



Notiziario della Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale

Direzione e redazione: via Roncati 28, Spilamberto - Direttore responsabile: Franco Mantovi - Aut. Trib. di Modena n. 856 del 14/04/1987 - Progetto grafico e impaginazione: ADA

UN'ESTATE VISSUTA INTENSAMENTE



23 GIUGNO 2013 - CERIMONIA DELLE PREMIAZIONI DEL 47° PALIO DI SAN GIOVANNI

Un'estate ricca di avvenimenti, riconoscimenti e di conferme per l'Aceto balsamico tradizionale e per la Consorzio di Spilamberto, che ha il compito di tutelare e valorizzare il prezioso nettare nero, simbolo di Modena e della sua provincia.

Traguardi raggiunti che spingono però la Consorzio a rafforzare la propria attività, a consolidare il patrimonio culturale, storico e gastronomico che l'Aceto balsamico tradizionale porta con sé.

Dei risultati sin qui ottenuti, delle novità e dei numeri di un'attività in crescita parla Luca Gozzoli, Gran Maestro della Consorzio.

Partiamo dalla manifestazione più nota che la Consorzio organizza sin dalla sua fondazione, nel 1967, il Palio di San Giovanni. Che edizione è stata quella di quest'anno?

«Credo che prima di tutto parlino i numeri: quasi 1.300 partecipanti e un totale di 13mila assaggi complessivi, a testimonianza di un grande interesse per l'Aceto balsamico tradizionale e per la profonda cultura che lo accompagna. Ma il Palio rappresenta anche un importante banco di prova per i membri della Consorzio: da inizio maggio, infatti, 160 Maestri Assaggiatori, oltre agli Assaggiatori e agli Allievi, si sono messi

al lavoro per valutare tutti i campioni di Aceto Balsamico Tradizionale di produzione familiare consegnati alla Consorzio.

Il Palio di San Giovanni è poi un'occasione per la Consorzio di esaminare e tenere monitorata la produzione di Aceto Balsamico Tradizionale del territorio, sia dal punto di vista organolettico, sia per quanto riguarda le caratteristiche chimico-fisiche: in questo modo può trasmettere ai produttori indicazioni idonee per tramandare e rispettare una tradizione secolare».

SEGUE >

Abbiamo appena festeggiato il decennale del Museo del Balsamico tradizionale di Spilamberto. Quali sono le caratteristiche di questa istituzione e come si è strutturato nei suoi primi dieci anni di vita?

«Si tratta certamente di un traguardo importante, che conferma l'interesse per questa eccellenza tutta modenese. Anche in questo caso i numeri sottolineano la curiosità legata all'Aceto balsamico tradizionale: nel 2012 il Museo ha accolto quasi 10mila visitatori, 26 classi scolastiche ed ha avviato sette tra collaborazioni, adesioni a reti e circuiti, gemellaggi. Nei 540 metri espositivi della Villa Comunale Fabriani a Spilamberto, il visitatore ha l'occasione di compiere un viaggio storico e culturale nei segreti e nella tradizione che rende il Balsamico un prodotto unico. Credo che anche il Museo rappresenti uno strumento da valorizzare appieno nell'opera di promozione. E a proposito di musei, vorrei ricordare che da quest'anno un altro importante luogo espositivo modenese mette in vendita le bottigliette dell'Aceto balsamico tradizionale della Consorzeria: si tratta del Museo Casa Enzo Ferrari. Parliamo di realtà che raccontano due diverse facce dello stesso territorio che, negli anni, ha saputo dare vita a eccellenze diversissime, ma in entrambi casi uniche al mondo».



STEFANO ARTIOLI, 1° CLASSIFICATO (AL CENTRO) CON LUCIANA MELOTTI E GIUSEPPE BALLOTTA DI BPER, IL SOTTOSGREGARIO ALL'AGRICOLTURA MAURIZIO MARTINA E IL GRANMAESTRO LUCA GOZZOLI

Un altro appuntamento importante per la Consorzeria è rappresentato dalla bollitura del mosto, la cerimonia che in ottobre richiama a Spilamberto migliaia di persone.

«Sicuramente si tratta di un momento fondamentale della realizzazione dell'Aceto balsamico tradizionale. Penso che "Mast Còt" (questo il nome della manifestazione, ndr) sia una grande occasione di promozione per il nostro territorio, insieme alla Fiera di San Giovanni. La manifestazione è un evento realizzato grazie alla collaborazione positiva di diversi soggetti, istituzionali e non, a

testimonianza del fatto che mettere insieme le forze, concentrarsi sugli obiettivi di valorizzazione e diffusione di un patrimonio unico, può rappresentare una risposta efficace alla difficile crisi che ancora investe la nostra economia e le nostre comunità. La tradizione, i valori culturali e gastronomici, i saperi, se opportunamente sostenuti, sono senz'altro strumenti importanti di crescita e di sviluppo».



San Martino 2013



Un'oltre quarantennale piacevole consuetudine induce il Consiglio Direttivo a chiamare a raccolta tutti i Soci, i loro Familiari e gli Amici in occasione della ricorrenza di San Martino per trascorrere, insieme, alcune ore piacevoli. L'incontro è fissato per **DOMENICA 10 NOVEMBRE** alle ore 12.00 presso il Ristorante "Vinicio" via Emilia Est 1526 a Modena. Le prenotazioni, da effettuarsi tra il 23 ottobre e il 2 novembre, dovranno pervenire, a mezzo telefono, alla Consorzeria telefonando al 059 78 59 59.

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 € 35,00 a persona. L'incontro si svolgerà nei modi e nei tempi previsti dalla consuetudine.

Spilamberto, settembre 2012

Il Gran Maestro
Luca Gozzoli

Galeotta fu quella scommessa.

Come sono giunto alla vittoria del 47° Palio

La nascita di una “passione” è spesso originata da episodi casuali; ed è questo che mi è accaduto quando “scoprii” l’ABTM. Fino a quel momento l’aceto, per me, non era altro che un condimento per rendere più saporita un’insalata e poco più, ma poi una scommessa è stata galeotta.

Nell’inverno del 1982 mi trovavo con alcuni amici in un ristorante a Predazzo, in provincia di Trento; in attesa che ci portassero le nostre ordinazioni uno dei miei amici, “Ciccio” un ragazzone con il fisico da lottatore di “sumo” e grande buongustaio, decise di ingannare l’attesa facendosi una bruschetta “artigianale” con sale e aceto (aceto comune di vino bianco e quindi non dei più prelibati). A quella vista assunsi un’espressione contrariata e “Ciccio”, ammiccando, mi disse che non avevo capito nulla e mi raccontò come ci fossero esperti assaggiatori che degustavano “l’aceto”, come una bevanda al pari del vino e che questo veniva

utilizzato per guarnire qualsiasi tipo di pietanza. Le spiegazioni di Ciccio non mi convinsero e ne nacque prima una animata discussione e poi una scommessa: se il mio amico avesse bevuto un bicchiere di quella “sostanza” (all’epoca la chiamai “porcheria”) io avrei fatto il bagno nelle gelide acque del torrente Avisio che scorreva poco distante. Devo dire che all’epoca mi sentivo sicuro della vittoria. Mai previsione fu più sbagliata.

Ciccio bevve il bicchiere di aceto, ma io non ebbi il coraggio di fare il bagno nel torrente e da quel giorno non c’è occasione nella quale il mio amico non mi rinfacci il mio rifiuto di onorare la scommessa.

Da quella scommessa persa nacque però la mia grande curiosità e passione per l’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Ciccio continuava a ribadirmi come l’aceto balsamico fosse una vera e propria prelibatezza, ma io ancora poco

convinto lo ignoravo... e poi la svolta.

Un giorno il mio amico venne da me con una bottiglietta all’interno della quale c’erano poche gocce del prezioso liquido. Dietro le ripetute sollecitazioni ne bevvi alcune gocce e a quel punto mi spalancò un mondo. Senza fare paragoni blasfemi mi sentii come San Paolo “fulminato” sulla via di Damasco e da quel momento nacque un amore, una passione che mi ha portato, dopo tanti sacrifici, a grandi soddisfazioni culminate con la vincita del Palio di Spilamberto.

Da quelle prime gocce di Balsamico bevute da una bottiglietta di “fruttino” portatami da Ciccio, la mia ricerca non si è più fermata. Insieme ad un altro grande amico Pompilio Bisi “Salvo” per gli amici, iniziammo a frequentare le serate di assaggio a Soliera nella vecchia mensa scolastica.

Durante quegli assaggi io e Salvo chiedevamo sempre informazioni sul come avviare una batteria, come cuocere il mosto e qualsiasi notizia riguardante l’ABTM. A quel punto decisi di convertire le botticelle, ereditate da mio padre appartenute a mio nonno, da Aceto forte di vino ad ABTM. Finalmente ora avevo la “MIA” batteria che riempi con ABTM già vecchio di anni acquistato da un esperto cultore del balsamico di Modena. Poi col passare degli anni vennero una seconda batteria fino ad arrivare alla capienza massima dei locali di cui dispongo con sei batterie più qualche vasello a sé stante.

Chissà cosa direbbero il nonno Olivo e il babbo Ugo se sapessero che le botticelle da loro costruite hanno portato ad un risultato di eccellenza assoluta.

Stefano Artioli



MARCHIATURA DELLA BATTERIA VINCITRICE DA PARTE DEL GRANMAESTRO GOZZOLI ALLA PRESENZA DEL PROPRIETARIO ARTIOLI E DELL'ALFIERE GAZZOTTI

Dietro un grande prodotto c'è, come sempre, una grande e appassionata comunità

Lettera del Consigliere-Assessore Giorgio Ferrari

In questo periodo di grave crisi economica e di disoccupazione, l'anno 2013 è sicuramente uno dei più difficili a tutti i livelli e, malgrado questa precaria realtà, il lavoro dei collaboratori della Consorceria è continuato con impegno ed abnegazione: il sacrificio non solo economico di tanti ha contribuito alla innegabile buona riuscita del 47° Palio di San Giovanni.

Io credo che molte delle difficoltà che si presentano di frequente nella conduzione delle attività della Consorceria vengono superate perché dentro ciascuno di noi è presente quella grande passione che accomuna tutti coloro che hanno a cuore la produzione, particolarmente a livello familiare, dell'Aceto Balsamico della Tradizione popolare.

Ogni anno, questi appassionati portano in Consorceria un campione del migliore Balsamico della loro batteria per essere sottoposto ad assaggio da parte dei Maestri Assaggiatori, degli Assaggiatori

e degli Allievi di questa associazione di soci-volontari ed attendono con ansia la conclusione del Palio per ritirare le schede ed i relativi verbali e conoscere le valutazioni ed i giudizi espressi sul conto del loro prodotto.

Oltre ai soci assaggiatori di cui sopra (ai quali non vengono neppure rimborsate le spese di viaggio per raggiungere la Consorceria) e che per il Palio sono impegnati per varie serate per valutare i numerosi campioni partecipanti alla competizione, mi corre l'obbligo di evidenziare che per il predetto Palio sono tanti altri i volontari impegnati gratuitamente, a partire dagli Alfieri che provvedono anzitempo alla raccolta dei campioni, a chi anonimizza i campioni e prepara i matracci, a chi esegue le dovute analisi di laboratorio, a chi inserisce i dati a computer dei cartellini dei campioni ed i punteggi indicati sulle schede di assaggio dopo averne controllato i totali, sino agli incaricati delle ispezio-

ni che debbono recarsi, come previsto a norma di Regolamento, ad effettuare i dovuti controlli presso le acetaie dei finalisti dei Palio e dei vincitori del premio di Comunità.

È innegabile che per la buona riuscita del Palio si mettono in campo tantissime energie: «Perché facciamo tutto questo?». Semplicemente perché crediamo in questo eccezionale prodotto unico al mondo che, con tutte le nostre forze difendiamo dai vari tentativi di imitazione. Nel contempo cerchiamo ogni giorno che il nostro Balsamico della Tradizione sia sempre migliore perché, soltanto attenendoci scrupolosamente alle regole che ne disciplinano la produzione, avremo la certezza che questo meraviglioso, inimitabile prodotto della nostra terra, continuerà ad essere apprezzato in tutto il mondo.

Grazie, grazie a tutti.

Anche Ravarino ha la propria Acetaia Comunale

Con l'impegno dell'Amministrazione Comunale, che ha messo a disposizione il locale ricavato nel sottotetto del Municipio, con l'aiuto di alcuni sponsor quali il Circolo Arci di Ravarino, di Leonardo Giacobazzi, del Mobilificio Po' Gian Luigi, del Mobilificio Walter Ansaloni, della Consorceria e dell'Acetificio Bellei, di cittadini volontari e dei soci della Comunità dell'A.B.T.M. di Ravarino, il giorno tredici giugno alla presenza delle Autorità e di numerosi cittadini è stata inaugurata l'Acetaia Comunale. Nonostante le difficoltà e i problemi conseguenti al terremoto che, in misura inferiore ad altri centri, ha interessato,

anche Ravarino e con il preciso intento di garantire, anche per le future generazioni, la diffusione di una tradizione tipica del nostro territorio si è voluto dare, in questo modo un segnale, anche se piccolo, di continuità.

Con una apposita convenzione, in fase di stesura, tra Amministrazione Comunale e Consorceria, verranno fissate le regole



13 GIUGNO - INAUGURAZIONE DELL'ACETAIA

per la sua conduzione nel rispetto del disciplinare previsto per la D.O.P. e verrà affidata ai soci locali della Consorceria.

Dal '700 a oggi: rivede la luce un'ampolla di Balsamico Tradizionale di 273 anni

Quasi tre secoli fa veniva prelevato da una botte di Balsamico Tradizionale dell'antica famiglia modenese dei Gregori. Oggi il contenuto dell'ampolla è stato valutato dalla Consorceria di Spilamberto, ottenendo ben 307 punti. Un risultato straordinario per quello che probabilmente è il più antico campione di aceto al mondo sottoposto a giudizio "ufficiale".

È una piccola ampolla di vetro a riconsegnare al presente un campione di Aceto Balsamico Tradizionale che si è conservato in ottimo stato per ben 273 anni: si tratta di aceto appartenuto ai Gregori,

antica famiglia modenese i cui eredi risiedono oggi a Roma.

L'ampolla è stata ritrovata un paio d'anni or sono dalla famiglia Jacoli in casa propria, all'interno di un mobile settecentesco, avvolta in un biglietto scritto a mano da uno degli avi: "Aceto tolto da un



L'AMPOLLA SETTECENTESCA DOPO L'APERTURA

fiasco della famiglia Gregori di Modena nel 1740. Oggi, 17 febbraio 1943, l'aceto stesso conta 203 anni. Firmato Giulio Jacoli fu Cesare".

Da allora è iniziata un'intensa ricerca relativa alla famiglia Gregori presso le anagrafi comunali di Modena, Vigno-

la e Spilamberto, la Biblioteca Estense, l'Archivio di Stato, oltre ai registri di varie parrocchie di Modena e Spilamberto, e a incontri con i discendenti diretti per raccogliere il maggior numero di informazioni, fino a giungere, alcune settimane fa presso la sede della Consorceria di Spilamberto.

Qui l'antico Balsamico Tradizionale è stato attentamente analizzato: prima attraverso un esame strumentale per valutarne le caratteristiche chimico-fisiche, poi con un assaggio ufficiale per rilevare quelle visive, olfattive e gustative. Il risultato è stato sorprendente, vista l'età del prodotto e l'assenza di accorgimenti nella sua conser-

vazione per quasi 300 anni: l'aceto si è guadagnato ben 307 punti. Un ottimo punteggio, che caratterizza un prodotto di elevata qualità: basti pensare che il Balsamico Tradizionale vincitore del 47° Palio di San Giovanni è stato incoronato a giugno con 317,8 punti.

La testimonianza del Maestro Ivan Ruggeri

Accadde che una sera, a cena dall'amico Enrico, sapendo lui della mia grande passione per l'A.B.T.M., mi volle sbalordire traendo fuori da una bellissima "canonica" del '700, una ampolla in vetro...

Il contenuto, poco meno della metà della boccetta, era abbastanza fluido e di un colore straordinariamente bello.

Avvolgeva l'ampolla un biglietto scritto a mano dal nonno dell'amico Enrico, l'ing. Giulio Jacoli (tecnico provinciale che a suo tempo curò la realizzazione della

Fondovalle Vignola-Fanano), che così recitava: "aceto tolto da un fiasco della fam. Gregori di Modena 1740 - oggi 17 Febbraio 1943, l'aceto stesso conta 203 anni - firmato Giulio Jacoli fu Cesare".

Da qui, collaborando con la professoressa Criseide Sassatelli di Spilamberto, sono iniziati due anni di intensa ricerca relativa alla fam. Gregori presso le anagrafi comunali di Modena, Vignola e Spilamberto, la Biblioteca Estense, l'Archivio di Stato, oltre ai registri parrocchiali di varie parrocchie di Modena

e Spilamberto, e ancora, incontri personali coi discendenti diretti di detta famiglia, residenti oggi a Roma.

Fino a giungere, il 25 maggio 2013, presso Villa Fabriani, sede della Consorceria dell'A.B.T.M., all'emozionante momento dell'esame strumentale e, soprattutto, all'assaggio ufficiale per valutarne le caratteristiche visive, olfattive e gustative di questo unico, storico e straordinario prodotto che oggi compie 273 anni!

Ivan Ruggeri

47° Palio 2013 - Esami chimico-fisici e punteggi dei campioni

CAMPIONI FINALISTI

Class.	Camp. n°	Conferente	Localizzazione dell'acetaia	Ac/p.	Brix (B)	Densità	Ac/v (A)	"R" (B/A)	Punti
1°	675	Artioli Stefano	Carpi	5,6	74,3	1,3865	7,8	9,5	317,875
2°	669	Barbieri Ivanore (Eredi)	Castelnuovo R.	5,7	73,3	1,3797	7,9	9,3	316,625
3°	1079	Torricelli Luigi	Formigine	6,8	74,8	1,399	9,5	7,9	316,333
4°	924	Ruggeri Ivan	Pavullo N/F.	5,8	71,8	1,3696	7,9	9,1	313,667
5°	869	Bellei Alessandro	Castelnuovo R.	6,1	71,5	1,3676	8,3	8,6	310,917
6°	1037	Benassati Luigi	Modena	5,9	73,3	1,3797	8,1	9	310,917
7°	1110	Leonardi Francesco	Formigine	5,7	72	1,371	7,8	9,2	310,625
8°	1031	Montanari Federico	Modena	5,2	70,3	1,3596	7,1	9,9	309,042
9°	1260	Ferrari Dino	Modena	5,2	71,2	1,3656	7,1	10	308,917
10°	1151	Balestri Silvio	Formigine	5,5	71,8	1,3696	7,5	9,6	308,583
11°	190	Galassi Giordano	Modena	6,2	73,7	1,3825	8,6	8,6	308,042
12°	436	Rossi Patrizia	Fiorano M.	5,9	75,8	1,3967	8,2	9,2	306,792
<i>Media dei 12 finalisti</i>					72,82		7,98	9,16	311,528

CAMPIONI SEMIFINALISTI (N° 61)

Class.	Camp. n°	Conferente	Localizzazione dell'acetaia	Ac/p.	Brix (B)	Densità	Ac/v (A)	"R" (B/A)	Punti
13°	1127	Pagani Pierino	Sassuolo - Medaglia Oro Cciaa	5,9	72,8	1,3764	8,1	9	305,333
14°	386	Mazzi Franco	Modena - Medaglia Argento Cciaa	7,7	75,7	1,396	10,7	7,1	305,250
15°	928	Gavioli Giampiero	Modena - Med. Argento Unicredit Carpi	5,8	71,9	1,3703	7,9	9,1	305,083
16°	1080	Sarracino Simona	Formigine - Vedi Camp. 1079	5,7	75	1,3913	7,9	9,5	308,833
17°	1276	Foca Novello	Ravarino	5,9	71,2	1,3656	8,1	8,8	308,167
18°	1113	Leonardi Giovanni	Formigine - Vedi Camp. 1110	5,7	71,3	1,3663	7,8	9,1	304,667
19°	1083	Sarracino Simona	Formigine - Vedi Camp. 1079	6	72,4	1,3737	8,2	8,8	304,417
20°	403	Mattioli Romano	Formigine	6,5	71,4	1,367	8,9	8	304,333
21°	997	Braglia Sergio	Fiorano M.	5,4	73,6	1,3818	7,5	9,8	304,333
22°	831	Artioli Stefano	Carpi - Vedi Camp.675	5,3	72,8	1,3764	7,3	10	304,250
25°	937	Aneschi Giorgio	Vignola - Premio Comune	6	73,8	1,3831	8,3	8,9	304,167
23°	658	Barbolini Gian Luigi	Formigine - Premio Comune	5,8	72	1,371	8	9	304,167
24°	1266	Antichi Roberto	Modena	5,5	71,3	1,3663	7,5	9,5	304,167
26°	1058	Balestri Silvio	Formigine - Vedi Camp. 1151	5,5	71,5	1,3676	7,5	9,5	303,833
27°	570	Fognani Fabrizio	Sassuolo - Premio Comune	5,4	71,8	1,3696	7,4	9,7	303,833
28°	947	Meletti Elena	Modena - Premio Comune	7,6	70,4	1,3603	10,3	6,8	303,750
29°	415	Castelfranco Stefano	Modena	5,5	71,4	1,367	7,5	9,5	303,750
30°	679	Mainente Iolanda	Carpi - Vedi Camp.675	5,5	73,6	1,3818	7,6	9,7	303,083
31°	407	Venturelli Marino	Spilamberto - Premio Comune	5,6	71,4	1,367	7,7	9,3	302,583
32°	827	Lei Enzo	Maranello	6	73,4	1,3804	8,3	8,8	302,333
33°	1043	Pedroni Giuseppe	Nonantola	5,2	74,2	1,3859	7,2	10,3	302,250
34°	678	Artioli Stefano	Carpi - Vedi Camp.675	5,5	73,5	1,3811	7,6	9,7	302,167
35°	1227	Turci Nicola	Modena - Batteria Briganti	6,6	72,2	1,3723	9,1	7,9	302,083
36°	189	Galassi Giordano	Modena - Vedi Camp. 190	5,5	71,2	1,3656	7,5	9,5	301,833
37°	867	Bellei Alessandro	Modena - Vedi Camp. 869	6,1	71,5	1,3676	8,3	8,6	301,667
38°	109	Calanchi Roberto	Spilamberto	5,6	71,1	1,365	7,6	9,4	301,250
39°	444	Rossi Roberta	Castelnuovo R. - Vedi Camp. 436	5,7	75,9	1,3973	8	9,5	301,167
40°	563	Bruzzi Franco	Spilamberto	5,3	71,5	1,3676	7,2	9,9	301,000
41°	1170	Lei Enzo	Maranello	5	77,4	1,4074	7	11,1	301,000
42°	345	Covili Stefano	Modena	6	75,4	1,394	8,4	9	300,833
43°	1169	Lei Enzo	Maranello	5,3	74,5	1,3879	7,4	10,1	300,833
44°	798	Morandi Marco	Formigine	6	72,9	1,377	8,3	8,8	300,333
45°	992	Ferrari Monica	Modena	5	71,3	1,3663	6,8	10,5	300,333
46°	607	Apparuti Serena	Nonantola	4,7	71,9	1,3703	6,4	11,2	300,333
47°	518	Luppi Giuseppe	Maranello - - Premio "Giuliana Manca"	6,6	71,2	1,3656	9	7,9	300,000
48°	520	Roggiani Ettore	Maranello	6,4	71,4	1,367	8,7	8,2	299,833
49°	1171	Lei Enzo	Maranello	5,2	71,3	1,3663	7,1	10	299,833
50°	1198	Opera Pia Castiglioni	Formigine	5,6	71,7	1,369	7,7	9,3	299,583
51°	399	Ferrarini Rina	Castelnuovo R. - Premio Comune	7	71,2	1,3656	9,6	7,4	299,500
52°	212	Lumetti Davide	Sassuolo	5,5	71,4	1,367	7,5	9,5	299,500
53°	308	Moscardini Guglielmo	Sassuolo	5,4	74	1,3845	7,5	9,9	299,500
54°	642	Malagoli Ermanno	Nonantola - Premio Comune	5,7	74,5	1,3879	7,9	9,4	299,417
55°	665	Calanchi Gennaro	Spilamberto	5,8	71,6	1,3683	7,9	9,1	299,333
56°	676	Mainente Iolanda	Carpi - Vedi Camp.675	5,6	74,3	1,3865	7,8	9,5	299,083
57°	1195	Opera Pia Castiglioni	Formigine	5,6	71,7	1,369	7,7	9,3	298,833
58°	847	Corradini Paola	Formigine	5,2	72,6	1,375	7,2	10,1	298,500
60°	304	Berti Fogliani Anna Maria	Sassuolo	5,9	75,7	1,396	8,2	9,2	298,417
59°	147	Ferrari Giorgio (C)	Formigine	5,3	71,7	1,369	7,3	9,8	298,417
61°	519	Luppi Giuseppe	Maranello	5,3	71,1	1,365	7,2	9,9	298,417
62°	643	Malagoli Ermanno	Nonantola	6	74,5	1,3879	8,3	9	298,167
63°	1027	Pedroni Giuseppe	Nonantola	5,2	73,6	1,3818	7,2	10,2	297,833
64°	994	Scarabelli Clara	Maranello	5,4	73,8	1,3831	7,5	9,8	297,500
65°	786	Gazzotti Maria Grazia	Modena	5,6	73,2	1,3791	7,7	9,5	297,333
66°	364	Giberti Carla E Eredi	Formigine	5,3	75,9	1,3973	7,4	10,3	297,000
67°	496	Stanzani Ubaldo	Castelfranco E. - Premio Comune	6,1	72,6	1,375	8,4	8,6	296,583
68°	1115	Renzi Francesco	Modena	5,6	74,5	1,3879	7,8	9,6	296,250
69°	680	Orlandi Giovanni	Maranello	4,5	73,5	1,3811	6,2	11,9	295,667
70°	1152	Ferrari Andrea	Soliera - Premio Comune	5,4	72,9	1,377	7,4	9,9	295,583
71°	1021	Tinti Giovanni	Modena	5,1	69,3	1,353	6,9	10	295,417
72°	107	Palmieri Bruno	Modena	4,8	71,7	1,369	6,6	10,9	294,250
73°	369	Superbi Pietro E Enrico	Modena	5,1	70,8	1,363	7	10,1	291,750
<i>Media dei 61 semifinalisti</i>					72,70		7,80	9,40	300,802
<i>Media di tutti i 73 campioni</i>					72,72		7,83	9,36	302,565

Confronto di esami e punteggi dei campioni al Palio dal 2004 al 2013

CAMPIONI FINALISTI

Palio	Camp.	Brix (B)	Acidità in p/v (A)	R = B/A	Punti	Note e commenti
2004	12	73,77	6,99	10,69	321,333	
2005	12	74,40	6,96	10,77	322,045	
2006	12	74,13	7,05	10,61	324,004	
2007	12	73,67	7,20	10,31	320,722	
2008	12	74,98	7,15	10,60	321,232	
2009	12	72,20	7,90	9,14	316,025	
2010	12	72,88	8,18	8,93	315,400	
2011	12	72,90	7,70	9,40	313,400	
2012	12	72,70	7,90	9,20	314,200	
2013	12	72,82	7,98	9,16	311,528	
Media 10 anni		73,45	7,50	9,88	317,990	

CAMPIONI SEMIFINALISTI

Palio	Camp.	Brix (B)	Acidità in p/v (A)	R = B/A	Punti	Note e commenti
2004	60	73,50	7,12	10,43	306,233	
2005	60	73,15	7,03	10,51	310,332	
2006	60	72,92	7,14	10,27	308,893	
2007	60	73,40	7,10	10,43	308,383	
2008	60	73,55	7,41	10,05	309,318	
2009	60	71,90	7,92	9,08	292,170	
2010	60	71,99	7,99	9,07	296,700	
2011	60	72,20	7,60	9,50	298,700	
2012	60	72,60	7,70	9,60	299,300	
2013	60	72,70	7,80	9,40	300,802	
Media 10 anni		72,79	7,48	9,83	303,083	

TOTALE FINALISTI E SEMIFINALISTI

Palio	Camp.	Brix (B)	Acidità in p/v (A)	R = B/A	Punti	Note e commenti
2004	72	73,55	7,09	10,47	308,750	
2005	72	73,36	7,02	10,55	312,284	
2006	72	73,12	7,13	10,32	311,447	
2007	72	73,44	7,12	10,41	312,910	
2008	72	73,78	7,37	10,14	311,250	
2009	72	72,00	7,92	9,09	296,038	
2010	72	72,14	8,02	9,04	299,800	
2011	72	72,30	7,60	9,50	300,900	
2012	72	72,60	7,70	9,50	301,800	
2013	72	72,72	7,83	9,36	302,565	
Media 10 anni		72,90	7,48	9,84	305,774	

Premio dei Comuni

Comune	Premio	Conferito a:	Alfiere	Punti
Bomporto	Medaglia d'Oro	Pizzolari Gianfranco	Pizzolari	277,50
Campogalliano	Piantina storica	Scaltriti Epaminonda		289,50
Carpi	Medaglia d'Oro	Tangerini Ianni	Gazzotti	288,50
Castelfranco E.	Targa	Stanzani Ubaldo		296,58
Castelnuovo R.	Targa	Ferrarini Rina	Rossi	299,50
Castelvetro di Modena	Targa	Bonetti Mauro	Menabue	284,00
Fiorano Modenese	Medaglia d'Oro	Bettini Mario	Bettini	290,00
Formigine	Medaglia d'Oro	Barbolini Gian Luigi	Mantini	304,17
Maranello	Medaglia d'Argento "E. Ferrari"	Ballestri Maria Piera	Roggiani	290,00
Modena	Medaglia d'Argento Bonissima	Meletti Elena	Enologica	303,75
Area Nord - Vincitore San Prospero	Targa	Pivetti Stefano	Prandini	290,00
Nonantola	Medaglia d'Oro	Malagoli Ermanno	Pedroni	299,42
Ravarino	Volume	Fantuzzi Angela	Foca	285,00
Sassuolo	Medaglia d'Oro	Fognani Fabrizio	Moscardini	303,83
Soliera	Medaglia d'Oro	Ferrari Andrea	Martinelli	295,58
Spilamberto	Medaglia d'Oro	Venturelli Marino	Vecchi	302,58
Vignola	Targa	Aneschi Giorgio	Enologica	304,17

Realizzare un sogno, l'Acetaia Comunale di Vignola è DOP

Correva l'anno 1997 quando un Gruppo di estimatori dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena proposero all'Amministrazione Comunale di Vignola la realizzazione, a scopo didattico, di un'Acetaia Comunale.

Da quel giorno grazie alla costante collaborazione tra l'Amministrazione e i volontari della Consorzeria Aceto Balsamico Tradizionale di Modena furono gettate le basi per la realizzazione del "sogno" provvedendo, in collaborazione con il Servizio Promozione Turistica, all'acquisto delle botti e alla loro preparazione per dare l'avvio ad un percorso che durerà anni in attesa di individuare una degna collocazione all'Acetaia.

Dopo diverse valutazioni finalizzate a cercare i locali idonei ad ospitare le preziose botti l'attenzione cadde sulla Villa Municipale e precisamente sui locali posti nell'altana dell'orologio.

Detto, fatto! Dopo importanti interventi di manutenzione straordinaria, in data 9 Ottobre 1999 si inaugurò l'Acetaia Comunale Città di Vignola. Da quegli anni una apposita convenzione tra il Comune e la Consorzeria ABTM garantisce una corretta e puntuale conduzione dell'Acetaia e l'organizzazione di visite guidate gratuite per cittadini e turisti presi dal fascino di questo prodotto inimitabile. In quegli anni si colse l'occasione per partecipare al bando Provinciale per il censimento delle acetaie presenti sul territorio Provinciale, inoltre si aderì al Consorzio di Tutela ABTM. Anni di travasi, rinalzi, controlli, assaggi hanno portato al grande momento "Il 1° imbottigliamento ABTM DOP affinato".

Il 7 Giugno 2013 nella suggestiva P.zza Boncompagni di Vignola alla presenza

di cittadini, turisti e di rappresentanti del Consorzio di Tutela ABTM e della Consorzeria di Spilamberto, è stato celebrato questo avvenimento per tutta la comunità Vignolese. Particolarmente sentito perché erano presenti moltissimi di quegli attori che in forma volontaria e gratuita permettono di far conoscere e ricordare tradizioni con semplicità e con la grande voglia di "raccontare un territorio". Nell'occasione il Sindaco del Comune di Vignola ha mostrato agli intervenuti l'apposita teca che nei giorni successivi sarebbe stata collocata presso lo Sportello 1 della Sede Municipale al fine di dare massimo risalto e conoscenza di quanto è stato fatto e si continuerà a fare. I volontari della Con-

sorteria ABTM (Comunità di Vignola) vi aspettiamo in piccoli gruppi (max 15 persone) per la visita dell'Acetaia con prenotazione presso il Servizio Promozione Turistica mail: turismo@comune.vignola.mo.it tel-059.777606.

Inoltre l'Acetaia Comunale " Città di Vignola " presso Municipio di Vignola Via Bellucci 1 sarà aperta Domenica 29 Settembre dalle ore 10 alle ore 12 e dalle ore 14 alle ore 18 in occasione dell'iniziativa "Acetaie Aperte 2013"

Sabato 12 e Domenica 13 ottobre 2013, in occasione di "Autunno Vignolese" sarà possibile assistere, nelle vie del Centro Storico, alla bollitura annuale dei mosti necessari per la conduzione dell'acetaia.

Palio 2013

✿ Inizio assaggi dal 10 aprile al 23 giugno 2013 ✿

Campioni regolari		1.280
Campioni fuori gara		15
Totale campioni		1295
Totale personale a registro	Maestri Assaggiatori	161
	Assaggiatori	120
	Allievi	129
	Totale	410
Partecipanti allo svolgimento assaggi	Maestri Assaggiatori	150
	Assaggiatori	100
	Allievi	67
	Totale	317
Ripartizione sedute di assaggi	Preselezione	14
	Quarti	7
	Semifinali	2
	Finale	1
	Totale	24
Media tavoli per serata		21
Numero presenze per categoria	Maestri Assaggiatori	1483
	Assaggiatori	820
	Allievi	415
	Totale	2718
Numero assaggi per categoria	Maestri Assaggiatori	7390
	Assaggiatori	4175
	Allievi	2077
	Totale	13642

La “bibbia” del Balsamico Tradizionale ora in inglese, con le ricette di Bottura

Il “Balsamico della tradizione secolare” da oggi è disponibile anche in lingua inglese: 400 pagine racchiudono la storia e i metodi senza tempo che da secoli portano alla nascita dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Il libro, curato dalla Consorceria di Spilamberto, è arricchito dalle ricette di Massimo Bottura: un regalo ai lettori internazionali per apprezzare a 360 gradi un prodotto unico

Quasi 25 anni di esperienza in cucina l'uno, almeno 12 anni di invecchiamento l'altro, entrambi modenesi DOP. Massimo Bottura, chef dell'Osteria Francescana, tra i top 3 dei The World's 50 Best Restaurants Awards, e l'Aceto Balsamico Tradizionale insieme in cucina danno vita a veri e propri “miracoli culinari”. La nuova edizione inglese del volume “Balsamico della tradizione secolare” ne raccoglie alcuni: 8 ricette proposte dal grande chef, un regalo agli estimatori del Balsamico di tutto il mondo e a quanti vogliono mettersi alla prova ai fornelli col prezioso ingrediente.

“The age-old tradition of Traditional Balsamic Vinegar of Modena”, rivolto

a un pubblico internazionale, è da oggi in vendita online su Amazon.com e Ibs.it, le due più importanti librerie virtuali della rete. Il libro, realizzato col patrocinio della Regione Emilia-Romagna, è curato dalla Consorceria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto, in collaborazione con la Camera di Commercio di Modena e il Museo del Balsamico Tradizionale. La Provincia di Modena e il Comune di Spilamberto sono i partner istituzionali, Banca popolare dell'Emilia Romagna e il Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. gli sponsor che hanno contribuito alla realizzazione dell'opera. Il volume, traduzione dell'edizione italiana uscita lo scorso anno, è l'unica “biografia autorizzata” del Balsamico Tradizionale, che per la prima volta raccoglie in maniera completa ed esaustiva contributi storici e tecnico-scientifici relativi a un'eccellenza enogastronomica. E' una bussola con istruzioni e consigli per produttori e appassionati, ma interessante anche per i curiosi che vogliono avvicinarsi al mondo del Balsamico Tradizionale. Il libro rende omaggio al

territorio emiliano: le sue 400 pagine raccontano di un prodotto che conserva e tramanda la memoria del passato, dei suoi più antichi utilizzi, del lavoro nei campi, delle cure rigorose e della lentezza del suo evolversi.

L'edizione in lingua inglese è arricchita da una gustosa novità: un'appendice gastronomica che raccoglie alcune delle più famose ricette di Massimo Bottura, tutte accomunate da un ingrediente d'eccezione. Dal Croccantino al foie gras con Aceto Balsamico, i Tortellini fritti e la “Seppia rapita”, al Porcellino da latte spruzzato con Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Extra Vecchio, il Coniglio all'Aceto Balsamico, i Canneloncini alle ostriche con alga wakame glassata al balsamico e salsa di calamaro, fino al Sorso di pera affogata nel vin brulé alla saba e il Cappuccino alla cipolla con Aceto Balsamico Tradizionale e Olio Extra Vergine di oliva.

Il sodalizio con la Consorceria di Spilamberto dura da lungo tempo: basti pensare che la batteria personale di Bottura è a balia da anni presso l'acetaia sociale della Consorceria.

L'amica migliore
è quella che
scegli tu.

BPER CARD
CREATA PER TE

L'amica migliore è quella che scegli di avere sempre al tuo fianco.

Sa come farti sentire a tuo agio e darti sicurezza, sa darti tanti vantaggi e ha sempre delle novità pensate per te.

BperCard è come un'amica pronta a farsi in quattro per te nelle versioni Classic, Gold, Socio o MyPlan.





Servizio Clienti: dall'Italia 800 440650 / dall'estero +39 079 2839699

Scopri tutti i servizi di BperCard. Inquadra il codice Qr con il tuo telefono e accedi ai contenuti extra.

www.bpercard.it

GRUPPO BPER

Difetti dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena: la cristallizzazione

L'ABTM e le ricerche dell'Università

La cristallizzazione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena è un argomento sempre più sentito.

La formazione di grandi quantità di deposito cristallino che si osserva nei barili contenenti il prodotto più vecchio e più denso e che occupa, in alcuni casi, l'intero volume della botte è un effetto indesiderato che può presentarsi sia in inverno, a causa delle basse temperature, sia in estate a causa della forte evaporazione dovuta ad un aumento delle temperature. Purtroppo, la fusione del deposito cristallino spesso comporta una perdita di qualità sensoriali rispetto al prodotto di partenza.

Presso il Dipartimento di Scienze Chimiche e Geologiche dell'Università di Modena e Reggio Emilia, la Professoressa Maria Franca Brigatti e la Dottoressa Chiara Elmi stanno conducendo uno studio dettagliato sulla struttura, la morfologia e la chimica dei cristalli che

compongono la massa cristallizzata avvalendosi di diverse metodologie: la diffrazione di raggi X da polveri (XRDP) e da cristallo singolo (XRDS), il microscopio elettronico a scansione (SEM) e la spettrometria di massa.

Lo studio è stato appena avviato e ha già fornito risultati preliminari incoraggianti su campioni di depositi cristallini di Aceti Balsamici Tradizionali di Modena extravecchi imbottigliati e non. In primo luogo, il deposito cristallino di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena di oltre 25 anni è stato osservato al microscopio ottico.

La massa prelevata dal fondo del contenitore e filtrata dal liquido sovrastante si presenta sottoforma di agglomerato viscoso di colore bruno scuro, composto da cristalli incolori dall'abito prismatico.

Il diffrattometro a raggi X da polveri, strumento comunemente usato per l'i-

dentificazione delle fasi cristalline sia inorganiche sia organiche, ha consentito il riconoscimento delle fasi costituenti la massa cristallizzata di un aceto balsamico tradizionale prelevato dal barile di dimensioni minori e contenente il prodotto più vecchio in cui il deposito cristallino era chiaramente visibile.

Le analisi diffrattometriche preliminari hanno rivelato la presenza di D-glucosio idrato e fasi accessorie tutt'ora sotto esame. Gli esperimenti successivi prevederanno l'analisi in diffrazione di raggi X di depositi cristallini in Aceti Balsamici Tradizionali di Modena extravecchi già confezionati per la vendita.

La migliore comprensione delle fasi cristalline che compongono la massa cristallizzata nei barili permetterà di conoscere meglio le cause della formazione che sono cause di danni oltre che qualitativi anche economici.

Le conoscenze che verranno acquisite attraverso uno studio cristallografico del deposito cristallino vogliono essere di aiuto nel dare una risposta alle seguenti domande:

1. quali fasi compongono il deposito cristallino?
2. come cambiano le proprietà chimico-fisiche, organolettiche e reologiche a causa della cristallizzazione? Per il momento la risposta non è certa, ma, senz'altro, lo sviluppo degli studi porterà alla risoluzione dei problemi.

Chiara Elmi

QUALCOSA DI PERSONALE





Il prestito personale

per realizzare i tuoi progetti
e i tuoi desideri



GRUPPO BPER

bper.it

messaggio pubblicitario con finalità promozionali. Per tutti i condizioni contrattuali e i servizi di oggi visitate il sito www.bper.it - gennaio 2012

Il marchio della Camera di Commercio per i prodotti della tradizione agroalimentare modenese

“**T**radizione e sapori di Modena” è il marchio collettivo della Camera di Commercio per i prodotti tipici del territorio. E' stato creato e depositato nel 2003, per tutelare tutte quelle eccellenze dell'agroalimentare che, pur godendo di grande tipicità, non hanno riconoscimenti europei quali dop, igp ecc. In dieci anni di attività, è arrivato a ricomprendere 21 prodotti: Crescentina (Tigella) di Modena, Patata di Montese, Sassolino di Modena, Nocino di Modena, Mirtillo Nero dell'Appennino Modenese, Amaretti di Modena, Tortellini di Modena, Tartufo Valli Dolo e Dragone, Marrone di Zocca, Marrone del Frignano, Croccante Artigianale del Frignano, Miele Millefiori della Pianura Modenese, Miele di Castagno e Millefiori dell'Appennino Modenese, Salame di San Felice, Sfogliata di Finale Emilia



(Torta degli Ebrei), Gnocco Fritto di Modena, Caciotta dell'Appennino Modenese, Caprino dell'Appennino Modenese, Belsone (Belsòn) di Nonantola, Mela Campanina di Modena.

Viene concesso in uso alle imprese che si impegnano a rispettare determinati disciplinari che definiscono le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche, i metodi e le zone di raccolta, coltivazione o produzione, le modalità di conservazione, confezionamento e etichettatura. La conformità dei prodotti ai disciplina-

ri è garantita da un sistema di controlli effettuati da organismi preposti (Cermet e Icea). Attualmente i produttori licenziatari del marchio per i diversi prodotti sono oltre 230.

Il marchio vuole essere una tutela a garanzia del consumatore, che ha così la sicurezza di acquistare e assaporare un prodotto caratterizzato da tipicità, genuinità e rispetto della tradizione.

Per promuovere l'iniziativa è stato creato il portale www.tradizionesaporimodena.it, dove sono illustrati la storia e le caratteristiche dei prodotti, le ricette, gli eventi, e i nominativi delle aziende di produzione.

Per informazioni: Camera di Commercio di Modena, Tel. 059/208223-259, marchio@mo.camcom.it.

La 'Bibbia' dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

STORIA, SCIENZA ED ESPERIENZA
INTORNO AL BALSAMICO DELLA
TRADIZIONE MODENESE.

432 PAGINE, DELLE QUALI 64 A
COLORI CON IMMAGINI ORIGINALI.

Realizzato dalla
*Consorteria dell'Aceto
Balsamico Tradizionale
di Spilamberto*



IN VENDITA PRESSO IL MUSEO DEL BALSAMICO TRADIZIONALE - SPILAMBERTO O SU WWW.IBS.IT

Calendario delle serate degli assaggi di allenamento

Nella riunione di luglio 2013 i rappresentanti della Consulta delle Comunità hanno concordato il seguente calendario delle riunioni degli Assaggi di Allenamento. A tutti gli Assaggiatori si chiede di partecipare almeno alle serate di 2 Comunità che dovranno ricadere una nel 2013 e l'altra nel 2014 e una di esse dovrà essere quella di residenza.

La prenotazione va fatta direttamente ai responsabili delle varie Comunità.

Per ogni Comunità sono previste 5 serate e la quota di partecipazione è di 20 Euro per Comunità e resta non frazionabile.

✿ 2013 ✿

2. Comunità di Nonantola

A Nonantola presso il **Circolo Anziani** in viale Rimembranze, nelle serate di martedì, alle ore 20.30 dei giorni 8 - 15 - 22 - 29 ottobre e 5 novembre - Referente: **Mirco Casari** 339 4528725.

1. Comunità "Area Nord" Mirandola e Bassa Modenese

A Medolla presso il **Ristorante "La Cantina"**, in via Statale 12 - 163, delle serate di mercoledì, alle ore 20.30 dei giorni 6 - 13 - 20 - 27 novembre e 4 dicembre - Referenti: **Giuseppe Prandini** 335 78 34 152 - **Luca Gozzi** 335 74 17 511.

3. Comunità di Castelnuovo Rangone, San Cesario sul Panaro e Spilamberto

A Spilamberto presso la **sede della Consorzeria** in via Roncati 28, nelle serate di venerdì (tranne il 31 ottobre che è giovedì!), alle ore 20.30 dei giorni 18 - 25 - 31 ottobre e 8 - 15 novembre - Referenti: **Rosanna Maggiolo** 059 53 59 56 e **Roberta Sirotti** 338 17 20 569.

4. Comunità di Modena e zone circostanti

A Modena presso la **Polisportiva "Nasi"** in via Tarquinia 55 nel pomeriggio del sabato, alle ore 14.30 dei giorni 9 - 16 - 23 - 30 novembre e 7 dicembre - Referente: **Ivano Ferrarini** 348 39 19 209.

5. Comunità di Vignola e zone circostanti

A Vignola presso il **Ristorante "Laghetto dei Ciliegi"** in via Modenese 2359 nelle serate di mercoledì, alle ore 20.30 dei giorni 13 - 20 - 27 novembre e 4 - 11 dicembre - Referenti: **Luciano Capponi** 348 22 53 434 e **G. Brighetti** 059 76 25 70.

✿ 2014 ✿

6. Comunità di Fiorano Modenese, Formigine, Maranello e Sassuolo

A Formigine presso l'**Oratorio "Don Bosco"** in via Pascoli, nelle serate di venerdì dei giorni 10 - 17 - 24 - 31 gennaio e 7 febbraio - Referente: **Giorgio Ferrari** 059 55 03 05 - 333 12 83 642.

7. Comunità di Carpi, Soliera e zone circostanti

A Limidi di Soliera in via Capotti presso il **Centro Polivalente**, nelle serate di mercoledì, alle ore 20.30 dei giorni 8 - 15 - 22 - 29 gennaio e 5 febbraio - Referenti: **Loretta Goldoni** 335 81 36 313 e **Lino Gazzotti** 335 12 48 594.

8. Comunità di Castelvetro di Modena e zone circostanti

A Castelvetro presso la **"Sala Parrocchiale"**, in centro storico, nelle serate di venerdì, dalle ore 20.30 dei giorni 14 - 21 - 28 febbraio e 7 - 14 marzo - Referenti: **Andrea Ramini** 059 79 04 38 e **Piergiorgio Simonini** 059 79 01 10.

9. Comunità di Castelfranco Emilia, Ravarino e Bomporto

A Castelfranco presso **Istituto di Istruzione Superiore L. Spallanzani**, via Solinei 21/23, nelle serate di martedì, dalle ore 20.30 dei giorni 11 - 18 - 25 febbraio e 4 - 11 marzo.
Referenti: **Albertino Burzi** 348 35 00 898 - **Gianfranco Pizzolari** 339 82 28 856
Novelio Foca 059 90 54 61 e **Giuseppe Prata** 331 10 88 446.



**Consorzio
dell'Aceto Balsamico
Tradizionale
Spilamberto**

Telefono e Fax: +39 059 78 59 59
Internet: www.consorzio-abtm.it | E-mail: info@consorzio-abtm.it
La Consorzio è aperta al pubblico il mercoledì e la domenica mattina.