



Notiziario della Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale

52° PALIO INNOVAZIONE NELLA TRADIZIONE



L'armonia sia con noi, così come nel nostro Balsamico!!! E' il saluto d'apertura che come Gran Maestro ho rivolto a tutti i presenti invitandoli a celebrare il 52° Palio con un grosso e caloroso applauso iniziale!

A seguire i ringraziamenti per le numerose autorità ed i sostenitori intervenuti, oltre ai componenti della Consorzio: agli Aspiranti che con le loro tesine (vedipag. 14) ci regalano ogni

anno momenti emozionanti. Agli Allievi che ringrazio per le loro domande e curiosità, essi tengono alta la nostra attenzione, solo fra una decina d'anni sapremo se il nostro lavoro di formazione ha centrato le aspettative. Agli Assaggiatori sempre alla ricerca di quella maturità che spesso hanno da vendere ed infine ai Maestri..... senza la loro costante presenza e passione non ci sarebbe questa grande squadra di portatori sani di Balsamico! Sempre alla ricerca di miglioramenti, non solo per raggiungere premi o riconoscimenti ma per il gusto di un lavoro ben fatto, il quale è sempre meglio di un lavoro ben detto!

C'è una sana consapevolezza e soddisfazione per le cose fatte per le innovazioni a sostegno della tradizione adottate, sul sito <https://assaggi.consorzio.org> nell'ambito del progetto Consorzio 3.0, appena concluse le premiazioni è stato possibile verificare il numero degli assaggi effettuati che si sono affiancati alle già presenti schede comparative pubblicate subito al termine degli assaggi di Comunità. E' in preparazione una ulteriore implementazione in uscita nel 2019 per guardare al futuro senza mai scordare il passato!!! Non vi dirò cos'è per ora!!!

Per ora, nel nuovo sito troverete classifiche e dati del Palio..... in diretta (vedi pag. 6 e 7) Ci resta solamente un altro milione di cose da fare attraverso la messa in atto di tutte le possibili iniziative utili a diffondere e salvaguardare la nostra storia e la nostra eccellenza territoriale..... che non è solo nostra..... ma è di tutti!!!

Di tutti per alimentare giusto e meritato orgoglio, spesso solo nostra per onerosità ed impegno. Non che mi lamenti, ma vorrei non ci si scordasse di ciò che la Consorzio ha fatto in passato: 50 anni or sono, fù innovazione pura il fare emergere dalle soffitte l'arte del Balsamico.... 20 anni or sono difenderne l'unicità ed ottenere il riconoscimento della DOP di cui andiamo tutti fieri, fu ancora innovazione.

Oggi, ci siamo, ci siamo sempre: nelle scuole, nelle Acetaie Comunali, nelle manifestazioni utili alla diffusione culturale del Balsamico..... ci siamo sempre! Anche se, a volte, ci si scorda che ci siamo o meglio che ci dovremmo essere per tutto il mondo del Balsamico.

Non diamo per scontata la nostra presenza, la nostra esistenza è appesa al filo sottile della considerazione e valorizzazione, non solo a parole, che pensiamo di esserci meritati e di meritare. Noi ci siamo, la Consorzio c'è!!! Ringrazio di cuore chi ci aiuta tangibilmente e ringrazio fin d'ora chi, in futuro, si affiancherà a noi, per permetterci di svolgere la nostra mission, per tenere alto, altissimo il nome dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e con ciò tutta la Modenesità!!!

Maurizio Fini, Gran Maestro

**Giorgio Ferrari,
40 anni d'amore
per il Balsamico**
*Un mito all'interno
di un mito*



Giorgio, riceve il Gran Premio Simonini dalle mani del Gran Maestro Maurizio Fini

Se l'Aceto Balsamico Tradizionale avesse un volto sarebbe quello di Giorgio Ferrari. Classe 1944, due figli, sei nipoti e 40 anni di vita dedicati al Balsamico, per un totale di circa 5.200 assaggi. Chi lo conosce lo sa bene: Ferrari è una delle colonne portanti della Consorzio e dal 2001 anche l'ingranaggio principale che ogni anno rende possibile realizzare il Palio di San Giovanni.

L'incontro con il Balsamico avviene già da piccolissimo nella casa paterna, ma il suo primo ricordo è carico di apprensione e mistero: risale a quando sentiva il padre dire che "bisogna pulire il barile perché c'è la madre". Come è possibile che la mamma sia

continua a pag 2 >>

finita in una delle botti nel sottotetto? E via, quindi, a controllare che la mamma fosse invece impegnata nelle sue faccende. E' con questo buffo aneddoto che prende il via il nostro incontro, una chiacchierata che si rivelerà ricca di sorprese: sembra incredibile, infatti, che il lungo percorso che lo ha portato a diventare Assessore agli Assaggi, responsabile organizzativo del Palio e a ottenere il premio dedicato al fondatore della Consorceria "Rolando Simonini" non ebbe inizio con un colpo di fulmine.

Si ricorda quando fu la prima volta che mise piede in Consorceria?

Certo, fu "colpa" di un mio collega che mi mostrò con orgoglio il suo diploma di Maestro Assaggiatore e mi convinse ad accompagnarlo. Era il 1978, inizio maggio: entrammo nel torrione dove erano in corso gli assaggi in vista del Palio; fui presentato a Rolando Simonini, il Gran Maestro di allora, che mi invitò a fermarmi per guardare e ascoltare, a patto che rimanessi in assoluto silenzio: una noia mortale, così per un lungo periodo non mi feci più vedere.

Cosa accadde in seguito per farle cambiare idea?

Pensi, fu una disgrazia ad avvicinarmi al Balsamico. L'anno seguente persi un amico e collega in un incidente sul lavoro: ero lì vicino quando accadde, avrei potuto esserci io al suo posto. Ero distrutto: solo il silenzio, gli odori e la luce soffusa dell'acetaia di famiglia mi davano conforto. Fu così che nacque la mia passione e nel 1980 avevo già messo in piedi una batteria con 14 botti, dal quintale ai 16 litri. Ma capivo che erano importanti la formazione e l'aggiornamento, così nel 1981 seguii il



Dr. Mengozzi Presidente C CIA consegna diploma Allievo - 1981

mio primo corso, organizzato dalla Consorceria, nei locali della Camera di Commercio e rivolto agli allievi assaggiatori: in quell'occasione mi riavvicinai alla Consorceria e non l'ho più lasciata. Nel 1989 ho poi ottenuto il diploma di Maestro Assaggiatore, dal 1998 sono Consigliere e dal 2001. Ho cominciato a lavorare alla organizzazione del Palio, affiancandomi al dr. Luigi Lolli Palazzini che ringrazio per i suoi insegnamenti, unitamente a Rino Vecchi.

Negli ultimi 20 anni lei non è mai mancato a un Palio...

E come potrei? Non voglio certo perdermi il frutto di un lavoro

organizzativo che dura oltre due mesi! Ogni anno è una vera faticaccia, ma ne vale la pena: per prima cosa bisogna fare l'appello dei Maestri, degli Assaggiatori e degli Allievi, controllare che tutti siano a posto con le quote associative e col numero di assaggi e poi chiedere la disponibilità per i tavoli di assaggio serali: nel giro di un mese e mezzo è necessario arrivare a individuare i finalisti. Ma l'aspetto più brigoso è senz'altro organizzare i tavoli: è un lavoro di altissima diplomazia, bisogna che risultino omogenei e soprattutto è necessario mettere insieme persone che vanno d'accordo!

Ma non perde mai la pazienza? Qual è il suo segreto per tanti anni di lavoro in Consorceria?

Il segreto - in Consorceria come nella vita di tutti i giorni - sono l'amore e l'ascolto. Io cerco sempre di parlare con tutti, e fornire sostegno quando possibile: anche solo una parola in più per qualcuno può fare la differenza. E poi vorrei dare un consiglio a chi intraprende il percorso in Consorceria; nel kit del bravo assaggiatore non devono mai mancare tre strumenti: il buon senso, il rispetto e l'umiltà. Infatti la nostra associazione non è soltanto il baluardo di un prodotto unico al mondo, ma è anche una scuola di vita, all'insegna della convivenza pacifica e della condivisione.

Sembra che il suo amore per il Balsamico sia in grado di fare i miracoli: fu lei a salvare l'Acetaia Comunale di Formigine.

Sì, era il 1994 e mi chiamarono per capire qual era lo stato dell'acetaia ospitata nella Villa Agazzotti. Prelevai alcuni campioni e li feci analizzare e assaggiare da esperti: mi dissero che non aveva avvenire. Mi misi a lavorare sodo e piano piano riuscii a ripristinare l'acetaia, che ora è composta da due batterie a regime. Ricevetti un encomio solenne dal Consiglio Comunale, ma non si trattò di un miracolo: con il Balsamico ci vuole tanta pazienza, oltre alle competenze.

Ha già eredi di questa sua passione in famiglia?

Per ora nella mia famiglia ci sono solo grandi utilizzatori, visto che consumiamo ben 12 litri l'anno di Balsamico Tradizionale! Ma a dire il vero l'obiettivo è lasciare la mia "eredità" a figli e nipoti! Da 4 anni mi sono trasformato in "ambasciatore del territorio" e vado nelle scuole medie per fare conoscere il Balsamico, ma soprattutto il valore della nostra terra: qui abbiamo sali minerali e fermenti preziosissimi, in grado di dare vita a eccellenze come il Parmigiano, il Prosciutto di Modena e il Balsamico. I prodotti si possono provare a copiare, di solito con



PAPA FRANCESCO riceve confezione ABTM - 2014

scarsi risultati, il territorio no: è questa la nostra vera ricchezza ed è questa consapevolezza che vorrei trasmettere alle nuove generazioni.

L'Acetaia di Bulgarelli Enzo SI AGGIUDICA IL 52° PALIO

L'acetaia nasce nei primi anni 80, quando mio padre Rino che lavorava presso un caseificio di proprietà dei Marchesi Molza, ricevette in dono, proprio da questa nobile casata, un barile di inizio novecento da 150 litri!!!

Il prodotto contenuto venne utilizzato per avviare la prima batteria composta da sei barili, batteria che ha vinto il 52° palio. Un dipendente che già seguiva l'acetaia dei Marchesi Molza, mi accompagnò anche dopo il 1988, anno in cui mio Padre ci lasciò e mi dovetti cimentare nella conduzione dell'acetaia.

Con l'arrivo dell'età pensionabile frequentai il corso di formazione del 2002, per riuscire a mettere ordine a tutti i suggerimenti e procedure che avevo sentito e visto applicare in quegli anni e che apparivano molto diversi tra di loro, a volte addirittura contrastanti.

Le nozioni apprese, le esperienze fatte, dalla cottura del mosto alla sua fermentazione e acetificazione, fino ai travasi, condite da una grande passione, mi hanno portato ad ottenere l'inaspettata e graditissima soddisfazione di vincere il Palio di San Giovanni. Lascerò in eredità e in buone mani, a mio nipote



Christian Allievo Assaggiatore la mia Acetaia.....

L'emozione di vincere il Palio mi ha dato una gioia indescrivibile, che mi ripaga di tutti gli sforzi, fatiche e qualche delusione che questa passione comporta. Compresa l'esperienza devastante del terremoto nel 2012, che ha provocato perdite consistenti di prodotto, che ho visto, scivolare lento lungo le scale della mia casa.

Bulgarelli Enzo

SAN MARTINO 2018

Il Consiglio Direttivo è lieto di rinnovare l'invito a trascorrere alcune ore piacevoli, a tutti i Soci e Amici in occasione del consueto pranzo fissato per **DOMENICA 11 NOVEMBRE**

alle Ore **12** presso il Ristorante Vinicio Modena via Emilia Est 1526 Prenotazione obbligatoria entro il giorno **8 novembre** telefonare allo **059 781614** consorteria@consorteria.org Indicare cortesemente l'esatto numero dei posti richiesti.

Quota di partecipazione e fissata in 35 euro a persona

*Il Gran Maestro
Maurizio Fini*





ALLA RICERCA DELL'ACIDITA' (S)CONOSCIUTA

ovvero come cacciarsi volontariamente in un bel vespaio!!!!

RELAZIONE CONSUNTIVA

Durante il Consiglio Maggiore del 9 giugno, riconfermammo quanto condiviso nel Consiglio Maggiore precedente ovvero: **DOBBIAMO RIPORTARE AL CENTRO DEGLI ASSAGGI, LA NOSTRA CAPACITA' DI ESEGUIRLI, AL DI SOPRA DEI PURI DATI NUMERICI, I QUALI, LO RICORDIAMO, DOVREBBERO ESSERE SOLO UN VALIDO CONTRIBUTO, DA UTILIZZARE COME «CHIAVE» DI LETTURA NELL'ANALISI ORGANOLETTICA, EVITANDO DI ADEGUARSI ASETTICAMENTE AGLI STESSI VALORI NUMERICI.**

Contemporaneamente ci siamo ripromessi di analizzare e approfondire temi importanti che da tanto, forse da sempre, stiamo cercando di individuare, un metodo di valutazione comune e condiviso che tocchi tutti gli aspetti del Balsamico Tradizionale. La strada percorsa è lastricata da pietre miliari, di solide pietre d'angolo, pietre di contenimento, pietre traballanti e pietre arrivate da non si sa dove, rotolate autonomamente sulla nostra strada sulla cui superficie non mancano buche leggere e profonde voragini.

In particolare uno degli aspetti che più frequentemente ci vede spesso su posizioni divergenti, riguarda sicuramente



la valutazione dell'**acidità** sia **olfattiva** che **gustativa**. L'obiettivo della mattinata è stato quello di presentare il lavoro effettuato dalle cinque commissioni, cui è stato affidato il compito di individuare prima di tutto un metodo di approccio al problema, tale da poterci offrire una base franca e costruttiva sulla quale discutere, senza disperderci in mille argo-

menti o contrapposizioni sterili e non significative. Le commissioni hanno risposto ad una serie di quesiti, con lo scopo di «spazzare via... pietre ed ostacoli presenti sulla nostra strada», di «spazzare via credenze e convinzioni errate» di fare pulizia insomma, definendo una base condivisa ed acquisita da tutti.



Avendo elaborato una decina di domande sia sugli aspetti:

OLFATTIVI che **GUSTATIVI**, (le domande e le risposte complete, per ragioni di spazio non sono riportate, qualora desideraste prenderne atto sono scaricabili sul SITO alla voce CONSIGLIO MAGGIORE 9-6-18, oppure su richiesta diretta invieremo le slides) siamo andati a valutare e discutere le risposte pervenute, attraverso una presentazione rigorosamente anonima. Sono emerse alcune **definizioni interessanti sull'ACIDITA'** su cui possiamo ed dobbiamo RIFLETTERE...

PARTE OLFATTIVA

OLF. 2 - EVITARE IL TERMINE «VINOSO» (IMPOSSIBILE CAPIRNE L'ORIGINE) COME DEQUALIFICANTE, RIPRENDERE L'USO DI «SOVERCHIANTE».

OLF. 7 - NON SI INDIVIDUA L'ACIDITA' DI VINO, E' FISIOLOGICAMENTE IMPOSSIBILE CAPIRE I TIPI DI ACIDI PRESENTI, LA DIFFERENZA FRA ACETO DI MOSTO E ACETO DI VINO NON SI DISTINGUE!

OLF. 7 - E' PRESSOCHE' IMPOSSIBILE DETERMINARE CON CERTEZZA LA PRESENZA DI ACETO DI VINO.

OLF. 8 - L'ANALISI E' UNA BASE VALUTATIVA CUI SI DEVE ESPRIMERE SENSAZIONE QUALITATIVA.

Altrettanto..... per la PARTE GUSTATIVA

GUS.7 - L'ASPREZZA, LO SCARSO EQUILIBRIO PORTANO ALLA CONCLUSIONE «DI VINO» MA NON SE NE AVRA' MAI LA CERTEZZA.

GUS.7 - L'ACIDITA' SGARBATA NON E' INDICE DI PRESENZA CERTA DI ACETO DI VINO QUINDI NON UNIVOCAMENTE CERTIFICABILE.

GUS. 8 - OLTRE ALLA QUANTITA' DI ACIDITA' DEVE ESSERE VALUTATA LA QUALITA'; GLI ESAMI DI LABORATORIO SERVONO SOLO DA SUPPORTO.

GUS. 10 - 11 - LA QUANTITA' DEVE ESSERE SUPPORTATA DALLA QUALITA' SEMPRE E COMUNQUE.

Dalle definizioni prese in esame sono scaturite delle PROPOSTE a supporto del dibattito, debitamente ampliate e discusse, esse andranno approfondite nei prossimi incontri:

PROPOSTE SEZIONE OLFATTIVA

- Non utilizzare più la definizione **acidità Vinosa o di Vino**;
- **Aceto «COMPLICATO» non disgiungere fase olfattiva da fase gustativa per comprendere sinergicamente l'acidità «GLOBALE» dell'aceto**;
- **Acidità si costruiscono nel tempo, dal contributo degli zuccheri che si trasformano in acidi e con l'invecchiamento si sommano aumentando l'acidità fissa non «PERCEPIBILE» all'assaggio, ma solo al titolatore**;
- **Valutare con EQUILIBRIO, l'acidità dell'aceto, considerando sia la parte sensoriale che la parte analisi, ragionando sul dato che deve corrispondere all'assaggio**;

Uniformare per quanto possibile il metodo di giudizio, applicando un metodo di calcolo «GUIDATO» sui punteggi che attuano le acidità olfattiva e gustativa;

- Passare dal concetto «La Consorteria deve...» (dare regole impositive) ad un concetto più soggettivo di condivisione delle regole perché solo così si accettano e si applicano (perché si sentono proprie);
- Usare aggettivi sull'aceto che si sta assaggiando quanto più «spersonalizzanti» possibile che definiscono al meglio l'aceto: es. robusta, balsamica, presente, qualitativamente e oggettivamente balsamica ecc.
- Assaggiare è un'esperienza sensoriale, quindi essa risente del contributo di tutti i componenti del tavolo di assaggio va rispettato e mediato tenuto conto delle sensibilità di ognuno (in media veritas);
- Problema..., occorre che i contenuti dei consigli maggiori siano diffusi «quanto più capillarmente possibile» a tutti i soci e a tutti i tavoli di assaggio, si danno direttive e quelle poi vanno seguite;
- A livello olfattivo considerare acidità ma non premiare troppo quelle «evidentemente» giovani;

PROPOSTE SEZIONE OLFATTIVA

- NO vino vinosa;
- NO acidità alta - punteggio alto ma va valutata di volta in volta;
- No.... e poi no... mettere punteggio sulla scheda prima di aver assaggiato!!!
- Usare «BUON SENSO» (Ùsta), quando si valuta una acidità, dato difficilmente valutabile, confrontarsi con tutti i componenti del tavolo di assaggio, per individuare al meglio i punteggi da assegnare senza preconcetti o arroccamenti su posizioni individuali;
- Deve sempre essere reso fatto salvo per ciascun assaggiatore aiutarci con l'assaggio immediatamente dopo aver compiuto l'analisi olfattiva, SE questo può aiutare a capire il punteggio da attribuire al campione
- Cercare sempre il dialogo di tutti i partecipanti al tavolo di assaggio rispettando le posizioni e le opinioni di tutti;
- Importanza di assaggiare aceti per quanto più possibile «tarati» ovvero già valutati con punteggio atteso certo, va quindi favorita la partecipazione di tutti gli assaggiatori a quante più Comunità di allenamento (vedi articolo sulle Comunità)

possibile per tenersi «allenati» e «allineati» ai punteggi assegnati dai Maestri assaggiatori nelle tarature agli aceti;

- Formare i conduttori dei tavoli a COMUNICARE l'esperienza di assaggio;



In precedenza dalle commissioni di lavoro erano state formulate anche le seguenti ulteriori proposte:

- organizzare un corso mirato per conduttori di tavolo con esperti del settore certificati
- idem per gli Assaggiatori il balsamico è cambiato nel tempo e noi dobbiamo adeguarci a questo cambiamento
- organizzare una serie di incontri sull'armonia, caratteristica di difficile comprensione proprio perché determina la qualità dell'aceto
- stabilire protocollo di assaggi periodici e ricorrenti di aceti inequivocabilmente ritenuti «tipici» al fine di abituare gli Assaggiatori a riconoscerne le caratteristiche indipendentemente da buone analisi
- Un gruppo di lavoro ritiene e sottolinea che sia da far prevalere la sensazione soggettiva individuale rispetto al mero dato analitico (salvo il limite minimo di qualificazione giuridica degli aceti - 4,5 acidità su peso)

Sostanzialmente ritengo siano stati individuati temi di sicuro interesse, temi sui quali innestare una franca e salutare discussione! Abbiamo decisamente tolto di mezza eliminandoli dalla strada alcuni sassolini o sassoloni vedi acidità vinosa! Abbiamo riconfermato (salvo modifiche future) l'uso corretto del Codice Interpretativo della Scheda di Valutazione, anzi auspichiamo un utilizzo massiccio e assiduo qualora ci si ritrovi di fronte a valutazioni differenti.

Ritengo la strada percorsa oggi un ulteriore piccolo passo verso un



costante miglioramento delle nostre competenze e del nostro saper stare insieme.

Prendere pertanto buona nota che al prossimo incontro andremo a verificare l'attuazione delle proposte scaturite e nel contempo se sarà stato possibile valuteremo il programma o progetto di formazione riservato ai Conduttori dei tavoli d'assaggio. Essendo inoltre emersa la «nostalgia» all'uso di aggettivazioni più rispondenti alla comprensione del Balsamico o meglio, avendo rilevato un minor utilizzo di dette aggettivazioni, un impegno costante di termini esplicativi, abbiamo riscoperto un volumetto edito in occasione del trentennale della Consorteria, contenente un GLOSSARIO



con oltre quattrocento definizioni

... alcuni esempi:

ARISTOCRATICO -BOUQUET - CAREZZEVOLE - CLASSICO - COMPLESSO - DECREPITO - DISTINTO - ECCELLO ELEGANTE - FINE/FINEZZA - GAGLIARDO - GENEROSO - GRAFFIANTE - INEBRIANTE LUCENTE - MORBIDO - NERVOSO - NOBILE - ODORE PENETRANTE - PERSONALITA' PIENEZZA POSSENTE - PRELIBATO - PREGIATO - PROMETTENTE - RARO - RICCO - RIGOROSO - ROBUSTO - ROTONDO -SCHIETTO - SPLENDEnte - SQUISITO - VALIDO - VECCHIO - VELLUTATO - VIVACE...

Purtroppo il volume non è più disponibile in formato cartaceo..... abbiamo pensato di fare cosa gradita offrendovi l'opportunità di scaricare dal nostro sito o tutto il volume o solamente il glossario: chiamando il Museo al numero 059 781614 vi verranno fornite le istruzioni e il codice di accesso per il download.

Vi ringrazio per l'attenzione e ricordo con piacere che il finale della mattinata è stato caratterizzato da un solo e unico leit motiv: NON STANCHIAMOCI MAI DI RICERCARE PER PRIMA COSA PROFUMI E SAPORI..... sono le caratteristiche basilari al di sopra di ogni cosa!!!

Maurizio Fini, Gran Maestro



52° PALIO 2018 - ESAMI CHIMICO-FISICI E PUNTEGGI DEI CAMPIONI

CAMPIONI FINALISTI N. 12

CLASSIFICA	NUM. CAMP	CONFERENTE		LOCALITA'	RICONOSCIMENTI O NOTE	ACD PESO	BRIX (B)	PESO SPEC. DENSITA'	ACD VOL (A)	"R" (B/A)	PUNTI
1°	736	BULGARELLI	ENZO	CAVEZZO		6,759	75,29	1,393	9,413	7,999	323,333
2°	681	MORANDI	MARCO	FORMIGINE		5,594	76,94	1,404	7,854	9,796	322,125
3°	417	CALANCHI	ROBERTO	SPILAMBERTO		5,955	73,38	1,380	8,216	8,931	315,958
4°	1270	CAVICCHIONI	GIORGIO	MODENA		5,886	71,51	1,368	8,050	8,884	315,792
5°	489	MASELLI	RAFFAELE	CASTELFRANCO		5,286	73,44	1,380	7,297	10,065	315,667
6°	1258	BAZZI	GABRIELE	SOLIERA		5,917	71,99	1,371	8,108	8,879	315,417
7°	122	MARTINELLI	GIANCARLO	MODENA		6,292	74,41	1,387	8,728	8,525	314,917
8°	61	CONSORTERIA ABTM		SPILAMBERTO		5,598	71,41	1,367	7,652	9,332	314,875
9°	820	COVILI	DAVIDE	MODENA		5,596	74,59	1,389	7,767	9,614	314,708
10°	739	FORONI	ALESSIO	MODENA		5,449	75,10	1,392	7,584	9,902	314,042
11°	391	FRABETTI	CRISTINA	RAVARINO		6,041	75,70	1,396	8,433	8,976	313,958
12°	79	ANTICHI ROBERTO e STEFANIA		MODENA		5,650	73,88	1,384	7,815	9,454	313,208

MEDIA DEI 12 FINALISTI

73,97 8,076 9,16 316,167

CAMPIONI SEMIFINALISTI N. 63

13°	131	STEFANI	DINO	SAVIGNANO	MED. ORO CCIA	5,692	74,94	1,391	7,915	9,468	312,833
14°	896	MATTIOLI	ROMANO	FORMIGINE	MED. ARG. CCIA	6,046	71,55	1,368	8,273	8,649	312,417
15°	31	BARBOLINI	ROBERTO	BOMPORTO	MED. ARG. CCIA	5,707	74,13	1,385	7,905	9,377	312,417
16°	379	BULGARELLI	ENZO	CAVEZZO	STESSA ACETAIA 736	6,787	75,34	1,393	9,456	7,967	318,417
17°	1061	LEVIZZANI	ANDREA	SASSUOLO		5,562	72,38	1,374	7,637	9,478	312,333
18°	668	ZANETTI	ALDO e ANDREA	MODENA	PREMIO COMUNITA'	5,471	72,67	1,376	7,523	9,660	312,333
19°	858	LEI	ENZO	MARANELLO		5,402	73,48	1,381	7,457	9,854	312,333
20°	589	MONTALEGNI	ANDREA	VIGNOLA		7,420	74,87	1,391	10,313	7,260	312,083
21°	888	MAZZI	FRANCO	MODENA		6,549	74,40	1,387	9,085	8,189	312,000
22°	721	GALLONI	MIRCO	CASTELVETRO	PREMIO COMUNITA'	5,571	71,81	1,370	7,630	9,411	311,917
23°	1318	CONSORTERIA ABTM		SPILAMBERTO		5,704	71,88	1,370	7,813	9,201	311,833
24°	210	TONI	SANDRO	CASTELNUOVO		5,265	71,96	1,371	7,215	9,974	311,750
25°	364	PISANI	MARTINA	SASSUOLO	PREMIO COMUNITA'	5,959	71,75	1,370	8,158	8,795	311,750
26°	185	BELLUCCI	CARLA	MODENA		5,679	70,61	1,362	7,733	9,131	311,750
27°	818	COVILI	STEFANO	MODENA		5,394	76,85	1,403	7,570	10,152	311,750
28°	1060	LEVIZZANI	STEFANO	SASSUOLO	BATTERIA BRIGANTI	5,319	74,06	1,385	7,363	10,057	311,583
29°	1091	SERENI	MATTIA	SPILAMBERTO		5,695	71,88	1,370	7,800	9,215	311,333
30°	1347	FERRARI	ANDREA	SOLIERA		5,149	74,43	1,387	7,143	10,420	310,917
31°	749	VERASANI	VERTER	SOLIERA	PREMIO COMUNITA'	5,866	71,49	1,368	8,019	8,915	310,833
32°	8	PIVETTI	STEFANO	SAN PROSPERO		5,754	70,91	1,364	7,846	9,038	310,667
33°	644	MAZZI	FRANCO	MODENA		6,037	75,69	1,396	8,424	8,986	310,667
34°	418	CALANCHI	MIRIA	SPILAMBERTO	PREMIO COMUNITA'	6,202	74,46	1,388	8,604	8,655	310,583
35°	71	CONSORTERIA ABTM		SPILAMBERTO		6,036	70,64	1,362	8,219	8,595	310,500
36°	516	BELLEI	ALESSANDRO	MODENA		5,840	72,60	1,375	8,030	9,041	310,167
37°	1172	ZANFI	IORELLA	MODENA		5,548	70,64	1,362	7,554	9,351	310,167
38°	654	BOZZARELLI	EDDA	SASSUOLO		5,506	74,81	1,390	7,653	9,776	310,167
39°	1377	MONZONI	GIANFRANCO	SPILAMBERTO		5,472	71,92	1,370	7,498	9,592	310,167
40°	1259	BERTACCHI	UGOLETTA	SOLIERA		5,231	72,86	1,377	7,200	10,120	310,083
41°	240	MENABUE	PAOLA	MODENA		6,958	71,64	1,368	9,521	7,525	310,000
42°	319	TOSI	GRAZIELLA	FORMIGINE	PREMIO COMUNITA'	6,000	72,48	1,374	8,242	8,794	309,917
43°	1267	ZANASI	GABRIELE	MODENA	RAPPORTO R.	6,176	73,12	1,378	8,513	8,589	309,833
44°	91	ANTICHI ROBERTO e STEFANIA		MODENA		5,432	74,67	1,389	7,543	9,900	309,833
45°	64	CONSORTERIA ABTM		SPILAMBERTO		5,274	74,30	1,387	7,312	10,161	309,667
46°	38	BARBOLINI	ROBERTO	BOMPORTO		5,696	74,87	1,391	7,917	9,457	309,417
47°	987	ROSSI	PATRIZIA	FIORANO		5,576	75,09	1,392	7,758	9,679	309,417
48°	766	FORNETTI	MARTINO	MARANELLO	PREMIO COMUNITA'	5,565	75,81	1,397	7,772	9,754	309,000
49°	1	PIVETTI	STEFANO	SAN PROSPERO		5,777	71,70	1,369	7,909	9,066	309,000
50°	1265	MARCHI	PATRIZIA	MODENA		5,511	72,46	1,374	7,570	9,571	309,000
51°	291	LEI	ENZO	MARANELLO		5,588	73,22	1,379	7,706	9,501	308,917
52°	78	ANTICHI ROBERTO e STEFANIA		MODENA	DIPLOMA D'ONORE	5,675	73,59	1,382	7,838	9,389	308,833
53°	1274	BELLUZZI E. FERRARIE.		MODENA		5,312	71,83	1,370	7,275	9,873	308,500
54°	2	PIVETTI	STEFANO	SAN PROSPERO		5,608	71,33	1,366	7,662	9,309	308,500
55°	6	PIVETTI	STEFANO	SAN PROSPERO		5,574	71,40	1,367	7,620	9,371	308,333
56°	651	MOSCARDINI	MASSIMO	SASSUOLO		5,539	74,49	1,388	7,684	9,694	308,333
57°	1122	AMIDEI	DOMENICO	VIGNOLA	PREMIO COMUNITA'	5,298	70,16	1,359	7,196	9,750	308,333
58°	890	MAZZI	FRANCO	MODENA		7,081	76,02	1,398	9,899	7,679	308,250
59°	836	IUBINI	FABIO	GUIGLIA		5,637	71,62	1,368	7,713	9,285	307,667
60°	892	MAZZI	FRANCO	MODENA		6,483	75,83	1,397	9,055	8,375	307,500
61°	205	VERDI	VALERIO	MARANELLO		5,297	71,04	1,364	7,227	9,830	307,333
62°	993	ROSSI	ROBERTA	FIORANO		5,609	73,99	1,385	7,762	9,533	307,250
63°	838	SIMONINI	CHIARA	CASTELVETRO		5,578	70,89	1,364	7,603	9,324	307,000
64°	882	BONI	FABIO	CASTELNUOVO		5,248	73,75	1,383	7,255	10,165	306,000
65°	1261	BAZZI	MASSIMO	SOLIERA		5,195	72,72	1,376	7,147	10,175	305,667
66°	777	GHIRORZI	CLAUDIO	MARANELLO		5,735	73,02	1,378	7,901	9,242	304,917
67°	1460	PANCANI	REGOLO	SASSUOLO		5,587	71,04	1,364	7,622	9,320	304,000
68°	1018	FERRARI	GIORGIO ©	FORMIGINE		5,958	73,96	1,385	8,245	8,971	303,500
69°	1271	SILEO GIULIA FILOMENA		MODENA		5,789	73,68	1,383	7,999	9,211	303,500
70°	1264	VECCHI JACOPO VITTORIO		MODENA		5,405	72,47	1,374	7,425	9,761	303,500
71°	420	CALANCHI	VALENTINA	SPILAMBERTO		5,868	74,16	1,386	8,128	9,124	303,500
72°	1257	BAZZI	MASSIMO	SOLIERA		5,192	73,01	1,378	7,153	10,207	303,500
73°	860	LEI	ENZO	MARANELLO	STESSO PUNTEGGIO DEL 72° CAMPIONI	5,662	72,28	1,373	7,770	9,302	303,500
74°	396	CAITI	FABIO	SASSUOLO	ONE IN SEMIFINALE AL TERMINE	5,973	71,18	1,366	8,153	8,731	303,500
75°	196	FORGHIERI	ALICE	SPILAMBERTO	DELLE STESSE	5,562	75,69	1,396	7,761	9,753	303,500

MEDIA DEI 63 SEMIFINALISTI

73,07 7,90 9,25 309,114

MEDIA DI TUTTI GLI 75 CAMPIONI

73,22 7,93 9,23 310,523

CONFRONTO DI ESAMI E PUNTEGGI DEI CAMPIONI AL PALIO DAL 2009 AL 2018

CAMPIONI FINALISTI

ANNO	NUM.CAMP.	BRIX (B)	ACIDITA' in p/v (A)	"R" (B/A)	PUNTI
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
2016	12	72,90	8,40	8,68	313,139
2017	12	73,76	8,28	8,91	316,240
2018	12	73,97	8,08	9,16	316,167
MEDIA ULTIMI 10 ANNI		73,09	8,14	8,98	314,311

CAMPIONI SEMIFINALISTI

ANNO	NUM. CAMP.	BRIX (B)	ACIDITA' in p/v (A)	"R" (B/A)	PUNTI
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
2016	60	73,04	8,00	9,13	303,782
2017	60	72,65	8,15	8,91	305,564
2018	63	73,07	7,90	9,25	309,914
MEDIA ULTIMI 10 ANNI		72,49	7,92	9,16	301,474

TOTALE FINALISTI E SEMIFINALISTI

ANNO	NUM. CAMP.	BRIX (B)	ACIDITA' in p/v (A)	"R" (B/A)	PUNTI
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
2016	72	73,02	8,06	9,05	305,341
2017	72	70,73	8,17	8,65	307,343
2018	75	73,22	7,93	9,23	310,523
MEDIA ULTIMI 10 ANNI		72,37	7,95	9,11	303,515

52° PALIO 2018 - PREMIO DEI COMUNI

NUM. CAMP.	CONUNE	PREMIO	CONFERITO A	ALFIERE	PUNTI
767	BOMPORTO	MEDAGLIA D'ORO	CORAZZARI PIERO	ROGGIANI ETTORE	292,000
861	CAMPOGALLIANO	PERGAMENA	LUGLI CLAUDIO	PATERLINI EMILIO	299,000
793	CARPI	MEDAGLIA D'ORO	SOGARI REMO	GAZZOTTI LINO	298,000
699	CASTELFRANCO	MEDAGLIA D'ORO	PRETI GIORGIO	PRATA GIUSEPPE	303,000
882	CASTELNUOVO	TARGA	BONI FABIO	ENOLOGICA	306,000
721	CASTELVETRO	TARGA	GALLONI MIRCO	xxx	311,917
1286	FIORANO	MEDAGLIA D'ORO	TACCONI DAVIDE	BETTINI MARIO	299,500
319	FORMIGINE	MEDAGLIA D'ORO	BARANI PAOLO e TOSI GRAZIELLA	XXX	309,917
766	MARANELLO	MEDAGLIA ARGENTO "E.FERRARI"	FORNETTI MARTINO	ROGGIANI ETTORE	309,000
200	MARANO	MEDAGLIA D'ORO	GASIANI STEFANO	ROGGIANI ETTORE	287,000
668	MODENA	MEDAGLIA ARGENTO BONISSIMA	ZANETTI ALDO e ANDREA	XXX	312,333
470	NONANTOLA	MEDAGLIA D'ORO	COMUNE DI NONANTOLA	PRATA GIUSEPPE	302,500
707	PAVULLO	MEDAGLIA D'ORO	RUGGERI IVAN	XXX	302,500
402	RAVARINO	PIANTINA MINIATA ORO	PADOVANI ANTONIO	FOCA NOVELIO	298,000
364	SASSUOLO	MEDAGLIA D'ORO	PISANI MARTINA	LEI ENZO	311,750
749	SOLIERA	MEDAGLIA D'ORO	VERASANI VERTER	CARRABS LUIGI	310,833
418	SPILAMBERTO	MEDAGLIA D'ORO	CALANCHI MIRIA	CALANCHI ROBERTO	310,583
1122	VIGNOLA	TARGA	AMIDEI DOMENICO	BRIGHETTI GRAZIANO	308,333
1418	AREA NORD	MEDAGLIA D'ORO	PELATI RINO	XXX	291,000

CAMPIONI ESCLUSI IN FASE DI VERIFICA

N.C.	118	MARTINELLI	GIANCARLO	MODENA	BARILE INF < 10	5,990	76,44	1,401	8,390	9,111	321,583
N.C.	128	MARTINELLI	GIANCARLO	MODENA	BARILE INF < 10	5,858	76,75	1,403	8,217	9,340	319,167
N.C.	239	BEVINI	CLAUDIO	MODENA	BARILE INF < 10	6,548	73,68	1,383	9,048	8,143	315,667
N.C.	360	TERNELLI	KATIA	SASSUOLO	CAMP. INCOERENTE	7,068	75,00	1,391	9,834	7,627	315,583
N.C.	1169	GUASTELLA	GIORGIO	SAVIGNANO	CAMP. INCOERENTE	5,811	74,13	1,385	8,049	9,209	314,083
N.C.	361	TERNELLI	BARBARA	SASSUOLO	CAMP. INCOERENTE	6,959	76,53	1,401	9,752	7,847	313,583



CURIOSITÀ E NUMERI DEL 52° PALIO 2018

NUMERO CAMPIONI CONFERITI PALIO 2016/2018 SUDDIVISI PER PROVENIENZA

COMUNE	QUANTITA' 2016	QUANTITA' 2017	QUANTITA' 2018
MODENA	333	333	398
FORMIGINE	123	112	110
MARANELLO	109	109	99
SPILAMBERTO	94	77	99
CASTELVETRO	79	78	90
CASTELNUOVO	77	85	85
NONANTOLA	40	58	73
AREA NORD	58	53	61
FIORANO	73	68	59
CASTELFRANCO	55	59	59
SASSUOLO	54	64	59
VIGNOLA	47	40	48
SOLIERA	56	43	45
BOMPORTO	33	29	34
MARANO & VALLE PANARO	39	32	29
RAVARINO	33	28	28
CARPI	36	17	26
PAVULLO & FRIGNANO	27	34	25
CAMPOGALLIANO	14	5	8
BASTIGLIA	6	2	4
FUORI ZONA	36	26	21

TOTALE 2016	1.422
TOTALE 2017	1.352
TOTALE 2018	1.460

PALIO 2018 Assaggi dal 4 aprile al 21 giugno

CAMPIONI PERVENUTI	
Campioni regolari	1.451
Campioni fuori gara	9
TOTALE CAMPIONI	1.460

PARTECIPANTI AGLI ASSAGGI	
Maestri Assaggiatori	159
Assaggiatori	61
Allievi	82
TOTALE PERSONALE	302

PRESENZE PER CATEGORIA	
Maestri Assaggiatori	1.797
Assaggiatori	554
Allievi	430
TOTALE	2.781

NUMERO ASSAGGI PER CATEGORIA	
Maestri Assaggiatori	9.377
Assaggiatori	2.877
Allievi	2.157
TOTALE	14.411

52° PALIO 2018 - RICONOSCIMENTI

2018	FORMIGINE	PREMIO SPECIALE ROLANDO SIMONINI	FERRARI GIORGIO ©	ABNEGAZIONE IN TOTALE SIMBIOSI CON L'ABTM. LEGAME INDISSOLUBILE E DISINTERESSATO. IN LUI ALBERGA UNA RARA COMPETENZA E PERIZIA. GRANDE CONOSCITORE DI UOMINI ED ASSAGGIATORI
1267	MODENA	FIASCHETTA ARGENTO - PREMIO GIULIANA MANCA E AMOROTTI VINCENZO- RAPPORTO "R" 2018	ZANASI GABRIELE	SI PREMIA IL VALORE PIU' BASSO NELLA FASCIA OTTIMALE IDENTIFICATA FRA 8,50 E 9,00 RAPPORTO "R" pari a 8,5893
	SASSUOLO	BATTERIA BRIGANTI	LEVIZZANI STEFANO	SEMIFINALISTA 2015 - 2017 - 2018
78	MODENA	DIPLOMA D'ONORE 52° POSIZIONE	ANTICHI ROBERTO e STEFANIA	CLASSIFICATO 52° POSTO



MERI 018

NUOVO TORRIONE - PREMIO CONSORTERIA AI PRIMI DODICI CLASSIFICATI



RICLASSIFICAZIONE CAMPIONI			
Livelli conseguiti		NR.	%
> 260	BUONO	231	15,92%
	MOLTO BUONO		
> 275	BUONO	211	14,54%
> 285	OTTIMO	252	17,37%
> 295	ECCELLENTE	247	17,02%

CONFRONTO GRADI BRIX	2017	2018
ACETI INFERIORI < 72°	28%	32%
ACETI SUPERIORI > 72°	72%	68%

CONFRONTO rapporto R	2017	2018
RAPPORTO "R" SUPERIORE 10	45%	38%
RAPPORTO "R" INFERIORE 10	48%	55%
RAPPORTO "R" INFERIORE 8	7%	7%

SOTTOSCRIZIONE INTERNA A PREMI

Estrazione 11 novembre 2018 Pranzo di San Martino



L'iniziativa a sostegno della Consorzio giunta alla sua seconda edizione viene riproposta visto il grande apprezzamento e gradimento ottenuto. Anche quest'anno i nostri ringraziamenti vanno alla premiata fabbrica di botti Francesco Renzi che con il sostegno della BPER BANCA ha messo nuovamente a disposizione una prestigiosa batteria composta da 5 barili:

per continuare con preziose bottigliette in confezione omaggio di Aceto Balsamico della Consorzio, libri e poster originali "vintage" con la dichiarazione dei Maestri Assaggiatori del 1976 e le "Grida" dell'epoca!

Assicuratevi i biglietti presso tutte le Comunità, in occasione dei prossimi assaggi di allenamento e non, direttamente presso la Consorzio e il Museo, in questo modo oltre a fornire alla dea **bendata una chance per farvi vincere almeno un premio..... sono ben 100!!!!!!**



- 24 ciliegio
- 20 frassino
- 16 castagno
- 13 robinia
- 10 rovere

Non di minor prestigio sono gli altri premi, dieci KIT VINEGRAAL..... inoltre tre bellissimi TRAGNI in ceramica offerti dal Consorzio Tutela,




 Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale Spilamberto
 52° Palio di San Giovanni
ESTRAZIONE 11 NOVEMBRE 2018
PRANZO DI SAN MARTINO

Sottoscrizione interna a premi

NOME

 TELEFONO


 Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale Spilamberto
 Spilamberto (MO)
via Roncati 28
tel. +39 059 78 59 59

52° Palio di San Giovanni
ESTRAZIONE 11 NOVEMBRE 2018
PRANZO DI SAN MARTINO

Sottoscrizione interna a premi

- 1° PREMIO N.1 BATTERIA DI 5 BARILI SERIE TOP - F. RENZI COMPLETA DI SUPPORTO
24 CILIEGIO - 20 FRASSINO - 16 CASTAGNO - 13 ROBINIA - 10 ROVERE
- 2°-5° PREMIO N.1 KIT VINEGRAAL + LIBRO «IL BALSAMICO DELLA TRADIZIONE SECOLARE - SECONDA EDIZIONE»
- 6°-11° PREMIO N.1 KIT VINEGRAAL
- 12°-14° PREMIO N.1 TRAGNO IN CERAMICA «CONSORZIO TUTELA»
- 15°-30° PREMIO N.1 BOTTIGLIETTA CONSORTERIA ACETO BALSAMICO
- 31°-50° PREMIO N.1 LIBRO «IL BALSAMICO DELLA TRADIZIONE SECOLARE - SECONDA EDIZIONE»
- 51°-75° PREMIO N.1 POSTER CONSORTERIA
- 76°-100° PREMIO N.1 POSTER «GRIDA» O DICHIARAZIONE MAESTRI 1976


BPER: Banca
 WWW.BPER.IT


Renzi
 Francesco

 MODENA
 VIA DEGLI SCARLATTI 140
 TEL. 059 28 33 57

Sappiamo di poter contare sulla vostra generosità e sul vostro aiuto nella diffusione di questa iniziativa

**Maurizio Fini
Gran Maestro**

TAVOLO NEOFITI



Coloro che si avvicinano al nostro mondo per intraprendere un percorso di conoscenza e di avvicinamento al Balsamico, meritano un posto in prima fila, essi ci aiutano ad assolvere lo scopo e la mission della Consorceria: diffondere e preservare la cultura che ci è propria.

Abbiamo convenuto che in sole cinque brevi serate non sia assolutamente il caso di voler a tutti i costi "insegnare" tutto il nostro sapere, magari utilizzando un linguaggio gergale incomprensibile, magari lanciandoci a dissertare su fermentazioni, trasformazioni chimiche e analisi sensoriali: crediamo non sia questa la giusta strada! Per questo da ben trentacinque anni, come ben sappiamo è possibile e auspicabile partecipare ai corsi indetti dalla Consorceria!

Crediamo, viceversa si debba affrontare la loro iniziazione illustrando per prima cosa da cosa nasce e come nasce, come si sviluppa nelle nostre terre e perché non in altre! Ciò che oggi è quel Mito cosmico che è il Balsamico, lo sarà anche domani se riusciremo ad alimentarne costantemente la storia! Parlando di storia del Balsamico, della nascita e della storia della Consorceria andremo a ricercarne le radici le ragioni di appartenenza, passando e sottolineando i legami fra una generazione ed un'altra, ci identificheremo come persone speciali in grado di trasmettere e condividere la passione che ci anima: non è forse questo che dobbiamo fare in modo che essi, i "Neofiti" vedano in noi?

Ciò non toglie che andremo a toccare, (vedi scaletta a fianco) tutti gli aspetti relativi al Balsamico in maniera da illustrare prima di tutto quali temi e quali approfondimenti

dovranno affrontare in futuro.

Ciò che deve essere chiaro fin dall'inizio è che in cinque serate si possono toccare solamente i titoli!!!!

Ed i titoli che proponiamo di accennare sono i seguenti:

PRIMA SERATA

Storia Consorceria, finalità obiettivi, composizione e organizzazione: chi siamo!

Storia Balsamico Tradizionale Virgilio-Romani-Estensi-Napoleone-Gallesio-Aggazzotti da dove veniamo!

SECONDA SERATA

Uve territorio Modenese Cottura mosto Legni - Botti - preparazione sgallatura e acetificazione barili

TERZA SERATA

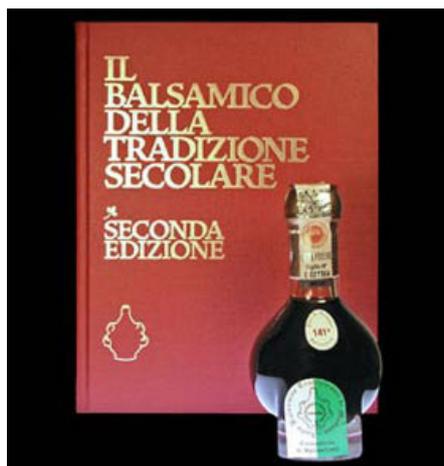
**Condizione Acetaia
Sottolineare Igiene e Pulizia
Importanza delle analisi Acidità e Brix
Comparazione Aceto di Vino Aceto di Mosto**

QUARTA SERATA

**Assaggio ABTM
- giovane in formazione
- Affinato
- Extravecchio
- Mela
- Ginepro**

QUINTA SERATA

**Cenni Analisi Sensoriale
Nuovo Codice Interpretativo scheda Assaggi
Cenni legislazione e norme di Imbottigliamento**



Non sono previste dispense o pubblicazioni, qualora venisse richiesto di acquistare il libro rosso: Il Balsamico della Tradizione Secolare II° edizione, far presente che verrà omaggiato all'atto della iscrizione al Corso (Moduli iscrizione sempre pronti) assieme ad una chiavetta USB con tutti i contenuti delle lezioni.

L'accesso ai tavoli dei Neofiti prevede l'iscrizione alla Consorceria (35 euro) e il pagamento della quota Assaggi (20 euro)

L'iscrizione al corso completo di quattordici lezioni (10 teoriche e 4 pratiche) è fissata in 250 euro oltre al pagamento della quota sociale (35 euro) se non già versata precedentemente.

CONCLUSIONI

Una linea comune e coerente riscontrabile in tutte le Comunità deputate alla formazione ed alla preparazione migliore possibile, costituisce una sicura base essenziale per la condizione e la crescita dei nostri intenti. Buoni assaggi e ottimi allenamenti ci aspettano!!

Maurizio Fini Gran Maestro e Mascia Camurri Coordinamento Comunità

**ALLA ATTENZIONE
PARTICOLARE DEI
RESPONSABILI DI
COMUNITA'**



Consorceria
dell'Aceto Balsamico
Tradizionale
Spilamberto

Telefono e Fax +39 059 78 59 59

Internet: www.consorceria-abtm.it

Email: info@consorceria-abtm.it

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

Un nuovo sito

PER RACCONTARE UN'ANTICA TRADIZIONE

La **Consorzio** si presenta al pubblico con un nuovo sito web, fresco e vivace, con un'interfaccia semplice e intuitiva, fluida nella navigazione, che possa essere di piacevole impatto sia per chi non ha dimestichezza con internet, sia per chi tenta un un primo approccio al mondo del Balsamico Tradizionale. Per noi che vogliamo far conoscere la nostra tradizione secolare del Balsamico nella sua integrità, è fondamentale essere presenti online con contenuti completi e approfonditi. Ogni pagina del nuovo sito racconta un pezzo di noi e della nostra storia, racconta quello che facciamo e come lo facciamo: sempre al meglio delle nostre capacità, con tanto impegno e passione. Navigando nella sezione Notizie verrete aggiornati sulle ultime attività: ogni evento viene pubblicato sia sul sito, sia sui nostri canali social.



Nella sezione Palio sono presenti le classifiche delle ultime 12 edizioni, le ultime 11 sono anche corredate dalla raccolta fotografica dei momenti salienti della manifestazione. Dalla sezione Notiziario è possibile scaricare la versione digitale dell'ultimo notiziario e consultare l'archivio delle

passate edizioni, a partire dal secondo numero del 2007.

Non mancano i cenni storici sul Balsamico, le notizie sulla Consorzio e, naturalmente, le informazioni di contatto. Buona navigazione!

Per rimanere in contatto con la Consorzio: <http://consorzio-abtm.it>

BPER:
Banca

Prestito personale
BPER Banca,
per conoscere tutto
Questo che vuoi.

Fino a 50.000, risposta in 48 ore.
Entra in filiale per richiederlo.

Vicina.
Oltre le
attese.

bper.it 800 22 77 88 f in YouTube

Messaggio pubblicitario con finalità promozionali. La Banca si riserva il diritto di subordinare l'accesso al finanziamento ad una valutazione del merito creditizio. Per le condizioni contrattuali ed economiche si rinvia al documento "Informazioni europee di base sul credito ai consumatori" richiedibile presso tutte le filiali. Per i prestiti di Banca di Sassari, la somma è erogata da Banca di Sassari S.p.a. che si avvale per l'attività di distribuzione di BPER Banca, invece per i prestiti di BPER Banca la somma è erogata da BPER Banca. Offerta valida fino al 31/12/2018 salvo proroga o chiusura anticipata. I tempi di risposta sono stati calcolati, sui prestiti erogati da Banca di Sassari S.p.a., come la media dei giorni di risposta dalla consegna di tutta la documentazione necessaria da parte del cliente alla banca al giorno di risposta, s/n, fornita dalla filiale. Aprile 2018.

Immagini e suggestioni tra tradizione e innovazione

LE OPERE DI CARLO GUIDETTI IN MOSTRA AL MUSEO

Immagini e suggestioni tra tradizione e innovazione è il titolo della mostra del fotografo modenese **Carlo Guidetti**, ospitata con grande successo di pubblico presso il Museo del Balsamico Tradizionale dal 9 al 24 giugno. L'esposizione - vista da circa duemila visitatori, oltre un migliaio solo nei giorni della Fiera di San Giovanni - ha voluto essere un omaggio a un prodotto unico al mondo, alla sua storia e alle emozioni che suscita da secoli.

Carlo Guidetti è un fotografo e ingegnere modenese con numerose partecipazioni ad esposizioni nazionali e internazionali, tra cui la Biennale di Venezia e la London Art Biennale. Nelle sue immagini il mondo esterno assume nuove sembianze derivanti dalle sue suggestioni, più che dalla registrazione meccanica della realtà. Le sue opere restituiscono le emozioni del percorso introspettivo dell'artista e conducono il pubblico a guardare oltre l'apparenza.

Il legame tra tradizione e innovazione in questo contesto lo ha spiegato bene **Maurizio Fini, Gran Maestro della Consorceria**: *"Quando nel lontano 1967 i Maestri Assaggiatori fissarono la definizione di Balsamico, scolpirono ciò che ormai è certamente Tradizione.*

Tuttavia, quello fu un momento di pura innovazione. Contrariamente alla credenza comune, tradizione e innovazione sono due facce della stessa medaglia: quando si innova non si crea niente di nuovo, ma si rinnova ciò che già esiste. E far maturare il Balsamico fino a farlo divenire una eccellenza, non è forse raffinatissima arte?"

Con queste premesse, il Museo del Balsamico Tradizionale, unico custode al mondo della tradizione del Balsamico, ha scelto di ospitare all'interno delle proprie sale una selezione di opere altamente innovative, perfettamente integrate con la storia raccontata in quelle sale.

Al termine della Mostra, Carlo Guidetti ha donato al Museo **Spinalamberti**, l'opera che forse più rappresentativa del territorio ospitante Museo e Consorceria. Il generoso regalo dell'artista sarà presto esposto in modo permanente presso il Museo del Balsamico Tradizionale.

La mostra è stata curata dal Museo in collaborazione con la Consorceria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.



SPINALAMBERTI



CRISTO



MITO



FILOSOFIA DEL BALSAMICO

TESTI TRATTI DALLE TESINE DEI PARTECIPANTI I CORSI DI FORMAZIONE

Questa rubrica si prefigge l'obiettivo di far emergere i sentimenti, le filosofie e i percorsi che avvicinano al mondo magico dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena..... Buona lettura!!!

AL NONNO

La nostra relazione non è sempre stata semplice, perlomeno non negli anni della mia immaturità. Di certo con 'non semplice' non intendo cose particolarmente negative, anzi, ho ricordi bellissimi, indelebili e positivi, con qualche punta di brio e di sgridate, probabilmente meritate. Stando alle dichiarazioni di fonti affidabili, la nostra è stata una relazione speciale, direi privilegiata. Ho sentito più volte dire: non è l'Aceto che appartiene a noi, ma siamo noi ad appartenere all'Aceto, ad ogni modo, qualunque ruolo vogliamo ricoprire in questa storia, inequivocabilmente le due parti si appartengono e si interscambiano a vicenda. Mi piace pensare che mio Nonno si sia preso cura di me gran parte del suo tempo, con pazienza quasi unicamente un dare senza poi tanto ricevere, come la passione che dedichi alla cura dell'Aceto, avendo su di esso un progetto da raggiungere, simile a quello che riservava a me, qualcosa di buono, che va affinato sì, negli anni, ma che con la dovuta attenzione e i dovuti stimoli può solamente, nel tempo, migliorare e concederti grandi soddisfazioni. Quando ho iniziato ad essere io stessa Aceto, in quello scambio di ruoli continuo, credo di aver anche percepito il legame tra me e mio Nonno, di averlo compreso e valorizzato come qualcosa di arricchente. La sua cura nei confronti del suo Aceto non è cambiata in seguito, anzi proprio dalla mia presa di consapevolezza è arrivato il bello: ciò che prima si limitava ad essere una relazione in cui l'uno accudiva l'altra, si è trasformato in complicità. Dai 12 anni ai 25 anni, di tempo ne passa, e con la dedizione e la cura di mani esperte, l'Aceto si affina, diventa migliore, acquisisce caratteristiche sempre più amabili, fino a diventare extra-vecchio. Ma la vita è imprevedibile, ed il gioco delle parti va giocato, anche se le regole cambiano improvvisamente e non sei pronto per il tuo turno. E così spero di essere stata all'altezza, quando ce n'è stato bisogno, di restituirti un po' dell'attenzione e del supporto ricevuti. 25 anni non li avevo ancora formalmente, ma tutti gli ingredienti e la passione che ci vogliono per creare un Aceto extra-vecchio, li avevo già messi, nel corso degli anni precedenti ed erano pronti per dare i loro frutti. Così ho potuto sperimentare la pazienza che ci vuole nel prendersi cura di qualcuno, con tutte le difficoltà che questo comporta, con tutti i limiti del carattere di ognuno che questi eventi mettono alla luce. Perché da quel momento in poi i ruoli si sono invertiti e tu, mio caro Nonno, sei diventato il mio Aceto da accudire.

Maria Giulia 2018

ODORI

Me lo ricordo bene l'odore di legna bruciata. I due paioli fumanti abbandonati davanti al portone della casona per tutto il giorno. Instancabile l'Anna, si chinava a soffiare sulle braci, si asciugava il sudore e tornava a lavorare.

In autunno, c'era la vendemmia. L'odore del verde rame sulla pelle ti rimaneva addosso per giorni, bisognava lavarlo via col Marsiglia. Ma tutti quegli odori facevano parte del gioco. L'odore più forte era quello dei fuochi, soprattutto in inverno, quando si bruciavano gli scarti della potatura. Si fa sempre quando c'è la nebbia per nascondere il fumo. Perché tutti bruciano anche se non si può. È così da sempre.

Ma di odori ce ne sono tanti in campagna. Sono tutti diversi e spesso insopportabili. Ma un profumo che non si dimentica è quello del mosto in cottura. Quello è buono, ma c'è solo una volta all'anno.

Finita la vendemmia iniziava il rito dell'aceto. Verso sera l'Anna, tornava dai campi e insieme alla Nonna e si avvicinava al fucile. Prendevano un po' di mosto cotto dalla caldaia di rame e lo mettevano nel densimetro. Cominciava la misurazione dei "babi".

Come passano le stagioni, passano anche le persone. Ma se c'è un inverno c'è anche una primavera quando una Nonna stanca deciderà di non avere più le forze per continuare a fare l'aceto da sola, ci sarà sempre un nipote che si dovrà rimboccare le maniche.

Forse si parlerà di gradi Brix e non più dei "babi" tanto cari alla Nonna. Ci saranno libri dove non ci sarà mai scritto tutto, dove non si sentiranno gli odori, non ci sarà scritta la storia dell'Anna e della Nonna. Quelle storie però esistono e stanno nelle botti, nel mosto, nella terra. E non servirà raccontarle alle prossime generazioni. Basterà salire in acetaia e respirare nell'aceto l'odore degli anni passati.

Alessandro 2018

TRADIZIONE..... INNOVAZIONE

La tradizione non si può ereditare; e chi la vuole deve conquistarla con grande fatica (Thomas Stearns Eliot)

C'è chi pensa che la tradizione non si scelga e sia una specie di regalo che viene dal passato, e che sia molto più facile tramandare le nostre eredità sempre uguali, che apportare elementi innovativi.

Ma ogni generazione aggiunge qualcosa di suo alla cultura e alla società in cui nasce e sceglie cosa vale la pena di tramandare e cosa no, della molteplicità di elementi che eredita. Se un elemento culturale attraversa i secoli tanto diventare un simbolo della tradizione e dell'identità di un territorio, non è per nulla dovuto al caso, e nemmeno per puro amore della tradizione.

Piuttosto è dovuto al fatto che quell'elemento è prezioso e unico, dotato di un proprio significato e valore, tanto da concorrere a dare un senso coerente a tutto ciò che siamo e che facciamo. Mantenere viva la tradizione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena è la nostra meravigliosa fatica.

Silvia 2018

FUORI ZONA

Il mio mare è di una limpidezza trasparente, il fondale è fatto di sassi pungenti, emana profumi e sentori agrumati, è possibile annusare la sensazione dolce del ciliegio di collina, man mano che il sole si nasconde, diviene sempre più consistente. Cambiano i profumi, esplodono, ampi, pungenti, soverchianti..... ringrazio il mio Papà che fin da bambina mi portava al mare ad osservare le onde rifrangersi con forza sugli scogli, l'aria profumava del sapore del mare, fresco, pulito, inebriante: pensavo che nulla potesse competere sul miracolo del mondo marino che vive, si trasforma e si rigenera ogni giorno. Alcuni anni fa mi sono trasferita a Modena per amore, la malinconia per la mia terra meridionale, per il mio mare, per il mio sole, velava le mie giornate..... come si fa a vivere fra nebbia, freddo o afa torrida? Mi è capitato di salire nell'acetaia di mio suocero, una acetaia vetusta, generazionale, ho sentito immediatamente un calore dentro, vicino al petto; mentre quasi in religioso silenzio, mi mostrava le sue batterie e mi parlava a bassa voce, mi trasmetteva la sua passione, il suo gusto, il suo amore verso il frutto della sua terra..... così come mio Padre mi aveva trasmesso lo stesso amore per la sua di terra, diversa ma uguale in ciò che evoca, in ciò che ricorda, in ciò che ti emoziona. Improvvisamente ho sentito il mare, il Balsamico stava inebriando i miei ricordi, mi arrivava tutta la magia con forza, tutta la passione con ostinazione, ed eccomi qua, la nebbia non mi pesa più, serve anche quella al Balsamico. La mente vola e mi vedo con i capelli bianchi raccontare ai miei futuri nipotini, le mie radici, le mie grandi passioni, il mare che ho amato e l'amore per una terra che mi accolta e regalato un'altra passione: l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Carmela 2016

BPER:
Banca

Prestito personale
BPER Banca,
per guidare tutto
Questo che vuoi.

Fino a 50.000, risposta in 48 ore.

Entra in filiale per richiederlo.

Vicina.
Oltre le
attese.

bper.it 800 22 77 88 f in

Messaggio pubblicitario con finalità promozionali. La Banca si riserva il diritto di subordinare l'accesso al finanziamento ad una valutazione del merito creditizio. Per le condizioni contrattuali ed economiche si rinvia al documento "Informazioni europee di base sul credito ai consumatori" richiedibile presso tutte le filiali. Per i prestiti di Banca di Sassari, la somma è erogata da Banca di Sassari S.p.a. che si avvale per l'attività di distribuzione di BPER Banca invece per i prestiti di BPER Banca la somma è erogata da BPER Banca. Offerta valida fino al 31/12/2018 salvo proroga o chiusura anticipata. I tempi di risposta sono stati calcolati, sui prestiti erogati da Banca di Sassari S.p.a., come la media dei giorni di risposta dalla consegna di tutta la documentazione necessaria da parte del cliente alla banca al giorno di risposta, sì/no, fornita dalla filiale. Aprile 2018.



CALENDARIO SERATE ASSAGGI DI ALLENAMENTO 2018-2019

TARATURE	LUNEDI	MERCOL.	VENERDI	LUNEDI								
	17/9/18	19/9/18	21/9/18	24/9/18								TUTTE LE SERATE IN SEDE A SPILAMBERTO
PASSAGGI		LUNEDI	MERCOL.	VENERDI	LUNEDI	MERCOL.						
QUALIFICA		8/10/18	10/10/18	12/10/18	15/10/18	17/10/17						
ALTRE MANIFESTAZIONI	MAST COTT			CONSIGLIO MAGGIORE			SAN MARTINO			AUGURI		
	6/10/18	7/10/18		10/27/2018	43400		11/11/2018	43009		12/16/2018		
CARPI	GIOVEDI	GIOVEDI	GIOVEDI	GIOVEDI	MERCOLEDI	LIMIDI DI SOLIERA presso CENTRO POLIVALENTE via Papotti - inizio ore 20,30 MERC 17-10 presso CASTELLO dei PICO						
SOLIERA	20/9/18	27/9/18	4/10/18	11/10/18	17/10/18							
AREA NORD	GIOVEDI	GIOVEDI	GIOVEDI	GIOVEDI	GIOVEDI	SAN PROSPERO presso AULA MAGNA via Chiletto 6 - inizio ore 20,30						
SAN PROSPERO	8/11/18	15/11/18	22/11/18	29--11-18	6/11/18							
MODENA	SABATO	SABATO	SABATO	SABATO	SABATO	MODENA presso POLISPORTIVA GINO NASI via Tarquinia 55 - inizio ore 14:30 SABATO 1-12 presso ACCADEMIA MILITARE						
	3/11/18	10/11/18	17/11/18	24/11/18	1/12/18							
CASTELNUOVO	VENERDI	VENERDI	VENERDI	VENERDI	VENERDI	SPILAMBERTO presso Sede CONSORTERIA via Roncati 28 - inizio ore 20,30						
SPILAMBERTO	19/10/18	26/10/18	2/11/18	9/11/18	16/11/18							
VIGNOLA	MERCOL.	MERCOL.	MERCOL.	MERCOL.	MERCOL.	VIGNOLA presso ASSOCIAZIONE PESCATORI via Agnini 550 - inizio ore 20,30						
	14/11/18	21/11/18	28/11/18	5/12/18	12/12/18							
FORMIG. FIORANO	VENERDI	VENERDI	VENERDI	VENERDI	VENERDI	FORMIGINE presso POLISPORTIVA FORMIGINESE via dello Sport - inizio ore 20,30						
MARAN. SASS.	11/1/19	18/1/19	25/1/19	1/2/19	8/2/19							
NONANTOLA	MARTEDI	MARTEDI	MARTEDI	MARTEDI	MARTEDI	NONANTOLA presso LA CLESSIDRA viale Rimembranze (circolo Anziani)0 - inizio ore 20,30						
	8/1/19	15/1/19	22/1/19	29/1/19	5/2/19							
CASTELVETRO	VENERDI	VENERDI	VENERDI	VENERDI	VENERDI	CASTELVETRO presso SALA PARROCCHIALE in centro storico - inizio ore 20,30						
	15/2/19	22/2/19	1/3/19	8/3/19	15/3/19							
CASTELFR. - RAVA-	MERCOL.	MERCOL.	MERCOL.	MERCOL.	MERCOL.	RAVARINO presso TRATTORIA CACCIATORI via Giambi 1870 - inizio ore 20,30						
RINO - BOMPORTO	13/2/19	20/2/19	27/2/19	6/3/19	13/3/19							
XXXV° CORSO ASPIRANTI ALLIEVI 2019	LUNEDI	GIOVEDI	LUNEDI	GIOVEDI	LUNEDI	GIOVEDI	LUNEDI	GIOVEDI	LUNEDI	GIOVEDI	CENA	
	11/2/19	14/2/19	18/2/19	21/2/19	25/2/19	28/2/19	4/3/19	7/3/19	11/3/19	14/3/19	DIPLOMI	
	IPOTESI DA VERIFICARE E CONFERMARE						LUNEDI	GIOVEDI	LUNEDI	GIOVEDI	GIOVEDI	
							18/3/19	21/3/19	25/3/19	28/3/19	4/4/19	

REFERENTI CUI INDIRIZZARE LE PRENOTAZIONI DI PARTECIPAZIONE

CARPI - SOLIERA	LORETTA GOLDONI	GAZZOTTI LINO
AREA NORD	PRANDINI GIUSEPPE	CAMURRI MASCIA
MODENA	VEZZELLI VITTORIO	FORONI GIORDANO
SPILAMBERTO - CASTELNUOVO	SIROTTI ROBERTA	MAGGIOLO ROSANNA
VIGNOLA	CAPPONI LUCIANO	BRIGHETTI GRAZIANO
FORMIGINE - FIORANO - MARANELLO - SASSUOLO	FERRARI GIORGIO	
NONANTOLA	CASARI MIRCO	ZIRONI WILLIAM
CASTELVETRO	RAMINI ANDREA	SIMONINI PIERGIORGIO
RAVARINO - CASTELFRANCO - BOMPORTO	FOCA N.	PRATA G.
		PIZZOLARI G.