



Notiziario della Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale

IL MUSEO DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE COMPIE 15 ANNI

**15 anni e 120mila
visitatori:**
il Museo del Balsamico Tradizionale
ha festeggiato con un open day



E' un lungo percorso quello del **Balsamico Tradizionale** e della sua valorizzazione, proprio come i suoi tempi di invecchiamento: il cammino inizia con la nascita della Consorzio nel 1966, seguita da quella del Consorzio Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena; nel 2000 la certificazione DOP e nel 2001 nasce l'Associazione **Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale**, che il **24 novembre 2002** dà ufficialmente vita al Museo, all'interno della settecentesca Villa Fabriani di Spilamberto. (a lato pagina dedicata all'inaugurazione comparsa sul Notiziario dell'aprile 2003)

Da 15 anni varcando la soglia di Villa Fabriani si entra in una dimensione temporale particolare, scandita dal trascorrere delle stagioni e legata all'invecchiamento dell'aceto secondo una sapienza plurisecolare. L'allestimento del Museo, molto caldo e scenografico, ricostruisce le diverse fasi di produzione del Balsamico, a partire dal vigneto fino alla storica acetaia della Consorzio, collocata nei solai della Villa che in passato ospitavano l'acetaia della famiglia Fabriani.

Un piccolo museo di provincia dedicato a un prodotto unico al mondo, che ha raggiunto risultati sorprendenti: in questi 15 anni il Balsamico Tradizionale ha richiamato a Spilamberto oltre 120mila visitatori, di cui il 40% stranieri, a cui vanno aggiunte le scuole in visita, le delegazioni straniere e i tour operator nazionali e internazionali.

"Il Museo è cresciuto costantemente - spiega Gianpaolo Sala, Presidente del Museo - grazie all'ampliamento degli orari e dell'offerta, ma soprattutto grazie alle tante collaborazioni con le realtà culturali ed enogastronomiche del territorio, come il Museo Casa Artusi di Forlimpopoli, ambasciatore del nostro Balsamico Tradizionale nelle loro trasferte, e gli Ecomusei della Regione Emilia Romagna. Nel 2010, poi, è arrivato il riconoscimento di Museo di Qualità da parte dell'Istituto per i Beni Artistici e Culturali e Naturali dell'Emilia Romagna. Ma rimane ancora tanto da fare per portare la tradizione del Balsamico nel futuro e nel mondo".

Un modo per tenere viva la tradizione del Balsamico, è stato partecipare alla festa di compleanno del Museo: **domenica 26 novembre** è infatti andato in scena un **open day** con ingresso al Museo gratuito. Non solo, è stato possibile anche visitare l'Acetaia e partecipare alle degustazioni di Balsamico Tradizionale. Insieme ai Maestri della Consorzio abbiamo apprezzato i buonissimi cioccolatini al Balsamico che la Consorzio ci ha messo a disposizione, preparati dalla Pasticceria Turchi di Sestola: *"Con iniziative di questo tipo - conclude Gianpaolo Sala - cerchiamo di fare in modo che la cultura di questo prodotto, che è anche quella di un intero territorio, continui a tramandarsi".*



Inaugurazione Museo... come eravamo!!!

Anno XVII - Numero 1 - Aprile 2003



NOTIZIARIO DELLA CONSORTERIA DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

Periodico semestrale di cultura dell'aceto balsamico tradizionale

Direzione e redazione: Spilamberto - Via Roncati, 28 - Direttore responsabile: FRANCO MANTOVI
Spedizione in abb. post. ai sensi dell'Art. 2 - comma 20/D - Legge n. 662 del 23/12/96 - Tab. D - Autorizzazione DC/DCI/1022/MO - Bologna
Autorizzazione del Tribunale di Modena N° 856 del 14-4-1987 - Fotocomposizione: Antares - Modena - Stampa: Arte Graph - Bomporto (Mo)



24 NOVEMBRE 2002



È consuetudine per tutti ricordare attraverso datazioni le circostanze che hanno prodotto particolari eventi, scoperte o quant'altro abbia contribuito, sia in positivo che in negativo, a modificare il preesistente.

Una di queste, indiscutibilmente positiva e importante per il «Balsamico» della tradizione secolare, per Spilamberto, per la Consorteria e non solo, è rappresentata dal 24 novembre dell'anno solare 2002.

Alle ore 10,30 in Villa Fabriani si celebrava l'inaugurazione del Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale con madrina l'On. Dott. Paola Manzini, Questore della Camera dei Deputati. Numerosissime le Autorità presenti alla cerimonia ad iniziare da S.E. il Prefetto Alberto Ruffo Consigliere per gli Affari Interni del Presidente della Repubblica Carlo Azeglio Ciampi, accompagnato dalla Sua gentile Signora, dal Presidente della Provincia Graziano Pattuzzi, dal Presidente della Camera di Commercio Comm. Alberto Mantovani e dal suo Vice dott. Maurizio Torreggiani, dal Presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Vignola dott. Giorgio Cariani, dal Colonnello Comandante l'Arma dei Carabinieri della Provincia di Modena Giuseppe Governale, dal Consigliere Regionale Giancarlo Muzzarelli, dall'Assessore provinciale all'Agricoltura Enrico Corsini, dal Direttore Generale della Cassa di Risparmio C.R.V. di Vignola rag. Franco Crotali, dal funzionario della Banca Popolare dell'Emilia Romagna dott. Giovanni Ronzoni, dal Presidente della Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano dott. Ugo Rangone, insieme alle Autorità locali rappresentate dal Sindaco Luca Gozzoli, dal Vice Sindaco Augusto Riccò, dal Parroco don Giulio Roncaglia e dal Comandante la stazione dei Carabinieri di Spilamberto Maresciallo Claudio Callai.

Notevole se non imponente anche la folla di appassionati, cultori, giornalisti e curiosi che, per tutta la giornata del 24 novembre, ha sostato in Villa Fabriani sia per onorare il «Balsamico», che per esprimere consensi verso coloro che

sono riusciti a realizzare la struttura museale.

Spesso, in circostanze simili, si sente pronunciare la frase «se non ci fosse occorrerebbe inventarlo», essa si addice molto nei confronti del Museo del «Balsamico», anche se il medesimo non è stato «inventato», ma piuttosto «costruito».

Costruito con il costante sostegno dell'Amministrazione Comunale di Spilamberto e l'appassionato impegno profuso in Consorteria per oltre 36 anni da molti che, generosamente e senza pretendere alcun riscontro economico, sono stati capaci di porre in rilievo gli autentici valori del «Balsamico» sia dal punto di vista storico, culturale e scientifico, che affettivo sempre fortemente radicato presso ogni famiglia che lo produce.

Non per niente l'acetaia rappresenta una forte identità familiare.

La credibilità e la stima raggiunta dall'Associazione hanno rappresentato il veicolo attraverso il quale diversi Sponsor hanno ritenuto di intervenire generosamente per la copertura delle spese necessarie per l'allestimento: la Regione Emilia Romagna, la Provincia

di Modena, la Fondazione Cassa di Risparmio di Vignola, la Camera di Commercio di Modena, la Banca Popolare dell'Emilia Romagna, la Cassa di Risparmio C.R.V. di Vignola, la DITTA FRANCESCO RENZI, insieme a IRIS, META, SPM, ABITCOOP e UNION CASA ed anche alcuni Soci che hanno contribuito con la donazione di oggetti personali di assoluto pregio. Non resta ora che trasmettere un preciso messaggio.

Il Museo appena inaugurato si presenta come una struttura viva al pari di una batteria di vaselli (non per niente ne contiene tre) e proprio per questo deve essere accudita, protetta e amata e ogni Socio della Consorteria deve essere disponibile a sostenerla, potenziarla e farla vivere nel migliore dei modi.

Anche perché è assolutamente certo che quando si opera con generosità senza preoccuparsi di conseguire guadagni, o di far quadrare bilanci, i risultati che si ottengono sono sempre sorprendentemente positivi oltre che gratificanti.

Il Gran Maestro
Francesco Sacconi





Domenica 12 Novembre 2017

Quella insistente chiamata...

È un periodo complicato, di quelli dove l'unica cosa che vorresti è spegnere il telefono per qualche ora e chiudere gli occhi per non pensare a nulla e tentare di allontanare i problemi di lavoro, di vita, etc...

Oggi, ci riesco; finalmente! Telefono silenzioso, camera al buio e occhi chiusi di primo pomeriggio di una autunnale domenica come un'altra.

Ed ecco...subito pronto a "vibrare" quel maledetto telefono e l'occhio cade su un numero a me non noto e con un certo fastidio rifiuto la chiamata e ricomincio con il relax; ma niente il numero misterioso insiste.

Più tardi decido di rispondere, pronto a una nuova conversazione pesante, lavorativa e che mi avrebbe annesso in un baleno il breve riposo appena conquistato.

E invece...una voce a me sconosciuta mi chiede se sono "il Sig. Nicolini Matteo" e alla mia risposta affermativa mi comunica che sono il vincitore del primo premio della lotteria di San Martino della Consorceria di Spilamberto: silenzio, stupore, incredulità! Rimango muto qualche istante pensando a uno scherzo (aggravato dal fatto che non ricordavo nemmeno di aver preso quei dieci biglietti "last minute" ai tavoli di assaggio della comunità di Modena qualche giorno prima) e appena realizzata la notizia



da un lato mi rallegravo per la super vincita e dall'altro mi arrabbio con me stesso per non aver pensato che quel "chiamante" (il Gran Maestro Fini Maurizio in persona) di domenica poteva anche portare liete notizie e non per forza rogne!!

Ringrazio di cuore la Consorceria dell'ABTM, la Famiglia Renzi per il premio e la Dea bendata per avermi scelto!

Grazie!

Matteo Nicolini

Richiedere elenco numeri vincenti a: consorceria@consorceria.org

IN RICORDO DI RENZO GIOVANARDI

Assieme all'amico "petroliere" si muoveva fra matracci e bottiglie da anonimizzare con umiltà e dolcezza signorile.

Silenziosamente e fedelmente legato alla Consorceria come pochi se ne è andato alla stessa maniera silenziosa per accudire acetaie celesti.

Grazie a te Renzo

BPER:
Banca

Rinunciare a un desiderio, nemmeno per sogno.

Prestito BPER Banca. Facile, veloce e leggero.

Vai su prestito.bper.it, fissa un appuntamento e scopri come realizzarlo.

Vicina. Oltre le attese.

prestito.bper.it 800 22 77 88

Messaggio pubblicitario con finalità promozionali. La Banca si riserva il diritto di subordinare l'accesso al finanziamento ad una valutazione del merito creditizio. Per le condizioni contrattuali ed economiche si rinvia al documento "Informazioni europee di base sul credito ai consumatori" richiedibile presso tutte le filiali.



Notizie dall'acetaia della Consorteria

Movimentazione, prelievi e utilizzo aceti incamerati Palio 2017

Vi è grande fermento ed attività in Acetaia, le operazioni annuali di rinalzo vengono effettuate con cura e precisione, senza quella fretta che ormai fa parte del nostro quotidiano. In Acetaia viceversa, si fanno le cose con calma, senza fretta che non vuol dire perdere tempo, semplicemente prima di muovere anche solo una goccia d'aceto, ponderiamo accuratamente il da farsi attraverso una prima analisi e valutazione dello stato di ogni batteria, da ciò ricaviamo un foglio di lavoro esecutivo il quale, ci darà per ogni barile il quantitativo e la tipologia da prelevare ed/od inserire.

Tutto ovviamente accompagnato e sorretto dalla esperienza ed efficacia di una squadra di lavoro che Dino Stefani guida con maestria non solo in occasione dei rinalzi ma in mille altre attività. Non ultima, il progetto di riqualificazione delle cantine sta procedendo alacremente, in esse troveranno posto sia la sala di acetificazione, il laboratorio



analisi ed il magazzino, liberando in tal modo spazi al piano dell'acetaia che ci permetteranno una migliore e meno dispendiosa logistica e saranno in grado di accogliere ulteriori batterie.

L'attività in esterno presso la Lucciola di Stuffione e l'Acetaia Ducale, continua con soddisfazione.

Proprio in Accademia, abbiamo trasferito il mosto parzialmente acetificato prodotto direttamente in Consorteria, il quale è andato a sostituire l'aceto forte utilizzato per acetificare i legni.

Un vivo ringraziamento va rivolto a tutti coloro che in modo diverso ma accomunati da passione ed attaccamento hanno contribuito al



positivo andamento dei lavori.

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

RIEPILOGO CONSUMI E UTILIZZI DELL'ACETO INCAMERATO ALL'ATTO DEL PALIO 2017

Consumo Balsamico assaggi di allenamento

presso varie Comunità

1° SEMESTRE	LITRI
FORMIGINE - FIOR. - MARANELLO - SASS.	9,20
CASTELVETRO	6,50
CASTELFRANCO - RAVARINO - BOMPORTO	1,70
NONANTOLA	4,90
2° SEMESTRE	
SOLIERA-CARPI	4,10
AREA NORD	4,45
SPILAMBERTO	3,30
MODENA	3,60
VIGNOLA	2,10
PAVULLO	0,85
TOTALE CONSUMI COMUNITA'	40,70
REGALIE, EVENTI, OMAGGI NATALIZI	36,00
ASSAGGI VISITATORI MUSEO - ACETAIA MO	30,40
XXXIII° CORSO ASPIR. QUALIFICHE - TARATURE	15,75
LEZIONI SCOLASTICHE	6,00
BENEFICIENZA SCUOLE, SUORE, RICOVERO	12,00
TOTALE CONSUMI	140,85

NOTIZIE DAL LABORATORIO

Al pari dell'Acetaia, l'attività di analisi dei campioni, sia per il Palio che per il servizio rivolto a Soci e Privati, ha conseguito nel 2017 ottimi risultati, costanti ed attendibili, grazie alla nuova strumentazione messa a punto in modo impeccabile dal Responsabile Foroni Giordano.



ANALISI EFFETTUATE SU CAMPIONI DI:

SOCI	3.111	ACETAIE COMUNALI	652
NON SOCI	1.311	ASSAGGI ALLENAM.	400
PALIO	1.362	ALTRI	453
TOTALE ACETI SOTTOPOSTI ANALISI			5.289



CONSORTERIA 3.0

Il nuovo programma di gestione degli assaggi on line si arricchisce di una nuova funzione

Dopo aver realizzato una applicazione basata sulle moderne tecniche di programmazione web, la Consorterteria ha reso disponibile in ogni momento ed in pochi semplici passaggi il monitoraggio del numero di assaggi svolti da ogni singolo Assaggiatore, o Allievo, o Maestro. Al termine di ogni sessione di allenamento presso le varie Comunità, grazie proprio al coinvolgimento dei responsabili, essi stessi si occupano di inserire i dati che possono poi essere consultati collegandosi a: <http://assaggi-consorterteria.org>

una volta entrati ricordiamo che verrete guidati ad inserire il vostro **USERNAME** corrispondente ed **uguale al vostro indirizzo e-mail**, e la vostra **PASSWORD personale che solo voi conoscete** che vi abbiamo inviato a suo tempo. (Se ancora qualcuno non ne fosse in possesso o l'avesse smarrita, richiedetela a consorterteria.org

Questo servizio è risultato di altissimo interesse e gradimento, innumerevoli sono stati gli apprezzamenti e le lodi a sottolineare l'effettiva utilità di questo strumento, (rammentiamo che è sempre disponibile sul proprio computer o sul proprio smartphone) che permette di sapere con esattezza il numero di assaggi effettuato.

...MA L'APPETITO VIEN MANGIANDO...

A breve uscirà la seconda applicazione: andremo infatti a pubblicare i vostri risultati, ovviamente che **solo voi** potrete consultare, relativi all'assaggio di almeno due campioni scelti fra tutti quelli che avete assaggiato nelle varie Comunità.

Gli stessi, voce per voce, saranno comparabili con i campioni precedentemente tarati in prima battuta dal gruppo di Maestri che ne hanno così determinato il "valore", il "peso" di riferimento.

La comparazione (vedi tabella fac-simile allegata in calce) permetterà una prima auto valutazione del nostro operato e successivamente, durante gli incontri di confronto e discussione dei campioni assaggiati, una franca e serena disamina del percorso necessario per raggiungere l'obiettivo di un assaggio sempre più aderente, preciso e condiviso delle caratteristiche del nostro Balsamico.

Tutto molto semplice, molto veloce, molto "tradizionale", ma anche e soprattutto molto, molto evoluto: CONSORTERIA 3.0

Programma realizzato con la collaborazione di:

www.aitec.it info@aitec.it



Elementi di valutazione		RIFERIMENTO TARATURA	Area Nord	Carpi Soliera	Castelfranco Ravarino Bomporto	Castelvetro	Consorteria	Formigine Maranello Sassuolo Fiorano	Modena	Nonantola	Palio	Spilamberto Castelnuovo	Super Palio	Vignola	
		1°	22	15	62	24	08	11	23	33	37	17	09	29	
Visivi	Densità	19		16				16	19					19	
	Colore	17		17				17	16					15	
	Limpidezza	14	50	11	44			13	46	10	45			14	48
Olfattivi	Franchezza	20		20				20	16					20	
	Finezza	19		18				19	15					18	
	Intensità	18		18				18	14					18	
	Persistenza	18		18				18	14					18	
Gustativi	Acidità	22	79	21	77			20	77	18	63			21	77
	Pienezza	28		27				28	25					27	
	Intensità	27		26				25	24					27	
	Sapore	26		25				23	25					25	
	Armonia	25		25				20	23					21	
Sensazione Finale	Acidità	28	134	28	131			27	123	22	119			28	128
		30		29				24	28					30	
Punteggio parziale		293		281				270	255					283	
Adeguamento Parametro "R"		8		7				6	8					7	
Punteggio finale		301		288				276	263					290	



INDICAZIONI CUI ATTENERSI PER IL RITIRO DEI CAMPIONI DA PRESENTARE AL 52° PALIO DI SAN GIOVANNI

TERMINE ULTIMO IMPROROGABILE
PER CONSEGNA CAMPIONI 20 APRILE 2018

*Diffusione a cura degli alferi, responsabili
comunita', consorteria*

Coloro che intendono presentare campioni di ABTM e partecipare al Palio di San Giovanni dovranno essere informati sulle seguenti norme:

- ✓ La quantità di aceto da inviare deve essere di ca. **250 cc** (vedi livello indicato sulla bottiglietta)
Quantità inferiori non garantiscono che l'aceto possa effettuare tutte le fasi della selezione, ovvero preselezione, quarti, semifinali e finale.
- ✓ L'aceto va consegnato obbligatoriamente nelle bottigliette fornite dalla Consorteria, **sostituendo il gommino** qualora risultasse inidoneo.
Se consegnato malauguratamente in bottiglie diverse, verrà travasato nella nostra bottiglietta.
- ✓ Il cartellino che accompagna la bottiglietta, è il principale strumento utile a prevenire disservizi ed imprecisioni, solo se compilato in modo corretto, preciso e completo in ogni sua parte scrivendo in stampatello:
 - ◇ **NOME E COGNOME**
 - ◇ **INDIRIZZO ABITAZIONE**
 - ◇ **INDIRIZZO UBICAZIONE ACETAIA**
 - ◇ **NUMERO DI TELEFONO PREFERIBILMENTE CELLULARE**
 - ◇ **INDICARE OBBLIGATORIAMENTE IL BARILE DAL QUALE VIENE EFFETTUATO IL PRELIEVO, NONCHE' LA BATTERIA CUI APPARTIENE (all'atto del ritiro secondo campione comparativo per fase finale o premio di Comunità dovrà risultare ben chiaro ed in maniera inequivocabile da dove è stato prelevato)**

ESEMPIO: BARILE 1 A batteria composta da **5** barili

- ✓ Il barile deve avere una capacità minima di **10** litri
- ✓ La batteria deve essere composta da **minimo 5** barili di capacità a scalare ovvero: i barili che compo-

no la batteria oltre che avere una capacità a scalare, non debbono avere differenze tali da risultare incoerenti fra di loro. Le botti Madre o Barrique sono quindi escluse dalle batterie. E' accettabile che in una batteria vi siano al massimo **due** botti uguali fra di loro.

- ✓ Per evitare e prevenire problemi e per non penalizzare il Produttore, che dovesse commettere errori dovuti all'inesperienza, nella fase di accettazione dei campioni in Consorteria, o nella successiva fase di inserimento dati, gli stessi verranno verificati ed eventualmente, completati o corretti contattando direttamente l'Alfiere o il diretto partecipante.

- ✓ Al fine di favorire un corretto afflusso di campioni, completi delle giuste informazioni e nel pieno rispetto delle indicazioni date, oltre alle sopradescritte notizie, le stesse sono state riportate sinteticamente sulla bottiglietta. In questo modo, la loro diffusione seppur sintetica, sarà capillare e ci aiuterà in modo proficuo.

CONSORTERIA DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE SPILAMBERTO
Gara del Palio di S. Giovanni
Campione prelevato dal barile N. A.1 della serie formata da N. 6 barili
dell'acetaia ubicata a MODENA
Via TOSCANINI N. 20
di proprietà del Sig. MARIO ROSSI Via TORINO 6
abitante a MODENA Tel. 059 12345 335 6189000
N. VERDI GIUSEPPE 335 12345
conferto alla Consorteria a mezzo del Sig. VERDI GIUSEPPE 335 12345

SCRIVERE IN STAMPATELLO





52° PALIO DI SAN GIOVANNI

Controllo delle Acetaie Norme di comportamento degli Ispettori

Premessa: le Ispezioni presso le Acetaie in occasione del Palio di San Giovanni vengono effettuate per tutti gli aceti finalisti (12+3) e per i migliori aceti non finalisti di ogni Comunità della Provincia di Modena.

INDICAZIONI PER GLI ISPETTORI

Presentarsi al proprietario dell'Acetaia specificando il motivo dell'ispezione e procedere congiuntamente al controllo della stessa. Accertarsi che i dati riportati sul cartellino allegato al verbale (identificazione della batteria e della botticella, numero dei barili, ubicazione dell'Acetaia, dati personali del proprietario) **corrispondano positivamente** alla realtà. In particolare si dovrà identificare con **assoluta certezza** la serie della batteria ed il barile. In caso di presenza di due o più batterie, le stesse debbono essere **chiaramente identificate** attraverso lettere dell'alfabeto, numeri o nomi, e **ovvia numerazione dei barili**, in modo da rendere unicamente individuabile la provenienza del campione (*art. 2 del Regolamento del Palio di San Giovanni*); in ogni caso il **numero 1** è da intendersi il barile di coda. (più piccolo)

Alcuni esempi:

1. Batteria composta da **5** barili: il barile numero **1** è di capacità di litri **8**: **batteria non conforme**
2. Batteria composta da **6** o più barili: il barile numero **1** è di capacità di litri **8**, il secondo barile è di capacità di litri **10**; se il prelievo è stato effettuato dal barile numero **1**: **batteria non conforme**. Se il prelievo è stato effettuato dal barile numero **2** o dal n. **3** ecc... **batteria conforme** purché a monte ve ne siano **4** più grandi con l'esclusione di eventuali barrique, e non più di **2** barili aventi la stessa capacità.

barrique	Barile 8	Barile 7	Barile 6	Barile 5	Barile 4	Barile 3	Barile 2	Barile 1
	lt 50	lt 40	lt 30	lt 30	lt 20	lt 15	lt 10	lt 8
NO								NO

In questo esempio la batteria è da ritenersi **conforme** se il campione è stato prelevato dai barili numero **2,3,4**.

Ulteriori requisiti di conformità:

- Tutte le botti costituenti la batteria debbono essere collocate nello stesso ambiente o in locale attiguo
- La batteria deve essere composta da almeno **5** barili con capacità progressiva **a scalare** (non più di due possono avere la stessa capacità)
- Il barile più piccolo deve avere una capacità minima di **10** litri

- Il livello del contenuto di ogni botte non deve essere inferiore al **50%** della sua capacità
- Il locale deve presentarsi ordinato, pulito e soddisfacente dal punto di vista delle norme igienico - sanitarie, tenuto conto che l'Aceto è un prodotto alimentare. **Pertanto il livello minimo di pulizia non potrà che essere perfetto ed impeccabile!**
- Nel caso di conformità, con l'assenso del proprietario o chi per esso, gli Ispettori provvederanno a prelevare un congruo quantitativo di prodotto, in caso contrario **NON** si procederà ad alcun prelievo.

Il campione prelevato e copia del verbale dovranno essere consegnati tempestivamente presso la Sede della Consorceria per consentire la verifica di corrispondenza con il campione presentato. A tale scopo agli Ispettori verranno fornite bottiglie con i rispettivi cartellini ed un verbale da compilare con cura in ogni parte.

Il verbale dovrà riportare:

- Lo stato globale dell'acetaia
- Eventuali anomalie riscontrate
- Eventuali apprezzamenti

In caso di ambienti non igienicamente idonei **NON** si dovrà prelevare nessun campione.

Il verbale debitamente compilato, in duplice copia, deve essere firmato dagli Ispettori e dal proprietario dell'Acetaia, al quale ne sarà rilasciata una copia.

Il verbale può riportare la dicitura "**Finalista Palio**" o "**Premio Comune**": ricordare al proprietario dell'Acetaia che vengono visitate **15** Acetaie con la dicitura "**Finalista Palio**", **i finalisti sono però solamente 12**. Solo nel caso in cui tra i primi **12** classificati vi siano Acetaie non conformi, rientrano il **13°**, il **14°** o il **15°** (anche questi ultimi riceveranno comunque un premio - diploma e medaglia).

Ricordare al proprietario di presenziare alle premiazioni che si terranno a Spilamberto la domenica in cui cade la Fiera di San Giovanni.



FILOSOFIA DEL BALSAMICO

TESTI TRATTI DALLE TESINE DEI PARTECIPANTI I CORSI DI FORMAZIONE

Questa rubrica si prefigge l'obiettivo di far emergere i sentimenti, le filosofie e i percorsi che avvicinano al mondo magico dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena..... Buona lettura!!!

MEMORIA E INSEGNAMENTO

Nel libro "L'arte di vivere" Lucio Anneo Seneca, rivolgendosi a Lucillo cita: "Una gran parte della vita ci sfugge nel far male, la maggior parte nel non fare nulla, tutta quanta nel fare altro da quello che dovremmo"

Puoi indicarmi qualcuno che dia un giusto valore al suo tempo? La risposta sgorga spontanea: l'Aceto Balsamico Tradizionale e i suoi cultori, perché tutto il tempo, attimo per attimo, viene utilizzato per raggiungere l'obiettivo primario: quello di maturare ed invecchiare, insieme, nel modo migliore.

Assieme al tempo, ma non ultima nel tempo, fra le innumerevoli virtù che l'ABTM si porta dietro, una di quelle che reputo fondamentali è la pazienza.

La pazienza è meticolosità, precisione, assoluta mancanza di fretta, massima calma.

Alberoni, nel suo libro "l'Ottimismo", scrive che la pazienza è la capacità di controllare una grande energia vitale senza farsene travolgere ma indirizzandola ad un fine. Perché non prendere esempio da ciò?

Lory 2005

UNA BOTTE DI RICORDI

Il termine botte deriva dal tardo latino "buttis" tuttavia i romani chiamavano le botti "doleum" termine singolare poiché traeva la sua radice dal verbo "doleo" la cui tradizione è "dolarsi, rammaricarsi" Le botti dunque arano motivo di dispiacere, di infelicità? Ma perché? Forse perché se fallate avrebbero perso il loro contenuto, o forse perché troppo costose? E' preferibile pensare che questa "tristezza", non sia strettamente negativa, ma trattenga in sé una nota nostalgica, con sfumature malinconiche, data dal ricordo di coloro, che prima di noi, hanno lavorato con quelle botti. Per quanto possa generare tristezza la consapevolezza della mancanza dei nostri cari, il loro ricordo ridipingeva scenari soavi, attimi perduti, colori vividi di profumi e sapori, suoni e carezze di coloro che ci hanno amato.

Un sorriso non dura che un istante, ma nel ricordo può essere eterno (F. Von Schiller) Quante cose possono evocarci suoni, odori e sapori, quanti attimi che credevamo perduti, possono essere di nuovo nostri per un istante, sufficiente a ricordarci che abbiamo una storia. Si dice che la storia sia dei "grandi" ma senza i "piccoli" come noi.. i "grandi" sarebbero solo megalomani!!! Poiché in fondo, tutti noi vorremmo essere ricordati, ecco che le botti divengono lo strumento dei "piccoli" per raccontare la propria storia e tramandare i propri valori, attraverso non più libri stampati, ma odori balsamici, sapori agrodolci e pazienza secolare. Finché ci sarà qualcuno che ricorderà, la nostra storia sarà ancora viva... e allora vivremo! **"La gente muore solo quando viene dimenticata (I. Allende)**

Eleonora 2013

RIMPIANTI - GIUDA E IL FIGLIUOL PRODIGO

Nel 1976 vendo la batteria e due vecchi vaselli ricevuti dal Nonno. Col ricavato mi compro una bicicletta da corsa..... ma non sto bene, non mi diverto, mi sento un Giuda.

Anni dopo un amico mi fa sentire il suo Aceto classificatosi tra i finalisti del Palio: realizzo cosa ho perduto!!!

Finiscono in parte i ripensamenti e le recriminazioni: ricomincio da capo, scusa Nonno, le tue botti son perdute, ma i tuoi insegnamenti e le tue tradizioni restano...., ci ho messo un po' a capire, ma ho capito: vendo la bicicletta!!!

Ronny 2006



... dal Notiziario del 2002 ...

UNA COINVOLGENTE E POETICA STORIA BRILLANTE ED ATTUALE

IL COLORE DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

23 Giugno 2023: oggi è il grande giorno, per la prima volta si festeggia «il colore» dell'anno.

I colori sono sempre stati e sempre saranno il lato piacevole della vita di ogni essere umano e non, da quando le conoscenze si sono allargate al di là del pianeta Terra; sono sempre stati sfruttati, da pittori, dalle grandi firme, da tutti per allietare la vita di ogni essere dalla nascita alla morte e, forse, anche oltre. Ma fino ad oggi non hanno mai avuto riconosciuto questo grande merito.

Non conosco il meccanismo virtuale mediante il quale si sono ribellati; resta il fatto che hanno ottenuto una giornata espressamente dedicata a loro, in cui ognuno presenterà il meglio di sé, indipendentemente dal fatto che l'uomo li abbia classificati tanto tempo fa in colore primario, secondario, non colore o altro.

Una giuria composta da un membro di ogni stato che abbia compiuto tre anni e non sia daltonico voterà il colore preferito, quello che otterrà il maggiore numero di voti sarà considerato, per i quindici anni a venire, il colore dell'anno. Io sono la cronista, indispensabile per riportare al mondo intero le sensazioni e l'esito dell'avvenimento.

Un tempo si credeva che oltre i confini della Terra i confini fossero diversi. Non è stato così, i colori che vede l'occhio umano sono gli stessi che vedono gli extraterrestri, ovunque; pertanto anche loro sono stati inviati alla manifestazione dell'anno. Nel silenzio generale, su un grande schermo, appare il giallo. Il sole d'agosto, tante stelle, limoni profumati, la ginko biloba in autunno. Non commento, sono affascinata.

Segue il rosso. Un campo di papaveri, un cesto di ciliegie, un tramonto acceso, un cuore palpitante. Non commento, gusto con la fantasia il sapore dei frutti appena staccati dal ramo.

Il blu. Il mare, il cielo un'aiuola di fiordalisi. Non commento, rivivo i ricordi più belli, una passeggiata mano nella mano sulla riva lambita da dolci onde.

Il nero. La notte buia, due occhi... forse

quelli del mio compagno, alcune parole scritte a penna su una lettera indirizzata chissà a chi, cosa che non si trova più nel tempo di fare. Non commento, non ce n'è bisogno, l'immaginario accomuna tutti i presenti.

Il verde. Prati su prati, di ogni tonalità, un abete addobbato con decori natalizi, il mare in burrasca, la primavera che presenta i primi germogli, una pera. Non commento, le parole in questo caso non sarebbero sufficienti a immortalare le situazioni. Il bianco. È, o no, un colore? Saperlo, che importanza potrebbe avere? Vedi il tuo paese ricoperto dalla neve, gli arabeschi dei fiocchi che scendono lievi, le trine della brina sui rami, un bicchiere di latte appena munto. Non commento, il momento non lo richiede, l'emozione è troppo intensa e non basterebbero le più belle parole per descriverla.

Il trasparente. L'acqua del fiume, primo specchio di ogni tempo e luogo, l'aria che respiro, le ultime lacrime del cielo a riflettere l'arcobaleno. Non commento, sono sorpresa, non avrei mai creduto di poterlo considerare un colore.

E così, di seguito, uno dopo l'altro ogni colore si presenta. Il silenzio è d'obbligo, non è necessario sollecitarlo, tutta la giuria è più che affascinata. I ricordi si mescolano ai colori e le emozioni vanno ben oltre a quanto uno si sarebbe aspettato. Infine appare l'ultimo. Non è il marrone, perché il marrone ha già sfilato. È un colore, come dire?, che va oltre... allo stesso colore. È un insieme di sentimenti, di sensazioni, di storia, direi quasi che è il colore dell'anima. Non sarebbe descrivibile, ma ci proverò ugualmente.

Viene presentato un minuscolo matraccio che contiene un liquido dal colore della terra, con riflessi e bagliori che ne ripercorrono la storia. Viti scheletriche d'inverno, l'una abbracciata all'altra come tante sorelle, sorrette ogni tanto da un palo predisposto sapientemente dall'uomo che ha riconosciuto e apprezzato il valore di quell'esile tralcio che non sa neppure stare ritto da solo.

Ultime piante a germogliare, ma che in

autunno presentano accesi pergolati gialli, rossi, arancioni in tutte le più molteplici sfumature, e l'ultima gradazione di verde prima della morte, che non temono in confronto con i migliori pittori o i più bravi stilisti. Grappoli dorati dal mitico sole, o color della notte, quando l'ultimo spicchio di luna ingentilisce ogni ombra e regala un romantico blu ad ogni cosa.

L'operazione della lenta e aromatica cottura del mosto da parte della mano sapiente dell'oxologo dell'A.B.T. e dei suoi avi, i soli che, in questo quadretto di terra modenese, hanno saputo coniugare il frutto della vite e la propria creatività per produrre un elisir Unico, ineguagliabile. L'operazione del sapiente rabbocco di ogni vasello dell'amata acetiaia, per tenerne controllata la limpidezza, l'armonia, e quant'altro al fine di arrivare ad offrire un prodotto che per il colore, Unico, per i profumi, Unici, per il sapore, Unico, merita sicuramente il posto centrale sulla tavola degli dei.

In quel colore c'è l'anima della vite che ha generato il grappolo d'uva (e chi l'ha mai detto che i fiori o le piante non hanno un'anima!) e l'anima dell'oxologo di A.B.T. che ha elaborato il prodotto finale (che questo aceto abbia l'anima del proprio produttore lo si è sempre saputo).

Non ci sono parole capaci di descrivere questa «anima». Ma ora, quando sento mia sorella lamentarsi del fatto che ne io ne lei abbiamo ereditato lo splendido colore degli occhi di mia madre (azzurro o verde come il mare calmo o in tempesta, a seconda del suo stato d'animo) e per questo lei si è inventata le pagliuzze dorate nelle sue pupille, so perché io, nata in questa terra prediletta dal Signore che ha fatto dono ai miei avi di un pizzico di fantasia in più, non avrei potuto che avere iridi colore dell'aceto balsamico tradizionale.

Arrivati a questo punto, tutti avrete intuito quale colore è stato premiato. Tuttavia ritengo giusto, a titolo di cronaca, farvi sapere che il colore aceto balsamico tradizionale ha avuto l'unanimità dei voti espressi in forma segreta.

Roberta Sirotti



L'ANIMA DEL BALSAMICO

di Maurizio Dodi

Nel superiore rispetto per i grandi valori etici e culturali che trovano radici nelle antiche usanze, prima dei territori Matildici, poi in quelli Estensi, il culto tradizionale dell'aceto balsamico non vuole essere solo legato alla sfera sensitiva fisica o sensoriale, ma trovare anche il suo posto all'interno di parametri largamente emotivi, attraverso attività di pubbliche relazioni e di contatto, lungo il territorio nazionale e mondiale, partendo da un gesto per diventare, infine, un simbolo, che ha come massima aspirazione la ricerca stessa dell'anima del balsamico.

La camera degli aceti, o acetaia, è il luogo dove meglio si riesce ad esprimere questo lato intrinseco del balsamico, dove l'anima prende forma come una cassa armonica di cui le batterie di vaselli sono le corde, esprimendo una complessa composizione di profumi e sapori che si affinano nel tempo, lasciando trasparire fra le sue sfumature il rapporto ed il rispetto che l'acetaia ha avuto nei suoi confronti, accudendolo e custodendolo per poi tramandarlo alle successive generazioni.

L'incontro fattivo tra l'acetaia e la batteria di vaselli, non è un semplice connubio tecnico, ma è l'autentica creazione di un prodotto vivo, con una sua propria personalità, dove il tempo diventa un elemento fondamentale per la sua formazione, impiegando anche quarant'anni per avere quel carattere maturo espresso tramite il colore, i profumi ed i sapori.

Sono questi gli elementi che esprimono al meglio il rapporto che è, e che è stato, dell'aceto balsamico con la persona o le persone che lo hanno accudito, unendo lo spirito di questi soggetti nell'anima del Balsamico.



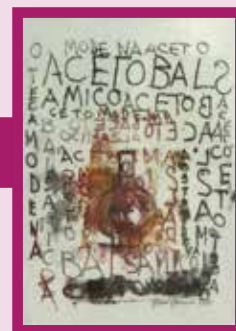
Fotografia dell'Acetaia "Torre di Lello" a Carpi. Sul fondo il dipinto eseguito da Ippolito Bianchini: rappresenta il primo proprietario della batteria.

INCONTRO FRA LA XILOGRAFIA E L'ANIMA DEL BALSAMICO

Nell'ambito delle premiazioni dei vincitori della Giostra Balsamica, si è svolta a cura della fervente Comunità di Carpi, una mostra di artisti avente come tema l'anima del Balsamico e come tecnica pittorica la xilografia che vide in Ugo da Carpi il suo primo cultore. Gli artisti Carpigiani chiamati ad interpretare emozioni balsamiche, lo hanno fatto con risultati incredibilmente coinvolgenti e ricchi di passione come si conviene..... all'anima del Balsamico!



ANNA FERRARINI



GIANNI GUERZONI



MAURIZIA LONGAGNANI



MONICA MALVASI

IL MITO DELLA MEMORIA

PRESENTAZIONE DEL LIBRO IN ACCADEMIA MILITARE

In occasione della ormai tradizionale giornata di fine assaggi di allenamento della Comunità di Modena che si svolgono nella splendida cornice dei saloni dell'Accademia Militare, è stato presentato ufficialmente il "Il



Mito della Memoria" libro che ripercorrendo i sentieri rigorosi della storia compone un suo mosaico fra mito e realtà. Alla presenza del Sindaco di Modena Giancarlo Muzzarelli, ed un numeroso pubblico si è dipanata l'interessante e sempre affascinante storia del Balsamico che il Prof. Stefano Magagnoli ha spiegato ed ampiamente



illustrato attraverso la lettura di alcuni passaggi del libro stesso, sostenendo ed avvalorando la tesi per cui il Balsamico Tradizionale che oggi conosciamo, sia fortemente diverso da ciò che un tempo venne identificato come tale. Il Gran Maestro Maurizio Fini, nel ringraziare per l'opera scientificamente ineccepibile,

in grado di arricchire e completare le nostre conoscenze in merito, sottolinea con passione e fervore come il fascino, il mito e la leggenda siano esse stesse, ormai parte integrante della nostra storia.



da sinistra: Luca Gozzoli, già Gran Maestro e primo promotore del libro, Stefano Magagnoli Professore Associato di Storia Economica all'Università di Parma, Stefano Veratti laureato in Storia Contemporanea all'Università di Bologna, Maurizio Fini Gran Maestro della Consorceria di Spilamberto

TERZO TEMPO

L'AREA NORD PRENDE SPUNTO DAL RUGBY

C'è una regola ormai costante, dopo gli assaggi di allenamento nella Comunità Area Nord, non si va a casa! Come al termine degli incontri di Rugby, va in scena il terzo tempo!!!

L'infaticabile mitico Domenico Quattrini, assistito da Mauro Gabrielli imbandisce dei fuori programma golosi ed imperdibili: che siano caldaroste o salsicce alla griglia..... chi non si ferma in compagnia o è un ladro oppure una spia recitava un vecchio adagio! Niente di tutto questo, anzi con la scusa del terzo tempo si vive una oretta in completa rilassatezza ed allegria, ci si scambia informazioni, si parla di Balsamico con la bocca piena e un bicchiere di vino in mano, si impara a conoscersi meglio..... ci si sente veramente parte di un gruppo, di una famiglia. Fantastico!!! Grazie per tutto, complimenti per l'idea (da copiare) è con questo spirito che la Consorceria e le Comunità rinsaldano lo spirito che ci accomuna.





Dove nasce la culla del IN VISITA DAL "MASTRO BOTTAIO"



Custodiscono il Balsamico Tradizionale per anni, spesso decenni, e grazie ai loro aromi e alla lavorazione accuratissima contribuiscono a renderlo un prodotto unico al mondo. Oggi le botti della plurisecolare dinastia Renzi varcano gli oceani e raggiungono destinazioni lontane, portando con sé tanta storia e modeneseità. Un'impresa di pluripremiati bottai che rappresenta dal 1546 un marchio di qualità, fin quando partiti da Bressanone, si stabilirono in Veneto, e con i capovolgimenti della Prima guerra Mondiale arrivarono a Castelfranco Emilia, e poi nel 1922 a Modena, per stabilirvisi definitivamente. Oggi ci sono Roberto e Matteo insieme al papà Francesco e a un unico dipendente a continuare l'antica professione di famiglia. Lo storico patronimico di questa dinastia fu, con ogni probabilità, "Rienz" dal nome del fiume altoatesino nei pressi del quale ebbe origine la famiglia, che presto divenne Renzi e così rimase fino agli anni '20. "Oggi ci chiamiamo Renzi per errore", esordisce Francesco con un sorriso. E' con questa rivelazione curiosa che comincia la nostra chiacchierata.



AL LAVORO

In che senso per errore, cosa accadde?

Nel 1922 il nonno costruì numerose botti destinate alle Filippine. Quando le botti erano già al porto di Genova, pronte per l'imbarco, un dipendente della dogana sbagliò a segnare il nome nei registri e scrisse "Renzi" anziché Rensi. Fu un bel problema: la partenza venne bloccata e sembrava che il carico dovesse tornare a Modena. La soluzione più semplice fu quella di cambiare il nome all'azienda e all'intera famiglia con un tempestivo atto notarile.

La vostra storia di bottai comincia ben sei secoli fa. Un periodo lunghissimo durante i quali vi siete sempre dedicati alla lavorazione del legno, realizzando barili per l'agricoltura e la viticoltura, ma anche preziosi arredi sacri. Attualmente chi sono i vostri principali clienti?

Fino a vent'anni fa avevamo richieste principalmente dall'Italia, poi poco a poco il nome Renzi è arrivato oltreoceano e ora abbiamo diversi ordini dalla California, dove chiedono botti per i loro vini e distillati, e persino dal Giappone. Qui in Italia serviamo da decenni le più importanti cantine vinicole, ma ora lavoriamo soprattutto per il mercato del balsamico tradizionale: abbiamo centinaia di clienti, a cui oltre alla batteria della migliore qualità assicuriamo in seguito una puntuale manutenzione.



LEGNI IN STAGIONATURA



AL LAVORO

Quando il vostro percorso ha incontrato quello del Balsamico Tradizionale?

Il 1967 è stato l'anno che ha segnato la svolta: a partire dalla nascita della Consorzeria dell'aceto Balsamico di Spilamberto Renzi ha contribuito in maniera sistematica a portare il culto del prezioso liquido in tante famiglie modenesi. E' nata una collaborazione che continua ancora oggi: basti pensare che abbiamo fornito gran parte delle botti e degli utensili storici esposti nel Museo del Balsamico di Spilamberto; inoltre abbiamo partecipato a tutti i Pali di San Giovanni degli ultimi 50 anni ed entrambi i miei figli, Roberto e Matteo, hanno raggiunto il titolo di Maestri Assaggiatori.

La vostra è una professione che richiede un lungo processo di apprendimento. Quanto tempo ci vuole per imparare il mestiere di bottaio?

Una vita. Nel senso che è necessario saper padroneggiare il legno, conoscerne la lunga stagionatura naturale, ma anche le tecniche di lavorazione, come la delicata piegatura a mano delle singole doghe con acqua bollente, e l'innovativa cerchiatura in uno speciale acciaio inox, che abbiamo introdotto nel 1980. Ma quello che occorre è, soprattutto, infinita cura e passione.



Balsamico: FRANCESCO RENZI

Come vengono realizzate le botti per invecchiare l'Aceto Tradizionale di Modena?

Le botti qui vengono realizzate utilizzando il legno di rovere, castagno, acacia, frassino, ciliegio e gelso. Per prima cosa il legno viene stagionato all'aperto per un minimo di sei anni: questo garantisce la permanenza degli aromi tipici di ciascuna specie, che con un'essiccazione artificiale andrebbero perduti. Il secondo passo è piegare le doghe di legno essiccato in modo che si possa ottenere la giusta curvatura delle botti. In questa fase le doghe piegate vengono sezionate e piellate grossolanamente in superficie per essiccare meglio l'interno del legno

e fissare la forma. Quindi le doghe preparate vengono tagliate a misura delle botticelle, poi levigate sia internamente che esternamente, piellate nei fianchi togliendo tutte le irregolarità e accatastate all'interno della fabbrica. Successivamente, dopo aver sistemato queste doghe in posizione circolare, si mettono intorno dei cerchi provvisori che verranno sostituiti dopo la piattatura e levigatura finale. Per concludere l'opera, si marchiano a fuoco sui fondi la data di fabbricazione e il nome di fabbrica "Renzi".



Chiudiamo con una curiosità: qual è la botte più grande che avete mai realizzato?

Il record risale la 1928: è una botte enorme, ben 260 ettolitri, realizzata per la famiglia Orlandini nel castello di Panzano, un gioiello in legno pregiato che venne costruito all'interno della cantina dell'antico maniero.

BPER:
Banca

La vostra storia
ha bisogno di più spazio?

La soluzione è un mutuo BPER Banca.

Calcola la rata su casa.bper.it e fissa un appuntamento.

Vicina.
Oltre le
attese.

casa.bper.it 800 22 77 88

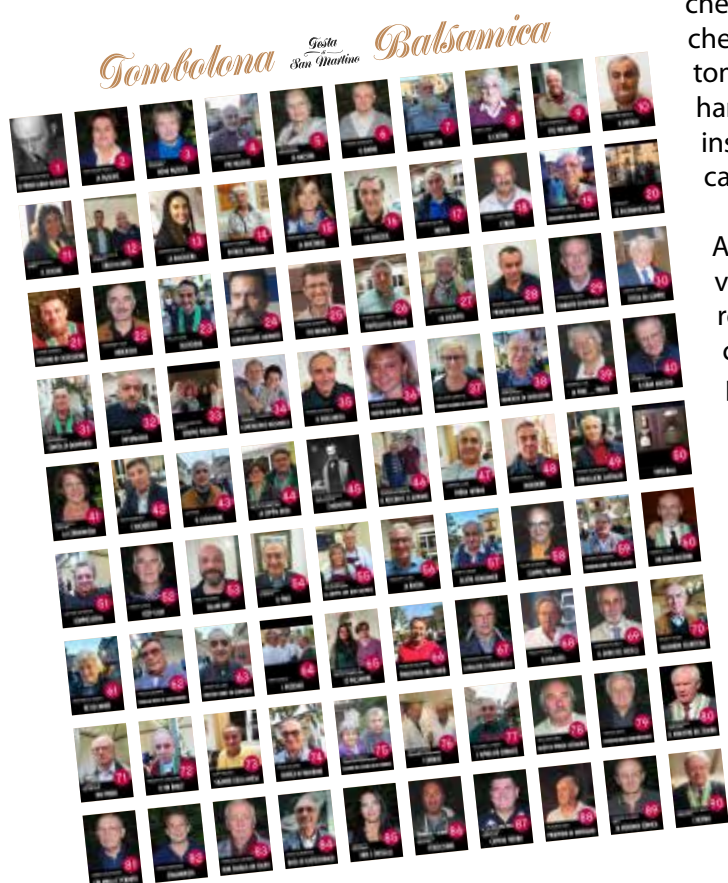
Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per le condizioni contrattuali ed economiche si rinvia alle Informazioni generali sul credito immobiliare offerto ai consumatori, a disposizione della clientela in ogni filiale o su bper.it.



Tombolona Balsamica



La chiusura dell'anno, come di consueto ha visto Soci e amici della Consorzia ritrovarsi in un incontro conviviale per festeggiare meritatamente, con la consegna dei diplomi, gli Allievi, che superati gli esami hanno conseguito il titolo di Assaggiatore, ovvero: Marcello Cavaliere, Paolo Greco, Mauro Gabrielli, Sandro Gilioli, Marco Stanzani e gli Assaggiatori che hanno conseguito l'ambito titolo di Maestro, Rossana Cremonini, Stefano Manelli, Domenico Quattrini, Valerio Rattighieri e Luigi Rella.



Giornata memorabile anche per tutti i convenuti che al momento della tombola tradizionale, hanno ricevuto delle insolite sorprendenti cartelle!

Al posto dei numeri, i visi di alcuni Soci con relativi soprannomi, campeggiavano in primo piano fra l'ilarità generale e una insolita atmosfera di gioco autoironico pervadeva la sala. Ad ogni levata di personaggio si rinnovava il piacere di stare assieme accomunati, oltre che dalla passione per il nostro amato Balsamico Tradizionale, da una sincera amicizia. E' stata una bella giornata ed i vincitori dei barili offerti dalla premiata ditta Francesco Renzi, hanno apprezzato ancor più la dea bendata! Arrivederci al prossimo anno..... con una nuova tombola? Chissà.....



NUOVI ASSAGGIATORI



NUOVI MAESTRI



Bando

Il Gran Maestro, il Consiglio Direttivo e il Consiglio Maggiore bandiscono il

52° 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 **20 aprile 2018**

I campioni presentati fuori termine verranno regolarmente valutati ma non potranno concorrere al Palio

Tutti i Soci sono vivamente pregati di provvedere per tempo, in anticipo, alla consegna dei loro campioni al fine di permettere una razionale organizzazione delle serate di assaggio.

I campioni provenienti da località diverse dalla zona di produzione tipica, verranno valutati ma non potranno essere inseriti nelle graduatorie di merito.

**Il Gran Maestro
Maurizio Fini**

ATTENZIONE

I verbali e le schede riportanti il risultato dell'assaggio organolettico dei campioni presentati, verranno consegnati agli Alfieri domenica 24 giugno 2018 al termine delle premiazioni

CONVOCAZIONE dell'ASSEMBLEA ORDINARIA DEI SOCI

**DOMENICA 24 GIUGNO
2018 ore 20:00**

in occasione delle premiazioni del 52° 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 Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale con il seguente ordine del giorno:

- Relazione del Gran Maestro
- Premiazioni del Palio 2018

**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

RINNOVA la tua adesione alla CONSORTERIA

La Consorteria è una Associazione che si sostiene soprattutto grazie

**al contributo di 35,00 euro
che i Soci versano all'atto dell'iscrizione**

diventare Soci oltre che semplice è un modo per tutelare e valorizzare le attività istituzionali della Consorteria, di esserne protagonisti, salvaguardando una delle più prestigiose eccellenze Modenesi: l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Potrai effettuare il versamento comodamente tramite BONIFICO BANCARIO alle seguenti coordinate:

IT 81 S 05387 67062 00000321877

oppure

IT 06 B 02008 67075 000103109123

indicare nella casuale: RINNOVO 2018 e PROPRIO NOMINATIVO

Puoi sostenere inoltre la Consorteria donando il tuo 5 per mille sul

CODICE FISCALE 94061360361



ELENCO ALFIERI - RESPONSABILI COMUNITÀ

BOMPORTO BASTIGLIA

GIAN FRANCO PIZZOLARI ✓

FIORANO MODENESE

GUGLIELMO ROSSI
OMER PIRETTI

MODENA

MAURIZIO FINI ✓

VIGNOLA

LUCIANO CAPPONI ✓
GRAZIANO BRIGHETTI

CAMPOGALLIANO

MARZIO FURGHIERI ✓

FORMIGINE

GIORGIO FERRARI ✓

ENOLOGICA MODENESE
FRANCESCO RENZI

LUIGI BENASSATI

GIORDANO FORONI ✓

PAVULLO

ROBERTO BORTOLOTTI
VANNI MONTI ✓

VEZZELLI VITTORIO ✓

CARPI

LINO GAZZOTTI ✓

MAGRETA

FRANCESCO LEONARDI

CASTELFRANCO EMILIA

ALBERTINO BURZI ✓

MARANELLO

ETTORE ROGGIANI ✓
ENZO CHILETTI

SAN DONNINO SAN DAMASO

GABRIELE BIZZARRI

GIUSEPPE PRATA

SASSUOLO

STEFANO LEVIZZANI ✓
GUGLIELMO MOSCARDINI

CASTELNUOVO RANGONE

ROSANNA MAGGIOLO
e ADELMO BAROZZI ✓

AREA NORD

GIUSEPPE PRANDINI ✓

SOLIERA

LORETTA GOLDONI ✓
LUIGI CARRABS

CASTELVETRO

GIORDANO RAMINI ✓
GIORGIO BOTTI

MIRANDOLA

ALBERTO CAMPAGNOLI ✓

IVANO MARTINELLI

EMILIO MENABUE

NONANTOLA

MIRCO CASARI ✓

PIER GIORGIO SIMONINI

GIUSEPPE PEDRONI

SPILAMBERTO

ROBERTA SIROTTI ✓



Consorzio
dell'Aceto Balsamico
Tradizionale
Spilamberto

Telefono e Fax +39 059 78 59 59

Internet: www.consorzio-abtm.it

Email: info@consorzio-abtm.it

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

FIORANO - SPEZZANO

MARIO BETTINI ✓

RAVARINO

NOVELIO FOCA ✓

AGAPITO COCCHI
VALENTINO LAMBERTINI

SAN CESARIO SUL PANARO

BARBARA BELLUCCI