N. 2 | Settembre 2017 | Anno XXXI Periodico semestrale

Notiziario della Consorteria 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

51° PALIO

UN NUOVO INIZIO CON UNO SGUARDO AL PASSATO E UNO AL FUTURO

È stata una grande sorpresa ed un grande onore per me ricevere il Premio Rolando Simonini durante l'ultimo Palio di San Giovanni, un riconoscimento importante che porta il nome dell'uomo che con lungimiranza e sapienza ha colto l'importanza dell'Aceto Balsamico Tradizionale per Spilamberto e per la nostra terra. Un grande onore perché il premio non era solo per me, ma per tutti i Sindaci che prima di me hanno lavorato con impegno e creduto nel grande e prezioso lavoro della Consorteria. Noi abbiamo avuto la fortuna di ereditare la grande ricchezza ed il grande lavoro della Consorteria, una ricchezza da proteggere, difendere e valorizzare, proprio come succede per le batterie che in famiglia si trasmettono di generazione in generazione, continuando sempre a curarle con pazienza e dedizione. Abbiamo anche ereditato l'Aceto Balsamico Tradizionale, con la sua bontà, il suo gusto, la sua storia; un prodotto che nasce e cresce con lentezza e pazienza per diventare poi qualcosa di unico.

Questa importante eredità però dobbiamo condividerla e quando è il momento passare il testimone alle generazioni più giovani. La nostra è una comunità ricca di storia e tradizioni, è la casa di tutti, una casa vera, in cui si produce anche quel grande patrimonio che è l'Aceto Balsamico Tradizionale. L'ABT è infatti senza dubbio legato a concetti come famiglia, tradizioni, radici. Ecco allora che quando nell'aria si sente il profumo di Aceto Balsamico noi sentiamo di essere a casa, dovunque siamo. Ed ecco che come per la *madeleine* di Proust ci arrivano tanti ricordi, i ricordi delle domeniche della Fiera emozionati e felici per la partecipazione al Palio di San Giovanni; i ricordi dei pranzi e delle cene in famiglia in cui il prezioso Balsamico Tradizionale arricchisce in modo importante i nostri piatti della tradizione e noi ce li gustiamo insieme a chi c'è sempre e a chi rappresenta le nostre radici; i ricordi del nonno o del papà che ci hanno insegnato le regole per produrre qualcosa che solo noi sappiamo fare così, in questo modo preciso e meraviglioso.

Per noi spilambertesi quindi l'Aceto Balsamico Tradizionale non è solo aceto è la nostra vita, è il luogo da cui veniamo.

Ecco perché sono così felice di aver ricevuto questo premio, ecco perché sono onorato di rappresentare tutti i Sindaci che finora hanno lavorato davvero per questo grande patrimonio. Questa è la loro casa, la sarà sempre, come sarà la casa degli uomini e delle donne della Consorteria, che instancabilmente lavorano per tutelare uno dei nostri beni più preziosi. Insieme siamo una grande squadra. Continuiamo così.

Grazie di cuore a tutti!

Umberto

Accademia Militare e Consorteria del Balsamico Tradizionale: firmata la convenzione

Quattro anni fa, nel marzo 2013, dopo 153 anni di esilio forzato, una batteria di Aceto Balsamico Tradizionale della Consorteria di Spilamberto veniva ricollocata all'interno del Torrione del Prato di Palazzo Ducale, oggi sede dell'Accademia Militare di Modena, proprio nel luogo dove il Duca Francesco IV aveva originariamente voluto la sua acetaia. Questo è stato il primo passo simbolico verso il ripristino dell'antica Acetaia Ducale, mentre il secondo passo si è compiuto il 4 luglio scorso, con la firma di una convenzione tra l'Accademia Militare e la Consorteria. Infatti è proprio la Consorteria che tiene viva l'Acetaia Ducale: il Gran Maestro Maurizio Fini insieme ai Maestri Dino Stefani, Giovanni Solmi, Fabio Giberti sorvegliano quotidianamente le botti, si occupano dei rincalzi e dei prelievi, ne hanno curato l'avvio e la messa a punto, sostenuti dall'entusiasmo e partecipazione iniziale del Generale Giuseppenicola Tota e del Comandante dell'Accademia, il Generale Salvatore Camporeale.

«Sono orgoglioso e grato all'Accademia per la firma della convenzione - ha sottolineato il Gran Maestro Maurizio Fini - il balsamico ducale è tornato a casa e questa collaborazione ci consente formalmente di proseguire un percorso per almeno i prossimi 15 anni, il tempo minimo che serve al prodotto per raggiungere la maturità. L'Accademia, poi, ospiterà alcuni eventi della Consorteria, come è già avvenuto in occasione dell'ultima giornata annuale degli assaggi di allenamento della Comunità di Modena».

«Il Palazzo Ducale di Modena, grazie alla sapiente opera ed alla generosa disponibilità della Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto, torna a rivivere un pezzo importante della sua storia - ha dichiarato il Generale di Divisione Salvatore Camporeale, Comandante dell'Accademia Militare. Questa rinnovata collaborazione rappresenta un'ulteriore conferma del profondo legame che unisce il più antico Istituto di formazione militare al mondo con Modena ed il suo territorio, ricco di storia, cultura e tradizioni».

Oggi l'Acetaia Ducale - denominata "151 scalini", perché tanti se ne devono salire per raggiungerla - conta ben quattro batterie: alla prima storica batteria della Consorteria si sono aggiunte le batterie donate dalla Premiata fabbrica di botti Renzi, dal Consorzio Tutela ABTM e dal Cav. Luigi Cremonini.

San Martino 2017

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 12 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 Consorteria telefonando allo 059 78 16 14 o via email a *consorteria@consorteria-abtm.it*.
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 2017

Il Gran Maestro
Maurizio Fini

51° Palio a Laura Montalegni di Vignola

Nella mia famiglia la passione per il balsamico ha origini che risalgono agli anni sessanta del secolo scorso.
Mio padre mi ha detto che sua nonna Frignani Angiolina produceva ad uso familiare un balsamico prodotto in un'unica botte. Non ho mai avuto occasione di assaggiarlo, vista la mia età, in quanto questa tradizione si interruppe per alcuni decenni. Ma ormai il seme della passione per questo straordinario prodotto era gettato, e si sa che i semi prima o poi germogliano.
Infatti nel duemila mio padre Gianni Montalegni volle ripristinare questa consuetudine, e con l'aiuto di mia madre Barbara crearono nel sottotetto un ambiente ideale per accogliere l'acetaia. Mio padre mi dice che la sua intenzione era quella di avviare una batteria di balsamico, ma su suggerimento del Sig. Renzi di Modena cui si rivolse per acquistare le botti, anziché avviare la batteria di famiglia ne impiantò quattro, una dedicata a me e le altre tre ai miei tre fratelli Sara, Silvia e Andrea. Senz'altro fu la scelta giusta, infatti oggi tutte e quattro le batterie ci regalano un aceto di grande qualità.
Con la sapiente consulenza del Sig. Cocchi Agapito di San Vito e il desiderio di mio padre di apprendere le tecniche per la conduzione ottimale delle batterie, anche frequentando i corsi di apprendimento tenuti dalla Consorteria di Spilamberto, fu avviata quindi con successo l'acetaia di Famiglia con l'utilizzo di aceto già semi maturo di una decina d'anni.
L'occasione poi dei prelievi, dei travasi, e dei rincalzi annuali, sempre effettuati con la prima luna calante di marzo, è stata per me l'occasione per apprendere a mia volta i rudimenti di questa vera e propria arte: come calcolare la quantità da prelevare in base alla densità raggiunta nella botticella più piccola, analizzare le acidità createsi nelle varie botti di ogni batteria, ragionare sulle caratteristiche del prodotto da usare per i rincalzi annuali delle botti madri al fine di ottenere un prodotto pieno di vita batterica.
Senz'altro agire con una certa competenza, conoscere le tecniche per eliminare i piccoli problemi che si creano soprattutto nei primi anni di avviamento della batteria aiuta, ma a mio modo di vedere serve anche una buona dose di fortuna, affinché si selezionino nel tempo i lieviti e gli acetobatteri più idonei al raggiungimento di un'alta qualità del balsamico.
Anche l'ambiente fisico dell'acetaia a mio modo di vedere è fondamentale. Nel mio sottotetto si superano spesso d'estate i 40 gradi di temperatura, e d'inverno lascio l'abbaino aperto in modo che l'ambiente riposi abbondantemente sotto i 10 gradi.
Sono veramente entusiasta ed emozionata per il risultato raggiunto, che mi è di sprone per dedicare ancora maggiori attenzioni (se possibile) per l'ottimale prosieguo dello sviluppo della mia acetaia, sempre con l'aiuto di mio padre che quasi giornalmente non riesce ad evitare di fare una capatina di controllo in acetaia per verificare che tutto proceda al meglio.

Laura Montalegni

Mariangela Cocchi

Ci ha lasciato in silenzio, così come l'abbiamo conosciuta, riservata e modesta, puntuale ed efficiente.
La sua attività in seno alla Consorteria e non solo, è stata sempre improntata al rigore ed alla assoluta fedeltà, non possiamo che serbarne un ricordo indissolubile accompagnato da un pensiero ed un grazie.
Buon viaggio Mariangela, in qualunque luogo tu sia, da parte di tutti noi.

Penalizzazioni brix /densità e rapporto "R"

Riflessioni sui risultati del questionario discusso al consiglio maggiore del 20-05-17

L'obiettivo chiarissimo della riunione del Consiglio Maggiore era sostanzialmente quello di analizzare ed interpretare le risposte del questionario, individuarne le tendenze, per poi sintetizzare i dati utili per addivenire ad una decisione condivisa sugli accorgimenti da adottare.

Ricordiamo infatti che con la riunione in oggetto si voleva dare ascolto a tutte le considerazioni, pro e contro, che da anni fermentano in Consorteria sulla opportunità e validità di mantenere le regole introdotte a partire dal Palio 2011, le quali prevedevano, oltre alla penalizzazione di 8 punti in caso di superamento di 72° gradi Brix, anche una penalizzazione di 5 punti qualora il "rapporto R" fosse superiore al valore di "10" Ricordiamo che con questo provvedimento si permise la partecipazione alle fasi finali di campioni che altrimenti sarebbero stati esclusi, nel contempo la penalizzazione ha rappresentato un efficace campanello d'allarme per quei conduttori che non hanno fatto ancora tesoro delle indicazioni della Consorteria.

È indubbio e condiviso da tutti che la Consorteria debba salvaguardare le tradizionali caratteristiche balsamiche, fornendo precise indicazioni sul come evitare di produrre aceti a rischio cristallizzazione o peggio di produrre "marmellate".

Con l'invio del questionario abbiamo voluto verificare se questa impostazione fosse ancora attuale o viceversa fosse giunto il momento di percorrere nuove strade. Un punto fermo e prioritario è che dobbiamo riportare al centro degli assaggi la nostra capacità di eseguirli al di sopra dei puri dati numerici, i quali, lo ricordiamo, dovrebbero essere solo un valido contributo, da utilizzare come "chiave" di lettura nell'analisi organolettica, evitando fortemente di adeguarci asetticamente solo ai valori che ci vengono forniti.

Rammentiamo pertanto "sempre" che la finalità principale, la nostra "mission" è quella di tenere alto il valore e la qualità del Balsamico.

Durante la degustazione sensoriale dobbiamo evidenziare, premiare e valorizzare gli aspetti positivi, pertanto le nostre decisioni dovranno tener conto di questi aspetti.

Il questionario ci ha fornito i seguenti dati oggettivi: ovvero, la quasi totalità delle risposte ha sottolineato la tendenza a mantenere le penalizzazioni, ciò conferma la bontà dei provvedimenti adottati nel 2011, contemporaneamente la stragrande totalità, richiede di mitigarne l'effetto, valutando troppo pesante l'impatto attuale (alcuni Alfieri riferiscono che a causa delle penalizzazioni troppo alte alcuni produttori famigliari evitano di conferire i propri campioni).

Assieme al mantenimento di penalizzazioni graduali, si assiste ad una fortissima richiesta di premiare, alzandone i punteggi, quei campioni equilibrati che ottengono di fatto le migliori performance.

Inoltre, si deve tener conto che da quando sono stati introdotti i criteri di penalizzazione, gli aceti sono migliorati, in passato quando al rientro delle vacanze, ci si accingeva a recuperare ed a riclassificare i campioni conferiti al Palio, oltre

PENALIZZAZIONE BRIX - PENALIZZAZIONE RAPPORTO "R"				
RISPOSTE PERVENUTE			*183*	
B.0	BRIX			
B.1	oltre 72°	Non si modifica nulla, restano invariati 8 punti di penalizzazione	14	7,7%
B.2	oltre 72°	Si mantiene la riduzione di punteggio, graduandola all'aumentare densità	90	49,2%
B.3	oltre 72°	Si valuta sempre 20 punti, nessuna penalità	7	3,8%
B. 4	oltre 72°	Si valuta sempre 20 punti, nessuna penalità. A condizione che il rapporto "R" resti equilibrato (inferiore a 10)	72	39,3%
RISPOSTE PERVENUTE			*183*	
R.0	RAPPORTO "R"			
R.1	oltre 10	Non si modifica nulla, restano invariati 5 punti di penalizzazione	33	33
R.2	oltre 10	Si mantiene la riduzione di punteggio, graduandola all'aumento di "R"	82	82
R.3	inferiore 10	Premiare il buon equilibrio con un punteggio a favore	68	68

TABELLA A

BRIX FINALISTI						
Anno	*<72*	*%*	*da 72 a 74*	*%*	*>74*	*%*
2008	0	0%	1	8%	11	92%
2009	5	42%	6	50%	1	8%
2010	2	17%	8	67%	2	17%
2011	6	50%	2	17%	4	33%
2012	7	58%	3	25%	2	17%
2013	6	50%	3	25%	3	25%
2014	6	50%	1	8%	5	42%
2015	7	58%	2	17%	3	25%
2016	7	58%	1	8%	4	33%
Super Palio	4	33%	2	17%	6	50%
2017	5	42%	1	8%	6	50%

BRIX SEMIFINALISTI						
Anno	*<72*	*%*	*da 72 a 74*	*%*	*>74*	*%*
2008	12	20%	23	38%	25	42%
2009	32	53%	23	38%	5	8%
2010	29	48%	25	42%	6	10%
2011	35	58%	15	25%	10	17%
2012	31	52%	17	28%	12	20%
2013	29	48%	18	30%	13	22%
2014	28	47%	22	37%	10	17%
2015	37	62%	15	25%	8	13%
2016	26	43%	18	30%	16	27%
Super Palio	22	37%	23	38%	15	25%
2017	28	47%	20	33%	12	20%

TABELLA B

RAPPORTO R FINALISTI					
<10	*%*	*da 10,1 a 11*	*%*	*>11*	*%*
3	25%	3	25%	6	50%
12	100%	0	0%	0	0%
12	100%	0	0%	0	0%
12	100%	0	0%	0	0%
11	92%	1	8%	0	0%
12	100%	0	0%	0	0%
12	100%	0	0%	0	0%
11	92%	1	8%	0	0%
12	100%	0	0%	0	0%
11	92%	1	8%	0	0%
12	100%	0	0%	0	0%

RAPPORTO R SEMIFINALISTI					
<10	*%*	*da 10,1 a 11*	*%*	*>11*	*%*
31	52%	14	23%	15	25%
60	100%	0	0%	0	0%
60	100%	0	0%	0	0%
50	83%	8	13%	2	3%
44	73%	10	17%	6	10%
50	83%	7	12%	3	5%
55	92%	4	7%	1	2%
53	88%	6	10%	1	2%
55	92%	4	7%	1	2%
44	73%	13	22%	3	5%
57	95%	3	5%	0	0%

il 50% degli stessi presentava problemi di cristallizzazione, oggi possiamo affermare che non è più così, e ciò non è dovuto solo allo spauracchio delle penalizzazioni, ma soprattutto al fatto che abbiamo capito e fatto nostro una metodologia migliore nella fase di cottura del mosto, ed abbiamo capito che se vogliamo un aceto di eccellente qualità, oltre alla densità dobbiamo tenere elevata anche la componente acetica.

Gli aceti che raggiungono la finale hanno spesso densità elevate ma anche e soprattutto ottime acidità, risultando corretto quasi al 100% il rapporto "R".

Anche fra i semifinalisti il Rapporto "R" è quasi sempre sotto al 10, diamo una occhiata alle tabelle A e B seguente, essa raggruppa i valori Brix ed il Rapporto "R" degli ultimi anni ed avvalora quanto esposto...

... e ci conferma inoltre, che per gli aceti "buoni", quelli che portiamo in finale sulla base delle nostre degustazioni, il problema delle penalizzazioni, Brix o Rapporto "R" che sia, sembra non esistere!!!

Dopo aver dissertato sugli argomenti esposti, siamo giunti a formulare due proposte:

1. *graduare la penalizzazione dei Brix e del Rapporto "R"*
2. *qualora il Rapporto R sia inferiore a 10,00, qualsiasi sia il valore dei Brix, non si assegna nessuna penalizzazione - contemporaneamente qualora il Rapporto "R" risulti superiore a 10,00 si applica una riduzione del punteggio a scalare.*

Unanimemente si è convenuto di adottare in via sperimentale, la proposta numero 2, ed eventualmente, a cura del Consiglio Direttivo, di prendere in considerazione una area "da premiare" esempio campioni con Brix inferiore a 72° e rapporto "R" corretto entro 10,00.

I valori numerici premio/penalizzazione verranno calibrati e comunicati in occasione dei primi assaggi di allenamento nelle Comunità, per facilitarne l'adozione ed il ricalcolo, la Consorteria fornirà un file su excell in grado di aiutare a stilare il foglio cumulativo (utile solo per i campioni privati poiché negli assaggi di allenamento i valori si rivelano solo al termine degli assaggi) dei campioni presenti sul tavolo contenente i valori delle analisi e dei relativi punteggi da applicare in caso di penalizzazioni SOLO sulla casella "fuori parametro".

Per quanto concerne il punteggio da assegnare alla densità, esso risulterà sempre 20 e non più 12 qualora valutiate che la densità sia superiore a 72° gradi brix.

Per opportuna conoscenza e riflessione, alleghiamo tabella con la RICLASSIFICAZIONE dei campioni pervenuti al Palio 2017 da cui si evince che 260 campioni pari al 19% non prosegue in quanto aceti con acidità su peso inferiore a <4,5° su peso.

Per i rimanenti 1.092 aceti validi, 119 ovvero l'11% risultano avere un Rapporto "R" inferiore a 8,00 pertanto risultano avere una eccessiva tendenza acida e pertanto in area penalizzazione. 488, pari al 45% campioni con rapporto "R" superiore a 10,00 sono anch'essi in area penalizzazione con tendenza relativamente al dolce. Il maggiore equilibrio numerico lo ritroviamo sul 44% dei campioni, ovvero 485, compresi nei valori di Rapporto "R" fra 8,01 e 10,00: potremmo definirla una area virtuosa meritevole di "premio" magari solo per aceti con Brix inferiore a 72°onde rimarcare e confermare, nella giusta gradualità, il messaggio di tendere ad aceti nel giusto rapporto zuccherino fra glucosio e fruttosio.

RICLASSIFICAZIONE CAMPIONI CONFERITI AL PALIO 2017

Campioni 51° Palio					*area penalizzazione RAPPORTO "R"*		*area premiazione SOLO SE BRIX INFERIORE <72° RAPPORTO "R"*				*area penalizzazione RAPPORTO "R"*						
BRIX		*n. camp.*	*<4,5°*	*camp. validi*	-	*7,01*	*8,01*	*8,51*	*9,01*	*9,51*	*10,01*	*10.51*	*11,01*	*11,51*	*12,01*	*12,51*	
da	*a*				*7,00*	*8,00*	*8,50*	*9,00*	*9,50*	*10,00*	*10,50*	*11,00*	*11,50*	*12,00*	*12,50*	*13,00*	
77,01	*79,00*	5	2	3	-	-	-	-	-	-	1	-	-	2	-	-	
76,01	77,00	22	11	11	-	-	-	-	1	2	4	-	1	3	-	-	
75,01	76,00	41	8	33	1	2	2	1	2	5	1	6	7	6	-	-	
74,01	75,00	72	24	48	-	1	1	5	3	10	12	6	4	6	-	-	
73,01	74,00	134	32	102	-	3	3	2	15	14	11	22	20	12	-	-	
72,01	73,00	221	34	187	1	9	6	15	25	34	30	34	27	6	-	-	
72,00	72,00	10	4	6	-	1	-	-	-	1	1	1	1	1	-	-	
71,00	71,99	240	45	195	-	9	7	20	32	32	24	44	21	6	-	-	
70,00	70,99	152	30	122	1	3	10	11	16	24	22	14	19	2	-	-	
69,00	70,00	116	18	98	2	13	10	9	12	14	15	15	8	-	-	-	
68,00	69,00	68	10	58	2	2	6	6	8	8	9	13	4	-	-	-	
67,00	68,00	73	9	64	4	9	6	11	6	9	9	7	3	-	-	-	
66,00	67,00	42	8	34	1	4	5	7	6	3	4	4	-	-	-	-	
51,00	66,00	145	22	123	24	19	13	19	14	14	8	12	-	-	-	-	
30,00	50,00	11	3	8	7	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Totale campioni		**1352** 100%	**260** 19%	**1.092** 81%	**43**	**76**	**69**	**106**	**140**	**170**	**151**	**178**	**115**	**44**	**0**	**0**	**Totale**
Riclassificazione rapporto "R"					**119** 11%		**485** 44%				**488** 45%						**1.092** 100%
di cui campioni > 72° Brix		**495** 37%	**111** 43%	**384** 35%	**17** 14%		**146** 30%				**221** 45%						**384** 100%
di cui campioni Brix <72°		857 63%	149 57%	708 65%	**102** 86%		**339** 70%				**267** 55%						**708** 100%

51° Palio 2017 - 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°	546	Montalegni	Laura	Vignola		6,49	75,81	1,397	9,06	8,36	322,375
2°	1154	Mazzi	Franco	Modena		6,35	75,63	1,395	8,86	8,54	320,833
3°	557	Ruggeri	Ivan	Pavullo		5,97	71,98	1,370	8,18	8,80	318,583
4°	506	Berti Fogliani	Annamaria	Sassuolo		5,85	75,79	1,396	8,17	9,28	318,292
5°	1062	Pagani	Pierino	Sassuolo		6,04	73,51	1,381	8,34	8,81	316,833
6°	276	Rossi	Roberta	Fiorano		5,64	76,25	1,399	7,90	9,66	316,083
7°	1174	Antichi	Roberto e Stefania	Modena		5,46	74,81	1,390	7,59	9,86	315,875
8°	1109	Bergamaschi	Alberto	Castelnuovo		6,65	72,00	1,371	9,12	7,90	315,542
9°	865	Apparuti	Giorgio	Nonantola		6,01	75,55	1,395	8,38	9,01	313,167
10°	562	Preti Giorgio	Giulio	Castelfranco		6,14	71,44	1,367	8,39	8,51	312,875
11°	1342	Galloni	Mirco Famiglia	Castelvetro		5,53	71,10	1,365	7,55	9,42	312,333
12°	828	Molinelli	Lauro	Soliera		5,72	71,23	1,366	7,81	9,12	312,083
Media dei 12 finalisti							**73,758**		**8,280**	**8,91**	**316,240**

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°	649	Calanchi	Maria	Spilamberto	Medaglia d'oro Camera Commercio	6,19	74,09	1,385	8,57	8,65	308,500
14°	1003	Ferrari	Giorgio	Formigine	Medaglia argento Camera Commercio	5,42	73,54	1,381	7,49	9,82	308,333
15°	410	Rosi	Marcello	Castelnuovo	Medaglia argento Unicredit Carpi	6,69	71,71	1,369	9,16	7,83	308,333
16°	543	Montalegni	Andrea	Vignola	Stessa acetaia 546	7,16	74,77	1,389	9,95	7,52	313,833
17°	1173	Antichi	Roberto e Stefania	Modena	Stessa acetaia 1174	5,52	74,76	1,389	7,67	9,75	310,167
18°	544	Montalegni	Silvia	Vignola	Stessa acetaia 546	6,41	75,00	1,391	8,92	8,41	309,583
19°	1148	Mazzi	Franco	Modena	Stessa acetaia 1154	7,42	75,64	1,395	10,35	7,31	309,000
20°	1156	Mazzi	Franco	Modena	Stessa acetaia 1154	6,73	73,31	1,379	9,28	7,90	308,917
21°	672	Bergamaschi	Alberto	Castelnuovo	Stessa acetaia 1109	6,54	71,66	1,368	8,95	8,01	308,667
22°	716	Eredi Ferrarini	Ivano	Modena	Premio Comunità	6,20	72,54	1,374	8,52	8,51	308,333
23°	627	Calanchi	Valentina	Spilamberto		5,80	71,10	1,365	7,92	8,98	308,000
24°	185	Morandi	Marco	Formigine	Premio Comunità	6,45	71,18	1,365	8,80	8,08	307,917
25°	1313	Ferrari	Giorgio	Formigine		5,81	73,22	1,379	8,01	9,14	307,750
26°	1055	Renzi	Matteo	Modena		5,50	76,31	1,400	7,70	9,91	307,417
27°	545	Montalegni	Sara	Vignola		7,45	73,85	1,383	10,30	7,17	307,167
28°	827	Molinelli	Lauro	Soliera	Stessa acetaia 828	6,04	70,83	1,363	8,23	8,60	307,167
29°	699	Faggioli	Lorenzo	Modena		7,45	71,38	1,368	10,19	7,00	307,083
30°	879	Fiocchi	Stefano	Modena		5,51	73,25	1,379	7,60	9,64	307,000
31°	1172	Giberti	Carla ed eredi	Formigine		5,25	76,61	1,402	7,36	10,41	307,000
32°	11	Bellei	Alessandro	Modena		6,04	71,95	1,370	8,28	8,69	306,833
33°	186	Manni	Franco	Formigine		5,78	73,60	1,382	7,99	9,22	306,667
34°	1163	Bellucci	Silvano e Alberto	San Cesario		6,04	74,15	1,385	8,37	8,86	306,583
35°	927	Alboresi Fregni		Ravarino	Premio Comunità	5,79	71,43	1,367	7,91	9,02	306,417
36°	669	Bellei	Alessandro	Modena		6,12	71,83	1,370	8,38	8,57	306,333
37°	190	Morandi	Marco	Formigine		5,49	71,64	1,368	7,51	9,54	306,167
38°	664	Gazzotti	Luca	Castelnuovo	Premio Comunità	5,65	73,68	1,382	7,80	9,44	306,167
39°	818	Sileo	Giulia Filomena	Modena		5,63	71,44	1,367	7,69	9,29	306,167
40°	1185	Barbieri	Ivanore eredi	Castelnuovo		5,70	71,89	1,370	7,81	9,21	306,000
41°	838	Fracassini	Catia	Soliera	Premio Comunità	5,30	71,48	1,367	7,24	9,87	305,833
42°	998	Barbolini	Gianluigi	Formigine		5,91	70,31	1,360	8,04	8,75	305,750
43°	1113	Bergamaschi	Alberto	Castelnuovo		5,30	71,25	1,366	7,24	9,84	305,667
44°	826	Mastrovito		Carpi		5,75	71,16	1,365	7,85	9,07	305,583
45°	184	Morandi	Marco	Formigine		5,65	71,73	1,369	7,74	9,27	305,333
46°	1321	Levizzani	Stefano	Sassuolo	Premio Comunità	5,91	70,03	1,358	8,02	8,73	305,167
47°	623	Calanchi	Roberto	Spilamberto		5,95	71,34	1,370	8,15	8,75	304,917
48°	682	Barbolini	Roberto	Bomporto		5,84	73,02	1,380	8,06	9,06	304,917
49°	914	Rinaldi	Angela	Nonantola	Premio Comunità	6,04	76,77	1,403	8,47	9,07	304,750
50°	1150	Mazzi	Franco	Modena		6,61	72,32	1,373	9,08	7,97	304,667
51°	889	Stradi	Tosca	Modena	Batteria Briganti	5,53	72,18	1,372	7,59	9,51	304,500
52°	520	Lazzari	Franco	Maranello		5,53	73,05	1,378	7,62	9,59	304,333
53°	309	Calanchi	Miria	Spilamberto		6,09	71,47	1,367	8,33	8,58	304,250
54°	563	Ferrari	Giorgio	Formigine		5,43	74,24	1,386	7,53	9,86	304,250
55°	328	Levoni	Sante	Castelnuovo		5,31	71,64	1,368	7,27	9,86	303,917
56°	785	Menabue	Ornella	Vignola		5,75	73,96	1,384	7,96	9,29	303,917
57°	817	Zanasi	Valeriano	Modena		5,46	71,85	1,370	7,47	9,61	303,917
58°	231	Alboni	Sonia	Modena		5,43	73,59	1,381	7,50	9,81	303,750
59°	700	Ferrari	Giorgio	Formigine		5,44	72,71	1,376	7,49	9,71	303,750
60°	295	Stanzani	Ubaldo	Castelfranco		5,71	73,05	1,378	7,86	9,29	303,667
61°	255	Mattioli	Romano	Formigine		5,89	72,18	1,372	8,08	8,93	303,583
62°	331	Compagnoni	Leonardo	Castelnuovo	Fiaschetta argento Rapporto "R"	7,88	75,04	1,391	10,96	6,85	303,000
63°	1218	Morselli	Dia	Modena		5,58	71,20	1,366	7,62	9,34	303,000
64°	333	Levoni	Sante	Castelnuovo		5,23	73,99	1,384	7,23	10,23	302,583
65°	315	Sarti	Maria	Ravarino		6,05	69,81	1,356	8,21	8,51	302,333
66°	670	Covili	Davide	Modena		5,53	74,44	1,387	7,68	9,70	302,167
67°	1220	Morselli	Dia	Modena		5,61	70,75	1,362	7,64	9,26	302,083
68°	36	Bellei	Riccardo	Castelnuovo		5,94	70,71	1,362	8,09	8,74	301,917
69°	1244	Ferrari	Giorgio	Formigine		5,81	72,58	1,374	7,98	9,09	301,750
70°	541	Righi	Maurizio	Soliera		5,14	71,26	1,366	7,02	10,14	300,667
71°	1287	Pancani	Regolo	Sassuolo		5,61	71,23	1,366	7,66	9,30	300,500
72°	1009	Maselli	Raffaele	Castelfranco		5,65	72,18	1,372	7,74	9,32	299,917
Media dei 60 semifinalisti							**72,65**		**8,15**	**8,91**	**305,564**
Media di tutti i 72 campioni							**70,73**		**8,17**	**8,65**	**307,343**

CAMPIONI ESCLUSI CAUSA INIDONEITÀ

N.C.	*457*	*Sighinolfi*	*Giuseppe*	*Castelvetro*	*Campione inidoneo*	6,33	74,98	1,391	8,80	8,52	311,917
N.C.	*594*	*Righi*	*Andrea*	*Soliera*	*Barile non idoneo*	5,49	74,21	1,386	7,61	9,75	309,917
N.C.	*216*	*Morisi*	*Miria*	*Castelfranco*	*Barile non idoneo*	5,52	71,58	1,368	7,54	9,49	305,167
N.C.	*64*	*Acetaia Comunale*		*Fiorano*	*Campione inidoneo*	5,44	71,70	1,369	7,44	9,63	304,167

Confronto di esami e punteggi dei campioni al Palio dal 2008 al 2017

CAMPIONI FINALISTI

Palio	Camp.	Brix (B)	Acidità in p/v (A)	R = B/A	Punti	Note e commenti
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	
2017	12	73,76	8,28	8,91	316,240	
Media 10 anni		***73,19***	***8,05***	***9,10***	***314,818***	

CAMPIONI SEMIFINALISTI

Palio	Camp.	Brix (B)	Acidità in p/v (A)	R = B/A	Punti	Note e commenti
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	
2017	60	72,65	8,15	8,91	305,564	
Media 10 anni		***72,54***	***7,87***	***9,22***	***301,414***	

TOTALE FINALISTI E SEMIFINALISTI

Palio	Camp.	Brix (B)	Acidità in p/v (A)	R = B/A	Punti	Note e commenti
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	
2017	72	70,73	8,17	8,65	307,343	
Media 10 anni		***72,43***	***7,89***	***9,18***	***303,588***	

Premio dei Comuni

Comune	Premio	Conferito a:	Alfiere	Punti
Bomporto	Medaglia d'oro	Morselli Marco	Pizzolari Gianfranco	289,000
Bomporto	Medaglia d'oro	Loschi Maria Grazia	Pizzolari Gianfranco	289,000
Campogalliano	Medaglia d'oro	Paltrinieri Elisabetta	Pizzolari Gianfranco	283,000
Carpi	Medaglia d'oro	Martinelli Felice	Gorgo' Romolo	286,500
Castelfranco (vedi nota)	Medaglia d'oro	Benassi Gianfranco	Prata Giuseppe	296,500
Castelnuovo	Targa	Gazzotti Luca	Cocchi Agapito	306,167
Castelvetro	Targa	Strologo Stefano	Simonini Piergiorgio	296,500
Fiorano	Medaglia d'oro	Bertoli Lorenzo	Renzi Francesco	297,000
Formigine	Medaglia d'oro	Morandi Marco	Ferrari Giorgio	307,917
Maranello	Medaglia argento "E. Ferrari"	Venturelli Rodolfo	Roggiani Ettore	298,000
Marano	Medaglia d'oro	Della Casa Giacinto	Simonini Piergiorgio	288,500
Modena	Medaglia argento Bonissima	Eredi Ferrarini Ivano	Fini Maurizio	308,333
Nonantola	Medaglia d'oro	Rinaldi Angela	Prata Giuseppe	304,750
Pavullo	Medaglia d'oro	Tonioni Stefano	Bortolotti Roberto	294,500
Ravarino	Piantina miniata oro	Alboresi Fregni	Foca Novelio	306,417
Sassuolo	Medaglia d'oro	Levizzani Stefano	Levizzani Stefano	305,167
Soliera	Medaglia d'oro	Fracassini Catia	Carrabs Luigi	305,833
Spilamberto	Medaglia d'oro	Solmi Mauro	Solmi Mauro	293,500
Vignola	Targa	Chierici Sandra	Chierici Roberto	295,000
Area Nord	Medaglia d'oro	Gabrielli Marco	Campagnoli Alberto	285,500

Riconoscimenti

Comune	Premio	Conferito a	Motivazione	Punti
Spilamberto	Premio speciale Rolando Simonini	Comune di Spilamberto Sindaco Umberto Costantini	Amici, compagni di viaggio di ieri e di domani, grati per impegno e sostegno verso la Consorteria	
Castelnuovo	Fiaschetta argento - premio Giuliana Manca e Amorotti Vincenzo - Rapporto "R" 2017	Compagnoni Leonardo	Rapporto "R" pari a 6,85	303,000
Castelnuovo	Fiaschetta argento - premio Giuliana Manca e Amorotti Vincenzo - Rapporto "R" 2016	Bergamaschi Alberto	Rapporto "R" pari a 7,25	
Modena	Batteria Briganti e Diploma d'onore 51° posizione	Stradi Tosca	Semifinalista 2014 - 2015 - 2017 classificato 51° posto	
Castelfranco	Premio dei Comuni conferito successivamente a	Maselli Raffaele	Non assegnato per errore Diploma e Medaglia Premio Comunità 2017	299,917

Sottoscrizione interna a premi

Estrazione 12 novembre 2017 - Pranzo di San Martino

La batteria offerta dalla premiata fabbrica di botti Francesco Renzi fa bella mostra di se in Consorteria.
È il PRIMO PREMIO della sottoscrizione interna ed il fortunato vincitore si porterà a casa una batteria prestigiosa composta da: 1 barile in ROVERE da 24 litri, 1 barile in CILIEGIO da 20 litri, 1 barile in ROBINIA da 16 litri, 1 barile in FRASSINO da 13 litri e 1 barile in CASTAGNO da 10 litri.
Le estrazioni di "consolazione", anch'esse di tutto rispetto, saranno composte da 9 kit Vinegraal nella loro confezione esclusiva da collezione numerata, oltre a numerosi premi fra cui Aceto Balsamico e libri della Consorteria.
I numeri vincenti verranno svelati in occasione del tradizionale Pranzo di San Martino il 12 novembre 2017.
Nel frattempo assicuratevi di possedere i biglietti per aiutare la fortuna!
Potrete acquistarli presso il Museo o in Consorteria ed in occasione dei prossimi assaggi di allenamento nelle Comunità.
In questo modo contribuirete a sostenere la nostra Associazione, inoltre potrete usufruire dell'opportunità di visitare il Museo con una riduzione del prezzo d'ingresso.
Contiamo su di voi!

Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale *Spilamberto*

Spilamberto (MO)
via Roncati 28
tel. +39 059 78 59 59

51° Palio di San Giovanni
ESTRAZIONE 12 NOVEMBRE 2017
PRANZO DI SAN MARTINO

Sottoscrizione interna a premi

BIGLIETTO N. € 1,00

1° PREMIO	N.1 BATTERIA DI 5 BARILI SERIE TOP - F. RENZI COMPLETA DI SUPPORTO 24 ROVERE - 20 CILIEGIO - 16 ROBINIA - 13 FRASSINO - 10 CASTAGNO
2° PREMIO	N.1 KIT VINEGRAAL + LIBRO
3° PREMIO	N.1 KIT VINEGRAAL + LIBRO
4° PREMIO	N.1 KIT VINEGRAAL + LIBRO
5° PREMIO	N.1 KIT VINEGRAAL + LIBRO
6° PREMIO	N.1 KIT VINEGRAAL
7° PREMIO	N.1 KIT VINEGRAAL
8° PREMIO	N.1 KIT VINEGRAAL
9° PREMIO	N.1 KIT VINEGRAAL
10° PREMIO	N.1 KIT VINEGRAAL
11°-30° PREMIO	N.1 BOTTIGLIETTA CONSORTERIA ACETO BALSAMICO
31°-50° PREMIO	N.1 LIBRO «IL BALSAMICO DELLA TRADIZIONE SECOLARE - SECONDA EDIZIONE»
51°-75° PREMIO	N.1 LIBRO RICETTE «IL QUADERNO DI NONNA CLARA»

Il Balsamico della tradizione secolare SECONDA EDIZIONE

MBTS BUONO SCONTO 1€
Museo del Balsamico Tradizionale Spilamberto
VALIDO PER UN 'INGRESSO INTERO' (€ 3,00) O 'INTERO CON VISITA GUIDATA E DEGUSTAZIONE' (€ 5,00) AL MUSEO DEL BALSAMICO TRADIZIONALE DI SPILAMBERTO. NON CUMULABILE CON ALTRI SCONTI O PROMOZIONI. VALIDO FINO AL 31/12/2017.

BPER: Banca WWW.BPER.IT

Renzi Francesco MODENA VIA DEGLI SCARLATTI 140 TEL. 059 28 33 97 WWW.RENZIARTIGIANOBOTTAIO.COM

Maurizio Fini
Gran Maestro

BATTERIA RENZI 1° PREMIO

KIT VINEGRAAL DAL 2° AL 10° PREMIO

Palio 2017

Assaggi dal 3 aprile al 25 giugno

Campioni regolari	**1.344**
Campioni fuori gara	**18**
Totale campioni	**1.362**
Totale personale a registro	
Maestri Assaggiatori	181
Assaggiatori	88
Allievi	147
Totale	**416**
Partecipanti allo svolgimento assaggi	
Maestri Assaggiatori	167
Assaggiatori	67
Allievi	90
Totale	**324**
Ripartizione sedute di assaggi	
Preselezione	13
Quarti	9
Semifinali	2
Finale	1
Totale	**25**
Media tavoli per serata	**19,1**
Numero presenze per categoria	
Maestri Assaggiatori	**1.665**
Assaggiatori	**553**
Allievi	**460**
Totale	**2.678**
Numero assaggi per categoria	
Maestri Assaggiatori	**8.522**
Assaggiatori	**2.831**
Allievi	**2.327**
Totale	**13.680**

I numeri del 51° Palio 2017

NUMERO CAMPIONI CONFERITI DAGLI ALFIERI

ALFIERI		n° campioni raccolti
CONFERIMENTO DIRETTO		191
BAROZZI	ADELMO	22
BELLUCCI	SILVANO	9
BENASSATI	LUIGI	44
BETTINI	MARIO	35
BIZZARRI	GABRIELE	7
BORTOLOTTI	ROBERTO	9
BRIGHETTI	GRAZIANO	17
CALANCHI	ROBERTO	27
CAMPAGNOLI	ALBERTO	20
CARRABS	LUIGI	36
CASARI	MIRCO	13
CHIERICI	ROBERTO	4
CHILETTI	ENZO	4
COCCHI	AGAPITO	30
ENOLOGICA	MODENESE	90
FERRARI	GIORGIO	57
FINI	MAURIZIO	56
FOCA	NOVELIO	15
FURGHIERI	MARZIO	9
GAZZOTTI	LINO	8
GOLDONI	LORETTA	3
GORGÒ	ROMOLO	4
LAMBERTINI	VALENTINO	4
LEI	ENZO	17
LEONARDI	FRANCESCO	11
LEVIZZANI	STEFANO	23
MANTINI	MARIO	17
MANZINI	GIUSEPPE	22
MARTINELLI	IVANO	10
MAZZI	FRANCO	33
MENABUE	EMILIO	50
MOSCARDINI	GUGLIELMO	28
PATERLINI	EMILIO	1
PEDRONI	GIUSEPPE	77
PIZZOLARI	GIANFRANCO	56
PRANDINI	GIUSEPPE	20
PRATA	GIUSEPPE	46
RENZI	FRANCESCO	14
ROGGIANI	**ETTORE**	160
ROSSI	**GUGLIELMO**	17
SIMONINI	**PIERGIORGIO**	28
STEFANI	**DINO**	18
Totale campioni		1.362

NUMERO CAMPIONI CONFERITI PALIO 2016/2017 SUDDIVISI PER PROVENIENZA

COMUNITÀ CON PREMI

Comune	quantità 2016	quantità 2017
MODENA	333	333
FORMIGINE	123	112
MARANELLO	109	109
SPILAMBERTO	94	77
CASTELVETRO	79	78
CASTELNUOVO	77	85
FIORANO	73	68
SOLIERA	56	43
CASTELFRANCO	55	59
SASSUOLO	54	64
VIGNOLA	47	40
NONANTOLA	40	58
CARPI	36	17
BOMPORTO	33	29
RAVARINO	33	28
CAMPOGALLIANO	14	5
PAVULLO	10	17
MARANO	9	6
AREA NORD	58	53
Totale	1.333	1.281

COMUNITÀ SENZA PREMI

Comune	quantità 2016	quantità 2017
SAN CESARIO	16	11
SAVIGNANO	8	7
GUIGLIA	3	5
ZOCCA - MISSANO	3	3
BASTIGLIA	6	2
SERRAMAZZONI	9	8
PALAGANO	3	3
PRIGNANO	2	5
FRASSINORO	1	0
MONTEFIORINO	1	1
POLINAGO	1	0
VIAZZANO	1	0
Totale	54	45

COMUNI FUORI ZONA

Comune	quantità 2016	quantità 2017
AVELLINO	1	
BOLOGNA	1	1
CALDERARA	1	
CASTELLARANO	3	3
CRESPELLANO	7	1
MALEO	1	
MANTOVA	1	
PARMA	4	3
PESARO	2	
POGGIO A CAIANO	1	
PRAGA	1	
REGGIO EMILIA	2	3
RENAZZO	2	1
S. GIOVANNI PERSICETO	1	
SESTO FIORENTINO	3	3
SPOLETO	3	
TAVAZZANO (LO)	1	1
CAPO LAGO		1
CASALECCHIO RENO		1
CASALGRANDE		2
CENTO		1
CREVALCORE		1
RUBIERA		2
VALSAMOGGIA		1
VARANO DE MELEGARI		1
Totale	35	26

TOTALE 2016 › 1.422

TOTALE 2017 › 1.352

Il mito della memoria

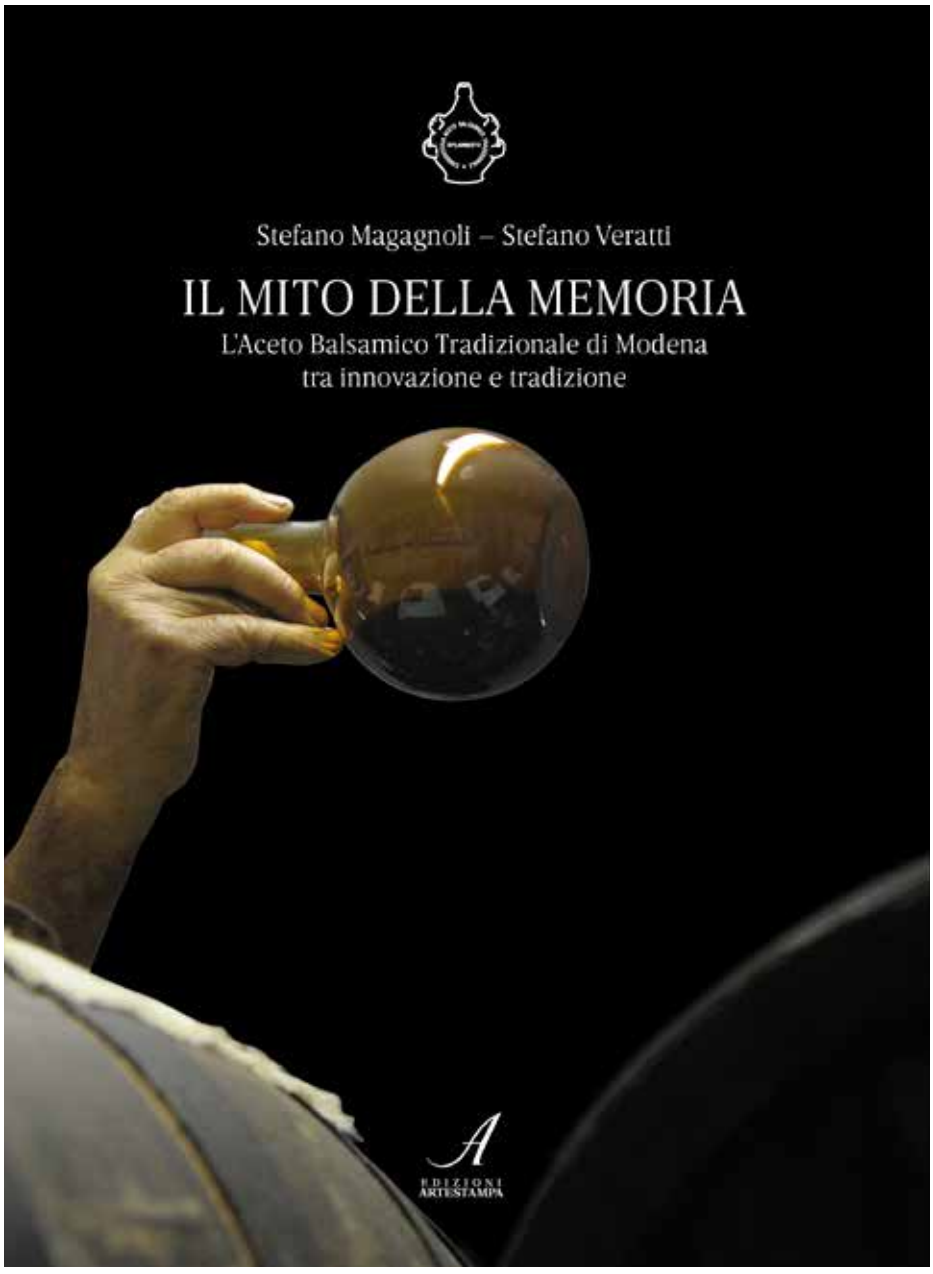
L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena tra innovazione e tradizione

In occasione del Palio è iniziata la distribuzione del libro che ripercorre sentieri storici inusuali dove il mito in bilico tra storia e leggenda ritrova sempre la propria identità.
DISTRIBUZIONE E VENDITA C/O MUSEO E CONSORTERIA.

Scrivere di balsamico non è un compito facile. Significa muoversi nella lunga durata, prestando attenzione alla storia di Modena, ma anche alle vicende che riguardano l'organizzazione dell'agricoltura e dei mercati, oltre che all'evoluzione delle conoscenze tecniche e scientifiche.
Scrivere di balsamico vuol dire ripercorrere i sentieri dell'innovazione che ha permesso ai sistemi agricoli di Antico Regime di uscire dalla trappola millenaria dell'arretratezza, rompendo il delicato equilibrio tra risorse e popolazione e di compiere la transizione verso la contemporaneità.
Scrivere di balsamico vuol dire incasellare con rigore storiografico e onestà intellettuale le innumerevoli tessere che compongono un mosaico spesso incoerente e imperfetto, percorrendo lo stretto crinale che separa mito e realtà.

Stefano Magagnoli è Professore Associato di Storia Economica all'Università di Parma. È fondatore di Food Lab (Centro di ricerca sulla storia dell'alimentazione; www.foodlabunipr.it) ed è Chercheur associé del Centre d'Etudes des Mondes Moderne et Contemporaine dell'Università Montaigne-Bordeaux 3.
Studioso di Food History, si è occupato in particolare di prodotti tipici.
Tra le sue pubblicazioni recenti: *Typicality in History. Tradition, Innovation, and Terroir / La typicité dans l'histoire. Tradition, innovation et terroir*, Bruxelles, Peter Lang, 2013; *Contrefaçon ou démocratisation du luxe? Les Avatars du Vinaigre Balsamique de Modène*, in N. Sougy (dir.), *Luxes et internationalisation (XVIe-XIXe siècles)*, Editions Alphil-Presses Universitaires Suisses 2013; *Les produits typiques: une construction urbaine? Réputation et terroir à partir d'une perspective italienne*, in C. Marache, P. Meyzie (dir.), *Les produits de terroir. L'empreinte de la ville*, Presses Universitaires François Rabelais et Presses Universitaires de Rennes, 2015.

L'aceto balsamico è uno dei prodotti tipici italiani più globalizzati, conosciuto in tutto il mondo come la Coca-Cola.
La chiave del successo planetario del Balsamico è l'esistenza di una gamma di prodotti estremamente segmentata. Accanto all'aceto tradizionale esiste infatti un'infinità di prodotti diversi, prevalentemente industriali, che utilizzano l'aggettivo "balsamico" nel proprio nome.
Si tratta di una situazione non sempre comprensibile per il consumatore, che



fatica a comprendere le effettive differenze dei diversi prodotti. Una situazione di ambiguità certo non semplificata dalla coesistenza di due denominazioni di origine (DOP e IGP) che tutelano prodotti sostanzialmente diversi, ma dal nome molto simile e che permette a tutti i prodotti "balsamici" (dall'aceto ai condimenti; dalle creme ai topping) di sfruttare i vantaggi immateriali legati al fascino e alla reputazione degli "aceti di Modena" dalla storia secolare.
Il Mito della memoria vuole ricostruire una storia documentata degli aceti balsamici di Modena, muovendosi sullo stretto crinale che separa storia e leggenda.
Miti e leggende, che accompagnano ogni prodotto tipico, e in cui confluiscono verità, verosimiglianze e invenzioni.
Ogni prodotto tipico ha un'identità bifocale: da un lato, la sua evoluzione e quella delle tecniche di lavorazione e dell'organizzazione dei mercati. Dall'altro, il racconto che lo circonda, che prende spesso le sembianze di un ingiallito album fotografico di famiglia.
Identità bifocale, che costituisce il fascino fatale dei prodotti "made in history".

Stefano Veratti ha conseguito la Laurea Magistrale in Storia contemporanea all'Università di Bologna con una tesi sulle relazioni industriali in Gran Bretagna nella seconda metà del Novecento.
Successivamente ha ampliato i propri interessi di ricerca al tema del riformismo agrario in Italia nell'Ottocento.
È questo il primo lavoro monografico della sua carriera.
Attualmente è fruitore di una Borsa di ricerca presso il Dipartimento di Economia dell'Università di Parma finanziata dalla Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto.

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
consorteria@consorteria-abtm.it

RECENSIONE E COMMENTI DEL PANEL GRUPPO LETTORI:

- Indubbiamente è un testo interessante perché affronta il Balsamico in modo inconsueto. Il registro linguistico non è sicuramente quello utilizzato nei testi che noi conosciamo, ciò comporta una maggiore attenzione per la comprensione dei contenuti. Utili ai fini della conoscenza sono i riferimenti scientifici che rimandano ad alcuni elementi del Balsamico. Ritengo sia un buon lavoro che spazia tra luoghi e tempi ancora inesplorati e che possa accrescere la nostra cultura sul Balsamico. LB

- Questa mattina ho cominciato a leggere il libro, certamente ha un approccio inusuale, disincantato: mi sta piacendo! RS

- Scritto bene e interessante, non è il mio genere di lettura, ma ripeto: si legge bene! RS

- Ho letto con sempre maggiore curiosità il testo quasi completo e l'ho trovato molto ben fatto, ricco di spunti e riflessioni che non mancheranno di aprire confronti interessanti. Ne ho ricavato un sicuro arricchimento, gli argomenti legati al Balsamico sono molteplici ed incastonati con maestria nella storia economica e sociale della nostra terra. Ho trovato molto materiale su cui rimarcare la tradizione o quanto meno la riscoperta e la valorizzazione di ciò che c'era cinquant'anni fa da parte della Consorteria o meglio da quei primi lungimiranti protagonisti: i Soci Fondatori. MF

- Ho letto questa prima bozza a mio parere un po' "pesantuccia"! Mi auguro che nei capitoli che ancora mancano, si parli più esplicitamente di Balsamico; questa prima parte mi pare più una tesi di laurea di Storia Economica o di Marketing. Alcuni passi mi paiono interessanti con argomenti che penso non siano mai stati trattati così dettagliatamente. GF

- Ho letto il testo tutto d'un fiato, come si legge un romanzo che pagina dopo pagina ti appassiona, facendoti immaginare un finale a sorpresa o la rivelazione di qualche novità. Stesura appassionante, con rigorosità e metodo scientifico, opera di un autore che dimostra profonda cultura, capace di spaziare con disinvoltura in diversi abiti culturali: storia, filosofia, umanesimo, arte, scienza, medicina, economia, marketing. Il Balsamico è il punto di partenza e ricompare occasionalmente nel corso dell'opera, lasciando ampio spazio a trattazioni aperte a trecentosessanta gradi sui vari campi del sapere. Pur con un linguaggio non sempre immediato, che obbliga ad alcune riletture, il testo scorre via regalando sensazioni piacevoli e gratificanti. Alla fine di Balsamico si parla poco… e sconvolgenti verità storico scientifiche non vengono rivelate, tuttavia si ha la sensazione di avere imparato tanto! Di avere una visione più ampia e lungimirante di prima! Di aver capito qualcosa di più del mondo contemporaneo, del passato, e del profondo legame che li unifica. VM

Consorteria 3.0

Quanti assaggi ho fatto? Risposta in tempo reale!

Già durante le manifestazioni del Palio la domanda più frequente era proprio questa: quanti assaggi ho fatto in questa stagione? Sono stati sufficienti per accedere agli esami per i Passaggi di qualifica?
Con malcelato orgoglio, la risposta quest'anno non era interlocutoria...
Guarda tu stesso... sono già disponibili a tempo di record, accedi al web e collegati a: *http://assaggiconsorteria.org*
Una volta entrato inserisci la tua USERNAME (è uguale al tuo indirizzo e-mail) inserisci la PASSWORD riservata che ti abbiamo inviato e automaticamente sarai in grado di consultare e conoscere il tuo stato di avanzamento degli assaggi!!! Tutto molto semplice, molto veloce, molto evoluto ma ancora molto "tradizionale"!!!
Grazie a questa implementazione stiamo già selezionando i nominativi aventi diritto di accedere alle prove per ottenere la qualifica superiore, a breve riceverete l'invito ad iscrivervi, troverete le date e le giornate prescelte sul retro del Notiziario.
Quest'anno abbiamo previsto inoltre un mini corso di richiamo prima di sottoporvi alle prove di assaggio: una buona preparazione è sinonimo di buoni risultati!!! Ma non è finita, stiamo lavorando per inserire, dalla prossima stagione i risultati e gli scostamenti rilevati sullo stesso campione assaggiato nelle diverse Comunità... seguiranno istruzioni...

Programma realizzato con la collaborazione di AITEC

www.aitec.it - info@aitec.it

Non tutti sanno che l'Aceto Balsamico...

Emozioni tra musica, danza e... Balsamico Tradizionale, pillole di cultura e sapori

Domenica 20 agosto in Piazza XX Settembre a Modena, nell'ambito de "Il Salotto Aggazzotti in Piazza", il protagonista è stato proprio il Balsamico: lo spettacolo, riservato ai Soci della Consorteria e del Consorzio Tutela, co/sponsor della serata, ha trasmesso al pubblico tutta la passione della Consorteria di Spilamberto per un'eccellenza tutta modenese.
Ha aperto la serata il Gran Maestro della Consorteria di Spilamberto Maurizio Fini con una breve introduzione sul prodotto, le sue caratteristiche, il legame col territorio e soprattutto ha sottolineato la grande passione e l'attaccamento che unisce tutti i cultori del Balsamico Tradizionale. Sono poi saliti sul palco i due maestri Luca Saltini e Lucio Carpani che hanno eseguito al pianoforte un concerto di altissimo livello, con brani d'opera e overture; due piccole allieve di danza classica, hanno interpretato note ed emozioni attraverso il ballo.
Alle proposte musicali che attraversano i secoli di storia del Balsamico, l'attore Faustino Stigliani ha affiancato narrazioni e letture in cui il tempo e la passione per il Balsamico, sono stati gli ingredienti principali: i testi proposti sono stati tratti dalle "tesine" che gli Allievi della Consorteria hanno scritto al termine del loro percorso formativo e selezionate accuratamente dal Gran Maestro Maurizio Fini, le stesse, hanno trasmesso, grazie ad una magistrale interpretazione, tutto l'amore e la dedizione che portano alla nascita di un prodotto unico.
Una serata che è riuscita a "dilatare" il tempo di una serata estiva, di renderlo più dolce, intenso e vellutato come una goccia di Balsamico. Siamo stati rapiti da emozioni vibranti che hanno rammentato a tutti i presenti di rivolgere un grosso, grande, grazie a chi ci ha lasciato un patrimonio di "sapere" Balsamico inestimabile: sarà nostro dovere trasmetterlo alle generazioni future.

Quartieri e Ville del carpigiano

Quarta edizione della Giostra Balsamica

Grande partecipazione alla Giostra Balsamica 2017, dove 115 campioni di Aceto Balsamico Tradizionale si sfideranno per vincere l'edizione di quest'anno del torneo dei Quartieri e delle Ville del carpigiano.
Dopo la pausa dello scorso anno, in quanto la gara è diventata biennale, particolarmente attesa dai produttori carpigiani era questa contesa.

Motivo di soddisfazione per la Comunità carpigiana della Consorteria è stata la presenza tra gli sfidanti di una ventina di nuove Acetaie; le quattro edizioni già svolte della Giostra Balsamica hanno permesso a 200 produttori della nostra città di confrontarsi e di valorizzare l'eccellenza del prodotto custodito nelle loro batterie, il balsamico della tradizione.

GIOSTRA BALSAMICA

Ricordiamo che nella sfida 2015 il Trofeo itinerante fu assegnato al Quartiere di San Francesco, grazie alla vittoria di Lauro Dotti.

Una prima selezione è stata fatta in giugno, presso il Centro Sociale Loris Guerzoni, da una trentina di Maestri assaggiatori della Consorteria A.B.T.M. di Spilamberto che hanno assaggiato e valutato i prodotti pervenuti al fine di selezionarne i migliori; poi in settembre, nell'ambito delle serate di allenamento delle Comunità di Carpi e Soliera, saranno individuati i 12 finalisti.

La proclamazione del vincitore sarà fatta il secondo sabato di ottobre, in occasione della cottura del mosto per l'Acetaia Comunale, che si svolgerà davanti al Municipio.

La Giostra Balsamica si avvale del contributo di:

- *Fondazione Cassa di Risparmio di Carpi*
- *Lions Club Carpi Host*
- *Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena*
- *Cantina di S. Croce*
- *Nazzareno Centro di formazione professionale.*

Non solo botti

Maurizio Fini intervista i fratelli Briganti

Dopo vent'anni di collaborazione con i fratelli Briganti, l'invito per un caffè è diventata un'occasione per intervistare persone schiette, dirette e sanguigne come solo i romagnoli sanno essere. Mattinata piacevole ripercorrendo la storia della famiglia, inframmezzata da alcuni ricordi riguardanti la Consorteria.

Com'è nata l'antica falegnameria Briganti?

Le prime testimonianze scritte relative alla famiglia Briganti risalgono a uno stato d'anime del 1637 che testimonia come Sebastiano Briganti risulti residente nella casa del mulino dell'attuale frazione di Bagnarola di Cesenatico.

Il mestiere di molinaro si è tramandato di padre in figlio fino al 1800, quando Gino Briganti scelse un'altra strada e si avviò alla falegnameria come garzone di bottega da un artigiano locale, suo futuro suocero. Dopo diversi anni prese in mano la bottega e prese a lavorare con sé suo figlio Alfredo Briganti, unico maschio nato dopo 4 femmine, e gli trasferì tutto il suo sapere.

Quando si è specializzata nella produzione di botti da aceto balsamico?

Le ruote da birocciaio erano una delle specialità dell'azienda, tuttavia con l'avvento delle automobili il giro d'affari si ridusse di molto e le sole botti da vendemmia non bastavano per portare avanti la bottega; Alfredo realizzò quindi piccole botti da aceto e distillati e fortuna volle che di fronte alla storica bottega, sulla strada che negli anni '60 portava i turisti da Cesena a Cesenatico, si fermassero alcuni Modenesi.

Acquistate e testate alcune botticelle da batteria, le trovarono perfette per la produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale. Si sparse quindi la voce a Modena, e poi anche a Reggio Emilia, del bottaio di Bagnarola che realizzava piccole botti perfette per il tradizionale oro nero emiliano. All'inizio degli anni '90 le nuove necessità produttive di una piccola azienda presso la quale cresceva sempre di più la richiesta di botti da aceto portarono i figli di Alfredo, Alberto e Silvano (i fratelli Briganti), ad inaugurare un nuovo stabilimento di 1200 nella zona artigianale di Macerone, dove tutt'ora ha sede l'azienda.

Da diversi anni la gamma di prodotti è cresciuta; ci racconti com'è andata.

La gamma di prodotti è stata ampliata in corrispondenza del terremoto dell'Emilia del 2012; il fisiologico calo di domanda di botti da parte del territorio Modenese ha portato l'azienda a trasferire le competenze dei mastri bottai anche nel contesto di arredi realizzati da barrique per vino.

L'utilizzo del forno di essiccazione interno per la stabilizzazione dei manufatti, valore aggiunto unico in tutta Italia ed Europa, ha fatto apprezzare in pochissimo tempo i mobili della falegnameria Briganti presso tantissimi locali pubblici di tutta la penisola che richiedono elementi robusti e stabili.

Una continua ricerca di originali e funzionali soluzioni d'arredo, nonché la possibilità di personalizzazione artigianale pressoché illimitata, hanno permesso un incremento della produzione affiancata, nel 2014, dalla totale ripresa delle botti per aceto balsamico. Oggi più del 50% della produzione è destinato all'export negli Stati Uniti e in Canada.

Cosa significa per la vostra azienda ridurre l'impatto ambientale delle lavorazioni?

L'azienda oggi lavora quasi a impatto zero; la gran parte della corrente elettrica necessaria per il funzionamento dei macchinari viene prodotta da pannelli solari e il fabbisogno di riscaldamento del forno di essiccazione, nonché dei locali uffici/esposizione, viene totalmente soddisfatto tramite un ciclo chiuso di recupero del truciolo e degli scarti di produzione.

Chi sono i vostri referenti su Modena e Reggio Emilia?

Per quanto riguarda le botti da aceto balsamico e da distillati Briganti collabora con diversi negozi di prodotti per l'enologia e in particolare con storici rivenditori come, nella provincia di Modena, con l'Enologica Modenese di Prati e Borghi Progetto Enologia di Castelfranco Emilia e, in provincia di Reggio Emilia, con Torricelli Botti.

CONTROLLI IN ACETAIA

Ho ascoltato attentamente le lezioni
che, con gran competenza e maestria,
han tenuto i docenti della Consorteria.
Questi grandi esperti, ci han spiegato
le funzioni delle fermentazioni…..
rammentatele e mantenete buone acidità
attenzione, non superare 72° Brix di densità
Salgo subito in soffitta, voglio controllare
son sagge indicazioni, le voglio rispettare.
Mi soffermo tra i vaselli, assaggio, annuso, scruto
di ogni botticella analizzo il contenuto.
Sono quasi soddisfatta, ma se voglio dirla tutta
per non banalizzare questa visita in soffitta
il tasso d'acidità dovrebbe essere più elevato
ahimè, il valore "R" non è molto equilibrato…
Ma i profumi….. che delizia!
così dolci e penetranti, mi giungono fino al cuore
di migliori non ce n'è: sono quelli dell'amore
di chi, molto tempo fa, con me, in questa rude stanza
ha amato questi botti e vi ha incluso la speranza
di chi, oggi, sorridendo e con fare birichino
nel Balsamico più denso intinge tutto il suo ditino
Respiro l'intenso e dolce profumo, custode di un vissuto
mi riporta un tempo che non andrà perduto
coi ricordi più cari, che vivono di silenzio
discreto e incontaminato resta chiuso lì dentro.
Son quassù da molto tempo, la verifica è fatta
debbo proprio dire che sono soddisfatta
io lo so, io mi conosco, è una tendenza mia
ma di questa squisitezza, più dell'acidità
sento forte la poesia degli affetti e la loro armonia

Filastrocca scherzosa, la metrica zoppica, ma contiene un fondo di verità: il Balsamico delle nostre famiglie, anche quando non raggiunge l'eccellenza, è sempre un tesoro in quanto testimone di affetti e sentimenti preziosi

Costanzini Margherita
Direttrice corsi per Aspiranti Allievi Assaggiatori
fino al XXXII° corso compreso

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.
La Consorteria 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 inserire tempestivamente il numero degli assaggi eseguiti sul sito assaggi utilizzando la password riservata alla comunità.

SPILAMBERTO

20.30
Sede Consorteria
via Roncati 28

Tarature

LUNEDÌ	MERCOLEDÌ	VENERDÌ	LUNEDÌ
18/9/17	20/9/17	22/9/17	25/9/17

Passaggi qualifica

SABATO	LUNEDÌ	MERCOLEDÌ	VENERDÌ	LUNEDÌ	MERCOLEDÌ
7/10/17	9/10/17	11/10/17	13/10/17	16/10/17	18/10/17

Altre manifestazioni

MAST COT		CONSIGLIO MAGGIORE		SAN MARTINO	AUGURI
30/9/17	1/10/17	28/10/17		12/11/17	17/12/17

CARPI SOLIERA

20.30
Limidi, Centro Polivalente
via Capotti

GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
21/9/17	28/9/17	5/10/17	12/10/17	19/10/17

Referenti: ***Loretta Goldoni , Lino Gazzotti***

AREA NORD

20.30
San Prospero, Sala Polivalente,
via Chiletti 6

GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
2/11/17	9/11/17	16/11/17	23/11/17	30/11/17

Referenti: ***Giuseppe Prandini , Luca Gozzi***

MODENA

14.30
Polisportiva Gino Nasi
via Tarquinia 55

SABATO	SABATO	SABATO	SABATO	SABATO
4/11/17	11/11/17	18/11/17	25/11/17	2/12/17

Referente: ***Maurizio Fini***

CASTELNUOVO SAN CESARIO SPILAMBERTO

20.30
Spilamberto, Sede Consorteria
via Roncati 28

VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
20/10/17	27/10/17	3/11/17	10/11/17	17/11/17

Referenti: ***Rosanna Maggiolo , Roberta Sirotti***

VIGNOLA

20.30
Associazione Pescatori
via Agnini 550

NEW

MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
15/11/17	22/11/17	29/11/17	6/12/17	13/12/17

Referenti: ***Luciano Capponi , G. Brighetti***

FORMIGINE FIORANO MARANELLO SASSUOLO

20.30
Polisportiva Formiginese
via dello Sport, angolo Caduti di Superga

VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
12/1/18	19/1/18	26/1/18	2/2/18	9/2/18

Referente: ***Giorgio Ferrari***

NONANTOLA

20.30
La Clessidra, viale Rimembranze (Circolo Anziani)

MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
9/1/18	16/1/18	23/1/18	30/1/18	6/2/18

Referente: ***Mirco Casari***

CASTELVETRO

20.30
Sala Parrocchiale, Centro Storico

VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
16/2/18	23/2/18	2/3/18	9/3/18	16/3/18

Referenti: ***Andrea Ramini , Piergiorgio Simonini***

CASTELFRANCO RAVARINO BOMPORTO

20.30
Castelfranco, Istituto Spallanzani
via Solimei 21

MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
14/2/18	21/2/18	28/2/18	7/3/18	14/3/18

Referenti: ***Albertino Burzi , Gianfranco Pizzolari , Novelio Foca , Giuseppe Prata***

Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale *Spilamberto*

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