17	17/1/17	24/1/17	31/1/17	7/2/17				
<i>Referente: Mirco Casari 339 4528725</i>										
CASTELVETRO	20.30 Sala Parrocchiale, Centro Storico	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ				
		17/2/17	24/2/17	3/3/17	10/3/17	17/3/17				
<i>Referenti: Andrea Ramini 059 790438, Piergiorgio Simonini 059 790110</i>										
CASTELFRANCO RAVARINO BOMPORTO	20.30 Villa di Ravarino Trattoria Cacciatori via Giambi 1870	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ				
		21/2/17	28/2/17	7/3/17	14/3/17	21/3/17				
<i>Referenti: Albertino Burzi 348 3500898, Gianfranco Pizzolari 339 8228856, Novelio Foca 059 905461, Giuseppe Prata 331 1088446</i>										



**Consorzio
dell'Aceto Balsamico
Tradizionale
Spilamberto**

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