



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



DIECI ANNI IN... COMUNE

*Alla scadenza del suo secondo mandato da Sindaco,
Lamandini saluta il mondo del Balsamico*

stato creato lo IAT all'interno di Villa Fabriani; abbiamo deciso insieme che Museo e Consorzio avranno la nuova sede all'interno della Rocca Rangoni che il Comune sta ristrutturando. Abbiamo inaugurato, proprio all'interno della

Rocca, la Corte d'Onore e il

laboratorio dimostrativo del Museo dell'Aceto Balsamico di Spilamberto. In

quella occasione abbiamo conferito la cittadinanza onoraria a Massimo Bottura, da sempre

amante del Balsamico Tradizionale, che dal 2008 ha deciso di "far curare" la sua batteria all'interno dell'acetaia della Consorzio. Abbiamo festeggiato insieme il decennale del Museo (nel 2012) ed abbiamo inaugurato il Monumento "Goccia. L'Essenza", collocato all'interno della rotatoria tra la SP 16 e la SP 623. Abbiamo organizzato iniziative ed appuntamenti dedicati al Balsamico Tradizionale, basta ricordare Mast Còt, la fiera d'autunno e ovviamente il Palio di San Giovanni all'interno della Fiera,

la competizione più prestigiosa dedicata all'aceto Balsamico Tradizionale. Una competizione che racconta dell'amore del nostro territorio per questo prodotto che nasce nelle acetaie familiari, che racconta la storia di generazioni, che parla di una passione che si tramanda di padre in figlio.

Credo che i risultati raggiunti siano stati tanti, grazie sempre alla collaborazione, al confronto ed al dialogo.

Ringrazio il Gran Maestro e tutti i componenti dell'Assemblea e del Consiglio per l'aiuto ed il sostegno che mi hanno dato in questi anni.

Sono convinto che la Consorzio potrà fare ancora molto per Spilamberto e per l'intero territorio modenese. Penso ad esempio ad Expo Milano 2015, un'occasione che porterà il Balsamico ad essere ambasciatore di Modena nel mondo.

Il cammino prosegue e saremo vincenti se continueremo a farlo insieme come abbiamo fatto finora, Comune, Museo e Consorzio.

Grazie di cuore e buon lavoro!

È stato davvero un onore lavorare con la Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale. Una realtà ricca, importante, fatta di persone che amano quello che fanno e che più di tutto perseguono un obiettivo: tutelare l'Aceto Balsamico Tradizionale. Un vero tesoro per il nostro territorio.

Abbiamo condiviso un cammino importante: sono stati realizzati lavori all'interno del Museo dell'Aceto Balsamico e della sede della Consorzio, in particolare nel piano interrato; nel 2007 è

Francesco Lamandini
Sindaco di Spilamberto



Bando



Il Gran Maestro, il Consiglio direttivo e il Consiglio maggiore

bandiscono il

48° 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 30 aprile p.v. i campioni presentati fuori termine verranno regolarmente valutati ma non potranno concorrere alla vincita del Palio 2014. 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 22 giugno 2014, 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 Consorzeria dell'Aceto Balsamico Tradizionale con il seguente ordine del giorno:

- Relazione del Gran Maestro
- Premiazioni del Palio 2014

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 22 giugno p.v. al termine dell'Assemblea generale.



Rinnova l'adesione alla Consorzeria!



La Consorzeria 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 Consorzeria contribuendo all'opera di tutela dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Se hai già rinnovato l'adesione per il 2014 non considerare il bollettino postale allegato a questo Notiziario.

Si è spenta una stella nel mondo del Balsamico

Ricordo di Vincenzo Ferrari Amorotti

Il 13 febbraio ha concluso la sua esperienza terrena il dott. Vincenzo Ferrari Amorotti. In quell'istante nell'universo dell'aceto balsamico tradizionale si è spenta una stella di prima grandezza che faceva brillare la sua persona. Egli viveva in simbiosi con il "balsamico" ricevuto in dono dalla propria madre, discendente dell'Avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro che fu il primo e il solo ad indicare, nel 1861, sulle pagine delle due principali riviste scientifiche di agricoltura del tempo, le linee guida utili a produrre il prezioso prodotto. Riteneva imperativo categorico accudire nel dovuto dei modi e con passione gli antichi barili collocati nel sottotetto di casa.

Era consapevole che il "balsamico dei padri" meritasse tutta la sua attenzione per vari motivi: durante lo scorrere del tempo, la batteria dei vaselli con il susseguirsi delle generazioni, racchiudeva in se in senso metaforico e reale, tutte le vicende familiari, gli avvenimenti accaduti e, non da ultimo, cementava gli aspetti affettivi del passato, del presente e del futuro che contagiano anche l'uomo tecnologico del XXI secolo.

Riteneva inoltre che il produrre "balsamico" potesse essere considerato alla stessa stregua di un'opera alchemica nella quale si è parte in causa della vita, della crescita e della sopravvivenza di qualcosa che ci trascende ed è ricca di molteplici elementi simbolici che, uniti alle particolari e inimitabili proprietà del "balsamico" gli consente di superare le sue caratteristiche di prodotto commestibile per collocarlo nel novero dei "miti" del nostro lembo di terra emiliana.

L'obiettivo primario che Vincenzo si era posto consisteva nella difesa, nella tutela, nella conoscenza e nella corretta produzione del "balsamico" nella consorzeria Spilambertese; ha operato in Consiglio



VINCENZO FERRARI AMOROTTI, NEL 2009, AL 43° PALIO DI SAN GIOVANNI

direttivo per parecchi lustri svolgendo un lavoro di ricerca e di didattica di notevole spessore e utilità. In questa sede non è possibile elencare tutto ciò che egli ha fatto e prodotto.

Non si può tuttavia prescindere dal ricordare la sua "tabella decennale di riconversione dell'aceto balsamico tradizionale" in quanto se fosse stata attentamente applicata da chi accudisce le batterie di vaselli non si assisterebbe, oggi, alla solidificazione del prodotto nelle botticelle poste a valle delle batterie consentendo peraltro al prodotto coerenza e rispetto della tradizione antica.

Se la passione che Vincenzo nutriva per il "balsamico" costituiva la linfa che alimentava il compiersi di ogni sua azione, occorre prendere atto che egli agiva uniformandosi a precise metodologie con il supporto di riscontri scientifici che prevalentemente otteneva in collaborazione con il prof. Andrea Marchetti del dipartimento di chimica dell'Università di Modena e Reggio.

Ottimo comunicatore era dotato di un forte carattere che spesso gli imponeva

di scontrarsi con coloro che era solito chiamare i "barbari del balsamico", nei confronti dei quali era inflessibile perché ponevano in discussione (per ragioni di comodo) anche i riscontri scientifici, o non erano inclini a rispettare il tempo richiesto dal prodotto per potersi esprimere nel modo consono alla sua natura, per presentarsi incomparabile a qualsiasi altro prodotto che porta con se il termine "aceto".

Proverbiale la sua condanna verso coloro che erano presi da ciò che definiva "fretta balsamica". E tuttavia occorre precisare che se Vincenzo era dotato di carattere a volte irruento non ha mai alimentato rancori.

Era generoso e aperto al colloquio e alle richieste che gli venivano rivolte con una disponibilità encomiabile. È stato amico di tutti nell'accezione massima che il termine amicizia racchiude in se.

Il 13 febbraio nel firmamento del "balsamico" la stella che porta il nome di Vincenzo si è spenta.

Tuttavia così come accade nell'universo celeste quando una stella scompare la sua luce viene percepita per un tempo che si misura in anni luce.

Per analogia si potranno dunque utilizzare gli insegnamenti di Vincenzo per moltissime generazioni. A noi resta la certezza che soltanto le sue spoglie mortali siano scomparse perché il suo spirito albergherà in tutti coloro che lo avevano caro nel cuore in comunione d'amore.

Francesco Saccani
già Gran Maestro della Consorzeria

Collezione aziendale Caffè Cagliari

Si tratta di una delle più grandi e complete esposizioni al mondo di macchine per caffè espresso da bar di produzione italiana, con oltre 100 esemplari di grande valore storico e stilistico che mostrano sia l'evoluzione nel corso del Novecento del sistema di estrazione dell'espresso italiano sia come le correnti artistiche e stilistiche hanno fortemente influito sulla forma, sui materiali e sulle decorazioni con cui furono realizzate le macchine.

Seguendo un percorso cronologico è possibile ammirare le prime macchine a colonna con funzionamento a vapore dei primi del '900, quelle con sistema a leva manuale del dopoguerra fino ai modelli ad erogazione continua degli anni '60-'70.

Tutte le macchine sono originali, alcune perfettamente funzionanti, autentici capolavori della tecnica e del design dell'industria italiana, alcuni nati dalle

matite di prestigiosi designers italiani che hanno saputo interpretare e adattare alle macchine da caffè le influenze sociali e artistiche di ogni momento storico.

La raccolta nasce dalla passione del modenese Giorgio Cavallini, da sempre impegnato nel mondo delle macchine da caffè espresso per bar, che negli ultimi decenni le ha raccolte e restaurate con cura e competenza. Acquisita in seguito dalla Caffè Cagliari, da allora la collezione è stata ulteriormente arricchita con pezzi di grande valore ed è in costante continua evoluzione.

La Caffè Cagliari, storica azienda di torrefazione modenese con oltre 100 anni di tradizione nel mondo del caffè, fin dal lontano 1909 tramanda e custodisce una solida cultura del buon caffè. Per questo ha voluto allestire questo museo, per condividere e rendere visibile ad un pubblico più ampio possibile questa collezione che celebra uno dei riti più amati



del nostro Paese: il caffè espresso.

A tale scopo l'azienda ha creato e promosso anche la "Scuola del Caffè", un centro di formazione e cultura del caffè che si rivolge a tutti i professionisti del settore e gli appassionati interessati ad apprendere l'arte del caffè, le sue tecniche di preparazione e i segreti per degustarlo al meglio.

Perché il caffè è passione, tradizione, ingegno, cultura e maestria senza tempo. Buon viaggio nella straordinaria storia del caffè espresso!

Collezione Umberto Panini Motor Museum

Il museo d'Auto e Moto d'epoca (anche definito CUP: Collezione Umberto Panini Motor Museum) è sorto grazie alla passione e alla tenacia di Umberto Panini. Ospita ed espone una collezione di circa 40 auto, 30 moto e diverse biciclette, motori ed interessanti mezzi militari.

All'interno del Museo è riprodotta una stazione ferroviaria con una struttura portante in ferro e si può notare come la Collezione sia prevalentemente dedicata alla Maserati, attraverso una raccolta completa di vetture e motori. Tutto ciò permette di ripercorrere le tappe più significative di questa gloriosa casa dal 1926 ai giorni nostri. Le vetture della Collezione sono di grande valore per la Maserati grazie anche alla loro unicità, come la 6CM del 1936, prodotta in 27 esemplari, dominatrice delle corse europee nella categoria "vetturine" e vincitrice alla Targa Florio o la A6GCS Berlinetta Pininfarina, prodotta in soli

quattro esemplari, che con carrozzeria "barchetta" vinse tre volte la Mille Miglia nella sua categoria. Da segnalare la leggendaria 250F del '57 con motore V12 con cui Fangio debuttò a Monaco. Importantissime anche la Tipo 61 e Tipo 63 "Birdcage", particolarissime per

la costruzione telaistica ardita, formata da 200 tubicini in lega speciale saldati tra loro per un peso complessivo del telaio di soli 36 kg e la Maserati 420M58, la mitica "Eldorado" che, guidata da Stirling Moss, lottò per le prime posizioni nella 500 Miglia di Monza nel 1958.

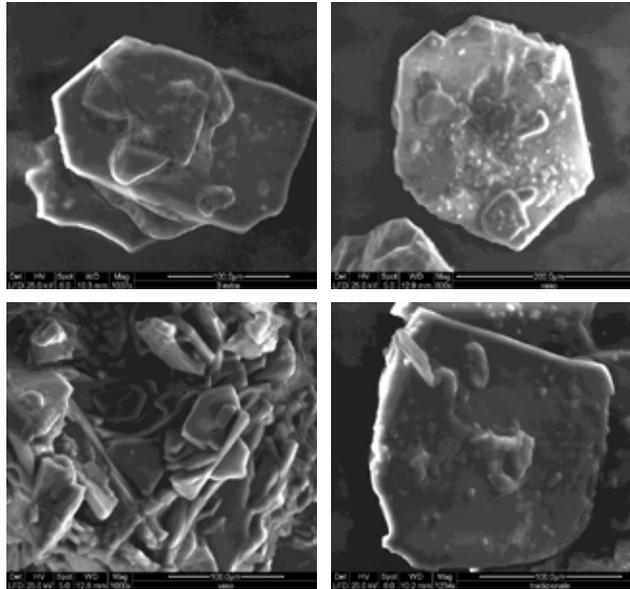


I cristalli dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

La cristallizzazione è un effetto indesiderato che può presentarsi sia in inverno, a causa delle basse temperature, sia in estate a causa della forte evaporazione dovuta ad un aumento delle temperature. Dedicarmi allo studio della struttura e della composizione chimica dei minerali, mi ha dato lo spunto per studiare in dettaglio le caratteristiche morfologiche, strutturali e chimiche dei cristalli che compongono la massa cristallizzata nell'ABTM. Il mio primo scopo è stato fornire una migliore conoscenza su quali fasi compon-

gono il deposito cristallino per prevenirne la loro formazione. In seguito, mi sono dedicata a capire come cambiano, ad esempio, la densità e il colore, le particolarità olfattive e gustative a causa della cristallizzazione.

Lo studio è stato condotto presso il Dipartimento di Scienze Chimiche e Geologiche dell'Università di Modena e Reggio Emilia. In totale ho analizzato quattro campioni di ABTM (tre extra vecchi e uno tradizionale) con evidente deposito cristallino forniti dalla Consorceria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Ogni campione presentava una massa solida di colore bruno scuro al di sotto di ABTM molto denso. Ho separato le componenti solida e liquida con un filtro di carta pieghettato per enologia. Una volta filtrato tutto il liquido, la massa solida è stata osservata al microscopio ottico e successivamente, constatando la presenza di cristalli trasparenti prismatici ed appiattiti, ho provveduto a definirne la natura con analisi diffrattometriche di raggi X. Con questa tecnica analitica si ottiene una "radiografia del cristallo". Ciò che si ottiene con la diffrazione sono informazioni inequivocabili sul nome delle specie cristalline presenti in un campione.



La diffrazione dei cristalli trasparenti, precedentemente osservati al microscopio ottico, mi ha permesso di dargli un nome: α -D-glucosio monoidrato. Il glucosio è uno degli zuccheri più diffusi in natura ed è detto anche zucchero d'uva. Il glucosio si presenta in cristalli incolori, di sapore dolce, inferiore tuttavia a quello dello zucchero comune. La concentrazione finale degli zuccheri nel mosto cotto esercita una forte pressione selettiva sui lieviti che conducono le fermentazioni. Un mosto ad alta concentrazione di zuccheri impedisce l'atti-

vità dei lieviti e dei batteri acetici (*Acetobacter*). Il risultato finale è che tutti i lieviti e i batteri acetici muoiono e si assiste alla cristallizzazione del glucosio che non viene elaborato dai lieviti e dai batteri con conseguente perdita di qualità visive, olfattive e gustative nell'ABTM. Ciò fa riflettere sui benefici offerti dall'utilizzo di mosti eccessivamente concentrati.

Maggiori dettagli sullo studio condotto verranno forniti in occasione di seminari, dedicati anche a creare un costruttivo confronto con i maestri e i conduttori di acetaia sulle proprie esperienze e sui possibili metodi per risolvere un problema così delicato.

Ringraziamenti: Desidero ringraziare la Prof.ssa Maria Franca Brigatti, Direttore del Dipartimento di Scienze Chimiche e Geologiche ed il Prof. Ermanno Galli, Professore Emerito di Mineralogia presso l'Università di Modena e Reggio Emilia per il costruttivo scambio di vedute sui risultati ottenuti nello studio dei cristalli dell'ABTM.

Dr. Chiara Elmi

PIACERE MODENA TERRITORIO, TURISMO, RISTORAZIONE

Piacere Modena è una storia ricca di sentimenti appassionati che si ritrovano nella cultura dei prodotti agroalimentari DOP e IGP modenesi che sono davvero tanti e hanno in comune il legame indistruttibile con il territorio di origine.

Il fascino, la fragranza e i profumi irripetibili di prodotti che hanno fatto più volte il giro del mondo si ritrovano uniti in un progetto di valorizzazione del territorio e ancora una volta sapranno donarsi agli estimatori in una mostra permanente, una immersione emotiva ricca di effetti speciali per riprodurre quella meraviglia unica dell'accoglienza che si diffonde dalla tavola imbandita di Piacere Modena.

Continua la Giostra Baslamica

La gara tra produttori di ABTM delle Ville e dei Quartieri di Carpi

Il 12 ottobre scorso con la premiazione del vincitore e dei finalisti si è conclusa la seconda edizione della Giostra Balsamica. Un bilancio sostanzialmente positivo e la conferma che questa iniziativa risponde alle aspettative ed interessi del "mondo del balsamico" carpigiano: 98 i campioni di aceto presentati per la sfida, alcuni dei quali provenienti da acetaie condotte da produttori di terza e quarta generazione; 70 le acetaie partecipanti, di cui una trentina per la prima volta. Inoltre una cinquantina di maestri e assaggiatori coinvolti nella selezione degli aceti, diverse decine di partecipanti alle varie attività collaterali organizzate durante quasi tutto l'anno.

Nel percorso di selezione tutti gli aceti sono stati assaggiati più volte e i 12 finalisti hanno "collezionato" ben 9 tavoli d'assaggio. Quest'anno oltre 60% aceti hanno ottenuto una valutazione di Buono, Ottimo o Eccellente a testimonianza di una significativa presenza nel ns. territorio di acetaie di lunga data e ben condotte.

Il vincitore della 2° edizione della Giostra Balsamica è risultato Artioli Stefano della Villa Cibeno, già vincitore del Palio di S. Giovanni a Spilamberto lo scorso anno. Con questa manifestazione si conferma l'opportunità di promuovere e valorizzare, in particolare verso le nuove generazioni, questo prodotto così significativo per le tradizioni enogastronomiche locali; ma in particolare l'efficacia dell'evento è stata certamente quella di portare alla luce decine di acetaie private, confermando la validità della finalità del progetto.

Carpi è senz'altro legata alla tradizione e alla cultura dell'aceto balsamico e la realizzazione 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 al Comune di Carpi e alla Consorteria abtm di Spilamberto che ne sono stati gli organizzatori, il merito va



senz'altro ai produttori di aceto che hanno conferito il loro "prezioso" prodotto, agli enti e le realtà produttive, associative e di servizio che ci hanno aiutato, ai Maestri assaggiatori che per sette serate hanno condotto la selezione ed infine ma molto importante alle persone che hanno partecipato alle mostre e alle serate conviviali, iniziative che abbiamo inteso promuovere per sensibilizzare la nostra comunità.

Dopo l'esperienza fatta in queste prime due edizioni del Trofeo, la Comunità carpigiana è ora impegnata a valutare gli sviluppi della manifestazione e a definirne con maggior completezza le regole, ad individuare e potenziare l'insieme delle collaborazioni. Una prima decisione è stata quella di rendere biennale il Torneo in quanto tale, per concentrare risorse, tempo ed idee alla sua promozione, a costruire un rapporto con l'insieme della acetaie che già hanno partecipato e ad individuarne altre, a dare maggiore concretezza e conoscenza alla particolare struttura della competizione e alla sua suddivisione territoriale in Quartieri e Ville.

L'edizione prevista per il 2015 sarà per altri aspetti l'anno zero della Giostra Balsamica, riproposta in occasione del cinquecentenario della nascita della Carpi moderna, preconizzata dalla lungimiranza culturale di Alberto III Pio.

Remo Sogari

Relazione del Consigliere-Maestro Assaggiatore Dino Stefani

Nella serata finale degli assaggi di allenamento della Comunità di Vignola, svoltasi in data 11 dicembre 2013 presso il Ristorante «Laghetto dei Ciliegi», abbiamo avuto l'onore ed il piacere della presenza di due graditi ospiti: il Sindaco di Vignola Dott.ssa Daria Denti ed il Capo Settore allo Sport e Turismo Sig. Francesco Iseppi.

Nei loro interventi, i suddetti ospiti, si sono complimentati innanzitutto con il responsabile della Comunità, il Maestro Assaggiatore Luciano Capponi e con l'Alfiere Graziano Brighetti per l'attento e preciso lavoro che hanno svolto nelle serate di assaggio, dopodiché, hanno rivolto agli stessi un particolare ringraziamento per la competenza e l'impegno con cui conducono l'Acetaia Comunale, riconoscendo a loro il merito di avere raggiunto per primi, fra tutte le Comunità, l'ambito traguardo di essere autorizzati all'imbottigliamento di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. Affinato.

Nel corso della serata, i graditi ospiti hanno aderito alla composizione di un tavolo di assaggio e, unitamente ai Maestri Assaggiatori Adelmo Barozzi (conduttore) Dino Stefani e Baldazzini Giovanni, hanno degustato ABTM della Consorteria e aceti privati, esprimendo ottimi giudizi sui caratteri di qualità e tipicità dei Balsamici assaggiati; hanno quindi concluso manifestando notevole apprezzamento per l'esperienza vissuta e per la bella serata trascorsa in compagnia di cultori del Balsamico.

Notizie dall'Acetaia della Consorzeria

Utilizzo del prodotto prelevato dall'Acetaia sociale nell'anno 2013

È molto gratificante verificare negli anni qualirisultati si siano ottenuti dall'evoluzione batterica, fisica e chimica del mosto cotto che fermenta, acetifica, matura e invecchia per arrivare a un prodotto di eccellenza: l'Aceto Balsamico tradizionale di Modena. È appagante constatarne i caratteri di tipicità e tradizione secolare, con la sua giusta e scorrevole densità, i suoi colori, profumi e sapori che ne caratterizzano un prodotto unico nel suo genere e conosciuto in tutto il mondo.

Tutto questo grazie al gruppo di lavoro che coordina le attività dell'Acetaia Sociale della Consorzeria, nata nell'anno 1981 grazie all'impegno dell'allora sindaco Emer Cadignani, della Consorzeria e della ditta Renzi di Modena, partita con poche batterie, nel tempo ampliatasi per arrivare ad oggi a ben 19 batterie, 6 botti madre e 5 batterie a baliatico.

Insieme al Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto oggi si completa un percorso di conoscenza e promozione del prodotto, dando risalto e identità al nostro Balsamico della tradizione secolare.

L'Acetaia Sociale oggi è strutturata in due settori principali: attività di conduzione e attività di gestione.

ATTIVITÀ DI CONDUZIONE:

- + controllo periodico delle batterie
- + travasi e rinalzi
- + prelievi per l'imbottigliamento
- + fermentazione dei mosti
- + acetificazione dei mosti
- + aceti per turni di assaggi in Acetaia
- + aceti per assaggi nelle varie Comunità
- + aceti per omaggi e regalie
- + aceti per degustazione nelle fiere, scuole, convegni e polisportive

ATTIVITÀ DI GESTIONE:

- + compilazioni documenti Cermet
- + registro entrata mosti
- + registro aceto ABTM DOP
- + elenco analitico giacenza
- + elenco dei Foglio G.
- + documenti per imbottigliamento
- + documenti per il Consorzio Tutela
- + documenti Batterie a baliatico

Durante le varie attività dell'anno in alcune giornate è necessaria la presenza di più incaricati per soddisfare le esigenze delle persone che varcano il portone della nostra sede di villa Fabriani a Spilamberto per vedere, informarsi, chiedere spiegazioni sul mondo del Balsamico Tradizionale, pertanto volentieri stiliamo un elenco disoci che ogni anno dedicano buona parte del loro tempo libero nelle varie attività.

ATTIVITÀ DIRETTE

IN ACETAIA

Ferrarini Ivano
Barani Paolo
Stefani Dino
Chierici Roberto
Vecchi Rino
Fini Maurizio
Ferrari G. Carlo
Satrioni Franco

GRUPPO DI SERVIZIO TURNI IN ACETAIA

Bellei Luigi, Benassati Luigi,
Beneventi Lorella, Burzi Albertino,
Cattani Caterina, Chierici Roberto,
Cocchi Agapito, Ferrari Giorgio,
Ferrari Giancarlo, Ferrarini Ivano,
Maggiolo Rosanna, Manzini Giuseppe,
Merighi Walter, Montanari Paola,
Satrioni Franco, Sirotti Roberta,
Solmi Giovanni, Sala Giampaolo,
Stefani Dino, Vecchi Rino.

RIEPILOGO COMPLESSIVO CONSUMI ANNO 2013

29° Corso per Aspiranti Allievi Assaggiatori

litri 6,000

Serate assaggi di allenamento presso le comunità

litri 30,100

Per regalie, omaggi natalizi, manifestazioni varie, ecc.

litri affinato 22,500
litri extravecchio 32,500

Per assaggi ai visitatori del Museo e dell'Acetaia sociale

litri 10,500

Consumo totale

litri 101,100

Consumi di Balsamico per assaggi di allenamento anno 2013

Comunità di Formigine, Fiorano Modenese, Maranello e Sassuolo	litri 5,300
Comunità di Carpi e Soliera	litri 4,200
Comunità Area Nord	litri 3,800
Comunità di Castelfranco Emilia, Bomporto e Ravarino	litri 1,200
Comunità di Castelvetro di Modena	litri 3,500
Comunità di Nonantola	litri 2,700
Comunità di Spilamberto e Castelnuovo Rangone	litri 3,000
Comunità di Modena	litri 3,500
Comunità di Vignola	litri 2,900



IL 10 GENNAIO SCORSO, L'ASSESSORE AGLI ASSAGGI GIORGIO FERRARI ACCOMPAGNATO DALLA CONSORTE, HANNO FATTO VISITA IN OCCASIONE DI UN'UDIENZA PRIVATA, A SUA SANTITÀ PAPA FRANCESCO. PER IL MAESTRO GIORGIO FERRARI E PER LA CONSORTERIA TUTTA È MOTIVO DI GRANDE ORGOGLIO SAPERE CHE DA QUEL GIORNO ANCHE IL PONTEFICE POTRÀ DEGUSTARE IL PREZIOSO BALSAMICO DELLA TRADIZIONE SECOLARE.



SABATO 12 OTTOBRE 2013 È STATA INAUGURATA LA EX FORMAGGIAIA GIÀ SALA D'ARMI, SPAZIO LABORATORIO DIDATTICO DEL MUSEO DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE. DURANTE LA CERIMONIA È STATA CONFERITA LA CITTADINANZA ONORARIA DI SPILAMBERTO A MASSIMO BOTTURA, IN RICONOSCIMENTO DEL SUO STRAORDINARIO IMPEGNO COME AMBASCIATORE DEL BALSAMICO TRADIZIONALE NEL MONDO.

L'angolo della cucina

di Anna Cristina Bertolani

Tre semplici ricette per la primavera:

Pote alla mia maniera

Andare a "pòte" (in dialetto "rèzi") da noi è una tradizione che dura dall'autunno alla primavera.

Spesso nei campi si possono osservare persone, per lo più anziane, che chinano le loro vecchie schiene in una posizione tipica, poco salutare per loro, che i miei figli ed io chiamiamo scherzosamente "culinaria".

La pòta è una varietà di cicoria selvatica che si distingue dalle altre perché, quando è giovane, si presenta con un portamento schiacciato sul terreno, è di colore verde più o meno scuro un po' rossastro verso il centro. Si raccolgono quando sono molto giovani, prima che le foglie si allungino a formare una pianta erbacea molto alta, ma non adatta alla cottura perché coriacea.

Pote in insalata

Le piantine più giovani e tenere le pulisco ben bene lasciando un po' di radice, le lascio sgrondare e le condisco crude così: a parte faccio soffriggere in padella della pancetta tritata con un po' d'olio extravergine d'oliva e uno spicchio d'aglio.

Metto le pòte in una terrina o in un piatto da portata ovale, aggiungo sale e qualche goccia Aceto Balsamico Tradizionale stravecchio, il soffritto e mescolo il tutto.

Consiglio anche l'aggiunta di un uovo sodo a fettine che in un primo momento può servire per decorare la superficie dell'insalata.

Pote saltate in padella

Raccolgo un bel cesto pieno di pòte; dopo averle ben mondiate ed aver lasciato a ciascun ciuffetto un po' di radice ben raschiata, le lavo ben bene e le faccio bollire in acqua salata per 5 minuti.

In una padella antiaderente faccio soffriggere un po' d'olio, 150 gr. di pancetta tritata o, meglio, tagliata a dadini piccolissimi e due spicchi d'aglio.

Aggiungo le pòte ben strizzate e faccio cuocere per 7-8 minuti fino a che la verdura abbia assorbito ed amalgamato bene i sapori.

È un piatto molto rustico, però può essere anche raffinato se presentato a contorno di arrostiti o zampone, a piccoli mucchietti, a misura di una pallina da tennis irrorati con qualche goccia di buon Balsamico stravecchio.

Se ne avanza un quantitativo sufficiente, lo trasformo in piccoli sformatini monodose per un buffèt caldo. Allora aggiungo uovo, parmigiano grattugiato e un po' di pangrattato.

Buon appetito!

Approvate alcune importanti modifiche allo Statuto della Consortheria

Il 9 febbraio scorso si è riunita l'Assemblea dei Soci della Consortheria, che ha deliberato alcune modifiche allo Statuto proposte dal Consiglio Direttivo.

Da tempo si avvertiva la necessità di qualche modifica statutaria, soprattutto da parte di chi si occupava della contabilità dell'Associazione. Il precedente Statuto infatti fissava al 15 febbraio la data ultima per sottoporre all'Assemblea il bilancio consuntivo, costringendo il Tesoriere ed i Revisori dei conti ad un "tour de force" per rispettare tale scadenza, essendo la documentazione spesso ancora incompleta all'inizio dell'anno. Tutto ciò esponeva al rischio di errori contabili.

Si è approfittato quindi di tale necessità per rivedere lo Statuto nel suo complesso, dando incarico ai Probiviri di occuparsi della materia ed avanzare le proposte del caso.

Il lavoro dei Probiviri, nell'ottica di una revisione sistematica del documento, è risultato dettagliato e completo, con individuazione di vari punti suscettibili di miglioramento e proposte di possibili cambiamenti dello Statuto e dei Regolamenti.

Il Consiglio Direttivo ha apprezzato molto il lavoro, condividendo nella sostanza la maggior parte delle proposte. Si è deciso tuttavia, sentito anche il parere del Consiglio Maggiore, di limitare al minimo le modifiche, nell'ottica di rispettare il più possibile il testo originario, espressione del pensiero e della volontà dei Soci Fondatori della Consortheria.

Ora l'art. 6 risulta così corretto: "al termine di ogni esercizio, il Consiglio Direttivo sottoporrà all'approvazione dei Soci il bilancio consuntivo, in seduta ordinaria, entro 120 giorni dalla chiusura dell'esercizio", quindi entro il 30 aprile, anziché il 15 febbraio.

Alcune delle modifiche aggiuntive hanno carattere prevalentemente formale o ufficializzano situazioni già in essere: per ex l'art. 4 meglio precisa l'estensione territoriale della gara del Palio, "circo-scritta al territorio della provincia di Modena" in accordo con le direttive della DOP.

Sempre nell'art. 6 vengono meglio precisate le entrate dell'Associazione, ora allargate ad "ogni altra iniziativa inerente l'ABTM, promossa ed approvata dal Consiglio Direttivo nello svolgimento della propria attività".

La modifica apportata all'art. 9 semplifica le modalità di iscrizione. Non è più necessaria una domanda di ammissione, ma: "il pagamento della quota associativa comporta automaticamente l'iscrizione all'Associazione e l'accettazione del presente statuto", ferme restando le possibilità di perdita della qualifica di socio, come recita l'art. 13, che rimane invariato. La quota "va rinnovata dai soci entro il 30 aprile di ciascun anno solare (prima era il 31 marzo), mentre le nuove iscrizioni vengono accettate anche oltre tale data".

Più sostanziali appaiono le modifiche degli art. 14 e 15:

- art. 14: per limitare il fenomeno delle deleghe, a volte usate nelle elezioni più come serbatoio di voti che per le reali necessità del delegante, si è deciso che "è ammesso eccezionalmente il ricorso a delega scritta conferita ad altro socio, comunicata alla Consortheria entro 24 ore dall'insediamento dell'Assemblea".
- art. 15: per favorire una più larga partecipazione dei rappresentanti delle Comunità in seno al Consiglio Direttivo, il numero dei consiglieri, che prima era di 11, è stato aumentato "da un minimo di 13 ad un massimo di 15".

Alcune piccole modifiche anche ai compiti del Consiglio Direttivo: art. 16 d) "predisporre il bilancio consuntivo ed i progetti da sottoporre all'Assemblea generale" e, art. 20, proporre all'Assemblea i Revisori dei conti, al pari dei Probiviri, come già avviene per consuetudine.

In conclusione: sulla traccia del lavoro dei Probiviri e dei suggerimenti del Consiglio Maggiore, l'argomento è stato discusso più volte in Consiglio Direttivo. Le modifiche alla fine risultano adeguate, nell'ottica di un doveroso aggiornamento del Documento Statutario. La revisione dei Regolamenti, già analizzata dai Probiviri, è stata procrastinata ad un momento successivo.

Valter Merighi

 *5 x mille* 

**Dona il 5 per mille
alla Consortheria**

**CODICE FISCALE
94061360361**

La procedura è molto semplice.
I contribuenti in fase di
dichiarazione dei redditi
indicando il Codice Fiscale
94061360361 destinano il 5 per
mille alla Consortheria.

I contributi che perverranno
verranno destinati alle attività
istituzionali della nostra
associazione.

Elenco dei responsabili di Comunità

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



**RINNOVA
CASA &
DETRAIR**





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

bper.it

Il Consiglio Direttivo, all'unanimità, per contenere i costi dell'Associazione, ha stabilito che il "Notiziario della Consorteria" verrà inviato esclusivamente ai soci in regola con il pagamento della quota associativa, e a coloro che hanno partecipato al Palio di San Giovanni dell'anno precedente.

Si ricorda, tuttavia, che il predetto "Notiziario" è sempre consultabile e scaricabile dal sito www.museodelbalsamicotradizionale.org

