Anno V - 1° sup. 8/2018 di "CRONACHE" - Poste Italiane s.p.a. - Sped.abb.post.
D.L. 353/2003 - (conv. in L. 27/02/2004 n°46), art. 1 c. 1, - copia: 0,10 con IR

Notiziario della Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale

MARZO 2019

MAURIZIO FINI
rieletto Gran Maestro della Consorteria all'unanimità
Rinnovato il Consiglio Direttivo

Un Gran Maestro 3.0

Innovazione a servizio della tradizione: sono le parole d'ordine di Maurizio Fini, Gran Maestro della Consorteria dal 2017, che il nuovo Consiglio direttivo dell'associazione ha da poco riconfermato all'unanimità fino al 2021. Questa carica gli conferisce la responsabilità di custode di una tradizione centenaria e garante di un prodotto unico che nasce, da secoli, nei sottotetti delle case modenesi. E' un ruolo importante, a volte faticoso, ma che ricopre con piacere, vista la sua lunga passione per il Balsamico, nata quando era poco più che un ragazzino.
Fini, scherzando, dice che la sua è stata una "chiamata dall'alto": *"Avrò avuto circa 20 anni, ricordo che ero sposato da poco. Dopo aver imbottigliato del vino trebbiano l'ho sistemato in cantina, facendo l'errore di metterlo in un angolo esposto al sole. E così una mattina ho seguito un odore inconfondibile che mi portava proprio in cantina: in tutte le bottiglie erano saltati i tappi ed era iniziato il processo di acetificazione. Quella acetificazione spontanea è stata la scintilla che ha acceso la mia passione: da lì è iniziato tutto".* Un percorso lungo, partito da un errore, che lo ha portato fino a essere eletto Gran Maestro, due anni fa.

Cosa l'ha impegnata di più in questi due anni, può fare un bilancio?

Partiamo da un teorema intoccabile, pilastro della nostra associazione: la Consorteria ha come missione quella di salvaguardare la cultura e la tradizione dell'Aceto Balsamico. Questo è un caposaldo, ma non significa che non ci sia spazio per l'innovazione organizzativa. Su questo ho lavorato molto in questi due anni e continuerò a farlo: l'utilizzo intelligente della tecnologia ci mette in condizione di lavorare meglio; per un'organizzazione rigorosa come la nostra è un grande aiuto. Un esempio su tutti: è stata rivista, aggiornata e riorganizzata tutta l'anagrafica della Consorteria, che significa - su centinaia e centinaia di nomi - eliminare i contatti non più operativi, modificare e migliorare la registrazione dei soci. Un altro campo di lavoro, sempre col supporto della tecnologia, è stata l'introduzione di nuovi servizi.

Sono stati introdotti nuovi servizi digitali per i soci?

Esattamente. La domanda più frequente tra i nostri soci è la stessa, da sempre, ovvero "quanti assaggi ho fatto?". Ora è stata cre-

continua a pag 2 >>

ata una piattaforma ad hoc, a cui possono accedere i soci, che ha introdotto tre novità principali: innanzi tutto è possibile *visualizzare il numero di assaggi effettuati e quanto manca a ciascuno per passare di livello, da allievo ad assaggiatore fino a maestro assaggiatore; in questo modo si registra il percorso di tutti ed è possibile seguire autonomamente sul proprio cellulare la propria evoluzione nel corso del tempo. In secondo luogo si può consultare il valore dei campioni di riferimento, utilizzati durante gli assaggi di allenamento: si tratta di campioni di aceto che sono stati pre-tarati da un gruppo di Maestri; per capire se palato e naso sono in linea con quello degli esperti, dopo aver assaggiato uno di questi campioni "test" e avergli assegnato un punteggio si possono controllare sulla piattaforma i valori di riferimento. Ma non è finita: questo sistema consente anche di prenotarsi online per le varie serate di assaggio e di ricevere una mail e un sms di promemoria. Insomma, abbiamo snellito tutta una serie di passaggi che prima venivano fatti a mano, mentre ora li facciamo, speriamo meglio, con l'ausilio della tecnologia. Questo ha liberato tempo e risorse per dedicare maggiore attenzione ad altri aspetti, come la cura per chi si avvicina per la prima volta alla nostra associazione e ai percorsi di assaggio.*

Quindi "coccolate" i neofiti! In che modo?

Per gli aspiranti allievi e gli allievi sono stati creati dei percorsi ad hoc, anche attraverso semplici accorgimenti. I "diplomandi" devono essere liberi di sperimentare e di sbagliare quindi, per evitare inutili mortificazioni, non fanno gli assaggi insieme ai Maestri e agli Assaggiatori provetti, ma a loro viene assegnato un Maestro con funzioni di tutor, in modo che faccia loro da guida senza mai giudicare o scomporsi sulle loro valutazioni ancora, ovviamente, in fase di conoscenza. Attenzione, questo è un esercizio anche per i Maestri stessi: noi "anziani" non dobbiamo essere gelosi di ciò che conosciamo, ma anzi dobbiamo tramandarlo e agevolare il naturale passaggio tra le generazioni, in modo da mantenere viva questa cultura secolare. Rimanere allievo è il segreto di ogni maestro. Nel Consiglio direttivo che è stato appena rinnovato ho voluto istituire il nuovo "dicastero" Scuola e Cultura: anche questo vuole essere un segnale di grande attenzione alle nuovissime generazioni e dell'importanza di entrare nelle scuole del territorio per diffondere la cultura del Balsamico preservando e diffondendo la nostra secolare tradizione territoriale.

In chiusura faccio fare una domanda a lei: ha qualcosa da chiedere ai soci della Consorteria?

In Consorteria ci esercitiamo con tenacia a riconoscere nell'aceto l'armonia tra i sapori e i profumi: vorrei che facessimo altrettanto nei rapporti tra le persone. Ciascuno di noi dovrebbe chiedersi cosa può fare per la Consorteria, come posso aiutare…… al centro di ogni nostra azione deve esserci sempre l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, arrivare a una partecipazione proattiva di tutti - al fine di mettere in comune idee, proporre iniziative - è il mio obiettivo….. il nostro obiettivo!!!

Intervista curata da Silvia Gibellini
MEDIAMENTE COMUNICAZIONE

CONSIGLIO DIRETTIVO 2019-2021

GRAN MAESTRO
Maurizio Fini

VICARIO RESPONSABILE LABORATORIO
Giordano Foroni

RESPONSABILE TEAM ORGANIZZAZIONE PALIO
Vittorio Vezzelli

CONDUTTORE TEAM ACETAIA SOCIALE
Dino Stefani

RESPONSABILE PUBBLICHE RELAZIONI
Vania Franceschelli

RESPONSABILE COMUNITA' SEGRETARIA CONSIGLIO
Mascia Camurri

RESPONSABILE SCUOLA E CULTURA
Lorella Beneventi

TEAM PALIO
Lino Gazzotti

TEAM LABORATORIO
Emilio Paterlini

TEAM ACETAIA
Giovanni Solmi

TEAM ACETAIA & LOGISTICA
Giorgio Roncaglia

INFORMATIZZAZIONE & GESTIONE GENERALE
Gian Luca Corazzari

GESTIONE GENERALE & INFORMATIZZAZIONE
Aldo Zanetti

ALTRI INCARICHI

TESORIERE Giuliano Longagnani
TUTOR PALIO Giorgio Ferrari
RAPPORTO ENTE LOCALE, CONSORZIO TUTELA e MUSEO Maurizio Fini

ZOCCA.....
si arricchisce di un gioiello

E' di Zocca il vincitore del 1° premio della lotteria interna bandita dalla Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale - Spilamberto. Va a Zocca una batteria composta da 5 barili di legni diversi: ciliegio, frassino, castagno, robinia e rovere, del famoso bottaio Francesco Renzi.

il Consigliere Dino Stefani consegna ufficialmente la batteria alla famiglia di Cattani Caterina, validissima esperta e profonda conoscitrice di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Chi è esperto di botti, ma anche chi non lo è, sa che queste batterie sono paragonabili a preziosi gioielli per bellezza, durata e legni selezionati.
Ma la vittoria non finisce qui….. queste botti così importanti dovranno essere riempite con mosto cotto acetificato e sono sicura che il vincitore si avvarrà dei consigli e della consulenza disinteressata dei Maestri della Consorteria di Spilamberto, in questo modo, e solo in questo modo si potrà aspirare di ottenere nel tempo, un prodotto eccellente ed unico quale è l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena: basterà, con calma e pazienza aspettare e nel frattempo amarlo per….. solamente un quarto di secolo!!!!
E sono anche certa che il proprietario ne farà un vanto e nei momenti conviviali mostrerà agli amici con orgoglio e soddisfazione la sua batteria di Renzi, così Zocca, oltre alle sue prelibatezze quali i marroni, le crescentine e i borlenghi, avrà un altro gioiello da esibire: l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena!!!

Caterina Cattani
Maestro Assaggiatore

NOTIZIE DAL LABORATORIO

Le attività di analisi dei campioni, sia per il Palio che per il servizio rivolto a Soci e Privati, proseguono con il vento in poppa! Nel corso del 2018 oltre agli ottimi risultati quantitativi, ci vengono riconosciute performance precise ed inoppugnabili, sia grazie alla attendibilità dei risultati, sia grazie al servizio introdotto dal Responsabile Foroni Giordano: ovvero un sms di cortesia ti avvisa che sono disponibili le analisi dei tuoi campioni……. tempi ristretti e veloci!!!

Nel 2019 è prevista l'introduzione di un nuovo rifrattometro, con questo acquisto, l'assetto strumentale del laboratorio risulta definitivo: due linee di analisi complete ed autonome dotate di titolatore, bilancia elettronica e rifrattometro…… raddoppiata la capacità produttiva!!! Dimezzato viceversa il rischio di fermo attività grazie alle due linee attive e indipendenti.

ANALISI EFFETTUATE SU CAMPIONI DI:

SOCI	3.970	ACETAIE COMUNALI	495
NON SOCI	1.238	ASSAGGI ALLENAM	269
PALIO	1.500	ALTRI	462
TOTALE ACETI SOTTOPOSTI ANALISI			7.914
INCREMENTO %	TOTALE		+ 8,5%
INCREMENTO %	ANALISI SOLO SOCI		+ 27,6%

NOTIZIE DALL'ACETAIA DELLA CONSORTERIA

Movimentazione prelievi e utilizzo aceti incamerati Palio 2018

Il progetto di ristrutturazione e ampliamento dell'Acetaia è ormai avviato, infatti dal sottotetto di Palazzo Fabriani è già stato traslocato il Laboratorio, il quale ha trovato allocazione in una luminosa sala delle cantine. Oltre al laboratorio è stata liberata una stanza adiacente alla sala assaggi, essa ospiterà in futuro una nuova ala dell'Acetaia, in tal modo saremo in grado di ospitare nuove batterie che daranno lustro e onore alla nostra Associazione.

Le operazioni annuali di rincalzo sono state effettuate con la dovuta calma e "lentezza" che il Balsamico impone, quest'anno è venuto a trovarci un amico, Massimo Bottura, egli ha illustrato alla

CBS network televisivo americano, appunto il lento trascorrere del tempo, la maturazione e l'invecchiamento, componenti indispensabili per ottenere armonicamente la nostra eccellenza che tutto il mondo ormai conosce.

In Acetaia non si sta mai con le mani in mano, travasi, ispezioni, ripristini…….. La squadra che Dino Stefani, (ormai soprannominato Archimede Pitagorico per le sue innumerevoli invenzioni e trovate) responsabile dell'acetaia, conduce con perizia, non riesce ad annoiarsi mai……

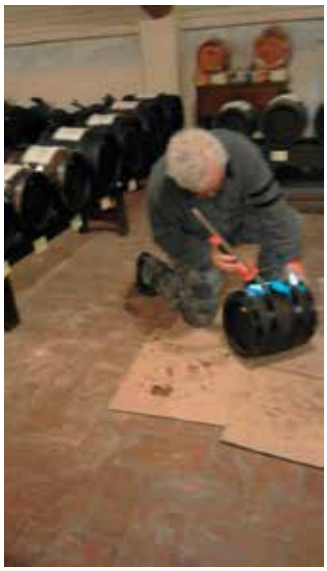
c'è sempre un nuovo lavoro da perfezionare, la filosofia del miglioramento continuo è ormai entrata nello spirito comune e fra magazzino da sistemare, sala acetificazione da accudire……

….matracci da sanificare, scaffali da montare…… c'è da stare impegnati e quando questi lavori saranno terminati, ve ne saranno altri statene certi!!!!

E ciò può essere vissuto come una promessa o come una minaccia!!!!!

L'attività in esterno presso la Lucciola di Stuffione e l'Acetaia Ducale, continua con soddisfazione.
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.
Lorella Beneventi, Albertino Burzi, Caterina Cattani, Roberto Chierici, Francesco Cortelloni, Paola Fornaciari, Giordano Foroni, Lino Gazzotti, Fabio Giberti, Rita Gysler, Massimiliano Maccari, Rosanna Maggiolo, Giuseppe Manzini, Dino Migliori, Paola Montanari, Omer Piretti, Roberto Prandini, Ettore Roggiani, Giorgio Roncaglia, Franco Satrioni, Roberta Sirotti, Giovanni Solmi, Fabio Tolomelli, Vittorio Vezzelli.

MF



RIEPILOGO CONSUMI E UTILIZZI

Dell'aceto incamerato all'atto del palio 2018

Consumo Balsamico assaggi di allenamento presso varie Comunità

1° SEMESTRE	LITRI
FORMIGINE - FIOR. - MARANELLO - SASS.	6,35
CASTELVETRO	3,45
CASTELFRANCO - RAVARINO - BOMPORTO	1,40
NONANTOLA	4,75
2° SEMESTRE	
SOLIERA-CARPI	5,85
AREA NORD	5,00
SPILAMBERTO	3,65
MODENA	3,70
VIGNOLA	2,40
PAVULLO	0,65
TOTALE CONSUMI COMUNITA'	**37,20**
REGALIE, EVENTI, OMAGGI NATALIZI	**34,00**
ASSAGGI VISITATORI MUSEO - ACETAIA MO	**31,60**
XXXIV° CORSO ASPIR. QUALIFICHE - TARATURE	**9,40**
LEZIONI SCOLASTICHE	**7,50**
BENEFICIENZA SCUOLE, SUORE, RICOVERO	**12,50**
TOTALE CONSUMI	**132,20**

CONSORTERIA 3.0 ..... ORMAI 4.0.....

adozione software prenotazione serate di allenamento e serate PALIO

Ancora non è sopito l'interesse per le applicazioni web su https://assaggi.consorteria.org che riepiloghiamo essere:

- Registrazione e relativa visualizzazione di tutti i vostri assaggi ON LINE che vuol dire essere sempre aggiornati e a conoscenza della propria situazione
- Registrazione e relativa visualizzazione di **due campioni** assaggiati nelle serate di allenamento con possibilità di comparazione voce per voce rispetto agli stessi campioni tarati preventivamente dai Maestri.

La comparazione permette una prima auto valutazione del nostro operato e successivamente, durante gli incontri di discussione e confronto, una franca e serena disamina del percorso necessario a raggiungere l'obiettivo di un assaggio organolettico sempre più aderente alle caratteristiche del Balsamico

E' un sistema, un progetto, che ci rende orgogliosi e pur rispettando a pieno titolo la tradizione, sottolinea la nostra attualità proiettandoci nel futuro.

Nel numero precedente avevamo sottolineato che …… l'appetito vien mangiando….. possiamo dire che siamo stati profetici, infatti l'applicazione si arricchisce nuovamente di una implementazione che nelle sue prime uscite di test ha suscitato consensi e apprezzamenti più che lusinghieri:

SISTEMA PRENOTAZIONE ON LINE SERATE ALLENAMENTO E PALIO

L'estrema comodità, velocità e facilità d'uso lo rende tale da essere utilizzato quasi da tutti, a cascata una volta effettuata la prenotazione, si attiva automaticamente una prima comunicazione mail di avvenuta prenotazione (in alcuni casi la stessa genera l'appuntamento sulla vostra agenda del cellulare o PC), la seconda comunicazione mail, vi arriverà la mattina del giorno prescelto per gli assaggi……. come sempre tutto molto, molto evoluto ma anche molto, molto veloce e semplice!!!

COME FARE?

- Collegarsi all'indirizzo https://assaggi.consorteria.org
- Inserire la vostra USERNAME corrispondente al vostro indirizzo mail
- Inserire la vostra PASSWORD ovvero le vostre CREDENZIALI personali **xyWxzywJ** facendo bene ATTENZIONE a rispettare minuscole e maiuscole
- Cliccare su PRENOTAZIONE SERATE si aprirà una schermata (vedi esempio in fondo alla pagina) ove compariranno caselle di colore diverso a secondo delle Comunità o Palio
- Vi basterà seguire le facili istruzioni scritte in alto: **cliccando** sulla casella per ogni **singola serata** cui vorrete partecipare, il sistema vi darà immediatamente conferma del buon fine della vostra prenotazione……
- E se ho sbagliato e voglio cancellare e sprenotarmi?

Nessun problema…… ritornate ad eseguire con le stesse modalità lo stesso percorso: cliccando sulla casella corrispondente alla serata già prenotata, sarà possibile annullarla entro e non oltre le ore 12:00 di ogni giornata d'assaggi.

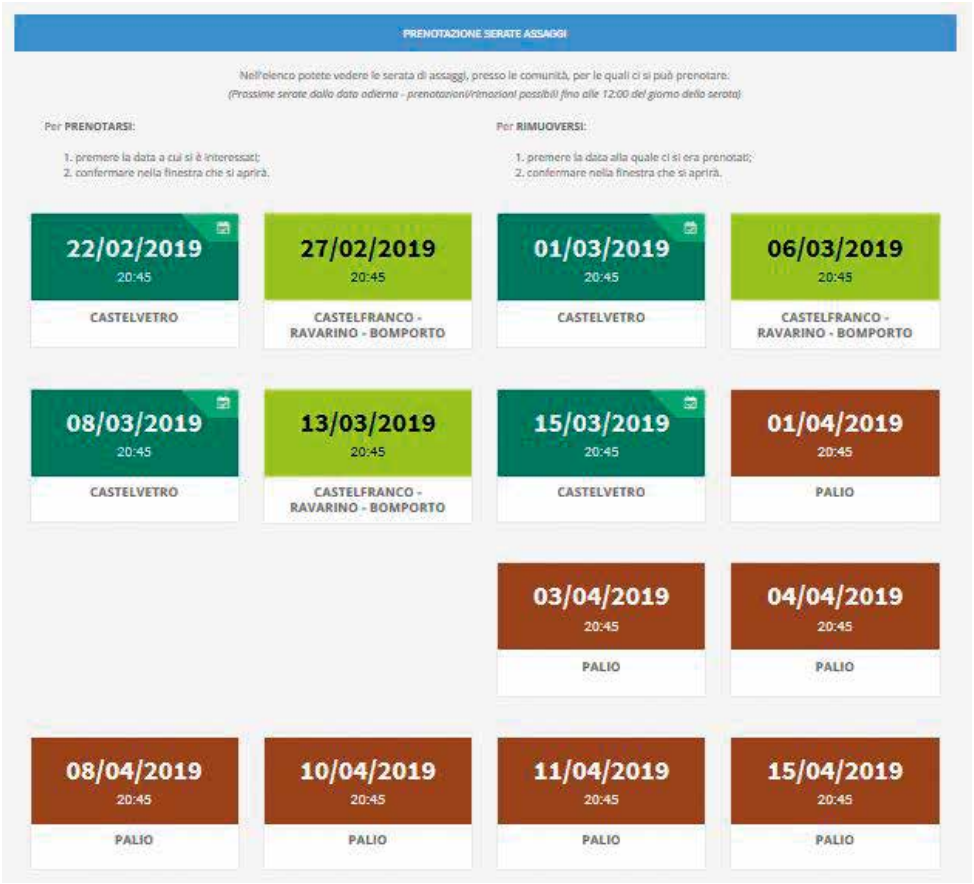
Vi chiediamo pertanto di utilizzare questo strumento innovativo in maniera fortemente massiccia e di NON lasciarvi scoraggiare da difficoltà….. che non ci sono, basta provare la prima volta, perciò siamo a vostra disposizione per farvi toccar con mano quanto è semplice e facile.

Apparentemente sembrerebbe ancor più facile telefonare o inviare un foglio cartaceo, ciò sarà ancora possibile per tutti coloro che non utilizzano strumenti evoluti come un…….. cellulare!!!

Ricordiamoci infine che utilizzando a pieno regime il sistema PRENOTAZIONI ON LINE farete scattare degli automatismi che permetteranno ai vostri colleghi, volontari come voi, di risparmiare ore di lavoro e di limitare errori e disservizi in maniera esponenziale. Per questo contiamo sul vostro aiuto concreto…… grazie e ancora grazie!!!

MF

Programma realizzato con la collaborazione di:
www.aitec.it info@aitec.it



COMUNICAZIONI della CONSORTERIA RISPETTO al RUOLO delle COMUNITA'

ed agli aspetti organizzativi del PALIO

Il giorno 16 marzo 2019 si è tenuto un incontro con i responsabili di Comunità ed i loro collaboratori.
A fronte delle domande poste dal Gran Maestro, e cioè:

1. **Quale è il ruolo delle Comunità?**
2. **Quale ruolo dovrebbero per voi avere le Comunità?**
3. **Come posso aiutare?**

Durante la discussione che si è sviluppata, sono emerse le considerazioni che vengono riportate qui di seguito:

Ruolo delle Comunità:

Le Comunità agiscono come prefetti della Consorteria sul territorio, e pertanto debbono operare in sintonia ed attenersi alle regole comuni della medesima. Le comunità possono fare, e ci si aspetta che facciano, proposte sul funzionamento e sull'organizzazione delle attività della Consorteria.
Nel loro ruolo ci sono, fra l'altro, la finalità di far emergere acetaie locali sconosciute, promuovere la diffusione delle conoscenze del Balsamico nei territori, organizzare le serate di svolgimento degli assaggi di allenamento, partecipare alle iniziative locali, fiere, sagre, cottura del mosto, sotto l'insegna paritetica locale e della Consorteria
La Consorteria ribadisce e conferma il proprio sostegno, anche economico, a specifiche iniziative di promozione che vengano preventivamente discusse e concordate.
Le Comunità svolgono anche il ruolo specifico di gestione delle acetaie comunali dei loro territori.
Le Comunità hanno anche l'incarico di inserire i dati relativi alle presenze ovvero quanti assaggi ogni partecipante ha effettuato, nonché di inserire nel sistema "assaggi" i risultati relativi a due campioni prescelti come test di comparazione , in modo da permettere a quest'ultimi di effettuare una autovalutazione dei loro risultati.

Per la prossima stagione si valuta l'opportunità di passare a testare 4 campioni.

Viene ribadito che il Palio di San Giovanni è l'unica competizione che viene gestita direttamente dalla Consorteria, conferendo ed adoperandosi per raccogliere il maggior numero possibile di campioni di ABTM, se ne veicola l'importanza, la validità e in primis, l'assoluto altissimo valore.
Le varie manifestazioni locali sono benvenute in ragione dell'apporto che danno al successo del Palio stesso, ma non possono e non debbono competere o contrapporsi ad esso, per questo motivo si raccomanda di utilizzare esclusivamente punteggi e schede diverse da quella in uso durante il Palio. Fortemente raccomandato è l'uso ad esempio di punteggi espressi in centesimi, oppure preferibilmente, anche solo osservazioni.

Organizzazione autofinanziamento

Le Comunità hanno il dovere di partecipare alle iniziative di autofinanziamento della Consorteria, quali ad esempio la vendita dei biglietti della Lotteria di San Martino, adoperandosi a livello locale nella diffusione e conoscenza di tale iniziativa. Ad ogni comunità verrà richiesto di prendersene cura, coordinandosi con la responsabile Mascia Camurri.

Organizzazione dei rapporti con le scuole

La Consigliera incaricata dei rapporti con le scuole è Lorella Beneventi, essa è il punto di riferimento cui far confluire le diverse iniziative che vengono sviluppate nelle Comunità riguardo alla divulgazione della cultura del Balsamico nelle scuole. È pertanto allo studio un sistema di monitoraggio e rilevazione dati.
È importante che tutte le Comunità promuovano questa iniziativa, e che il contenuto informativo di base sia omogeneo, a tale proposito, a seguito istituzione albo divulgatori cultura balsamica, verrà istituita una commissione di lavoro specifica che promuova un programma comune, differenziato per grado e ordine scolastico. Viene valutata inoltre la possibilità di riutilizzare o ristampare, materiale o opuscoli utilizzati in passato.

Organizzazione attività locali

La Consigliera incaricata e responsabile dei rapporti con le comunità è Mascia Camurri, essa è il punto di riferimento cui far confluire le diverse iniziative, condivise ed approvate sotto l'insegna paritetica locale e della Consorteria, siano esse partecipazione a sagre, fiere locali, cottura del mosto, azioni benefiche tipo lotterie o altro.

Assaggi di allenamento

Viene ribadito e condiviso che la finalità degli assaggi nelle Comunità è prevalentemente quella di allenare gli assaggiatori a fornire valutazioni congruenti per arrivare agli assaggi del Palio con un metro di valutazione il più omogeneo possibile.
Cogliendo un segnale ed un suggerimento teso a variare le tipologie degli aceti e per allargare la quantità di campioni che verranno assaggiati nel corso dell'anno sociale 2019-2020, viene deciso che i campioni soggetti a taratura verranno portati 24 invece degli attuali 16. In tal modo ci saranno 4 campioni fissi per tutte le Comunità, e 12 diversi variabili quindi per le Comunità che si allenano quasi in contemporanea.
Viene ribadito che i campioni forniti dalla Consorteria sono frutto di accurate selezioni basate su 18 parametri diversi, e provengono come noto da accorpamenti mirati e successivamente amalgamati da due batterie deputate specifica-

mente a questo (donazione Ferrarini)
Ogni Comunità ha a disposizione, fra le 5 serate degli assaggi, una serata specifica per procedere ad assaggi con finalità diversa da quella dell'allenamento. Tale finalità potrà essere di valutazione di aceti di privati locali, od altro. Qualora lo si ritenesse opportuno è possibile aggiungere una serata di assaggi.
Le Comunità devono rendicontare in modo preciso le entrate e le uscite economiche derivanti dagli assaggi di allenamento. Nello specifico vanno riportati esattamente il numero di partecipanti paganti agli assaggi, l'incasso totale e le spese sostenute. Per ogni singola spesa è necessario fornire la documentazione fiscale della stessa. Eventuali ordini di materiali diversi (acqua, crackers o altro) andranno indirizzati e richiesti NON al fornitore ma alla Consorteria.

Aggiornamenti relativi al Palio di San Giovanni 2019

Viene richiesto alle Comunità di partecipare attivamente all'organizzazione del Palio, mettendo a disposizione persone per lo svolgimento delle attività, una sorta di servizio d'ordine che affianchi il team Palio. e conferendo il maggior numero possibile di campioni di ABTM.
La data ultima di consegna dei campioni è fissata al 14 Aprile, ed è importante portare alla Consorteria i propri campioni prima possibile, per permettere lo svolgimento delle analisi e l'organizzazione delle serate in modo regolare. A tale proposito una specifica raccomandazione viene fatta agli alfieri affinché consegnino i campioni in loro possesso al più presto.
Viene considerata l'opzione di non procedere all'assaggio dei campioni con densità inferiore a 62°brix durante le regolari sedute di assaggio del Palio. Verranno organizzate serate o giornate di assaggio deputate specificamente a questi campioni.

Da quest'anno viene introdotta la registrazione dei dati della scheda comune del tavolo direttamente su supporto informatico, tramite un tablet a disposizione di ogni tavolo. La Consorteria sta approntando a tal proposito le adeguate infrastrutture sia come linee di comunicazione che come programmi per consentire questa attività. Nelle serate alcune persone precedentemente formate a ciò, svolgeranno funzione di aiuto e supporto ai conduttori del tavolo.
Analogamente, da quest'anno le prenotazioni delle presenze alle serate del Palio vengono effettuate per via informatica, per avere una visione chiara dei partecipanti. Viene ancora accettata la registrazione telefonica o cartacea in via transitoria.

Altri argomenti trattati

Viene discussa la possibilità di fare altre analisi chimiche tipo alcol residuo, viscosità, acetobatteri.
Al momento la decisione resta non finalizzata essendo di non facile esecuzione.
Viene considerata la possibilità di dare alle persone non esperte che ne fanno richiesta un supporto per la gestione dell'acetaia. Si ipotizza la creazione di un gruppo di lavoro che metta a punto una metodologia standard per fornire indicazioni di supporto ai non esperti richiedenti aiuto, gruppo che proponga in seguito un'ipotesi di realizzazione congruente con le finalità e le linee guida della Consorteria.

Come posso aiutare?

Condividendo ed applicando coerentemente quanto sopra esposto, viene ribadito e riconosciuto che soltanto un gioco di squadra può assicurarci una reciproca soddisfazione ed armonia….. non solo Balsamica!!!!

MF

RINNOVATO CONSIGLIO D'AMMINISTRAZIONE DEL CONSORZIO TUTELA ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA D.O.P.

Sabato 23 febbraio ha avuto luogo l'assemblea dei consorziati di Consorzio Tutela ABTM, presso la sede operativa in Viale Virgilio 55, Modena. Oltre la presentazione della situazione patrimoniale al 31/12/2018 era all'ordine del giorno anche il rinnovo del Consiglio per scadenza del mandato. Il CDA eletto è composto da **Enrico Corsini**, presidente, **Leonardo Giacobazzi** vicepresidente, **Maurizio Fini** (Gran Maestro della Consorteria di Spilamberto) consigliere, **Luca Gozzoli** (dirigente della Provincia di Modena) consigliere, **Giovanna Ferrari Amorotti** (produttore DOP) consigliere, **Ilaria Tirelli** (produttore DOP) consigliere, **Ettore Aggazzotti** (produttore DOP e IGP) consigliere, **Cesare Mazzetti** (Presidente di Qualivita) consigliere, **Mirco Casari** (presidente di La Tradizione s.c.a.r.l) consigliere.
La presenza di produttori di "balsamico" Dop e Igp e ancor più delle alte rappresentanze istituzionali stanno a evidenziare l'impegno del Consorzio Tutela nel perseguire gli obiettivi del prossimo triennio di mandato. La presenza di Consorteria e Provincia - *ha affermato il presidente Enrico Corsini*- insieme ai produttori è premessa e promessa di una fattiva collaborazione sia per la promozione sia per il superamento delle complesse problematiche del nostro mondo produttivo. Il Consorzio ha però oggi più che mai bisogno della partecipazione propositiva dei soci per meglio individuare gli obiettivi ai quali lavorare.

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!!!!!!

ARMONIA E EQUILIBRIO

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena è l'apoteosi dell'armonia: chi cura una batteria di vaselli e lo fa secondo tradizione è in armonia con se stesso, con il mondo che lo circonda ed otterrà un prodotto che è un insieme armonico di colori, luci, profumi, sapori, ricordi, fantasie, sensazioni ed emozioni.
Un grazie a tutte quelle persone che hanno fatto in modo che questa tradizione, questo bene prezioso, non si perdesse nel tempo e nell'oscurità dell'ignoranza.

Cristina 1.03

VALORI dell'ABTM applicabili all'EDUCAZIONE di un BAMBINO

Mamma, come faremo quando il nostro aceto sarà finito? L'aceto non finirà mai. Mi ha guardata con una espressione un po' perplessa, quell'espressione tipica preadolescenziale, quello sguardo che parla e dice: mia Madre si è fumata qualcosa…. Abbiamo capito che dovevamo andare oltre io e mio marito e così abbiamo cominciato a raccontare, come fosse una bella favola, la storia dell'aceto Balsamico Tradizionale. Secoli di storia, partendo dai Romani, passando da Matilde di Canossa, soffermarci dai Duchi di Modena, a Napoleone, arrivare a Re Vittorio Emanuele II, personaggi storici legati e intersecati al Balsamico. Dopo queste storie, ci chiese di parlare della nostra acetaia… un luogo visto di sfuggita col Nonno, così il racconto si è dipanato per spiegare come sia arrivato fino a noi partendo dal trisavolo che avviò le batterie poco prima di partire per la Grande Guerra….
Ma la curiosità che avevamo acceso in lui, non si placava…"ma come si fa l'aceto?". Con parole facili gli abbiamo spiegato il processo di maturazione ed invecchiamento, è parso rassicurato e sereno, mia Madre avrà pensato non si è fumata niente…è vero, l'aceto non finirà mai, finchè ci sarà qualcuno che si occuperà di lui…. Mamma, la prossima volta posso venire anch'io con te in acetaia? Bingo!!!! Certo mi sembra una ottima idea!!! Dopo questo dialogo, ho riflettuto sul perché un bambino nel 2016 possa essere ancora così tanto affascinato da un prodotto che appare così lontano dal suo mondo… Soprattutto vorrei riflettere sul perché sia davvero importante far conoscere questo prodotto ai bambini e perché no, coinvolgerli nella sua produzione.
Ritengo che i valori dell'aceto balsamico tradizionale siano innanzitutto: tradizione, attesa, continuità e rispetto delle regole.

Valentina 1.16

PROFUMI, ODORI, PERCORSO PER BAMBINI ovvero IL SAPORE DEL SAPERE

Sono contento di vedere fra voi tanti giovani…Sempre più spesso il relatore di turno ai corsi per aspiranti, si è rivolto in questo modo alla platea di giovani!!! L'olfatto, il gusto, la vista, i sensi che maggiormente vengono stimolati nel percorso di valutazione dell'aceto, hanno una parte così importante nello sviluppo della mente e delle competenze dei bambini, così come nel percorso d'esperienza di vita per l'adulto. Sono i sensi che permettono di cogliere l'unicità del balsamico, che offrono alla mente gli elementi sui quali formulare il pensiero, la scelta e la valutazione. Proust, più di altri, ha fermato il potere del gusto, attraverso descrizioni letterarie che rimangono come riferimenti insostituibili.

Quando di un antico passato non sussiste niente, dopo la morte degli esseri, dopo la distruzione delle cose, soli, più fragili ma più intensi, più immateriali, più persistenti, più fedeli, l'odore e il sapore restano ancora a lungo, come anime, a ricordare, ad attendere, a sperare, sulla rovina di tutto il resto, a reggere, senza piegarsi, sulla loro gocciolina quasi impalpabile, l'immenso edificio del ricordo. M. Proust

L'olfatto, è certamente il senso più misterioso, quello più attento e sensibile, anch'esso collegato alla dimensione psichica ed emozionale, legato al ricordo e alla sensazione, al cervello limbico, a quella parte più antica del cervello umano, molto sviluppata nei bambini. L'olfatto attiva la memoria, come essa si collega al vissuto e all'esperienze del mondo. Nessuno di noi abita il "mondo", ma esclusivamente la propria "visione del mondo", costruita dalla memoria, che in essa deposita la cultura di appartenenza, le esperienze che abbiamo acquisito, che insieme, attraverso i processi accidentali della vita, consentono a ciascuno di rintracciare nella propria biografia una forma, uno stile che ci rende unici e inconfondibili. U. Galimberti

Fiorella 2.13

.....dal Notiziario del 2008....

RIFLESSIONI DI IERI..... DEL PROF. FRANCESCO SACCANI

ANCORA E SEMPRE PIU' VALIDE OGGIGIORNO

SUL VALORE AGGIUNTO DEL BALSAMICO

IL "VALORE AGGIUNTO" DEL "BALSAMICO"

Accade di frequente, e per tempi più o meno considerevoli, che la comunicazione con i propri simili attraverso l'uso della lingua parlata subisca l'influenza di mode lessicali di facile diffusione e contagio.

Un esempio ricorrente è oggi identificabile nella espressione "valore aggiunto" usata per riconoscere o scoprire in realtà concrete od operative, pregi o qualità che arricchiscono e a volte superano le loro naturali ed evidenti caratteristiche privilegiandone gli scopi primari.

L'ambito della sua proliferazione è alquanto vasto e diventa facile addurne testimonianza.

Se ad esempio un'immagine fotografica oltre ad essere pregevole dal punto di vista artistico per cause peraltro a volte fortuite attribuibili ad un felice colpo d'occhio o ad un momento propizio è anche in grado di rilevare qualche cosa di volutamente pensato dall'operatore al fine di indurre chi l'osserva a riflettere su quanto l'obiettivo ha carpito, si presenta nelle condizioni idonee perché le venga, per così dire, attribuito un "valore aggiunto" non percettibile in altri casi; quello stesso valore che si evidenzia anche in una tela se, oltre al suo naturale aspetto decorativo, riesce a far cogliere la creatività, l'estro e l'animo di colui che l'ha dipinta.

Si potrebbero fornire diverse altre esemplificazioni tratte in molteplici ambiti di osservazione e inerenti a realtà nei confronti delle quali, per la loro specifica natura, solitamente, ci si sofferma sugli aspetti contingenti, immediati o concreti trascurandone altri importanti che meriterebbero ben più ampia attenzione per completarne la conoscenza e definirne il reale valore "aggiunto" o intrinseco che sia.

Non molto discosto da questa eventualità sembra essere il "Balsamico" della tradizione secolare.

È infatti scontato che nella sua veste di prodotto commestibile venga ritenuto primattore nell'arte culinaria in conseguenza delle sue peculiari caratteristiche organolettiche, ma è altrettanto facile che il suo apprezzamento si esaurisca in tavola sorprendendo non poco coloro che sono dotati di un raffinato senso del gusto.

In realtà è provvisto di un singolare "valore aggiunto" che può passare in sottordine per distrazione, ma più di frequente per carenza di conoscenze e lasciare in tal modo incompiuta una irripetibile esperienza.

Che quanto affermato corrisponda a verità lo si può dedurre da molteplici considerazioni, alcune delle quali possono essere così espresse:

– possiede caratteristiche e proprietà organolettiche così singolari da non consentire confronti con alcun altro prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica di liquidi alcoolici;

– i suoi profumi, i suoi sapori e l'armonia che manifesta fra componenti in totale antitesi fra loro portano a considerarlo un concreto miracolo della natura;

– nel corso dei secoli ha superato le sue caratteristiche di prodotto commestibile al punto da entrare nel novero dei miti ed essere assunto come importante componente del patrimonio comune di un territorio e dei suoi abitanti;

– vive oltre ogni limite temporale con l'affidare al presente il ruolo di congiunzione tra il passato, ricco di storia e di preziose esperienze, e quel futuro cui tende senza soluzione di continuità;

– diventa metaforicamente coartecipe della storia, delle vicissitudini e degli affetti delle famiglie che lo accudiscono attraverso lo scorrere e l'intrecciarsi delle generazioni quasi fosse elemento catalizzante dell'identità di coloro che gli sono stati, sono e saranno i suoi fedeli compagni di viaggio nel tempo.

Non è un caso che qualcuno si sia espresso in questo modo: "Nostra madre ci comunicò l'intenzione di vendere i barili. Si risvegliò allora in noi figli l'attenzione per l'Acetaia come se la sua perdita rappresentasse il frantumarsi di un legame familiare, la distruzione di una identità che ci accomunava".

Quella identità che si è materializzata con la pazienza, l'amore, l'animo e il carattere di tutti coloro che hanno seguito e seguono l'evoluzione del "Balsamico" entro i vaselli di una batteria e che ha richiesto quella fede che l'uomo pone in tutte le sue azioni per esprimere la parte migliore di se stesso;

– porge testimonianze dei gesti e degli interventi effettuati da coloro che in tempi molto lontani non hanno esitato a sperimentare e perfezionare le procedure attraverso le quali ottenerlo, sorretti dall'implicita certezza che i posteri non solo non li avrebbero delusi, ma neppure dimenticati e animati dal desiderio di realizzare il sogno di continuare a vivere nel loro ricordo esistendone i presupposti poiché produrre "Balsamico" significa partecipare, senza soluzione di continuità, ad un processo che trascende le umane vicende e la fugacità del tempo per rendere chi lo accudisce direttamente parte in causa della sua vita, della sua crescita e della sua sopravvivenza al punto da non ritenere utopico che il ricordo di chi ha operato nel passato, sia esso prossimo che remoto, non solo resti vivo, ma sia anche di aiuto alle generazioni future.

Ciò premesso non resta che prendere atto di quanto nei confronti del "Balsamico" l'espressione "valore aggiunto" sia pertinente e appropriata e anche se può essere ritenuta una moda lessicale di più o meno lunga durata, nello specifico rappresenta l'eccezione alla regola, tenuto conto che durante venti secoli di storia è sopravvissuto ad ogni conflitto o mutamento sociale e ancora oggi si offre alle generazioni del XXI secolo nella pienezza del suo fulgore e dei suoi intrinseci valori.

Francesco Saccani

IL PROFUMO DEL MOSTO COTTO

IMMAGINI, MAGIE E SUGGESTIONI di Carlo Guidetti

Nel primo fine settimana di ottobre, le strade di Spilamberto si riempiono di profumi, si viene immersi e letteralmente catturati da sensazioni olfattive che ti riportano alla memoria di pratiche antiche: la cottura del mosto, necessaria per iniziare quel meraviglioso percorso che pur non concludendosi mai, essendo eterno, ci regalerà la magia di una eccellenza unica: l'Aceto Balsamico Tradizionale.
Ma il senso dell'olfatto non è l'unico ad esserne coinvolto, c'è chi, andando oltre, vede ciò che non tutti vedono, una angolazione, un punto di vista diverso, suggestivo e magico proprio come l'Aceto Balsamico Tradizionale.
Una fotocamera, una passione smisurata, pari alla nostra per il Balsamico ed ecco dipanarsi una serie di immagini che non abbiamo visto, eppure eravamo presenti……

MISTERO

STORIA RIFLESSA NEL MITO

STORIA RIFLESSA NEL MITO DUE

LA ROCCA INCANTATA

…….. eravamo presenti ma solo l'amico Carlo Guidetti, Ingegnere di professione, artista per vocazione ci ha regalato suggestive e inusuali immagini, capaci di suscitare ed evocare ricordi lontani! La cottura del mosto viene praticata da oltre duemila anni nelle nostre terre, da oggi non è solamente una trasformazione fisica ma anche una trasformazione intimamente poetica, oserei dire artistica in entrambi i sensi!
Grazie Carlo per questo regalo che hai voluto fare alla Consorteria!

MF

CRONACHE DALLE COMUNITÀ

Le Comunità della **Consorteria** sono la sua stessa colonna portante, esse si distinguono e fanno a gara per competere cavallerescamente nel pervenire all'eccellenza, sia in termini di efficienza e ospitalità sia scegliendo luoghi prestigiosi dove l'atmosfera affascinante del Balsamico ben si sposa con l'altrettanto fascino di luoghi storici.

Ecco allora l'ormai prestigiosa ultima giornata di assaggi della **Comunità di Modena** e la rituale visita **all'Acetaia Ducale** sita nel Torrione del Prato all'interno dell'Accademia Militare, accogliere nuovi stupefatti ospiti…..

…. dopo aver ascoltato le parole di ringraziamento e benvenuto del Sindaco di Modena Giancarlo Muzzarelli

in una atmosfera decisamente giocosa e appagante!

Non da meno, contagiati dalla stessa eccellente filosofia, l'elegante **Sala Cervi di Palazzo Pio a Carpi**, accogliere … i numerosi e sempre creativi amici della **Comunità di Carpi** e **Soliera**….. non mancano mai gli amici **dell'Area Nord** a sottolineare la stima profonda che regna fra gli amanti del Balsamico!!

A **Nonantola** in assenza di "castelli" (ci sarebbe la torre) ci si accontenta di competere in allegria con un brindisi generale, c'è chi dice che la cena offra i migliori tortellini…

….ovviamente le altre Comunità non sono d'accordo…..

La **Comunità di Formigine** in primis dichiara apertamente che i propri tortellini sono i migliori, a noi non resta che sacrificarci e assaggiarli entrambi, in attesa che scendano in campo le **Comunità di Castelfranco -Ravarino - Bomporto** e **Castelvetro!**

Formigine una piramide di omaggi ha suscitato meraviglia!

Bomporto, in occasione della Fiera di San Martino, serata dedicata alla conoscenza del territorio, uve, mosti, come trattarli. Lezione a cura di Giorgio Ferrari, già Assessore agli Assaggi e del Gran Maestro Maurizio Fini. Anfitrione impeccabile Gianfranco Pizzolari, Alfiere di lungo corso!!!!

La Sindaco di **Ravarino**, **Maurizia Rebecchi** ha ufficialmente presentato l'Acetaia, in procinto di ottenere la certificazione dal Cermet, ai propri collaboratori chiamando ad illustrarne le caratteristiche, oltre ai preziosi volontari locali, il **Gran Maestro** il quale, essendo Ravarinese di nascita ne è stato doppiamente onorato!!!

MF

PROGRAMMI E OBIETTIVI

PASSATI E FUTURI

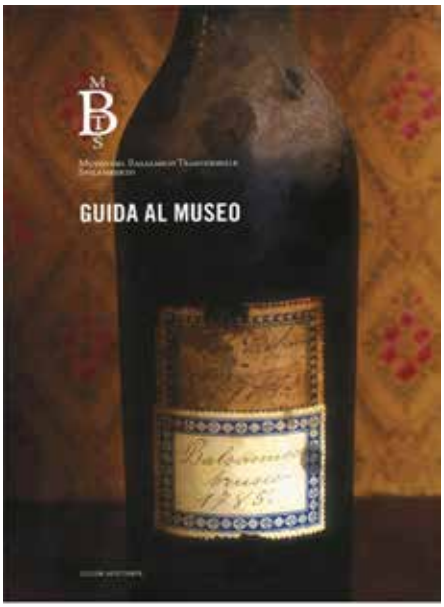
In qualunque organizzazione, sia essa una orchestra sinfonica, una associazione, porsi obiettivi e programmi è sempre una cosa apprezzabile. Il direttore d'orchestra, sa usare uno strumento molto peggio dei singoli orchestrali, ma sa fornire loro i giusti spartiti e indicazioni: i tempi giusti per armonizzare ed interpretare al meglio le opere in cartellone.

Assumendomi la responsabilità di coordinare e guidare la Consorteria, mi sono dotato (deformazione professionale) di programmi e obiettivi ben definiti e condivisi.
In questi ultimi due anni, abbiamo espletato con soddisfazione tutte le attività ricorrenti e istituzionali, ciò è stato possibile grazie al lavoro di un team di persone eccezionali, il lavoro svolto visibile, è solo quello che emerge, quello che si vede…. la famosa punta dell'iceberg ciò che

non si vede, è il lavoro sotto al pelo dell'acqua cento volte più oneroso!!!
Ci siamo occupati di portare nelle scuole la cultura del Balsamico, abbiamo sostenuto l'associazione la Lucciola, abbiamo condotto con successo le Acetaie Comunali: con molte di loro stiamo per rinnovare le convenzioni e stiamo per concludere l'iter che le porterà alla certificazione.
Le visite ispettive delle ASL locali ci hanno visti gratificati di nulla osta senza rilevamenti negativi, così come le nostre piccole partite inviate all'imbottigliamento hanno spuntato lusinghieri apprezzamenti.
Abbiamo rispettato rigorosamente i programmi che ci eravamo prefissi, ovvero:
risanamento cantine, trasloco sala acetificazione,
laboratorio analisi, sala anomizzazione matracci, magazzino e sale assaggi.
Tutto questo ha comportato investimenti economici importanti nel pieno rispetto di bilanci positivi.
Nel prossimo triennio ci aspettano ulteriori azioni di miglioramento:
ampliamento acetaia sociale, implemento batterie certificate, se lo troviamo affitto di vigneto, stesura manuale istruzioni e procedure….. da lasciare a chi verrà dopo di noi.
Lavoreremo per adottare la domiciliazione bancaria, per avviare un corso di formazione per conduttori di tavoli d'assaggio e un corso per assaggiatori presso la Camera di Commercio.
Sarà pertanto un triennio molto impegnativo ma anche molto stimolante, sento il dovere di ringraziare anticipatamente tutti coloro cui richiederò un impegno costante da…. professionisti all'interno di un gioco di squadra sereno e gratificante!

L'asticella, nella mia filosofia va sempre alzata, ci proveremo e se non ci riusciremo non sarà certo perché non ci abbiamo provato!!!
Continueremo a ricercare e favorire caparbiamente l'eccellenza, l'armonia nei rapporti interpersonali. Ricercheremo e ascolteremo con interesse e attenzione tutti coloro che lealmente ci doneranno critiche costruttive e suggerimenti. Faremo a meno di dar retta alle malevole e pretestuose critiche figlie di pregiudizi.
L'aiuto di tutti voi sarà come sempre prezioso e determinante nel sostenere, perseguire e diffondere con forza la cultura preziosa che appartiene a tutti noi dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, così come è stato ieri, è oggi, sarà in futuro!

Maurizio Fini
Gran Maestro



ORARI DI APERTURA
10:30-17:30
TUTTI I GIORNI ECCETTO IL LUNEDÌ E IL MERCOLEDÌ POMERIGGIO

VISITE GUIDATE AL MUSEO
10:45
12:00
14:00
15:30
NEGLI ORARI DI APERTURA

Una partecipazione ultra trentennale

ALCUNI CONSIGLIERI STORICI….. PASSANO LA MANO!!!

Dopo una vita spesa al servizio della Consorteria, alcuni storici Consiglieri hanno ritenuto di non candidarsi, a loro va la nostra gratitudine.
Un doveroso e sentito ringraziamento va espresso nei confronti di Giuliano Longagnani il nostro Ministro del Tesoro….. il quale a riprova della sua professionalità competenza e dedizione, ha assicurato la propria continuità nel gestire i conti della nostra Associazione, per lui un doppio sentito grazie!
Ci sentiamo protetti!!!

Un ulteriore ringraziamento al Vicario Enzo Masetti, ha ricoperto un ruolo delicato e importante per anni occupandosi in segreteria di tutta i documenti relativi al Palio e non solo, continueremo ad attingere al suo archivio rigorosamente protocollato con precisione!
Con il rinnovo del Consiglio Direttivo hanno lasciato il loro incarico anche i Consiglieri Valter Merighi, Ferrari Giancarlo e Roberta Sirotti, ai quali porgiamo un grazie per ciò che hanno dato e per ciò…. continueranno a dare alla Consorteria!

Anche Giorgio Ferrari ha passato la mano, egli però affiancherà in veste di Tutor il nuovo Responsabile degli assaggi e dell'organizzazione del Palio, significativo e importante il fatto che abbia deciso di garantire il proprio prezioso contributo e il proprio lavoro nelle attività consortili: non avevamo dubbi!!!

Un'altra figura storica, Gian Paolo Sala ha lasciato il proprio incarico di Consigliere dopo tanti anni in cui ha ricoperto principalmente il ruolo di delegato presso il Museo del Balsamico un grazie è il minimo dovuto.

Tombola Balsamica?

…NON SOLO…… REMAGI E PRESEPE!!!!!

Il tradizionale pranzo di San Martino di fatto, chiude le attività annuali della Consorteria, in particolare oltre al piacere di incontrare in una cornice festosa tanti Soci ed amici con i loro famigliari, è senza ombra di dubbio uno dei momenti più attesi per coloro che, dopo aver superato un esame severo vengono insigniti del grado di Assaggiatore o Maestro

ASSAGGIATORI: Massimo Rossi, Antonio Solato, Matteo Zambinini **MAESTRI**: Elisabetta Bulgarelli, Massimo Colasanti Gian Luca Corazzari, Giuseppe Prata, Franco Zanfrognini. A tutti loro vanno i nostri complimenti e le meritate congratulazioni.

Lo scorso anno una sorpresa allietò i convenuti, la classica tombola fu resa balsamica grazie ai visi di alcuni Soci con relativi soprannomi, in sostituzione dei numeri. Non potevamo che riproporre la stessa atmosfera giocosa ed autoironica per rinnovare il piacere di stare insieme e godere della reciproca compagnia!

Ma cosa aggiungere visto che non potevamo più far leva sul fattore sorpresa?

La voglia di giocare, di sorridere, ma anche di festeggiare (con leggero anticipo) e di onorare la Nascita di Gesù Bambino ha fatto scattare l'idea di allestire un Presepe (successivamente trasportato sulla terrazza della Consorteria durante le festività Natalizie)

E allora ecco i pastori portare sulle spalle preziose botticelle di aceto e i ReMagi portare in dono Aceto Balsamico Tradizionale di Modena….. siamo quasi sicuri che i ReMagi fossero quattro e che il quarto portasse veramente Aceto Balsamico Tradizionale e che abbia smarrito la strada per Betlemme nei dintorni di Spilamberto……..

E' stata ancora una volta 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 e nuovi pastori?

Potete contarci…..!!!!!

Bando

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

53° 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 **15 aprile 2019**
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 23 giugno 2019 al termine delle premiazioni

CONVOCAZIONE dell'ASSEMBLEA ORDINARIA DEI SOCI

DOMENICA 23 GIUGNO 2019 ore 19:30

in **occasione delle premiazioni del 53°** 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 2019

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 000000321877

oppure

IT 50 W 02008 67070 000103109123

indicare nella casuale: RINNOVO 2019 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 √

CAMPOGALLIANO
MARZIO FURGHIERI √

EMILIO PATERLINI √

CARPI
LINO GAZZOTTI √

CASTELFRANCO EMILIA
ALBERTINO BURZI √

GIUSEPPE PRATA

CASTELNUOVO RANGONE
ROSANNA MAGGIOLO
e ADELMO BAROZZI √

CASTELVETRO
GIORDANO RAMINI √
GIORGIO BOTTI

EMILIO MENABUE

PIER GIORGIO SIMONINI

FIORANO - SPEZZANO
MARIO BETTINI √

FIORANO MODENESE
GUGLIELMO ROSSI
OMER PIRETTI

FORMIGINE
GIORGIO FERRARI √

MAGRETA
FRANCESCO LEONARDI

MARANELLO
ETTORE ROGGIANI √
ENZO CHILETTI

AREA NORD
GIUSEPPE PRANDINI √

MIRANDOLA
ALBERTO CAMPAGNOLI √

NONANTOLA
MIRCO CASARI √

GIUSEPPE PEDRONI
19

RAVARINO
NOVELIO FOCA √

SAN CESARIO SUL PANARO
BARBARA BELLUCCI

MODENA
MAURIZIO FINI √

ENOLOGICA MODENESE

FRANCESCO RENZI

LUIGI BENASSATI

GIORDANO FORONI √

VEZZELLI VITTORIO √

SAN DONNINO SAN DAMASO
GABRIELE BIZZARRI

SASSUOLO
STEFANO LEVIZZANI √
GUGLIELMO MOSCARDINI

SOLIERA
LORETTA GOLDONI √
LUIGI CARRABS

IVANO MARTINELLI

SPILAMBERTO
ROBERTA SIROTTI √

VALENTINO LAMBERTINI

VIGNOLA
LUCIANO CAPPONI √

GRAZIANO BRIGHETTI

PAVULLO

√ RESPONSABILE COMUNITA'

Consorteria
dell'Aceto Balsamico
Tradizionale
Spilamberto

Telefono e Fax +39 059 78 59 59

Internet: www.consorteria-abtm.it

Email: info@consorteria-abtm.it

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