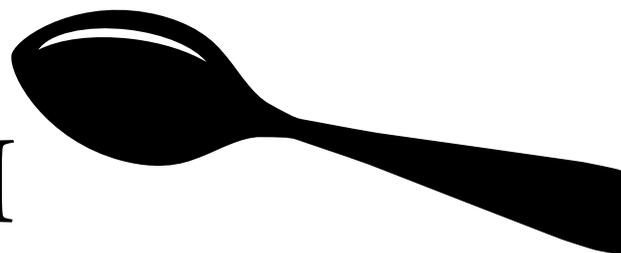




Notiziario della Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale

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

46° PALIO DI SAN GIOVANNI



Quello del giugno scorso è stato senza dubbio un Palio diverso, che Spilamberto e la provincia modenese ricorderanno a lungo. Luca Gozzoli, Gran Maestro della Consorzio, spiega: «Mentre i 1.335 campioni di Balsamico Tradizionale sono stati raccolti in una situazione di normalità gli ultimi assaggi e la premiazione sono avvenuti nel momento dell'emergenza post-terremoto. Nonostante il difficile clima generale siamo riusciti ugualmente a incoronare il vincitore, grazie soprattutto alla collaborazione dei Comuni colpiti».

Un importante segnale di continuità, dunque. Il Palio di San Giovanni è diventato, ormai, un appuntamento consolidato e atteso da tutti i cultori del prodotto.

«È vero, ma il Palio è anche e soprattutto un'occasione per la Consorzio di esaminare e tenere monitorata la produzione di 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».

Nei giorni che hanno seguito il terremoto la Consorzio si è subito stretta attorno

alle migliaia di modenesi colpiti da questo dramma. Qual è ora la preoccupazione principale?

«Oltre al grande dolore per le vittime, per i feriti e per chi ha perso la casa è viva la preoccupazione per un patrimonio storico e identitario qual è l'Aceto Balsamico Tradizionale, un'eredità del passato che insieme ai campanili e alle rocche è stata attaccata dalla violenza del sisma. Tanti solai che contenevano batterie di Balsamico non hanno retto alle scosse e sono andate perse botticelle centenarie e il loro contenuto che ci ha reso famosi nel mondo. È stata fortemente danneggiata anche la nuovissima Acetaia Comunale di Mirandola, inaugurata nel dicembre 2010, ospitata nel sottotetto del Castello dei Pico, attualmente inagibile. I danni complessivi subiti dal comparto, però, non sono ancora quantificabili».

Non sono mancati aiuti concreti e iniziative di solidarietà ad hoc. Qualche esempio?

«Nei giorni immediatamente successivi al sisma la Consorzio ha fatto una prima donazione di 1.000 Euro – ma altre ne seguiranno – sul conto corrente dell'Amministrazione Provinciale a favore dei terremotati; inoltre fino a fine anno verrà devoluto un euro per ogni confezione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. venduto dalla

Consorzio e proveniente dall'acetaia sociale; e ancora, durante il 46° Palio di San Giovanni è stato devoluto un euro per ogni volume venduto del libro "Il balsamico della tradizione secolare", per ogni medaglia ricordo e per gli altri nostri gadget ufficiali. Non solo: la Consorzio continuerà ad essere vicina alle comunità colpite promuovendo sul territorio iniziative culturali, anche non legate esclusivamente al mondo del Balsamico».

Nel febbraio prossimo ci sarà il rinnovo delle cariche del Consiglio Direttivo della Consorzio. Quali sono i risultati conseguiti in questo triennio?

«In questi tre anni ci siamo impegnati nel consolidare e ampliare la nostra base associativa, attuando una vera e propria "campagna di proselitismo" che ci ha consentito di raggiungere e superare quota 900 soci. Abbiamo rafforzato anche l'attività didattica, attraverso corsi di formazione e di approfondimento sul Balsamico e la pratica dell'esame organolettico rivolto alla conoscenza del prodotto. Ma quello della Consorzio è un percorso in continuo divenire, dove l'obiettivo finale non è solo la tutela del prodotto attraverso controlli più nume-

SEGUE >

rosi e l'innalzamento del livello di qualità, ma anche la diffusione in Italia e nel mondo della conoscenza di un prodotto pregiato, legato indissolubilmente alla nostra terra. Per questo abbiamo puntato molto su strumenti divulgativi, per cercare di fare conoscere a più gente possibile il Balsamico Tradizionale».

Quali sono questi strumenti che rendono l'ABTM accessibile a tutti?

«Nel dicembre scorso ha visto la luce il volume "Il Balsamico della tradizione secolare", seconda edizione dopo la prima

del 1999: si tratta dell'unica "biografia autorizzata" del Balsamico Tradizionale, che per la prima volta raccoglie in maniera completa ed esaustiva contributi storici e tecnico-scientifici relativi a un'eccezionale enogastronomia. È una bussola con istruzioni e consigli per produttori e appassionati, ma interessante anche per i curiosi che vogliono avvicinarsi al mondo del Balsamico Tradizionale. Il libro è frutto di un lavoro corale che ha avuto come motore una passione comune: ne approfitto, dunque, per ringraziare i maestri della Consorceria e tutti coloro

che hanno contribuito alla stesura di queste pagine. Per rendere senza confini la "legge del Balsamico" fatta di amore, dedizione, progressi lenti ma continui, è prevista a breve anche un'edizione in lingua inglese. È imminente, poi, la messa online di un nuovo portale, interamente dedicato al mondo del Balsamico Tradizionale, dove gli internauti potranno trovare informazioni, novità, appuntamenti e approfondimenti sul prodotto, oltre a un fornitissimo e-shop per acquistare il libro, i gadget della Consorceria e, naturalmente, il nostro Balsamico».

Premiato il miglior ABTM extravecchio dop destinato al commercio

Italo Pedroni riceve da Enrico Corsini, Presidente del Consorzio Tutela ABTM, il diploma della Consorceria quale primo classificato nella categoria degli ABTM destinati alla rete commerciale.

Istituita da alcuni anni la speciale classifica che vede protagonista il prodotto imbottigliato nella bottiglietta disegnata da Giugiario, testimonia l'impegno della Consorceria a favore della diffusione e valorizzazione della produzione e del lavoro degli associati al Consorzio Tutela.



San Martino 2012



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 San Martino per trascorrere, insieme, alcune ore piacevoli. L'incontro è fissato per **DOMENICA 11 NOVEMBRE alle ore 12.00** presso il Ristorante "Vinicio" via Emilia Est 1526 a Modena. Le prenotazioni, da effettuarsi tra il 23 ottobre e il 2 novembre, dovranno pervenire, a mezzo telefono, alla Consorceria telefonando al 059 78 59 59.

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

Ragioni di carattere organizzativo e logistico esigono, inoltre, di fornire, da parte di chi prenota, oltre al proprio nome e indirizzo, anche l'esatto numero dei posti richiesti. La quota di partecipazione è fissata in € 35,00 a persona. L'incontro si svolgerà nei modi e nei tempi previsti dalla consuetudine.

Spilamberto, settembre 2012

*Il Gran Maestro
Luca Gozzoli*

Il sigillo a fuoco sul barile vincitore del 46° Palio di San Giovanni

Nella nostra cucina, nei nostri ricordi, l'Aceto Balsamico è ciò che più di tutto ha il profumo della memoria. Una goccia che ci lega alle generazioni di casa, ai valori che si tramandano - costanza, passione, pazienza - alla tradizione con cui si trasmette il saper fare, ma anche l'affetto e il calore della famiglia. È il profumo pungente della soffitta del nonno, tra le botti di diversi legni disposte in sequenza, una batteria per ogni nipote, inaugurata alla prima vendemmia dopo la nascita per accompagnare le future generazioni come una dote di sapore ed affetto. L'Aceto Balsamico ha il fascino prezioso e speciale di quell'ampollina spillata come nettare denso, da assaggiare a goccia nelle occasioni davvero speciali. Ha il calore della cucina della nostra infanzia, delle lunghe tavole nei giorni di festa, il sapore rotondo dei nostri ricordi. Compagnia Del Montale nasce circa trent'anni fa grazie a queste doti tramandate di generazione in generazione.

Produciamo Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e Aceto Balsamico di Modena IGP, i nostri prodotti hanno standard qualitativi alti e vengono considerati Aceti Balsamici innovativi rispetto a ciò che propone il mercato.



LON. MIGLIOLI, LUCIANA MELOTTI E GIUSEPPE BALLOTTA DI BPER, PREMIANO FRANCESCO BERTOLI DI CDM

I nostri principali clienti in Italia sono chef dell'alta ristorazione, che ci hanno scelto per l'altissima qualità dei nostri balsamici, frutto di un'attentissima selezione della materia prima e di un costante controllo su tutta la filiera produttiva, che garantisce una qualità impeccabile e costante nel tempo.

La batteria vincitrice del palio non è esteticamente la più bella della nostra acetaia, ma sicuramente il suo contenuto ha dimostrato di essere oltre che bello è anche molto buono. La batteria fu avviata quasi per scherzo, comprammo i primi due barili da un anziano artigiano di

Serramazzoni che conosceva mio padre, li comprammo io la mia morosa e suo fratello per fare un regalo di compleanno al loro papà. L'anno successivo la batteria fu completata con altri quattro barili sempre dello stesso artigiano. Si vede chiaramente che le botticelle sono state realizzate da un bottaio d'altri tempi, che non badava per nulla all'estetica ma molto alla sostanza. Gli anni sono passati la mia morosa è diventata mia moglie il fratello mio cognato e il padre mio suocero ed infine quella batteria piena di sostanza, la vincitrice del 46° palio di S. Giovanni.

Nel 2003 durante il 37° palio abbiamo ricevuto un importante riconoscimento dalla consorzeria: la medaglia d'oro classe di eccellenza per il nostro ABTM. Oggi a quasi dieci anni di distanza siamo molto orgogliosi aver vinto il primo premio del 46° Palio di S. Giovanni, una grande conferma per l'impegno messo nel lavoro svolto in questi anni. Siamo ancor più orgogliosi per aver dimostrato che anche le realtà aziendali come Compagnia Del Montale possono produrre balsamici di grande livello, al contrario del pensiero comune di molti consumatori.



GOZZOLI MARCHIA A FUOCO LA BATTERIA VINCITRICE CON I PROPRIETARI ZINI E BERTOLI

Enrico Zini
Compagnia Del Montale

Sensazioni ed emozioni dialogando con un campione di ABTM finalista al Palio

Lettera di Giorgio Ferrari, Maestro Assaggiatore, Consigliere del Consiglio direttivo della Consortheria

Sono un Maestro Assaggiatore, oggi è un giorno importante perché ho il piacere e l'onore di partecipare all'assaggio dei dodici campioni finalisti su oltre milletrecento presentati.

Quando ho visto sul tavolo quei dodici campioni dentro ad un matraccio, per un attimo mi sono apparsi una infinità di pensieri e di considerazioni: il primo che mi sono posto è, questi sono già in Paradiso che cosa vogliono da me?, sai il Paradiso è grande, forse dovrò fare il San Pietro, è come andare al mare: c'è la prima fila di ombrelloni e lì vedi bene tutto il traffico, nelle ultime file vedi solo qualche vecchietto, poca roba comunque sempre il Paradiso è.

Inizio il lavoro un po' emozionato, prendo il matraccio, guardo dentro e lui guarda me, poi gli parlo «ei tu! AB o numero 118 non so chi sei e tu non sai chi sono io, ora dobbiamo aiutarci a vicenda, tu devi stare calmo, io ti guardo in profondità alla luce della candela, micca ti brucio, voglio solo vedere se sei pulito e lucido, poi ti annuso sai e tu annusi me, poi mi piacerebbe assaggiarti, anzi è un piacere ed anche un dovere così tu ed io speriamo di congratularci».

Alla fine ci siamo guardati negli occhi dall'alto in basso, poi una pacca «ma sì che sei buono, anzi di più, sei eccellente, guarda ti meriti un applauso, non ti ho regalato nulla, credimi, i punti che hai ricevuto li hai strameritati perché tutti e due, tu ed io ci siamo comportati da galantuomini dando a Cesare quello che è di Cesare».

Ad un certo punto sento una vocina sottile dentro di me: è forse la mia coscienza, la mia anima che parla? Sì è proprio così, hai fatto bene a dare quei punti perché li hai trattati tutti e dodici allo stesso modo anche se c'è un distinguo tra il primo ed il dodicesimo, alla fine ho aperto gli occhi e ho detto «mi sono sognato?» no! Perché avevo messo nero su bianco

sulla scheda di valutazione rendendo onore al prodotto che rappresenta il meglio, anzi l'eccellenza e, al momento stesso, ho reso onore al produttore che ha saputo governare negli anni la propria batteria di vaselli di aceto balsamico tradizionale.

Voglio salutarti 118, spero di rivederti e sentirti al prossimo anno, anch'io ci spero sai? Però ti voglio dire che per arrivare lì da te (nei dodici) sai che sofferenza! Mi hanno guardato, annusato ed assaggiato in tanti, alcuni poco simpatici, tutti hanno detto la loro, anche a sproposito nei miei confronti: pazienza, fa parte del gioco, però alla fine ha prevalso la ragione.

Ti voglio dire anche un'altra cosa, in questi due mesi, tutto sommato, mi sono trovato bene: ho visto la luce del sole essendo dentro una bottiglia di vetro, pensa che per dieci mesi all'anno sono prigioniero dentro una camera scura, al buio, con la finestra chiusa ermeticamente per cui non mi riesce di vedere nulla; ogni tanto il mio padrone viene,

apre la finestra, mi annusa, mi assaggia e mi fa venire la pelle d'oca perché è un po' di tempo che mi riempie con un liquido acido: che brividi!, alcuni anni fa era l'opposto, tutto dolce ed io lo preferivo, però capisco che tutte le esagerazioni non vanno bene, sì, anch'io sono del parere che le cose vanno fatte con giudizio ed equilibrio se vogliamo creare una giusta armonia.

Si esaurisce qui la mia avventura, ma il mio pensiero resta sempre vivo e bene ancorato a chi ama il balsamico della tradizione familiare.

Io sono convinto che non è solo il risultato tradotto in cifre (cioè la scheda, l'assaggio, ecc.) ma il vero risultato è nel tenere sempre viva quella fiammella che ognuno ha dentro di sé ed è la vera ragione che ci permette di valutarne le origini, la storia e il territorio di appartenenza di cui noi facciamo parte ed al tempo stesso di valorizzare sempre più il nostro prodotto che è unico al mondo.

Spilamberto, 21 giugno 2012

Palio 2012

✿ Inizio assaggi dal 11 aprile al 21 giugno 2012 ✿

Campioni analizzati		1.298
Partecipazione agli assaggi divisi per categoria	Maestri Assaggiatori	153
	Assaggiatori	100
	Allievi	62
	Totale presenze	315
Media numero tavoli per serata		21/22
Afflusso medio per seduta		110
Ripartizione sedute di assaggi	Preselezione	13
	Quarti	7
	Semifinali	2
	Finale	1
	Totale sedute	23
Numero assaggi divisi per categoria	Maestri Assaggiatori	7.419
	Assaggiatori	4.122
	Allievi	1.879
	Totale assaggi	13.420

Gli imprevisti di una vittoria al Palio

Il primo imprevisto fu proprio la vittoria del Palio di San Giovanni quel giugno del 2008: mai avrei immaginato di ricevere un riconoscimento così prestigioso.

I giornali locali riportarono l'avvenimento con tanto di foto e articolo in bella evidenza, e anche questo fu per me una grande sorpresa.

Ci fu poi l'emozione per la marchiatura della botte: il Gran Maestro e i maestri assaggiatori nel mio piccolo e scomodo sottotetto, la mia acetaia non era mai stata così affollata!

A questo punto, quando pensavo che fosse finito tutto, mia figlia mi convinse a fare un piccolo sito Internet per celebrare la vittoria.

Dopo alcune settimane la rivista web in inglese "ITALY Magazine", parlando dell'eccellenza del Balsamico, citò il mio nome come vincitrice del Palio e pubblicò l'indirizzo del sito, che contiene tutti i miei riferimenti: qui cominciarono gli imprevisti più sorprendenti.

Dapprima arrivarono mail da varie parti del mondo, una persino dal Giappone, di persone o aziende interessate ad acquistare il Balsamico vincitore del Palio. A tutti risposi cercando di spiegare che, non avendo un'azienda commerciale, non potevo vendere il mio prodotto e comunque, se anche avessi potuto, le quantità sarebbero state ridicole.

Qualcuno insisteva per avere un campione, come l'importatore londinese che mi chiamò più volte al telefono perché voleva farlo testare ad un famoso chef. Ovviamente dovetti sempre opporre un cortese rifiuto, anche se non tutti ne comprendevano il motivo.

Dopo qualche mese, a ora di pranzo, sentimmo suonare il campanello di casa: era una famiglia di Washington, due giovani coniugi con le loro due bambine, in vacanza in Italia.

Ci spiegarono che avevano deciso di affiancare alla visita delle nostre bellezze artistiche la ricerca delle nostre eccellenze gastronomiche e, avendo letto sul Web l'articolo della rivista sopra citata,

avevano impostato il mio indirizzo sul navigatore dell'auto, convinti di trovare un'azienda e di potere acquistare il Balsamico del Palio.

Li feci accomodare e, mentre mia figlia si occupava delle vivacissime bimbe distraendole con qualche gioco, spiegai che avevo soltanto una piccola acetaia ad uso familiare. Dopo quattro chiacchiere piacevoli per fare reciproca conoscenza, dal momento che evidentemente lo gradivano e avevano fatto parecchia strada per venire fino a casa mia, li accompagnai in acetaia.

Raccomandai loro vivamente di fare attenzione alla "zucca" come diciamo nel modenese, cioè di non urtare la testa contro le travi dal momento che la mia acetaia, come ben sa il Gran Maestro, è alquanto scomoda. Lunga spiegazione del procedimento, assaggi vari, grandi complimenti: 2 bottigliette regalate, saluti e baci.

Da allora ho mantenuto, in particolare con la signora, un cordiale rapporto epistolare via e-mail con la promessa reciproca di incontrarci ancora a Modena o negli Stati Uniti.

Passarono alcune settimane ed una coppia di Belgi suonò il campanello chiedendo notizie della "Acetaia Corleto" vincitrice del Palio di S. Giovanni 2008. Nuova spiegazione della situazione, se-

guita dalla visita in acetaia cercando di rispondere esaurientemente alle loro numerose domande, prova del loro grande interesse per questo nostro prodotto così ricco di storia e unico. Anche a loro regalai un paio di bottigliette. L'anno successivo arrivarono anche due ragazzi Belgi in vacanza in Italia. Uno di essi era figlio della coppia venuta l'estate prima, l'altro un amico. I genitori li avevano spronati a passare per vedere l'Acetaia e apprezzare di persona il Balsamico. Di nuovo due bottigliette in regalo.

In tempi successivi si sono fermati una coppia di turisti tedeschi e una famiglia del Trentino, tutti sorpresi nel constatare che un prodotto eccellente veniva da una piccolissima acetaia e tutti rammaricati di non poterlo acquistare, però soddisfatti dall'accoglienza e dalle informazioni.

Con tutte queste persone ora sono in comunicazione via e-mail. Mi chiedono notizie dell'acetaia e mi spronano a continuare a curarla con passione. Per me è anche un'ottima occasione per tenere contatti con persone di tanti paesi diversi, di spolverare un po' d'Inglese e sperare di contribuire a far apprezzare questa nostra eccellenza oltre i confini del nostro paesello.

Simonetta Campioli



46° Palio 2012 - Esami chimico-fisici e punteggi dei campioni

CAMPIONI FINALISTI

Class.	Camp. n°	Conferente	Localizzazione dell'acetaia	Ac/p.	Brix (B)	Densità	Ac/v (A)	"R" (B/A)	Punti
1°	788	Compagnia del Montale srl	Sassuolo	5,7	71,2	1,3656	7,8	9,1	324,0
2°	1.190	Torricelli Gabriele	Formigine	5,8	71,7	1,369	7,9	9,1	318,0
3°	394	Barbieri Ivanore (Eredi)	Castelnuovo R.	6	71,8	1,3696	8,2	8,8	317,0
4°	357	Rossi Roberta	Fiorano M.	5,6	76,1	1,3987	7,8	9,8	316,0
5°	1.060	Dartizio Francesco	Modena	6,5	73	1,3777	9	8,1	314,6
6°	488	Gasparini Ivo	Modena	5,9	71,8	1,3696	8,1	8,9	314,1
7°	947	Lei Enzo	Maranello	5,8	73,1	1,3784	8	9,1	313,7
8°	1.009	Ascari Luisa	Modena	5,8	71,8	1,3696	7,9	9,1	312,1
9°	955	Leonardi Giovanni	Formigine	5,5	71,9	1,3703	7,5	9,6	311,1
10°	1.081	Prandini Roberto	Modena	5,8	71,2	1,3656	7,9	9	310,7
11°	1.035	Rossi Ornella	Fiorano M.	5,3	73,9	1,3838	7,3	10,1	309,9
12°	629	Barbieri Giuliano	Sassuolo	5,4	74,3	1,3865	7,5	9,9	309,6
<i>Media dei 12 finalisti</i>					72,7		7,9	9,2	314,2

CAMPIONI SEMIFINALISTI (N° 61)

Class.	Camp. n°	Conferente	Localizzazione dell'acetaia	Ac/p.	Brix (B)	Densità	Ac/v (A)	"R" (B/A)	Punti
13°	1.120	Balestri Silvio	Formigine - Medaglia Oro CCIAA	5,4	71,2	1,3656	7,4	9,6	304,9
14°	208	Morselli Marco	Bomporto - Medaglia Argento CCIAA	5,4	71,6	1,3683	7,4	9,7	304,3
15°	370	Mattioli Romano	Formigine - Med. Argento Unicredit Carpi	6,8	71,1	1,365	9,3	7,6	302,9
16°	1.200	Piccinini Giuliana	Nonantola - botti non conformi	5,6	75,3	1,3933	7,8	9,7	310,3
17°	1.188	Sarracino Simona	Formigine - vedi Camp. 1190	6,1	71,3	1,3663	8,3	8,6	307,5
18°	358	Rossi Guglielmo	Fiorano M. - vedi Camp. 357	5,6	76	1,398	7,8	9,7	305,1
19°	767	Ferrari Giuseppe	Modena - botti non conformi	5,9	73,1	1,3784	8,1	9	304,8
20°	369	Rossi Patrizia	Fiorano M. - vedi Camp. 357	5,9	74,1	1,3852	8,2	9	304,2
21°	1.079	Fornaciari Paola	Modena - vedi Camp. 1081	5,8	71,4	1,367	7,9	9	303,9
22°	511	Manni Barbara	Formigine	5,8	74	1,3845	8	9,2	302,8
23°	638	Della Casa Raffaele	Modena - Premio Comune	5,4	73,4	1,3804	7,5	9,8	302,3
24°	646	Ghidorzi Claudio	Maranello - Premio Comune	6,1	75,8	1,3967	8,5	8,9	302,3
25°	758	Zanasi Valeriano	Modena	6,4	72,1	1,3717	8,8	8,2	302,3
26°	1.114	Borghesi Nino	Soliera - Premio Comune	5,7	71,7	1,369	7,8	9,2	301,7
27°	802	Maccaferri Davide	San Cesario s/P	5,9	70,5	1,361	8	8,8	301,6
28°	699	Dallari Giulio	Formigine - Premio Comune	7,4	71,6	1,3683	10,1	7,1	301,3
29°	1.095	Fornaciari Paola	Modena	5,9	71,1	1,365	8,1	8,8	300,9
30°	774	Ferrari Giuseppe	Modena - vedi Camp. 767	6,3	72,7	1,3757	8,7	8,4	300,9
31°	690	Pozzi Luisa	Castelvetro M. - Premio Comune	5,3	71	1,3643	7,2	9,9	300,8
32°	644	Carretti Angelo	Soliera	5,9	72	1,371	8,1	8,9	300,8
33°	1.122	Quartieri Roberto & C.	Formigine	5,5	74	1,3845	7,6	9,7	300,8
34°	1.076	Teoli Gerardo	Modena	5,4	71,2	1,3656	7,4	9,6	300,5
35°	700	Colombini Ermanno	Castelnuovo R.	5,3	71,4	1,367	7,2	9,9	300,5
36°	1.192	Balestri Silvio	Formigine - vedi Camp. 1120	5,4	71,3	1,3663	7,4	9,6	300,2
37°	313	Calanchi Valentina	Spilamberto	5,7	70,9	1,3636	7,8	9,1	299,8
38°	314	Calanchi Valentina	Spilamberto	5,8	70,3	1,3596	7,9	8,9	299,7
39°	1.045	Zanfi Fiorella	Modena	5,2	71,4	1,367	7,1	10,1	299,5
40°	1.168	Benassi Marta	Modena	4,8	75	1,3913	6,7	11,2	299,3
41°	355	Rossi Roberta	Fiorano M. - vedi Camp. 357	5,6	76	1,398	7,8	9,7	299,3
42°	669	Luppi Matteo	Ravarino	6,4	71,8	1,3696	8,8	8,2	299,0
43°	747	Cavicchioni Giorgio	Modena	5,2	72,2	1,3723	7,1	10,2	298,9
44°	317	Calanchi Miria	Spilamberto	6,6	71,5	1,3676	9	7,9	298,9
45°	81	Giberti Carla E Eredi	Formigine	5,5	73,6	1,3818	7,6	9,7	298,8
46°	396	Morandi Carla	Castelnuovo R.	5,4	71,4	1,367	7,4	9,6	298,6
47°	735	Pivetti Stefano	San Prospero s/S	5,3	71,1	1,365	7,2	9,9	298,3
48°	698	Barbolini Daniele	Formigine - Premio "Giuliana Manca"	6,7	70	1,3576	9,1	7,7	298,3
49°	610	Montepoli Gianfranco	Castelfranco E. - Premio Comune	5,7	73,2	1,3791	7,9	9,3	298,2
50°	585	Panini Leandro	Modena	5,3	74,5	1,3879	7,4	10,1	298,2
51°	1.277	Pedroni Giuseppe	Nonantola - Batteria Briganti	5,3	72,8	1,3764	7,3	10	297,9
52°	321	Calanchi Roberto	Spilamberto	5,3	73,3	1,3797	7,3	10	297,9
53°	677	Galli Gianmarco	Sassuolo - Premio Comune	5,4	71,2	1,3656	7,4	9,6	297,8
54°	1.118	Ferrari Giorgio (C)	Formigine	6,1	72,6	1,375	8,4	8,6	297,6
55°	403	Mainente Iolanda	Carpi	5,1	74,6	1,3886	7,1	10,5	297,6
56°	497	Guerzoni Arrigo	Mirandola	5	71,9	1,3703	6,9	10,4	297,4
57°	1.156	Penzo Giulia	Modena	5	73,9	1,3838	6,9	10,7	297,3
58°	566	Berselli Onelio	Sassuolo	5,5	71,5	1,3676	7,5	9,5	297,2
59°	1.187	Golinelli Paola	Formigine	5,3	77,4	1,4074	7,5	10,3	297,1
60°	34	Ligabue Francesco	Fiorano M.	4,7	73	1,3777	6,5	11,2	296,0
61°	288	Antichi Roberto	Modena	5,8	73,6	1,3818	8	9,2	295,9
62°	660	Bellucci Mirco E Michele	Spilamberto - Premio Comune (ex equo)	4,6	71,4	1,367	6,3	11,3	295,8
63°	1.025	Natalini Giuseppe	Spilamberto - Premio Comune (ex equo)	4,9	69,6	1,355	6,6	10,5	295,8
64°	1.295	Pedroni Italo	Nonantola - Diploma Produttori D.O.P.	4,7	74,3	1,3865	6,5	11,4	295,4
65°	66	Leonardi Mario	Fiorano M. - Premio Comune	5,3	74	1,3845	7,3	10,1	295,4
66°	1.146	Apparuti Ivan	Nonantola	5,2	68,2	1,3458	7	9,7	295,4
67°	888	Innocenti Francesco	Serramazzoni	5,8	70,4	1,3603	7,9	8,9	295,2
68°	316	Palmieri Bruno	Modena	4,6	72,9	1,377	6,3	11,6	294,4
69°	89	Bonfatti Otello	Modena	4,6	71,1	1,365	6,3	11,3	294,3
70°	759	Belluzzi Emilio	Modena	6,7	72,2	1,3723	9,2	7,8	294,2
71°	1.000	Paderni Ivano	Modena	5,4	75,8	1,3967	7,5	10,1	294,1
72°	1.119	Zanasi Alberto	Modena	5,4	74,3	1,3865	7,5	9,9	293,8
73°	587	Covili Davide	Modena	4,5	77,5	1,4081	6,3	12,3	292,8
<i>Media dei 61 semifinalisti</i>					72,6		7,7	9,6	299,3
<i>Media di tutti i 73 campioni</i>					72,6		7,7	9,5	301,8

46° Palio2012 - Esami chimico-fisici e punteggi dei campioni

Camp. n°	Conferente	Localizzazione dell'acetaia	CAMPIONI A "D.O.P."					Punti	
			Ac/p.	Brix (B)	Densità	Ac/v (A)	"R" (B/A)		
1.295	Pedroni Italo	Nonantola	4,7	74,3	1,3865	6,5	11,4	295,4	
Primo classificato									
364	Acetaia del Cristo	San Prospero s/S	4,6	72,0	1,371	6,3	11,4	288,5	
1.294	Pedroni Italo	Nonantola	5,0	73,4	1,3804	6,9	10,6	288,5	
797	Acetaia Barbieri Giorgio	Modena	5,6	73,1	1,3784	7,7	9,5	283,5	
383	Acetaia del Cristo	San Prospero s/S	5,1	66,6	1,3354	6,8	9,8	277,5	
380	Acetaia del Cristo	San Prospero s/S	4,6	70,6	1,3616	6,3	11,2	272,5	
433	Acetaia del Cristo	San Prospero s/S	4,8	70,5	1,361	6,5	10,8	267,5	
368	Acetaia del Cristo	San Prospero s/S	5,3	65,6	1,3289	7	9,4	259,0	
599	Acetaia del Cristo	San Prospero s/S	5,7	65,7	1,3296	7,6	8,6	259,0	
605	Acetaia del Cristo	San Prospero s/S	5,0	69,9	1,357	6,8	10,3	259,0	
796	Acetaia Barbieri Giorgio	Modena	5,3	72,3	1,373	7,3	9,9	259,0	
430	Acetaia del Cristo	San Prospero s/S	5,6	64,4	1,3213	7,4	8,7	247,0	
595	Acetaia del Cristo	San Prospero s/S	5,9	65,6	1,3289	7,8	8,4	244,0	
Media dei 12 campioni				69,1			7	9,9	267,1
Media di tutti i campioni				69,5			7	10	269,3

CAMPIONI "FUORI ZONA"

N° 26 Campioni presentati, provenienti da zone diverse da quella ritenuta tipica "Antichi domini Estensi"
Primi 3 campioni in ordine di punteggio

Camp. n°	Conferente		Localizzazione dell'acetaia	Ac/p.	Brix (B)	Densità	Ac/v (A)	"R" (B/A)	Punti
885	Chiesi	Mansueto	Castellarano	5,1	71,2	1,3656	7	10,2	285
653	Filipucci	Giuseppe	Spoletto	5,7	74,0	1,3845	7,9	9,4	284
654	Filipucci	Giuseppe	Spoletto	5,5	68,8	1,3497	7,4	9,3	283
Media dei 26 campioni					67,9		6,3	11,1	253,1

Confronto di esami e punteggi dei campioni al Palio dal 2003 al 2012

Palio	Camp.	CAMPIONI FINALISTI					Punti	Note e commenti
		Brix (B)	Acidità in p/v (A)	R = B/A				
2003	12	73,40	7,05	10,44	321,371			
2004	12	73,77	6,99	10,69	321,333			
2005	12	74,40	6,96	10,77	322,045			
2006	12	74,13	7,05	10,61	324,004			
2007	12	73,67	7,20	10,31	320,722			
2008	12	74,98	7,15	10,60	321,232			
2009	12	72,20	7,90	9,14	316,025			
2010	12	72,88	8,18	8,93	315,400			
2011	12	72,90	7,70	9,40	313,400			
2012	12	72,70	7,90	9,20	314,200			
Media 10 anni		73,50	7,40	10,01	318,973			

Palio	Camp.	CAMPIONI SEMIFINALISTI					Punti	Note e commenti
		Brix (B)	Acidità in p/v (A)	R = B/A				
2003	60	71,63	7,35	9,83	309,514			
2004	60	73,50	7,12	10,43	306,233			
2005	60	73,15	7,03	10,51	310,332			
2006	60	72,92	7,14	10,27	308,893			
2007	60	73,40	7,10	10,43	308,383			
2008	60	73,55	7,41	10,05	309,318			
2009	60	71,90	7,92	9,08	292,170			
2010	60	71,99	7,99	9,07	296,700			
2011	60	72,20	7,60	9,50	298,700			
2012	60	72,60	7,70	9,60	299,300			
Media 10 anni		72,68	7,44	9,88	303,954			

Palio	Camp.	TOTALE FINALISTI E SEMIFINALISTI					Punti	Note e commenti
		Brix (B)	Acidità in p/v (A)	R = B/A				
2003	72	71,92	7,30	9,93	311,490			
2004	72	73,55	7,09	10,47	308,750			
2005	72	73,36	7,02	10,55	312,284			
2006	72	73,12	7,13	10,32	311,447			
2007	72	73,44	7,12	10,41	312,910			
2008	72	73,78	7,37	10,14	311,250			
2009	72	72,00	7,92	9,09	296,038			
2010	72	72,14	8,02	9,04	299,800			
2011	72	72,30	7,60	9,50	300,900			
2012	72	72,60	7,70	9,50	301,800			
Media 10 anni		72,82	7,43	9,89	306,667			

46° Palio, alcune considerazioni sui risultati analitici e sui punteggi



Nonostante gli eventi sismici che hanno “segnato” gran parte delle nostre Comunità ed ovviamente rivolto la nostra attenzione su iniziative concrete di solidarietà verso le persone colpite, crediamo sia necessario proseguire nella quotidianità del nostro agire, come ad esempio commentare e fornire i risultati del Palio appena terminato.

Anche il 46° Palio di San Giovanni - 2012 si è svolto regolarmente: il Regolamento introdotto l'anno precedente, è stato correttamente applicato e condiviso da tutti gli Assaggiatori partecipanti alle serate di assaggio, così come dai Conferenti i campioni presentati.

Va sottolineata la generale professionalità degli “assaggiatori” e la positiva dialettica riscontrata durante le numerose serate di assaggio, merito dell'opera di sensibilizzazione svolta nei mesi precedenti alla data d'inizio del Palio.

Sin dalla prima serata ai tavoli d'assaggio sono state fornite le analisi di tutti i campioni (gradi Brix, Acidità p/p, Acidità p/v, Rapporto “R”), grazie al considerevole lavoro svolto dal “gruppo del laboratorio”.

Il numero dei campioni presentati è stato pari a **1327 campioni**, dei quali solo **319** sono stati “esclusi” (24%) - come da nuovo Regolamento - a causa di acidità minore a 4,5° (21%), fuori zona, fuori termine.

Tra i campioni “in gara” è stato penalizzato il 40,2% (per densità maggiore di

72,1 Brix e/o per rapporto “R” maggiore di 10,1): questi dati confermano, sostanzialmente, una situazione analoga a quella dell'anno precedente.

Possiamo notare che il punteggio di accesso alle semifinali (punti **292**), malgrado le penalizzazioni, è stato di quasi 3 punti superiore a quello registrato l'anno precedente.

Il punteggio medio sia dei 12 finalisti (punti **314,2**) che quello dei semifinalisti (punti **299,3**) ha registrato una lieve inversione di tendenza, attestandosi quasi a un punto percentuale superiore a quello dell'anno precedente. Anche il punteggio medio del relativo totale campioni - punti **301,8** - è migliorato, come da prospetto sopra riportato.

In merito agli esami chimico-fisici, osservando i valori degli ultimi dieci anni, viene confermato un andamento “altalenante” nei valori medi-relativi a Brix, Acidità, Rapporto “R” - dei “finalisti” e “semifinalisti”.

Quest'anno, tali valori risultano migliorati per i campioni finalisti, seppur di pochi decimi di punto, rispetto all'anno precedente. Segnaliamo invece un leggero peggioramento dei valori medi relativi ai Brix ed al rapporto R relativi al totale dei campioni.

Osservando i punteggi assegnati ed i risultati analitici delle analisi svolte sulla totalità dei campioni presentati, credo che tra gli Assaggiatori, di massima, si stia consolidando la tendenza ad “ap-

prezzare” maggiormente gli aceti che presentano un buon grado acetico ed un valore di rapporto R compreso tra 9 e 10.

Per inverso tra i produttori di balsamico a carattere familiare risulta ancora troppo elevato il numero di acetaie con balsamici “densi e dolci” (le cosiddette “marmellate”): il 53,7% dei campioni presenta una densità superiore ai 72° Brix ed il 63,4% dei campioni un'acidità inferiore al 7,3° A/v.

Purtroppo tra questi produttori c'è ancora chi ritiene che è quello il balsamico che piace alla gente; a mio avviso quest'affermazione proviene da coloro che, come nella fiaba della volpe e l'uva, trovano difficoltà nel realizzare **le fasi ed i processi di produzione del ABTM che la Consorzeria da tempo sta diffondendo con ogni mezzo.**

Come riportato nel Notiziario dello scorso anno «Un dato è certo, che l'andamento del Palio sia stato apprezzato da tutti i partecipanti, soci e non, grazie all'impegno profuso da parte di tutti coloro che hanno collaborato per il buon esito dell'Evento. È troppo lunga la lista delle persone coinvolte che, pur meritandolo, non stiamo ad elencare: è senz'altro la cartina di tornasole dalla vitalità e della “voglia di fare” presente in Consorzeria».

Consorteria nel terzo millennio

Quanta strada ha percorso la nostra Consorteria dal lontano 1967, anno della sua fondazione per volere del primo Gran Maestro Rolando Simonini e di un gruppo di appassionati del balsamico, principalmente con l'obiettivo di indire il Palio di San Giovanni, in occasione del quale venivano raccolti nel territorio i migliori aceti e, dopo attenta analisi e selezione, venivano premiati i migliori aceti finalisti.

Da allora molto tempo è passato, vi è stata una notevole evoluzione nella Consorteria e nel mondo del balsamico, al punto che oggi possono ritenersi raggiunte eccezionali caratteristiche organolettiche, per la scorrevole densità del prodotto, per le sfumature del suo colore, per i suoi profumi così franchi, intensi e penetranti, per la sua pienezza e armonia, nell'equilibrio tra il dolce e l'acido che lo caratterizza in modo unico. Tali risultati di eccellenza sono stati possibili grazie al sempre crescente impegno dei soci della Consorteria e al tempo dedicato al coordinamento delle varie attività aventi lo scopo di promuovere, tutelare e conservare questa tradizione secolare, per diffondere la conoscenza di un prodotto che ha dato e continua a dare lu-

stro e fama in tutto il mondo alla città di Modena.

La Consorteria oggi è così composta:

Assemblea dei Soci

Consiglio Direttivo

Consiglio Maggiore

Revisore dei Conti

Probi Viri

Il Consiglio Direttivo nomina:

Il Gran Maestro o Presidente

Il Vicario o Vicepresidente

Il Tesoriere

Il Segretario

Il Gastaldo

nomina inoltre:

Il Direttore dei Corsi

L'Assessore al Palio e Assaggi

Il Presidente del Museo

Il Responsabile delle Comunità

Il Responsabile dell'Acetaia Sociale

Il Responsabile della Segreteria

Il Responsabile del Laboratorio

Il Responsabile rapporti Ente Locale

Il Responsabile rapporti con la Stampa

Il Responsabile Eventi

Nel corso dell'anno la Consorteria organizza numerose iniziative, dalla singola

serata alle giornate programmate con il massimo delle presenze:

Palio di San Giovanni

Corsi in sede di formazione e perfezionamento

Assaggi di allenamento nelle comunità

Turni per visite all'Acetaia Sociale

Turni per Analisi di laboratorio

Turni per visite alle Acetaie Comunali

Turni per la cottura del mosto in piazza

Lezioni sul balsamico nelle scuole

Vengono inoltre organizzate promozioni e degustazioni in polisportive e circoli privati e in occasione di fiere o eventi pubblici, e vengono promossi incontri con la stampa e le reti televisive per la produzione di articoli e servizi e per la realizzazione di filmati, libri e documenti.

Tutto ciò è frutto di capacità, impegno e tradizioni antiche di secoli nei territori estensi ed evidenzia il carattere dei modenesi, per la sapiente esperienza nella conduzione della propria acetaia che consente il tramandarsi nei secoli della storia del balsamico tradizionale, prodotto di eccellenza, consolidata realtà, vanto e orgoglio per ciascuno di noi.

Ivano Ferrarini

L'amica migliore è quella che scegli tu.

L'amica migliore è quella che scegli di avere sempre al tuo fianco. Sa come farti sentire a tuo agio e darti sicurezza, sa darti tanti vantaggi e ha sempre delle novità pensate per te. BperCard è come un'amica pronta a farsi in quattro per te nelle versioni Classic, Gold, Socio o MyPlan.



BPER CARD
CREATA PER TE



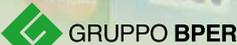


Servizio Clienti: dall'Italia 800 440650 / dall'estero +39 079 2839699

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



www.bpercard.it



GRUPPO BPER

Mast Còt - Vetrine motori e Balsamici sapori

Nell'ambito della prestigiosa rassegna regionale Wine Food Festival

Anche quest'anno la manifestazione denominata *Mast Còt - Vetrine motori balsamici sapori*, grazie alla sua mission orientata alla promozione e valorizzazione della più importante eccellenza enogastronomica modenese, si è meritata di entrare a far parte del calendario delle iniziative di Wine Food Festival, il prestigioso festival che raccoglie i maggiori eventi dell'autunno enogastronomico in Emilia Romagna. Kermesse che consente alla nostra iniziativa di ottenere una visibilità a livello nazionale, come hanno dimostrato i giornalisti e le televisioni arrivati a Spilamberto nelle passate edizioni.

Il Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto, in collaborazione con il Comune, la Consortheria e l'Associazione le Botteghe di Messer Filippo, organizza anche quest'anno il primo weekend di ottobre la manifestazione *Mast Còt - Vetrine Motori e Balsamici Sapori*. Dal 6 al 7 ottobre, nell'incantevole centro storico di Spilamberto, terra dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena quando le strade del borgo si riempiono

degli aromi della **bollitura del mosto** si celebra la nascita di questo straordinario prodotto che troverà la sua completa evoluzione dopo 25 anni: su grandi fuochi (i fugoun) a fiamma costante, dentro ai caratteristici paioli, il succo d'uva viene cotto lentamente. Dopo questo rito, la base del Balsamico (il mosto cotto) è pronta per essere invecchiata in botti di legno diverso, di grandezza a scalare, fino all'ottenimento dei sapori, degli odori e dei colori caratteristici di uno dei prodotti gastronomici più pregiati al mondo, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Nella splendida cornice del Cortile d'Onore della Rocca Rangoni, recentemente inaugurata, verrà allestita una cena preparata da un famoso chef modenese. All'interno della Rocca Rangoni è possibile visitare anche la Corte del Gusto che è la sede delle eccellenze enogastronomiche del territorio.

La domenica invece la giornata sarà dedicata, oltre che alla cottura del mosto, alla realizzazione dell'unico mercatino

dove è possibile acquistare il mosto cotto certificato e garantito dalla Consortheria dell'Aceto Balsamico Tradizionale, i cui maestri daranno agli interessati la possibilità di acquistare, direttamente dai produttori, il mosto cotto.

Anche quest'anno saranno ospiti della manifestazione alcuni rappresentanti dei Musei del Gusto, le scuole di diverso ordine e grado, le Fattorie Didattiche e dei Consorzi più importanti del nostro territorio.

Nelle giornate di sabato 6 e domenica 7 ottobre è possibile visitare gratuitamente il Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale, l'Acetaia sociale della Consortheria, la sede dell'Ordine del Nocino Modenese e la "cella di Messer Filippo".

Inoltre, per tutto il weekend, Spilamberto ospiterà, le aziende agricole del territorio e con la vendita diretta dei loro prodotti, gli antichi mestieri, l'esposizione degli animali da cortile e le macchine agricole con dimostrazioni delle antiche attività rurali, laboratori per bambini, spettacoli, laboratori del gusto e iniziative culturali.

Quindi non ci resta che darci appuntamento al 6 e al 7 ottobre, quando Spilamberto, grazie alla presenza di tutte le Comunità della Provincia di Modena, si trasformerà nella capitale dell'abtm.

Alla corte dell'eccellenza enogastronomica modenese più importante, la Consortheria un'unica volta all'anno, in occasione di Mast Còt, chiama a raccolta tutte le comunità della Provincia di Modena che si dedicano volontariamente e gratuitamente alla valorizzazione del principe dei prodotti modenesi.

Cristina Quartieri
Direttore Museo ABTM



QUALCOSA DI PERSONALE



Il prestito personale

per realizzare i tuoi progetti
e i tuoi desideri



**Banca popolare
dell'Emilia Romagna**

GRUPPO BPER

bper.it

messaggio pubblicitario con finalità promozionali. Per tutte le condizioni contrattuali e i servizi di Banca Popolare dell'Emilia Romagna, visitate il sito www.bper.it - gennaio 2012

Aceto Balsamico contro il terremoto

Un fulmine a ciel sereno ha colpito, oltre all'economia, anche cultura e tradizioni modenesi. Monumenti, produzioni agroalimentari tradizionali, chiese, aziende di un comparto economico importantissimo per l'economia nazionale sono stati falciati, e per molto di tutto ciò la scomparsa definitiva è ormai segnata. Stiamo parlando della imprenditoria modenese, dell'artigianato determinato che dal dopoguerra ha costruito tanto, senza contributi e pagando regolarmente le tasse. Iniziative per aiutare le aree terremotate si moltiplicano, ma vien a volte il dubbio che siano solo operazioni commerciali: è triste costatare che non vengano dichiarate le cifre elargite in beneficenza né ci è mai dato di leggere una lettera di ringraziamento degli eventuali beneficiari riportante la cifra che hanno ricevuto.

Enormi danni quindi al settore biomedicale, artigianale, metalmeccanico, ceramico, ma altrettanto enormi i danni al settore produttivo agroalimentare, specie del parmigiano reggiano, del lambru-

sco e dell'Aceto Balsamico. Concordia, Novi, Mirandola, S. Felice, Finale E., S. Prospero e Cavezzo denunciano seri danni alla produzione sia del prodotto IGP che DOP.

Le acetaie di Aceto Balsamico Tradizionale si trovano spesso, come noto, nelle soffitte delle abitazioni dichiarate inagibili; anche in assenza di maggiori danni, ballando al ritmo del terremoto, l'aceto ha perso, temporaneamente, parte della sua brillantezza.

Sul fronte della cultura e delle tradizioni, l'abbattimento dei campanili è stato ormai deciso, e con esso l'identità storica delle relative popolazioni, mentre è da decidere come e cosa salvare fra i monumenti più danneggiati.

Tutto ciò porterà ad un grande cambiamento sociale-territoriale che potrebbe anche spersonalizzare quel fortissimo carattere degli abitanti, finora la vera ricchezza dei luoghi. Non c'è alternativa? Siamo convinti di sì, e grazie proprio all'aceto balsamico tradizionale. In que-

sto momento serve quella forza morale che può esistere solo se è legata a stimoli forti. L'Aceto Balsamico Tradizionale è l'ultimo a resistere fra i simboli storici del territorio, è stato colpito ma non morirà. È un ponte fra le generazioni della famiglia e non sarà abbandonato dal conduttore, in barba anche alla eventuale inagibilità della casa. Proprio quell'aceto per pochi, che richiede amore e passione per perpetuare le usanze di famiglia, sarà di esempio e stimolo per la ricostruzione. E ciò che è modenese resterà della modenesità.

Leonardo Giacobazzi
Consorzio Tutela Aceto Balsamico
Tradizionale di Modena



La 'Bibbia' dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

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

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

Realizzato dalla
Consorteria dell'Aceto
Balsamico Tradizionale
di Spilamberto



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

Calendario delle serate degli assaggi di allenamento

Nella riunione di luglio 2012 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 2012 e l'altra nel 2013 e una di esse dovrà essere quella di residenza.

La prenotazione va fatta direttamente ai responsabili delle varie Comunità. Per ogni Comunità sono previste 5 serate e la quota di partecipazione è di 20 Euro per Comunità e resta non frazionabile.

❁ 2012 ❁

1. Comunità "Area Nord" Mirandola e Bassa Modenese

A Medolla presso il Ristorante "La Cantina", in via Statale 12 - 163, delle serate di giovedì, alle ore 20.30 dei giorni 8 - 15 - 22 - 29 novembre e 6 dicembre - Referenti:

2. Comunità di Nonantola

A Nonantola presso il Circolo Anziani in viale Rimembranze, nelle serate di martedì, alle ore 20.30 dei giorni 9 - 16 - 23 - 30 ottobre e 6 novembre - Referenti:

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

A Spilamberto presso la sede della Consorceria in via Roncati 28, nelle serate di venerdì, alle ore 20.30 dei giorni 19 e 26 ottobre e 2 - 9 - 16 novembre - Referenti: .

4. Comunità di Modena e zone circostanti

A Modena presso la Polisportiva "Nasi" in via Tarquinia 55 nel pomeriggio del sabato, alle ore 14.30 dei giorni 3 - 10 - 17 - 24 novembre e 1° dicembre - Referente: .

5. Comunità di Vignola e zone circostanti

A Vignola presso il Ristorante "Laghetto dei Ciliegi" in via Modenese 2359 nelle serate di mercoledì, alle ore 20.30 dei giorni 14 - 21 - 28 novembre e 5 - 12 dicembre - Referenti:

❁ 2013 ❁

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

A Formigine presso l'Oratorio "Don Bosco" in via Pascoli, nelle serate di venerdì dei giorni 11 - 18 - 25 gennaio e 1 - 8 febbraio - Referente:

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 9 - 16 - 23 - 30 gennaio e 6 febbraio - Referenti: .

8. Comunità di Castelvetro di Modena e zone circostanti

A Castelvetro presso la "Sala Parrocchiale", in centro storico, nelle serate di venerdì, dalle ore 20.30 dei giorni 15 - 22 febbraio e 1 - 8 - 15 marzo - Referenti: .

9. Comunità di Castelfranco Emilia, Ravarino e Bomporto

A Villa Stufione di Ravarino, presso il Ristorante "Il Cacciatore", nelle serate di martedì, dalle ore 20.30 dei giorni 12 - 19 - 26 febbraio e 5 - 12 marzo.

Referenti:



**Consorzio
dell'Aceto Balsamico
Tradizionale
Spilamberto**

Telefono e Fax: +39 059 78 59 59

Internet: www.consorzio-abtm.it | E-mail: info@consorzio-abtm.it

La Consorzio è aperta al pubblico il mercoledì e la domenica mattina.