



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

NUOVO CONSIGLIO DIRETTIVO PER LA CONSORTERIA

Il nuovo Consiglio direttivo della Consorzio del Balsamico Tradizionale ha votato: Luca Gozzoli rimane alla guida dell'associazione per i prossimi tre anni. È stata anche stabilita la suddivisione degli incarichi all'interno del Consiglio direttivo della Consorzio: Rino Vecchi sarà il Vicario, Giorgio Ferrari Assessore agli Assaggi e addetto al Palio, Enzo Masetti addetto alla Segreteria, Giampaolo Sala Presidente del Museo ABTM, Walter Merighi Responsabile Comunità, Paolo Barani Responsabile Laboratorio, Giancarlo Ferrari Castaldo, Giuliano Longagnani Tesoriere, Ivano Ferrarini Conduttore dell'Acetaia sociale, Dino Stefani addetto all'Acetaia sociale.

La carica di Gran Maestro conferisce a Gozzoli la responsabilità di custode di una tradizione centenaria e garante di un prodotto unico che nasce, da secoli, nei sottotetto delle case modenesi.

«Per me è un grande piacere ricoprire questo ruolo, vista la mia lunga passione per il Balsamico che dura ormai da vent'anni - sottolinea Luca Gozzoli - In questi ultimi anni l'associazione è cresciuta molto e il mio compito è quello di portare avanti le azioni di valorizzazione

del Balsamico Tradizionale in Italia e nel mondo. Il percorso della Consorzio dovrà proseguire da un lato con le attività di tutela del prodotto, che significa più controlli e innalzamento del livello di qualità. Dall'altro l'obiettivo sarà quello di diffondere sempre più in Italia e nel mondo la conoscenza di un prodotto pregiato, legato indissolubilmente alla nostra terra. Ciò vuol dire anche mettersi al lavoro per ampliare il numero

dei nostri soci e puntare sempre più sulla promozione del Museo del Balsamico Tradizionale di Spilamberto».

Gozzoli, originario di Vignola, classe 1966, dal 2004 al 2009 ha ricoperto la carica di presidente del Consiglio provinciale. In precedenza, per nove anni, dal 1995 al 2004, è stato sindaco di Spilamberto. Dal 2007 è Gran Maestro della Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.





Bando



Il Gran Maestro, il Consiglio direttivo e il Consiglio maggiore

bandiscono il

47° Palio di San Giovanni

riservato agli Aceti Balsamici Tradizionali prodotti nell'area degli antichi domini estensi.

La raccolta dei campioni, già iniziata, terminerà improrogabilmente il giorno 5 maggio p.v. i campioni presentati fuori termine verranno regolarmente valutati ma non potranno concorrere alla vincita del Palio 2013.

Tutti i soci sono vivamente pregati di provvedere per tempo alla consegna dei loro campioni, al fine di permettere una razionale organizzazione delle serate di assaggio. I campioni provenienti da zone diverse da quella ritenuta tipica verranno ritirati e valutati ma non potranno essere inseriti nella graduatoria di merito.

Il Gran Maestro
Luca Gozzoli

CONVOCAZIONE DELL'ASSEMBLEA ORDINARIA DEI SOCI

Domenica 23 giugno 2013, alle ore 18.00, è convocata in Spilamberto, presso la Rocca Rangoni
(in caso di maltempo presso la sala Arci in via Donizetti 1)

l'Assemblea ordinaria dei soci della Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale con il seguente ordine del giorno:

- Relazione del Gran Maestro
- Premiazioni del Palio 2013

Il Gran Maestro
Luca Gozzoli

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

ATTENZIONE

I verbali e le schede riportanti il risultato dell'esame dei campioni presentati verranno consegnati agli Alfieri domenica 23 giugno p.v. al termine dell'Assemblea generale.



Rinnova l'adesione alla Consorteria!



La Consorteria è un'Associazione che si sostiene anche grazie

al contributo di 35,00 Euro

che i soci versano all'atto dell'iscrizione.

Diventare soci è semplice e permette di essere protagonisti della vita della Consorteria contribuendo all'opera di tutela dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Se hai già rinnovato l'adesione per il 2013 non considerare il bollettino postale allegato a questo Notiziario.

A Carpi la Giostra Balsamica

Si è conclusa nell'Ottobre scorso con un successo inaspettato la 1° edizione della Giostra Balsamica, il Torneo dei quartieri e delle ville del carpigiano, ovvero la Gara fra produttori di Aceto Balsamico Tradizionale.

Un Progetto che intende proteggere le origini storiche e promuovere il valore dell'ABTM e che vuole premiare il saper fare di coloro che, sul territorio carpigiano, si prodigano nella produzione di questo importante prodotto

La manifestazione, organizzata dalla Comunità carpigiana della Consorceria in collaborazione con l'Amm.ne Comunale, ha l'obiettivo di portare alla luce le acetaie private, valorizzando l'eccellenza del prodotto in esse custodito. Obiettivo secondo ma non meno importante è l'avvicinamento della collettività e, nello specifico, le più giovani generazioni, alle tradizioni enogastronomiche locali, affinché esse si protragano integre nell'avanzare del tempo.

Si stima che le acetaie che producono il balsamico tradizionale siano circa 500, sia nel territorio urbano che in quello extraurbano. Piccoli produttori che per tanti aspetti non sono tra di loro in comunicazione-relazione e che il 'mondo ufficiale' del balsamico difficilmente riesce ad 'intercettare'.

Un loro 'avvicinamento' permetterebbe anche quel naturale confronto, sul quale è impegnata la Consorceria ABTM e l'Università di Modena e Reggio, che potrebbe essere di aiuto e di indirizzo nella conduzione delle rispettive acetaie e nel fare emergere un mondo di tecniche e conoscenze e sicuramente di prodotti eccellenti.

Nonostante il terremoto abbia in qualche modo interrotto alcune iniziative promozionali della Giostra Balsamica e danneggiato anche diverse acetaie del nostro territorio, i risultati ottenuti sono stati incoraggianti: 104 i campioni di aceto presentati per la sfida, alcuni dei quali provenienti da acetaie condotte da produttori di terza e quarta generazione. In tutto le acetaie coinvolte sono state

85, distribuite in tutti i Quartieri e le Ville del territorio carpigiano.

Un risultato che conferma il legame di Carpi alla tradizione e alla cultura dell'aceto balsamico, un prodotto enogastronomico tipico che ci è stato tramandato per lo più attraverso la pratica e l'oralità. Alle stesse iniziative collaterali di promozione (cene, concorso e mostra fotografica «Scatti Balsamici», la visibilità data alle serate di selezione, gli stessi assaggi degli aceti finalisti fatti con il pubblico) hanno partecipato alcune centinaia di persone attribuendo importanza e notorietà all'evento.

La stessa struttura del Torneo, cioè la suddivisione in quartieri e ville ed il conseguente "sistema premiante", hanno contribuito a motivare alla partecipazione di questa 'sana competizione' e al confronto leale e codificato. Ogni anno sarà premiato l'aceto balsamico tradizionale presentato per la Disfida, che tra i dodici finalisti avrà ottenuto il maggiore punteggio. Oltre alla medaglia al vincitore viene assegnato anche un premio (Trofeo) al quartiere o villa vincitore, che rimarrà esposto in vari luoghi pubblici sino alla competizione successiva. Quindi un 'premio itinerante' che segue ogni anno il vincitore. Infine, in Aceta-



LA PREMIAZIONE DEL 21 OTTOBRE 2012

ia comunale, è collocata un'opera d'arte scultorea, avente per tema il mondo dell'evento della Giostra Balsamica, sulla quale viene inserita ogni anno la targhetta del Quartiere o la Villa a cui appartiene il vincitore. Il trofeo e la scultura sono opera dell'artista carpigiano Romano Pelloni.

Per la cronaca, alla 1° edizione 2012 ha vinto il Sig. Tangerini Ianni del Quartiere San Francesco.

La realizzazione di questa manifestazione e dell'insieme degli eventi che hanno sostanziato per diversi mesi la Giostra Balsamica è stata possibile per la disponibilità e consapevolezza di tanti attori. Oltre ai due enti organizzatori, il merito va senz'altro ai produttori di aceto che hanno conferito il loro 'prezioso' prodotto, agli enti e alle realtà produttive, associative e di servizio che ci hanno aiutato, ai 50 Maestri assaggiatori che per sei serate hanno condotto la selezione, ma non meno importante, alle persone che hanno partecipato alle mostre e alle serate conviviali, iniziative che abbiamo inteso promuovere per sensibilizzare la nostra comunità.

D'altra parte crediamo sia importante contribuire, con la Giostra Balsamica, ad aumentare gli elementi di attrazione del territorio attraverso una iniziativa culturale che valorizza un prodotto agroalimentare tipico del modenese e che, nel contempo, promuova una maggior consapevolezza tra la gente su questo straordinario prodotto della nostra terra, del quale andiamo orgogliosi nel mondo.



Il Balsamico Tradizionale della Consortheria in vendita al Mef

Il Museo Casa Enzo Ferrari sarà l'unico posto oltre al Museo di Spilamberto in cui acquistare l'Aceto Balsamico Tradizionale della Consortheria. Una fascetta sulla mitica bottiglietta da 100 ml disegnata da Giugiario sottolinea questa liason. Già nel 1988 Enzo Ferrari veniva definito 'vero intenditore di Balsamico', nonché 'amico, assaggiatore e cucchiaino d'argento della Consortheria'.

Da sabato 2 marzo, a quasi un anno dall'inaugurazione tutti i visitatori del Museo Casa Enzo Ferrari potranno uscire portando con sé un souvenir d'eccezione: la bottiglietta di Aceto Balsamico Tradizionale della Consortheria, rivestita per l'occasione con una fascetta ideata ad hoc. Il MEF diventa così l'unica location oltre al Museo di Spilamberto dove sarà possibile acquistare il prezioso prodotto della Consortheria.

Il Museo Casa Enzo Ferrari custodisce una storia fatta di motori roboanti e velocità, così come la Consortheria e il Museo del Balsamico Tradizionale tramandano da anni il silenzio e la lentezza

necessari alla realizzazione del prezioso prodotto: «Si tratta di realtà che raccontano due diverse facce dello stesso territorio che negli anni ha saputo dare vita a eccellenze diversissime, ma in entrambi casi uniche al mondo - sottolinea Luca Gozzoli, Gran Maestro della Consortheria -. La collaborazione tra il MEF e l'Aceto Balsamico Tradizionale racconta aspetti complementari che sono anche i punti di forza di una storia tutta modenese».

Una collaborazione insolita solo in apparenza, quindi, ma che ha radici lontane e profonde. Lo testimonia un antico notiziario della Consortheria risalente al 1988, che riporta una foto di Enzo Ferrari nella sezione *Gli amici della Consortheria*. Qui ci si congratula con Ferrari per la recente laurea honoris causa in Scienze

Fisiche e si definisce l'ingegnere «un vero intenditore di aceto balsamico, nonché amico, assaggiatore e 'cucchiaino d'argento' della Consortheria».



**PERFORMANCE ELEVATE
RENDIMENTO SICURO**

Con il servizio DI PIÙ
4 mesi al tasso del 3,55% lordo*
Offerta per i nuovi clienti consumatori
Offerta valida fino al 31/05/2013

3,55%*

CONTO ALTE PRESTAZIONI

Banca popolare dell'Emilia Romagna
GRUPPO BPER

bper.it

L'acetaia di Mirandola dopo il sisma

Il giorno 24 novembre 2012 l'acetaia comunale, ubicata nel sottotetto del castello di Mirandola, è stata trasferita, grazie all'intervento di un volonteroso gruppo di associati alla Consorzeria e di alcuni Vigili del Fuoco, che garantivano le operazioni in sicurezza.

Dopo il sisma del 20 e 29 maggio, che ha danneggiato seriamente il Castello, l'acetaia era rimasta lassù senza più alcun controllo e nessuno poteva sapere in che condizioni potesse trovarsi. Con il via li-

bera al trasloco abbiamo constatato che i danni erano fortunatamente minori di quanto ci si potesse aspettare. Perciò le botti, dopo essere state svuotate del prezioso contenuto, sono state trasferite in una nuova sede, sempre in territorio mirandolese, presso il podere «Corte Manfreda» della famiglia Accorsi. Gli attuali proprietari hanno acquistato questo podere nel 1928 dalla contessa Ferrari Corbelli, in passato i terreni facevano parte dei possedimenti della famiglia Pico. Oggi sono proprietarie le sorelle Mara e

Carla, che hanno accettato con onore di tenere a balia l'acetaia del castello.

Va inoltre ricordato che il 17 novembre 2012 il Cav. Italo Pedroni (Antica Osteria di Rubbiara) ed il figlio Giuseppe, in occasione dell'anniversario dei 150 anni di attività della loro Azienda, ci hanno donato un'ulteriore batteria, che va ad aggiungersi alle due già esistenti. Alla cerimonia, volutamente sobria, hanno presenziato il Gran Maestro della Consorzeria Luca Gozzoli, il dr. Leonardo Giacobazzi in rappresentanza del Consorzio tutela dell'Aceto Balsamico Tradizionale DOP, il maestro assaggiatore Giuseppe Prandini responsabile della Comunità area nord, i maestri Valter Merighi ed Alberto Campagnoli, l'assaggiatore Enzo Bulgarelli ed il mastro Bottaio Domenico Quattrini, oltre alle famiglie Accorsi e Budri ora custodi dell'acetaia comunale.



I 20 anni di Villa comunale Fabriani

Quando all'inizio degli anni ottanta l'Amministrazione Comunale di Spilamberto approvò l'acquisto di Villa Fabriani, allora più nota come Villa Stradi dai suoi ultimi proprietari, gran parte degli spilambertesi non mancò di manifestare la propria soddisfazione.

Questa signorile costruzione, posta proprio sulla via del Borgo (via Roncati), principale accesso al centro è sempre stata per Spilamberto punto di orgoglio per le sue belle proporzioni e la sua sobria eleganza e anche perché dietro di lei, più alto e severo, il Torrione ricordava a tutti che si era alle porte di Spilamberto.

Negli anni successivi si avvia il suo completo restauro e il Consiglio Comunale inizia a valutare le diverse possibili destinazioni.

Considerato che i suoi primi proprietari - i Fabriani - sono una antica e ragguardevole Famiglia borghese che ha dato personaggi di rilievo sia per il governo cittadino che per le scienze e la cultura come Don Severino Fabriani e che tra Pio Pacifico Fabriani e l'Agazzotti, ricco proprietario maranellese residente in Modena, fu intrapreso un epistolario sul 'metodo per fare l'aceto modenese', parve a tutti logica conseguenza destinare la villa a sede della Consorceria dell'Aceto Balsamico di Spilamberto.

Una di queste epistole è stata riprodotta sull'involucro delle preziose boccette di 'balsamico' distribuite per diversi anni dalla Consorceria dell'aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto, quasi a voler trasmettere l'atmosfera che si respirava a metà del secolo scorso nei sottotetti della villa dove era collocata un'antica ed importante acetaia.

Il 29 maggio 1993, dopo il restauro della villa, che ha ridato vita ai pregevoli affreschi di inizio secolo, avviene la sua inaugurazione quale luogo per mostre d'arte (piano terra) e quale sede della Consorceria dell'Aceto Balsamico Tradizionale - Spilamberto (primo piano). Il sottotetto torna ad ospitare importanti acetaie: quella comunale e quella socia-

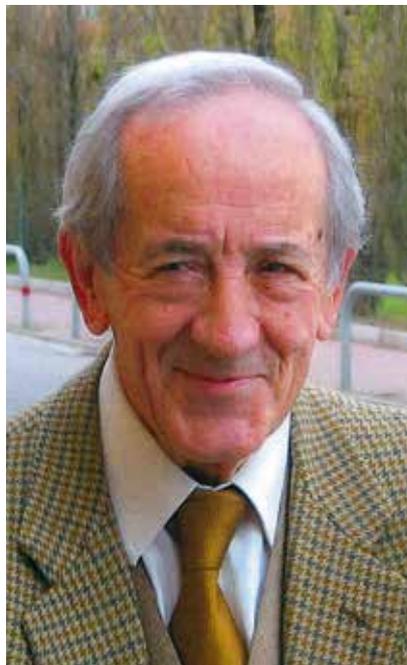


le della Consorceria per continuare una tradizione che distingue il nostro paese anche oltre i confini nazionali.

Qui i Soci e i Maestri Assaggiatori stanno continuando il loro lavoro di tutela di un prodotto prestigioso e antico della nostra gastronomia e da qui, mi auguro,

possa continuare ad uscire il profumo inimitabile dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Maurizio Zanasi
sindaco di Spilamberto
dal 1986 al 1995



IN RICORDO DI GUIDO

Alla porta di casa suona una ragazza con una rosa bianca listata con un nastro viola. «Buongiorno sono venuta a salutare Guido il mio maestro di Nonantola. Non potrò mai dimenticare le serate passate assieme in inverno durante gli assaggi della Comunità di Nonantola, dove tutti noi trascorrevamo momenti anche di amicizia e dove si riusciva a mischiare la serietà e la ritualità dell'assaggio ad istanti di vera goliardia. Ogni piccolo problema veniva sempre sdrammatizzato e superato tutti assieme, grazie al clima e all'ironia che sempre si respirava

in sala». Purtroppo ad inizio Febbraio ci ha lasciato Guido Dotti il fondatore della Comunità di Nonantola, nata nel 1992 e guidata per vent'anni assieme ai suoi amici e compagni di questa avventura. La sua passione per l'aceto balsamico, dopo un primo contatto giovanile a casa, sboccia negli anni '80 quando a Spilamberto, grazie alla moglie, incontra la Consorceria e nel tempo diventa primo maestro assaggiatore poi organizzatore delle serate di assaggi. Ci mancherà la sua ironia e la sua passione e siamo certi che lascerà un vuoto, ma anche un sorriso, in tutti quelli che l'hanno conosciuto.

I 10 anni del Museo del Balsamico

Lo scorso 24 novembre il Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto ha festeggiato i suoi primi dieci anni di attività. Numerosi i traguardi raggiunti in questo decennio, basti ricordare, da ultimo, il prestigioso riconoscimento di Museo di Qualità. Attestazioni di un buon andamento che lo rendono uno dei tre musei più visitati nella Provincia di Modena e uno dei primi venti musei nella Regione Emilia-Romagna.

Tangibile testimonianza di questo ottimo risultato è il numero di visitatori che se nei primi anni d'apertura erano 5 mila all'anno, nel 2011 il numero è più che raddoppiato. Aperto 6 giorni su 7 è stato finora visitato da 73.700 persone, un terzo di questi sono stranieri.

Il compleanno è stata l'occasione per salutare e ringraziare chi ha creduto nel progetto fin dall'inizio, ma anche per guardare avanti. Tanti gli obiettivi per il futuro: incrementare la promozione del prodotto Aceto Balsamico Tradizionale, sviluppare l'aspetto dinamico del Museo, ma soprattutto completarne il tra-



UN MOMENTO DEL CONVEGNO DEL 24 NOVEMBRE 2012

sferimento da Villa Fabriani, dove nasce, a Rocca Rangoni.

Il Museo del Balsamico Tradizionale è stato selezionato nel 2011 per la partecipazione al corso, organizzato da IBC (Istituto Beni Culturali) Emilia Romagna, Comunicare il Museo - Formazione e sostegno per progetti di comunicazione di rete. Un percorso di aggiornamento in comunicazione museale.

Il percorso prevedeva formazione, pratica, progettazione e sostegno per la realizzazione di nuovi progetti di comu-

nicazione. Con la partecipazione a Comunicare il Museo è stata data al Museo l'opportunità di ottimizzare gli strumenti di comunicazione già in utilizzo ed avere un approccio intelligente alle nuove opportunità offerte dal web 2.0.

Lo scopo finale del percorso formativo era quello di realizzare un project work, preferibilmente sviluppando delle proposte di comunicazione di rete. Il progetto del Museo del Balsamico Tradizionale è stato selezionato da IBC come uno dei migliori presentati, ottenendo anche un contributo della Regione per la sua effettiva realizzazione.

Il progetto selezionato, denominato "Musei nel Piatto", è nato con la volontà di mettere in rete e dare visibilità ai Musei del Gusto della Regione Emilia Romagna, istituzioni nate per far scoprire e valorizzare l'identità e la cultura di un territorio attraverso i suoi prodotti enogastronomici.

Gli obiettivi che il Museo del Balsamico spera di raggiungere con questo progetto sono la creazione di una rete tra Musei del Gusto, aumento della visibilità nazionale ed internazionale della promozione del territorio e dei loro prodotti enogastronomici.

Cristina Quartieri



LA FESTA IN ROCCA RANGONI

Notizie dall'Acetaia della Consorceria

Utilizzo del prodotto prelevato dall'Acetaia sociale nell'anno 2012

19/02	28° Corso Lezioni Istituto Fermi	litri	0,400
22/02	Strada dei Vini e dei Sapori	litri	0,200
21/03	Per assaggi di allenamento	litri	2,000
11/04	Degustazioni iniziativa a Bologna	litri	0,100
12/04	Regalie della Consorceria	litri	0,700
12/04	Per assaggi visitatori in Acetaia	litri	2,000
12/05	Per assaggi visitatori a Mirandola	litri	0,250
04/06	Per regalie (vecchie confezioni)	litri	5,000
06/06	Per evento del "Golf Club" di Cento di Ferrara	litri	0,500
09/06	Donazione a favore delle popolazioni terremotate	litri	0,500
20/06	Per suore Asilo "Quartieri" e Casa Protetta di Spilamberto	litri	0,500
26/06	Per Volontari delle zone terremotate	litri	0,500
11/07	Per Comune di Ravarino	litri	0,500
24/07	Per "Casa Italia" alle Olimpiadi di Londra (Gran Galà con M. Bottura)	litri	2,250
04/09	Per assaggi visitatori in Acetaia	litri	2,000
09/09	Per visitatori Acetaia Comunale di Modena	litri	0,500
13/09	Iniziativa benefica presso Concessionaria Mercedes	litri	0,250
21/09	Degustazione campionati italiani di atletica leggera	litri	0,250
24/09	Per degustazione in occasione del Cersaie	litri	0,750
24/09	Omaggio all'Istituto "Severino Fabriani" per acquisto materiale didattico	litri	6,000
30/09	Per degustazione presso le scuole di Formigine e Modena	litri	0,450
07/10	Bollitura Mosto in Piazza	litri	1,600
24/10	Per Scuola Alberghiera di Serramazzoni	litri	0,400
28/10	Per degustazioni al Salone del Gusto di Torino	litri	0,500
06/11	Per regalie della Consorceria per periodo Natalizio	litri	14,000
18/11	Per presentazione "Guida Michelin 2013"	litri	0,250
18/11	Presentazione dell'A.B.T.M. al Gruppo Sommelier di San Donà di Piave	litri	1,100
25/11	Per assaggi visitatori in Acetaia	litri	3,500
29/11	Per festa pro-terremotati	litri	1,400
05/12	Per confezioni "omaggio natalizio" a Consiglieri e collaboratori	litri	5,000
19/12	Per confezioni "omaggio natalizio" per Autorità e Amministratori	litri	5,000
19/12	Per degustazioni studenti Scuole della Provincia	litri	0,250

Consumi di Balsamico per assaggi di allenamento anno 2012

Comunità di Formigine, Fiorano Modenese, Maranello e Sassuolo	litri	4,900
Comunità di Carpi e Soliera	litri	3,500
Comunità Area Nord	litri	3,600
Comunità di Castelfranco Emilia, Bomporto e Ravarino	litri	1,200
Comunità di Castelvetro di Modena	litri	5,500
Comunità di Nonantola	litri	3,000
Comunità di Spilamberto e Castelnovo Rangone	litri	3,400
Comunità di Modena	litri	2,250
Comunità di Vignola	litri	2,200

RIEPILOGO COMPLESSIVO CONSUMI ANNO 2012

28° Corso per Aspiranti Allievi
Assaggiatori e passaggi di qualifica
litri 7,100

Serate assaggi di allenamento
presso le Comunità
litri 29,550

Per regalie, omaggi natalizi,
manifestazioni varie, ecc.
litri 51,100

Per assaggi ai visitatori del Museo
e dell'Acetaia sociale
litri 8,000

Consumo totale
litri 95,750

Il sottoscritto Chierici Roberto, Maestro Assaggiatore e responsabile dell'Acetaia sociale, esprime un doveroso e sentito ringraziamento ai suoi collaboratori

Agapito Cocchi

Giancarlo Ferrari

Franco Satrioni

Giuseppe Manzini

Ivano Ferrarini

Omer Piretti

Dino Stefani

Luigi Bellei

Paolo Barani

che, con il loro prezioso contributo, hanno reso possibile concludere in modo egregio i lavori in Acetaia anche nell'anno 2012.

A proposito di amaro

Esiste una diffusa e radicata convinzione che la fermentazione sia la diretta responsabile, ove la si lasci sviluppare, della formazione dell'amaro, tanto che molti continuano ad operare con il sistema del mosto cotto messo bollente nelle damigiane e tappato perché questa non avvenga.

Poiché di recente mi è capitato di incontrare contemporaneamente diversi enologi, ho colto l'occasione per sentire i loro pareri su questo argomento. Risultato: tutti, dico tutti, non hanno avuto il minimo dubbio nell'affermare che la fermentazione alcolica, anche se tumultuosa, non produce in alcun modo l'amaro che noi tanto temiamo e, talvolta, riscontriamo. Pertanto la possiamo favorire e lasciare andare tranquillamente. Altra domanda: ma questo sapore di amaro che, in alcuni casi, si manifesta, allora da che cosa è generato? Altra risposta unanime: attenzione alla cottura e, in particolare, alla temperatura perché, come sappiamo, se si supera per troppo tempo una certa gradazione di calore, si producono le condizioni per la formazione dei furfurali e della caramellizzazione degli zuccheri, causa prima della presenza dell'amaro. C'è chi dice: sarà anche vero, ma il mio mosto, appena cotto, era di un dolce sublime e aveva un ottimo sapore. Solo dopo la fermentazione è apparso un forte sapore di amaro.

Per spiegare il fenomeno farò degli esempi. Molti di noi, almeno una volta nella vita, avranno mangiato del croccante che è tanto piacevole per il sapore di dolce e amaro insieme. Amaro ottenuto da caramello per tostatura dello zucchero e, probabilmente anche da furfurali. E ancora: se prendo una tazzina di caffè senza zucchero, avvertirò una forte sensazione di amaro, ma se ce ne metto 3 o 4 cucchiaini questo diventa dolcissimo, quasi stucchevole. Ecco dunque come il nostro caro e tribolato mosto, avendo, con la fermentazione, trasformato tutti, o quasi, gli zuccheri in alcool, ha messo in evidenza la presenza di quell'amaro che noi gli abbiamo procurato con una cot-

tura insofferente o poco sorvegliata.

Perciò, in conclusione, attenzione alle temperature di cottura e via libera alla incolpevole fermentazione e, se questa tarda a venire, cerchiamo di stimolarla con l'immissione di colture di lieviti o di un po' di mosto di un amico che abbia il suo già in grande attività e teniamola sorvegliata per non scendere sotto i 14-13° Babo oltre i quali si comincia a sentire sapore vinoso. Otterremo così quel prezioso alcool che, opportunamente utilizzato, ci darà un ottimo e importante aceto forte di mosto o mosto acetificato che dir si voglia.

Ricordiamoci comunque che altra cosa importante da farsi, una volta terminata o bloccata la fermentazione alcolica, sarà quella di procedere al travaso del nostro prodotto per eliminare le fecce che si formano sul fondo, originate dal precipitare dei lieviti morti, che potrebbero (queste sì) dare origine a sapori anomali.

C'è anche chi ha utilizzato ugualmente il prodotto amaro e, a distanza di qualche anno, con i vari travasi verso la botte di coda, aumentando la densità fino ad un valore potenziale di 70-72° Brix, questo sapore indesiderato gli è quasi scomparso. Può essere perché il dolce, che con la fermentazione troppo abbandonata, era quasi scomparso, con la concentrazione si è ripresentato in percentuale importante andando di nuovo a mascherare quasi completamente le magagne del nostro prodotto.

Questo potrebbe così spiegare, in parte, perché, agli assaggi, qualche campione, più o meno vecchio, presenti sottofondo un cenno di amaro ed essere una componente in più a quello che di solito si attribuisce alla presenza di metalli, soprattutto rame, ereditata anche dalla cottura in paioli di questo metallo.

Valerio Pettenati

L'angolo della cucina

di Anna Cristina Bertolani

È ormai primavera, tempo di fragole, chi non conosce le fragole all'aceto balsamico? La combinazione di questi due sapori così diversi, ma così complementari tra loro, mi ha ispirato una preparazione molto apprezzata in famiglia, ma spero che diventi anche una buona idea per chi ama il Balsamico della tradizione come condimento in cucina. È semplice, gustoso, raffinato, veloce e, soprattutto, di effetto!

Risotto alle fragole e Balsamico

Ingredienti per 4 persone:

- 4 hg (8 pugni grossi) di riso, meglio se carnaroli o vialone nano
- 1 cipolla tropea o bianca piccola
- ½ bicchiere scarso di vino bianco secco (meglio se trebbiano)
- 1 litro di brodo di carne leggero (allungato)
- 2,5 hg di fragole
- 2 hg di Parmigiano-Reggiano 36 mesi
- 2 cucchiaini grossi di Balsamico stravecchio che sia bello denso e con buona acidità
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva.

Affettate la cipolla fine, e fatela rosolare con l'olio extravergine fino a che non appassisce; aggiungete il riso e fatelo grillettare a fuoco vivo senza bruciarlo. Tenendo il fuoco vivace

“spengete” il riso aggiungendo il vino bianco (il trebbiano è meglio perché si combina col Balsamico valorizzandone il sapore) che fumerà fino che non si è assorbito bene. A questo punto prendete i due terzi delle fragole ben lavate, fatele a pezzi grandi come una nocciola e aggiungeteli al riso; mescolate fino a che il riso non risulti asciutto. Aggiungete a mestoli il brodo sempre bollente e portate a cottura il tutto. Qualche minuto prima della fine cottura aggiungete la rimanenti fragole a pezzetti conservandone a parte due intere col loro ciuffetto. Terminata la cottura mantecate con quattro cucchiaini di parmigiano, mescolate bene e lasciate riposare un minuto. Mettete il risotto nei piatti, meglio se grandi e piani perché si allarghi bene, spargete sopra scagliette di parmigiano, ponete al centro una mezza fragola completa di ciuffo verde e, sparso a filo sulla superficie, un cucchiaino scarso di Balsamico Extravecchio. L'effetto finale di questo piatto sarà un piacevole insieme di colori: il rosa del riso, il bianco del parmigiano, il rosso e il verde della fragola e il nero lucido dell'aceto. Per non parlare poi dei sapori: cipolla, parmigiano, fragola, che fanno tutti capo al Balsamico, loro filo conduttore, come un direttore d'orchestra lo è per gli strumenti.

Prospetto riepilogativo assegnazione voti validi elezioni 2013

ELETTORI n. 791 - VOTANTI n. 269 di cui n. 97 per delega

SCHEDE VALIDE = 268 · SCHEDE NULLE = 1

Voti validi così assegnati:

CONSIGLIO DIRETTIVO		GRUPPO A	GRUPPO B	TOTALE	
<i>Schede</i>	<i>Residenza</i>	135	134	269	
1	Vecchi Rino	Spilamberto	69	81	150
2	Longagnani Giuliano	Spilamberto	68	79	147
3	Masetti Enzo	Spilamberto	54	73	127
4	Ferrari Giancarlo	Spilamberto	27	45	72
5	Ferrari Giorgio	Casinalbo	95	106	201
6	Merighi Valter	Mirandola	88	95	183
7	Ferrarini Ivano	Modena	83	97	180
8	Gozzoli Luca	Modena	68	82	150
9	Stefani Dino	Savignano sul Panaro	69	80	149
10	Sala Giampaolo	Modena	62	81	143
11	Barani Paolo	Formigine	49	68	117
12	Franceschelli Vania	San Cesario	60	54	114
13	Foroni Giordano	Modena	57	51	108
14	Roncaglia Pier Luigi	Carpi	57	49	106
15	Fini Maurizio	Modena	39	38	77
16	Piretti Omer	Fiorano	40	36	76
17	Bertolani A. Cristina	Formigine	27	27	54
18	Ferrari Giorgio Modena	Modena	5	3	8
19	Mascia Camurri	Cavezzo	2	1	3
20	Ferrari Amorotti Vincenzo	Maranello	2	0	2
21	Burzi Albertino	Castelfranco Emilia	2	0	2

COLLEGIO SINDACALE: VOTAZIONE ASSEMBLEARE ALL'UNANIMITÀ

Bazzani Giulia

Malmusi Claudio

Mussi Dino

Sala Aronne (supplente)

Benevelli Augusto (supplente)

COLLEGIO PROBI VIRI: VOTAZIONE ASSEMBLEARE ALL'UNANIMITÀ

Ferrari Giorgio (Modena)

Ruggeri Ivan

Capponi Luciano



IL GRUPPO DELL'ACETAIA SOCIALE

Elenco dei responsabili di Comunità

**DAI PIÙ VALORE ALLA TUA CASA
SFRUTTANDO LE DETRAZIONI**



**RINNOVA
CASA &
DETRAI**

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

bper.it

La presente attività è riservata ai clienti del Gruppo BPER che hanno sottoscritto un contratto di finanziamento per la ristrutturazione dell'abitazione. Per maggiori informazioni, visitate il sito www.bper.it o chiamate il numero verde 800 20 20 20.

