



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

CRONACA DEL 44° PALIO DI SAN GIOVANNI Spilamberto 27 giugno 2010

L'Assemblea dei soci

Sono le 18.00 di domenica 27 giugno quando l'Assemblea dei Soci della Consorzio del Balsamico Tradizionale si riunisce nel cortile della Rocca Rangoni di Spilamberto, nella giornata di chiusura della 140ª edizione della Fiera dedicata al santo patrono.

Circa 500 i presenti, per un appuntamento atteso da 12 mesi, che corona 23 serate e 13.581 assaggi complessivi. Da inizio maggio, infatti, 120 Maestri Assaggiatori, con l'aiuto degli Assaggiatori e degli Allievi sono al lavoro per valutare i 1.215 campioni di Aceto Balsamico Tradizionale di produzione familiare prodotti nella loro zona di origine (gli "antichi domini estensi"), che sono stati consegnati alla Consorzio. Le valutazioni della commissione di degustazione hanno riguardato gli standard visivi, olfattivi e gustativi del prodotto, al fine di selezionare gli aceti migliori.

Un percorso lungo e articolato, culmina mercoledì 23 giugno, il primo giorno della fiera, quando sei Maestri Assaggiatori hanno assaggiato gli aceti finalisti per stilare la graduatoria finale, rigorosamente segreta fino alla domenica. Un percorso che si compie nel giorno del 44° Palio di San Giovanni: solo oggi, infatti, si conoscerà il nome del migliore e degli altri 11 finalisti. Un percorso importante, un'occasione per la Consorzio di esaminare e tenere monitorata la produzione di Aceto Balsamico Tradizionale del territorio, sia dal punto di vista organolettico, che per quanto riguarda le caratteristiche chimico-fisiche: in questo modo può trasmettere ai produttori indicazioni idonee affinché sia rispettata la tradizione secolare.

La relazione del Gran Maestro

Dopo i saluti di rito e i ringraziamenti alle autorità presenti, prende la parola il Gran Maestro Luca Gozzoli per la relazione annuale sull'attività dell'Associazione. "La Consorzio è l'unico ente cultore del prodotto. Ci differenziamo da chi, promuovendo attività varie, lo fa sempre nel suo interesse e per un tornaconto

economico", sottolinea Gozzoli, ribadendo il ruolo centrale della Consorzio, che rimane "il pilastro fondamentale per l'approfondimento e la valorizzazione della cultura del Balsamico Tradizionale". "Sul territorio si stanno consumando innumerevoli tentativi di imitazione del Palio con assaggi, gare, premi di ogni tipo. Uno dei nostri prossimi obiettivi è quello di redigere un regolamento inequivocabile per queste competizioni "minori" di aceti balsamici. In questo modo vogliamo dare una mano a valorizzare le manifestazioni più serie, ma allo stesso tempo tutelare l'unicità del Palio".

La premiazione dei migliori

Sono le 19.00 quando arriva il momento più atteso, quello della proclamazione del vincitore. Dopo qualche attimo di suspense, il verdetto: è la modenese Tosca Stradi, con il suo Aceto Balsamico Tradizionale, ad aggiudicarsi il 44° Palio di San Giovanni con ben 319,8 punti. Al secondo posto si classifica Marco Manni di Formigine con 319,7 punti, al terzo Marco Morandi di Formigine con 318,2 punti; seguono Corrado Bizzini di Formigine e Lina Rossi di Fiorano, rispettivamente con 316,8 e 316,6 punti. Ottimi anche i punteggi degli altri sette Aceti Balsamici Tradizionali finalisti:

- 6° classificato: Ivan Ruggeri di Pavullo con 314,9 punti;
- 7° classificato: Roberta Rossi di Fiorano con 314,8 punti;
- 8° classificato: Valeriano Zanasi di Modena con 314,2 punti;
- 9° classificato: Amelio Bedini di Maranello con 313,5 punti;
- 10° classificato: Stefano Covili di Modena con 313,2 punti;
- 11° classificato: Francesco Dartizio di Modena con 312,0 punti;
- 12° classificato: Roberto Richetti di Fiorano con 310,6 punti.

Subito dopo la consegna dei premi: la prima classificata riceve il diploma ufficiale della Consorzio e un cucchiaino d'oro per l'assaggio, oltre al "torrione di bronzo" che viene consegnato anche a tutti i finalisti: si

tratta di un bassorilievo in bronzo che raffigura il torrione di Spilamberto. Per il secondo anno consecutivo, poi, è stato assegnato un premio anche al miglior Aceto Balsamico Tradizionale di Modena extravecchio dop, contenuto nella bottiglietta di Giugiaro: se lo è aggiudicato l'Acetaia del Cristo di San Prospero.

In ricordo di Rolando Simonini

Il Palio è anche un'occasione per ricordare il fondatore della Consorzio del Balsamico Tradizionale e primo Gran Maestro, a 25 anni dalla scomparsa: era il **5 giugno 1985** quando moriva prematuramente **Rolando Simonini**.

Classe 1933, a lungo direttore della filiale di Spilamberto della Cassa di Risparmio di Vignola, diede vita alla "Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale" nel 1967, con lo scopo di sostenere, promuovere e organizzare, senza fini di lucro, iniziative e manifestazioni dirette alla tutela e alla valorizzazione del Balsamico Tradizionale, nonché alla diffusione della sua conoscenza nel rispetto assoluto della tradizione dell'antico Ducato Estense. Nel corso di 44 anni sono stati svolti oltre 30 corsi di formazione, istituita una scuola di assaggio che è passata dai 14 soci degli esordi agli oltre 1.000 attuali, suddivisi in allievi, assaggiatori e maestri assaggiatori. Tutto ciò grazie all'impegno e all'input iniziale di Rolando Simonini.

E' Gian Carlo Ferrari a ritirare la medaglia d'oro a lui intitolata, consegnata tutti gli anni a una persona che si è dedicata con particolare impegno alla divulgazione della storia e della cultura del balsamico, proprio come fece lui. Ma in questa edizione del Palio, proprio per la particolare ricorrenza, gli omaggi a Simonini sono due: alla tradizionale megaglia d'oro si affianca anche un **premio speciale** alla sua memoria, conferito a un Aceto Balsamico Tradizionale che ha saputo distinguersi in modo particolare nell'ambito delle selezioni. E' stato il sig. Ansaloni di Castelfranco ad aggiudicarsi questo riconoscimento speciale, che è soprattutto un onore.

RICORRENZA DI S. MARTINO 2010

Una 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 S. Martino per trascorrere, insieme, alcune ore piacevoli.

L'incontro è fissato per DOMENICA 14 NOVEMBRE alle ore 12 presso il Ristorante "Gatto Verde" di S. Venanzio a Maranello.

Le prenotazioni, da effettuarsi tra il 24 ottobre e il 3 novembre, dovranno pervenire, a mezzo telefono, al Ristorante stesso (chiuso il lunedì e martedì): 0536/94.11.69.

La fortissima affluenza dei convenuti richiede di ritenere la prenotazione **OBBLIGATORIA**. Ragioni di carattere organizzativo e logistico esigono, inoltre, di fornire, da parte di chi prenota, oltre al proprio nome e indirizzo, anche l'esatto numero dei posti richiesti.

La quota di partecipazione è fissata in € 30,00 a persona.

L'incontro si svolgerà nei modi e nei tempi previsti dalla consuetudine.

Spilamberto, settembre 2010.

*Il Gran Maestro
Luca Gozzoli*



Sabato 8 maggio 2010. Il Commissario per l'Agricoltura dell'Unione Europea, Dacian Ciolos, in visita ufficiale in Italia in occasione dell'inaugurazione del Salone Cibus, fa tappa a Modena, anche per fare visita alla Consorceria di Spilamberto e al Museo. Ciolos con l'intenzione di scoprire e valorizzare le D.O.P., ha voluto conoscere di persona i segreti e la storia secolare dell'A.B.T.M. e per questo ha incontrato i Maestri della Consorceria. All'incontro erano presenti: gli Assessori Regionali Rabboni e Muzzarelli, il Presidente della Provincia Sabbatini, l'Assessore Tomei, i Sindaci dell'Unione Terre dei Castelli, il Presidente della Camera di Commercio Torreggiani, il Presidente del Consorzio Tutela Corsini e numerosi produttori di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e di Aceto Balsamico di Modena.

IL SIGILLO A FUOCO SUL BARILE VINCITORE DEL 44° PALIO DI S. GIOVANNI

La storia della nostra acetaia inizia nei lontani anni cinquanta quando mio padre, Cuoghi Giuseppe, posiziona nel sottotetto della nostra casa di Formigine una batteria e inizia la produzione di aceto forte di vino. Col passare del tempo mio padre trasforma la sua produzione in aceto balsamico tradizionale di Modena e avvia alla produzione altre batterie. Ingrandendo l'acetaia il posto non basta più e decide di trasferirla nel sottotetto di un edificio della nostra azienda agricola a Modena: mio padre però non rinnegherà mai le sue origini di produttore formiginese. Infatti lascia la sua prima batteria nella nuova abitazione di Formigine dove a tutt'oggi mia madre, Stradi Tosca, continua a produrre aceto balsamico tradizionale di Modena. Nella nuova sede, con gli insostituibili consigli del maestro Giorgio Ferrari di Casinalbo, l'acetaia continua a migliorare e si decide di iniziare a portare campioni al Palio di San Giovanni a Spilamberto.

I primi anni, dal 2003 al 2006,



Luciana Melotti della B.P.E.R., il Sen. Giuliano Barbolini, Edoardo Cuoghi e Luca Gozzoli. Premiazione del 44° Palio.

sono di semplice apprendistato. Dal 2007 in poi iniziano ad arrivare i primi punteggi di tutto riguardo. Nel 2008 otteniamo il premio, nel suo primo anno di istituzione, come aceto con il migliore rapporto R con il campione del barile 1 della batteria A. Nel 2009 entriamo nei dodici finalisti e ci piazziamo al

10° posto sempre con l'aceto del barile 1 della batteria A. Nel 2010, sempre con lo stesso barile, in maniera del tutto inaspettata e con un'emozione unica vinciamo il 44° Palio di San Giovanni a Spilamberto nella calda domenica del 27 Giugno 2010.

La nostra acetaia è tradizionalmente ad uso familiare o poco di più, infatti abbiamo sempre conferito i campioni prima a nome di mio padre poi, dopo la sua scomparsa nel 2008, a nome di mia madre, ma abbiamo deciso tutti insieme di dedicare questa vittoria a lui che con il suo impegno, il suo sapiente insegnamento e la sua caparbia tenacia ci ha portato a raggiungere questo ambito riconoscimento. Questo non è un solamente il coronamento di anni di impegni e sacrifici, ma anche il punto di partenza per continuare a lavorare per migliorare tutte le batterie e per poter sperare di eguagliare questi risultati in un prossimo futuro con l'impegno di mia madre Tosca, mia sorella Franca, il mio e sotto la sapiente guida del Maestro Giorgio e della Consorteria di Spilamberto.



Marchiatura della batteria della Sig.ra Tosca Stradi, avvenuta a luglio alla presenza del Sig. Cuoghi.

DAI NONNI AI NIPOTI

Tanto è stato scritto sull'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e tanto si scriverà ancora, ma un libro per i ragazzi, affinché fin da giovanissimi comprendano la magia di questo splendido Aceto “**unico al mondo**”, solo ora ha visto la luce. Nella Storia e nell'immaginario collettivo la cura dell'acetaia era ed è riservata prevalentemente alle nonne ed ai nonni per diversi motivi: il tempo, la pazienza e la disponibilità ad *interpretare i messaggi* che il balsamico trasmette in senso positivo o negativo. Ciò ammantava le semplici regole e le procedure nascoste in un alone di mistero e di segreti che in realtà sono semplicemente *amore e passione*; sentimenti che nel *conduttore* generano il desiderio di trasmettere il proprio sapere.

Da qui l'idea di scrivere un piccolo libro per ragazzi che consenta agli adulti di tramandare questa passione per ciò che è così sublime: *sapore, aromi e profumi del Balsamico Tradizionale*.

Un tale passaggio di testimone non è solo il ripetersi di una tradizione, ma è una parte di quel “*nonno conduttore*” che

continua a vivere per più generazioni.

Un tempo, il Balsamico era una cosa rara, preziosa, tenuta in gran conto, che solo i nobili la possedevano; loro stessi lo usavano con parsimonia, limitandolo alle grandi occasioni o facendone dono all'aristocrazia dell'epoca.

L'aristocrazia d'oggi non ha la stessa importanza di quei tempi, ma nel Balsamico è rimasto il *valore di nobiltà* che gli viene dall'essere donato, apprezzato ed essere testimonianza di vita.

La storia ha visto spesso, su piani diversi, chi *operava e faceva* da chi invece *possedeva e scriveva*, in quanto chi possedeva e scriveva non comprendeva l'importanza del fare e chi operava non sempre capiva ciò che succedeva dentro le botti.

Tutto questo ha prodotto qualche equivoco nel fare il Balsamico alla maniera più tradizionale, almeno per qualche anno. Oggi, grazie alla ricerca, è stata ampiamente recuperata la vera tradizione e la strada appare più che mai diritta e sicura.

Questo libro intende offrire ai ragazzi ed ai nonni un

vademecum, una piccola guida del fare e del comprendere che li faccia incontrare, magari sulle scale che ognuno percorre alla velocità che gli è propria e che conduce a quel *sottotetto* da cui si espande il profumo che li attira.

In questi ultimi anni, in cui tutto appare superficiale, effimero e caduco, dove anche i semplici sapori di un tempo, decisi e genuini, hanno lasciato il posto ad alimenti che hanno tutti e sempre lo stesso sapore, occorre educare i ragazzi a riconoscere il valore delle cose buone, insegnando loro a ricercare il gusto ed il piacere di un *sapore unico*.

Mi preme sottolineare che ancora oggi molti non conoscono le differenze tra *Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e Aceto Balsamico di Modena* e le norme che li regolano.

Il libro sarà distribuito gratuitamente ai ragazzi delle classi 4°, 5° elementare e delle classi medie della provincia modenese che vedono inserito, nel programma di educazione alimentare, la possibilità di un incontro con un maestro della Consorceria, magari degustando anche un poco di vero Balsamico e approfondendo i contenuti del libro.

Copia del testo “*DAI NONNI AI NIPOTI*”, è reperibile a Spilamberto presso la Consorceria o presso il Museo dell'*ABTM*.

Nel libro sono indicate le persone e le istituzioni che hanno collaborato con entusiasmo alla realizzazione del libro: unitamente al Consiglio della Consorceria di Spilamberto, a tutti porgo un caloroso ringraziamento per aver favorito la realizzazione di questa idea.

Dia Morselli



ROLANDO SIMONINI, STORIA DI UNA VITA

Era l'inizio di maggio del 1965 quando incontrai per la prima volta Rolando Simonini. L'appuntamento era in centro a Spilamberto. *"Mi conoscono tutti, quindi quando arrivi chiedi di me e vedrai che è facile rintracciarmi"*, mi disse per telefono. Fu ancora più semplice, perché, quando arrivai, la prima persona che incontrai fu proprio lui.

"Sei Guiglia? Sono Simonini". Ci capimmo subito, avevamo la stessa etica.

Mi è impossibile parlare di tutto di lui, in così poco spazio. Era un uomo che conosceva la gente ed il territorio.

Con queste poche righe voglio solo accennare alla sua personalità e quanto è stato importante per Spilamberto e la sua gente.

Questo territorio così semplice, ma anche tanto complesso, dove la posizione geografica con la storia dei suoi avvenimenti ha inciso profondamente sugli usi e costumi ed io come cronista avevo

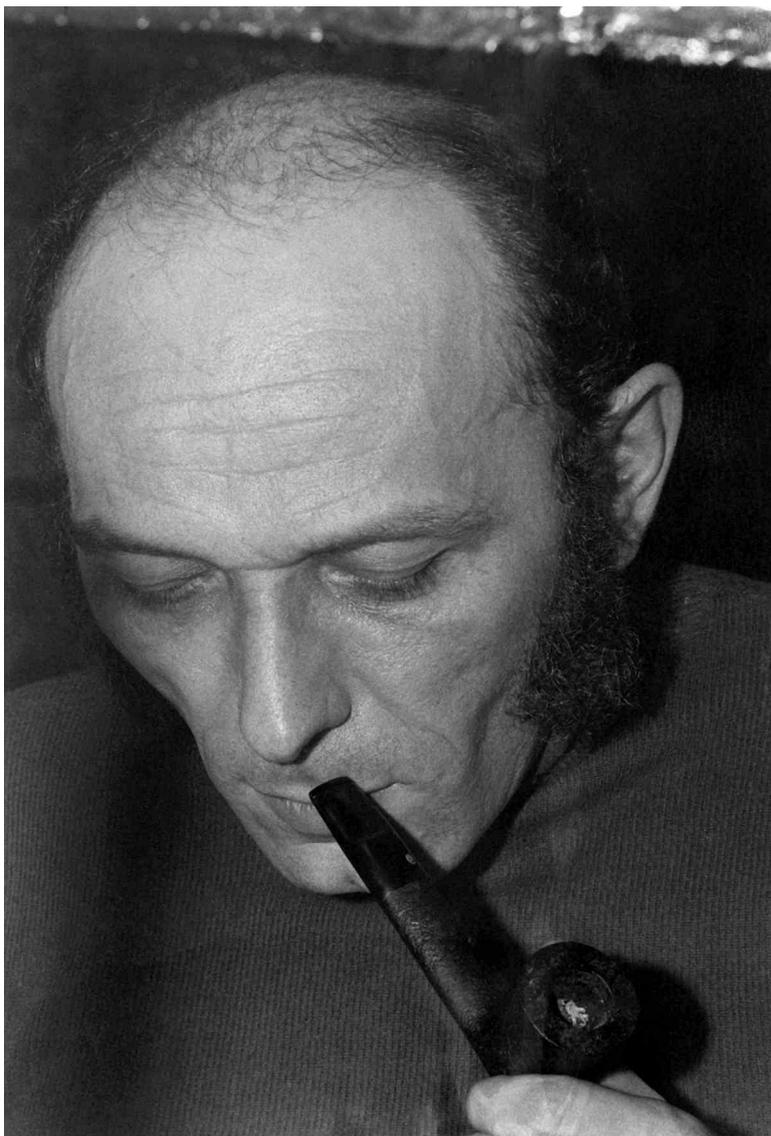
bisogno di sapere per poi poter raccontare agli altri.

Così conversando arrivammo nel cortile della propria abitazione: un fazzoletto di terra con alcune piante di alto fusto, "territorio" che frequentai numerose volte in futuro, dove si era creata una plurima redazione di giornalisti:

Gazzetta, Carlino, Unità, La Notte, L'Avanti, La Voce Repubblicana, tutti quotidiani con cronaca modenese.

Appena arrivato mi consegnò un foglio stampato con scritto "Grida" per i tipi della stamperia Soliani di Modena.

Mi fece una lucida spiegazione



del territorio del Comune di Spilamberto fra le due anime nette e separate di chi abita in centro paese e chi nel forese, dove esisteva una forte e preparata borghesia agricola tecnologicamente avanzata, ma questo non slegava il territorio, ma l'arricchiva.

Mi mise al corrente anche della forte crescita del settore artigianale, industriale ed edilizio.

Passammo, poi, a parlare della "Grida" ducale (l'originale era stato trovato nella libreria di un produttore agricolo locale), che regolava la produzione e l'uso dell'Aceto Balsamico Naturale, un antico elisir multiuso nella famiglia di qualsiasi posizione e ceto sociale.

Questo raccontare caloroso dell'Aceto Balsamico mi interessò molto e sotto la scuola di Simonini, in poco tempo, ero diventato un esperto, così divulgata da tanti giornali Spilamberto era diventata la città del Balsamico.

Sempre Simonini istituì a Spilamberto un coordinamento di produttori ed egli fu eletto Gran Maestro della Consorteria, struttura culturale di cui oggi è l'importante realtà che tutti conosciamo.

In casa sua si raccoglievano i campioni dei produttori che sempre più numerosi venivano a consegnare.

Si istituì un corpo di assaggiatori, esperti del settore che selezionavano i campioni di aceto messi in boccette tutte uguali, con impresso un sol numero a cui corrispondevano, registrato a parte, il nome del produttore che rimaneva anonimo sino alla premiazione.

Le prime serate di assaggio

(segue a pag. 6)

ROLANDO SIMONINI, STORIA DI UNA VITA

(continua da pag. 5)

vennero fatte presso il Ristorante La Baia del re, il locale di Secondo Vecchi a San Donnino, dove non ci faceva mai mancare fumanti tortellini cotti in brodo di cappone, a cui veniva maritata la cotoletta all'Aceto Balsamico.

Arrivavamo alla "Baia" molto gogliardamente su un trenino multicolore e multiluci delle giostre, con partenza da sotto il Torrione di Spilamberto e stazione di arrivo "Baia del Re". Capostazione il Prof. Benedetto Benedetti, uomo di cultura laica e mazziniana e capotreno il Rag. Rolando Simonini, bancario.

Chi non riusciva ad avere il posto sul trenino era costretto a venire in auto, ma spesso il trenino ripeteva la corsa perché nessuno voleva perdere questa avventura. Gogliardate che non

dimenticherò mai.

Quando Simonini organizzava incontri più ristretti allora si andava a mangiare alla Trattoria Da Cesare, in pieno centro e la si gustava la prelibata e gustosa frittata all'Aceto Balsamico.

Rolando, poi, insieme alla moglie Francesca, santa donna, ci radunava nel suo giardino e qui fino ad ora tarda, si gustavano salumi, formaggi, pane e vini che Rolando scambiava con Aceto Balsamico con cantine, salumifici, caseifici di ogni parte d'Italia o portavamo noi, quasi di casa.

La storia dopo la sapete già meglio di me, sono passati cinquant'anni ed in fretta, oggi ci sono diretti interlocutori.

La Consorteria dal sogno di Rolando è una bella ed

importantissima realtà a livello mondiale, guidata con capacità, cultura ed amore.

All'amico Luca Gozzoli, attuale capace ed attento Gran Maestro, mi viene in questa occasione di chiedere una "grazia", sempre nel limite del possibile, per coronare un sogno che serbo nel mio cuore da un quarto di secolo ed è quello di porre una targa o lapide in marmo proprio sotto il Torrione dove incontrai per la prima volta Rolando Simonini, ragioniere ed a ricordo di molti anche bancario.

Azzardo una scritta: "A Rolando Simonini, i cittadini di Spilamberto dedicano e ricordano il Primo Gran Maestro della Consorteria dell'Aceto Balsamico Naturale ecc.".

Grazie.

Arrigo Guiglia

FERMIAMO IL TASSO!

MUTUO PRO-TETTO il NUOVO Mutuo Famiglia BPER



MUTUO
PRO-TETTO



il mutuo a **tasso variabile**
che **non cresce** oltre il limite prefissato

Numero Verde
800-205040

www.bper.it

**Banca popolare
dell'Emilia Romagna**

GRUPPO BPER

La banca per la famiglia

ESAMI CHIMICO-FISICI E PUNTEGGI DEI CAMPIONI AL PALIO 2010 (44°)

Parametri tabellari obbligatori (due su tre): B 73,00/A 7,30/R 9,86 - CAMPIONI FINALISTI

CLASS	CAMP.	CONFERENTE		LOCALIZZAZIONE DELL'ACETAIA		Ac/p.	Brix (B)	Densità	Ac/v (A)	"R" (B/A)	PUNTI
1°	1094	STRADI	TOSCA	MODENA		5,65	72,70	1,3757	7,78	9,34	319,8
2°	356	MANNI	MARCO	FORMIGINE		6,13	72,40	1,3737	8,42	8,60	319,7
3°	691	MORANDI	MARCO	FORMIGINE		6,11	72,60	1,3750	8,40	8,64	318,2
4°	1049	BIZZINI	CORRADO	FORMIGINE		5,53	72,10	1,3717	7,58	9,51	316,8
5°	731	ROSSI	LINA	FIORANO M.		5,66	71,40	1,3670	7,74	9,22	316,6
6°	131	RUGGERI	IVAN	PAVULLO NIF.		5,47	72,80	1,3764	7,51	9,69	314,9
7°	866	ROSSI	ROBERTA	FIORANO M.		5,90	76,34	1,4000	8,26	9,24	314,8
8°	596	ZANASI	VALERIANO	MODENA		5,77	72,63	1,3750	7,94	9,15	314,2
9°	1151	BEDINI	AMELIO	MARANELLO		6,10	72,54	1,3743	8,39	8,65	313,5
10°	554	COVILI	STEFANO	MODENA		6,08	74,73	1,3893	8,45	8,84	313,2
11°	1035	DARTIZIO	FRANCESCO	MODENA		6,79	71,78	1,3696	9,30	7,72	312,0
12°	430	RICHETTI	PIETRO	FIORANO M.		6,13	72,55	1,3750	8,42	8,62	310,6
MEDIA DEI 12 FINALISTI:							72,88		8,18	8,93	315,4

CAMPIONI SEMIFINALISTI (n° 62)

CLASS	CAMP.	CONFERENTE		LOCALIZZAZIONE DELL'ACETAIA		Ac / p.	Brix (B)	Densità	Ac / v (A)	"R" (B/A)	PUNTI
13°	200	BERTARELLI	CARLANTONIO	MODENA Ampolle CRV		6,13	71,17	1,3656	8,37	8,50	302,6
14°	970	BETTINI	MARIO	FIORANO Med.Oro C.C.I.A.A.		5,42	71,10	1,3650	7,40	9,61	302,2
15°	890	TORRICELLI	ERMES	FORMIGINE (Eccellenza) Med.Unicredit Carpi		6,02	75,15	1,3926	8,38	8,97	302,0
16°	638	BANCHIO	ANDREA	CASTRIGNANO		5,78	77,89	1,4108	8,15	9,56	322,2
17°	1143	ARTIOLI	STEFANO	CARPI - Premio del Comune		5,23	71,49	1,3676	7,15	10,00	316,0
18°	227	BONI	GIORGIO	MARANELLO		5,86	71,30	1,3663	8,01	8,90	307,4
19°	371	CAMPIOLI	SIMONETTA	FORMIGINE		5,86	72,04	1,3710	8,04	8,96	307,1
20°	621	STEFANINI	ANNA	MODENA		5,24	74,04	1,3845	7,26	10,20	306,0
21°	941	MARCHI	MAURIZIO	MODENA - Premio del Comune		5,18	72,85	1,3764	7,13	10,22	303,5
22°	1042	PICCININI	GIULIANA	NONANTOLA		6,41	71,2	1,3656	8,75	8,14	303,0
23°	355	MANNI	MARCO	FORMIGINE		5,42	72,03	1,3710	7,43	9,69	302,6
24°	758	FERRARI AMOROTTI	A VITTORIA	MARANELLO		5,17	73,96	1,3845	7,15	10,34	302,5
25°	599	ZANASI	VALERIANO	MODENA		5,53	72,27	1,3730	7,59	9,52	302,3
26°	1076	CODELUPPI	MARCO	FORMIGINE		5,28	77,74	1,4095	7,44	10,45	302,0
27°	704	ANSALONI	ROMANO	CASTELFRANCO E - Targa 25° R. SIMONINI-CRV		5,95	72,40	1,3737	8,17	8,86	301,7
28°	869	ROSSI	PATRIZIA	FIORANO M.		5,96	74,62	1,3886	8,28	9,01	301,6
29°	884	MUSSINI	FRANCESCO	SASSUOLO - Premio del Comune		6,10	72,83	1,3764	8,39	8,68	301,5
30°	529	LEI	ENZO	MARANELLO - Premio del Comune		5,54	72,29	1,3730	7,61	9,50	301,4
31°	922	ZIRONI	VILLIAM	NONANTOLA		5,69	73,71	1,3825	7,86	9,38	301,1
32°	843	BALESTRI	SILVIO	FORMIGINE - Premio del Comune		4,58	71,11	1,3650	6,25	11,38	301,0
33°	701	ANSALONI	DAVIDE	CASTELFRANCO E		5,38	74,80	1,3899	7,48	10,00	301,0
34°	836	FILIPUCCI	GIUSEPPE	AZZANO DI SPOLETO		6,12	71,37	1,3670	8,38	8,52	300,9
35°	852	PEDRINI	GIOVANNA	MODENA		4,57	72,69	1,3757	6,28	11,57	300,0
36°	690	ORSI	ROBERTO	MODENA		5,18	72,20	1,3723	7,11	10,15	300,0
37°	376	FERRARA	GIANPIERO	SOLIERA - Premio del Comune		6,27	70,65	1,3616	8,22	8,59	299,6
38°	861	PEDRINI	GIOVANNA	MODENA		4,71	72,83	1,3764	6,48	11,24	299,5
39°	808	TAGLIATI	PAOLO	SASSUOLO		5,32	72,23	1,3723	7,31	9,88	299,4
40°	414	BRAGLIA	SERGIO	FIORANO M. - Premio del Comune		5,72	71,80	1,3696	7,83	9,17	299,3
41°	79	LEVIZZANI	STEFANO	SASSUOLO		5,38	71,71	1,3690	7,37	9,73	299,2
42°	1093	STRADI	TOSCA	MODENA		5,61	72,76	1,3764	7,72	9,42	299,2
43°	524	LEI	ENZO	MARANELLO		5,93	72,96	1,3777	8,19	8,91	299,2
44°	14	BARANI	MARIA	MODENA		5,67	71,94	1,3703	7,77	9,26	298,3
45°	216	BONI	GIORGIO	MARANELLO		5,63	73,63	1,3818	7,78	9,46	298,2
46°	230	BONI	BRUNO	MARANELLO		5,74	69,60	1,3550	7,78	8,95	298,1
47°	1116	PEDRONI	ITALO	NONANTOLA - Premio del Comune		4,99	72,80	1,3764	6,87	10,60	298,0
48°	258	CACCIARI	FRANCO	SASSUOLO		5,60	71,88	1,3703	7,67	9,37	298,0
49°	110	RINALDI	GIUSEPPE	CASTELVETRO M.		6,12	72,18	1,3723	8,40	8,59	297,9
50°	987	SETTI	VITTORIO	MODENA		5,88	69,60	1,3550	7,96	8,74	297,8
51°	256	MANNI	BARBARA	FORMIGINE		6,09	70,16	1,3590	8,27	8,48	297,8
52°	1210	JULLI	ANTONIO	MODENA		5,84	69,81	1,3563	7,91	8,82	297,8
53°	887	SERRACINO	SIMONA	FORMIGINE		5,66	74,65	1,3886	7,86	9,50	297,6
54°	87	MANNI	MARCO	FORMIGINE		6,15	72,30	1,3730	8,45	8,56	297,6
55°	867	MATTIOLI	ROMANO	FORMIGINE - Premio BATTERIA 3B		7,25	70,75	1,3630	9,52	7,43	297,6
56°	844	SPATTINI	CLAUDIO	CAMPOGALLIANO		4,39	72,50	1,3743	6,03	12,02	297,5
57°	412	CHILETTI	ILDO	MARANELLO		5,33	71,60	1,3683	7,29	9,82	297,4
58°	1137	ONESTI	GIOVANNI	MODENA		5,42	72,60	1,3750	7,45	9,74	297,3
59°	921	PICCININI	REMO	NONANTOLA		4,76	73,14	1,3784	6,56	11,15	297,0
60°	1136	ONESTI	MICHELE	MODENA		5,02	72,80	1,3764	6,91	10,54	297,0
61°	445	FRESCHI	FRANCA	SPILAMBERTO - Premio del Comune		5,09	72,48	1,3743	7,00	10,35	296,5
62°	918	SELMI	ERMELINDA	VIGNOLA		5,21	72,25	1,3723	7,15	10,10	296,5
63°	1050	LEONARDI	FRANCESCO	FORMIGINE		4,67	71,80	1,3696	6,40	11,22	296,0
64°	1096	CREMONINI	LUIGI	CASTELVETRO M.		5,77	73,44	1,3804	7,97	9,21	295,9
65°	66	BETTINI	MARIO	FIORANO M.		5,39	71,12	1,3650	7,36	9,66	295,8
66°	73	CAVALLINI	ADOLFO	MODENA		5,88	71,34	1,3663	8,03	8,88	295,8
67°	613	ANTICHI	ROBERTO	MODENA		5,78	70,59	1,3616	7,87	8,97	295,6
68°	835	CIGARINI	MARCELLO	MODENA		4,82	71,52	1,3676	6,60	10,84	295,5
69°	872	GRAZIADEI	FRANCA	SASSUOLO		5,20	71,16	1,3656	7,11	10,01	295,5
70°	224	BONI	FABIO	MARANELLO		5,89	70,20	1,3590	8,00	8,77	295,5
71°	1098	CREMONINI	LUIGI	CASTELVETRO M.		5,63	72,88	1,3770	7,75	9,40	295,3
72°	497	PRANDINI	SARA	MEDOLLA		6,43	70,55	1,3616	8,75	8,06	295,3
73°	942	MARCHI	MAURIZIO	MODENA		4,80	75,23	1,3926	6,68	11,26	295,0
74°	523	LEI	BARBARA	MARANELLO		5,21	74,59	1,3886	7,23	10,32	295,0
MEDIA DEI 62 SEMIFINALISTI:							72,39		7,61	9,59	299,8
MEDIA DI TUTTI I 74 CAMPIONI:							72,47		7,70	9,49	302,3

COMUNICAZIONE PER I SOCI ED I PARTECIPANTI AL PALIO

Il Consiglio Direttivo porta a conoscenza di tutti i soci che sono stati riscontrati degli errori nella graduatoria dei semifinalisti per la presenza di campioni fuori parametro causata da un errore nell'elaborazione dei dati con conseguente assegnazione di alcuni premi di comunità a campioni fuori parametro.

Il Consiglio Direttivo scusandosi con tutti i soci ed i partecipanti al 44° Palio ha deciso di provvedere all'increscioso episodio consegnando il premio anche agli effettivi aventi diritto, confermando l'esattezza della graduatoria dei finalisti del Palio, vi comunichiamo che l'argomento sarà trattato nella prossima riunione del Consiglio Maggiore rimettendoci alle decisioni che in quella sede saranno assunte.

Il Consiglio Direttivo

RIFLESSIONI E CONSIDERAZIONI DI UN SOCIO DELLA CON

Finito il Palio 2010 tutti i premiati supercontenti, ma dal primo non premiato in giù per l'ennesima volta cominciano le polemiche e le discussioni sulle valutazioni date dagli assaggiatori agli aceti presentati al Palio.

Il tutto verte sempre sui soliti argomenti: acidità, densità, rapporto R.

Sono tutti argomenti a tempo debito spiegati e dibattuti dalla Consorteria.

Quanti concorrenti al Palio ci sono che all'improvviso... si trovano con delle schede di valutazione dove inesorabilmente viene spiegato con punteggi e osservazioni che il loro aceto è fortemente disarmonico per acidità deboli o eccessive, vuoti, pochi sapori balsamici, slegati, troppo densi e spesso volte il rapporto acidità/densità è **"fuori parametro"**.

Quante persone dopo il Palio si presentano a chiedere spiegazioni e delucidazioni sui risultati del proprio aceto e a mio avviso ci sono due categorie.

Alla **prima categoria** appartengono i cosiddetti principianti, gente che ha ereditato e che non si era mai interessata al Balsamico, persone che iniziano, persone che in buona fede hanno sbagliato e che vogliono correggere, gente che non sa e vuole sapere, con cui si parla e si discute volentieri.

Alla **seconda categoria** appartengono tante persone che da anni frequentano la Consorteria e le cose le hanno sentite dire e ribadire da anni.

Ma loro sono sempre andati per la loro strada!...

E all'improvviso si presentano con la scheda di valutazione, increduli, ostinatamente sorpresi: **"Cosa è successo? Come mai proprio il mio aceto?!..."**.

Sanno però benissimo che nella formazione del loro Balsamico c'è stato volutamente uno o più errori (spesso non hanno saputo ascoltare e sono andati per la loro strada...). Spesso alla base di tutto ciò c'è quella che Amorotti definisce la **"fretta balsamica"**:

* scelta dei barili troppo sottili e piccoli;

* uso di aceto di vino (indiscriminato) e tante volte anche scadente;

* cottura mosti non a norma (mancato rispetto di tempi e temperature);

* uso indiscriminato di mosti superconcentrati;

* uso di mosti non fermentati;

* correzioni di acidità fatte malamente;

* travasi sbagliati;

* prelievi non ponderati;

* densità non controllate;

* mancata considerazione (esami di laboratorio).

Su tutte queste cose la Consorteria ha speso fiumi di parole e inchiostro e a mio avviso non c'è più nulla da dire, sarebbe sufficiente andarsi a rileggere tutto quello che è stato pubblicato: notiziari, relazioni Convegni, studi e ricerche universitarie.

È giunto il momento di lasciare andare per la loro strada e ignorare completamente chi per interesse, e solo per interesse, non rispetta le regole.

In queste riflessioni (richieste dal Gran Maestro Luca Gozzoli) riporto brevemente e in parole semplici tutti i vari passaggi anche se, come ripeto, sono cose sapute e risapute.

COTTURA MOSTO

Usare sempre materie prime (uva) di ottima qualità, Trebbiani modenesi e Lambruschi modenesi, mosto crudo, contenuto zuccherino 18-20°Babo.

Rispettare rigorosamente tempi e temperature, a caldaia piena, dall'inizio bollitura per una o due ore 90÷95 °C.

In seguito abbassare la temperatura a circa 80 °C.

Durata cottura non più di 12 ore, se poi abbiamo l'intelligenza e la pazienza di usare la tabella della Dott.ssa Durante ancora meglio, per esperienza con mosti crudi a 18-20°Babo in 10 ore si ottengono ottimi mosti cotti a 28-30°Babo.

Con termostati, fonti di calore controllabili (gas metano), non si può sbagliare.

Grado zuccherino finale del mosto cotto 28-30°Babo.

A fine cottura conservazione del

mosto cotto sotto vuoto sino al momento dell'uso.

FERMENTAZIONE ALCOLICA

Anche in questo campo a mio parere è già stato detto tutto, ma c'è ancora chi non vuole capire!

Quanto tempo c'è voluto per fare comprendere che nel nostro Balsamico non si può utilizzare mosto cotto non fermentato e tanto meno superconcentrato (ne sa qualcosa il Dott. Amorotti che sull'argomento ha speso fiumi di inchiostro e parole).

Oggi penso che la stragrande maggioranza abbia capito: l'**acido acetico**, prioritario nel nostro Balsamico, si forma solo dall'alcol etilico a tempo debito ottenuto dalla fermentazione alcolica del mosto stesso (da lieviti saccaromiceti e zigosaccaromiceti).

Se si ha a disposizione un locale apposito dove il controllo della temperatura è gestibile (che non può essere l'acetaia), è il massimo che possiamo avere.

❖ Fermentazione in contenitori aperti per comodità di gestione.

❖ Temperatura costante 20-25 °C.

❖ Iniziata la fermentazione alcolica bisogna portarla a termine.

❖ Con più lenta è la fermentazione, maggiori saranno i profumi, temperatura ottimale 20 °C.

❖ Per trasformare 10°Babo in 6° alcol etilico a 20 °C. occorrono 2-3 mesi.

TRASFORMARE

◆ Minimo 10° zuccherini Babo in 6° alcol etilico.

◆ Meglio 12° zuccherini Babo in 7,2° alcol etilico.

◆ Ottimo 14° zuccherini Babo in 8,4° alcol etilico.

Terminata la fermentazione alcolica si filtra il tutto e si trasferisce il mosto cotto fermentato in recipienti e luogo appropriati, per la parziale acetificazione.

Chi continua a usare mosti molto concentrati, non fermentati, con aggiunte massicce di aceto di vino, per ignoranza, ma spesso volte solo per interesse, sa che è fuori regola e vuole caparbiamente sbagliare.

Se invece non si possiede ne cantina tantomeno un locale idoneo come

SORTERIA SUL PALIO 2010 - ACIDITÀ, DENSITÀ, RAPPORTO "R"

descritto e la fermentazione alcolica la possiamo fare solo in acetaia, la faremo a primavera, quando le temperature ambientali lo permetteranno.

Inevitabilmente il mosto cotto in autunno lo manterremo sottovuoto sino al momento dell'utilizzo.

"ACIDITÀ" ACETIFICAZIONE

Altro argomento spiegato e dibattuto in tutti i modi, e quel poco che dirò non è altro che l'ennesima ripetizione.

Sappiamo con certezza nel nostro Balsamico Tradizionale sono presenti a vari livelli più di una decina di acidi che, sommati assieme, ci danno l'acidità totale, che può essere espressa in peso su peso: P/P, o in peso su volume: P/V.

Prioritario in assoluto è l'acido acetico che si forma esclusivamente dall'alcol etilico ottenuto dalla fermentazione alcolica.

Questi batteri, che formano l'acido acetico, per agire lentamente ed esprimere al massimo caratteristiche di finezza e armonia al nostro Balsamico, hanno bisogno di molto ossigeno e temperatura ottimale 22-25 °C.

Fatte queste premesse, che tutti ormai sappiamo, possiamo trarre alcune conclusioni.

Nelle nostre acetaie queste condizioni di temperature le abbiamo a primavera e in autunno (estate e inverno certamente no), ovvia conclusione in acetaia i batteri fautori dell'acetificazione lavorano solo 6-7 mesi all'anno. Se per noi e il nostro Balsamico riteniamo che sia sufficiente, tutto ok. Se invece vogliamo e abbiamo bisogno di uno sviluppo dell'acetificazione più prolungato (addirittura 12 mesi) dobbiamo per forza maggiore procurarci un ambiente idoneo allo scopo.

Questa trasformazione ormai tutti sappiamo che si può ottenere anche in recipienti diversi dalle botti in legno, io personalmente preferisco farlo solo in capienti botti da 220 l. (barriques).

Caratteristiche di un buon mosto cotto acetificato:

- densità: 18/20 °Brix massimo;

- acidità: 7/8 gradi volumetrici.

METODO DI ACETIFICAZIONE

Dott. Amorotti

* Damigiana da 50 litri collo largo.

* Ambiente con temperature idonee.

* 30 litri di mosto cotto già acetificato con flora batterica viva con minimo 8° acidità volumetrica.

* Inserisco 10-15% di mosto fermentato.

* Raggiunto il livello di acidità voluta, minimo 7%, prelevo dalla damigiana i 3-4 litri a tempo debito immessi.

* Riaggiungo altri 3-4 litri di mosto cotto fermentato se, come spiegavo prima, agisco in ambiente adatto, lavoro per 12 mesi e in un anno faccio 40/50 litri di buon mosto cotto acetificato, utile per qualsiasi uso.

Stessa metodologia con le barriques, cambiano solo le quantità di mosto cotto che devi usare; una barrique che lavora bene 12 mesi può produrre anche 120/150 litri di buon mosto cotto acetificato.

Fare acidità oggi non credo sia un grosso problema, l'importante è farla bene con pazienza e il dovuto tempo.

Diventa molto più difficile correggere batterie intere, disarmoniche per scarsa acidità, ci vuole tanto buon senso e agire con cautela per non disperdere profumi e sapori, frutto di tanto lavoro, anche se fatto non correttamente (argomento che non è il caso di sviluppare oggi).

DENSITÀ

CRISTALLIZZAZIONE

Densità, una delle proprietà importanti e più dibattuta del nostro Balsamico Tradizionale, è la proprietà che è ancora fonte di ricerca presso l'Università perchè è quella che, a un certo livello, precede la cristallizzazione.

Ma attenzione, c'è densità e densità, inoltre prendiamo atto che oggi la scienza ci dice che i nostri Balsamici, quando oltrepassano la densità zuccherina di 70 Brix, prima o poi sono a rischio cristallizzazione.

Un recente e prezioso studio del Dott. Lemetti, del Dipartimento Scienze Agrarie e Alimentari dell'Università

di Modena e Reggio E., spiega in modo inequivocabile il non da farsi nel processo del nostro Balsamico.

Gli aceti dove gli zuccheri col tempo si sono trasformati (dice Lemetti: *consumati*) e l'acidità ha valori oltre l'8% volumetrico, la cristallizzazione avviene a valori Brix alti, oltre 72-75 °Brix.

Gli aceti giovani fatti in fretta, dove gli zuccheri non si sono trasformati (dice Lemetti: *non consumati*) (mancata fermentazione alcolica) e di conseguenza l'acidità è molto bassa, al di sotto del 6% volumetrico, la cristallizzazione avviene a valori Brix anche molto bassi, 50-60 °Brix.

Cosa fare? Semplicemente tenere comportamenti che la Consorteria, e in particolare il Dott. Amorotti, hanno sempre consigliato.

* Non utilizzare mosti eccessivamente concentrati e cotti malamente.

* Non usare mosti non fermentati: sono privi di alcol.

* Non usare aceto di vino che blocca la fermentazione degli zuccheri.

* Evitare assolutamente l'evaporazione troppo veloce (barili piccoli), se l'aceto subisce una concentrazione veloce vengono bloccate e compromesse tutte le altre trasformazioni.

* Tenere sempre sotto controllo le densità e non lasciare andare oltre i 70-72 °Brix, in particolare modo nei barili piccoli della batteria.

L'unità di misura sino ad oggi usato dalla Consorteria è il Grado Brix, trasformato dalle tabelle in peso specifico.

Sappiamo che detto strumento dovrebbe misurare solo lo zucchero presente in una soluzione acquosa, mentre, invece, nel nostro Balsamico sono presenti tante altre sostanze che interferiscono sulla lettura dell'indice di rifrazione.

Quindi è una misura leggermente falsata che però, se non vogliamo cercare il pelo nell'uovo, può essere ancora usata.

Purtroppo nel Palio 2010 la densità che faceva automaticamente scattare il punteggio 12 è stata portata a 72,99 °Brix, a mio avviso è stato un grosso errore.

(segue a pag. 10)

RIFLESSIONI E CONSIDERAZIONI DI UN SOCIO ...

(continua da pag. 9)

Senza toccare gli estremi di tabelle già fatte e mai rispettate e, a mio parere per interesse, non volutamente mai capite.

Concludo col dire che l'acidità nel nostro Balsamico deve essere mantenuta a livelli più alti rispetto a quanto richiesto dal disciplinare 4,5 P/P circa 6% volumetrico, minimo 7% volumetrico, ottimo 7,5% volumetrico.

La densità per gli effetti della cristallizzazione nel giro di 2-3 anni portarla a un massimo di 70 °Brix, P.S. 1,347 e se ci sono persone che ancora per interesse, e solo per interesse, non vogliono capire, lasciarle andare per la loro strada.

La Consorteria le cose le ha dette!

RAPPORTO "R"

Si ricava da una semplice divisione fra due proprietà del nostro Balsamico, a suo tempo essa venne compilata dall'Ing. Gambigliani Zoccoli, **nulla però di scientifico**, anche perché per ottenere questo parametro usiamo due entità di misura leggermente falsate, Gradi

Brix e Acidità/V. Purtroppo questo parametro, a mio avviso, è sempre stato malamente interpretato.

Se un aceto oggi è fuori parametro "R" subito si pensa all'acidità, poche volte alla densità, ne è prova il piano cartesiano dove sono stati riportati i valori "R" e l'ordine dei barili dell'Ing. Gambigliani Zoccoli e del Dott. Amorotti, uno opposto all'altro. A mio parere ritengo più esatto quello del Dott. Amorotti, per il semplice motivo che il Dott. Amorotti oggi possiede dati che forse l'Ing. Gambigliani Zoccoli non conosceva. Mentre, invece, per Rapporto "R" per definizione si dovrebbe intendere come un valore che rappresenta l'indice dell'armonia fra il dolce e l'acido Balsamico.

Oggi questo parametro, senza estremizzarlo come si è fatto, anche se non è nulla di scientifico perché è il risultato di due misure leggermente falsate, va mantenuto, è sempre stato uno strumento che, se bene interpretato, ci ha permesso di condurre correttamente le nostre acetate.

ALCUNI ESEMPI DI INTERPRETAZIONE

$$\text{Densità } ^\circ\text{Brix} \quad \frac{72}{7,2} = R 10$$

$$\text{Densità } ^\circ\text{Brix} \quad \frac{71}{7,2} = R 9,86$$

$$\text{Densità } ^\circ\text{Brix} \quad \frac{70}{7,2} = R 9,72$$

In questo esempio noto che da un R=10, che ritengo appena sufficiente verso il dolce, se agisco sulla densità a scalare miglioro il tutto.

$$\text{Densità } ^\circ\text{Brix} \quad \frac{72}{7,5} = R 9,6$$

$$\text{Densità } ^\circ\text{Brix} \quad \frac{71}{7,5} = R 9,46$$

$$\text{Densità } ^\circ\text{Brix} \quad \frac{70}{7,5} = R 9,33$$

Senza estremizzare l'acidità e tenendo ferma la scalarità della densità, con un piccolo miglioramento dell'acidità nel terzo esempio, mi avvicino molto a R=9 che lo ritengo il massimo dell'equilibrio "perfetto".

Franco Satriani



adv@robertamazzullo.it philiano Di Maria

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.bancacrv.it

Numero Verde
800-647647

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

MUSEO A.B.T.M. CONFERMA DI UN SUCCESSO

Riscontriamo, con soddisfazione, che il primo semestre di quest'anno registra dati in continua crescita, sia per il numero di visite che per le vendite. Il numero totale di visitatori dei primi 6 mesi del 2010 è stato di **5.440**, contro i **4.651** dell'anno precedente. Di questi, **1.017** sono stranieri. Gli statunitensi sono la parte più rappresentativa, con un totale di **355**. Seguono i tedeschi con **268** visitatori. Le vendite, nonostante la crisi economica, sono quasi raddoppiate: un segno non soltanto dell'interesse dei visitatori ai gadget e alle bottiglie di ABTM in vendita, ma di un aumento costante della popolarità del museo a livello nazionale e internazionale. Per gli ottimi risultati raggiunti dobbiamo ringraziare, come sempre, la Consorteria per il suo essenziale ed insostituibile appoggio, e ricordare che il museo vanta l'apertura costante dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 19.00 ad eccezione del lunedì anche grazie alla convenzione con La Strada dei Vini e dei Sapori. Questo ci ha permesso di continuare,

anche nel 2010, le collaborazioni con i giornalisti, ad esempio con Mirta Oregna che ha curato, dopo aver visitato Museo e Consorteria, un servizio completamente dedicato al Balsamico Tradizionale pubblicato dalla rivista 'Marina Rinaldi' del gruppo Max Mara, a diffusione mondiale. E' andata avanti inoltre la collaborazione con Casa Artusi che, come in passato, ha reso protagonista l'ABTM della Consorteria in occasione dell'evento tenutosi a Lisbona incentrato sull'Emilia Romagna e le sue eccellenze. Non sono mancati illustri visitatori del museo, come il cantautore e scrittore Francesco Guccini ed importanti gruppi come il Rotary Club, la famosa scuola di cucina ALMA di Parma, la condotta Slow Food di Albenga. Il video proiettato al Museo, dal titolo "Il Balsamico della Tradizione Secolare" è stato inserito nel palinsesto dell'emittente Lepida TV, legata alla Regione Emilia-Romagna. Nel primo semestre del 2010 sono stati numerosi

gli eventi e gli appuntamenti importanti per il Museo: in aprile in occasione di Musei da Gustare è stato ospite a Spilamberto il famoso scrittore Armando Torno. E' importante ricordare, infine, anche la Fiera di San Giovanni e soprattutto il Palio, che anche quest'anno hanno avuto un grandissimo successo di pubblico. Durante i giorni della fiera, il Museo ha attuato, come negli anni passati, un orario di apertura straordinario, raggiungendo il ragguardevole risultato di **2.065** visitatori. Concludiamo ricordando che il Museo e la Consorteria saranno gli artefici principali della fiera di ottobre che si terrà dal 1° al 4 ottobre, "Vetrine, Motori e Balsamici sapori", l'importantissimo weekend per gli amanti del Balsamico Tradizionale, manifestazione che anche quest'anno è stata riconosciuta tra quelle meritevoli di essere inserite nel programma regionale del Wine Food Festival.

Cristina Quartieri
Direttore Museo A.B.T.M.

GLI 800 ANNI DI SPILAMBERTO

Nel 2010 Spilamberto festeggia i suoi 800 anni di incastellamento.

La fondazione da parte modenese del castello di Spilamberto all'inizio del Duecento si inserisce nel clima – ampiamente documentato – di conflittualità sempre più accesa tra le città di Modena e Bologna, allora impegnate nel consolidamento del controllo dei relativi contadi.

La costruzione del castello fortificato (castrum) di Spilamberto – proprio sulla linea di confine fra i territori belligeranti – risulta in particolare giustificata dalla necessità del Comune di Modena di contrastare il castrum Sancti Columbani (Piumazzo), da poco eretto sull'opposta riva del Panaro dai Bolognesi.

Non si trattò della creazione di una comunità totalmente nuova, ma piuttosto dell'incastellamento di un luogo già esistente, all'interno del quale venne portata a risiedere la popolazione dell'intera area.

Nel corso dei secoli Spilamberto è cresciuto trasformandosi da piccolo nucleo fortificato a significativo centro con un ruolo importante nella nostra zona già dal Rinascimento; sede di una corte (quella dei Rangoni) frequentata da personaggi illustri; con opifici che hanno portato un certo benessere alla popolazione; luoghi di culto nei quali ancora oggi si conservano opere d'arte; ospizi che hanno accolto pellegrini e viandanti che, con le loro esperienze e culture diverse, hanno contribuito a trasmettere agli abitanti conoscenza; botteghe di qualificati artigiani etc. fino a divenire l'attiva cittadina che è ora, pur mantenendo pressoché inalterato l'impianto urbanistico originario nel centro storico.

Tante iniziative sono previste nei prossimi mesi, organizzate anche con il supporto delle numerose associazioni del territorio. L'evento clou dell'autunno spilambertese sarà però senz'altro la

mostra "Il tesoro di Spilamberto. Signori Longobardi alla Frontiera", che inaugurerà domenica 7 novembre e proseguirà fino a domenica 27 marzo, presso lo Spazio Eventi L. Famigli.

Grazie alla mostra si potranno ammirare fibule, armille, pettini, collane, raffinati manufatti in vetro o in bronzo fuso, gioielli di rara fattura ma soprattutto armi, di tutti i tipi: spade a doppio taglio, coltelli, cuspidi di lancia, punte di freccia, umboni di scudi. E poi decine di fibbie. Tutto questo per imparare a conoscere il mondo affascinante dei Longobardi, grazie al tesoro emerso dalla piccola necropoli scoperta nel 2003 a Ponte del Rio.

Per informazioni e dettagli sulla mostra "Il tesoro di Spilamberto. Signori Longobardi alla frontiera" e sugli eventi dedicati agli 800 anni visitare il sito www.comune.spilamberto.mo.it

CALENDARIO DELLE SERATE DEGLI ASSAGGI DI ALLENAMENTO

Nella riunione di luglio 2010 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 2010 e l'altra nel 2011 e una di esse dovrà essere quella di residenza.

La prenotazione va fatta direttamente ai responsabili delle varie Comunità. Le serate per ogni Comunità sono state ridotte da 6 a 5 e pertanto la quota di partecipazione è ridotta da 25 a 20 euro per Comunità e resta non frazionabile.

2010

1) Comunità di NONANTOLA

Presso Circolo Anziani in Viale Rimembranze, nelle serate di **mercoledì**, alle ore 20.30 dei giorni **13 - 20** e **27** del mese di **ottobre** e nei giorni **3** e **10** del mese di **novembre c.a.**

2) Comunità "Area Nord" Mirandola e Bassa Modenese

A Mirandola presso "Villa Fondo Tagliati", in Via Dorando Pietri n. 3, nelle serate di **giovedì**, alle ore 20.30 dei giorni **18** e **25** del mese di **novembre** e nei giorni **2 - 9** e **16** del mese di **dicembre c.a.**

3) Comunità di CASTELNUOVO R., S. CESARIO s/P. e SPILAMBERTO

A Spilamberto presso la sede della Consorteria in Via Roncati n. 28, nelle serate di **venerdì**, alle ore 20.30, dei giorni **22** e **29** del mese di **ottobre** e nei giorni **5 - 12** e **19** **novembre c.a.**

4) Comunità di MODENA e zone circostanti

Presso la Polisportiva "Nasi" in Via Tarquinia n. 55, nei pomeriggi di **sabato**, alle ore 14.30 dei giorni **6 - 13 - 20** e **27** **novembre** e nel pomeriggio del giorno **4** **dicembre c.a.**

5) Comunità di VIGNOLA e zone circostanti

A Vignola presso il Ristorante "Laghetto dei Ciliegi" in Via Modenese n. 2359, nelle serate di **mercoledì**, alle ore 20.30, dei giorni **10 - 17** e **24** **novembre** e nei giorni **1** e **15** **dicembre c.a.**

2011

6) Comunità di FIORANO M., FORMIGINE, MARANELLO e SASSUOLO

A Formigine presso l'Oratorio "Don Bosco" nelle serate di **martedì**, alle ore 20.30 dei giorni **11 - 18** e **25** **gennaio** e nei giorni **1** e **8** **febbraio**.

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 **12 - 19** e **26** **gennaio** e nei giorni **2** e **9** **febbraio**.

8) Comunità di CASTELVETRO di Modena e zone circostanti

A Castelvetro presso la "Sala Parrocchiale", nelle serate di **giovedì**, alle ore 20.30 dei giorni **3 - 10 - 17 - 24** **febbraio** e del giorno **3** **marzo**.

9) Comunità di BOMPORTO, CASTELFRANCO E. e RAVARINO

Presso Ristorante "Il Cacciatore" a Villa di Stuffione di Ravarino, nelle serate di **martedì**, alle ore 20.30 dei giorni **8 - 15** e **22** **febbraio** e dei giorni **1** e **8** **marzo**.

Il Consiglio Direttivo invita caldamente tutti a rispettare le date dei turni già prescelti.