



NOTIZIARIO DELLA CONSORTERIA DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

Periodico semestrale di cultura dell'aceto balsamico tradizionale

Direzione e redazione: Spilamberto - Via Roncati, 29 - Direttore responsabile: FRANCO MANTOVI - Spedizione in Abb. Postale Gruppo IV/70
Autorizzazione del Tribunale di Modena N° 856 del 14-4-1987 - Fotocomposizione: Antares - Modena - Stampa: Grafiche G - Marano s/P (Mo)

INCONTRO CON LA STORIA

Nel *Don Chisciotte* Miguel de Cervantes definisce la storia in modo del tutto pertinente al «Balsamico» della tradizione secolare.

Egli sostiene che «è madre della verità, emula del tempo, depositaria delle azioni, testimone del passato, esempio e annuncio del presente, avvertimento per il futuro». E per il «Balsamico» è madre di quella verità che lo colloca in una galassia molto distante da quella di appartenenza di qualsiasi altro aceto con una emulazione che supera i confini e i limiti del tempo; è depositaria di azioni che vengono perpetuate con assoluta coerenza da migliaia di cultori; è testimone del passato attraverso Alfieri che rispondono al nome di Giorgio Galesio, Francesco Aggazzotti, Fausto Sestini, Ernesto Parisi e Mario Sacchetti; è esempio e annuncio del presente con testimonianze che provengono da lontano; è avvertimento per il futuro per chi intende conservare e tutelare le caratteristiche del prezioso prodotto e non è propenso a sminuire i valori ad esso collegati e ben noti a chi possiede anche soltanto una piccola batteria di vaselli.

Nel 1863 Fausto Sestini così scriveva: «Nell'occasione della Esposizione Italiana nel 1861 in Firenze, prevalendomi della gentilezza dei signori professori Prampolini e Pio Malatesta, commissario il primo del comitato di Reggio Emilia, l'altro di quello di Modena, potei procurarmi i campioni dei più reputati Aceti balsamici, corredati di tali garanzie sopra la loro legittimità che per altro modo non avrei sperato di poter ottenere». Tra questi ne scelse, in particolare, cinque che comprendevano un campione, di 100 anni di età, di appartenenza del conte Leonardo Salimbeni di Modena.

Nel 1928 Ernesto Parisi in un lavoro pubblicato sugli «Annuali di chimica applicata» riportava le analisi effettuate su otto campioni di «Balsamico» di proprietà dei sigg. Aggazzotti, Cuoghi, Guidotti, L. Montanari, Tusini, Paltrinieri Colli e Rizzatti.

È estremamente interessante, significativo e lusinghiero constatare, oggi, la partecipazione alla gara del palio di S. Giovanni di campioni provenienti dalle Famiglie Salimbeni e Paltrinieri Colli.

Un discendente dei conti Salimbeni di Salizzole, signori di Siena, fu generale napoleonico e ottenne la proprietà di Redù (ex Partecipanza di Nonantola) dove fu ospite il 20 e 21 settembre 1839 il conte Giorgio Galesio, mentre Leonardo, dopo l'Unità d'Italia fu il primo comandante dell'Accademia Militare di Modena. I Paltrinieri Colli, invece, fanno parte di una notissima famiglia della ricca borghesia agricola modenese, originaria di S. Felice sul Panaro con proprietà in Solara e Camposanto.

Alla gara appena terminata, Annalisa Sargiani ha partecipato con un campione di «Balsamico» anonimizzato con il numero 673.

Si deve prendere atto che sua madre, Enrichetta, nasce da padre Paltrinieri Colli e per linea materna discende direttamente dai conti Salimbeni e, ancora, che alcuni vaselli Paltrinieri Colli e altri Salimbeni appartengono, oggi, alla Famiglia Sargiani e sono conservati e accuditi a Modena, in viale Reiter 22, da Vincenzo Ferrari Amorotti, per altro discendente, per linea materna, da Francesco Aggazzotti.

Il campione di Annalisa Sargiani ha sfiorato l'entrata in finale classificandosi nella classe di eccellenza e pertanto a ridosso del 12° finalista, sui 930 concorrenti presentati alla 35ª edizione. Questa circostanza rende particolarmente appropriata la definizione di «Storia» posta da Miguel de Cervantes soprattutto come esempio, nel presente, di eredità antiche, ma anche come perentorio avvertimento nei confronti del futuro. Esempio e annuncio di un presente che dà testimonianza di un passato certamente non dimenticato e tanto meno sepolto, araldo di un messaggio rivolto al futuro. Messaggio che peraltro la Consorzia ha fatto proprio e ha presente fin dal momento della sua nascita: la salvaguardia di quei presupposti che consentiranno al prezioso prodotto di conservare, anche nei secoli a venire, le sue peculiari caratteristiche e il suo patrimonio di cultura e di valori verso i quali neppure l'uomo del XXI secolo può rimanere indifferente.

L'incontro con la storia, perchè così può definirsi quanto accaduto al 35° Palio di S. Giovanni, induce a numerose riflessioni sul nostro modo di essere nei confronti del «Balsamico».

D'altra parte non può essere che così poichè sono gli stessi storici (quelli autentici) ad affermare che non si può comprendere il presente senza conoscere a fondo il passato.

E il passato è, nello specifico, ricco di costumanze e di riti che concorrono, in maniera determinante, a formare la «tradizione».

È noto quanto la Consorzia sia fedele custode di quella «tradizione» che, correttamente intesa, ci ha lasciato in eredità il «Balsamico».

Nessuno tuttavia si arrocca in modo pregiudizievole e ottusamente su di essa, ma piuttosto la interpreta secondo la realtà del nostro tempo senza tuttavia svilirla nel complesso dei suoi aspetti, compresi quelli della poesia e del sogno dei quali peraltro l'uomo ha bisogno e non soltanto nel comparto del «Balsamico».

Ernesto Parisi poneva in evidenza forti differenze nella composizione dei campioni di «Balsamico» esaminati, soprattutto relativamente a due costituenti: l'acidità totale e la concentrazione zuccherina.

Oggi il risultato delle sue analisi sarebbe diverso e preoccupante rispetto al passato se quest'ultimo fa parte della «tradizione». Per questa ragione si è ritenuto che fosse tempo di iniziare una «politica» di contenimento degli intervalli di variabilità delle due componenti sopraindicate. Ed è così che è stata individuata una «tabella di ridimensionamento decennale» dei parametri chimico-fisici da applicare almeno ai 72 semifinalisti alla gara del Palio.

Tabella decennale, tenuto conto dei tempi propri del «Balsamico». Fra 10 anni potrà verificarsi un altro «incontro con la storia», recente rispetto al passato e certamente di altro spessore, ma sempre significativa e coerente con quanto il «Balsamico», quello dei Padri, richiede da chi lo produce.

Il Gran Maestro
Francesco Saccani

RICORRENZA DI S. MARTINO 2001

Una ultratrentennale piacevole consuetudine induce il Consiglio Direttivo a chiamare a raccolta tutti i Soci, i loro Familiari e gli Amici in occasione della ricorrenza di S. Martino per trascorrere, insieme, alcune ore piacevoli.

L'incontro è fissato per DOMENICA 11 NOVEMBRE alle ore 12 presso il Ristorante «Gatto Verde» di S. Venanzio a Maranello.

Le prenotazioni, da effettuarsi tra il 22 ottobre e il 5 novembre, dovranno pervenire, a mezzo telefono, al Ristorante stesso (chiuso il lunedì e martedì): 0536/94.15.04 oppure 0536/94.11.69.

La fortissima affluenza dei convenuti richiede di ritenere la prenotazione **OBBLIGATORIA**.

Ragioni di carattere organizzativo e logistico esigono, inoltre, di fornire, da parte di chi prenota, oltre al proprio nome e indirizzo, anche l'esatto numero dei posti richiesti.

La quota di partecipazione è fissata in L. 50.000 a persona.

L'incontro si svolgerà nei modi e nei tempi previsti dalla consuetudine. Durante la riunione verranno consegnati i Diplomi ai Nuovi Maestri Assaggiatori.

*Il Gran Maestro
Francesco Sacconi*

Spilamberto, ottobre 2001.

«BALSAMICA 2001»

Il Comune, la Provincia e la Camera di Commercio di Modena sono stati i promotori della 3ª edizione di «Balsamica» attraverso una serie di manifestazioni che si sono protratte dal 12 maggio al 3 giugno u.s.c. sulla scorta delle edizioni precedenti.

La Consorteria ha svolto, nella circostanza, il ruolo di coordinatrice culturale delle varie iniziative.

Mostre, incontri, convegni di studio, eventi vari, esperienze gastronomiche e serate di gala nel cortile d'onore dell'Accademia Militare di Modena ne hanno rappresentato i momenti principali e salienti.

In modo particolare e per quanto ci riguarda direttamente, indiscusso successo va riconosciuto ai due brevi corsi tenuti da Vincenzo Ferrari Amorotti e Franco Satriani presso la Chiesa di S. Paolo, sede della mostra.

Il tema dei loro incontri si sviluppava attraverso un excursus storico, tecnico e scientifico a partire dal vigneto per giungere al prodotto finito.

Particolarmente interessante si è rivelato anche il Convegno di studio «Caratterizzazione tecnica e scientifica dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena nel secolo XIX» che si è tenuto in Spilamberto presso il Teatro S. Filippo Neri in via delle Monache il 19 maggio.

Nella circostanza ha esercitato il ruolo di conduttore dei lavori il Sindaco di Spilamberto Luca Gozzoli insieme al Presidente della Camera di Commercio di Modena comm. Alberto Mantovani, mentre in qualità di relatori sono intervenuti il prof. Carlo Preti, il dott. Vincenzo Ferrari Amorotti e il prof. Francesco Sacconi.

L'obiettivo è stato quello di porre in risalto le particolari caratteristiche del «Balsamico»; caratteristiche che emergono dagli studi di coloro che sono ritenuti i pionieri della ricerca nel settore: i proff. Fausto Sestini, Ernesto Parisi e Mario Sacchetti.

A seguire è stato presentato un attento esame delle lettere dell'avv. Francesco Aggazzotti e del manoscritto del conte Giorgio Gallesio.

Significativo è da sottolineare l'incontro del «Balsamico» con il «Parmigiano Reggiano» co-partecipa nella mostra «Ai vertici del sapore» allestita nella Chiesa di S. Paolo in Modena.

È noto a tutti come il connubio fra i due prodotti risulti particolarmente felice e appropriato per molteplici considerazioni, soprattutto di carattere gustativo, ma anche per altre circostanze: la materia prima da cui essi provengono viene sottoposta, nell'uno e nell'altro caso, all'azione del fuoco; entrambi i prodotti richiedono tre fasi di trasformazione obbligate: la fermentazione, la maturazione e l'invecchiamento.

Si può dunque ritenere che anche queste assonanze non siano del tutto casuali a rendere solido tale connubio.

Il Consiglio direttivo ringrazia tutti i Soci che si sono resi disponibili ad intrattenere i visitatori della mostra sulle proprietà del «Balsamico», sulla sua storia e in molti casi anche sulla sua produzione.

Molti i visitatori stranieri, ma moltissimi anche i modenesi ai quali è stata offerta la concreta possibilità di rendersi conto della realtà del «Balsamico», quello della tradizione secolare, che continua il suo affascinante cammino nel tempo gelosamente custodito in migliaia di soffitte del nostro territorio.

NORME E CRITERI PREVISTI PER LA QUALIFICA DI MAESTRO ASSAGGIATORE DI A.B.T.

Sono ammessi a sostenere la prova pratica (esame di n. 16 campioni di A.B.T.) e la prova scritta (attinente la produzione, le caratteristiche e le fasi dell'esame organolettico di un campione di «Balsamico») previste per il conseguimento della qualifica di Maestro Assaggiatore di A.B.T. gli Assaggiatori in regola con le norme previste dal Regolamento in vigore alla data degli esami.

Concorrono alla valutazione globale anche il numero complessivo degli «Assaggi» effettuati nell'ultimo quadriennio e il giudizio espresso dal Consiglio direttivo sul Candidato.

Il punteggio, in centesimi, viene così suddiviso:

- 1) Valutazione organolettica di n. 16 campioni p. 40/100
- 2) Prova scritta p. 20/100
- 3) Numero «assaggi» effettuati nel quadriennio p. 10/100
- 4) Giudizio del Consiglio Direttivo p. 30/100

Punto 1)

Valutazione campioni

- Lo scarto accettabile rispetto alla taratura dei campioni è fissato al 15%. (-7,5÷7,5 rispetto alla media);
- viene considerato il risultato di ogni candidato in ragione al numero dei campioni che rientrano nell'intervallo sopraindicato;
- il punteggio richiesto per accedere alla prova scritta è pari a 22,5 quantesimi corrispondenti a 9 campioni valutati correttamente rispetto ai 16 presentati.

Punto 2)

Prova scritta

La prova scritta viene strutturata su 10 domande di vario tipo (vero/falso, oppure risposte multiple, oppure saggi brevi).

Punto 3)

Numero «Assaggi»

Per ogni 25 «assaggi» effettuati nel quadriennio oltre a quelli richiesti per il mantenimento della qualifica di Assaggiatore viene attribuito 1 punto sino ad un massimo di 10.

Punto 4)

Giudizio del Consiglio Direttivo

Il Consiglio, autonomamente, in base al curriculum del Candidato, al suo comportamento e alla collaborazione che offre nello svolgimento delle attività e delle iniziative della Consorteria, esprime un giudizio di merito in trentesimi.

Supera l'esame il Candidato che raggiunge 60/100.

*Il Gran Maestro
Francesco Sacconi*

IL «MARCHIO» A FUOCO SUL VASELLO VINCITORE DEL 35° PALIO DI S. GIOVANNI - A.D. 2001

Soltanto esperienze realmente vissute consentono di far percepire fino in fondo gioie o dolori, gratificazioni o delusioni. Soltanto chi è padre può, ad esempio, comprendere che cosa significa l'amore verso un figlio, oppure chi ha amici apprezzare il valore dell'amicizia o la delusione qualora essa venisse tradita.

Parimenti, soltanto chi agisce in prima persona, per realizzare un progetto, è in grado di comprendere quanto sia gratificante raggiungere l'obiettivo prefissato.

Ed è naturale ritenere come la gratificazione si palesi nella sua completezza ogniqualvolta il progetto prescinde da finalità, pur importanti, ma connesse o condizionate dalla vita quotidiana di ciascuno.

Produrre «Balsamico» secondo tradizione costituisce uno di questi progetti che per migliaia di persone di questo territorio è affrancato da remore di qualsiasi tipo sostenuto soltanto da motivazioni che afferiscono in gran parte agli aspetti migliori del nostro essere e coinvolgono, spesso, generazioni lontane nel tempo in una simbiosi che si perpetua tra passato, presente e futuro e ci gratifica in modo

del tutto singolare.

E a volte si desidera condividere la gratificazione con altri attraverso significazioni delle quali l'uomo, più o meno consapevolmente, può aver bisogno anche nella realtà del nostro tempo.

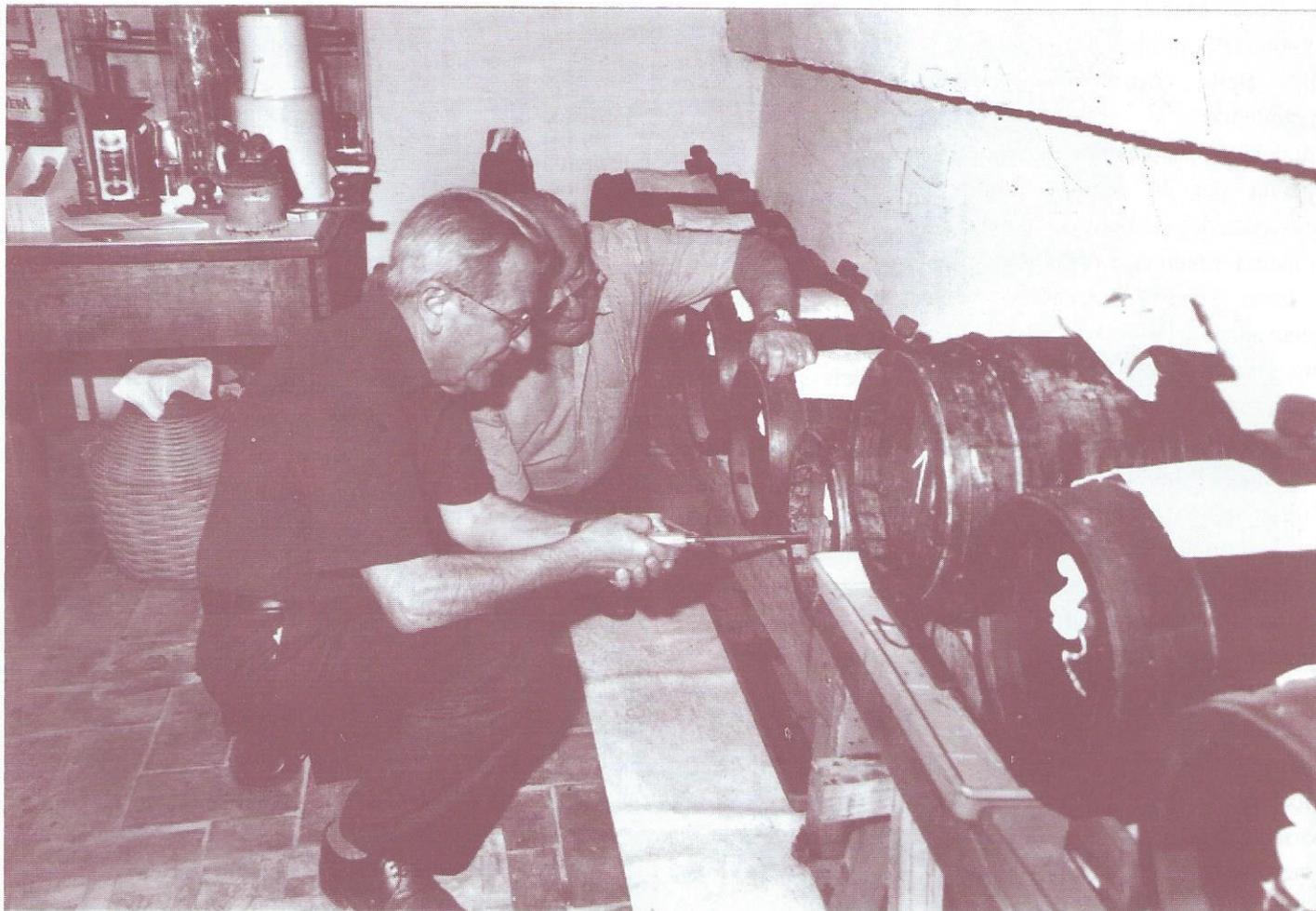
La vittoria nella gara del Palio di S. Giovanni costituisce il massimo riconoscimento che un cultore di «Balsamico» può ricevere e rappresenta uno di questi momenti, per altro corali, per chi considera il prezioso prodotto una realtà che scaturisce da un connubio particolare: la forza e la capacità della natura in grado con le sue leggi e i suoi comportamenti di trasformare il mosto d'uva cotto e concentrato in una concretezza inimitabile e irripetibile unitamente alla cura e all'attenzione di chi, da secoli, ha creato i presupposti per ritenerla simbolo di precisa identità familiare. Questa premessa è d'obbligo perché dentro i vasselli della batteria che ha vinto il 35° Palio di S. Giovanni si trova parte di una eredità antica che Pietro Superbi ha saputo proteggere e valorizzare durante lo scorrere della sua vita per consegnarla integra a suo figlio

Enrico, che per altro ha raccolto degnamente il messaggio trasmesso, ed ora può gioire.

È Enrico, «Assaggiatore» di «Balsamico», che si è presentato il 24 giugno u.s.c. a ricevere il prestigioso riconoscimento, mentre suo padre rientrava appositamente dalla Sardegna per compiere, insieme al Gran Maestro, l'operazione di marchiatura a fuoco, con il simbolo della Consorteria, del vassello vincitore.

È stato piacevole e appagante constatare come nell'acetaia della Famiglia Superbi vi fosse l'atmosfera richiesta per non rendere puramente formale l'operazione stessa; operazione avvenuta con estrema attenzione giovedì 8 luglio u.s.c. alle ore 8,30 alla presenza di Pietro, di Enrico, dell'Alfiere Giuseppe Parmeggiani e ovviamente del Gran Maestro.

Ha costituito un momento di intenso compiacimento per tutti, compresa la Consorteria che ha visto approdare il sigillo del 35° Palio in una acetaia rispettosa degli autentici valori riconosciuti ad un prodotto secolare che costituisce vanto ed orgoglio per ogni modenese che lo conosce e lo stima per i suoi indiscussi meriti.



24 GIUGNO 2001 - 35°

930 campioni presentati per la gara, 260 assaggiatori impegnati per 2 mesi, 21 serate con circa 12.000 assaggi: questi i numeri del 35° Palio di S. Giovanni — il primo del nuovo millennio — organizzato e gestito, come è tradizione, dalla Consorceria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto.

L'anno 2001 ha fatto sì che la premiazione si svolgesse proprio il 24 giugno, e cioè nella ricorrenza, appunto, di San Giovanni, patrono di Spilamberto.

Circa due mesi e mezzo prima, e cioè il 7 aprile, è stato rinnovato il Consiglio Direttivo della Consorceria — lo ha ricordato il Gran Maestro Prof. Saccani nella sua relazione — e su 11 Consiglieri uscenti 10 sono stati confermati, nel segno della continuità. La Consorceria continua la sua crescita, pur nelle «turbolenze» che caratterizzano l'«universo balsamico tradizionale», ed è stata paragonata dal Gran Maestro al ruolo che svolgono le Soprintendenze nel campo delle Belle Arti: essa infatti sovrintende al rispetto della tradizione correttamente intesa, e si impegna per la sempre migliore conoscenza del «balsamico» e della di lui qualità: finalmente l'A.B.T.M. può, a buon diritto, fregiarsi del riconoscimento della D.O.P.

Dato che, in questi giorni, ... è di moda proporre programmi e verifiche dopo i primi 100 giorni di governo, il Gran Maestro non ha voluto sottrarsi ad un giudizio dei primi 100 giorni di attività del Nuovo Consiglio Direttivo rilevando che, in tale periodo, sono stati portati a compimento i seguenti punti del programma:

1) l'Acetaia Sociale della Consorceria è stata risistemata ed ampliata. Quattro nuove batterie hanno arricchito l'avito sottotetto di Villa Fabriani, il quale ospita quindi oggi, numerose batterie, una nuova botte madre, mentre quella in gelso è stata

riparata e il ringraziamento per quest'ultima va a Giuseppe Miselli; 2) i locali contigui all'Acetaia sono stati anch'essi ristrutturati e sistemati; ospitano attualmente l'attrezzato laboratorio e la saletta di «degustazione». Oggi, il

riconoscimento della D.O.P. impone il rispetto di rigorose norme, con rilascio, da parte di idoneo istituto (CERMET), del certificato di conformità; anche l'Acetaia della Consorceria si è dovuta adeguare alla nuova normativa, ottenendo quindi la certificazione a norma della legge sulla D.O.P., e questo grazie all'inflessa attività posta in essere dal Gruppo di lavoro della Consorceria stessa, attivato post rinnovo del Consiglio direttivo.

Se la Consorceria — ha proseguito il Gran Maestro — è la «madre» riconosciuta del Consorzio Produttori A.B.T.M. è anche garante della produzione di «Balsamico» che avviene da parte di migliaia di famiglie in Modena e Provincia, senza scopi di lucro, ma seguendo una tradizione, spesso solo orale, che si tramanda di padre in figlio, con l'attenzione e l'amore di sempre.

Diplomi e medaglie d'oro della Consorceria sono stati consegnati a Ettore Bergonzini, Giancarlo Ferrari, Nino Sala, Luigi Loli Palazzini e Vincenzo Ferrari Amorotti per la loro inflessa attività a favore della Consorceria.

Prosegue, nel frattempo, il lavoro, per realizzare, nella prestigiosa Villa Fabriani, di concerto col Comune di Spilamberto (il cui Sindaco, Luca Gozzoli, era presente e, con una breve allocuzione, ha salutato Autorità, Gran Maestro e il pubblico accorso numeroso) il Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale, la cui ultimazione costituirà il degno coronamento dell'attività della Consorceria e del Comune.

Ma come è naturale sia — ha proseguito il Gran Maestro — non

tutto «scorre liscio come l'olio», a causa degli scontenti, dei critici di professione, dei contestatori e degli attaccabrighe: a costoro il Consiglio Direttivo sollecita critiche sì, ma costruttive, confronti leali, proposte operative: lo impone il «Balsamico», il quale chiede che, nel presente, siano creati i presupposti per la sua vita futura.

E veniamo alle premiazioni del 35° Palio di San Giovanni, il quale non è competizione fine a sè stessa, ma consente di effettuare uno «screening» per verificare il comportamento dei produttori ed aiutarli a superare varie problematiche che si possono verificare nella annosa lavorazione del «Balsamico». Grazie al Palio, si formano gli «Assaggiatori» e, da 35 anni, la Consorceria è la sola «scuola», vera e propria, dell'A.B.T.M..

Si dice che, in finale, accedono sempre gli stessi produttori: è vero solo in parte, ma è anche gratificante, per la Consorceria, perchè dimostra quanto importante e positivo sia il lavoro degli «Assaggiatori» che affinano, anno dopo anno, le loro capacità sensoriali si da poter selezionare i migliori balsamici; e Dio solo sa quanto ciò sia difficile: basti considerare che in ogni scheda di valutazione si compone di ben 13 voci!

Prima di passare alla proclamazione dei vincitori, il Gran Maestro ha tenuto a ribadire l'ASSOLUTA ANONIMITÀ dei campioni in competizione: chi dubita di essa, è invitato a partecipare a tutte le operazioni, da quelle iniziali a quella finale, per verificare quanto rigorosa e totale sia tale anonimità: lo stesso Gran Maestro solo la mattina delle premiazioni ha saputo i risultati definitivi; tale anonimità è frutto della rigorosa organizzazione della Consorceria, che nulla lascia al caso!

PALIO DI S. GIOVANNI

I premi dei vari Comuni sono stati così attribuiti:

Comune di Castelvetro: Cavedoni Paolo
punti 316,917

Comune di Castelnuovo Rangone:
Rossi Roberta punti 319,083

Comune di Carpi: Enos Guaitoli
punti 318,583

Comune di Fiorano: Ricci Vittorino
punti 310,917

Comune di Formigine: Codeluppi Vanna
punti 320,833

Comune di Modena:
Bertarelli Carlantonio punti 322,417

Comune di Maranello: Roggiani Ettore
punti 321,667

Comune di Nonantola: Italo Pedroni
punti 319,667

Comune di Sassuolo: Berselli Luigi
punti 316,083

Comune di Soliera: Bisi Franco e Mario
punti 313,583

Comune di Vignola:
Leonelli Siro e Luisa punti 321,083

Comune di Spilamberto: Giusti Gianni
punti 318,167

Daniele Bonfatti, con punti 314,128 si è invece aggiudicato una batteria da 5 botticelle offerta dalla Ditta F.lli Briganti avendo presentato un «Balsamico» entrato per 3 anni consecutivi in semifinale.

Ma ecco i «magnifici» dodici primi classificati:

1° SUPERBI PIETRO - Modena
punti 336,458

2° BETTINI MARIO - Fiorano
punti 334,667

3° GALLERANI FAUSTO - Modena
punti 334,167

4° CORRADINI GIUSEPPE -
Formigine punti 332,958

5° LEVONI SANTE - Castelnuovo
Rangone punti 332,083

6° SCHIAVI AUGUSTO - Modena
punti 331,792

7° BELLUCCI BARBARA - San
Cesario sul Panaro punti 331,542

8° DONNINI RAFFAELLA - Marano
sul Panaro punti 330,750

9° LUGLI CORRADETTI PATRIZIA
- Vignola punti 329,833

10° TRENTI GIANLUCA - Modena
punti 329,458

11° FERIOLI VITTORIO - Modena
punti 329,000

12° COSTANTINI ANDREA -
Formigine punti 327,708

Qualche notazione: per dimostrare la raffinatezza e capacità di giudizio degli assaggiatori, basti dire che tra 1° e 12° vi sono addirittura solo 8,75 punti. Modena città, oltre che aggiudicarsi i prestigiosi premi (Cucchiaino d'Oro offerto dalla Banca Popolare dell'Emilia Romagna, il Torrione dorato simbolo di Spilamberto e diploma), piazza ben cinque concorrenti tra i primi dodici: segue Formigine che ottiene la quarta e dodicesima piazza; tutti gli altri finalisti sono ognuno di un Comune diverso, e ciò dimostra quanto radicata e consolidata sia su tutto il territorio della provincia di Modena la pratica, per lo più casalinga, ma non per questo meno importante, di ottenimento di «Balsamici» di eccezionale qualità.

Una particolare menzione va ad A. Lisa Sargiani, quindicesima classificata, discendente dei Conti Salimbeni da cui il manoscritto del Conte Giorgio Gallesio (20 settembre 1839).

Avv. P.G. Giordani



È IL MOSTO COTTO LA

Anche il «Balsamico» della tradizione secolare ha i suoi detrattori.

Da oltre dieci anni, con pervicacia, vi è chi tenta di assimilarlo al semplice aceto di vino, travasato di botte in botte per almeno un secolo.

Le maggiori motivazioni a sostegno di questa tesi possono essere così elencate:

1) l'aceto balsamico prodotto presso la Corte Estense in Modena era di origine vinosa in quanto non esiste documentazione che fornisca testimonianza dell'uso del mosto cotto per alimentare le «accette» del Duca;

2) l'impiego del solo mosto cotto nella produzione di ciò che oggi è ritenuto «Balsamico» non può vantare una tradizione secolare perchè è da considerarsi, a partire dal 1862, una «invenzione» dell'Avv. Francesco Aggazzotti, il quale con quella «trovata» «riteneva» di ridurre drasticamente i tempi di invecchiamento del prodotto;

3) Giuseppe Giusti, mito modenese nella commercializzazione dei prodotti tipici locali, produceva l'aceto balsamico servendosi del mosto crudo.

Ne segue che diventa opportuno, se non doveroso, porre all'attenzione di tutti coloro che sono interessati al problema le seguenti considerazioni:

1) È più che ragionevole ritenere che presso la Corte Estense il modo di procedere nella conduzione delle batterie di vaselli non fosse univocamente determinato, bensì correlato al tipo di prodotto che si intendeva ottenere dal momento che nel 1834, presso la medesima le tipologie degli aceti venivano così distinte: comune, fino, semibalsamico, e balsamico.

Non deve pertanto suscitare meraviglia l'uso del vino o dell'aceto da questo prodotto per alimentare determinate batterie di vaselli, ma diventa assurdo negare anche quello del mosto cotto.

Le ricerche condotte dalla dott.ssa Orianna Baracchi e pubblicate nel volume «Su alcuni aspetti del "Balsamico" alla Corte Estense e dintorni» edito dalla Consorteria in occasione del quarto centenario di Modena Capitale (1998) ne offrono testimonianza inconfutabile: il 3 ottobre 1803 Latour, sub-economista dei Beni Nazionali del Dipartimento del Panaro così fra l'altro scrive ai funzionari di corte «accordò al detto Boccolari di provvedere diversi mastelli d'uva denominata trebbiana, onde col mosto di essa *purgato e ridotto secondo la pratica* poter riempire i predetti vascellini, come fu eseguito, motivo per cui gli aceti medesimi non avevano più che un gusto ben lontano dalla vera balsamica». (Il verbo *ridurre* è usato anche dal Conte Giorgio Gallesio nel suo manoscritto relativamente alla cottura del mosto).

L'indicazione posta dal Latour non dà adito ad incertezze di sorta e consente di affermare, con il sostegno dei documenti disponibili, che a Corte veniva usato sia il mosto crudo (vino o aceto) che quello cotto per alimentare le batterie di vaselli presenti.

Il tipo di aceto che si otteneva era ovviamente diverso e pertanto tale da giustificare le denominazioni sopra elencate.

2) L'affermazione secondo la quale Francesco Aggazzotti ha «inventato» il metodo dell'uso del solo mosto cotto per abbreviare drasticamente i tempi di invecchiamento viene clamorosamente smentita da quanto scrive il Conte Giorgio Gallesio nel suo manoscritto (20 settembre 1839): «L'aceto di Modena è di due sorte» e cioè «aceto di mosto e aceto di vino» e l'aceto di mosto si ottiene con l'uso del solo mosto cotto e se si tiene conto che i «tonellini» presenti nell'acetaia dei Conti Salimbeni avevano 130 anni circa di età, ci si porta intorno al 1709 distante oltre un secolo e mezzo dalle lettere di Francesco Aggazzotti, non più dunque in cerca di «trovate» (come viene scritto) più o meno efficaci per raggiungere uno scopo.

3) La terza testimonianza sul modo di produrre «Balsamico» con mosto crudo al posto di quello cotto viene tratta dal «Breve cenno sul prodotto Aceti Balsamici di Modena» pubblicato, a firma Giuseppe Giusti, in Modena il 15 settembre 1863 in occasione della Esposizione agraria.

È qui che si legge al punto 1 quanto segue: «Le uve bianche delle nostre colline, specialmente il Trebbiano, sono le preferibili, ma danno buoni risultati anche le bianche di tutta la pianura modenese. Esse si riducono, pigiandole, a mosto e si mettono in un tino a fermentare per un giorno, dopo di che si pone il mosto nei vaselli».

Questo è quanto ritenuto sufficiente per affermare che Giuseppe Giusti, nel 1863, produceva «Balsamico» ignorando l'operazione di cottura del mosto. Senonchè nel mese di gennaio 1932, anno X° E.F. le ditte Barbieri, Obici e Giuseppe Giusti (casa fondata in Modena nel 1605) si rivolgevano ai «competenti ministeri» tramite istanza trasmessa al Prefetto di Modena al fine «di richiedere le ambite e giuste richieste legislative che

Poesia

*La sembra 'na magia,
'na cosa strana:*

*a 's sèint al profom dla
fèra e dla campagna.*

*A in pol baster 'na gazza
dé meint a mè,*

*per fer dvinter i radecc
un piat da Re.*

Enzo Vignoli

MATRICE DEL «BALSAMICO»

consentono e tutelano l'industria secolare del prezioso aceto balsamico». Le richieste legislative di modifica delle disposizioni allora vigenti riguardavano il formale disposto del R.D. 15 ottobre 1925 n. 2033 convertito in legge il 10 marzo 1926 n. 562 che poneva fuori legge l'aceto balsamico a causa delle sue particolari caratteristiche raffrontate a quelle dell'aceto di vino.

Il documento riporta testualmente quanto segue:

«La trasformazione del mosto cotto in aceto è fatta in base a dettami di pratica secolare senza manipolazioni chimiche con semplice bollitura di mosto e travasi di piccole botti; in serie decrescente l'una dall'altra, fra le quali si travasa l'aceto in annate successive nel senso che negli ultimi nei quali si ricava l'aceto balsamico non viene versato che aceto stagionato da parecchi anni di permanenza nelle botti precedenti e più ampie».

La «pratica secolare» riguardante quella che viene chiamata semplice «bollitura del mosto» è dunque consuetudine consolidata anche per la Ditta Giuseppe Giusti di Modena ed ogni commento diventa inutile.

La richiesta così prosegue:

«La particolarità di tale prodotto che è giustamente qualificato balsamico si rivelano anche dall'analisi chimica e dai risultati analitici di un prodotto presentato allo Spett.le Gabinetto Chimico della Provincia di Modena.

L'esimio Prof. Adgardo Tognoli ha dedotto che «per la sua composizione diversa da quella di comune aceto di vino (mosto crudo), sia per il diverso rapporto fra i componenti quale il basso

contenuto di acido acetico e la forte quantità di zuccherina, per la grande quantità di etere che comunicano all'aceto il profumo speciale balsamico, così caratteristico e che mancano quasi completamente nell'aceto comune e per questo si può e si deve ritenere l'aceto balsamico... una vera e propria specialità, frutto di una antica e pregiata industria locale da non confondersi con l'aceto di vino.

È dunque opportuno prendere in considerazione l'importanza che riveste una simile richiesta inoltrata ai competenti Ministeri, tramite il Prefetto di Modena e nella quale viene indicata in maniera puntuale la genesi del prodotto, sostenute e avvalorate dalle dichiarazioni dell'«esimio» Prof. Adgardo Tognoli responsabile del Gabinetto Chimico della Provincia di Modena a raffronto del «Breve cenno sul prodotto Aceti Balsamici di Modena» presentato in occasione dell'Esposizione Agraria senza nulla togliere a tale manifestazione.

A giudizio di chi scrive, è superfluo procedere oltre e lasciare al lettore assoluta libertà di giudizio, sia nello specifico riguardante Giuseppe Giusti che sull'intera questione relativa all'uso del mosto cotto per produrre «Balsamico».

Un dato di fatto appare in ogni caso inconfutabile:

1) è assurdo pretendere di affermare che *tutti* «gli aceti alla modenese» fossero da ritenersi «Balsamici».

L'assunto costituirebbe una generalizzazione gratuita e insostenibile a causa di innumerevoli riscontri ancora oggi possibili e correlati sia al significato del termine «Balsamico» che alle singolari caratteristiche che il prodotto evidenzia;

2) si dovrebbe cestinare sia il manoscritto del Conte Gallezio che le fondamentali indicazioni fornite da Francesco Aggazzotti;

3) a nulla varrebbero gli studi del prof. Fausto Sestini e del percorso da lui stesso tracciato e successivamente approfondito da Ernesto Parisi, Mario Sacchetti e Dino Coppini;

4) si dovrebbero ignorare molte altre indicazioni che ancora oggi provengono da coloro, e sono migliaia, che custodiscono nel sottotetto di casa almeno una piccola batteria di vasselli sulla quale eventualmente grava una storia secolare.

È difficile che tutto questo possa accadere.

E allora sarebbe forse il caso di suggerire ai detrattori di porre la parola «fine» nei confronti dell'indispensabile uso del mosto cotto per produrre il «Balsamico» per rivolgere il loro tempo e le loro energie ad altri problemi.

Uno di questi, per restare in tema, potrebbe riguardare la «metodica» della «cottura» del mosto anche per porli in condizione di saper determinare l'appropriato tasso di riduzione del medesimo al fine di poter condurre al meglio le loro botticelle e ottenere un «Balsamico» di pregio.

Potrebbero anche così percepire le diversità dei profumi e dei sapori che esistono fra gli aceti del modenese che, come afferma Gallezio, sono di 2 sorte (l'aceto di vino e l'aceto di mosto).

Potrebbero risolvere definitivamente il problema che li tormenta senza perdere o far perdere ad altri ulteriore tempo.

Francesco Sacconi

L'ACETIFICAZIONE

In un precedente articolo del Notiziario di Aprile 2001 descrissi come fossi riuscito ad aumentare l'acidità in masse di mosti cotti che avevano già subito l'azione dei lieviti, ma in cui l'attività di acetificazione non era mai effettivamente partita (fin dal 1994) anche se su di esse erano stati effettuati, anche più volte e pure in percentuali molto alte, degli innesti tradizionali con altri mosti già acetificati e ricchi in acetobatteri vitali.

La soluzione vincente, da me già più volte verificata, consiste praticamente nella inversione delle parti. Ad essere innestate sono grosse masse già ben acetificate, che ricevono a intervalli ricorrenti molto ravvicinati (anche di 3 giorni) modesti quantitativi (da 5 a 10%) di mosti che abbiano già subito una decisa attività dei lieviti (almeno 7 gradi di alcol).

L'idea mi venne fra l'altro dall'essere riandato con la memoria alle botti madre di casa Aggazzotti di cui ebbi più volte modo di verificare, se pur col naso da ragazzino, la potenza della loro acidità e anche come questa poi si rinnovasse di anno in anno dopo che le botti erano state rincalzate (cioè innestate) con nuovo mosto cotto in percentuali che di norma non superavano il 25-30% del contenuto nelle stesse rimasto dopo il prelievo per il ricalzo delle altre botti costituenti le batterie del Balsamico vero e proprio.

Posso ora confermarvi che dalla metà di agosto 2000 alla metà di maggio 2001 i contenuti «morti» di 7 delle mie barriques sono stati portati da circa 4 gradi acetici ad oltre 7 tramite l'utilizzo delle damigiane e che, rimessi in botte, sono oggi abbondantemente oltre gli 8 gradi acetici e con ben più di 25 °Brix di zucchero.

Parametri che ritengo siano praticamente impossibili da ottenere con miscele fra concentrati d'uva o simili e aceti industriali.

Senza poi parlare degli ottimi profumi e sapori che caratterizzano tutti i miei mosti da ricalzo, che sono del tutto impensabili non solo per dette miscele, ma anche per gli stessi «aceti di mosto» e relativi derivati, oggi così tanto di moda, che però mi sembra siano un palliativo e non la soluzione al problema di innalzare il livello di acidità nei nostri vaselli.

Come preannunciato in chiusura del primo articolo, vorrei ora riallacciarmi ad una considerazione più volte fattami da mia madre, oggi ultraottantenne, in merito alle «matri» del Balsamico. Essa contesta, per il mio tramite, alla Consorteria di non parlare quasi mai delle «matri», anzi di evitarle come se le ritenesse di fatto negative e pericolose (il ch'è vero), mentre è del tutto certa che suo padre desse loro enorme importanza, ricordando bene come egli ne parlasse assai spesso con amici e colleghi produttori, riferendosi però per certo sempre e solo al Balsamico e non all'aceto forte di vino (benchè anche quest'ultimo fosse allora da tutti prodotto in quanto indispensabile, ma non tanto o solo per un uso alimentare, limitato del resto alle cipolline e a pochi altri sottaceti, quanto come detergente e disinfettante e, non esistendo i frigoriferi, per eliminare cattivi odori da carni e da altre vivande). Questa precisa e attendibile memoria storica mi ha fatto riconsiderare come anche allora il vero problema di chi produceva il Balsamico della Tradizione potesse proprio essere il processo di acetificazione dei mosti e che quindi anche le mitiche «botti madre» potessero con una certa ripetitività subire regressioni nell'attività degli acetobatteri, cui si cercava evidentemente di ovviare con l'immissione in esse di nuove e valide «matri».

Mi sono poi ricordato come sia a Colombaro presso gli Aggazzotti che in casa mia a Maranello, il mosto, dopo la sua cottura, venisse versato in damigiane e conservato fino alla fine dell'inverno in cantina, dove certamente subiva l'azione dei lieviti, non essendo allora nota e disponibile la pellicola di plastica per alimenti che ora ci consente di sigillare le damigiane per impedire così l'attività microbica. Allora, come oggi, l'alcol prodotto da quei lieviti rischia di non trovare per mesi degli acetobatteri in grado di ossidarli ad acido acetico, con le conseguenze negative che ben conosciamo, fra cui le muffe e le non meno pericolose rifermentazioni.

Avendo potuto collegare le testimonianze storiche di cui ancora dispongo con i 13 anni di conduzione pratica dell'acetaia di famiglia, con i miei studi di agraria e con le frequentazioni del settore enologico, sono giunto a una serie di considerazioni, supportate da conoscenze tecniche certe e oggi di uso generalizzato, che ritengo sia possibile integrare tra loro per renderle applicabili alla filiera del Balsamico.

Senza con ciò volere violentare la Tradizione, ma nell'intento di migliorare i risultati, previa l'opportuna verifica sperimentale che sto già attuando sui miei mosti. Per sintetizzare:

- La moderna tecnologia del freddo applicata alla fase fermentativa dei vini ci ha dimostrato (e ho già potuto verificarlo anche in riferimento ai mosti cotti) che i lieviti sono in grado di garantire la formazione di profumi eccelsi solo quando siano costretti ad agire a temperature molto basse (fino a 12 °C).

- Dal 6 maggio 2000 decisi quindi di provare una mia cantina, seminterrata, che ha sempre temperature molto più basse di quelle della mia soffitta, per avviare la fermentazione alcolica nei miei mosti cotti, che a partire dalla campagna del 1999 erano stati tutti resi sterili in damigiane con l'uso della nota pellicola di plastica.

DEI MOSTI COTTI

Come starter fermentanti ho sempre usato i lieviti enologici selezionati o gli innesti con mosti già in piena fermentazione. Essi anche il 15-11-00 a 15 °C non hanno avuto alcun problema ad agire su un mosto di oltre 36 °Babo.

Anzi l'attività dei lieviti è proseguita, seppur molto lenta, fino al 12-01-01 a temperature molto basse (fino a 10 °C, vigilia di Natale '2000) e i °Babo in 2 mesi sono scesi di soli 6 punti, ma con uno sviluppo incredibile di profumi.

• Questa ultima verifica mi fece ipotizzare che fosse conveniente cuocere di più i mosti, per ottenere prodotti da rinalzo che avessero una densità finale superiore ai 25 °Brix da me già ottenuti.

• Dal momento, però, che io ritengo assolutamente prioritario il traguardo di arrivare ad avere un grado acetico finale di almeno 7 punti, dovrò fornire agli acetobatteri un minimo di altrettanti gradi alcolici e, quindi, i lieviti dovranno avere prima fermentato almeno 12 °Babo di zucchero ($12 \times 0,6 = 7,2$ gradi alcolici). Potendo altresì fare affidamento, per un periodo minimo previsto in almeno 3 anni, su una robusta concentrazione durante le successive fasi in acetaia, dentro le barriques, l'esperienza ad oggi acquisita mi fa ipotizzare in partenza un mosto cotto di almeno 36 °Babo, che mi dovrebbe portare ad un prodotto pronto per i rinalzi con una concentrazione finale vicina ai 30 °Brix.

• Oggi si sa poi che anche i batteri acetici producono ottimi profumi solo se costretti ad operare a basse temperature, e l'ho casualmente verificato in cantina su un mosto già fermentato per 12 °Babo e leggermente innestato per fermare i lieviti, in cui il 9 giugno 2000, a 20 °C è spontaneamente iniziata l'attività di un ceppo di acetobatteri che in circa 60 giorni hanno portato l'acidità a oltre 5 gradi e che da allora hanno continuato ad

acetificare tutti i tanti successivi piccoli innesti del 7% circa di mosti appena fermentati e contenenti circa 7 gradi di alcol, fermandosi solo alla metà ottobre '2000 (temperature di 17 °C).

In primavera del '2001, ad appena poco più di 17 °C, l'attività acetigena è sempre spontaneamente ripresa e oggi, 28 agosto 2001, nella mia cantina, le acidità di tutti i mosti derivati da quello del 09-06-00 oscillano tra 7,12 e 8,66. Anche in tal caso ho ottenuto profumi ieri impensabili, oltre ad una incredibile morbidezza gustativa, che molti miei colleghi produttori hanno già potuto verificare.

Concludendo, in riferimento alle fermentazioni iniziali dei mosti dopo la loro cottura, l'esperienza ad oggi accumulata mi ha portato ad ipotizzare queste linee guida:

1) Per la Tradizione la fase "fermentazione" avviene in tempi (e in contenitori "madre") assolutamente distinti da "maturazione" e "invecchiamento", che si sviluppano, invece, solo dopo, nei vaselli che compongono le batterie del Balsamico già tale.

2) Oggi sappiamo però che la fermentazione alcolica e l'ossidazione acetica, per quanto sia possibile, dovrebbero avvenire a temperature basse al fine di ottenere il massimo sviluppo di quei profumi e sapori che solo una molto lenta attività sia di lieviti che di acetobatteri ci può assicurare e che se non fossimo capaci di farli produrre in tale fase sarebbero di certo persi per sempre.

3) L'ambiente acetaia deve garantire ogni anno una alternanza di periodi molto caldi con periodi molto freddi alle batterie che contengono non già mosti ma Balsamico già tale (fasi: "maturazione" e "invecchiamento").

4) Per la fase fermentativa l'ambiente deve risultare invece caratterizzato da temperature costanti e più basse possibili per l'intero arco dell'anno, che io ho

individuato in una cantina seminterrata e l'amico Giorgio Ferrari in un garage a mattino.

5) L'industria chimica ci ha messo a disposizione la pellicola di materiale plastico per alimenti (meglio quella per forni a microonde). Se il mio avo Francesco Aggazzotti l'avesse avuta l'avrebbe certamente utilizzata. Ci consente, infatti, di dare inizio all'attività dei lieviti solo quando lo vogliamo noi.

6) Dalla mia esperienza, gli acetobatteri hanno come fattori limitanti per la loro capacità acetigena sia temperature troppo basse che troppo alte. In cantina, quelle basse (16-17 °C) si manifestano da circa metà ottobre a metà aprile (6 mesi, durante i quali, invece, abbiamo le temperature più idonee per l'attività dei lieviti). Quelle troppo alte (da 25 °C in su per la qualità, da 30 °C in su anche per la quantità) in cantina non si raggiungono mai (al massimo ho registrato i 23-24 °C).

7) Ho raggiunto la certezza che gli acetobatteri, per quanto possibile, devono sempre restare in attività e che ciò è ottenibile solo se li teniamo sollecitati continuamente grazie a tanti piccoli innesti di circa il 7% di mosti con almeno 7 gradi di alcol e con temperature ottimali fra 18 e 22 °C. Mi resta, pertanto, da verificare se risultasse utile spostare, a tempo debito, i mosti in acetificazione fra solaio e cantina e viceversa, per consentire la migliore attività agli acetobatteri per tutto l'arco dell'anno, con attenzione sia agli aspetti quantitativi che qualitativi.

Spero siano molti quelli che, letto questo elaborato, mi sollecitino chiarimenti e confronti, ma mi auguro che questo avvenga sempre in senso costruttivo e per il solo bene del Balsamico.

Vincenzo Ferrari Amorotti

Alice

la carta delle meraviglie



L'evento più lieto per chi vuol comprare a rate.

È appena nata ma già sorprende. Si chiama Alice ed è la nuova carta di credito rateale targata Banca popolare dell'Emilia Romagna. Le statistiche parlano chiaro: rateizzare è ormai sinonimo di shopping intelligente e di vita comoda. Con Alice i vantaggi si moltiplicano perché è la banca a finanziare l'acquisto (in modo discreto e senza complesse trafale burocratiche) e perché le sue condizioni non temono confronti. Ma attenzione, Alice è più che rateale! Possibilità di pagare la polizza auto ad un tasso particolarmente favorevole, finanziamenti personalizzati, balance transfer di RID passivi e tanti altri servizi esclusivi. Seguite il fiocco rosa nelle filiali BPER, scoprite Alice.



Banca popolare dell'Emilia Romagna

www.bper.it

L'ULTIMO «MIRACOLO»

Ogni uomo, anche se non lo sa, è accompagnato per tutta la vita, nel bene e nel male, da un angelo, l'angelo custode. Alcuni non si accorgono della sua presenza per tutta la vita, altri soltanto in seguito ad alcune circostanze fortuite.

Io mi sono resa conto della sua esistenza a due o tre anni. I primissimi tempi penso mi seguisse come tutti gli angeli custodi seguono i bambini: consigli, attenzioni, aiuto nelle difficoltà e quant'altro, e io, come tutti a quell'età, mi sentivo protetta; poi ho cominciato a conoscerlo meglio, lui mi ha raccontato qualcosa del suo passato e così ho scoperto di avere un angelo insolito, diverso dagli altri.

Sì, perchè Al, come io l'ho chiamato, che io ricordi è sempre stato un angelo triste, un angelo depresso che, di giorno in giorno, diventava sempre più depresso e che non sorrideva mai.

A suo tempo conobbi anche l'origine di questo avvillimento, il suo sogno era... diventare un arcangelo. Dopo sette occasioni questa rimaneva la sua ultima possibilità; in virtù delle norme che regolamentano il Paradiso, se non dovesse riuscire, e le speranze sono minime per non dire nulle, rimarrebbe per sempre un angelo dalle ali piccolissime, costretto ad accompagnare, come ora, generazioni e generazioni di umani dalla nascita alla soglia dell'aldilà, al bivio dell'eternità, dove le anime si dividono e da cui non c'è possibilità di ritorno.

Ce l'aveva quasi fatta, una generazione prima, allorquando era il tutor di «Siddharta», il quale non sapeva di avere un angelo custode, ma che proprio per questo rappresentava la Difficoltà con la «d» maiuscola che avrebbe permesso al mio angelo custode di acquisire i punti necessari per poter cantare fra gli arcangeli. Durante la splendida descrizione in cui «Siddharta si siede sulla riva del fiume e dà voce all'acqua» il mio angelo era stato ad un passo dal realizzare il proprio sogno, ma... in seguito è mancato quel piccolo passo.

Nelle passate generazioni è stato angelo accompagnatore in India, a Betlemme, in Nepal, a Roma, in Canada, a Vienna e in Grecia, poi è stato il mio turno.

Mi ha raccontato che ha visto sfumare la sua ultima possibilità quando ha saputo che gli era stata assegnata la sottoscritta, nata in un lillipuziano paesino sconosciuto la mezzanotte del 24 dicembre, all'incirca 1950 anni dopo l'evento soprannaturale che ha salutato il Pianeta Terra. «Sicuramente – aveva pensato, viste le premesse – sarei stata un caso facile, non gli avrei creato problemi e pertanto neppure le Difficoltà che lui avrebbe dovuto aiutarmi ad appianare e che gli avrebbero aperto la porta agognata». Così è stato. Così è stata la mia vita, almeno fino ad ora, lineare, lineare e ancora lineare, senza particolari difficoltà, se non quelle routinarie della vita della maggioranza delle persone.

Per questi motivi mi aveva chiamato e continua a chiamarmi «smacco», diventando di giorno in giorno sempre più depresso, avvilito, demoralizzato e a questo punto mi fermo perchè tutti gli aggettivi possibili non sarebbero sufficienti a descrivere il suo stato di spirito. Poi, verso la fine degli anni '80, la svolta, un frammento di scintilla nel suo spirito.

Io ho iniziato, di punto in bianco, senza alcuna esperienza e conoscenza, la carriera di piccolo produttore di A.B.T. per uso familiare; in seguito mi sono iscritta al corso che istruisce sul da farsi, sono diventata socia della Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto e tuttora partecipo alle sedute di allenamento degli «assaggi» e a quelle del Palio di S. Giovanni.

Il mio angelo custode, che nei primi tempi se ne stava mogio mogio in disparte, è rimasto ammaliato dalle serate degli «assaggi».

Il colore, Unico; i profumi, Unici, e il sapore, Unico, dell'A.B.T. lo hanno conquistato.

Col tempo, nelle ore notturne in cui la Consorteria è chiusa al pubblico, Al ha organizzato un calendario di assaggi con altri angeli e, negli ultimi tempi, penso anche con qualche diavolaccio.

Dato che gli angeli non possono allontanarsi dalla persona che custodiscono, all'inizio io lo aspettavo lungo la via Roncati del paesino lillipuziano e a volte, se mi capitava di alzare gli occhi alla finestra della Consorteria, ho persino avuto l'impressione di scorgere, al di là dei vetri e alla luce fioca di una candela, un leggero riflesso dai contorni indefiniti nell'atto di osservare il colore, di assaporare gli aromi e di degustare il sapore del nettare più straordinario del mondo. In seguito Al ha raggiunto un accordo coi diavoli della zona: per tutto il tempo che dureranno gli assaggi vi sarà una tregua di pace e sia gli uni sia gli altri potranno iscriversi alle «serate di allenamento», che ovviamente si terranno nelle notti in cui la Consorteria non è aperta al pubblico. In virtù di questa tregua, ha ottenuto dall'Onnipotente di potersi allontanare dalla sottoscritta nelle ore faticose, e così potranno fare gli altri angeli di Spilamberto e dintorni, deroga che **non è mia stata concessa** ad alcuno.

Per la prima volta, dopo tanti anni, finalmente ho visto il mio angelo custode sorridere.

Forse non riuscirà mai a cantare fra gli arcangeli, o forse sì, se potrà valere qualcosa la pace raggiunta fra gli umani, gli angeli e i diavoli di questo microscopico paesino, anche se attualmente solo per qualche ora, ma se vi dovesse capitare di passare da Spilamberto, fermatevi lungo la via Roncati numero civico 28 e volgete lo sguardo verso le finestre della Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale. Se sarete fortunati, tra i tanti pregi di questo prodotto, che non ha eguali, potrete avere l'occasione di intravedere l'ultimo «miracolo» di questo nettare.

Roberta Sirotti

GLOBALIZZAZIONE E «BALSAMICO»

Ci si può chiedere se l'incontro che si è tenuto nel mese di luglio a Genova, il G8, e che ha visto co-partecipare i cosiddetti «8 Grandi della terra» costituisca un evento loro riservato o piuttosto una circostanza che riguarda anche ciascuno di noi nella misura in cui ciascuno di noi può agire sia per contribuire a realizzare quanto a Genova è stato concordato, che per influenzare le scelte dei prossimi incontri tra i Grandi.

Che la «globalizzazione» costituisca, oggi e nei suoi molteplici aspetti, un fatto oggettivo è fuori dubbio, così come sarebbe certamente anacronistico e privo di senso esaltarla o demonizzarla aprioristicamente. Se corrisponde al vero che agli «otto Grandi» sta a cuore il problema dell'umanità il loro, ma anche il nostro comportamento, dovrà essere finalizzato alla ricerca di un suo accettabile grado di governabilità affinché la crescita economica possa procedere di pari passo con quella della società globalmente intesa.

Questo significa ad esempio, che alla globalizzazione della «economia» deve comunque sempre corrispondere una coerente e adeguata globalizzazione dei valori e del rispetto della persona.

E se i componenti il G8 hanno inteso porre i problemi in questo modo ai fini di una più equa ripartizione e distribuzione delle risorse contro ogni forma di emarginazione, uno dei messaggi trasmessi è certamente riservato al complesso mondo del mercato al quale sono rivolte diverse loro dichiarazioni di intenti.

Mercato che nessuno intende demonizzare, ma che impone di affrontare i problemi in forma corretta per non vanificare da subito, insieme agli impegni concordati, anche ogni dichiarazione di principio.

Anche chi non è esperto in materia non tarda a comprendere come e quanto il problema stesso s'incentri soprattutto sulla qualità dei prodotti e sul profitto che si può ottenere dalla loro vendita pur sapendo che i due aspetti non sono esaustivi del medesimo.

È infatti il rapporto qualità/prezzo che può vanificare ogni decisione presa da chi si trova in condizioni di operare in merito, rapporto che può essere stravolto per due ragioni facilmente individuabili: l'eccessiva sete di profitto e il mancato rispetto delle leggi della natura.

Ci si troverebbe di fronte ad una globalizzazione nella quale le ragioni di mercato risulterebbero prevalenti rispetto a quelle preminenti dei valori. E le considerazioni sul rapporto qualità/prezzo riguardano sia la grande produzione, oggi necessaria, che la piccola considerata complementare perché, entrambe, finiscano per integrarsi fra loro.

In questa prospettiva vengono coinvolte sia le multinazionali che chi opera in forma per così dire artigianale.

E se questo corrisponde al vero anche la Consorteria viene chiamata in causa in quanto tutrice della storia e della tradizione, ma soprattutto della qualità

di un prodotto, il «Balsamico» che da 22 anni a questa parte può essere posto sul mercato.

Non è una novità che essa rivolga particolare attenzione alla qualità del «Balsamico», caratteristica ritenuta per altro irrinunciabile anche dai componenti i massimi organismi che studiano il settore alimentare nel suo complesso.

Qualità concepita non in forma statica, ma nel suo continuo e progressivo divenire. Se così non fosse essa non potrebbe sfuggire ad un rapido ed ineluttabile scadimento.

Lo tengano a mente tutti coloro che fanno della commercializzazione del prodotto una professione perché con il rapido trascorrere del tempo ci si dovrebbe accontentare di ciò che, per così dire, passa il convento e sarebbe la fine.

Nello scorso mese di luglio sulle pagine del *Resto del Carlino* l'ex provveditore agli studi di Bologna Enzo Martinelli così si esprimeva a proposito del risultato degli esami di maturità di recente conclusi: «*insomma ci si accontenta del vino che ogni botte dà, anche se assomiglia all'aceto*».

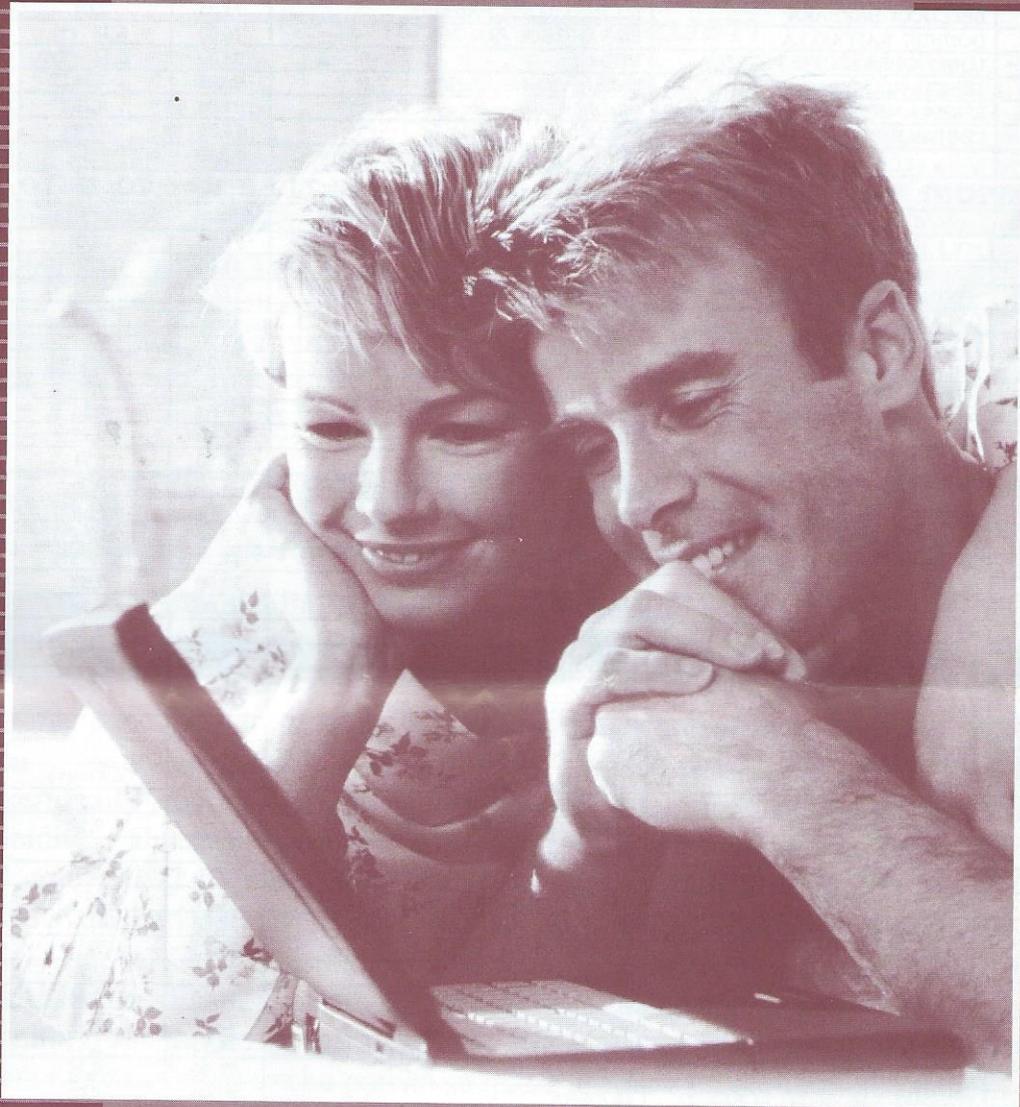
In merito alla qualità del «Balsamico» destinato alla commercializzazione non ci si può e non ci si deve accontentare, così come avviene in altri casi, perché anch'esso si verrebbe a trovare simile all'aceto: all'aceto di vino.

Francesco Saccani

RAPPRESENTANTI DELLA «CONSULTA DELLE COMUNITÀ»

SPILAMBERTO	CHIERICI ROBERTO
MODENA	FERRARI AMOROTTI VINCENZO SALA GIAN PAOLO
BOMPORTO	BELLEI ENZO
CARPI	GORGÒ ROMOLO
CASTELFRANCO E.	BARALDI NOVELLO
CASTELNUOVO R. (MONTALE)	GALAVOTTI GIULIO
CASTELVETRO	SIMONINI PER GIORGIO
FIORANO MODENESE	MONTECCHI RAFFAELLA ROSSI GUGLIELMO
FORMIGINE (CASINALBO - MAGRETA)	FERRARI GIORGIO
MARANELLO	ROGGIANI ETTORE
NONANTOLA	DOTTI GUIDO
RAVARINO	FOCA NOVELIO
SAN CESARIO s/P.	GHIARONI RINO
SASSUOLO	CUOGHI ETTORE
SOLIERA	GOLDONI LORETTA
VIGNOLA	BEGHI LINO

EFFETTO HOME BANKING



Le condizioni applicate sono quelle rese note attraverso i fogli informativi disponibili presso tutte le nostre filiali.

www.bancacrv.it

La massima comodità.
Quando vuoi, dovunque sei.



BANCA CRV

CASSA DI RISPARMIO DI VIGNOLA SPA

LA BANCA IN RETE



GRUPPO BANCARIO

ESAMI CHIMICO-FISICI E PUNTEGGI DEI CAMPIONI AL PALIO 2001 (35°)

CAMPIONI FINALISTI (Parametri tabellari: B=71,50; A=6,70; R=10,72)

CLASSIF.	CAMP. N.	CONFERENTE	LOCALITÀ	BRIX (B)	ACIDITÀ (A)	R = B/A	PUNTI
1°	091	SUPERBI PIETRO	MODENA	73,00	7,18	10,17	336,458
2°	718	BETTINI MARIO	FIORANO MODENESE	74,75	7,54	9,91	334,667
3°	773	GALLERANI FAUSTO	MODENA	75,00	7,80	9,62	334,167
4°	560	CORRADINI GIUSEPPE	CASINALBO DI FORMIGINE	73,00	7,89	9,25	332,958
5°	117	LEVONI SANTE	CASTELNUOVO RANGONE	74,75	7,25	10,31	332,083
6°	050	SCHIAVI AUGUSTO	MODENA	74,25	7,10	10,46	331,792
7°	268	BELLUCCI BARBARA	S. CESARIO SUL PANARO	73,25	7,04	10,40	331,542
8°	130	DONNINI RAFFAELLA	MARANO SUL PANARO	76,00	6,48 (*)	11,73	330,750
9°	634	LUGLI CORRADETTI PATRIZIA	VIGNOLA	76,00	6,14 (*)	12,38	329,833
10°	270	TRENTI GIANLUCA	S. DAMASO (MODENA)	75,25	7,14	10,54	329,458
11°	552	FERIOLI VITTORIO	MODENA	73,00	8,23	8,87	329,000
12°	290	COSTANTINI ANDREA	FORMIGINE	75,25	7,03	10,70	327,708
MEDIA DEI 12 FINALISTI:				74,46	7,24	10,36	331,701

CAMPIONI SEMIFINALISTI (Parametri tabellari: B=71,50; A=6,70; R=10,72)

CLASSIF.	CAMP. N.	CONFERENTE	LOCALITÀ	BRIX (B)	ACIDITÀ (A)	R = B/A	PUNTI	
13°	829	SOLI BRUNO	SERRA MAZZONI (Classe Eccellenza)	71,75	10,04	7,15	324,833	
14°	109	FINI MAURIZIO	MODENA (Classe Eccellenza)	75,00	8,50	8,82	324,000	
15°	673	SARGIANI ANNALISA	MODENA (Classe Eccellenza)	71,00	7,52	9,44	323,750	
16°	559	CALANCA MAURO	MODENA	73,50	7,67	9,58	323,333	
17°	674	FERRARI AMOROTTI A. VITTORIA	MODENA	70,00	6,67	10,49	322,917	
18°	281	POLATO FRANCO	CASTELVETRO	71,00	6,86	10,35	322,750	
19°	714	MONTECCHI OLIVIERI RAFFAELLA	FIORANO MODENESE	74,50	7,05	10,57	322,750	
20°	921	BERTARELLI CARLANTONIO	MODENA (Premio del Comune)	70,00	7,56	9,26	322,417	
21°	103	SATRIONI FRANCO	VIGNOLA	73,00	6,92	10,55	322,333	
22°	862	SALA GIANPAOLO	MODENA	71,50	6,71	10,66	321,750	
23°	823	ROGGIANI ETTORE	MARANELLO (Premio del Comune)	74,50	9,26	8,05	321,667	
24°	531	FERRARI AMOROTTI VINCENZO	MODENA	72,25	6,34 (*)	11,40	321,417	
25°	240	BASSI GIANFRANCO	MIRANDOLA	72,25	6,45 (*)	11,20	321,333	
26°	694	LEONELLI SIRO E LUISA	VIGNOLA (Premio del Comune)	71,50	6,39 (*)	11,19	321,083	
27°	342	CODELUPPI IVANNA	FORMIGINE (Premio del Comune)	72,00	7,57	9,51	320,833	
28°	692	BONFATTI DANIELE	MODENA (Premio Batteria 3B)	72,00	6,74	10,68	320,833	
29°	150	PASTICCERIA PAGLIANI	SASSUOLO	73,00	7,19	10,15	320,417	
30°	613	PEDRONI GIUSEPPE	NONANTOLA	73,00	7,38	9,89	320,083	
31°	132	MENABUE EMILIO	CASTELVETRO	73,25	6,79 (*)	10,79	319,833	
32°	615	PEDRONI ITALO	NONANTOLA (Premio del Comune)	73,00	7,01	10,41	319,667	
33°	116	LEVONI SANTE	CASTELNUOVO R/NE (Premio Comune)	73,50	6,81 (*)	10,79	319,583	
34°	351	FERRARI CORRADO	MODENA	71,75	6,79	10,57	319,583	
35°	260	TAMAGNINI LAMBERTO	MODENA	72,75	6,47 (*)	11,24	319,500	
36°	811	ROSSI ROBERTA	FIORANO MODENESE	75,75	8,50	8,91	319,083	
37°	180	LEVONI SANTE	CASTELNUOVO RANGONE	71,00	9,22	7,70	319,083	
38°	544	GOZZOLI LUCA	SPILAMBERTO	74,00	7,64	9,69	318,750	
39°	119	LEVONI SANTE	CASTELNUOVO RANGONE	71,50	6,83	10,47	318,667	
40°	244	GUAITOLI ENOS	CARPI (Premio del Comune)	71,50	6,56 (*)	10,90	318,583	
41°	681	FERRARI AMOROTTI GIOVANNA	MODENA	72,50	6,01 (*)	12,06	318,333	
42°	475	GIUSTI GIANNI	SPILAMBERTO (Premio del Comune)	73,75	6,32 (*)	11,67	318,167	
43°	193	MAZZI FRANCO	MODENA	73,50	7,76	9,47	317,917	
44°	388	DE MARIA GIULIO	SPILAMBERTO	71,50	6,68	10,70	317,833	
45°	783	BONI GIORGIO	MARANELLO	72,00	8,20	8,78	317,833	
46°	538	CAVEDONI PAOLO	CASTELVETRO (Premio del Comune)	74,75	8,47	8,83	316,917	
47°	540	CAVEDONI PAOLO	CASTELVETRO	75,00	9,19	8,16	316,917	
48°	514	FERRARI AMOROTTI LORENZO	MODENA	75,00	8,09	9,27	316,417	
49°	687	EREDI SIMONINI ROLANDO	VIGNOLA	73,75	5,94 (*)	12,42	316,417	
50°	235	BERTARELLI RAFFAELE	CARPI	71,25	6,28 (*)	11,35	316,083	
51°	752	BERSELLI LUIGI	SASSUOLO (Premio del Comune)	73,00	6,86	10,64	316,083	
52°	264	LEONARDI GIOVANNI	FORMIGINE	73,50	8,50	8,65	316,000	
53°	231	SALA ARONNE	CARPI	75,25	6,21 (*)	12,12	315,833	
54°	519	FOGLIANI MARIA	MODENA	74,75	7,31	10,23	315,833	
55°	667	SARGIANI MARCO	MODENA	74,50	6,34 (*)	11,75	315,500	
56°	739	PIERLI LUIGI	NONANTOLA	71,25	6,14 (*)	11,60	315,500	
57°	622	CIGARINI ANASTASIO	SASSUOLO	70,00	7,02	9,97	314,917	
58°	636	BIONDI ONESTO	SAN CESARIO SUL PANARO	70,25	7,17	9,80	314,750	
59°	381	REGGIANINI LUCIANO	VIGNOLA	69,00	7,29	9,47	314,500	
60°	503	LAVEGGI MAURO	BOMPOTTO	72,75	5,73 (*)	12,70	314,500	
61°	317	BRANDOLI MARIO (EREDI)	MODENA	70,25	5,52 (*)	12,73	314,333	
62°	392	SEVERI SEVERO	SPILAMBERTO	71,25	6,27 (*)	11,36	314,250	
63°	520	FERRARI AMOROTTI FRANCESCA	MODENA	71,00	6,68	10,63	313,750	
64°	522	BISI FRANCO E MARIO	SOLIERA (Premio del Comune)	70,00	8,49	8,24	313,583	
65°	267	RAVEGNINI STEFANO	SAN CESARIO SUL PANARO	70,50	7,67	9,19	312,500	
66°	143	MOSCARDINI GUGLIELMO	SASSUOLO	73,00	7,10	10,28	311,917	
67°	80	LEVIZZANI ALDO	SASSUOLO	71,00	8,17	8,69	311,583	
68°	612	PEDRONI GIUSEPPE	NONANTOLA	73,00	5,83 (*)	12,52	311,083	
69°	574	RICCI VITTORINO	FIORANO MOD/SE (Premio del Comune)	69,50	6,76	10,28	310,917	
70°	70	ZANASI ALBERTO	MODENA	73,00	9,22	7,92	309,750	
71°	223	GALASSI GIORDANO	MODENA	68,75	8,66	7,94	309,667	
72°	182	RIGHI FRANCESCO	MODENA	70,25	7,51	9,35	309,417	
NOTA: (*) Valore insufficiente di acidità riscontrato col phmetro (rideterminato poi con la buretta)				MEDIA DEI 60 SEMIFINALISTI:	72,35	7,25	10,15	317,664
				MEDIA DI TUTTI I 72 CAMPIONI:	72,70	7,25	10,19	320,003

ESAMI CHIMICO-FISICI E PUNTEGGI DEI CAMPIONI AL PALIO DAL 1996 AL 2001

CAMPIONI FINALISTI

PALIO	CAMP. N.	BRUX (B)	ACIDITÀ (A)	R = B/A	PUNTI	NOTE E COMMENTI
1996	12	73,43	8,00 (Burette)	9,18	337,555	Avendo verificato che l'analisi dell'acidità con la buretta dà un risultato superiore di almeno 1 punto percentuale rispetto a quello ottenuto col phmetro, se diminuissimo di tale valore le acidità da buretta del 1996 e del 1997 otterremmo:
1997	12	73,73	8,10 (Burette)	9,10	331,580	
1998	12	73,69	6,59 (Phmetro)	11,18	328,687	
1999	12	74,23	6,49 (Phmetro)	11,43	327,830	1996: Acidità (Phmetro) = 7,00 e quindi "R" = 10,49
2000	12	73,56	6,85 (Phmetro)	11,01	328,285	1997: Acidità (Phmetro) = 7,10 e quindi "R" = 10,38
2001	12	74,46	7,24 (Phmetro)	10,36	331,701	

CAMPIONI SEMIFINALISTI

PALIO	CAMP. N.	BRUX (B)	ACIDITÀ (A)	R = B/A	PUNTI	NOTE E COMMENTI
1996	59	72,99	7,84 (Burette)	9,31	318,982	Avendo verificato che l'analisi dell'acidità con la buretta dà un risultato superiore di almeno 1 punto percentuale rispetto a quello ottenuto col phmetro, se diminuissimo di tale valore le acidità da buretta del 1996 e del 1997 otterremmo:
1997	59	72,20	7,80 (Burette)	9,26	313,153	
1998	60	73,24	6,80 (Phmetro)	10,77	316,475	
1999	60	72,28	6,54 (Phmetro)	11,05	317,005	1996: Acidità (Phmetro) = 6,84 e quindi "R" = 10,67
2000	59	72,54	7,00 (Phmetro)	10,36	313,187	1997: Acidità (Phmetro) = 6,80 e quindi "R" = 10,62
2001	60	72,35	7,25 (Phmetro)	10,15	317,664	

TOTALITÀ' DEI CAMPIONI

PALIO	CAMP. N.	BRUX (B)	ACIDITÀ (A)	R = B/A	PUNTI	NOTE E COMMENTI
1996	71	73,07	7,87 (Burette)	9,28	322,121	Avendo verificato che l'analisi dell'acidità con la buretta dà un risultato superiore di almeno 1 punto percentuale rispetto a quello ottenuto col phmetro, se diminuissimo di tale valore le acidità da buretta del 1996 e del 1997 otterremmo:
1997	71	72,46	7,85 (Burette)	9,23	316,267	
1998	72	73,31	6,78 (Phmetro)	10,81	318,510	
1999	72	72,60	6,53 (Phmetro)	11,11	318,809	1996: Acidità (Phmetro) = 6,87 e quindi "R" = 10,64
2000	71	72,71	6,98 (Phmetro)	10,42	315,739	1997: Acidità (Phmetro) = 6,85 e quindi "R" = 10,58
2001	72	72,70	7,25 (Phmetro)	10,19	320,003	

COMMENTO A CALDO SUI RISULTATI ANALITICI

I campioni presentati alla gara del Palio del '2001, che dopo gli assaggi di preselezione e dei quarti di finale avessero ottenuto un punteggio (da 307,500 punti in su) tale da consentire loro il passaggio agli assaggi di semifinale dovevano presentare valori che rispettassero almeno due dei tre parametri analitici previsti, per il quinto anno di operatività, sulla "Tabella del ridimensionamento decennale dei parametri chimico fisici per la individuazione dei 72 semifinalisti", e cioè $B = 71,50$; $A = 6,70$ ed $R = 10,72$.

Una volta rideterminata con la buretta a viraggio colorimetrico (ottico) totale (fino a completa saturazione) l'acidità, valutata in prima istanza col phmetro a viraggio chimico, dei 281 campioni (30,44% su 923 contro il 22,06% dei 206 su 934 del 2000 e il 26,72% dei 260 su 973 del 1999) con almeno 2 parametri tabellari non rispettati, 20 di essi sono stati esclusi dalle semifinali contro nessuno del 2000 e i 13 del 1999. Questo risultato non è tanto imputabile alla densità media di tali campioni (73,21) quanto alla loro acidità al phmetro (di media pari a 5,62 e con due soli valori superiori a 6).

Il che conferma ulteriormente che il vero problema di chi produce ABTM è l'acidità e non certamente la densità (contenuto zuccherino) anche perché su quest'ultima è probabilmente più facile intervenire.

Da considerare poi che il punteggio medio ottenuto dai 20 esclusi ai quarti di finale era di per sé già basso (314,050 contro 320,003 dei 72 promossi e con solo 3 valori singoli superiori ai 320 punti medi).

Interessante anche constatare come i punteggi assegnati nel Palio del 2001 siano nettamente aumentati, sia come media generale (255,573 contro 245,806 del 2000 e 244,825 del 1999) che in riferimento ai campioni migliori, come verificabile sulle tabelle dei confronti dal 1996 al 2001 sopra riportate.

Questo sta a dimostrare che parrebbe finalmente invertirsi la tendenza spesso imputata agli assaggiatori della Consorteria di essere sempre più rigidi di anno in anno nelle loro valutazioni, ma soprattutto che essi appaiono ora più disponibili ad accettare ed apprezzare l'incremento lento ma costante delle acidità, senza penalizzarle come in un passato anche recente, e sempre meno propensi a lasciarsi entusiasmare dalle "confetture" che, infatti, risultano oggi escluse non solo a causa degli esami chimico fisici ma anche dei punteggi loro assegnati ai tavoli di assaggio, come è capitato ai 20 esclusi. A dimostrazione di questo, vale la pena puntualizzare che è diminuito il numero di campioni con 2 o 3 parametri fuori tabella recuperati poi fra i semifinalisti, solo grazie all'aumento della loro acidità tramite la sua rideterminazione con la buretta (20 fra tutti i semifinalisti del 2001 contro i 22 del 2000, i 28 del 1999 e i 25 del 1998 - di cui, fra i finalisti, 2 soli del 2001 contro i 6 del 2000, i 7 del 1999 e i 4 del 1998 -).

CRIVELLONE GILDA
VIA REPUBBLICA DI
MONTEFIORINO, 40
41100 MODENA



Anno XV - Numero 2 - Ottobre 2001

NOTIZIARIO DELLA CONSORTERIA DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

Periodico semestrale di cultura dell'aceto balsamico tradizionale

Direzione e redazione: Spilamberto - Via Roncati, 29

Direttore responsabile: FRANCO MANTOVI

Spedizione in abb. Postale Gruppo IV/70

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

Fotocomposizione: Antares - Modena

Stampa: Grafiche G - Marano s/P (Mo)

CALENDARIO DELLE SERATE DEGLI ASSAGGI DI ALLENAMENTO

Nella riunione del 5/9/2001 i rappresentanti della Consulta delle Comunità hanno concordato il seguente calendario delle riunioni degli Assaggi di Allenamento. Vista la forte affluenza del '2000, per potere partecipare è indispensabile prenotarsi per tempo presso i Responsabili degli Assaggi.

1) Comunità di NONANTOLA

Presso l'Osteria di Rubbiara, 6 serate. Sempre alle ore 20,30 del **Giovedì**: il **27 Settembre** il **4-11-18-25 Ottobre** e l'**8 Novembre**. Per prenotarsi e per informazioni contattare:

- ITALO PEDRONI - [REDACTED]
- GUIDO DOTTI - [REDACTED]

2) Comunità di CARPI e di SOLIERA

In Carpi, presso il Club Giardino, S.S. per Cavezzo 39, 6 serate. Sempre alle ore 20,30 del **Lunedì**: il **22-29 Ottobre**, e il **5-12-19-26 Novembre**. Per prenotarsi e per informazioni contattare:

- LORETTA GOLDONI - [REDACTED]
- AZIO SACCHETTI - [REDACTED]
- ROMOLO GORGÒ - [REDACTED]

3) Comunità di SPILAMBERTO e di CASTELNUOVO RANGONE

In Spilamberto, presso Villa Fabriani, 6 serate. Sempre alle ore 20,30 del **Mercoledì**: il **14-21-28 Novembre**, e il **5-12-19 Dicembre**. Per prenotarsi e per informazioni contattare:

- ROBERTO CHIERICI - [REDACTED]
- GIULIO GALAVOTTI - [REDACTED]

4) Comunità di MODENA

In Modena, presso il Palazzo Europa, 6 pomeriggi. Sempre alle ore 14,30 del **Sabato**: il **24 Novembre**, il **1-8-15 Dicembre** e il **2-9 Febbraio**. Per prenotarsi e per informazioni contattare:

- Dr. LUIGI LOLI PALAZZINI - [REDACTED]
- AGAPITO COCCHI - [REDACTED]

5) Comunità di FORMIGINE, di FIORANO e di SASSUOLO

Presso la Cantina Sociale di Formigine, 6 serate. Sempre alle ore 20,30 del **Martedì**: il **5-12-19-26 Febbraio** e il **5-12 Marzo**. Per prenotarsi e per informazioni contattare:

- GIORGIO FERRARI - [REDACTED]
- GUGLIELMO ROSSI - [REDACTED]

6) Comunità di VIGNOLA e di CASTELVETRO

Presso il Laghetto dei Ciliegi, 6 serate. Sempre alle ore 20,30 del **Venerdì**: il **15-22 Febbraio** e il **1-8-15-22 Marzo**. Per prenotarsi e per informazioni contattare:

- BEGHI LINO - [REDACTED]
- PIER GIORGIO SIMONINI - [REDACTED]