



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

MEZZO SECOLO DI CONSORTERIA



28 GIUGNO 2015 - CERIMONIA DELLE PREMIAZIONI DEL 49° PALIO DI SAN GIOVANNI

I primi cinquant'anni della Consorzio dell'aceto balsamico tradizionale di Modena sono l'occasione per celebrare le nozze d'oro fra l'aceto balsamico tradizionale di Modena ed il territorio che lo produce, perché se è vero che le sue origini affondano nei secoli passati, non si può non riconoscere che il balsamico è diventato prodotto simbolo di Modena grazie alla straordinaria opera svolta dalla Consorzio. Quello che più colpisce leggendo le vicende della Consorzio con gli occhiali di Slow Food è come sia stata capace di affrontare il tema della salvaguardia di un prodotto tipico e tradizionale, insi-

stendo su almeno tre aspetti fondamentali:

- il primo, arrivare ad una definizione univoca del prodotto e del suo metodo di produzione come risultato di una ricerca attenta e critica delle fonti storiche, codificando una volta per tutte il saper fare dell'aceto balsamico tradizionale;
- il secondo aver promosso la formazione con i corsi per diventare degustatori ma anche per avviare un'acetaia che negli anni hanno avvicinato ad una conoscenza profonda del prodotto e della sua produzione migliaia di persone;
- il terzo quello di aver alimentato at-

traverso il palio di San Giovanni un movimento intorno alla produzione del balsamico che coinvolge migliaia di famiglie modenesi mosse da quello che è sempre stato lo spirito del balsamico: la gestione della batteria su base familiare per autoconsumo o per fare dono del prezioso prodotto nelle occasioni importanti; una pratica capace di divenire un collante fra le generazioni, fino a far diventare la batteria ed il suo corredo di acetobatteri quasi - sono parole di Francesco Saccani - "un componente della famiglia".

SEGUE >

È grazie a quelle tre formidabili leve che è stato possibile ottenere la DOP e sviluppare l'attività di commercializzazione del prodotto - si pensi solo al ruolo dei maestri assaggiatori - ma soprattutto formare un movimento culturale intorno al balsamico indispensabile per garantire nel tempo le qualità organolettiche e la tipicità del prodotto.

Proprio con riferimento al concetto di prodotto tipico e tradizionale, l'esperienza della Consorzeria porta a sottolineare insieme agli aspetti temporali (da quanto tempo si produce e consuma) e spaziale/culturale (il territorio), il valore della numerosità dei produttori, soprattutto di quelli che operano su base familiare e di piccola scala, e degli assaggiatori con una cultura di livello professionale. Un'indicazione che andrebbe raccolta e sviluppata anche per gli altri prodotti tipici modenesi, dalla sfoglia al lambrusco, al parmigiano reggiano, ai salumi, domandandosi se può esserci tipicità senza migliaia di rezdore, decine di cantine, imbottigliatori che per consumo familiare fan-



STEFANO VACCARI, LEONARDO PASTORE, ALBERTO BELLELLI E ROMANO CANOVI.

no la rifermentazione in bottiglia, decine di caselli, soprattutto quelli di montagna, decine di salumifici artigianali e famiglie che continuano a fare pcaria.

Dal 2007 Slow Food Italia è proprietaria di una batteria di aceto balsamico tenuta a balia presso la Consorzeria, un esempio poi seguito da Massimo Bottura, dalla BPER e dalla Fondazione Cassa Risparmio di Modena, che indica anche in questo caso la possibilità che ognuno di noi ha di sostenere la produzione di qualità di piccola scala nel territorio vocato e

migliorare allo stesso tempo il proprio rapporto con il cibo, compiendo lo sforzo, come dice Slow Food, di andare oltre il ruolo di mero consumatore per diventare coproduttore, attore del sistema che produce un cibo buono, pulito e giusto.

Antonio Cherchi
Tesoriere Slow Food Italia

Richiesta email

✿
Siamo impegnati ad aggiornare l'indirizzario dei Soci della Consorzeria. Vi chiediamo di comunicare il vostro indirizzo email o eventuali modifiche scrivendo a

info@consorzeria-abtm.it



San Martino 2015



Un'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 15 NOVEMBRE alle ore 12.00 presso il Ristorante "Vinicio" via Emilia Est 1526 a Modena.** Le prenotazioni, da effettuarsi tra il 31 ottobre e l'8 novembre, dovranno pervenire, a mezzo telefono, alla Consorzeria telefonando allo 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 2015

Il Gran Maestro
Luca Gozzoli

Il 49° Palio alla famiglia Bisi di Carpi

Speciale. Fantastica. Unica. Si potrebbero usare tanti aggettivi per descrivere l'emozione provata vincendo il Palio di San Giovanni per il miglior Aceto Balsamico Tradizionale di Modena del 2015 ma nessuno sarebbe abbastanza completo o si avvicinerebbe alla realtà. È stata gioia pura, felicità intensa e immensa che ha ripagato anni e anni di cura, dedizione, amore e passione per questo "hobby", se così si può definire, che coltivo da ormai più di trent'anni. Hobby che porta via energie, tempo e molto denaro, ma che ti permette di conoscere tante persone, amici con cui condividere l'esperienza, la conoscenza, i problemi che si riscontrano, le soluzioni e anche solo le chiacchiere, un po' come si fa in una famiglia. Sapevo di avere un prodotto buono nelle mie batterie, ma vederlo nero su bianco, in una competizione così prestigiosa, mi ha reso davvero orgoglioso. Orgoglioso di me stesso e della mia famiglia che mi ha sostenuto in tutti questi anni, nella vecchiaia che avanza e che ti toglie energie e ti provoca tristezza con il pensiero che non ci sia nessuno che possa, dopo di te, portare avanti questa lunga tradizione. Ma soprattutto orgoglioso di mia moglie Claudia che mi è sempre stata al fianco e mi ha spalleggiato per intraprendere questa passione, che all'epoca dell'acquisto delle botti era poco più che una sfida, una voglia di mettermi in gioco



IL MOMENTO DELLA MARCHIATURA DELLA BOTTE VINCITRICE DEL PALIO 2015 DA PARTE DEL GRAN MAESTRO LUCA GOZZOLI, NELL'ACETAIA BISI, POMPILO INSIEME ALLA MOGLIE CLAUDIA.

e provare a dimostrare agli altri, ma prima di tutto a me stesso, che potevo produrre un buon Aceto Balsamico direttamente nel mio sottotetto. La tristezza provocata dalla paura che nessuno continui poi il mio lavoro a poco a poco se n'è andata. Grazie ai miei figli Marco e Fabrizio e ai quattro nipoti Serena, Beatrice, Valentina e Jacopo che si stanno appassionando a questo prodotto ed alla sua produzione. Infatti Serena, che ha 25 anni, con il suo ragazzo Fabio Rossi, di anni 26, ha deciso di approcciarsi al mondo del Balsamico proprio lo scorso settembre, con gli assaggi da neofita nella comunità di Carpi e Limidi. E il destino ha voluto decidesse

di iscriversi e frequentare, sempre con Fabio, il corso da Aspirante Allievo Assaggiatore a Spilamberto, indispensabile per apprendere le basi e la storia di questo prodotto, e siamo rimasti affascinati da questo mondo fatto di tradizione e anche, perché no, innovazione. Come per tutte le cose, sono convinto di trovarmi qua adesso a scrivere queste parole, proprio perché il destino, beffardo come sempre, l'ha voluto. Ma lasciate che mi spieghi meglio. Questa è una storia che parte da lontano, dagli anni in cui ancora abbastanza giovane e in forze, andavo con la mia amata moglie Claudia a girare in auto per luoghi vicini e lontani. Ci piaceva viaggiare e scoprire posti, persone e prelibatezze tipiche. Fu così che durante alcuni nostri viaggi in cerca di refrigerio dal caldo afoso cittadino e di panorami collinari, capitammo a Serramazzoni, tra gli Appennini modenesi, dove potemmo conoscere più approfonditamente questa prelibatezza e innamorarci del suo sapore e della sua storia secolare. Perché, allora, non portare avanti questa tradizione così importante per la nostra provincia, riguardante solo ed esclusivamente il nostro territorio, nel mio piccolo? Non potevo rimanere escluso, dovevo tentare, era una delle ennesime sfide che volevo affrontare nella mia vita e nel mio poco tempo libero. Eccomi qua, sul gradino più alto che provoca tanta emozione e gioia. E dire che fosse stato per me non avrei neanche partecipato alla gara quest'anno. Come alcuni fanno è da qualche tempo che frequento purtroppo molto raramente la comunità della mia città a causa della vecchiaia e di acciacchi di salute. Sono stati proprio mia nipote Serena e il suo ragazzo Fabio a spingermi, insieme anche al mio caro amico Stefano, a provare a partecipare. Concludendo, ci tengo a ringraziare Stefano, compagno di tante serate di assaggi e corsi e con cui ho spesso disquisito su problematiche inerenti il Balsamico, e tutti gli amici della comunità carpigiana.



LINO GAZZOTTI, CLAUDIA MALAGUTI, LUCA GOZZOLI, POMPILO BISI E STEFANO ARTIOLI.

Elezioni per il rinnovo del Consiglio Direttivo

Alcune proposte su cui avviare un confronto

In vista delle votazioni del prossimo anno per il rinnovo del Consiglio Direttivo della Consorzeria ABTM e a seguito della modifica dello Statuto e dei Regolamenti del 13/12/2014 si propone:

• Numero di Consiglieri

Il nuovo Statuto prevede che il Consiglio Direttivo debba essere composto da un minimo di 13 ad un massimo di 15 Consiglieri; prima di tutto bisognerà decidere quanti Consiglieri dovranno far parte del prossimo Consiglio Direttivo: 13, 14 o 15.

• Soci di Spilamberto

Lo Statuto prevede che almeno quattro degli eletti devono risiedere nel Comune di Spilamberto; si potrebbe proporre che i Consiglieri di Spilamberto debbano ricevere un minimo di voti da parte degli elettori. Attualmente un Socio di Spilamberto può diventare Consigliere anche ricevendo un solo voto. Il Socio di Spilamberto dovrebbe ricevere almeno il 50% dei voti ricevuti dal primo dei non eletti.

• Candidati

Nelle ultime votazioni i nuovi candidati sono stati presentati il giorno stesso delle votazioni; molti soci non conoscevano queste persone e non sapevano nemmeno che faccia avessero. Dobbiamo trovare il modo di informare i Soci, almeno un paio di mesi prima delle votazioni, per far conoscere i Consiglieri che si ripresentano e chi sono i nuovi Soci che si candidano; questo potrebbe avvenire attraverso le Newsletter, sul sito della Consorzeria o già in occasione della con-

vocazione dell'Assemblea Generale dei Soci. Entro il 31/12/2015 i Consiglieri che intendono ricandidarsi lo dovrebbero comunicare al Consiglio Direttivo, così anche i Soci che intendono candidarsi.

• Elenchi e schede

Per evitare errori nel riportare i nomi dei preferiti con relativo annullamento della scheda, si propone che vengano stampati sulle schede tutti i nomi dei candidati; si ritiene inoltre che i nomi di tutti i candidati siano elencati sulle schede e sui cartelli in ordine alfabetico senza alcuna distinzione.

• Deleghe

Onde evitare l'uso distorto del voto per delega, nella recente modifica dei Regolamenti è stato deciso che "è ammesso eccezionalmente il ricorso a delega scritta conferita ad altro Socio, comunicata alla Consorzeria entro 24 ore dall'insediamento dell'Assemblea". Occorrerà chiarire ai Soci la procedura da utilizzare per avvalersi del voto per delega.

✿ 50 ANNI DI CONSORTERIA ✿

Iniziativa insieme a BPER Banca

In occasione del 50° della Consorzeria in collaborazione con BPER Banca, Filiale di Spilamberto, tutti i soci della Consorzeria potranno ritirare gratuitamente la carta prepagata dedicata all'evento.

Dal prossimo autunno verrà spedita una lettera rivolta ai soci in cui saranno specificate le modalità da seguire per ottenere la carta.



VINEGRAAL

Co-designed by tradition and innovation

Portiamo nel futuro la leggenda dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena con un prodotto unico e irripetibile.

Perché Vinegraal

Vinegraal è un progetto ideato da Slow/d per celebrare il 50° anniversario della Consorceria dell'ABTM e sostenere la sua preziosa opera di tutela, promozione e diffusione del metodo tradizionale originale.

Un'opera fatta di passione e competenze senza tempo, che oggi per proseguire deve entrare in contatto con le nuove generazioni e con un pubblico sempre più vasto e internazionale: il progetto Vinegraal nasce per raggiungere questi obiettivi.

Il design più innovativo per l'aceto più pregiato

Abbiamo coinvolto giovani professionisti del mondo del design e lanciato loro una sfida: attribuire una nuova identità a un prodotto unico e prezioso come l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, attraverso la progettazione di un contenitore innovativo realizzato con tecnologie d'avanguardia.

Il contenitore sarà prodotto con l'ausilio della stampa 3D ceramica in soli 500 esemplari al cui interno sarà custodito un Aceto Balsamico Extravecchio unico nel suo genere, prodotto direttamente dalla Consorceria: il "Sacro Graal" degli aceti balsamici!

Partecipa a un'esperienza unica!

Dai il tuo contributo a questo progetto sulla piattaforma di crowdfunding Kickstarter. In questo modo prenoterai il tuo esemplare unico di Vinegraal e sosterrai la Consorceria dell'ABTM a portare nel futuro la tradizione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Il progetto sarà presente su Kickstarter a partire da ottobre 2015. Se sei interessato, registra i tuoi dati sul nostro sito web, ti terremo aggiornato sugli sviluppi della campagna.

Per restare aggiornato e partecipare al progetto visita www.vinegraal.com



Co-designed by tradition and innovation



49° Palio 2015 - Esami chimico-fisici e punteggi dei campioni

CAMPIONI FINALISTI (N° 12)

Class.	Camp. n°	Conferente	Localizzazione dell'acetaia	Riconoscimenti o note	Ac/p.	Brix (B)	Densità	Ac/v (A)	"R" (B/A)	Punti
1°	1009	Bisi	Pompilio	Carpi	6,00	74,40	1,390	8,30	8,96	317,708
2°	1328	Stermieri	Gian Carlo	Carpi	6,60	73,60	1,380	9,10	8,09	317,667
3°	1371	Guastella	Giorgio	Savignano	5,70	73,10	1,380	7,90	9,25	315,625
4°	368	Stanzani	Ubaldo	Castelfranco	5,90	75,40	1,390	8,20	9,20	315,500
5°	920	Mazzi	Franco	Modena	7,00	71,90	1,370	9,60	7,49	314,708
6°	1025	Montanari	Federico	Modena	5,90	72,00	1,370	8,10	8,89	313,458
7°	1109	Apparuti	Sonia	Castelvetro	5,20	71,30	1,370	7,10	10,04	313,292
8°	1155	Apparuti	Giorgio	Nonantola	5,90	76,50	1,400	8,30	9,22	312,542
9°	929	Barbolini	Gian Luigi	Formigine	5,40	71,50	1,370	7,40	9,66	312,333
10°	1391	Carrabs	Luigi	Soliera	6,90	71,70	1,370	9,40	7,63	312,000
11°	1294	Bergamaschi	Alberto	Castelnuovo	7,40	70,80	1,360	10,10	7,01	311,000
12°	241	Mattioli	Romano	Formigine	6,30	71,20	1,370	8,60	8,28	310,792
<i>Media dei 12 finalisti</i>						72,783		8,508	8,55	313,885

CAMPIONI SEMIFINALISTI (N° 60)

Class.	Camp. n°	Conferente	Localizzazione dell'acetaia	Riconoscimenti o note	Ac/p.	Brix (B)	Densità	Ac/v (A)	"R" (B/A)	Punti	
13°	788	Levizzani	Stefano	Sassuolo	Medaglia d'Oro Camera Commercio	5,50	71,40	1,370	7,50	9,52	308,917
14°	1280	Cavicchioni	Giorgio	Modena	Medaglia Argento Camera Commercio	5,40	71,60	1,370	7,40	9,68	308,833
15°	1090	Ternelli	Giuliano	Sassuolo	Medaglia Argento Unicredit Carpi	7,60	74,00	1,380	10,50	7,05	308,833
16°	1164	Stradi	Tosca	Modena	Eccellente Finalista	5,70	71,20	1,370	7,80	9,13	312,500
17°	1184	Antichi	Roberto	Modena		5,60	74,10	1,390	7,80	9,50	308,750
18°	942	Mazzi	Franco	Modena		7,00	71,90	1,370	9,60	7,49	308,500
19°	940	Mazzi	Franco	Modena		7,00	72,00	1,370	9,60	7,50	308,417
20°	603	Conte	Tommy	Castelfranco	Premio Comunità	6,60	72,50	1,370	9,10	7,97	307,833
21°	1518	Rolando	Giovanni Roberto	Modena		5,10	75,20	1,390	7,10	10,59	307,667
22°	1299	Antichi	Roberto	Modena		5,50	74,60	1,390	7,60	9,82	307,583
23°	974	Botti	Giorgio	Castelvetro	Premio Comunità	5,80	71,00	1,360	7,90	8,99	307,500
24°	766	Ruggeri	Ivan	Pavullo		6,00	71,20	1,370	8,20	8,68	307,250
25°	1176	Montalegni	Silvia	Vignola	Premio Comunità	6,60	72,80	1,380	9,10	8,00	306,500
26°	288	Calanchi	Roberto	Spilamberto	Premio Comunità	5,80	71,90	1,370	7,90	9,10	306,417
27°	1517	Pedroni	Italo	Nonantola		5,30	71,40	1,370	7,20	9,92	306,333
28°	152	Lei	Barbara	Maranello		5,40	72,00	1,370	7,40	9,73	306,167
29°	803	Covili	Stefano	Modena		5,50	76,80	1,400	7,90	9,72	305,917
30°	200	Rossi	Guglielmo	Fiorano	Premio Comunità	5,90	71,60	1,370	8,10	8,84	305,750
31°	422	Benassi	Lucia	Castelfranco		6,70	72,90	1,380	9,20	7,92	305,667
32°	1395	Goldoni	Ermanno	Soliera	Premio Comunità	4,90	75,40	1,390	6,80	11,09	305,667
33°	148	Cuoghi	Dino	Fiorano		6,80	70,60	1,360	9,30	7,59	305,583
34°	1095	Ternelli	Barbara	Sassuolo		7,80	71,70	1,370	10,70	6,70	305,500
35°	646	Dallari	Giulio	Formigine		7,40	71,70	1,370	10,10	7,10	305,333
36°	948	Chiossi	Florianò	Campogalliano		5,40	72,30	1,370	7,40	9,77	305,250
37°	1023	Sarti	Maria	Ravarino		5,80	73,10	1,380	8,00	9,14	304,833
38°	1073	Ferrari	Giorgio	Formigine	Batteria Briganti	5,90	71,90	1,370	8,10	8,88	304,833
39°	374	Stanzani	Ubaldo	Castelfranco		5,60	75,50	1,390	7,80	9,68	304,417
40°	1449	Cristoni	Carlo	Vignola		6,00	70,70	1,360	7,60	9,30	304,417
41°	236	Mattioli	Romano	Formigine		6,70	71,90	1,370	9,20	7,82	304,333
42°	1251	Tangerini	Ianni	Carpi		5,10	74,70	1,390	7,10	10,52	304,250
43°	1353	Cavani	Enrico	Castelvetro		5,70	71,10	1,370	7,80	9,12	304,250
44°	413	Bacchelli	Stefano	Carpi	Premio Comunità	5,50	71,80	1,370	7,50	9,57	304,083
45°	89	Bettini	Mario	Fiorano		5,20	71,30	1,370	7,10	10,04	304,083
46°	245	Meldi	Bruno	Castelvetro		6,10	70,60	1,360	8,30	8,51	304,000
47°	1058	Natalini	Giuseppe	Spilamberto		5,50	70,90	1,360	7,50	9,45	304,000
48°	470	Bulgarelli	Enzo	Cavezzo-Area Nord	Premio Comunità	5,60	71,40	1,370	7,70	9,27	303,917
49°	1000	Piretti	Omer	Fiorano		5,60	72,70	1,380	7,70	9,44	303,833
50°	1168	Stradi	Tosca	Modena		5,50	71,40	1,370	7,50	9,52	303,583
51°	1450	Monzoni	Gianfranco	Spilamberto		5,90	71,40	1,370	8,10	8,81	303,500
52°	1373	Sesia	Giulia	Savignano		5,60	73,00	1,380	7,70	9,48	303,250
53°	1175	Cavallaro	Maria	Spilamberto		6,50	70,40	1,360	8,80	8,00	303,250
54°	1031	Montanari	Federico	Modena		5,50	72,20	1,370	7,50	9,63	303,000
55°	701	Moscardini	Guglielmo	Sassuolo	Premio Comunità	6,00	73,90	1,380	8,30	8,90	302,833
56°	590	Montanaro	Marco	Castelvetro		5,50	70,30	1,360	7,50	9,37	302,833
57°	1565	Belluzzi E. Ferrari E.		Modena	Premio Comunità	5,20	70,10	1,360	7,10	9,87	302,750
58°	812	Ferrari	Giuseppe	Modena		5,40	70,80	1,360	7,40	9,57	302,333
59°	228	Manni	Maurizio	Modena		6,10	71,80	1,370	8,40	8,55	302,333
60°	539	Manzini	Giuseppe	Spilamberto		5,50	70,60	1,360	7,50	9,41	302,167
61°	146	Bevini	Claudio	Modena		7,00	71,90	1,370	9,60	7,49	302,083
62°	917	Guidi	Mara	Modena		7,70	70,10	1,360	10,50	6,68	301,750
63°	1049	Barbieri	Aventina	Castelfranco	Fiasch. Arg. Rap. R Premio G. Manca	8,10	70,60	1,360	11,00	6,42	301,500
64°	1394	Luppi	Mauro	Soliera		4,90	73,90	1,380	6,80	10,87	301,417
65°	77	Zanni	Enzo	Fiorano		6,10	72,10	1,370	8,40	8,58	301,250
66°	38	Levoni	Sante	Castelnuovo	Premio Comunità	5,30	72,00	1,370	7,30	9,86	300,917
67°	1107	Apparuti	Sonia	Castelvetro		5,10	73,10	1,380	7,00	10,44	300,833
68°	289	Calanchi	Roberto	Spilamberto		6,30	69,80	1,360	8,50	8,21	300,667
69°	1178	Antichi	Roberto	Modena		5,50	74,60	1,390	7,60	9,82	300,167
70°	294	Lei	Enzo	Maranello		5,50	73,20	1,380	7,60	9,63	300,000
71°	1087	Galassi	Giordano	Modena		5,80	70,00	1,360	7,90	8,86	298,917
72°	1084	Bazzi	Gabriele	Soliera		5,00	72,20	1,370	6,90	10,46	297,300
<i>Media dei 60 semifinalisti</i>						72,147		8,125	8,88	304,442	
<i>Media di tutti i 72 campioni</i>						72,253		8,189	8,82	306,016	

Confronto di esami e punteggi dei campioni al Palio dal 2006 al 2015

CAMPIONI FINALISTI

Palio	Camp.	Brix (B)	Acidità in p/v (A)	R = B/A	Punti	Note e commenti
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	72,82	7,90	9,20	314,200	
2013	12	73,45	7,98	9,16	311,528	
2014	12	73,27	8,46	8,66	313,129	
2015	12	72,78	8,51	8,55	313,885	
Media 10 anni		73,31	7,80	9,40	316,353	

CAMPIONI SEMIFINALISTI

Palio	Camp.	Brix (B)	Acidità in p/v (A)	R = B/A	Punti	Note e commenti
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	
2013	61	72,70	7,80	9,40	300,802	
2014	68	72,65	7,99	9,09	303,362	
2015	60	72,15	8,13	8,88	304,442	
Media 10 anni		72,61	7,68	9,46	302,207	

TOTALE FINALISTI E SEMIFINALISTI

Palio	Camp.	Brix (B)	Acidità in p/v (A)	R = B/A	Punti	Note e commenti
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	
2013	73	72,72	7,83	9,36	302,565	
2014	80	72,74	8,06	9,02	304,827	
2015	72	72,25	8,19	8,82	306,016	
Media 10 anni		72,71	7,69	9,45	304,755	

Premio dei Comuni

Comune	Premio	Conferito a:	Alfiere	Punti
Bomporto	Medaglia d'Oro	Becciu Marco	Pizzolari Gianfranco	292,500
Campogalliano	Medaglia d'Oro	Pedrazzi Daniela	Furghieri Marzio	293,500
Carpi	Medaglia d'Oro	Bacchelli Stefano	Gazzotti Lino	304,083
Castelfranco	Targa	Conte Tommy	Prata Giuseppe	307,833
Castelnuovo	Targa	Levoni Sante	Calanchi Roberto	300,917
Castelvetro	Targa	Botti Giorgio	Botti Giorgio	307,500
Fiorano	Medaglia d'Oro	Rossi Guglielmo	Rossi Guglielmo	305,750
Formigine	Medaglia d'Oro	Barbolini Daniele	Barozzi Adelmo	296,500
Maranello	Medaglia Argento E. Ferrari	Mattioli Luisa	Roggiani Ettore	295,000
Modena	Medaglia Argento Bonissima	Belluzzi Emilio & Ferrari Enrica	Furghieri Marzio	302,750
Nonantola	Medaglia d'Oro	Zironi William	Pedroni Italo	293,500
Ravarino	Volume e pianta miniata	Guerra Nicola	Fini Maurizio	296,000
Sassuolo	Medaglia d'Oro	Moscardini Guglielmo	Moscardini Guglielmo	302,833
Soliera	Medaglia d'Oro	Goldoni Ermanno	Carrabs Luigi	305,667
Spilamberto	Medaglia d'Oro	Calanchi Roberto	Calanchi Roberto	306,417
Vignola	Targa	Montalegni Silvia		306,500
Area Nord	Targa	Bulgarelli Enzo	Prandini Giuseppe	303,917

Riconoscimenti

Comune	Premio	Conferito a:
Modena	Diploma in memoria di Ferrarini Ivano	Mazzi Franco
Fiorano	Medaglia Oro Consorteria Palio 2014	Rossi Ornella

In memoria dell'amico Ivano Ferrarini

Si muoveva silenziosamente, come un felino, apparentemente lento, senza esserlo. A fine giornata la sua mole di lavoro svolta era sempre notevole.

Non amava apparire, amava concretamente fare, non parlava molto o spesso, ma quando lo faceva ti accorgevi che da lui scaturiva sempre una parola, un pensiero giusto che accomunava spesso tutti. Rigoroso, sull'Aceto Balsamico, non ammetteva scorciatoie o compromessi, si definiva: integralista Balsamico, il suo rigore senza mai ottusità tracciava la strada: una strada maestra. Mi manchi, le giornate che insieme abbiamo trascorso in acetaia, vuoi alla Lucciola, vuoi in Consorzeria, pregne di operatività, funzionavano come un volano da cui scaturivano sogni e progetti: a volte li abbiamo concretamente trasformati in azioni, per altri, ci è mancato il tempo.

Mi manca la tua calma, le sole volte che ti facevi prendere dall'ansia erano dovute all'adempimento ed alla gestione delle "scartoffie" come tu le chiamavi e che mi affidasti assieme all'incoraggiamento che mai non mancavi di farmi avere assieme alla tua stima. Mi affidasti l'onore di continuare a condurre la tua Acetaia e i tuoi cari, rispettando il tuo volere, aggiunsero a ciò, una fiducia totale: "agisci e fai come se fosse tua"... una bella responsabilità!

Lassù, all'interno del tuo solaio, percepivo la tua presenza cercando di entrare nello spirito che aveva animato le tue scelte, ed è stato in quel momento che ho "visto" le botti che tu destinavi quali dispensatrici di prodotto da rincalzo, assumere una nuova veste, quante volte avevamo dissertato sulla opportunità di avere in Consorzeria una batteria speciale ove affinare gli Aceti da destinare agli assaggi di allenamento (era uno dei nostri sogni) ed ecco farsi largo una idea. Proposi a Valeria, Laura ed Andrea il progetto: «che ne pensate di donare alla Consorzeria queste botti? Resteranno per sempre a memoria di Ivano, collocate laddove ha trascorso e vissuto la sua passione!»

L'entusiasmo con cui venne accolto ciò che stava per divenire un vero progetto, me ne confermò la bontà, oltre al fatto che venne ratificato dal Consiglio Direttivo con altrettanto entusiasmo ed unanimemente, non solo, ma a ciò venne aggiunto un Premio Speciale che il Gran Maestro, in occasione dell'ultimo Palio ha voluto dedicare, in tua memoria, al primo miglior aceto della Comunità di Modena. Il resto è storia in itinere, la Batteria Speciale entrerà in Acetaia a breve e destinata all'affinamento dei campioni proprio come desideravi.

La presenza della "tua" batteria non ci farà mancare il tuo appoggio silenzioso... proprio come eri uso fare. Ciao Ivano, ciao Maestro, grazie di tutto

Maurizio Fini



BATTERIA DONATA DAI FAMILIARI.

Palio 2015

❁ Assaggi dal 1 aprile al 26 giugno ❁

Campioni regolari	1.567
Campioni fuori gara	23
Totale campioni	1.590
Totale personale a registro	
Maestri Assaggiatori	171
Assaggiatori	105
Allievi	111
Totale	387
Partecipanti allo svolgimento assaggi	
Maestri Assaggiatori	158
Assaggiatori	89
Allievi	58
Totale	305
Ripartizione sedute di assaggi	
Preselezione	14
Quarti	9
Semifinali	2
Finale	1
Totale	26
Media tavoli per serata	22
Numero presenze per categoria	
Maestri Assaggiatori	1.736
Assaggiatori	781
Allievi	337
Totale	2.904
Numero assaggi per categoria	
Maestri Assaggiatori	9.190
Assaggiatori	4.097
Allievi	1.912
Totale	15.199



PREMIO ALLA MEMORIA IVANO - PRESENTI I FAMILIARI.

Verso il 50° anniversario

Un salto nel passato



NELLA PRIMAVERA DEL 1996, IN OCCASIONE DEL TRENTENNALE DELLA CONSORTERIA PRESSO IL RISTORANTE CLUB EUROPA 92, UNA DELEGAZIONE DELLA CONSORTERIA CONSEGNA UNA BOTTIGLIETTA DI BALSAMICO PROVENIENTE DALL'ACETAIA SOCIALE AL MAESTRO LUCIANO PAVAROTTI. L'OCCASIONE FU PROPIZIA PER RICEVERE IL SENTITO SOSTEGNO DEL MAESTRO PER LE INIZIATIVE LEGATE AL TRENTESIMO. NELLA FOTO LUCA GOZZOLI, RINO VECCHI, IL MAESTRO LUCIANO PAVAROTTI, IL GRAN MAESTRO FRANCESCO SACCANI, LUIGI LOLI PALAZZINI, FERMO RIZZI E MARINO VENTURELLI.

BPER:

Banca

CONTO BPER PROVA

**La tua fiducia è l'unica cosa
che chiediamo.**

Proprio per guadagnarci la tua fiducia, con Conto BPER Prova ti offriamo per un anno canone gratuito con incluso: operazioni illimitate*, bancomat, carta di credito, internet e mobile banking. Dopo 12 mesi, se saremo riusciti a conquistarti, potremo scegliere insieme quale conto della nostra offerta risponde meglio alle tue esigenze.

Vicina. Oltre le attese.

www.bper.it 800 20 50 40

*La dicitura "operazioni illimitate" fa riferimento al numero di operazioni esenti dal pagamento delle spese di registrazione. Resta salva l'applicazione delle condizioni ove previste.
Messaggio pubblicitario con finalità promozionali. Per tutte le condizioni contrattuali si rinvia ai fogli informativi a disposizione presso ogni filiale della Banca o sul sito bper.it.
La concessione delle carte è soggetta a valutazione del merito creditizio e approvazione della Banca.



Arte e architettura per il 50°

È racconto estetico sul processo produttivo dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. È costruzione di una struttura tridimensionale. È castagno, ciliegio, frassino, acacia, rovere, acciaio, cera, vetro e porcellana. È collaborazione tra diverse abilità nello stesso territorio. È espressione di un'indeterminatezza temporale in una complessità spaziale. È ricerca di coerenza condivisa. È sovrapposizione di una centuriazione romana, un tetto estense ed una corte rinascimentale. È trasformazione di un ingrediente alimentare in uno spazio geometrico.

L'installazione dell'Architetto Carlo Maria Morsiani in collaborazione con l'architetto Matthijs la Roi verrà attivata durante il cinquantesimo anniversario della Consorceria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, in Spilamberto, dallo chef Massimo Bottura in collaborazione con 25 maestri.



Il Balsamico al 13° International Symposium on tardigrada



Nella serata del 25 giugno 2015 nella splendida cornice del Castello di Spezzano si è tenuta la cena conclusiva del 13° *International Symposium on tardigrada* organizzato dai docenti dell'Università di Modena e Reggio Emilia con il patrocinio dell'ateneo stesso e con il contributo della Fondazione C.R. Modena per congressi scientifici.

Al convegno che si è protratto dal 23 al 26 giugno hanno partecipato oltre un centinaio di studiosi e giovani ricercatori provenienti da 21 nazioni di tre diversi continenti.

Il simposio ha offerto anche l'occasione agli ospiti stranieri di toccare con mano la calda ospitalità della nostra terra nonché di gustare la varietà di sapori e prodotti tipici della tradizione e della cucina locale tra cui non poteva mancare l'aceto balsamico tradizionale di Modena. Infatti con la collaborazione degli amici del castello la Consorceria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena nella serata ha mostrato agli ospiti l'acetaia del castello spiegando a loro le tecniche di produzione dell'oro nero di Modena e fatto degustare ai convenuti, tavolo per tavolo, il Balsamico della tradizione aggiungendolo agli antipasti e alle pietanze appositamente preparato.

L'evento ha riscosso un notevolissimo successo con applausi finali all'operato degli amici del castello e della Consorceria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena che hanno trasmesso ai partecipanti non solo la conoscenza del nostro secolare prodotto ma anche un ricordo indelebile della Consorceria.

Ecco la Balsamic App

Il mondo del balsamico tradizionale a misura di straniero

Raccontare l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena significa parlare soprattutto di passione, pazienza e duro lavoro. Ed è proprio questo che fa la nuova app Traditional Balsamic Vinegar of Modena, sviluppata dalla Consorzeria di Spilamberto.

Si tratta di una app per tablet Apple e Android, ora scaricabile al prezzo di 2.99 dollari, e di una web app gratuita per smartphone (anche in questo caso sia per Iphone che per dispositivi Android): le app sono provvisoriamente disponibili sul sito www.appeditor.it in attesa di essere caricate e rese disponibili sul sito www.visitmodena.it.

I contenuti dell'applicazione sono suddivisi in cinque sezioni tematiche che vanno dalla storia del Balsamico Tradizionale alla sua produzione, dall'esperienza sensoriale legata alla degustazione, ai luoghi del Balsamico, fino agli aspetti socio-culturali e a un utile glossario.

Con questa applicazione, dunque, si ha la possibilità di conoscere l'antica storia

dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e scoprire come questo condimento speciale sia profondamente radicato nella tradizione locale, ma si può anche seguirne il processo produttivo: dalla raccolta delle uve in vigna e la cottura del mosto, ai segreti della maturazione in piccole botti e conoscere quindi nel dettaglio come si conduce un'acetaia.

L'utente viene guidato anche nella degustazione, a riconoscere il vero Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e le caratteristiche organolettiche che lo distinguono dai prodotti industriali, le stesse che i maestri assaggiatori della Consorzeria esaminano con tanta cura e passione durante il Palio di San Giovanni per nominare l'Aceto Balsamico Vincitore.

La app accompagna nella scoperta del territorio della provincia modenese, attraverso i percorsi ciclabili più belli per visitarlo; il viaggio prosegue poi all'interno della Consorzeria di Spilamberto e del Museo del Balsamico Tradizionale,

fino nella soffitta di Villa Fabriani dove ha sede l'antica acetaia sociale.

Le app sono state progettate e realizzate dalla modenese Appeditor, un collettivo di grafici per l'editoria digitale, prevalentemente al femminile. Lucia Barbieri e Paola Busani che hanno lavorato per diversi mesi a questo progetto, sono due graphic designer di Modena, curiose e affascinate dalla sfida delle nuove tecnologie e dalle loro potenzialità, profondamente legate al saper fare delle donne che le hanno precedute e alla cultura materiale del territorio a cui appartengono.

Insieme si propongono come Appeditor, un collettivo che raggruppa diverse figure professionali coinvolte nella progettazione e realizzazione di app, webapp, ePub ed eBook a "contenuto grafico-comunicativo", evoluzione contemporanea del supporto libro e non solo.

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
Consorzeria 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 del 1 luglio scorso, insieme con i Rappresentanti delle Comunità, è stato concordato il nuovo calendario per gli Assaggi di Allenamento 2015-2016. Rispetto all'anno precedente si segnala lo spostamento della Comunità di Nonantola a gennaio/febbraio e la partenza della neonata Comunità di Zocca (con sole 3 serate di assaggi per quest'anno). A tutti gli Assaggiatori si chiede di partecipare alle serate di almeno 2 Comunità, compresa quella di residenza, possibilmente ben distribuite nell'arco temporale. La prenotazione va fatta direttamente ai Referenti. Sono previste 5 serate per ogni Comunità con quota di partecipazione di 20 Euro. La Consorzeria fornirà i campioni per 3 serate, le restanti 2 verranno organizzate a discrezione di ogni Comunità (analisi di una batteria e/o di campioni privati). I campioni saranno correlati con analisi chimico-fisiche (densità, acidità e rapporto R) e con punteggio di riferimento, tarato precedentemente da un gruppo di maestri assaggiatori. Tali parametri dovranno essere comunicati dal conduttore del tavolo alla fine di ogni singolo assaggio, ma prima della stesura della scheda comune, affinché gli assaggiatori possano continuare ad allenare i propri organi di senso e confrontare le proprie sensazioni con i dati di riferimento. Si raccomanda ai Capitavolo di applicare le nove linee guida per la stesura della scheda di valutazione: in particolare per quanto riguarda la Limpidezza, la Finezza, l'Acidità e soprattutto l'Armonia! Si raccomanda inoltre una particolare attenzione ai Tavoli per i Neofiti! Dovranno essere tenuti da Maestri adeguatamente selezionati, preparati, predisposti alla didattica e alla comunicazione. Nella prima serata si suggerisce di sottoporre alla loro valutazione: un mosto crudo, un mosto cotto, un mosto fermentato, un mosto acetificato, un aceto di pochi anni. In questo modo, anche chi non sa nulla del Balsamico, avrà modo di apprezzare le variazioni di colore, di densità, di profumi e di sapori che si realizzano nei vari passaggi della filiera produttiva di un Aceto Balsamico Tradizionale ben impostato. Si raccomanda infine agli organizzatori di inviare tempestivamente alla Consorzeria le tabelle riassuntive del numero degli assaggi eseguiti, possibilmente suddivisi per categoria (escludendo i neofiti).

✿ 2015 ✿

1. Comunità di Carpi, Soliera e zone circostanti

A Limidi di Soliera presso il **Centro Polivalente**, in via Capotti, il mercoledì, alle ore 20.30 nei giorni:
9 - 16 - 23 - 30 settembre, 7 ottobre. Referenti: **Loretta Goldoni** **Lino Gazzotti**.

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

A Spilamberto presso la **sede della Consorzeria**, in via Roncati 28, il venerdì alle ore 20.30 nei giorni:
16 - 22* - 30 ottobre, 6 - 13 novembre. Referenti: **Rosanna Maggiolo**, **Roberta Sirotti**.

*NB: la seconda serata è stata anticipata a giovedì 22 perché in coincidenza con passaggi di qualifica.

3. Comunità "Area Nord" Mirandola e Bassa Modenese

A Cavezzo presso il **Circolo COOP Giardino**, via Cavour 24, il lunedì alle ore 20.30 nei giorni:
2 - 9 - 16 - 23 - 30 novembre. Referenti: **Giuseppe Prandini**, **Luca Gozzi**.

4. Comunità di Modena e zone circostanti

A Modena presso la **Polisportiva G. Nasi**, in via Tarquinia 55, il sabato pomeriggio alle ore 14.30 nei giorni:
7 - 14 - 21 - 28 novembre, 5 dicembre. Referente: **Maurizio Fini**.

5. Comunità di Vignola e zone circostanti

A Vignola presso **Ristorante Laghetto dei Ciliegi**, via Modenese 2359, il mercoledì alle 20.30 nei giorni: 11
- 18 - 25 novembre, 2 - 9 dicembre. Referenti: **Luciano Capponi**, **G. Brighetti**.

6. Comunità di Zocca e zone circostanti

A Montombraro presso **Istituto Agrario L. Spallanzani**, via Serre 200, il giovedì alle ore 20.30 nei giorni: 8 -
15 - 29 ottobre. Referenti: **Borghi Massimo**, **Bedonni Riccardo**

✿ 2016 ✿

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

A Formigine presso l'**Oratorio Don Bosco**, via Pascoli, il venerdì ore 20.30 nei giorni:
8 - 15 - 22 - 29 gennaio, 5 febbraio. Referente: **Giorgio Ferrari**.

8. Comunità di Nonantola

A Nonantola presso il **Circolo Anziani** in viale Rimembranze, il mercoledì alle 20.30 nei giorni:
13 - 20 - 27 gennaio, 3 - 10 febbraio. Referente: **Mirco Casari**.

9. Comunità di Castelvetro di Modena e zone circostanti

A Castelvetro presso la **Sala Parrocchiale** in centro storico, il venerdì alle 20.30 nei giorni:
12 - 19 - 26 febbraio, 4 - 11 marzo. Referenti: **Andrea Ramini**, **Piergiorgio Simonini**.

10. Comunità di Castelfranco Emilia, Ravarino e Bomporto

A Castelfranco presso l'**Istituto Superiore L. Spallanzani**, via Solinei 2123, il mercoledì alle 20.30 nei giorni: 17 - 24 febbraio, 2 - 9 - 16
marzo. Referenti: **Albertino Burzi**, **Gianfranco Pizzolari**, **Novelio Foca** e **Giuseppe Prata**.

ASSAGGI DI TARATURA DI CAMPIONI

In **Consorzeria** nei giorni: 21 - 24 - 28 settembre, 1 ottobre. Referente: **Giorgio Ferrari** -.

SERATE PREVISTE PER I PASSAGGI DI CATEGORIA

In **Consorzeria** nei giorni: 19 - 21 - 23 - 26 - 28 ottobre alle ore 20.30.



**Consorzeria
dell'Aceto Balsamico
Tradizionale
Spilamberto**

Telefono e Fax: +39 059 78 59 59

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

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