



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

MAURIZIO FINI È IL NUOVO GRAN MAESTRO DELLA CONSORTERIA

*Il nuovo Consiglio direttivo della Consorzio ha votato nei giorni scorsi:
Fini raccoglie l'eredità di Gozzoli e sarà alla guida dell'associazione per i prossimi due anni*

Continuità nel segno della tradizione: sono le parole d'ordine di Maurizio Fini, il nuovo Gran Maestro della Consorzio. Questa carica gli conferisce la responsabilità di custode di una tradizione centenaria e garante di un prodotto unico che nasce, da secoli, nei sottotetto delle case modenesi.

«Per me è un grande onore ricoprire questo ruolo, vista la mia lunga passione per il Balsamico che dura ormai da 50 anni - sottolinea Maurizio Fini - In questi ultimi anni l'associazione è cresciuta molto e il mio compito è quello di proseguire nelle azioni di valorizzazione del Balsamico Tradizionale in Italia e nel mondo, lungo la strada già tracciata dai due "mostri sacri" che mi hanno preceduto, Saccani prima e Gozzoli poi. Il percorso della Consorzio dovrà proseguire da un lato con le attività di tutela del prodotto, che significa più controlli e innalzamento del livello di qualità. Dall'altro l'obiettivo sarà quello di diffondere sempre più la conoscenza di un prodotto pregiato, legato indissolu-

bilmente alla nostra terra». Modenese originario di Ravarino, 68 anni, ex imprenditore nell'ambito della fotografia, Maurizio Fini è spilambertese d'adozione, visto il tempo e la passione che da anni dedica alla Consorzio: è entrato come socio nel 1975 e da oltre

dieci anni riveste un ruolo attivo all'interno dell'associazione.

Ma nell'arco di Fini ci sono anche frecce scagliate verso il futuro, per creare una "Consorzio 3.0", al passo con i tempi e le novità tecnologiche. La prima è in via di definizione e vuole rispondere alla domanda più frequente tra i soci, ovvero "quanti assaggi ho fatto?": si tratta di una App che consente di visualizzare dal proprio smartphone quanto manca a ciascuno per passare di livello, da allievo ad assaggiatore fino a maestro assaggiatore; si registrano gli assaggi e gli anni di esperienza, in questo modo tutti potranno facilmente seguire la propria evoluzione.

Non manca un appello per il futuro dell'associazione: «In Consorzio ci esercitiamo con tenacia a ricercare nell'aceto l'armonia tra i sapori e i profumi: vorrei che facessimo altrettanto nei rapporti tra le persone; per questo chiedo a tutti i soci un impegno anche in questo senso».





Bando



Il Gran Maestro, il Consiglio direttivo e il Consiglio maggiore

bandiscono il

51° 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 **23 aprile 2017**.

I campioni presentati fuori termine verranno regolarmente valutati ma non potranno concorrere al Palio 2017. 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
Maurizio Fini

CONVOCAZIONE DELL'ASSEMBLEA ORDINARIA DEI SOCI

DOMENICA 25 GIUGNO 2017 | ore 20.00

in occasione della premiazione del 51° 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 Consortheria dell'Aceto Balsamico Tradizionale con il seguente ordine del giorno:

- Relazione del Gran Maestro
- Premiazioni del Palio 2017

Il Gran Maestro
Maurizio Fini

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



Rinnova l'adesione alla Consortheria!



La Consortheria è un'Associazione che si sostiene anche e soprattutto grazie

al contributo di 35,00 Euro

che i soci versano all'atto dell'iscrizione.

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

Da quest'anno potrai effettuare il versamento tramite **BONIFICO BANCARIO**

con le seguenti coordinate IT 81 S 05387 67062 000000321877

oppure IT 59 U 02008 67060 000103109123

indicare nella causale rinnovo 2017 e proprio nominativo.

Potrai inoltre sottoscrivere la comodissima domiciliazione bancaria in Consortheria.

CONSIGLIO DIRETTIVO 2017

Un team motivato e impegnato a rafforzare la tradizione a fianco dell'innovazione

A seguito dimissioni dal ruolo di Gran Maestro di Luca Gozzoli, il Consiglio Direttivo oltre a ringraziarlo per l'attività svolta in passato, ha espresso la volontà di affidare questo ruolo a Maurizio Fini e di rinnovare la propria composizione con l'ingresso di Valter Merighi. Con una nuova attribuzione degli incarichi all'interno della squadra, come si evince a fianco, si rafforzano gli intenti, gli obiettivi ed i programmi futuri. È mia responsabilità, ci dice il nuovo Gran Maestro Maurizio Fini, motivare e guidare il team, tenere la rotta giusta onde preservare la qualità del nostro lavoro attraverso una giusta applicazione di principi quali la chiarezza, la correttezza e la caparbità. Il biennio che andremo ad affrontare (chiusa la parentesi ubriacante del 50°) vedrà la Consorteria impegnata nel rinnovamento e nella riorganizzazione degli spazi destinati al magazzino, al laboratorio, oltre a realizzare procedure operative e software (manuale qualità ed istruzioni) Non dimenticheremo, anzi rafforzeremo il nostro impegno a sostegno ed alla valorizzazione del nostro Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, attraverso una approfondita disamina delle nostre competenze aprendo circoli di discussione e di confronto con al centro il Balsamico! Perseguiamo e cercheremo concreto sostegno a favore della nostra Consorteria ed al Museo allacciando stretti rapporti di amicizia con il tessuto produttivo Modenese, ovvero con tutte quelle Aziende moralmente a noi vicine, inconsapevolmente già oggi, ambasciatori del Balsamico nel Mondo, solo per il fatto di identificarsi con la nostra eccellenza e con la comune Modenesità.

Ripartiamo pertanto con vigore, è il primo anno dei prossimi 50 anni, di un lungo cammino per raggiungere i 100 anni... magari prima arriviamo ai 60..., poi faremo il punto!



GRAN MAESTRO
Maurizio Fini



RESPONSABILE
LABORATORIO
Giordano Foroni



VICARIO
Enzo Masetti



RESPONSABILE
ACETAIA
Dino Stefani



TESORIERE
Giuliano Longagnani



PRESIDENTE MUSEO
Giampaolo Sala



RESPONSABILE
EVENTI E
PUBBLICHE
RELAZIONI
Vania Franceschelli



RESPONSABILE
SPONSOR E COMUNITÀ,
SEGRETARIA
CONSIGLIO
Mascia Camurri



COORDINAMENTO
SEGRETARIA
GESTIONE SOCI
Vittorio Vezzelli



RAPPRESENTANZA
GESTIONE
ANAGRAFICA SOCI
Valter Merighi



SEGRETARIA
MANUALE QUALITÀ
Roberta Sirotti



GASTALDO
Giancarlo Ferrari



ASSESSORE
ASSAGGI E PALIO
Giorgio Ferrari



Viene inoltre affidato
l'incarico **extra consiglio** di
DIRETTORE DEL CORSO
ASPIRANTI ALLIEVI a
Lorella Beneventi

Notizie dall'acetaia della Consortheria

Movimentazione, prelievi e utilizzo aceti incamerati Palio 2016

L'Acetaia Sociale può definirsi senza ombra di dubbio, il fiore all'occhiello della nostra Consortheria, i visitatori restano incantati ed affascinati dalle batterie ordinate, perfettamente allineate ed eleganti a partire dalla tovaglietta ricamata che le ricopre. Si viene avvolti da una atmosfera antica, accarezzati da profumi inebrianti mentre esperti Maestri illustrano la storia della Consortheria, di Palazzo Fabriani, del Museo e non ultimo le caratteristiche e le peculiarità dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena o ABTM le quali trionfano durante le sessioni di assaggio: lo stupore si dipinge sui volti delle persone, incredule, sorprese di toccar con mano l'eccellenza della nostra terra!!! Tutto questo si riscontra sempre nei giorni di "festa" quando l'Acetaia si mostra in tutto il suo splendore... durante la settimana non viene mai a meno la cura maniacale, l'ordine rigoroso mentre ci si muove al suo interno, ma dismesso il collare, simbolo della nostra Associazione, ecco che alcuni dei nostri colleghi, si adoperano per far funzionare al meglio tutte le innumerevoli attività necessarie



SVUOTAMENTO LAVAGGIO E PREANALISI

al buon funzionamento. Rimbocarsi le maniche e sporcarsi le mani è all'ordine del giorno. Al termine dell'ultimo Palio, con una temperatura vicina all'Equatore, con santa pazienza, sono state effettuati i recuperi degli aceti conferiti.

A monte sono stati in precedenza riclassificati e suddivisi per densità, acidità e punteggio ottenuto, successivamente versati in damigiane per poi essere inseriti nelle botti donate dagli Eredi di Ivano Ferrarini per un breve periodo di affinamento ed amalgama prima di essere utilizzati per creare le varie tipologie di campioni destinati, prima alla Taratura e poi alle varie Comunità per gli assaggi di allenamento. La metodologia adottata già dall'anno scorso ha permesso di presentare sui tavoli di allenamento, due campioni rimasti in botte da oltre un anno, mentre tutti gli altri vi sono restati almeno 3 o 4 mesi, in questo modo pensiamo di aver nettamente migliorato la percezione qualitativa dei campioni.

Un ringraziamento va doverosamente a tutti coloro che si sono avvicinati in Acetaia, sotto la guida esperta ed efficace di Dino Stefani, cui va il merito di aver creato una squadra efficiente che in perfetta armonia ed allegria, svolge i compiti assegnati con competenza, passione e partecipazione, essi sono: Barani Paolo, Bellei Luigi, Benassati Luigi, Beneventi Lorella, Burzi Albertino, Cattani Caterina, Cavalieri Armando, Chierici Roberto, Costanzini Margherita, Ferrari Giancarlo, Fornaciari Paola, Foroni Giordano, Gysler Rita, Maggiolo Rosanna, Manzini Giuseppe, Migliori Dino, Montanari Paola, Piretti Omer, Prandini Roberto, Roggiani Ettore, Roncaglia Giorgio, Satriani Franco, Sirotti Roberta, Solmi Giovanni, Tolomelli Fabio, Vezzelli Vittorio.

Nel corso dell'anno, abbiamo rilevato un ottimo andamento sia delle batterie, sia delle attività di fermentazione ed acetificazione del mosto cotto, abbiamo raggiunto la piena autonomia e siamo

in grado di alimentare alcune Acetaie Comunali oltre alle batterie dell'Acetaia Ducale. Continua pertanto l'attività "esterna" presso l'Accademia Militare e la consulenza gestionale ed operativa (analisi, rincalzi e conduzione) della Acetaia La Lucciola di Stuffione.

La struttura portante dell'Acetaia è rimasta invariata, i due settori Conduzione e Gestione in perfetta simbiosi operano proficuamente, suddividendosi perfettamente i compiti.

ATTIVITÀ DI CONDUZIONE

Responsabile Dino Stefani

ATTIVITÀ DI GESTIONE

Responsabile Fini Maurizio

In occasione delle verifiche da parte dell'Ente Certificatore Kiwa Cermet, nessuna NON conformità è stata rilevata a sottolineare la puntuale e precisa applicazione del nuovo Piano dei Controlli in vigore dal 1-1-2016.

RIEPILOGO CONSUMI E UTILIZZI DELL'ACETO INCAMERATO ALL'ATTO DEL PALIO 2016

Consumo Balsamico assaggi di allenamento presso varie Comunità	
1° SEMESTRE	<i>litri</i>
Formigine	7,30
Castelvetro	4,15
Castelfranco	3,95
Nonantola	3,80
2° SEMESTRE	
Soliera Carpi	4,80
Area Nord	3,22
Spilamberto	3,50
Modena	3,25
Vignola	1,95
Pavullo	-
Zocca - Montombraro	-
Consumi Comunità	35,92
Consumi, regalie, eventi, omaggi natalizi	36,90
Assaggi visitatori museo, Acetaia sociale e Modena	14,00
XXXI° Corso Aspiranti Allievi, tarature e qualifiche	8,00
Lezioni scolastiche	13,80
Beneficenza c/o scuole, materna Quartieri e Casa protetta	11,75
TOTALE CONSUMI	120,37

Consorteria 3.0

Il nuovo programma di gestione degli assaggi on line

3 7.832 assaggi effettuati, 3.300 campioni analizzati, 42 Alfieri, oltre 300 fra Maestri, Assaggiatori, Allievi che ogni anno, fra Palio e Comunità concorrono a formare il backstage della Consorteria. Si fa presto a dire assaggiati tutti, ma pochi sanno che la metodologia che sta dietro a questo prezioso lavoro è degna di un trattato scientifico.

Gli esperti lo chiamano Panel Test Multiplo, ma nella lingua modenese si chiama passione e dedizione.

Questi due ingredienti, sicuramente fondamentali ieri come oggi, verranno affiancati e supportati da nuove tecnologie, infatti entra in azione proprio in questi giorni un nuovo programma, pensato ed ideato per essere utilizzato dagli addetti ai lavori, ciò permetterà di classificare in modo puntuale e preciso gli assaggi che ogni Comunità ed ogni suo componente svolge durante un anno.

La Consorteria, in collaborazione con la società di Software Aitec, ha realizzato una applicazione basata sulle moderne tecniche di programmazione web che in pochi passaggi permette di monitorare dati come il numero di assaggi svolti, la media dei valori rilevati, lo scostamento nel tempo rispetto alle valutazioni fatte

sullo stesso campione e tante altre informazioni ancora.

QUANTI ASSAGGI HO FATTO?

È la domanda più frequente che viene rivolta alla segreteria, soprattutto da parte di Assaggiatori ed Allievi che sulla base del numero di assaggi effettuati (e in regola con la conferma di Socio) dovranno sottoporsi agli esami per l'ambito Passaggio di Qualifica. Con questo programma la risposta sarà sempre disponibile (on line) sul proprio smartphone. Ognuno vi potrà accedere dal web tramite, collegandosi a: <http://assaggiconsorteria.org> una volta entrati, verrete guidati ad inserire il vostro USERNAME (uguale al vostro indirizzo e-mail), ed inserirete la PASSWORD riservata che solo voi conoscerete. Detta Password, vi verrà inviata privatamente tramite mail; a questo punto potrete personalizzare la vostra app con la vostra fotografia preferita e consultare ogni volta che lo desiderate il vostro stato d'avanzamento degli assaggi, preventivamente caricati da ogni Responsabile di Comunità, Palio compreso! Tutto molto semplice, molto veloce e molto "tradizionale" anche se evoluto, CONSORTERIA 3.0!

Notizie dal laboratorio analisi

Rinnovamento e rafforzamento

Annata ricca di avvenimenti e di lavoro supplementare, oltre al Palio abbiamo affrontato il Superpalio, analisi e controanalisi in situazione di emergenza.

Il vecchio titolare, infatti, ci ha abbandonato definitivamente, abbiamo pertanto ripristinato un titolare "dormiente" e rinforzato la capacità complessiva con l'adozione di un secondo titolare ed il rifacimento (in corso) del software dedicato per la rielaborazione dei dati in uscita.

L'adozione di un biglietto d'ingresso dei campioni con numerazione progressiva ha normalizzato il flusso e la sequenza delle analisi, il tempo medio d'attesa è stato notevolmente ridotto e auspichiamo possa ancora diminuire una volta che tutti gli strumenti nuovi funzioneranno a pieno regime.

Dal metà gennaio inoltre il contributo per ogni campione è stato elevato a € 2 per i NON Soci, mentre è rimasto INVARIATO (€ 1) per i SOCI.

Come sempre e doverosamente si ringraziano indistintamente tutti i Soci operanti in Laboratorio, c'è un evento riservato che ci attende a breve, a sottolineare la gratitudine e lo spirito che ci accomuna.



ACCESSO AL SISTEMA



GESTIONE ASSAGGI ON-LINE



SCHEDA ASSAGGIATORE: RIEPILOGO



SCHEDA ASSAGGIATORE: DETTAGLIO

Programma realizzato con la collaborazione di AITEC, ai loro tecnici i va il nostro ringraziamento per l'entusiasmo e lo spirito di squadra messo in campo.

www.aitec.it - info@aitec.it



Superpalio del 50°

Modena, Forum Monzani - 26 novembre 2016



1° CLASSIFICATO



5° CLASSIFICATO



2° CLASSIFICATO



6° CLASSIFICATO



3° CLASSIFICATO



7° CLASSIFICATO



4° CLASSIFICATO



8° CLASSIFICATO



9° CLASSIFICATO

12° CLASSIFICATO



10° CLASSIFICATO

13



11° CLASSIFICATO

1. PATRIZIA ROSSI DI FIORANO CON IL PADRE E LA FAMIGLIA CONSEGNA IL PREMIO BENEDETTA BENEDETTI.
2. STEFANIA E ROBERTO ANTICHI DI MODENA, PREMIATI DA GIAN PAOLO SALA E TARCISIO FORNACIARI DI BPER BANCA.
3. LUIGI TORRICELLI DI FORMIGINE, PREMIATO DA GIULIANO LONGAGNANI E FRANCESCO RENZI.
4. CORRADO BIZZINI DI FORMIGINE, PREMIANO DINO STEFANI E STEVEN BAZZANI.
5. GIANCARLO STERMIERI DI CARPI, PREMIATO DA ROBERTA SIROTTI E GIANNA CUMANI.
6. FEDERICO MONTANARI DI MODENA, PREMIANO ROBERTO VEZZELLI E MAURIZIO ZANASI.
7. CESARE MARCHESI DI MODENA, PREMIATO DA GIORGIO FERRARI E FRANCO SATRIONI.
8. TOSCA STRADI DI MODENA, PREMIANO VANIA FRANCESCHELLI E GIOVANNI CUOCCI.
9. ROBERTO PRANDINI DI MODENA, PREMIATO DA CRISTINA QUARTIERI E MASCIA CAMURRI.
10. MARCO MORANDI DI FORMIGINE, PREMIANO GINO QUARTIERI E GIANCARLO FERRARI.
11. ALESSANDRO BELLEI DI MODENA, PREMIATO DA MARIA CARAFFOLI ED ENZO MASETTI.
12. ALBERTO BERGAMASCHI DI CASTELNUOVO, PREMIANO ALBERTO MARTIGNANI E MAURIZIO FINI.
13. UN MOMENTO DEL SUPERPALIO: GOZZOLI, BOTTURA E FINI.



La nostra storia, il nostro futuro.

Design e tradizione in un cofanetto unico e irripetibile

Vinegraal ti aspetta al Museo di Spilamberto o in piazza Mazzini 9 a Modena.



L'oro nero tra mito e scienza

Preservare e tramandare ai più giovani una delle eccellenze del territorio modenese

All'interno dell'Istituto Superiore Francesco Selmi di Modena si è sviluppato un progetto finanziato dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Modena dal titolo «Favorire l'incontro con il mondo del lavoro e della ricerca nelle biotecnologie alimentari».

Il progetto è stato un importante strumento per far conoscere agli studenti una tradizione storica d'eccellenza della realtà locale modenese.

Sono intervenuti in qualità di docenti le professoresse Dia Morselli (Maestra Assaggiatrice) e Giovanna Ferrari Amorotti (Assaggiatrice).

Sono stati realizzati due incontri teorici sull'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, nel primo è stato visualizzato un inquadramento dell'uso dell'aceto



nella storia ed è stato illustrato il percorso del balsamico intimamente intrecciato al territorio modenese. Nel secondo sono stati approfonditi i processi microbiologici e fisico-chimici che portano dall'uva all'ABTM.

Oltre a ciò sono stati programmati due incontri con attività di laboratorio finalizzati agli esami chimici su campioni di aceto forniti dalla Consorceria; è stata inoltre illustrata la scheda di valutazione con le caratteristiche organolettiche in

uso presso la Consorceria e previste dal disciplinare della DOP.

I ragazzi hanno così potuto effettuare assaggi guidati dalle professoresse, ciò ha consentito loro di apprezzare e riconoscere le differenze fra un aceto e l'altro da un punto di vista visivo, olfattivo e gustativo. I prodotti assaggiati sono stati ABTM, di tipo Extravecchio, di mosti e aceti non tradizionali.

Il progetto si è concluso con la consegna degli attestati di partecipazione



LA CONSORTERIA È SU

facebook

ISCRIVITI AL GRUPPO
E POSTA LA FOTO DELLA
TUA ACETAIA!



Segui l'attività della Consorceria sulla pagina Facebook, iscriviti e posta le foto della tua acetaia.




Condividiamo una grande passione, rendiamolo pubblico!

BPER:
Banca

:Inizio

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

Vicina. Oltre le attese.

www.bper.it 800 20 50 40 Segui su   

Cronache dalle Comunità

COMUNITÀ DI MODENA ASSAGGI IN ACCADEMIA

In una cornice prestigiosa ed affascinante, si è svolta l'ultima giornata di assaggi di allenamento della Comunità di Modena: all'interno del Palazzo Ducale, grazie alla squisita ospitalità del Comandante dell'Accademia Militare Generale di Divisione Salvatore Camporeale, ormai definitivamente contagiato dal Balsamico e nostro fervente sostenitore. Gli ottimi rapporti esistenti fra l'Accademia Militare e la Consorterteria non potranno che continuare nel tempo. Le batterie a dimora nella Camera del Prato, ben custodite dal Maestro Fabio Giberti, sono ben... difese!!!



ILLUSTRAZIONE AL GEN. CAMPOREALE
CARATTERI VISIVI

Nella stessa giornata, numerosi sono stati coloro che hanno visitato l'Acetaia posta nei locali che già in passato ospitarono le batterie del Duca Francesco IV, a cui va il merito di aver fatto conoscere il Balsamico nelle corti europee del tempo. Dagli inventari dei depositi Ducali infatti, proprio nel 1747, compare per la prima volta la parola "Balsamico". La Consorterteria è orgogliosa di aver riportato ben cinque batterie nel proprio habitat naturale, collegando l'oggi con la storia del passato.



CONSIGLIERI PRESENTI

COMUNITÀ DI FIORANO CASTELLO BALSAMICO 2016



Come da tradizione ultra decennale, anche quest'anno sono state organizzate due serate dedicate all'Aceto Balsamico. L'ospitalità del *deus ex machina* Mario Bettini, non solo esperto di Balsamico ma anfitrione e Presidente della Associazione degli Amici del Castello, è qualcosa che va oltre la semplice cortesia; dalla sua persona emana una modestia, un calore, una passione che ti trasmette spontaneamente facendoti sentire di casa, ed in tutto ciò è sorretto e coadiuvato dalla Signora Ginevra, una donna che sprizza creatività ed entusiasmo e che ti coinvolge a prima vista.

Non si poteva rifiutare l'invito posto con tanta gentilezza a presiedere una delle due serate per parlare di Aceto. Il titolo del tema che Mario mi ha sollecitato è stato presto individuato:

SAPORI ED EMOZIONI BALSAMICHE

Intendendo come "sapori" le atmosfere che si creano con il Balsamico, cui seguono le emozioni che ci "squassano" il cuore. Ed è così che è nata e cresciuta l'idea di parlare d'aceto ma di parlare (o meglio leggere) una parte di quelle emozioni scritte nelle "tesine" degli Aspiranti Allievi alla fine del corso e di interpretare il "sapore" del loro sentire. La scelta delle tesine più adatte, più belle, è stata come una ricerca archeologica, e individuarle negli archivi è costato un grosso sforzo, ripagato però, da un entusiasmo crescente, man mano che "scovavo" un prezioso reperto: ve ne propongo alcuni brani...

GENTE SPECIALE

Quando se ne parla, se ne parla come si parla di una grande gioia, il viso si incornicia di espressioni ieratiche. L'anima del Balsamico, quella vera è come la sua gente, diversa da tutti gli altri. Il Balsamico, come la gente si ama sempre, sempre diverso, sempre uguale: dolce e brusco! Giampi 1.2004

SOLITUDINE

In acetaia da soli, non si è mai soli. L'acetaia nasce e vive nei nostri cuori, nel cuore di chi ci ha preceduto e nel cuore di chi verrà dopo di noi. L'acetaia è il ricordo di una pratica ricevuta, è un profumo che odora di infinito, la carezza sussurrata di un bambino, un sapere antico che segretamente rende autentico e compiuto il nostro essere. Mauri 1.2005

UNA BOTTE DI RICORDI

Poiché tutti vorremmo essere ricordati, le botti diventano lo strumento per raccontare la nostra storia e tramandare valori non tramite libri ma attraverso odori, sapori e pazienza secolare. Finché ci sarà qualcuno che ricorderà la nostra storia sarà ancora viva... allora vivremo Eleonora 1.2013

PROPRIETÀ? NO, PARZIALE CUSTODIA

Ho un figlio, ancora non sa che spero che un giorno, senza forzature, obblighi o imposizioni, si appassioni e ami l'aceto Balsamico, come inizio ad amarlo io stessa! Paola 3.2000

ARMONIA

L'ABTM è l'apoteosi dell'armonia: chi cura una batteria e lo fa secondo tradizione, è in armonia con se stesso e col mondo che lo circonda. Un grazie a tutte quelle persone che hanno fatto in modo che questo bene prezioso non si perdesse nel tempo e nell'oscurità dell'ignoranza. Cristina 1.2003

Di tesine ce ne sono e ce ne sarebbero da "scoprire" oltre 1.500., Intanto un ulteriore grazie a Mario e Ginevra che mi hanno permesso di concretizzare un'idea. In futuro con un team di "archeologi" potremmo farne emergere tante altre... chi mi aiuta? MF

Elenco dei responsabili di Comunità



BPER:
Banca

:Passione

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

Vicina. Oltre le attese.

www.bper.it 800 20 50 40 Segui su   

 *5 x mille* 

Dona il 5 per mille
alla Consorteria
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 Consorteria.

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 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 conferiscono il loro aceto in occasione del Palio chiediamo di farsi garanti del rispetto delle condizioni di igienicità 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.