



NOTIZIARIO DELLA CONSORTERIA DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

Periodico semestrale di cultura dell'aceto balsamico tradizionale

Direzione e redazione: Spilamberto - via Roncati, 29 - Direttore responsabile: ANDREA BIAVARDI - Spedizione in Abb. Postale Gruppo IV/70
Autorizzazione del Tribunale di Modena N° 856 del 14/4/1987 - Stampa: Tipografia BONI - Modena - Fotocomposizione IL CARATTERE - Modena

IL "BALSAMICO" IN VILLA

Inaugurazione della "Villa Comunale Fabriani", nuova sede della "Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale" di Spilamberto nel 25° anno di attività.

PROGRAMMA UFFICIALE DELLE MANIFESTAZIONI

SABATO 29 MAGGIO 1993

Ore 15,30 - P.le Rocca Rangoni - Raduno delle Confraternite Enogastronomiche.

- Torre Civica ritrovo delle Autorità.

ore 16,00 - Corteo delle Confraternite nei loro costumi tradizionali dalla Rocca alla Villa Comunale Fabriani, accompagnato da concerti di campane eseguiti dai campanili del Paese.

- Inaugurazione Villa Comunale Fabriani, Benedizione. Visita alle infrastrutture.

- Apertura della Mostra delle Opere d'Arte di proprietà comunale (opere di A. Malatesta, G. Obici, P. Piccioli, T. Pelloni, G. Covili, Tamburro, O. Stefani...).



Villa Fabriani.

ore 17,00 - Visita alla nuova sede della Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto ed all'Acetaia.

ore 18,30 - Breve visita guidata nel Centro Storico del Paese.

ore 19,00 - Giardino Villa Comunale Fabriani - Degustazione prodotti tipici locali modenesi.

ore 21,00 - Chiesa Parrocchiale S. Adriano Papa - Concerto del M° W. Van De Pol all'organo Cipri e del M° S. Doron al corno. Presenta il Prof. O. Mischiati.

DOMENICA 30 MAGGIO 1993

ore 8,30 - Torre Civica - Ritrovo Confraternite.

ore 9,00 - Cinema Capitol - L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena: giornata di studio.

ore 16,00 - Visita ad acetaie a conduzione familiare.

ore 17,00 - Chiusura manifestazioni.

IL SIGNIFICATO DI UNA INAUGURAZIONE

- *Una passione comune: l'Aceto Balsamico Tradizionale.*

- *Il piacere della collaborazione con persone stimolate moralmente, professionalmente, con visioni ampie e modernamente concepite.*

- *L'amicizia e la volontà del servizio disinteressato.*

Sono gli ingredienti concreti che determinano la funzionalità e la efficacia della CONSORTERIA.

Correttezza, armonia e collaborazione, continua ricerca del miglioramento, cortesia e umiltà, disponibilità allo apprendimento, gratitudine: sono tutte componenti che concorrono a formare la trama di quel tessuto, fortemente elastico, che ci accomuna nella passione per l'Aceto Balsamico Tradizionale.

Queste componenti soddisfano le aspettative più rilevanti di tutti coloro che, più o meno direttamente, si sentono legati o collegati alla nostra CONSORTERIA: siamo infatti convinti che il nostro "volontariato" sia espressione di partecipazione, solidarietà, pluralismo e portatore di finalità di carattere civile, sociale e culturale.

Credo di poter dire, senza temere un peccato di presunzione, che l'Amministrazione Comunale e il Sindaco, abbiano tenuto conto di tutto questo quando hanno deciso di affidarci Villa Fabriani quale nuova sede della nostra Associazione che inaugureremo in forma ufficiale il 29 maggio prossimo.

Finalità di carattere civile, poichè questo è alla base della convivenza pluralistica, che assume un valore di solidarietà al di fuori di ogni interesse personale, occupando uno spazio di etica propria del servizio volontario e che non può e non potrebbe mai essere imposto.

Finalità di carattere sociale, perchè riesce ad aggregare in questo rapporto, tante persone occupate nelle più disparate attività, di diversa cultura e pensiero, ma tutte con un comune denominatore capace di convogliarci insieme verso una unica strategia che ha come obiettivo l'Aceto Balsamico Tradizionale nei suoi diversi aspetti.

Finalità di carattere culturale (ed anche tecnico) che vedono impegnata la Consorteria, ogni anno, da dieci anni, in un Corso di formazione per allievi assaggiatori. Questo corso, altamente qualificato ha dimostrato una continua, costante crescita sia per il numero dei partecipanti, sia soprattutto per le materie di insegnamento e dei docenti di particolare competenza specifica. C'è poi il "Palio di San Giovanni" che riesce a raccogliere

ben oltre 1200 campioni di aceto balsamico tradizionale, oltre ad altre manifestazioni di attività promozionale e di divulgazione.

Fra queste ultime vorrei evidenziare e sottolineare che proprio in occasione della inaugurazione della nuova sede, si terrà una GIORNATA DI STUDIO che vedrà succedersi sul podio Docenti a livello universitario i quali tratteranno i problemi più attuali dell'Aceto Balsamico Tradizionale.

Realizzare tutto ciò, con la partecipazione impegnata del Consiglio Direttivo e la collaborazione di un gruppo di Soci sempre disponibili, ed anche di tutti i componenti la Consorteria che considerano i problemi di questa come propri, vuol dire collocarci su di un piano che ci pone dalla parte dell'ESSERE, per dirla con Eric Fromm tanto di attualità.

Se ciò può riempirci di orgoglio per realizzazioni così importanti, dobbiamo anche tener presente, e ringraziare, tutti coloro i quali, sia pure in modi diversi, hanno dato, negli anni precedenti fin dalla fondazione del nostro Sodalizio, il loro prezioso contributo apportando principi e idee determinanti.

Si tratta ora di vedere come impostare il nuovo lavoro da svolgere e quale ruolo dobbiamo assumere per giocare al meglio le carte che ci troviamo in mano e quale assetto vogliamo dare alla Consorteria, senza cadere nell'immobilismo. Certamente occorrerà mantenere tutto il nostro impegno come prima; PENSARE, RAGIONARE, REALIZZARE, sarà la sequenza naturale che dovremo cercare di portare avanti. Saranno scelte a breve e a lungo termine; dovremo indubbiamente continuare nel SOCIALE, nel CIVILE, e a fare CULTURA sulla base dei criteri razionali e logici.

Alla spontaneità ed alla frammentarietà, sicuramente caratteristiche fondamentali di eclettismo, che ci permetteranno lo sviluppo e la realizzazione di iniziative a breve termine, dovremo presto affiancare progetti di attività di più ampio respiro coordinati unitariamente, di carattere operativo, promozionale e culturale che dovranno coinvolgere tutti i nostri Soci. La modifica dello Statuto ormai obsoleto, sarà una prima tappa molto importante, che certamente darà snellezza operativa, ma che da sola non sarà sufficiente a mantenere attiva una organizzazione che ogni giorno diventa sempre più importante e costosa (perciò anche il meccanismo delle contribuzioni dovrà essere ristudiato).

Un'altra indicazione potrebbe essere il tentativo del confronto e magari alla

collaborazione, con altre organizzazioni del nostro tipo: c'è sempre qualche cosa da imparare...

Programma forse pretenzioso, anche se limitato, ma con l'aiuto e l'apporto morale e materiale di tutti i Soci potremo arrivare molto avanti.

La cultura dell'Aceto Balsamico Tradizionale è anche questo: partecipazione, promozione, disinteresse, altruismo da una parte, realizzazione di opere concrete dall'altra, e ciò favorirà, ne sono certo, l'armonica interazione delle forze che, come dicevo all'inizio, determineranno l'efficacia e la funzionalità della nostra Consorteria.

Azio Sacchetti

QUOTE SOCIALI

Si invitano i Soci, che ancora non hanno provveduto a versare la quota sociale 1993, a farlo quanto prima.

Secondo quanto stabilito dalla Assemblea Straordinaria del 27 Settembre 1992, la quota sociale può essere versata come segue:
1° - Conferendo, in occasione della gara del Palio 1993, un campione di Aceto Balsamico Tradizionale, di almeno 150 cc. ben maturo (minimo punteggio 266).

2° - Integrando con un versamento di £. 30.000 (utilizzare il modulo di conto corrente allegato) il conferimento dell'aceto 92 qualora il prodotto non abbia raggiunto i 266 punti.

3° - Versando la somma di £. 60.000 sul modulo allegato per coloro che non hanno conferito alcun campione di aceto balsamico tradizionale.

LA "CASA MADRE" DELLA CONSORTERIA IN "VILLA FABRIANI" - RIFLESSIONI DI UN SOCIO

E di per sé naturale ritenere che ogni Associazione possa disporre di un "ambiente" ove riunire i propri aderenti al fine di programmare le attività previste dallo statuto che la regge, ed anche per trascorrervi appaganti momenti di vita comunitaria, finalizzati al conseguimento degli obiettivi cui l'Associazione stessa si ispira.

Per solito questo luogo viene denominato "sede".

Ci si trova in "sede" per tenere le riunioni degli Organismi direttivi, per affrontare problemi e argomenti di comune interesse, per discutere su aspetti di tipo organizzativo, per riflettere su questioni di carattere generale o specifico o contingente e che riguardano i comportamenti quotidiani.

In "sede" ci si trova anche per promuovere occasioni di confronto, di proposta, di operatività e di critica costruttiva, tanto che diventa assurdo considerare irrilevante il luogo adibito allo scopo.

Con il trascorrere del tempo esso si arricchisce di esperienze, di storia e di memorie che vengono formalmente riportate nei registri riservati ai verbali delle riunioni, ma anche trasmesse oralmente, di socio in socio, in forma concreta, a volte sommersa, ma sempre viva e costante. Con il trascorrere del tempo questo luogo diventa complementare a se stesso per tutti coloro che lo frequentano, quasi si trattasse della propria dimora abituale nella quale situazioni e circostanze vengono vissute spontaneamente in quanto evidenti in sé.

Con il trascorrere del tempo ci si rende conto poi di come questa "sede" diventi la "casa madre" per l'Associazione di appartenenza, al punto da ritenerla un sostegno per realizzare le motivazioni e le aspirazioni comuni, in un connubio indissolubile paragonabile a quello che riconosciamo al mosto cotto e concentrato nei confronti della botticella.

Ciò è avvenuto per la Consorteria e per tutti i suoi Soci relativamente alla "sede" situata, da sempre, nel "Torrione" che domina Spilamberto.

Si trattava di un luogo prestigioso che incuteva rispetto al solo ritrovarsi davanti al portone di ingresso posto a piano terra, per aumentare di intensità e di proporzione durante il percorrere la rampa di scala composta di gradini consunti dall'uso secolare fino a raggiungere l'ambiente assegnato al Consorteria.

Dentro quella stanza ci si trovava perfettamente a proprio agio perché vi si respirava una atmosfera antica ben armonizzata con le caratteristiche del "balsamico", anch'esso gravido di storia e di leggenda.

Tra le mura del "Torrione", tanto caro agli

abitanti di Spilamberto, la Consorteria ha vissuto la sua prima storia, tutta la sua storia dalle origini ad oggi, sia quella dei momenti lieti che l'altra velata di tristezza e conseguenza di destini crudeli o di disattenzioni e leggerezze dell'animo umano.

Tutto questo è accaduto dal 1967 ai giorni nostri. Si deve riconoscere che i riscontri e i bilanci appaiono largamente positivi tanto da consentire alla Consorteria di disporre di ampia "memoria storica", di valutare nella giusta dimensione il valore delle tradizioni, di essere in grado di tutelare le caratteristiche del prodotto e di alimentare quei "lieviti" particolari che portano alla crescita della conoscenza e della cultura del "balsamico".

Tutto questo va attribuito all'opera e al lavoro svolto con passione e disinteresse da molti durante i venticinque anni trascorsi nel Torrione".

Oggi quella "stanza" viene restituita al Sindaco di Spilamberto e la Consorteria "trasloca" altrove.

Per qualcuno l'evento si presenta colmo di profonda tristezza, forse anche di rimpianto e di preoccupazione poiché esso può apparire come il concludersi di un'epoca, di un ciclo. Ma se questo può essere vero, è altrettanto certo l'aprirsi di un altro, nuovo, capitolo di storia, volutamente predisposto per collocare gli aspetti riguardanti "la nostalgia" nella sola dimensione di un lieto ricordo.

La Consorteria prende infatti ora possesso, in virtù della generosità del Comune di Spilamberto, del suo Sindaco e della sua Giunta, della prestigiosa "Villa Fabriani", ricca non solo di storia antica, ma anche di concrete e palpitanti tradizioni "balsamiche" e recuperata, dall'opera sapiente dell'uomo, agli antichi splendori. Per tutti noi questa "Villa" rappresenta punti di riferimento fermi e qualificanti a partire dalla testimonianza dovuta alla lettera inviata nel 1862 dall'avvocato Francesco Aggazzotti del Colombaro a Pio Fabriani, signore di Spilamberto, sul modo di produrre il "balsamico tradizionale", per consolidarsi attraverso le vicende vissute nelle stanze del piano nobile e concludersi nello splendido sottotetto che ha ospitato, per l'appunto, una acetaia "storica".

Essa ci appare, dunque, il luogo ideale per trasmettere, in forma esaustiva, il testimone del "balsamico" ad ogni appassionato o socio della Consorteria per il presente e per il futuro.

In quel sottotetto verrà accudita l'acetaia sociale insieme a quella del Comune di Spilamberto e potrà così essere ripreso il "discorso antico", unito alla presunzione di poter ora produrre un "balsamico" della stessa caratura di quello già appartenen-

to alla Famiglia Fabriani.

La nostalgia che rende spesso vulnerabile l'animo dell'uomo ed i possibili rimpianti sono dunque destinati a tramutarsi in gioia reale, concreta e piena: la "nuova dimora" consentirà alla Consorteria di poter adempiere con maggior disponibilità e profitto ai compiti istituzionali che le sono stati affidati attraverso il testamento spirituale di Rolando Simonini e che oggi ci appaiono di palpitante attualità.

Ognuno di noi è perfettamente consapevole che il cordone ombelicale con il "Torrione" non potrà in alcun modo essere reciso anche perché, per molte generazioni ancora, vi sarà chi narrerà e tramanderà il ricordo di momenti lieti là trascorsi.

E quando a qualcuno capiterà di rivolgere, da una finestra del piano nobile di Villa Fabriani, il proprio sguardo al "Torrione", sarà inevitabile sorprendere sul suo volto un sorriso ammiccante e malandrino pieno di benevoli sottintesi.

Francesco Sacconi

AVVISO AGLI ALFIERI

I campioni degli aceti raccolti vanno consegnati al recapito di Spilamberto, Erboristeria "Il Ginepro" Piazza Caduti Libertà, Tel. 059/781569.

Per richiedere le bottigliette rivolgersi al sig. Alessio Amadessi - via Vischi, 1 Spilamberto - Tel. 059/784207.

AVVISO
Per qualsiasi informazione i Soci sono pregati di rivolgersi alla Segretaria Sig.ra Francesca Simonini - tel. 059/76.27.12 o alla sede Villa Fabriani - tel. 059/785959.

BANDO

Il Gran Maestro, il Consiglio Direttivo e il Consiglio Maggiore della "Consorteria" BANDISCONO il

26° PALIO DI SAN GIOVANNI

riservato agli aceti balsamici "tradizionali" giovani e vetusti. La raccolta dei campioni avrà inizio il **19 aprile p.v.** e terminerà il giorno **10 maggio**.

I campioni presentati fuori termine verranno valutati regolarmente, ma non potranno essere inseriti nella graduatoria relativa alla vincita del "**PALIO '93**."

Si pregano i Soci di provvedere per tempo alla consegna dei campioni stessi al fine di consentire la razionale organizzazione delle serate di assaggio.

Il Gran Maestro

ABBIAMO UNA NUOVA SEDE

2ª PUNTATA

Mi richiamo al precedente articolo pubblicato sul nostro Notiziario n° 2 dell'ottobre scorso, per sollecitare i Soci della Consorteria al pieno utilizzo di tutta la nuova sede.

L'Amministrazione Comunale di Spilamberto, dopo l'assegnazione della Sede alla Consorteria, continua a prodigarsi per migliorarla e per renderla funzionale in ogni sua parte con interventi mirati che tengano conto delle esigenze specifiche dell'attività della Consorteria nel pieno rispetto delle caratteristiche tipologiche dell'importante edificio.

In occasione dell'inaugurazione ufficiale della Villa Comunale Fabriani, che si terrà con un importante convegno, nei giorni 29 e 30 maggio p.v., in concomitanza col 25° anniversario della nascita della Consorteria, l'Amministrazione Comunale ha deliberato il completamento delle opere esterne, la realizzazione di opere interne per il buon funzionamento del locale laboratorio del sottotetto, unitamente al ripristino di tutti i serramenti interni, compresi i due portoni principali del piano terra.

La Consorteria, da parte sua, contribuirà con le opere necessarie per il completamento dell'arredo del piano nobile, sala bagno compresa, con le opere necessarie per la sistemazione del locale

"Acetaia", che verrà a trovarsi nel medesimo locale del sottotetto ove era riposta la storica acetaia di Pio Fabriani.

Un sentito ringraziamento è doveroso da parte della Consorteria a tutti coloro che hanno contribuito alla realizzazione della sede, in particolare ai tecnici architetto Julio Mauricio Barbieri e geometra Severo Severi.

È una sede prestigiosa per un altrettanto prestigioso Sodalizio.

La Villa Fabriani, tipica residenza signorile, costruita nel '700, risulta ora recuperata non solo sotto l'aspetto artistico-architettonico, ma anche, e direi principalmente, sotto l'aspetto storico culturale per quanto attiene al balsamico tradizionale.

È un fatto estremamente importante il far coincidere la localizzazione dell'acetaia di Pio Fabriani con l'attuale acetaia della Consorteria e della Comunità di Spilamberto.

Per operare nel rispetto dei compiti istituzionali, che si possono sintetizzare nella tutela della cultura e della qualità del Balsamico Tradizionale, la Consorteria ha ora il gravoso compito di utilizzare al meglio l'importante sede, in ogni sua parte.

Al piano nobile dovrà essere arredato un locale ad uso "Ufficio" completo delle attrezzature oggi indispensabili (telefono, fax, computer, macchina da scrivere,

calcolatore, con un addetto responsabile), quindi un locale ad uso "archivio" per raccogliere tutto il prezioso patrimonio cartaceo della Consorteria; nelle soffitte è già operante, con insperato successo, la conduzione dell'acetaia del sodalizio e della comunità di Spilamberto a cura del Castaldo Silvano Bellucci e del suo valido gruppo di soci coadiutori: Amadessi Alessi, Ferrari Tiziano, Preti Sauro, Trenti Gianluca e Zanni Fabio.

Questo gruppo di Soci volontari opera nel pieno rispetto degli attuali canoni, con l'obiettivo di portare l'acetaia ai massimi livelli a testimonianza della veridicità delle tesi divulgate dalla Consorteria; di tutte le operazioni computerizzate, il suddetto gruppo redige chiare, diligenti e fedeli relazioni.

Non meno importante, in quanto rappresenta la "Banca" del Balsamico, dovrà essere il "magazzino" da collocarsi in soffitta nella parte nord; questo compito, che richiede un notevole impegno, dovrà essere assolto da un magazziniere che si avvarrà dell'opera di un gruppo di soci altrettanto volenterosi.

Se non riusciremo a realizzare tutto questo, la nostra bella sede sarà come una cattedrale nel deserto; saranno quindi vanificati tutti i sacrifici ed elusi i tanti propositi.

Personalmente sono fiducioso nel futuro della Consorteria; oggi più che mai si sente la necessità del recupero delle tradizioni ed incommensurabile è in ciò il merito della Consorteria, che tende, per volontà statutaria, preservare il balsamico tradizionale da inquinamenti di qualsiasi tipo ed integro, rivitalizzato, rivalorizzato, scrupolosamente studiato ed analizzato, tramandarlo ai posteri così come ci è pervenuto dai nostri avi nel corso dei secoli.

Oscar Forghieri

La nostra acetaia si è arricchita ulteriormente di Barili, e da poco ospita una batteria che è stata avviata per l'Asilo Infantile Quartiere e per la Casa Protetta Roncati dal nostro gruppo di operatori. Inoltre sono entrate in acetaia n. 3 botti (basiche) per lo stoccaggio della materia prima raccolta dai campioni presentati annualmente per il "Palio".

Questo è stato possibile grazie ai doni in "barili" dei sottoelencati offerenti,

*3 B. di Briganti - Macerone
Enologia modenese - Modena
Masci - Perugia*

Renzi Francesco - Modena

Riccò Giuseppe - Vignola

Romualdi Sante - Galeata (Fo)

Vandelli Alfonso - S. Antonio di Pavullo

A tutti un sentito ringraziamento da parte della Consorteria.



Banca popolare dell'Emilia Romagna

Il conto corrente speciale per la pensione

È un conto corrente veramente "speciale", che toglie le preoccupazioni, le ansie, le tensioni del dover rispettare scadenze, fare code agli sportelli, correre rischi. In tutta comodità e sicurezza, puntuale ad ogni scadenza, si ha la disponibilità della pensione sul conto anche se si è lontani da casa.

A questo primo, grande vantaggio, la Banca ne aggiunge tanti altri.

**Coperture
assicurative gratuite,
assistenze sanitarie
e per la casa.**

I tassi e le condizioni che regolano il presente servizio sono riportati sul foglio informativo analitico a disposizione del pubblico presso gli sportelli della Banca.



DUE CHIACCHIERE CON IL PRESIDENTE

Cari Amici, eccomi a presentarVi ancora una volta il nostro Notiziario. Sembra ieri che abbiamo dato alle stampe il 2° numero del 1992 e sono già passati sei mesi!

Che cosa è stato fatto in questo periodo? Cercherò, per sommi capi, di darvene conto. Nello scorso mese di novembre si è svolta la tradizionale "Festa di S. Martino" coronata, come sempre, da notevole successo dovuto alla grande partecipazione di Soci e Amici e che si è conclusa con la Tombola e con l'estrazione di una lotteria il cui ricavato è andato a favore dell'allestimento della nuova Sede. Il nostro caloroso ringraziamento a quanti hanno contribuito, con grande generosità, all'offerta dei ricchi premi in palio.

Si sono organizzati nelle comunità di Modena, Spilamberto, Vignola, Castelvetro e Sassuolo, gli assaggi di mantenimento.

Sono convinto che questo tipo di lavoro sia indispensabile al fine di mantenere in allenamento gli organi sensoriali dell'assaggio. A questo proposito ho sentito anche qualche critica; alcuni sostengono che, perché l'allenamento possa dare buoni risultati, si dovrebbero assaggiare sempre, o comunque spesso, aceti di ottima levatura in modo da poter tarare olfatto e gusto a questi livelli. Condivido queste opinioni, però chi porta il proprio campione per l'assaggio, spesso lo fa per poter individuare qualche carenza ed avere di conseguenza, dai nostri Assaggiatori, i giusti suggerimenti per apportare le modifiche necessarie. È ovvio, perciò, che spesso non si tratta di aceti di "ottima lavatura".

Questi assaggi di mantenimento sono, inoltre, una simpatica occasione per ritrovarsi e trascorrere insieme qualche ora, uniti dalla passione per questo nostro nobile, inimitabile prodotto.

Mi sia concesso ricordare e ringraziare i Sigg. dr. Loli Palazzini, M.o Malmusi, Moscardini Guglielmo, Satriani Franco, Simonini Giorgio e i loro Collaboratori che hanno reso possibile, spesso con notevole sacrificio, l'assolvimento di questo impegno che ha, come fine ultimo, il compito di creare degli specialisti in grado di vigilare sulle qualità e caratteristiche del prodotto.

Ancora un ringraziamento, doveroso, alla Banca Popolare dell'Emilia e Romagna (filiale di Vignola), al Sig. Cocchi Agapito, alla Parrocchia di Castelvetro ed allo Sporting Club di Sassuolo per aver messo a nostra disposizione i loro locali.

Dal 1° marzo ha avuto inizio il 10° Corso per Allievi Assaggiatori.

Sono 72 gli iscritti e tutti frequentano regolarmente le lezioni.

L'interesse è, come sempre, altissimo grazie, soprattutto, all'impegno organizzativo, alle capacità ed alla professionalità del Direttore dei Corsi e nostro Consigliere, prof. Francesco Saccani, mirabilmente coadiuvato in questa sua fatica da tutti i relatori.

Sento il dovere di evidenziare anche il lavoro, impegnativo e faticoso, che il nostro Consi-

gliere e Castaldo Sig. Bellucci Silvano sta svolgendo in modo encomiabile, in stretta collaborazione con un gruppo di giovani Soci (Amadessi Alessio, Ferrari Tiziano, Preti sauro, Trenti Gianluca, Zanni Fabio), per l'organizzazione dell'Acetaia Sociale. A tutti grazie a nome della Consorzeria.

La nostra gratitudine anche al Socio Bergonzini Ettore per la costante, preziosa disponibilità. Non Vi sembrino troppi questi ringraziamenti; siamo tutti impegnati volontariamente e, certamente, non si riuscirebbe a portare avanti una simile mole di lavoro se venisse a mancare questa piccola gratificazione che ognuno di noi, giustamente, si aspetta.

Da tempo si pensava di organizzare a Spilamberto una riunione di Confraternite Enogastronomiche. Occasione migliore non poteva presentarsi! La Consorzeria compie 25 anni di attività e prende ufficialmente possesso della nuova Sede. Avuta l'approvazione del

Sig. Sindaco di Spilamberto, sempre molto disponibile, abbiamo costituito insieme un Comitato organizzativo, composto da tre Consiglieri della Consorzeria, da 2 Consiglieri Comunali e dallo stesso Sindaco, e da altri 5 rappresentanti di Enti pubblici e privati. Il Comitato ha fissato per il 29 e 30 maggio prossimi lo svolgimento di questa importante manifestazione. I particolari dettagliati del programma sono riportati nella prima pagina del Notiziario. Vi invito a partecipare numerosi e con entusiasmo a questa festosa celebrazione che è senz'altro la "Festa dell'Aceto Balsamico Tradizionale" ma, in modo particolare, della nostra Consorzeria.

Ritengo di averVi dato il resoconto di tutto quanto è stato fatto e si sta facendo, lavorando sodo in un clima di piena, costruttiva e serena collaborazione.

Una collettiva, amichevole stretta di mano.

Fermo Rizzi

CONVOCAZIONE DELL'ASSEMBLEA ORDINARIA DEI SOCI

Domenica 27 giugno 1993, alle ore 9,30, è convocata in Spilamberto (Modena), nella sala del cinema Capitol (g.c.), l'ASSEMBLEA ORDINARIA dei Soci della "Consorzeria dell'Aceto Balsamico Tradizionale" per discutere il seguente

ORDINE DEL GIORNO

- 1) Saluto e relazione del Gran Maestro.
- 2) Presentazione, discussione, approvazione del bilancio 1992-93.
- 3) Comunicazioni degli Assessori.
- 4) Premiazioni agli aceti vincitori e consegna dei diplomi ai nuovi Maestri Assaggiatori.

Al termine dell'Assemblea seguirà il pranzo sociale presso il ristorante "**Laghetto dei ciliegi**" in via Modenese, 2359 a Vignola (Mo). Per prenotarsi telefonare al n° 059/762712 della nostra segreteria entro e non oltre il **25 giugno p.v.; prezzo pro capite L. 40.000.**

La presente comunicazione viene trasmessa a tutti i Soci tramite il "Notiziario" in luogo della lettera di invito ed ha lo stesso valore a tutti gli effetti.

**Il Gran Maestro
Fermo Rizzi**

ATTENZIONE

I verbali delle schede di assaggio degli aceti presentati verranno consegnati domenica 27 giugno p.v., al termine dell'Assemblea presso lo stand della "Consorzeria".

ELENCO DEGLI ALFIERI E RECAPITI

BASTIGLIA-BOMPORTO-RAVARINO

BELLEI ENZO

[REDACTED]

BOLOGNA

GRASSELLI dr. ELIGIO M.

[REDACTED]

CAMPOGALLIANO

GUALDI rag. VINCENZO

[REDACTED]

CONCORDIA

GUERZONI FELICE

[REDACTED]

CARPI

ALBERTAZZI SERGIO

[REDACTED]

GORGÒ ROMOLO

[REDACTED]

SOSIMO Vini e liquori

[REDACTED]

CASINALBO

FERRARI GIORGIO

[REDACTED]

CASTELLARANO

BRAGLIA cav. TULLIO

[REDACTED]

CASTELNUOVO

STORTI ARRIGO

[REDACTED]

CASTELVETRO

IMONINI PIER GIORGIO

[REDACTED]

CAVEZZO-SAN PROSPERO

PRANDINI PIETRO

[REDACTED]

TUSINI ALFONSO e F.lli

[REDACTED]

FIORANO MODENESE

OLIVIERI MONTECCHI RAFFAELLA

[REDACTED]

ROSSI GUGLIELMO

[REDACTED]

FORMIGINE

VECCHI GIUSEPPE

[REDACTED]

MAGRETA

LEONARDI FRANCESCO E GIOVANNI

[REDACTED]

MARANELLO

VENTURELLI RICCARDO

[REDACTED]

MONTALE RANGONE

FERRARI FRANCESCO

[REDACTED]

MODENA

BARBIERI PAOLO

[REDACTED]

BOCCALETTI EMILIO e Figli

[REDACTED]

CESTARI UMBERTO

[REDACTED]

CIGARINI MARCELLO

[REDACTED]

GAMBIGLIANI ZOCCOLI MARIO

[REDACTED]

"IL BACCANALE"

[REDACTED]

MANUPPELLI CAMILLO

[REDACTED]

PARMEGGIANI GIUSEPPE

[REDACTED]

RENZI FRANCESCO

[REDACTED]

SELMI DANILO

[REDACTED]

TABACCHI ATTILIO

[REDACTED]

NONANTOLA

GIACOBACCI LEONARDI MIRELLA

[REDACTED]

PEDRONI ITALO

[REDACTED]

PIERLI LUIGI

[REDACTED]

REGGIO EMILIA

FICARELLI ESTER

[REDACTED]

SAN CESARIO SUL PANARO

BELLUCCI SILVANO

[REDACTED]

GHIARONI RINO

[REDACTED]

SAN DONNINO e SAN DAMASO

BIZZARRI SANDRO

[REDACTED]

SASSUOLO

COLOMBINI ELIA

[REDACTED]

MOSCARDINI GUGLIELMO

[REDACTED]

SAVIGNANO SUL PANARO

SCELLERI LUIGI

[REDACTED]

SOLIERA

LANCELLOTTI GIUSEPPE

[REDACTED]

MARTINELLI IVANO

[REDACTED]

SPILAMBERTO

COCCHI AGAPITO

[REDACTED]

LAMBERTINI VALENTINO

[REDACTED]

VECCHI RINO

[REDACTED]

ERBORIST. "IL GINEPRO"

[REDACTED]

VIGNOLA

SATRIONI FRANCO

[REDACTED]

ERBORIST. Il Biancospino

[REDACTED]

IMPORTANTE

Questo numero del notiziario viene spedito a tutti i Soci in elenco.

Le prossime pubblicazioni saranno inviate **ESCLUSIVAMENTE** ai Soci in regola con la quota sociale.



Anno 7° - Numero 1 - Aprile 1993

NOTIZIARIO DELLA CONSORTERIA DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

Periodico Semestrale di cultura dell'aceto balsamico tradizionale

Direttore responsabile: ANDREA BIAVARDI

Direzione e redazione: Spilamberto - via Roncati, 29

Autorizzazione del Tribunale di Modena N° 856 del 14/4/1987

Spedizione in Abb. Postale Gruppo IV/70

Stampa Tipografia BONI. (Mo) - Fotocomposizione IL CARATTERE (Mo)

ASSAGGI DI ALLENAMENTO 1992-1993

Tutti gli anni, quando si avvicina l'autunno riprende, viva, l'attività nella Consorzio degli ormai noti "Assaggi di Allenamento" o "Mantenimento" che si protraggono sino alla fine del mese di marzo dell'anno successivo.

Mantenimento vuol dire... "Ciò che è necessario per tenere in efficienza qualcosa. Nel nostro caso sono: la Vista, l'Ol-fatto e il Gusto".

Quest'anno gli assaggi di allenamento, che già da tempo si facevano sistematicamente nelle comunità di Spilamberto, Vignola e Modena, sono aumentati per l'inizio di attività in due nuove sedi: Castelvetro e Sassuolo.

Per interessamento del Consigliere Silvano Bellucci, Castaldo della Consorzio, tenutosi in stretto contatto con la direzione del Circolo "T. Tasso" di Castelvetro, di cui fanno parte diversi Soci, si sono svolte, in quella sede, n° 6 serate di assaggio a cui hanno partecipato n° 33 Soci per un totale di n° 553 assaggi.

Il 4 dicembre, a Spilamberto, iniziava la sua attività il Consigliere M.o Adriano Malmusi, Assessore agli Assaggi, dando vita a n. 5 serate di assaggio di cui 3 in dicembre e 2 in gennaio. Alle 3 serate di dicembre svoltesi a Spilamberto, nei locali della nuova sede "Villa Fabriani", hanno partecipato n° 60 Soci per un totale di n° 556 assaggi.

Nel nuovo anno, sempre il Consigliere Malmusi, ha organizzato altre 2 serate a Spilamberto e 5 a Vignola dove ha trovato un aiuto incalcolabile nell'opera appassionata e inappuntabile di tre Soci, a cui vanno i ringraziamenti della Consorzio: Sig.ra Margherita Costanzini, Sig. Beghi Lino e l'instancabile Sig. Franco Satrioni, vero organizzatore degli assaggi vignolesi.

Un particolare ringraziamento alla Banca Popolare dell'Emilia e Romagna, filiale di Vignola, per averci gentilmente concesso l'uso delle sale al primo piano dello stesso Istituto di Credito.

Le presenze alle 7 serate complessive ammontano a n° 75 Soci, per un totale di n° 1294 assaggi.

Novità assoluta sono stati gli assaggi fatti

CALENDARIO DELLE SERATE DI ASSAGGIO "PALIO 1993"

Le serate di assaggio si terranno a Spilamberto presso la Biblioteca Comunale (g.c.) alle ore 20,30 secondo il calendario seguente:

lunedì	10	maggio	lettere	A - G. (comprese)
lunedì	17	"	"	"
lunedì	24	"	"	"
lunedì	31	"	"	"
lunedì	7	giugno	"	"
lunedì	14	"	"	"
venerdì	7	maggio	lettere	L - Z. (comprese)
venerdì	14	"	"	"
venerdì	21	"	"	"
venerdì	28	"	"	"
venerdì	4	giugno	"	"
venerdì	11	"	"	"
venerdì	18	"	"	"

Eventuali variazioni, verranno rese note durante le serate di assaggio.

a Sassuolo per la volontà e la tenacia di un giovane Socio, Sig. Guglielmo Moscardini che, con l'aiuto del Socio Sig. Luigi Berselli, li ha organizzati presso una "dependance" del circolo "Sporting Club" di Sassuolo. Alla Direzione del Circolo e agli organizzatori un ringraziamento di cuore a nome della Consorzio e mio personale.

Gli assaggi si sono svolti in 7 serate a cui hanno preso parte n. 27 persone fra Maestri, Assaggiatori e Allievi (esclusi 33 simpatizzanti), per un totale di n° 479 assaggi. Per finire questa passerella, anche quelli di Modena, organizzati dallo scrivente, iniziati il 21 novembre 1992 e terminati il 20 marzo u. s., per un totale di n° 11 incontri che si sono tenuti presso il Palazzo Europa, nella sala del "Self-Service" di proprietà del Consigliere e Maestro Assaggiatore, Sig. Cocchi Agapito. A Lui ed alla Sua figliola, Sig.na Maria Angela, un grazie particolare per la loro disponibilità e per l'impegno profuso in tutte queste giornate d'incontro.

A questi assaggi hanno preso parte: n° 24 Maestri Assaggiatori

n° 45 Assaggiatori

n° 81 Allievi

per complessive n° 150 presenze, con un totale di N° 4.600 (quattromilaseicento) assaggi.

A questo punto ritengo sia superfluo fare qualsiasi altro commento.

Mi permetto soltanto di fare un quadro riassuntivo di tutti questi assaggi, ringraziando, ancora una volta, tutti coloro che ci hanno aiutato con tanto entusiasmo e dedizione.

Località	Presenze	N° assaggi
Castelvetro	33	553
Spilamberto	60	556
Spil. Vignola	75	1.294
Sassuolo	27	479
Modena	150	4.600
Totali Compl.	345	7.482

Luigi Loli Palazzini
Assessore agli assaggi