



NOTIZIARIO DELLA CONSORTERIA DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

Periodico semestrale di cultura dell'aceto balsamico tradizionale

Direzione e redazione: Spilamberto - Via Roncati, 28

Direttore responsabile: FRANCO MANTOVI

Autorizzazione del Tribunale di Modena n. 856 del 14/4/1987

Impaginazione grafica e Stampa: CMSD - Via S. Faustino, 155/Q - Modena

postatarget
creative

CN/MO0992/2008

Posteitaliane

IL PALIO 2009: LE NOVITÀ

Il Palio dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto ha superato la quarantina, ma non li dimostra.

La vitalità e la voglia di migliorare che connotano da sempre la manifestazione di punta allestita ogni anno dalla Consorceria e che non è certo venuta meno nelle edizioni recenti, rappresentano la migliore garanzia di continuità.

Ma il Palio è anche lo specchio ed allo stesso tempo il momento che scrive il codice del dna dell'Aceto Balsamico Tradizionale: ne rivela le caratteristiche, ne accoglie i dati di modernità e concorre alla diffusione dell'eccellenza di questo prodotto a tutti i livelli, in tutti i settori.

Così da quest'anno, punteremo ancora di più all'eccellenza, codificando minuziosamente lo stato di salute dei nostri aceti.

A tutti i campioni che verranno conferiti al Palio misureremo il grado di acidità, le caratteristiche organolettiche, tutti quei dati scientifici che concorreranno a stabilire il grado di eccellenza e di qualità del prodotto.

Lo faremo in collaborazione con il Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto, il luogo in cui le batterie e la

tradizione di questo prodotto trovano culla ed esaltazione.

A ben guardare, l'analisi della qualità per consolidare l'eccellenza del Balsamico della Tradizione è di fatto un ritorno al passato, alle radici della fondazione della Consorceria che nacque sul finire degli anni Sessanta, da un lato per favorire la conoscenza del prodotto e trovare un dato comune per tutti i produttori, ma soprattutto per monitorare e "misurare" la qualità dell'aceto e valutarne le caratteristiche.

Tradizione e modernità come sempre, per la Consorceria, coincidono.

Non sarà solo questa la novità del prossimo giugno, ve ne sarà una anche di carattere istituzionale e che incide direttamente sul programma.

Da quest'anno infatti, la premiazione dei vincitori del Palio non si terrà più al mattino a "fine gara", diciamo così, ma la selezione ufficiale dei migliori Balsamici della Tradizione e la relativa premiazione dei migliori terminerà il proprio iter con una cerimonia ufficiale in Rocca, con tutta l'ufficialità che ne sottende e l'importanza che ne deriva.

Il Palio poi, per la prima volta mette in gioco nel 2009 gli

appassionati produttori privati, storici protagonisti della vita della Consorceria e della manifestazione, con i produttori di Extravecchio le cui boccette sono destinate alla vendita nei negozi.

Al pari dei primi, anche per questi ultimi la regola imporrà l'analisi anonima del Balsamico della Tradizione nei campioni conferiti al Palio ed esattamente come gli storici "concorrenti" che ricordiamo, producono l'aceto in batterie private il cui contenuto è destinato ad un uso familiare, concorreranno ad una classifica finale comune.

Solo dopo che la classifica sarà stilata ed i campioni "svelati", per i produttori professionali verrà compilata una graduatoria a parte, con un premio speciale: si può arrivare decimi su 1200 in senso assoluto, ma primi della propria categoria.

Nuove abitudini, uno sguardo al presente, ma con regole certificate da un passato importante: il Palio ritorna e già sentiamo il tintinnio delle boccette e l'aroma, classica armonia e contrasto all'olfatto come al palato, del nostro straordinario Aceto della Tradizione.

Il Gran Maestro
Luca Gozzoli

BANDO

Il Gran Maestro, il Consiglio direttivo e il Consiglio Maggiore BANDISCONO il

"43° PALIO DI S. GIOVANNI"

riservato agli aceti balsamici "tradizionali" prodotti nell'area degli antichi domini estensi.

La raccolta dei campioni iniziata il 1° aprile terminerà **improrogabilmente** il giorno 30 aprile p.v.

I campioni presentati fuori termine verranno regolarmente valutati, ma non potranno concorrere alla vincita del "Palio 2009".

Tutti i Soci sono vivamente pregati di provvedere per tempo alla consegna dei loro campioni al fine di permettere una razionale organizzazione delle serate di "assaggio".

Restano in vigore le norme relative al 2008.

I campioni provenienti da zone diverse da quella ritenuta tipica verranno ritirati e valutati, ma non potranno essere inseriti nella graduatoria di merito.

Il Gran Maestro
Luca Gozzoli

CONVOCAZIONE DELL'ASSEMBLEA ORDINARIA DEI SOCI

Domenica 28 giugno 2009, alle ore 18,00, è convocata in Spilamberto, presso la Rocca RANGONI (in caso di maltempo presso la Sala Polivalente L. FAMIGLI) l'ASSEMBLEA ORDINARIA dei Soci della Consorceria dell'Aceto Balsamico Tradizionale con il seguente

ORDINE DEL GIORNO

- 1) Relazione del Gran Maestro.
- 2) Premiazioni del Palio 2009.

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

Il Gran Maestro
Luca Gozzoli

ATTENZIONE

I verbali e le schede riportanti il risultato dell'esame dei campioni presentati verranno consegnati agli Alfieri domenica 28 giugno p.v. **al termine dell'Assemblea Generale.**

L'A.B.T.M. - D.O.P. AL 43° PALIO DI S. GIOVANNI

REGOLAMENTO

I produttori di Aceto Balsamico Tradizionale Extravecchio - D.O.P., imbottigliato nel contenitore disegnato da Giorgetto Giugiaro e previsto dal Disciplinare di produzione, potranno partecipare, con il loro prodotto, al 43° Palio di S. Giovanni (2009) consegnando entro il giorno 30 aprile alla Consorceria almeno tre bottigliette di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Extravecchio D.O.P., appartenenti allo stesso lotto presentato per sostenere l'esame di idoneità alla commercializzazione da parte della Commissione di Esperti Degustatori.

Il campione presentato sarà anonimizzato come da Regolamento e parteciperà al Palio secondo le stesse modalità previste per i

campioni a produzione familiare.

Al termine degli esami (preselezione, quarti di finale, semifinale e finale) verrà stilata apposita graduatoria per i campioni di A.B.T.M. Extravecchio D.O.P.

Il giorno 28 giugno p.v. alle ore 18 presso la Rocca Rangoni, a conclusione del 43° Palio, verrà premiato il campione che avrà ottenuto il punteggio maggiore, a condizione che lo stesso corrisponda almeno a quello minimo per entrare nella graduatoria dei 72 semifinalisti.

Il Gran Maestro
Luca Gozzoli

UN DONO

Nel marzo 1862 Francesco Aggazzotti nella lettera trasmessa a Pio Fabriani, afferma, a proposito del prodotto contenuto nei vaselli, che *"non molti però sono quelli di puro e perfetto del quale veramente non se ne fa commercio; se ne fanno piuttosto regali"*.

E regalare un po' di "Balsamico" "puro e perfetto" rappresenta, per certo, il massimo per esprimere gratitudine, stima e anche affetto nei confronti della persona alla quale è destinato.

Occorre tuttavia prendere atto che anche nei confronti del prezioso prodotto esiste un "indotto" coerente con il concetto sopra descritto, indotto che fra le varie possibilità può esprimersi attraverso il mondo dell'arte nel quale diventa possibile, ad esempio, fissare, su una tela, gli aspetti magici che il "Balsamico" sempre evoca a condizione che l'artista ne conosca e condivida i valori, sia dotato di forte sensibilità, oltre che di una tecnica pittorica raffinata, condizione necessaria, ma anche sufficiente per interpretare, con il colore, quella armonia che il "Balsamico" esprime e rappresenta, insieme ai profumi, l'eccellenza delle sue proprietà.

Da alcuni mesi fa bella mostra di sé, nel corridoio principale di Villa Fabriani, l'opera che la Sig.ra Margherita Costanzini ha voluto donare alla Consorceria.

Chi conosce la Sig.ra Margherita non tarda a riconoscerle, oltre alla sua generosità, anche il merito che le è dovuto per aver raggiunto un alto livello artistico, sia dal punto di vista cromatico, che del



contenuto, frutto anche della sua squisita sensibilità già, peraltro, più volte manifestata attraverso la poesia.

Ne segue che ogni Socio, ad iniziare dai membri del Consiglio Direttivo, non può che esserle grato e rivolgerle il più caloroso ringraziamento.

Il Consiglio Direttivo

ESAMI CHIMICO-FISICI PER IL PALIO. STOP ALLA DENSITÀ

Il Consiglio Direttivo della Consorteria, nella seduta del 21-02-2009, ha deciso di apportare significative modifiche al criterio di assegnazione del punteggio relativo alla densità e alla determinazione dei parametri analitici minimi, per l'accesso dei campioni alle semifinali della gara del Palio di S. Giovanni.

Le più recenti indicazioni della scienza hanno più che dimostrato che l'origine dei gravi problemi, che da tempo coinvolgono sempre più il Balsamico della Tradizione secolare, sia da far risalire quasi esclusivamente all'eccesso di densità cui si è giunti in questi ultimi 40-50 anni.

Tenuto conto di ciò il Consiglio Direttivo ha deciso di ribadire il concetto, peraltro già puntualizzato fino dal lontano 1996, che ad un grado zuccherino da 73,00 °Brix in su debbano essere assegnati 12 punti (densità eccessiva) sulla scheda di valutazione.

Viene quindi riconfermata l'operatività della ben nota tabella del 1996, che riportiamo qui di seguito e le cui corrispondenze dovrebbero essere sempre rispettate da tutti gli assaggiatori.

CORRISPONDENZA TRA IL PUNTEGGIO DELLA DENSITÀ VISIVA ED I GRADI RIFRATTOMETRICI BRIX

CASELLA	SCIROPPOSA CONSISTENTE				SCIROPPOSA SCORREVOLE				FLUIDA				SCIOLTA			
	20	19	18	17	16	15	14	13	12	11	10	9	8	7	6	5
Punti scheda																
Gradi Brix	71	69	67	65	63	61	59	57	55	53	51	49	47	45	43	41
	72	70	68	66	64	62	60	58	56	54	52	50	48	46	44	42
Peso specifico	1,3598			1,3163	1,3103			1,2690	1,2632			1,2241	1,2186			1,1868

CASELLA ECCESSIVA

Punteggio da indicare sulla Scheda = 12

Contenuto zuccherino in °Brix: da 73,00 in su

Se al tavolo di assaggio questo concetto non venisse rispettato e applicato, la scheda verrà poi variata d'ufficio in segreteria.

Il Consiglio Direttivo ha altresì deliberato:

- di riconfermare che nel rispetto del Disciplinare della D.O.P., pena l'esclusione dalle semifinali, l'**acidità minima p/p deve superare 4,50**;
- e che a partire dalla gara del Palio 2009 opereranno di nuovo i parametri analitici che furono applicati dal 2005 al 2007 (delibera del 13-07-2004): **B = 72,00; A = 7,30; R = 9,86**;
- e che dal prossimo Palio il valore di "R" **verrà ridotto del 4% ogni anno**.

Trattasi, come chiunque può ben capire, di una nuova decisione epocale che segue le precedenti.

Per fornire agli Assaggiatori un oggettivo supporto e facilitarne così il compito, **fin dalla prima sera ai tavoli d'assaggio verranno forniti i valori dell'acidità totale e del grado zuccherino dei campioni**, che i conduttori del tavolo leggeranno dopo che i singoli componenti avranno terminato il loro esame.

Abbiamo già discusso il tutto durante la riunione del Consiglio Maggiore del 21-02-2009, che ha approvato.

Vincenzo Ferrari Amorott

DALL'ACETAIA SOCIALE SOTTOTETTO DI VILLA FABRIANI - 1993÷2008

Era il 23 maggio 1993 quando la Consorceria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto festeggiava il suo venticinquesimo di attività e l'ingresso nella sua nuova sede in Villa Fabriani.

Silvano Bellucci insieme ad alcuni altri Soci avevano provveduto a riunire e a collocare le varie botticelle di proprietà dell'Associazione, da tempo ospitate presso privati, nel sottotetto di Villa Fabriani per costituire quell'Acetaia che col tempo sarebbe stata considerata il cuore pulsante della Consorceria.

A seguire già nel 2000 con l'avvento del nuovo secolo cominciò a prendere corpo il progetto della costituzione del Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale ritenuto atto importante sia per la Consorceria che per testimoniare il valore del prezioso prodotto e il percorso che aveva svolto nel corso dei secoli.

Per l'Acetaia quel periodo si rivelò molto difficile e sofferto a causa del cambio di gestione nel governo delle batterie poste in Villa Fabriani.

Il nuovo gruppo scelto dal Consiglio Direttivo dovette superare molte difficoltà a causa del mancato e necessario raccordo con quello che aveva lavorato in precedenza.

Occorre tuttavia precisare che nulla di tutto ciò che era stato fatto era andato perduto.

Sono stati effettuati numerosi e necessari interventi e al termine del 2008 l'Acetaia Sociale può ritenersi idonea a ricoprire il suo ruolo:

1) nel 2000 essa era composta da otto batterie individuate con le lettere A, B, C, D, E, F, G e H per un totale di 51 botticelle e inoltre da tre tinelle, da un bariletto di ginepro e da un altro di aceto di mele adibito a scopi didattici;

2) nell'anno 2001 furono aggiunte altre sette batterie composte da botticelle nuove che permisero di proseguire nella successione delle lettere dell'alfabeto dalla I alla P, insieme ad una batteria storica già appartenente alla Famiglia Fabriani di cui porta i marchi e acquistate dal farmacista di Spilamberto, per un totale complessivo di 51 botticelle unite a due grosse "botti madre", un tino e altre due botticelle a completamento delle batterie indicate con le lettere B e G.

Il numero complessivo dei contenitori presenti in Acetaia raggiunge ora la ragguardevole cifra di 114 unità.

Il 24 novembre 2002 alle ore 10,30 avveniva in Villa Fabriani l'inaugurazione del Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale ed anche dell'Acetaia Sociale alla presenza del

Gran Maestro Francesco Saccani, del Sindaco di Spilamberto Luca Gozzoli, di numerose Autorità a cominciare dal Consigliere personale del Presidente della Repubblica per gli Affari Interni il Prefetto Alberto Ruffo e di numerosissimo concorso di pubblico.

Quel giorno le due strutture si presentavano nel loro massimo splendore;

3) anno 2007: la data più importante è rappresentata dal giorno 8 ottobre ed è conseguenza della manifestazione chiamata "Gusto Balsamico" che si è svolta nella città di Modena e all'interno della quale si è tenuta per la prima volta un'asta riguardante l'Aceto Balsamico Tradizionale.

In quella circostanza il termine "Baliatico", sino allora per noi sconosciuto, è entrato fra le mura di Villa Fabriani per essere riferito a due batterie di botticelle poste all'asta.

La prima di proprietà della Consorceria e contrassegnata con la lettera E aggiudicata a Slow-Food Italia; la seconda proveniente da un privato composta da numero 6 barili e aggiudicata all'ingegnere modenese Claudio Bulgarelli.

A seguire fu aggregata alle due sopracitate una terza batteria di proprietà del noto ristoratore Massimo Bottura;

4) al 31 Dicembre 2008 si può orgogliosamente affermare che non solo tutto è stato compiuto, ma anche certificato.

Compiuto perché siamo riusciti a raggiungere il massimo della capienza del sottotetto e del Museo in Villa Fabriani e della bontà del prodotto; certificato perché tutto è avvenuto nel rispetto della filiera di produzione del "Balsamico" e si è in condizione di disporre di un prodotto extravecchio a norma D.O.P.

Da quanto sopra descritto è possibile comprendere l'enorme mole di lavoro sostenuto in quindici anni compresi fra il 1993 e il 2008; lavoro che è stato reso possibile soltanto grazie alla disponibilità e alla competenza di molte persone che, sempre senza alcun riscontro economico, hanno prontamente risposto alla chiamata del bisogno dedicando alla Consorceria non solo il loro tempo libero.

Ne segue da parte mia non solo il dovere, ma anche il piacere e l'onore condiviso da tutti i membri del Consiglio Direttivo e di tutti i Soci di ringraziare con gratitudine tutti i miei collaboratori.

Insieme abbiamo lavorato con caparbietà per otto anni per migliorare tutto quello che ci era stato consegnato ed anche ciò

che non funzionava a dovere come ad esempio lo scarso grado di acidità del prodotto contenuto nelle botticelle, lo sviluppo della fermentazione acetica e alcuni fenomeni di cristallizzazione del prodotto, sempre consapevoli che all'interno delle botticelle non la fa da padrone l'uomo, ma altri fattori come il tempo, il variare della temperatura e le condizioni ambientali interne ed esterne al luogo che accoglie le botticelle così come la nostra secolare tradizione insegna.

Per la cronaca al termine del 2008 è stata svolta tutta l'attività che rientra nel consueto modo di provvedere alle batterie, all'Acetaia e alla Consorceria: cottura del mosto, fermentazioni, prelievi travasi e rinalzi, turni domenicali di assistenza ai Soci e per i visitatori del Museo, consulenze, richieste infrasettimanali per particolari visite al Museo, ecc.

Nel 2008 dall'Acetaia Sociale sono complessivamente usciti 138,55 litri di "Balsamico" rigorosamente ripartiti in funzione dell'uso cui erano destinati.

Il prodotto è stato suddiviso in due categorie. Alla prima appartiene il "Balsamico" rigorosamente extravecchio e a norma D.O.P. Per complessivi 68 litri, la seconda è costituita dai residui dei campioni partecipanti al Palio di S. Giovanni 2007 rigorosamente selezionati e suddivisi per categorie dal dott. Vincenzo Amorotti.

Si tratta di circa 70,5 litri utilizzati per vari scopi: Assaggi di allenamento presso otto Comunità della Provincia per i Corsi di formazione, per gli esami di passaggio di qualifica degli Assaggiatori, per Assaggi dimostrativi o guidati in Consorceria e per altre simili attività.

L'anno solare appena iniziato che corrisponde all'ultimo del mandato ricevuto dal Consiglio Direttivo per il triennio 2007-2009 impegnerà il gruppo sul lavoro richiesto per ottenere dalle "botti madre" il massimo funzionamento e riscontro possibile, soprattutto nei confronti della fermentazione acetica.

Tutto sommato il gruppo si ritiene soddisfatto del lavoro svolto e dei risultati ottenuti anche se in parte ancora parziali.

Esprime tuttavia anche la convinzione che sia il caso di cominciare a ritenere opportuno di cedere il testimone ad altri Soci dotati di energie nuove ed anche di maggiori competenze per migliorare i traguardi raggiunti.

Il Gastaldo
Franco Satriani

PROSPETTO ANALITICO COMPLESSIVO DEL PRODOTTO USCITO DALLA ACETAIA SOCIALE NELL'ANNO SOLARE 2008

27-01-08 - Per imbottigliamento presso il Consorzio Tutela A.B.T.M., Aceto Balsamico Extravecchio: l. 10,7;

28-01-08 - Per gli Assaggi di allenamento presso la Comunità di Formigine - Fiorano - Maranello - Sassuolo: l. 5,15;

30-01-08 - Per gli Assaggi di allenamento presso la Comunità di Carpi - Soliera: l. 4,70;

03-02-08 - Per gli Assaggi di allenamento presso la Comunità di Castelnuovo - Ravarino - Bomporto: l. 3,95;

13-02-08 - Per gli Assaggi di allenamento presso la Comunità di Castelvetro: l. 4,90;

16-03-08 - Per serate di assaggio al Corso di formazione sull'A.B.T.M.: l. 3,25;

18-03-08 - Per manifestazione Fiera B.I.T. - Milano (Borsa Internazionale Turismo): l. 0,70 (pari a 7 confezioni);

01-04-08 - Per manifestazione VINITALI - Verona: l. 2,00;

06-04-08 - Per degustazioni Acetaia Comunale di Modena: l. 0,50;

20-04-08 - Per manifestazioni promozionali in Consorteria: l. 0,60;

20-04-08 - Per interventi promozionali a "Gusto Balsamico" (Vienna): l. 0,40;

07-05-08 - Per imbottigliamento presso il Consorzio Tutela A.B.T.M. - Aceto Balsamico Extravecchio: l. 19,8;

25-05-08 - Per manifestazioni a Modena presso "Il nido racconta" (la cucina dei bambini): l. 0,20;

06-06-08 - Per degustazione nell'Acetaia Comunale di Modena: l. 0,50;

06-06-08 - Accantonati per Assaggi guidati con i visitatori Museo e Consorteria: l. 6;

22-06-08 - In occasione della 138ª Fiera di S. Giovanni, dono alle Suore della Scuola Materna "Quartieri" e alla Casa di Riposo Roncati: l. 0,50;

02-07-08 - Per Fiera Mondiale di Architettura di Torino: l. 0,20;

02-07-08 - Assaggi guidati in occasione della Fiera di Bomporto: l. 0,20;

25-08-08 - Per manifestazione Fiera del Tartufo di S. Agostino (FE): l. 0,20;

10-09-08 - Per manifestazione Fiera del Biologico, SANA, Bologna: l. 0,30;

15-09-08 - Per imbottigliamento presso il Consorzio Tutela A.B.T.M., Aceto Balsamico Extravecchio: l. 20,2;

20-09-08 - Per gli Assaggi di allenamento presso la Comunità di Vignola - Marano - Savignano: l. 1,65;

20-09-08 - Per gli Assaggi di allenamento presso la Comunità di Spilamberto - S. Cesario - Castelnuovo R.: l. 2,90;

20-09-08 - Per gli Assaggi di allenamento presso la Comunità di Nonantola: l. 2,80;

20-09-08 - Per pranzo presso Circolo Paradosso in occasione del 1° Convegno per Conduttori di Acetaia: l. 0,50;

20-09-08 - Per degustazioni guidate in Acetaia Comunale di Modena: l. 0,50;

04-10-08 - Balsamico destinato a omaggi a personalità di rilievo e natalizi: l. 5;

04-10-08 - Per gli Assaggi di allenamento presso la Comunità di Modena: l. 1,75;

12-10-08 - Per esami di qualifica Assaggiatori e Maestri: l. 5,80;

22-10-08 - Salone del Gusto di Torino: l. 0,40;

26-10-08 - Confezioni per omaggi ad autorità: l. 4,5;

26-10-08 - Per corso esperti degustatori organizzato dalla Camera di Commercio: l. 4;

02-11-08 - Per assaggi guidati presso Consorteria e Museo: l. 5;

02-11-08 - Per festa di S. Martino presso Ristorante "Gatto Verde": l. 1,80;

12-11-08 - Per manifestazione Fiera di Trento: l. 0,80;

26-11-08 - Per imbottigliamento presso Consorzio Tutela A.B.T.M., Aceto Balsamico Extravecchio: l. 11;

26-11-08 - Per assaggi guidati in Consorteria e al Museo: l. 3;

30-11-08 - Per omaggi natalizi: l. 2,2.

TOTALE: l. 138,55.

Il Gruppo Conduttore dell'Acetaia Sociale

Franco Satrioni - Benassati Luigi - Burzi Albertino - Caselli Valeriano - Chierici Roberto - Cocchi Agapito - Cuoghi Ettore - Ferrari G. Carlo - Ferrarini Ivano - Manzini Giuseppe - Manzini Luigi - Muratori Mauro

ZERO SPACCATO!

ZeroNet il conto corrente online di BPER



Taglia ogni costo!
gratuito, veloce, semplice... fortissimo!

Numero Verde
800-205040

**Banca popolare
dell'Emilia Romagna**
GRUPPO BPER

www.contozeronet.it

La banca per la famiglia

SULLA VALUTAZIONE DI U

È noto quanta attenzione e capacità di giudizio siano richieste per effettuare l'esame organolettico su un campione di "Balsamico" al fine di ottenere la completa e corretta valutazione della sua realtà sensoriale, oltre che del suo valore intrinseco.

All'Assaggiatore viene richiesto di compiere un percorso che si snoda attraverso l'osservazione dei caratteri visivi, olfattivi e gustativi, ognuno dei quali scandito da un insieme di proprietà specifiche aggettivate in ordine di importanza e di qualità per consentirgli di esprimere, prioritariamente e su ciascuna di esse, un giudizio di carattere qualitativo al quale associare una valutazione di tipo quantitativo scelta all'interno dell'intervallo numerico di loro pertinenza e preventivamente prefissato.

È noto anche che il percorso seguito termina con la somma dei punteggi attribuiti ai tre caratteri sopra indicati comprensivo di analogo riscontro ottenuto nei confronti di ciò che viene definita "sensazione finale gusto/olfattiva" inserita nella "Scheda di valutazione" allo scopo di attestare l'uniformità e la concordanza dei risultati, entrambe ritenute indice di pregio e di coerenza per le valutazioni analitiche e parcellizzate già espresse sui caratteri olfattivi e gustativi.

Riscontro che non potrà derivare né dalla media aritmetica calcolata con i numeri disponibili e neppure da altri algoritmi poiché si tratta di esprimere un complessivo giudizio di merito che può essere formulato, in piena responsabilità e autonomia, soltanto da colui che conduce l'esame e che, per sua natura, rifiuta anche le asettiche indicazioni che potrebbero ottenersi dall'uso di strumentazioni particolarmente sofisticate.

Ciò premesso, e a prima vista, sembrerebbe perfino superfluo, ma così non è, affermare che la responsabilità della conduzione

dell'esame organolettico ricade totalmente su colui che lo esegue, il quale, peraltro, se ne rende conto già a partire dalle sue prime esperienze e da subito viene indotto a cercare, in sé stesso, risposte corrette e adeguate rispetto a ciò che, ad esempio, può essere definito il "prima" e il "dopo" l'inizio e la conclusione dell'esame organolettico stesso.

Il "prima" che afferisce al suo approccio con il "Balsamico" poiché è del tutto consapevole di doversi esprimere nei confronti di una realtà che nel corso dei secoli è riuscita a superare anche l'eccellenza delle sue peculiari caratteristiche di prodotto commestibile per entrare, unico fra i tanti, nel novero dei miti e, a seguire, il "dopo" che gli si pone innanzi per certo in modo maggiormente più complesso, poiché al termine dell'esame non può evitare di chiedersi quale possa o debba essere l'esatta interpretazione da attribuire al punteggio finale che egli stesso ha trascritto sulla Scheda di valutazione utilizzata per condurre l'intero processo valutativo.

In buona sostanza se a quel numero possa essere riconosciuto il carattere di valutazione "completa" della realtà sottoposta ad esame o se invece ne rappresenti soltanto un riscontro, importante e significativo, ma pur sempre parziale.

E ne segue che l'Assaggiatore non tarda ad optare per la seconda possibilità a causa di evidenti parallelismi comuni non solo ai processi valutativi cui vengono sottoposti tutti i prodotti commestibili, ma anche le persone.

Ad esempio è del tutto evidente che il punteggio assegnato da una Commissione ad un candidato al termine del suo esame di laurea, costituisce soltanto una valutazione parziale correlata alla media aritmetica desunta dagli esami richiesti dal piano di studi della Facoltà frequentata, poiché la Commissione esaminatrice si trova

nell'impossibilità di tener conto di altri importanti fattori necessari per esprimersi anche sulla sua personalità, sulla sua onestà intellettuale, garanzia di futuri comportamenti deontologicamente corretti, oppure sulla sua vocazione alla professione che dovrà esercitare.

In parallelo, analoga situazione si presenta quando ci si appresta a compiere la valutazione di un campione di "Balsamico", poiché i riscontri numerici che l'Assaggiatore ottiene dall'esame dei caratteri visivi, olfattivi e gustativi, assumono valenza simile a quella sopra descritta per il candidato che si presenta all'esame di Laurea, quasi ne costituissero un clone poiché, alla pari dei componenti la Commissione, anch'egli non può disporre di elementi che sarebbero necessari per accrescere il valore del punteggio assegnato e di conseguenza attribuire un carattere di maggiore completezza alla valutazione del campione in causa.

Ad esempio ignora la natura dell'uva dalla quale il mosto deriva, l'iniziale grado di concentrazione del mosto cotto, la composizione della batteria di vaselli dalla quale il campione è stato prelevato, il modo con cui sono stati effettuati i travasi e i rinalzi e, sicuramente non da ultimo, la sua storia.

Colui che ha predisposto la Scheda di valutazione si è reso conto di tale limite e ha cercato di rimuoverlo adottando un accorgimento all'apparenza semplice, ma di converso di non sempre immediata attuazione, rappresentato, all'interno della Scheda stessa, dal riquadro delle "Osservazioni" deputato a raccogliere un giudizio che risultasse complementare al punteggio assegnato, ai fini di riconoscergli maggiore completezza interpretativa.

Quel giudizio avrebbe potuto essere strutturato in modo tale da evidenziare particolari percezioni, ad esempio sulla "limpidezza" del

CAMPIONE DI "BALSAMICO"

campione in causa; sulla sua "finezza"; sul suo grado di "pienezza" oppure su quella "armonia" che quando si manifesta "matura ed amalgamata" come la Scheda riporta, può anche essere considerata un miracolo della natura.

Ciò non di meno potrebbe porre in risalto il particolare stato di coerenza esistente fra i caratteri olfattivi e quelli gustativi, oppure sottolineare le caratteristiche di tipicità del campione, senza trascurare la possibilità, per un "Balsamico" ad alta caratura, di esprimere, in ipotesi, l'armonico sviluppo delle fasi di trasformazione che hanno consentito al mosto cotto di trasformarsi in "Balsamico" a quei livelli, senza escludere di porre in risalto, attraverso adeguate espressioni di gratificazione, il merito da riconoscere al conduttore della batteria da cui il campione proviene.

In altri casi potrebbero essere utili suggerimenti ritenuti efficaci per migliorare la situazione in atto, oppure sottolineare aspetti negativi qualora ne esistessero le condizioni, dovute a carenze o a difetti oggettivamente manifesti.

È anche sperimentalmente provato che, a volte, la sua stesura si manifesta difficoltosa proprio in presenza di campioni ad alto livello qualitativo.

In questi casi, poiché l'Assaggiatore è consapevole che nell'universo del "Balsamico" nulla è di facile o immediata soluzione, a cominciare dalla sua produzione, non potrà che far ricorso alle capacità acquisite attraverso una costante e prolungata esperienza e al proprio senso di responsabilità, sorretto dalla certezza che quanto gli viene richiesto costituisce un problema risolvibile, a condizione di evitare di ricorrere a compromessi che costituirebbero soltanto inutili e dannosi alibi per inficiare anche la sua credibilità.

Costituirebbe per certo un alibi esprimere il giudizio attraverso una locuzione telegrafica, peraltro

prettamente edonistica, rappresentata da aggettivi qualitativi come ad esempio "buono" oppure "ottimo", che, nella migliore delle ipotesi, potrebbero essere erroneamente ritenuti sinonimi del punteggio finale espresso con il linguaggio dei numeri e perciò stesso ripetitivo oltre che incapace di individuare, in forma univoca e corretta, una determinata realtà.

Non risulterebbe infatti compatibile attribuire la medesima aggettivazione di merito a campioni che avessero ottenuto la stessa valutazione numerica, tenuto conto della impossibilità di produrre due o più "Balsamico" specularmente dotati, sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo, di identiche proprietà organolettiche, così come, a maggior ragione, risulterebbe assurdo assegnare lo stesso livello qualitativo a tutti i campioni con un punteggio compreso fra gli estremi di un intervallo convenzionalmente prefissato.

E, a questo punto, è anche opportuno suggerire di evitare di incorrere in incongruenze che inficierebbero i risultati che si possono ottenere attraverso la pratica dell'esame organolettico.

Risulterebbe infatti inammissibile che, a fronte di un riscontro numerico, ad esempio pari a 307 punti sui 400 disponibili, il giudizio ponesse in evidenza che "il campione risulta eccellente, che presenta caratteri visivi bellissimi e che anche gli altri caratteri sono eccellenti", poiché l'incongruenza fra il punteggio e le espressioni qualitative riconosciute sarebbero così evidenti da inficiare sia la capacità, che la credibilità di colui che ha condotto il processo valutativo.

Ciò che emerge da questo scampolo di osservazioni è soltanto conseguenza del modo con il quale si presenta l'universo del "Balsamico", dove tutti i problemi appaiono in continua e costante evoluzione per indurre ogni cultore a rivedere e perfezionare i propri comportamen-

ti operativi, per adeguarli alla necessità del momento.

Questo vale sia nei confronti della sua produzione che dello strumento dell'esame organolettico. Esame che peraltro richiama all'Assaggiatore il possesso di numerosi prerequisiti come, ad esempio, la necessità di una interpretazione del significato da attribuire ad ogni proprietà oggetto di osservazione anche per conto dell'ineliminabile soggetto dell'Assaggiatore, il rispetto di una metodologia attualmente indicata, il corretto utilizzo della Scheda di valutazione considerata strumento di ricerca più che di semplice registrazione che viene percepito ed altri ancora. Nessuno ne nega la difficoltà, neppure ricusa la sua efficacia nel condurre alla "conoscenza" del "Balsamico" insieme ad altri di notevole pregio.

Tra questi particolare rilievo è riconosciuto alla accertata impossibilità di creare assuefazione in pratica.

A dimostrazione dell'assunto basterebbe la risposta che certi Assaggiatori forniscono alle proposte della Consorteria: decine, se non centinaia, di campioni che nel corso di un anno hanno la possibilità, oltre che di volerla, di esaminare.

Non assuefazione che, assai alla "curiosità" stimolo proprio per ogni persona consapevole del proprio vivere, rende sempre stimolante e nuovo l'esame del campione di "Balsamico", nello stesso modo di come sempre si presenta, ad esempio, il sorgere dell'aurora o il profumo del caffè senza dimenticare che ogni incontro con il "Balsamico" oltre a suscitare percezioni sensoriali può far emergere sensazioni che hanno radici nel nostro vissuto, sia esso anche in quello dei nostri programmi.

L'INCONTRO DEL LEGNO CON L'ACETO

Il percorso che il mosto d'uva cotto a fuoco diretto e a cielo aperto compie per trasformarsi in "Balsamico" avviene, da sempre e di necessità, in contenitori di legno denominati botticelle (o anche vaselli) costruite con materiale di prima qualità, che manifesta una buona attitudine ad essere lavorato e che è caratterizzato dalla sua "essenza" naturale, oltre che dalla sua minore o maggiore compattezza, dal suo peso specifico, dalla sua singolare composizione e dal suo comportamento.

L'esperienza insegna che tali caratteristiche sono in grado, nel loro insieme, di concorrere al processo di trasformazione del liquido contenuto nelle botticelle e di aumentarne le proprietà organolettiche, anche se per condividere e seguire quanto da essa emerge, vengono richiesti riscontri a carattere oggettivo che, per altro, presumono di possedere una sufficiente conoscenza dell'oggetto in causa, che nello specifico è il legno, a cominciare dalla sua composizione.

COMPOSIZIONE DEL LEGNO

In forma approssimativa e schematica si può procedere in questo modo:

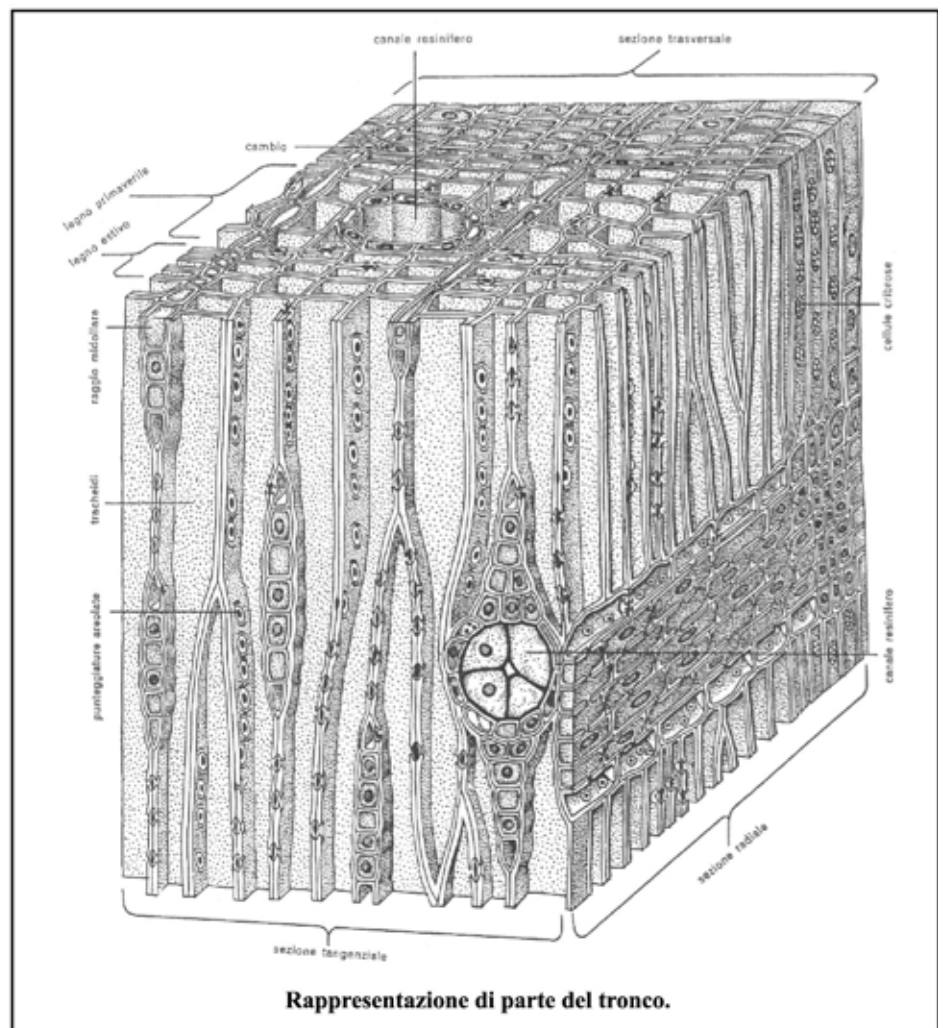
Per legno si intende l'insieme dei tessuti vegetali che formano il fusto (o tronco) e le radici degli alberi.

È costituito da una numerosa quantità di composti organici volatili e fissi in parte solubili, che possono essere riassuntivamente così descritti:

- *cellule parenchimatiche* - chiamate in questo modo perché specifiche del tessuto vegetale in funzione delle loro caratteristiche;

- *tessuto di sostegno* - che è costituito dalle cosiddette *fibre*. Si tratta di cellule sottili e filiformi con parete spessa, generalmente punteggiata e tale da rendere resistente il tessuto stesso.

Per la funzione che sono chiamate a svolgere sono particolarmente apprezzate quando si presentano dritte ed, ancora, se non vengono interrotte (tagliate) durante la costruzione della botte per assicurarle la perfetta tenuta nel tempo che per il "Balsamico", come è noto, si manifesta a scansione lunghissima, se non secolare;



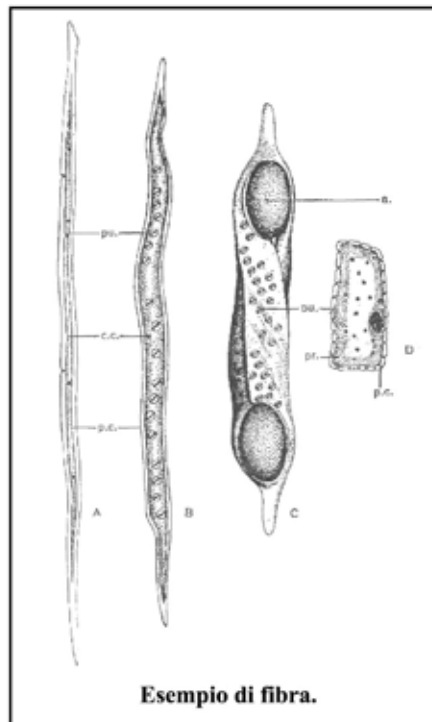
Rappresentazione di parte del tronco.

- *vasi* - individuati da una specie di condotti capillari entro i quali scorre l'acqua e le sostanze minerali che provvedono alla nutrizione della

pianta (linfa grezza e linfa elaborata);
 - *cellulosa* - rappresenta uno dei più importanti polisaccaridi ed è costituita da un grandissimo numero di molecole di glucosio (da circa 300 a 3000 unità) unite fra loro da un legame glucosidico. Presenta la proprietà di essere idrolizzabile;
 - *lignina* - di natura polifenolica è un polimero costituito da catene di alcool fenolico.

Le lignine sono, per quantità, i secondi bio-polimeri sintetizzati sulla terra dopo la cellulosa. Si trova principalmente nella parete di alcune cellule vegetali per rendere la loro membrana resistente aumentandone lo spessore a scapito della cavità della cellula stessa che finisce per soccombere;

- *tannini* - anch'essi sono rappresentati da una classe di composti fenolici;
 - *lipidi* - costituiscono un gruppo di sostanze organiche naturali di origine vegetale formato da esteri di acidi grassi superiori;
 - *glucosidi* - sostanza organica



Esempio di fibra.

BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA

complessa nella struttura della quale è contenuto uno zucchero (per lo più glucosio) separabile per idrolisi;

- *sostanze aromatiche* - quali, ad esempio, le vanilline, l'eugenolo, insieme ad altre.

Completano il quadro:

- *i sali minerali, le resine e l'acqua* in quantità variabile dal 20 al 30%.

I componenti del legno totalmente insolubili corrispondono a forme ossidate e condensate di tannini, di polisaccaridi e di lignine legate fra loro in modo covalente.

PROPRIETÀ PECULIARI

Due risultano essere le proprietà peculiari del legno attinenti alla produzione del "Balsamico".

Trovano fondamento, oltre che certezza, sia dalla diretta e prolungata osservazione di coloro che da sempre si dedicano alla produzione del prezioso prodotto, che dagli studi condotti da numerosi cultori ed esperti nel settore enologico sul comportamento del legno delle botti costruite per contenere, invecchiare o affinare il vino.

È dai loro riscontri che si può dedurre come il connubio fra legno e "Balsamico" (ma anche, fra legno e vino) sia da ritenersi indissolubile.

La prima di esse è connessa alla capacità del legno di favorire, attraverso le doghe (e le loro giunture) della botticella, scambi gassosi reciproci che si verificano fra l'ambiente interno e quello esterno della botticella stessa, in forma e modi più o meno intensi e consistenti a seconda della porosità del legno con il quale la medesima è stata costruita. Dall'esterno entra ossigeno, elemento indispensabile affinché il mosto cotto si trasformi in "Balsamico" attraverso le fasi della fermentazione acetica, della maturazione e dell'invecchiamento, mentre dall'interno esce vapore acqueo con la conseguenza di determinare la concentrazione del liquido presente.

La seconda, parimenti importante, è rappresentata dalla capacità di "cedere" al liquido contenuto nelle botticelle, per tempi più o meno lunghi se non indefiniti, parte dei suoi componenti i quali posseggono la

capacità di interagire con quelli già presenti nel liquido stesso modificandone le caratteristiche organolettiche. Ne è causa la complessità e la ricchezza dei componenti del legno e di tale importante processo fornisce ampia testimonianza, ad esempio, un illustre enologo, Nicolas Vidas, dottore in Scienze Naturali, membro dell'Accademia delle Scienze di New-York, corrispondente dell'Accademia Svizzera del Vino, ricercatore presso l'Università di Bordeaux, ma soprattutto direttore di un importante Dipartimento francese di ricerca e sviluppo sul fustame.

Nel suo volume *"Dalla quercia alla botte"* pubblicato nel novembre 2003 nella collana dei manuali della vigna e dei vini da parte delle Industrie Grafiche Pioppi di Scandiano (RE), avvalendosi anche degli studi e dei riscontri ottenuti da numerosi altri cultori, sostiene che numerosi costituenti del legno si sciolgono nel vino (posto in botte) in forma e in tempi diversi come, ad esempio, gli isomeri del metilottolattone, le lignine, i tannini e i composti fenolici e quelli aromatici estraibili, insieme ad altri che caratterizzano l'"essenza" del legno descrivendo anche le differenze che si verificano, sulla quantità e sui modi di cessione, dei legni giovani rispetto a quelli vecchi. Afferma che i tannini sono idrolizzati e che "cedono" al legno per almeno un quinquennio producendo interazioni che modificano le caratteristiche visive, olfattive e gustative del liquido contenuto nella botte, mentre le reazioni di ossido-riduzione dipendono essenzialmente dalla durata del processo di cessione.

Diventa sequenziale ritenere che la "cessione" al liquido contenuto in botte di parte dei componenti del legno rappresenti un processo, tanto complesso quanto importante e per certo non trascurabile, soprattutto se lo si considera riferito al "Balsamico" molto più ricco, sia quantitativamente che qualitativamente di componenti costitutivi rispetto al vino come, ad esempio, l'acetilmetilcarbinolo, l'acetaldeide, il diacetile, il 2,3 butilenglicole, l'istamina, l'istadina, l'acetato di amile, il formiato di etile.

ecc.

A tutt'oggi, probabilmente a dell'enorme divario di int economico che esiste fra il s enologico e quello del "Balsa in merito alla commercializz dei prodotti, ancora non si di per il "Balsamico" stesso, di ris del tutto simili a quelli che son ottenuti per il vino.

Tuttavia poiché è più che ragio e verosimile ritenere che il pr di "cessione" connesso alla spe tà delle "essenze" dei leg comune, sia alla produzione de che del "Balsamico", è da rit necessario che esso venga affr con la dovuta attenzione quand in animo di allestire una batteria di vaselli, anche p Nicolas Vidas a pagina 189 d volume scrive che *"uno degli i fondamentali della riutilizzazio fusti riguarda la 'perennità' cessioni del legno ai vini"*.

Per il "Balsamico" non esi problema della riutilizzazion legno e pertanto la "perennità" pari passo con il tempo in c batteria di vaselli è in gra produrlo, senza soluzione di co tà nel modificare, per miglior proprietà organolettiche del pr contenuto nelle sue botticelle in funzione, ma non solo, dei t annuali effettuati con perizia d conduttore.

E se è vero, come qualcuno aff che nel "Balsamico" alcune t mazioni richiedono al loro com un lasso di tempo per il quale l di misura è il lustro non s improprio e neppure assurdo ri che a questo divenire partecipi il legno con le sue cessioni e strare il contrario diventa al problematico. E la botticella olt contenitore verrebbe anche co rata un laboratorio nel trasform mosto cotto in "Balsamico".

Del resto motivo di riflessione, vuole di conferma indiretta giungere da testimonianze r che in forma esplicita indicanc di "essenza" diversa per la cor zione di una batteria o comunq produrre "Balsamico".

(continua a p. 6)

L'INCONTRO DEL LEGNO CON L'A.B.T.M.

(segue da pag. 9)

Un esempio che risale al 1826 è contenuto nel manoscritto "Dello aceto balsamico o delli Signori" del dott. Domenico Taparelli dei Conti di Lagnasco di Correggio in provincia di Reggio Emilia che così si esprime:

"Grande cura si abbia nello scegliere li vasselli che devono essere de legno sano, stagionato ad arte, et de buona fattura". "Li legni dei vasselli siano de sorasa (ciliegio), castagno, moro (gelso), rovere, mai si usi lo ginepro per lo troppo afrore che ha. Anche l'olmo e la noce sono poco adatti perché tengono il gusto de amaro".

Gli fa eco l'avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro nella lettera trasmessa il 2 marzo 1862 all'amico avvocato Pio Fabriani di Spilamberto, il quale sul problema si pronuncia in questo modo:

"Tali vasi d'ordinario a forma di botte a due coni tronchi, colle basi riunite, si fanno di legno di quercia o di castagno, il migliore però è quello di gelso; sonvene pure il ginepro, ma

la di lui resina comunica un odore troppo preponderante che pregiudica il gusto e delicato aroma balsamico".

È noto quanto complesse e molteplici siano le trasformazioni che il mosto cotto subisce durante il percorso che lo trasforma in "Balsamico" e non appare improprio affermare che quelle che avvengono durante le fasi della maturazione e dell'invecchiamento siano ancora per buona parte sconosciute, anche se è possibile individuarne le conseguenze attraverso la percezione olfattiva della finezza dei profumi e quella gustativa dovuta ad una singolare armonia di sapori che scaturisce dal contrasto di sostanze in totale antitesi fra loro.

Ciò premesso non appare utopistico ritenere che le "cessioni" del legno al prodotto in evoluzione rappresentino almeno una concausa di ciò che avviene anche se, al limite, dovessero assumere soltanto il ruolo di sostanze catalizzatrici.

Francesco Saccani

NOVELLO BARALDI

Alcuni mesi orsono è improvvisamente venuto a mancare Novello Baraldi, Maestro Assaggiatore e Rappresentante della Comunità di Castelfranco Emilia.

Poiché il precedente numero del Notiziario era già stato presentato in tipografia per la stampa, soltanto ora il Consiglio Direttivo è in grado di comunicare la triste notizia a tutti i Soci.

Chi frequenta assiduamente l'Associazione conosceva bene Novello; lo stimava e ne apprezzava il carattere mite e sereno, oltre che la sua passione per il "Balsamico" e non può provare che tristezza per il suo crudele destino.

Era molto legato alla Consorteria e lo dimostrava con la sua presenza, con l'attenzione e l'impegno che ha sempre profuso nel condurre la Comunità di Castelfranco.

Ci manca e a lungo resterà il suo ricordo in tutti coloro che lo stimavano.

Il Consiglio Direttivo



investiamo
in cose vere
tra queste c'è la tua impresa

Banca CRV, insieme dal 1874, sempre con te,
specialmente per te, sempre più forti

BANCA CRV

CASSA DI RISPARMIO DI VIGNOLA SPA

GRUPPO BPER

www.bancacrvi.it

Tu ci affidi i tuoi risparmi
noi li investiamo qui
nella tua impresa
nella nostra terra

Numero Verde
800-647647

IL "BALSAMICO" IN CUCINA

Tonno "caramellato" al Balsamico della secolare tradizione, servito con insalatina di finocchi e arance

Ingredienti (per due persone):

- ½ kg di Tarantello di tonno (in alternativa al Tarantello: filetto di tonno rosso);
- Zenzero in polvere;
- Salsa di soja;
- 1 Finocchio;
- 1 Arancia;
- Senape in grani;
- Olio extravergine di oliva (buono, di aroma fruttato);
- Sale fino e in scaglie di Maldon (in alternativa al sale di Maldon: sale di Cervia o sale grosso iodato)
Il sale di Maldon: viene dall'Inghilterra ed è attualmente il preferito dagli Chef di tutto il mondo.
La particolarità unica del sale di Maldon sta nel fatto che si presenta a sottilissime scaglie a forma di minuscole piramidi, di un croccante davvero unico;
- Pepe bianco macinato fresco sul momento;
- Aceto Balsamico Tradizionale Extravecchio di alta qualità.

Istruzioni:

Il Tarantello di tonno, dice Giovanni Oliveti della Pescheria Spadari di Milano, è il "filetto" del tonno, ottenuto dalla parte centrale fra la lisca e la pancia, quella più spessa e muscolosa. Insieme alla Ventresca è la parte più pregiata del tonno, più morbida, più saporita, con il giusto equilibrio tra parti grasse e polpa magra.

Differisce dalla Ventresca di tonno rosso, perché, essendo la parte localizzata nella sezione retro-addominale, ne mantiene in gran parte il gusto senza averne la consistenza grassa; differisce dal filetto di tonno rosso perché risulta più morbido.

Il Tarantello era inserito nella lista di pranzi celebri, ad esempio offerto a Roma a Carlo V nel secolo XVI.

Deve essere tagliato in un filetto lungo e cilindrico del diametro massimo di 7-8 cm.

Lo si spennella con salsa di soja e si spolvera di zenzero in polvere. Rimettere in frigo il tonno così insaporito per trenta/quaranta minuti ca. Estrarre il tonno dal frigo e cuocerlo max 2 minuti per ogni lato. È preferibile effettuare la rosolatura su una padella in teflon (parte interna) - alluminio (esterna) e ad un'elevata temperatura. Nella specie, si mette la padella su un fuoco vivace, si aggiunge un cucchiaino d'olio extravergine di oliva e quando la padella è ben calda, si "massaggia" bene l'olio su tutta la sua superficie utilizzando un panno carta da cucina. Il tonno va girato sull'altro lato (o altri lati) soltanto quando si stacca dalla padella. Alla fine della cottura il tonno deve risultare rosolato all'esterno e con un esteso cuore rosso all'interno. Fare raffreddare il tonno una mezz'ora prima di tagliarlo.

Preparare a parte l'insalata di finocchi e arance. Pelare a vivo gli spicchi di arancia. Utilizzare il succo così raccolto durante la pelatura emulsionandolo con mezzo cucchiaino di senape in grani, un cucchiaino di succo di limone, olio extravergine di oliva, sale e pepe (la proporzione è succo di arancia e limone per 1/4 e olio per 3/4). Affettare il finocchio molto finemente, se possibile con l'affettatrice. Immergerlo in acqua e ghiaccio finché non si è arricciato e gonfiato. Si scola, si asciuga bene, si condisce con la salsina al sugo d'arancia e lo si decora con gli spicchi a vivo.

Quando il tonno si è raffreddato, tagliarlo a fettine spesse 1 cm. abbondante, con un coltello molto affilato in modo da effettuare un taglio netto alla "giapponese". Disporre l'insalata su un piatto teso, disporvi sopra le fettine di tonno, che va condito con un filo d'olio extravergine di olive taggiasche o siciliane, sale in scaglie di Maldon e Aceto Balsamico Tradizionale Extravecchio di Modena di alta qualità (quanto basta), che deve essere versato a filo e in modo da ricoprire il tonno.

Per organizzare il lavoro: spennellare il tonno e metterlo a riposare in frigo; affettare il finocchio e metterlo in acqua e ghiaccio a riposare in frigo; pelare a vivo le arance e preparare l'emulsione di condimento; rosolare il tonno; condire il finocchio; preparare l'insalata sul piatto; affettare il tonno e "caramellarlo" con il "Balsamico".

Silvia Medici

È noto che il "Balsamico" esprime le sue particolari peculiarità di prodotto commestibile sia in tavola, dove per solito viene offerto in preziosi contenitori degni della sua fama, che in cucina, luogo deputato alla preparazione di vivande in grado di sorprendere piacevolmente i commensali dotati di un raffinato senso del gusto. E questo perché se corrisponde al vero che il cucinare non rappresenta un mestiere quanto piuttosto un'arte, il "Balsamico" con i suoi profumi e con l'armonia dei suoi sapori costituisce un ingrediente di assoluta eccellenza per assecondare il lavoro dell'artista.

Ciò premesso, tenuto conto del modo con il quale i progenitori lo usavano, può destare sorpresa la presentazione, sul Notiziario, della ricetta proposta dalla Sig.ra Silvia Medici, ma così non è. E non lo è perché, nello specifico, la tradizione non vieta di sperimentare altri modi di impiego del "Balsamico" a condizione che l'operatore usi la dovuta attenzione, possieda adeguata sensibilità e dimostri competenza nel scegliere il prodotto al giusto grado di qualità e di invecchiamento per realizzare quanto si propone.

Nel descrivere il percorso da seguire sia nei confronti della scelta degli ingredienti, che dei modi di procedere, la giovane Signora, che peraltro, dispone di un ottimo prodotto nella sua Acetaia, dimostra di possedere pienamente tutti i requisiti idonei ad ottenere un ottimo risultato, ragione per cui è consigliabile seguirla anche per condividere le percezioni sensoriali che il "Balsamico" è in grado di suscitare, complice il Tarantello di tonno e il sale di Maldon.

Francesco Saccani

ELENCO DEGLI ALFIERI E LORO RECAPITO

MAESTRI E ASSAGGIATORI DI A.B.T.M.

L'8 novembre 2008 presso il Ristorante "Gatto Verde" di Maranello, durante la tradizionale riunione conviviale per festeggiare la ricorrenza di S. Martino, sono stati consegnati i diplomi di Maestro e di Assaggiatore ai seguenti Soci:

MAESTRI ASSAGGIATORI

- 1) ARTIOLI STEFANO
- 2) BALDAZZINI GIOVANNI
- 3) BARBIERI PAOLA
- 4) BISI POMPILIO
- 5) FERRARI GIUSEPPE
- 6) GUERRIERO FABRIZIO
- 7) MAGNI SAVERIO
- 8) MARAZZI ISELLA
- 9) NASCIMBENI ALFREDO
- 10) PIRETTI OMER

ASSAGGIATORI

- 1) BELLEI ALESSANDRO
- 2) BELLEI LUIGI
- 3) BENEVENTI LORELLA
- 4) BOCCALETTI GIOVANNI
- 5) BOCCEDI ADRIANO
- 6) BOCCEDI MATTEO
- 7) BONAZZI PAOLO
- 8) CIPRIANO FABIO
- 9) CORRADINI ALESSANDRO
- 10) FINI MAURIZIO
- 11) FIORINI GIANNI
- 12) FRANCESCHELLI MAURO
- 13) GHEDINI MONICA
- 14) GIOVANARDI DAVIDE
- 15) GUALANDI RENATA
- 16) GUASTELLA GIORGIO
- 17) GUICCIARDI GIAMPAOLO
- 18) LEONELLI M. MORENA
- 19) MALAVASI DAVIDE
- 20) MALAVASI VAINER
- 21) MALMUSI LUCA
- 22) MASETTI ENZO
- 23) MENABUE LAURA
- 24) MONTORSI ROBERTO
- 25) NASUTO ENRICO
- 26) REGGIANI ERENIO
- 27) RELLA LUIGI
- 28) SIGHINOLFI ARRIGO
- 29) TONINI FABBI SILVIA

RAPPRESENTANTI DI COMUNITÀ

A seguito della prematura scomparsa di Novello Baraldi, il Consiglio Direttivo ha nominato Rappresentante della Comunità di Castelfranco Emilia il Socio Albertino Burzi.

Consapevole delle sue capacità e della sua correttezza e onestà intellettuale, s'ora lo ringrazia per il lavoro che vorrà svolgere per il "Balsamico" e per la Consorteria.



Sabato 15 novembre 2008 presso l'Auditorium del Castello Pico a Mirandola, il Gran Maestro Luca Gozzoli ha sancito la costituzione della Comunità dell'Area Nord. A rappresentarla è stato designato il Socio Giuseppe Prandini.

Il Consiglio Direttivo

AVVISO

Sito internet:

www.museodelbalsamicotradizionale.org

Indirizzo e-mail:

consorteria@consorteria.org