



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 - Fotocomposizione: LINOPIA MODENESE - Modena - Stampa: Tipolitografia EUROMODENA - Modena

IL SALUTO DEL PRESIDENTE

Su richiesta e per volontà del Consiglio Direttivo, mi trovo a ricoprire la carica di Presidente della Consorzio nel triennio 95/98.

Non posso affermare che questa circostanza facesse parte dei miei pensieri, dei miei desideri o delle mie aspirazioni e di ciò sono testimoni in molti.

Ho aderito alla sollecitazione dei Consiglieri per puro spirito di servizio nei confronti della nostra Associazione.

Confido, ora, nella collaborazione e nell'aiuto di tutti, poichè è soltanto così che si possono attuare, nel migliore dei modi, gli obiettivi previsti dallo Statuto della Consorzio e creare i presupposti per un lavoro concreto e proficuo alla soglia del XXI secolo.

L'energia e la forza per proseguire sulla strada indicata da Rolando Simonini sono attuali come lo erano 28 anni or sono.

Si tratta di una forza possente e di una energia pulita, non inquinante, alimentata dalla passione, dall'amore, dal mistero e dalla poesia che il «balsamico» si porta sempre con sé.

Viviamo in un periodo tormentato, che a volte sembra contaminare anche il nostro modo di essere, di procedere e di credere in una realtà che sappiamo essere unica, irripetibile e incomparabile.

Ma è soltanto una falsa impressione perchè noi tutti sappiamo che la nostra forza e il nostro distinguerci nelle umane vicende, sono dovuti allo splendore delle tradizioni, al paziente lavoro, all'aiuto della natura, alla scientificità del nostro

operare, che elevano il «balsamico» al di sopra di tutto e rappresentano, per il futuro, un retaggio di continuità con il passato e con la sua cultura.

Tenendo fermi gli insegnamenti di Rolando, il suo entusiasmo, le sue convinzioni sul «balsamico», cercheremo, insieme, di fare in modo che la Consorzio abbia a prosperare nel migliore dei modi.

Se così non fosse vi sarebbe da prendere atto di una enorme perdita per ciascuno di noi, per Spilamberto e per tutti coloro che, in

qualunque parte del mondo, hanno avuto la possibilità di conoscere il «balsamico».

Questo non avverrà.

I lieviti e gli acetobatteri per il «balsamico», l'attenzione, la determinazione e la generosità nell'operare da parte di noi tutti, sapranno creare i presupposti per porre la Consorzio in condizione di crescere ancora, di arricchirsi di esperienza e di capacità in tutti i suoi settori di intervento.

Francesco Saccani

IL «CONSIGLIO DIRETTIVO» PER IL TRIENNIO 95/98

A seguito della consultazione elettorale del 5-3-95, il Consiglio Direttivo risulta così composto:

Cocchi Agapito, Forghieri Oscar, Loli Palazzini Luigi, Longagnani Giuliano, Montecchi Olivieri Raffaella, Nasi Enrico, Preti Sauro, Rizzi Fermo, Saccani Francesco, Sacchetti Azio, Vecchi Rino.

Il Consiglio Direttivo, nella seduta del 20-3-95, ha attribuito ai Consiglieri e all'unanimità le seguenti mansioni:

- **FRANCESCO SACCANI** - Gran Maestro - *Presidente*
- **OSCAR FORGHIERI** - *Vice Presidente - Vicario e rappresentante la Consorzio presso il Comune*
- **ENRICO NASI** - *Vice Presidente - Direttore dei Corsi*
- **RINO VECCHI** - *Gastaldo*
- **GIULIANO LONGAGNANI** - *Tesoriere*
- **SAURO PRETI** - *Segretario*
- **LUIGI LOLI PALAZZINI** - *Assessore agli assaggi*
- **FERMO RIZZI** - *Assessore alla gara del Palio*
- **RAFFAELLA MONTECCHI OLIVIERI**
Addetta alle Pubbliche relazioni
- **AGAPITO COCCHI** - *Rappresentante della Consorzio presso il Consorzio Produttori A.B.T. Modena*
- **AZIO SACCHETTI** - *Svolge le funzioni di «Garante».*

LE ELEZIONI PER IL RINNOVO DEL CONSIGLIO DIRETTIVO

Il giorno 5 marzo 1995 si è tenuta in Spilamberto l'Assemblea straordinaria dei Soci.

L'ordine del giorno prevedeva lo svolgimento delle votazioni per il rinnovo del Consiglio Direttivo nel periodo 95/98.

Il responso dell'urna è stato il seguente:

1 Saccani Francesco	voti	225	15 Malmusi Luisa	voti	75
2 Vecchi Rino	voti	209	16 Bellucci Silvano	voti	73
3 Cocchi Agapito	voti	208	17 Chierici Roberto	voti	58
4 Longagnani Giuliano	voti	197	18 Pecchi Giuseppe	voti	45
5 Loli Palazzini Luigi	voti	192	19 Moscardini Guglielmo	voti	45
6 Nasi Enrico	voti	190	20 Simonini P. Giorgio	voti	40
7 Forghieri Oscar	voti	172	21 Baldini G. Franco	voti	36
8 Sacchetti Azio	voti	146	22 Bergonzini Ettore	voti	30
9 Preti Sauro	voti	132	23 Tabacchi Attilio	voti	29
10 Rizzi Fermo	voti	122	24 Amadessi Alessio	voti	22
11 Montecchi Raffaella	voti	83	25 Ferrari Francesco	voti	21
12 Lorenzani Mara	voti	82	26 Giovanardi Renzo	voti	20
13 Ferrari Amorotti Vinc	voti	77	27 Giacobazzi Graziano	voti	19
14 Giusti Vittorino	voti	75	28 Satriani Franco	voti	18
			29 Trenti G. Luca	voti	18
			30 Gibertini Roberto	voti	16
			31 Malmusi Adriano	voti	8
			32 Ghiaroni Rino	voti	2
			33 Turtura G. Cesare	voti	2
			34 Renzi Francesco	voti	1
			35 Vecchi Giuseppe	voti	1
			36 Parmeggiani Giuseppe	voti	1
			37 Lambertini Valentino	voti	1

PROGRAMMA DEL CONSIGLIO DIRETTIVO NEL PERIODO MARZO 95-MARZO 98

Il Consiglio ha ipotizzato il seguente programma:

- Revisione dello Statuto dell'Associazione.
- Revisione dei regolamenti (Palio - Assaggiatori).
- Prosecuzione dei Corsi di formazione e perfezionamento.
- Costituzione della «Consulta delle principali Comunità» attraverso la nomina di Responsabili di zona.
- Sistemazione definitiva della Sede (laboratorio di analisi e servizi).
- Riordino dell'«archivio» riguardante «la storia della Consorteria».
- Apertura domenicale della Sede (Villa Fabriani) dalle ore 9 alle ore 12.

A questo andrà aggiunta l'«ordinaria amministrazione»: Gara del Palio, assaggi di allenamento, interventi presso le Comunità, partecipazione ad iniziative esterne, visite in Consorteria. Riunioni Soci.

Il Consiglio Direttivo

AVVISO

Coloro che telefonano in Consorteria (059/78.59.59) e comunicano con la «segreteria telefonica» sono pregati di lasciare un messaggio.

Sarà nostra cura porsi in contatto con loro appena possibile.

Si rammenta, inoltre, che è sempre attivo il telefono della Sig.ra Francesca Simonini: 059/76.27.12.

NOTIZIE TRISTI

Anche questo numero del Notiziario deve prendere atto che due Soci non sono più tra noi: Danilo Selmi e Federico Fruggeri.

Danilo, maestro assaggiatore, ci ha lasciato troppo presto.

Avevamo ancora bisogno di lui, del suo modo di essere nei confronti del «balsamico», della sua riservatezza e del suo attaccamento alla Consorteria. E questo bisogno era reciproco per consentirgli di mitigare il suo senso del rigore, della critica e dell'estrema coerenza sempre presenti e forti in tutte le sue manifestazioni.

La Consorteria gli è grata per il contributo che ha dato nella ricerca della via migliore per agire in difesa e a tutela del «balsamico» a cominciare dalla «tesina» che Egli compilò, in dialetto, al termine del Corso di formazione frequentato ancora dodici anni or sono: «Al cummissioun d'assagg».

Senza nulla togliere alla Sig.ra Anna Maria e ad Elisabetta, Danilo, nella sua vita, ha avuto due grandi amori: la sua nipotina Giulia e il «balsamico». Ce ne siamo accorti tutti e lo ringraziamo per i «segnali» che, attraverso quegli amori, ci ha trasmesso con gioia.

Il suo ricordo sarà nostro compagno di viaggio per molti anni perché l'impronta che ha lasciato è alquanto marcata.

Anche Federico Fruggeri se ne è andato all'improvviso e troppo presto. Federico era noto a tutti per il suo stile, la sua signorilità, la sua riservatezza, la sua precisione e la sua attenta presenza in Consorteria durante le sedute di «assaggio». Ne conserveremo un ricordo molto intenso, maturato nell'affetto che ha saputo suscitare in noi.

Tutti i Soci della Consorteria condividono, con i loro familiari, il rammarico per non averli ancora con noi anche fisicamente.

Francesco Saccani

SULL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA

Sulla cronaca locale del Resto del Carlino uscito il 15 marzo u.s. compaiono quattro articoli dedicati all'aceto balsamico tradizionale.

Non sembra il caso di soffermare l'attenzione sulla «guerra» in atto fra il Consorzio produttori dell'aceto balsamico «tradizionale» e l'altro che si occupa, invece, dell'aceto balsamico di Modena, poiché l'esito della stessa è ora affidato alla Procura della Repubblica.

Sorprende, piuttosto, e rende necessario questo intervento, l'articolo a firma Benedetto Benedetti, presentato dalla direzione del giornale come arbitro e storico sulla vicenda, il quale usa la definizione dell'aceto «balsamico» posta dalla Consorteria, parzialmente, omettendone la parte fondamentale che qui si riporta: *«è ottenuto dal mosto di uva cotta, maturato per lenta acetificazione, derivata da naturale fermentazione e da progressiva concentrazione mediante lunghissimo invecchiamento in serie di vaselli di legni diversi, senza alcuna addizione di sostanze aromatiche»*.

L'omissione non può essere ritenuta casuale e a nulla vale l'eventuale affermazione dell'articolista di averla usata per la sola parte riguardante i caratteri organolettici del «balsamico» in quanto, descritti in quel modo, essi sono diretta conseguenza di ciò che è contenuto nella parte evitata.

Di seguito afferma, per sostenere la tesi secondo la quale il «balsamico» si otteneva, in passato, dal vino e dal mosto crudo con l'eventuale aggiunta di droghe, che l'avv. Francesco Aggazzotti «inventò» nel 1862 un nuovo metodo per abbreviare l'invecchiamento del prodotto attraverso la cottura del mosto facendo così supporre che in precedenza l'Avvocato usasse mosto crudo, la qual cosa andrebbe in ogni caso dimostrata, non fosse altro che per rispettare la memoria di Colui che viene chiamato in causa.

Inoltre l'attribuire al metodo Aggazzotti il preminente obiettivo

di abbreviare i tempi di invecchiamento del «balsamico» attraverso la cottura del mosto ponendo l'attenzione esclusivamente sull'aumento della concentrazione zuccherina, fa dubitare che l'articolista si renda conto appieno del significato e delle conseguenze che l'operazione di cottura provoca sul mosto crudo: essa modifica, infatti e soprattutto; «qualitativamente» la sua composizione iniziale per cui si verificano, di conseguenza, trasformazioni e processi determinanti per creare le condizioni che consentono il formarsi delle caratteristiche elencate nella definizione e proprie del «balsamico».

Asserisce, inoltre, che il Duca di Modena usava vino bianco per alimentare le sue celebri acetaie, il che era vero, ma non esaustivo del suo comportamento in acetaia.

I documenti ci testimoniano che nella Corte ducale si producevano diversi tipi di aceto (nostrano, nostrano fino, nostrano ordinario, fino, quasi balsamico, balsamico).

Alcune batterie venivano certamente alimentate con vino trebbiano (ne esistono le prove), ma altre presumibilmente no, poiché non si giustificerebbe, altrimenti e ad esempio, l'acquisto di «due castellate di trebbiano (uva, non vino) per accomodare le accette del Duca» avvenuto in data 18 ottobre 1598.

D'altra parte nella nostra zona il mosto d'uva veniva cotto ovunque e da sempre (nel 1627 Vincenzo Tanara, bolognese, ne suggeriva l'indicazione perfino per produrre l'Agresto) per cui diventa difficile dimostrare che il solo luogo ove questa consuetudine era ignorata fosse proprio la Corte estense.

In simile situazione le omissioni e le affermazioni non provate servono soltanto a creare confusione, non dimostrano nulla e danneggiano esclusivamente il «balsamico».

Un tempo, e ancora oggi, si producevano e si producono vari tipi di aceto.

Coloro che usavano e usano vino e mosto crudo al posto del mosto

cotto, ottenevano e ottengono un prodotto che solo in parte, con la tecnica dei travasi e il trascorrere del tempo, possiede le proprietà del «balsamico»: ciò avviene per i caratteri visivi.

Per quanto riguarda quelli olfattivi e gustativi il confronto diventa impossibile: i profumi risultano diversi, spesso, per altro, coperti da una acidità olfattiva eccessiva; la pienezza e l'armonia non sono neppure valutabili e l'acidità totale decisamente soverchiante.

D'altra parte la differenziazione del «balsamico» da tutti gli altri tipi di aceto è oggi dimostrata da considerazioni di carattere scientifico. Ne sono testimonianza gli studi di F. Sestini, E. Parisi, M. Sacchetti, D. Coppini, G.C. Turtura ed altri ancora.

L'esistenza in antiche acetaie, oggi ancora perfettamente operanti, di «balsamici» abbastanza fluidi e dotati di ragguardevole acidità è dovuta al fatto che, in passato, ci si limitava ad una cottura del mosto generalmente prolungata sino al termine della schiumatura.

Il porre attenzione ad una corretta concentrazione del mosto è il suggerimento che la Consorteria rivolge a tutti i cultori del «balsamico» da almeno una decina di anni. Tutto il resto non ha valore alcuno. Modena, 16 marzo 1995.

Il Consiglio Direttivo

CONVOCAZIONE «ASSAGGIATORI»

Giovedì 29 giugno alle ore 20,30 è indetta una riunione di tutti gli Assaggiatori che hanno partecipato alle operazioni del Palio 95 con il seguente ordine del giorno:

- 1) Osservazioni sullo svolgimento del Palio 95.**
 - 2) Proposte per il Palio 96.**
 - 3) Comunicazioni del Presidente.**
- Si prega di essere presenti e puntuali.**

Cordialmente.

*Il G.M.
Francesco Saccani*

BANDO

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

«28° PALIO DI S. GIOVANNI»

riservato agli aceti balsamici «tradizionali» giovani e vetusti.

La raccolta dei campioni avrà luogo il giorno 18 aprile e terminerà **improrogabilmente** il giorno 10 maggio p.v.

I campioni presentati fuori termine verranno valutati dalle apposite Commissioni, ma non potranno concorrere per la vincita del «PALIO 95». Tutti i Soci sono vivamente pregati di provvedere per tempo alla consegna dei campioni al fine di permettere una razionale organizzazione delle serate di «assaggio».

Il Gran Maestro

CONVOCAZIONE DELL'ASSEMBLEA ORDINARIA DEI SOCI

Domenica 25 giugno 1995, alle ore 9,30, è convocata in Spilamberto, nel teatrino della Scuola Materna «Quartieri» (g.c.) l'ASSEMBLEA ORDINARIA dei Soci della Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale per discutere il seguente

ORDINE DEL GIORNO

- 1) Relazione del Gran Maestro.
- 2) Presentazione, discussione e approvazione del bilancio 94/95.
- 3) Comunicazioni.
- 4) Premiazioni relative alla Gara del Palio.

Al termine dell'Assemblea seguirà, come da tradizione, il pranzo sociale presso il Ristorante «Laghetto dei Ciliegi» - Vignola - Via Modenese, 2359.

Per le prenotazioni occorre telefonare al numero 059/771600 (ristorante chiuso il martedì), entro e non oltre giovedì 22 giugno.

La convocazione dell'Assemblea avviene tramite questo Notiziario e sostituisce, a tutti gli effetti, la lettera di invito.

*Il Gran Maestro
Francesco Saccani*

ATTENZIONE

I verbali e le schede riportanti il risultato dell'esame dei campioni di «balsamico» presentati in Consorteria verranno consegnati agli Alfieri domenica 25 giugno p.v. al termine dell'Assemblea Generale, presumibilmente in Sede ove sarà posto lo stand della Consorteria non essendo, in quel periodo, fruibile la Scuola Elementare.

ASSAGGI DI ALLENAMENTO 1994/1995

Dal 20 ottobre 1994 al 18 marzo 1995 si sono svolti in varie località della Provincia e nel Capoluogo gli «Assaggi di allenamento».

Sono così chiamati per consentire a tutti i Soci di rimanere in «esercizio di assaggio», con continuità, durante tutto l'anno solare.

Le località ove si sono tenuti risultano le seguenti:

- 1) Rubbiera di Nonantola, dal 20-10-94 al 23-2-95, per un totale di 11 serate.
- 2) Spilamberto, dal 4-11-94 al 2-12-94, per un totale di 5 serate.
- 3) Carpi, dall'8-11-94 al 31-1-95, per un totale di 10 serate.
- 4) Modena, dal 12-11-94 al 18-3-95, per un totale di 11 serate.
- 5) Vignola, dal 9-12-94 al 27-1-95, per un totale di 5 serate.
- 6) Sassuolo, dal 10-1-95 al 13-3-95, per un totale di 10 serate.
- 7) Castelvetro, dal 2-2-95 al 23-2-95, per un totale di 6 serate.

Le serate sono iniziate a Rubbiera organizzate dal Maestro Ass. Guido Dotti, coadiuvato dal fratello prof. Fiorenzo, presso il Ristorante del Sig. Italo Pedroni.

Cinquantadue le presenze per un totale di 1224 «assaggi».

Ha fatto seguito Spilamberto dove sotto la guida del Maestro Adriano Malmusi, 64 soci hanno esaminato 866 campioni di «balsamico».

È stata la volta di Carpi ove, con la validissima organizzazione di Azio Sacchetti e di Romolo Gorgò, si sono alternati ai tavoli 43 Soci per complessivi 1140 «assaggi».

Modena ha terminato per ultima: 139 gli aderenti, 900 le presenze, 3270 gli «assaggi».

A Vignola gli organizzatori (L. Beghi, G. Corradetti, M. Costanzini, F. Satriani) hanno radunato 47 partecipanti per un totale di 784 «assaggi».

A Sassuolo ha operato il Maestro Ass. Guglielmo Moscardini coadiuvato da Luigi Berselli e Sergio Colombini: 616 «assaggi» sono stati effettuati da 36 Soci.

Castelvetro è stato organizzato da Giorgio Bettelli insieme ai Soci Gino Agiri e Luciano Amici: 54 gli aderenti, 214 le presenze, 856 gli «assaggi». Complessivamente a questa importante attività hanno aderito 399 Soci.

Il totale complessivo degli «assaggi» è di 8140 unità.

Luigi Loli Palazzini

ELENCO DEGLI ALFIERI E LORO RECAPITO

BASTIGLIA - BOMPORTO - RAVARINO
BELLEI ENZO

BOLOGNA
GRASSELLI Dr. ELIGIO

CAMPOGALLIANO
GUALDI Rag. VINCENZO

CONCORDIA
GUERZONI FELICE

CARPI
GORGÒ ROMOLO

CASINALBO
FERRARI GIORGIO

CASTELLARANO
BRAGLIA Cav. Tullio

CASTELNUOVO R.
STORTI ARRIGO

CASTELVETRO
SIMONINI P. GIORGIO

FIORANO MODENESE
MONTECCHI OLIVIERI RAFFAELLA

OSSI GUGLIELMO

FORMIGINE
VECCHI GIUSEPPE

MAGRETA
LEONARDI FRANCESCO e GIOVANNI

MARANELLO
VENTURELLI RICCARDO

MONTALE RANGONE
FERRARI FRANCESCO

MODENA
BARBIERI PAOLO

CESTARI UMBERTO

CIGARINI MARCELLO

GAMBIGLIANI ZOCCOLI MARIO

MANUPPELLI CAMILLO

PARMEGGIANI GIUSEPPE

RENZI FRANCESCO

TABACCHI ATTILIO

NONANTOLA
GIACOBazzi LEONARDI MIRELLA

PEDRONI ITALO

PIERLI LUIGI

S. CESARIO SUL PANARO
BELLUCCI SILVANO

GHIARONI RINO

S. DONNINO - S. DAMASO
BIZZARRI SANDRO

SASSUOLO
COLOMBINI ELIA e SERGIO

MOSCARDINI GUGLIELMO

SOLIERA
LANCELLOTTI GIUSEPPE

MARTINELLI IVANO

SPILAMBERTO
COCCHI AGAPITO

LAMBERTINI VALENTINO

VECCHI RINO

VIGNOLA
BEGHI LINO

SALUTO DEL GRAN MAESTRO USCENTE

Porgo un grazie sentito a tutti i Consiglieri ed in modo particolare al Vicario e al Vice Presidente del Consiglio decaduto per la fattiva e continua collaborazione accordatami.

Un saluto cordiale ai Soci ed un augurio sincero di buon lavoro al nuovo Gran Maestro.

Fermo Rizzi

AVVISO AGLI ALFIERI E AI SOCI

I campioni che verranno conferiti alla Consorteria dovranno essere recapitati in Spilamberto al Gastaldo RINO VECCHI - Via Vignolese, 33 - Tel. 059/784341. Analogamente gli Alfieri non presenti alla riunione del Consiglio Maggiore indetta per sabato 8 aprile (ed anche i Soci che provvederanno singolarmente alla consegna del proprio campione) bisognosi di contenitori necessari per la raccolta del «balsamico» si rivolgeranno al Gastaldo Rino Vecchi.

Si rammenta a tutti i Soci e agli Alfieri che i contenitori dovranno essere presentati sigillati e provvisti dell'apposito e ormai usuale cartellino debitamente compilato. Per altro si fa ancora presente che il sigillo della boccetta da parte dell'Alfiere alla presenza del produttore costituisce di per sé «un rito» che dà garanzia di serietà, ma anche di grande riguardo e rispetto nei confronti di tutti. E questo non per un senso di sfiducia in qualcuno (in particolare l'Alfiere), ma per ragioni di riservatezza, di particolare attenzione e di difesa verso coloro, e sono molti, che ritengono di offrire, in quel momento una parte di sé stessi.

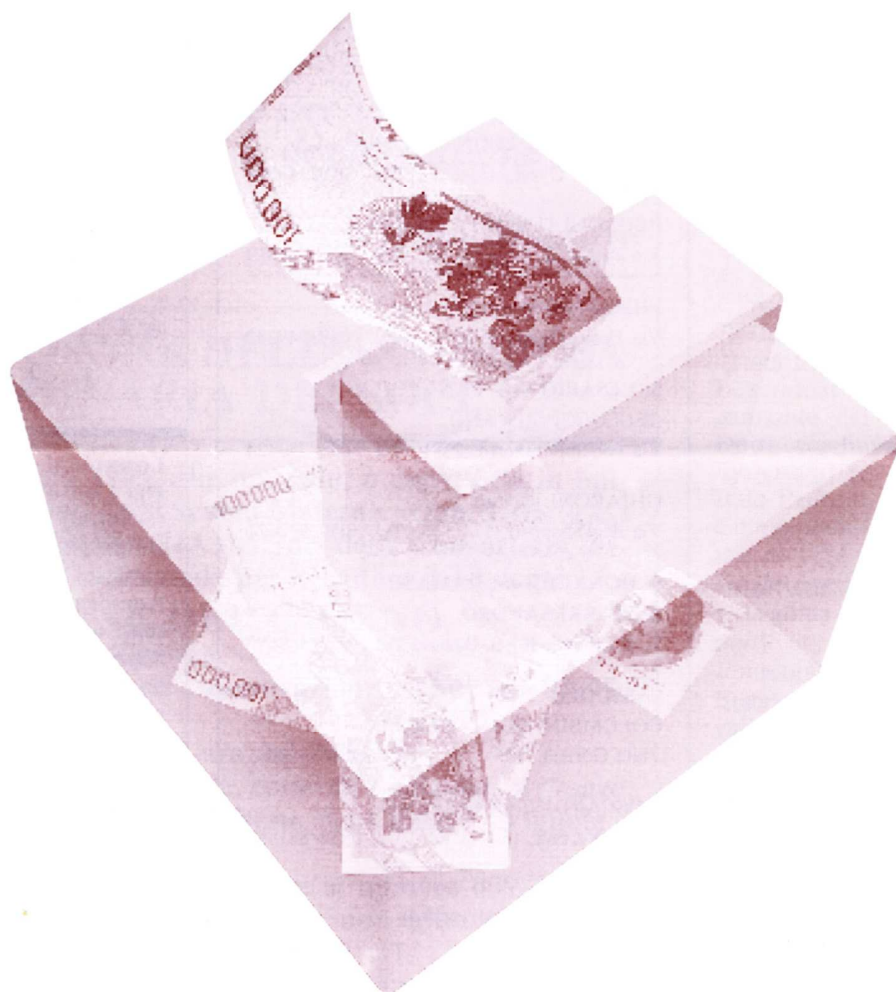
Il G.M.

CERTIFICATI DI DEPOSITO

della



Banca popolare dell'Emilia Romagna



Un modo sicuro e intelligente
per far crescere i propri risparmi
nella massima tranquillità e sicurezza.

LE PRIME DELIBERE DEL CONSIGLIO DIRETTIVO

Il Consiglio Direttivo che si è insediato il 13 marzo u.s., ha deliberato, fra l'altro e per ora, di avvalersi della collaborazione di Soci, non appartenenti al Consiglio stesso, particolarmente attenti e capaci ad assolvere funzioni importanti per la vita della Consorceria.

Si sono resi disponibili, per i primi interventi: Silvano Bellucci, Mara Lorenzoni, Ettore Bergonzini, Roberto Chierici.

A Silvano Bellucci è stato affidato il compito della Conduzione dell'Acetaia Sociale. A Silvano e ad un gruppo di Soci spetta l'onore di averla sistemata e condotta, in maniera regolare, da quando la Consorceria ha preso possesso di Villa Fabriani. È consequenziale che il lavoro venga proseguito nel modo con il quale è stato iniziato.

La Sig.ra Mara Lorenzoni ha aderito con prontezza e grande disponibilità a svolgere una mansione delicata e di grande fascino per tutti: la rivisitazione e la razionale ricostruzione e sistemazione della «Storia della Consorceria» dalle origini sino ai giorni nostri.

Esiste, in segreteria, una grande quantità di materiale prezioso: documenti, articoli da quotidiani e riviste, fotografie, ecc., attraverso i quali emerge sia lo spessore culturale, che quello affettivo della Consorceria stessa.

È dunque, più che opportuno, doveroso che esso venga sistemato e soprattutto valorizzato affinché serva come testimonianza per tutti noi, ma anche come documentazione per le generazioni future.

Ettore Bergonzini ha sempre svolto in Consorceria un lavoro apparentemente oscuro, silenzioso, ma fortemente prezioso.

Continuerà a farlo affiancando il Gastaldo Rino Vecchi in tutte le mansioni, e sono tante, che portano la Consorceria a rispondere adeguatamente alle varie richieste ed esigenze quotidiane.

Roberto Chierici affiancherà l'Assessore agli «assaggi» Luigi Loli Palazzini nel delicato ed importante lavoro di preparazione delle Commissioni

di «assaggio».

Anche in questo caso si tratta di un lavoro molto oneroso svolto con passione, con competenza ed in silenzio, sostenuto dalla pazienza di Giobbe comune a Luigi Loli Palazzini a causa della distrazione o dell'incuria

di alcuni Soci.

Roberto Chierici gli sarà d'aiuto. Si ringraziano i Soci sopraindicati per la collaborazione che vorranno fornire e che risulterà certamente proficua per tutta la Consorceria.

Il Consiglio Direttivo

QUOTA SOCIALE

Si invitano i Soci a provvedere al versamento della quota sociale.

Essa può essere regolarizzata nel modo seguente:

- 1) conferendo un campione di «balsamico» (Gara del palio '95) che raggiunga una valutazione di almeno 255 punti.

Come riferimento fa testo il campione presentato alla gara del Palio 1994. In caso contrario si «invita» il produttore al versamento di L. 30.000.

- 2) Versando una quota in denaro di L. 60.000 da parte di coloro che non presentano il campione di balsamico tradizionale.

È bene tuttavia precisare che la quota di L. 60.000, oltre alla presentazione del campione, è sempre gradita tenuto conto delle ristrettezze e delle necessità della Consorceria.

Per i versamenti si prega di utilizzare il modulo di c/c postale allegato al presente Notiziario senza tuttavia escludere altri modi ritenuti più convenienti od opportuni.

COMUNICAZIONI RIGUARDANTI LA GARA DEL PALIO 1995

Si riportano alcune regole riguardanti la Gara del Palio rivolte, soprattutto, a coloro che aspirano a raggiungere i vertici della classifica (12 finalisti):

- 1) la «batteria» da cui si preleva il campione dovrà essere composta da almeno cinque barili, l'ultimo dei quali di capacità non inferiore a 10 litri.
- 2) Ciascun vasello dovrà presentare regolarità di comportamento e di coerenza con gli altri della batteria.
- 3) Qualora un produttore presenti più di un campione di balsamico tradizionale proveniente
 - da una stessa batteria,
 - da più batterie di sua proprietà,
 - da batterie appartenenti a familiari (moglie, figli, nipoti, ecc.),

ed entri con più di un campione nei dodici finalisti, riceverà un solo riconoscimento attribuito, a giudizio insindacabile, dal Consiglio Direttivo. Questa norma deve essere interpretata, esclusivamente, come totale rispetto degli scopi cui

la Consorceria si è sempre ispirata. L'obiettivo della gara del Palio non consiste nell'accumulare premi e questa affermazione costituisce una certezza per tutti. La norma vuole, piuttosto, sollecitare il produttore ad una sana emulazione per gratificarlo con un riconoscimento dovuto. Si rifugge, in ogni caso, da una competizione di tipo agonistico fine a se stessa e in pari tempo si condanna l'eventuale uso errato di un prestigioso traguardo raggiunto. Si sollecita, piuttosto, l'insieme dei produttori a conferire campioni di alto livello per consentire agli «assaggiatori» di aumentare la propria esperienza in merito alla conoscenza del «balsamico».

Si avvertono, da ultimo, i Soci che si trovano in palese difetto nei confronti del numero di «assaggi» richiesti (40 annuali) per il mantenimento della loro qualifica (allievi, assaggiatori e maestri) e che intendano proseguire l'esperienza di «assaggio» di comunicare la loro intenzione al Gran Maestro.

Il Consiglio Direttivo



Anno 9° - Numero 1 - Aprile 1995

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

Fotocomposizione: LINOTIPIA MODENESE - Modena

Stampa: Tipolitografia EUROMODENA - Modena

RIFLESSIONI SUL «BALSAMICO» IN TAVOLA

Da secoli in questo lembo di terra padana in molti si adoperano per ottenere, dal mosto d'uva cotto e concentrato, un buon «balsamico».

La ragione del loro agire presenta un duplice aspetto: il compiacimento nel riuscire nell'intento e la possibilità di usare quel prodotto, di particolare ed esclusivo pregio, in tavola, ultimo stadio del suo lungo cammino, quale segno di gioia, di piacere ed anche di riconoscenza per chi lo merita. In tavola si verifica, quasi sempre, una circostanza particolare: il «balsamico» non vi esercita il semplice ruolo di «ingrediente» nella preparazione di vivande, ma piuttosto e soprattutto quello di «compromissario» al convito per evocare tutto ciò che di storia, di consuetudini, di tradizioni e di poesia si porta sempre dietro: non è raro o casuale, infatti, che ci si trovi a discutere soltanto di lui.

La tavola imbandita può essere quella familiare, di casa, o l'altra di un ristorante. La prima presenta particolari situazioni di privilegio:

- la padrona di casa, consapevole del suo ruolo e della sua capacità nell'usare e nel descrivere il «balsamico»,
- i commensali disponibili nel cedere a seduzioni di quel tipo,
- l'ambiente opportunamente predisposto e favorevole ad amplificare le «affinità» esistenti fra le persone convenute, per cui risulta facile svilupparne il discorso anche e soltanto con la semplice complicità di una «insalata del maniscalco» sapientemente allestita.

Nel secondo caso le circostanze sopra indicate possono risultare affievolite e passare in secondo ordine o addirittura essere cancellate: al ristorante si va, generalmente, per motivi molto diversificati (necessità, svago, interessi, ecc.) e l'obiettivo dei commensali può rimanere oscuro per chi li riceve.

Ma questa seconda ipotesi non costituisce una regola fissa e può essere addirittura sovvertita o superare le possibilità offerte dalla prima se il Ristoratore fa della sua professione un'arte e si rende conto che il suo agire rappresenta un segmento di autentica cultura nel fluire della quotidiana realtà.

Ne può essere complice il «balsamico» soprattutto se il «padrone di casa» si diverte a giocare con te, che ne sei cultore, per costringerti a scoprire, tra una portata e

l'altra, l'identità e il suo modo di divenire nel tempo.

Il gioco può iniziare in sordina per farsi poi preciso e determinato se chi agisce si rende conto che il «messaggio» viene recepito a certi livelli di sensibilità, per diventare o trasformarsi ben presto in una sfida o piuttosto in una scommessa condotta con sapienti e improvvisi e ben assestati colpi di fioretto inferti da Colui che ti ospita e che vuole riuscire vincente.

Sembra quasi di intuire la sua strategia ispirata, in alcuni punti, al «decalogo» cui si attengono gli uomini di legge nell'affrontare una causa:

- 1) aver ragione,
- 2) gambe da cervo,
- 3) saper esporre, ma soprattutto
- 4) trovare colui che crede in quanto vai dicendo.

La prima condizione è palese in quanto Colui che intende duellare sa di conoscere e possedere un «balsamico» maturo, sapido, armonico e di avere, pertanto, ragione da vendere.

Anche la seconda, che vuole l'avvocato abile e pronto come il cervo nel salire la vetta del dirupo usando la propria capacità ed evitando le insidie, è assicurata dal sapere, con prontezza, distinguere il tipo di «balsamico» necessario per allestire una vivanda senza esitazione e con grande abilità.

La terza riguarda la sua capacità nel saperlo presentare e su questo non si discute neppure.

La più difficile, la quarta per l'appunto, gli appare, al contrario, come la più semplice in quanto è consapevole di avere di fronte ospiti che credono in ciò che Egli propone o propina loro.

È naturale, dunque, che ne esca vincente. Queste argomentazioni non costituiscono astratta teoria, ma una realtà concreta vissuta da tre «amanti» del «balsamico» ospiti, di recente, nel Ristorante «Da Toni» a Gradiscutta in Friuli, dove il Sig. Aldo Morassutti la fa da padrone.

È inutile descrivere l'atmosfera che si respira in quel luogo perché è cosa nota e peraltro già riportata sulle pagine di questo Notiziario e ci si ripeterebbe: eleganza, signorilità e altissima professionalità non sono da porre in discussione.

Il Sig. Aldo, come sempre, agisce con estrema discrezione e apparente distacco,

pilotando però a modo suo l'esperienza del pranzo che per te ha ipotizzato dopo averti scrutato ed essersi prefisso di lasciare «un segno» se ritiene che ne valga la pena. Non può essere fortuito, ad esempio, che, nel nostro caso, ad un certo punto ti propini una polentina friulana unita a tre formaggi e che, di per sé, potrebbe apparire del tutto normale.

Ma così non è perché in realtà non si tratta di tre tipi di formaggio, ma di uno solo (il Montasio) presentato nelle sue diverse fasi di trasformazione: fermentazione, maturazione e invecchiamento.

I tre ospiti non possono fare a meno di interrogarsi vicendevolmente con lo sguardo per cercare un assenso, una convalida, al loro pensiero o sospetto.

Il Sig. Aldo ha voluto in quel modo riportarli alla realtà del loro «balsamico» senza averglielo neppure nominato ponendo loro innanzi le tre fasi (fermentazione, maturazione e invecchiamento) attraverso le quali, nel tempo, esso si realizza.

Ed infatti quando Egli ritorna accanto al tavolo, con noncuranza ti scruta per verificare se hai captato il suo messaggio e per farti capire quale può essere il linguaggio da usare in cucina ed in tavola e quali interconnessioni possano esistere fra la cultura e le tradizioni che rendono nobile l'arte del cucinare utilizzando tutti i doni della natura amplificati dalla paziente e sagace operosità dell'uomo.

Francesco Saccani

COCKTAIL CONSORTERIA

Ingredienti:

Aceto balsamico tradizionale 1 parte

Sciroppo di amarene
(possibilmente casalingo) 5 parti

Crema cacao 5 parti

Brandy 10 parti

Miscelare, servire fresco, mai ghiacciato.

Se lo sciroppo di amarene è di tipo industriale scarseggiare nella dose perché è più dolce.

Raffaella Montecchi Olivieri