



Notiziario della Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale

"Il Balsamico diventi patrimonio Unesco"

E' di Marano sul Panaro il miglior produttore di Aceto Balsamico Tradizionale del 2019. A sbaragliare la concorrenza - ben 1.516 i partecipanti - è stato Roberto Cavoli che si è aggiudicato il 53° Palio di San Giovanni con 320,960 punti. La cerimonia di premiazione si è svolta nella serata di domenica 23 giugno a Spilamberto, sullo sfondo della Rocca Rangoni. Sono stati premiati anche gli altri 11 finalisti: al secondo posto si è classificata Cristina Frabetti di Ravarino con 320,915 punti, al terzo Romano Mattioli di Formigine con 320,585. Come di consueto il Palio si è aperto con l'intervento del Gran Maestro Maurizio Fini, che quest'anno di "tradizionale" ha avuto ben poco, come ci spiega lui stesso in questa chiacchierata.

Lei lo ha più volte definito come un discorso "da matti"...

"Non modenesus erit cui non fantastica testa", ovvero "non troverete un modenese che non abbia la testa un po' balzana": lo scriveva nel 500 Teofilo Folengo, autore di un poema in latino maccheronico. Ed è proprio così: siamo talmente matti che regaliamo al mondo qualcosa che è solo nostro, frutto di un'impresa esclusivamente modenese, quella di curare l'Aceto Bal-

samico per ben 25 anni, 300 mesi, 9.125 giorni, 219.000 ore. Io oltre che matto sono pure un grande sognatore, e la mia "pazza proposta" nasce proprio da un sogno che "covo" da tempo.

Più che un discorso il suo è stato un appello rivolto ai sindaci, alle istituzioni, alle realtà industriali che ruotano intorno al balsamico, sia tradizionale che Igp. Una chiamata a raccolta per valorizzare in maniera comune - e a livello mondiale - due prodotti e due mondi che per troppo tempo non sono riusciti a comunicare. In che modo?

"Benvenuti nella terra del Balsamico". E' questo il cartello che sogno di vedere sotto l'insegna di ogni Comune del nostro territorio, non solo a Spilamberto. Da ogni parte si arrivi - autostrada, treno, strada statale, a cavallo, in bici,- vorrei che chi giunge a Modena fosse accolto, avvolto, immerso nel Mondo Balsamico. E per questo mi sono rivolto soprattutto ai sindaci, chiedendo loro di sedersi attorno a un tavolo per trovare il modo di dichiarare il loro (e nostro) Comune "territorio balsamico".



Consegnano il DIPLOMA il Sindaco di Marano Giovanni Galli, assieme al Gran Maestro. Il TORRIONE viene consegnato dal Governatore della regione Stefano Bonaccini e il CUCCHIAINO D'ORO dal rappresentante della BPER BANCA Andrea Benatti



Ma il suo sogno non si ferma qui, va ben oltre...

Non tutti ne sono a conoscenza: oltre ai siti patrimonio dell'Unesco esiste un altro elenco stilato dall'Organizzazione delle Nazioni Unite, frutto della tradizione e della cultura immateriale delle varie comunità nel mondo. Si tratta di beni intangibili, spesso tramandati di generazione in generazione per via orale, che diventano "patrimonio culturale immateriale Unesco". L'Italia ha ratificato la Convenzione nel 2007 e da allora ha iscritto nella lista rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale otto elementi: l'arte dei pizzaioli napoletani; la falconeria; la pratica agricola tradizionale della coltivazione della "vite ad alberello" della comunità di Pantelleria; le feste della grandi macchine a spalla; la dieta mediterranea; l'arte tradizionale del violino a Cremona; il canto a tenore sardo e l'opera dei pupi siciliani. Ma il fatto di essere cultura immateriale, trasmessa di generazione in generazione, è anche l'identità e la precisa connotazione del Balsamico...

Dunque esistono tutti i presupposti per richiedere che il Balsamico venga dichiarato patrimonio Unesco.

Esatto! Proprio come è accaduto per le colline del prosecco di Conegliano e Valdobbiadene che dal luglio scorso sono Patrimonio Mondiale dell'Umanità dell'Unesco, grazie alla loro bellezza paesaggistica, culturale, agricola unica. Anche e soprattutto il Balsamico può vantare una unicità mondiale ed un legame secolare con il territorio. Questo riconoscimento, oltre che a gratificare tutti, sarebbe in grado di unire e compattare le anime del Balsamico, quello Tradizionale, Dop in primis, e quello conosciuto in tutto il mondo, Igp.

Effettivamente le ricadute economiche di un riconoscimento dell'Unesco sarebbero elevatissime...

A noi della Consorteria e a me personalmente questo aspetto non ci tocca, siamo e vogliamo restare (se la riforma del terzo settore ce lo consentirà) un'associazione di promozione sociale e culturale; ma per il territorio sarebbe un traguardo davvero importante in termini economici. Chiedo quindi a tutti di rimbocarsi le maniche e cominciare a lavorare insieme per raggiungere questo obiettivo, ognuno con la propria identità e la propria storia, consapevoli che sia la DOP prima (dal 2000) che l'IGP dopo (dal 2009) hanno portato ricadute economiche importanti sul territorio.

La commissione italiana può proporre a Parigi una sola domanda all'anno: non la spaventa intraprendere un percorso che può essere molto lungo?

In occasione del Palio ho ricordato a tutti quelli che sono i **cinque pilastri** della Consorteria, ovvero: **il fuoco e la passione, la certezza nelle persone, la schiettezza intesa come verità, la lentezza come paziente attesa e la tradizione secolare**. Ci vorranno anni, per raggiungere questo riconoscimento? Nessun problema, non c'è fretta: l'aceto balsamico nasce proprio nella lentezza e nella certezza di poter raggiungere qualsiasi traguardo!

Intervista raccolta da Silvia Gibellini Mediamente Comunicazione



Umberto Costantini, Sindaco di Spilamberto, si complimenta con il Gran Maestro, assicurandogli il proprio appoggio a sostegno proposta Unesco

PROPOSTA UNESCO

commenti e adesioni a sostegno dell'iniziativa

Abbiamo ricevuto numerose attestazioni di stima e adesione alla proposta del Gran Maestro di iniziare il percorso per il riconoscimento da parte di UNESCO di bene immateriale e culturale dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e dell'Aceto Balsamico di Modena IGP. Ne abbiamo scelto una che ci pare significativa e rispecchia esattamente quanto ci proponiamo: **"La "pazza idea" del nostro Gran Maestro di intraprendere il percorso per arrivare a rendere il Balsamico "Patrimonio culturale immateriale dell'Unesco" è, secondo me, sicuramente una eccellente idea. Ciò ci permette di**



GIANCARLO MUZZARELLI SINDACO DI MODENA OFFRE IL PROPRIO CALOROSO SOSTEGNO ALLA INIZIATIVA UNESCO

alzare l'asticella delle nostre proposte, obiettivi e ambizioni. Che sia la nostra Associazione a farsi promotrice, e mi auguro anche regista, di questo progetto è testimonianza della sua vivacità e costanza, ed è garanzia della serietà dell'impegno che viene preso. E' un percorso che, al di là del risultato finale, non potrà che aiutarci a capire meglio e "nell'intimo" il Balsamico della Tradizione, oltre che costruire una rete significativa di rapporti. Non credo sia un obiettivo velleitario o impraticabile perché.....è giusto in sé!!! Remo Sogari



PUBBLICO APPLAUDE LA PROPOSTA DEL GRAN MAESTRO

GRAN PREMIO SPECIALE ROLANDO SIMONINI

assegnato GIULIANO LONGAGNANI

Legato indissolubilmente alla Consorceria, leale, fedele, di specchiata onestà, ha seguito ed indirizzato con puntuale precisione, per quasi un trentennio, gli aspetti economici e finanziari legati alla tesoreria.

Un grazie infinito al nostro Ministro del Tesoro, come scherzosamente eravamo usi chiamarlo, per ciò che ha fatto e che con spirito di abnegazione e amore verso la Consorceria continuerà a fare! Ancora grazie!!!



PREMIO LEALTA' E PERSEVERANZA



Fra i Maestri in attività, abbiamo scovato un gruppo di campioni, di top player, essi, hanno segnato uno score invidiabile: oltre 4.000 assaggi nell'ambito della loro attività in Consorceria....

..... ai nostri colleghi Giorgio Ferrari (7.040) Adelmo Barozzi (5.156) Lino Gazzotti (4.543) Rosanna Maggiolo (4.493) Roberto Prandini (4.286) Franco Mazzi (4.154) vanno i nostri complimenti e congratulazioni.....

Il prossimo anno chi saranno i Maestri che supereranno quota quattromila.....?????



LA NOSTRA PERS

ovvero *I nostri valori legati all'aceto b*

53° PALIO DI SAN GIOVANNI

A tutti gli amici e cultori dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena ho sentito fortissimo il bisogno di esprimere il manifesto dei nostri valori e di fissare la nostra comune identità ed appartenenza al bellissimo mondo del Balsamico, con alcuni pensieri che mi auguro possiate e vogliate condividere.

Far parte della Consorteria è ogni giorno un arricchimento, una nuova entusiasmante esperienza, resa ancor più intensa da rapporti interpersonali schietti e sinceri come un ottimo, anzi eccellente, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Ringrazio in primis tutti gli appartenenti al Consiglio Direttivo: collaboratori ed amici impareggiabili!!!

Ringrazio tutti coloro che amando e sostenendo la Consorteria, con la loro assidua presenza e sostegno, rendono lieve e leggero il nostro lavoro.

Che l'armonia sia con tutti noi

Maurizio Fini
Gran Maestro



Consorteria dell'Aceto
Balsamico Tradizionale
Spilamberto

FUOCO E PASSIONE

ARDENTE IMPETUOSO

Senza fuoco non ci sarebbe il Balsamico.

È grazie al fuoco che inizia con la cottura del mosto quel percorso lento ma ineluttabile che trasforma un semplice succo d'uva nell'eccellenza conosciuta in tutto il mondo e che tutto il mondo ci invidia.

È grazie al fuoco che agendo in modo diretto avviene la prima evaporazione, la sterilizzazione, la parziale caramellizzazione degli zuccheri.

Tutto comincia dal fuoco...

E grazie al fuoco sacro che arde impetuosamente nel cuore dei cultori del Balsamico la passione sfocia in uno scintillio di emozioni, di gesti e di rituali, capaci di contaminare tutti coloro che incontrano il Balsamico.

È grazie al fuoco capace di purificare, avvolgere, affascinare che fra le fiamme serpeggianti riemergono antiche storie e consuetudini mai dimenticate.

È grazie al fuoco che nasce il Balsamico...



CERTEZZA

UOMINI E DONNE

Da noi le persone contano più degli strumenti, è certo!

Usiamo correttamente gli strumenti a supporto del nostro lavoro, ma siamo noi, con la nostra fiducia reciproca, che ogni giorno facciamo squadra e ci trasmettiamo reciprocamente il nostro saper fare, il nostro saper esserci... sempre!

Noi uomini e donne del balsamico ci mettiamo l'anima

Noi uomini e donne del balsamico facciamo la differenza

Noi uomini e donne del balsamico non lesiniamo energie

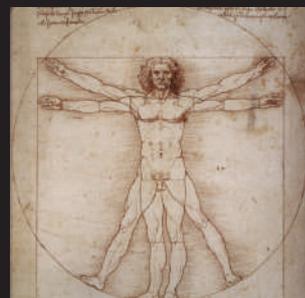
Noi uomini e donne del balsamico ricerchiamo equilibrio

ed armonia

Noi uomini e donne del balsamico siamo certi che, quando ci toccherà passare la mano, vivremo nelle persone cui abbiamo lasciato in dono la nostra voglia di credere, con tanta umiltà, che ciò che facciamo durerà per sempre attraverso di loro.

Noi uomini e donne del balsamico sappiamo...

lo sappiamo...





ONALITÀ

alsamico tradizionale di Modena

SCHIETTEZZA

AUTOREVOLEZZA E PUREZZA

Il Balsamico non mente mai...

È unico, differente, la cura dei dettagli, la selezione di un unico ingrediente lo rendono vero, schietto e sincero come

una stretta di mano con cui si impegna il proprio onore.

Da sempre, dalla sua origine, rispettiamo, adottiamo e ci atteniamo alle indicazioni seguenti: «Sonvi infine non poche ricette e metodi per abbreviare un sì lungo processo, coi quali ottienesi il concentramento, il colorito e la densità

e l'aroma artificiale con droghe, ma il minor dispendio e briga va sempre a scapito della qualità Avv. Francesco Aggazotti 1860»

Il Balsamico non mente mai...

Il Balsamico ti stupisce per la sua tradizione secolare in grado di guardare al futuro senza scordare il passato ma anche senza ancorarsi ad esso...



LENTEZZA

AFFRETTARSI LENTAMENTE

Due concetti antitetici, velocità e lentezza, indicanti, un modo di agire cauto ma senza indugi.

Il saper attendere pazientemente, ponderare ogni mossa, pensare e ripensare ogni travaso, ogni ricalzo, prudenza e ricalcolo prima di agire, rinunciare scientemente a partenze rapide per aspettare che madre natura compia il suo lento percorso.

Rifuggire dalla logica del tutto e subito e percorrere una strada avendo come compagni di viaggio dedizione e un lungo progetto di vita che ci accompagnerà per tutta la nostra esistenza.

Raccogliamo decisi e inesorabili un testimone che viene dal passato per proiettarlo lentamente nel futuro, come una corsa a staffetta in cui non si misura il tempo, ma la testimonianza e l'appartenenza alle nostre radici quale connotazione della nostra identità Il Balsamico Tradizionale giunto fino a noi con sapiente lentezza, saprà di certo anche in futuro fare della lentezza la sua arma vincente.



TRADIZIONE SECOLARE

MITO E LEGGENDA

Il Balsamico Tradizionale è la porta d'ingresso della nostra storia, le nostre radici affondano nel mistero della sua nascita e evoluzione.

«Se si proponesse a tutti gli uomini di fare una scelta fra le varie tradizioni, e li si invitasse a scegliersi le più belle, dopo opportuna riflessione, essi preferirebbero quelle del proprio paese; tanto a ciascuno sembrerebbero di gran lunga migliori le proprie costumanze». Erodoto

...e noi Modenesi e Spilambertesi sceglieremmo sicuramente la Tradizione dell'Aceto Balsamico!!!

Gesti preziosi, archetipi di segreti tramandati di generazione in generazione, essenze di vita semplice e profonda, profumi e sapori fissati nella mente, mai scordati e ineluttabilmente diventati tradizione.

Tradizione che prima di esserlo fu innovazione coraggiosa, transizione inconsapevole fra il passato e il futuro, dove il rigore scientifico, il rispetto delle conoscenze è sempre andato a braccetto con l'imponderabile e insondabile fattore empirico.

Ecco perché ogni Aceto Balsamico Tradizionale non sarà mai uguale ad un altro... è tradizione!!!





53° PALIO 2019 - ESAMI CHIMICO-FISICI E PUNTEGGI DEI CAMPIONI

CAMPIONI FINALISTI N. 12

CLAS-SIFICA	NUM. CAMP	CONFERENTE	LOCALITA'	RICONOSCIMENTI O NOTE	ACD PESO	BRIX (B)	PESO SPEC. DENSITA'	ACD VOL (A)	"R" (B/A)	PUNTI
1°	1275	CAVOLI ROBERTO	MARANO		5,718	76,70	1,403	8,021	9,562	320,960
2°	944	FRABETTI CRISTINA	RAVARINO		5,775	77,14	1,405	8,116	9,505	320,915
3°	864	MATTIOLI ROMANO	FORMIGINE		6,069	74,37	1,387	8,415	8,838	320,585
4°	48	RELLA LUIGI	MODENA		6,009	75,42	1,395	8,380	9,000	319,125
5°	1285	MAZZI FRANCO	MODENA		5,873	77,69	1,410	8,274	9,390	318,040
6°	798	ARTIOLI STEFANO	CARPI		6,038	75,04	1,391	8,401	8,932	317,625
7°	334	COMUNITA' CASTELFRANCO EMILIA			6,383	71,88	1,370	8,743	8,221	317,540
8°	599	COMPAGNI FLAVIO	FORMIGINE		5,721	71,89	1,370	7,836	9,174	317,460
9°	73	FINI MAURIZIO	MODENA		5,456	73,81	1,383	7,546	9,791	316,290
10°	92	GHIDONI RENATO	NONANTOLA		5,650	74,60	1,389	7,845	9,509	316,000
11°	793	ZANETTI ALDO	MODENA		5,796	71,04	1,364	7,907	8,984	313,835
12°	1273	TONIONI STEFANO	PAVULLO		5,416	73,51	1,381	7,480	9,828	312,790
MEDIA DEI 12 FINALISTI						74,42		8,080	9,21	317,597

CAMPIONI SEMIFINALISTI N. 60

13°	1060	MARCHETTI GIUSEPPE	Modena	MEDAGLIA ORO CCIAA	5,569	71,83	1,370	7,628	9,417	310,250
14°	298	MATTIOLI MAURIZIO	Soliera	MEDAGLIA ORO CCIAA	5,611	70,96	1,364	7,651	9,275	310,170
15°	1403	MORSELLI DIA	Modena	MEDAGLIA ORO CCIAA	5,717	71,13	1,365	7,804	9,115	310,080
16°	1416	ARTIOLI STEFANO	Carpi	STESSA ACETAIA 798	6,058	75,91	1,397	8,465	8,968	315,750
17°	1176	ARTIOLI STEFANO	Carpi	STESSA ACETAIA 798	5,727	74,41	1,387	7,945	9,366	312,830
18°	1277	MAZZI FRANCO	Modena	STESSA ACETAIA 1285	6,177	73,97	1,385	8,548	8,653	312,170
19°	1347	MONTALEGNI LAURA	Vignola	ECCELLENTI FUORI GARA PALIO 2017	6,541	76,56	1,402	9,166	8,353	311,500
20°	600	COMPAGNI LISA	Formigine	STESSA ACETAIA 599	6,808	74,30	1,387	9,44	7,871	310,750
21°	1276	MAZZI FRANCO	Modena		6,465	75,72	1,396	9,025	8,390	309,500
22°	672	DE FUSCO FRANCESCO	Maranello	PREMIO COMUNITA'	6,579	72,63	1,375	9,046	8,029	309,330
23°	593	BRUZZI PAOLO	Castelnuovo R.	PREMIO COMUNITA'	5,604	70,36	1,360	7,619	9,235	309,170
24°	859	MOSCARDINI GUGLIELMO	Sassuolo		5,289	74,99	1,391	7,355	10,196	309,000
25°	909	BAZZI GABRIELE	Soliera	PREMIO COMUNITA'	5,309	71,11	1,365	7,247	9,812	308,580
26°	811	CHILETTI ILDO	Maranello		5,591	71,85	1,370	7,658	9,382	308,580
27°	1140	DARTIZIO FRANCESCO	Modena	PREMIO COMUNITA'	5,889	74,53	1,388	8,173	9,119	308,580
28°	103	CONSORTERIA ABT	Spilamberto	PREMIO COMUNITA'	5,873	72,09	1,372	8,052	8,953	308,250
29°	757	CALANCHI VALENTINA	Spilamberto		5,845	73,38	1,380	8,065	9,099	308,080
30°	435	STANZANI UBALDO	Castelfranco E.	PREMIO COMUNITA'	5,785	73,92	1,384	8,005	9,234	308,080
31°	285	PIVETTI STEFANO	Area Nord	PREMIO COMUNITA'	5,748	71,59	1,368	7,861	9,107	307,830
32°	553	PARTECIPANZA AGRARIA	Nonantola	PREMIO COMUNITA'	6,473	74,65	1,389	8,988	8,306	307,670
33°	346	FINI MAURIZIO	Modena		5,605	72,39	1,374	7,696	9,406	307,670
34°	975	MORANDI MARCO	Formigine		5,429	74,33	1,387	7,528	9,874	307,500
35°	916	POPPI ANSELMO	Soliera		5,347	75,73	1,396	7,464	10,146	307,420
36°	308	SARTI MARIA	Ravarino		5,481	74,26	1,387	7,596	9,776	307,420
37°	1136	FAMIGLIA ANDREOLI	Carpi	PREMIO COMUNITA'	5,248	74,28	1,387	7,273	10,213	307,330
38°	1063	FUMAGALLI ROBERTO	Modena		5,465	71,76	1,370	7,482	9,591	307,250
39°	32	ANTICHI ROBERTO E STEFANIA	Modena		5,780	73,96	1,385	7,998	9,247	306,750
40°	1014	VEZZELLI VITTORIO	Modena		5,588	71,30	1,366	7,635	9,339	306,670
41°	882	MAZZI FRANCO	Modena		6,937	76,10	1,399	9,703	7,843	306,500
42°	70	ANTICHI ROBERTO E STEFANIA	Modena		6,048	73,69	1,383	8,357	8,818	306,500
43°	673	CALANCHI GIULIA	Spilamberto		5,730	73,59	1,382	7,914	9,299	306,170
44°	927	LORENZI FRANCESCO	Castelfranco E.	PREMIO RAPPORTO R AMOROTTI MANCA	6,215	72,83	1,376	8,554	8,514	306,170
45°	281	PIVETTI STEFANO	Area Nord		5,988	75,08	1,392	8,331	9,012	306,000
46°	139	EREDI FERRARINI IVANO	Modena		6,215	73,15	1,379	8,567	8,539	306,000
47°	1047	ZANGHIERI GIANNI	Campogalliano	PREMIO COMUNITA'	5,503	73,45	1,380	7,596	9,670	306,000
48°	647	CORNIA UMBERTO	Modena		6,350	75,69	1,396	8,86	8,543	306,000
49°	1376	PEDRONI GIUSEPPE	Nonantola		5,782	72,33	1,373	7,939	9,111	305,830
50°	431	MENABUE ROBERTA	Vignola	PREMIO COMUNITA'	5,500	72,35	1,374	7,552	9,580	305,750
51°	1336	ZANASI GABRIELE	Modena		6,311	72,57	1,375	8,674	8,366	305,330
52°	1389	CORRADI UGO	Modena		5,626	76,23	1,399	7,873	9,682	305,250
53°	475	MOLINELLI LAURO	Soliera	DIPLOMA D'ONORE	5,269	72,39	1,374	7,234	10,007	305,000
54°	1391	COVILI STEFANO	Carpi		5,331	77,45	1,407	7,503	10,323	305,000
55°	51	RELLA LUIGI	Modena		5,288	73,04	1,378	7,285	10,026	305,000
56°	624	TOSI GRAZIELLA	Formigine		5,389	74,87	1,391	7,490	9,996	304,920
57°	241	FERRARI GIORGIO (C)	Formigine		5,439	74,57	1,389	7,549	9,878	304,830
58°	236	CAVANI BEATRICE	Spilamberto		5,942	71,62	1,368	8,131	8,808	304,670
59°	238	CAVANI BEATRICE	Spilamberto		6,014	73,13	1,378	8,290	8,821	304,420
60°	767	MATTIOLI ROMANO	Formigine		6,474	72,86	1,377	8,911	8,176	304,000
61°	934	LEI ENZO	Maranello		5,293	72,78	1,376	7,282	9,995	304,000
62°	12	RUGGERI IVAN	Pavullo		6,322	72,75	1,376	8,697	8,365	303,750
63°	529	CAVAZZO ANDREA	Modena		5,204	75,67	1,396	7,261	10,421	303,330
64°	528	MELETTI DANIELE	Modena		5,426	71,18	1,366	7,406	9,611	303,330
65°	935	LEI ENZO	Maranello		5,366	73,07	1,378	7,393	9,884	303,250
66°	74	FERIOLI VITTORIO	Modena		5,205	75,2	1,393	7,249	10,374	303,250
67°	1042	BELLEI ALESSANDRO	Modena	BATTERIA BRIGANTI	5,113	75,66	1,396	7,134	10,606	303,000
68°	364	BELLEI ALESSANDRO	Modena		5,255	75,63	1,395	7,332	10,315	302,750
69°	1422	GERVASI CINZIA	Fiorano M.		6,656	71,32	1,366	9,094	7,843	301,830
70°	770	SATRIONI FRANCO	Vignola		5,46	71,55	1,368	7,467	9,582	301,750
71°	362	BELLEI RICCARDO	Castelnuovo R.		5,634	71,05	1,364	7,686	9,244	301,420
72°	1341	SILEO GIULIA FILOMENA	Modena		6,045	70,87	1,364	8,239	8,602	301,330
MEDIA DEI 60 SEMIFINALISTI TUTTI ENTRATI CON MINIMO 305,00 PUNTI						73,46		7,98	9,20	306,608
MEDIA DI TUTTI I 72 CAMPIONI						73,62		8,00	9,20	308,440

**CONFRONTO DI ESAMI E PUNTEGGI DEI CAMPIONI AL PALIO DAL 2010 AL 2019****CAMPIONI FINALISTI**

ANNO	NUM.CAMP.	BRIX (B)	ACIDITA' in p/v (A)	"R" (B/A)	PUNTI
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
2019	12	74,42	8,08	9,21	317,469
MEDIA ULTIMI 10 ANNI		73,31	8,16	8,99	314,469

CAMPIONI SEMIFINALISTI

ANNO	NUM. CAMP.	BRIX (B)	ACIDITA' in p/v (A)	"R" (B/A)	PUNTI
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
2019	60	73,45	7,98	9,20	306,608
MEDIA ULTIMI 10 ANNI		72,65	7,92	9,17	302,917

TOTALE FINALISTI E SEMIFINALISTI

ANNO	NUM. CAMP.	BRIX (B)	ACIDITA' in p/v (A)	"R" (B/A)	PUNTI
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
2019	72	73,62	8,00	9,20	308,440
MEDIA ULTIMI 10 ANNI		72,53	7,96	9,12	304,756

NUMERI DEL PALIO 2019

Assaggi dal 1 aprile al 26 giugno

CAMPIONI PERVENUTI

Campioni regolari	1.516
Campioni fuori gara	-
TOTALE CAMPIONI	1.516

PARTECIPANTI AGLI ASSAGGI

Maestri Assaggiatori	146
Assaggiatori	56
Allievi	90
TOTALE PERSONALE	292

PRESENZE PER CATEGORIA

Maestri Assaggiatori	2.546
Assaggiatori	531
Allievi	417
TOTALE	3.494

NUMERO ASSAGGI PER CATEGORIA

Maestri Assaggiatori	8.979
Assaggiatori	2.656
Allievi	2.063
TOTALE	13.698

53° PALIO 2019 - PREMIO DEI COMUNI

NUM. CAMP.	CONUNE	PREMIO	CONFERITO A	ALFIERE	PUNTI	PUNTI
1072	BOMPORTO	MEDAGLIA D'ORO	BERGONZINI GIUSEPPE	BRIGHETTI GRAZIANO	296,000	
1047	CAMPOGALLIANO	TARGA E MEDAGLIA	ZANGHIERI GIANNI	FURGHIERI MARZIO	306,000	
1136	CARPI	MEDAGLIA D'ORO	FAMIGLIA ANDREOLI	GAZZOTTI LINO	307,330	
435	CASTELFRANCO	MEDAGLIA D'ORO	STANZANI UBALDO	PRATA GIUSEPPE	308,000	
593	CASTELNUOVO	MEDAGLIA	BRUZZI RUBENS	XXX	309,170	
1098	CASTELVETRO	TARGA	BERGONZINI PIERPAOLO	SIMONINI PIERGIOGIO	304,500	
1016	FIORANO	MEDAGLIA D'ORO	BRAGLIA SERGIO	LEI ENZO	304,000	
790	FORMIGINE	MEDAGLIA D'ORO	MANNI MARCO	XXX	304,000	
672	MARANELLO	MEDAGLIA ARGENTO "E. FERRARI"	DE FUSCO FRANCESCO	CALANCHI ROBERTO	309,330	
990	MARANO	MEDAGLIA D'ORO	MURATORI MICHELA	XXX	262,000	
1140	MODENA	MEDAGLIA ARGENTO BONISSIMA	D'ARTIZIO FRANCESCO	XXX	308,580	
553	NONANTOLA	MEDAGLIA D'ORO	PARTECIPANZA AGRARIA	PEDRONI GIUSEPPE	307,670	
765	PAVULLO	MEDAGLIA D'ORO	VENTURELLI ROMANA	XXX	266,000	
941	RAVARINO	MEDAGLIA D'ORO	LUPPI CARLO	FOCA NOVELIO	303,500	
889	SASSUOLO	MEDAGLIA D'ORO	BUCCIARELLI ENZO	BAROZZI ADELMO	304,000	
577	SAVIGNANO	MEDAGLIA D'ARGENTO	GUASTELLA GIORGIO	ROGGIANI ETTORE	295,500	
909	SOLIERA	MEDAGLIA D'ORO	BAZZI GABRIELE	CARRABS LUIGI	308,580	
103	SPILAMBERTO	MEDAGLIA D'ORO	CONSORTERIA ABT	STEFANI DINO	308,250	
431	VIGNOLA	TARGA	MENABUE ROBERTA	BRIGHETTI GRAZIANO	305,750	
285	AREA NORD	MEDAGLIA D'ORO	PIVETTI STEFANO	PRANDINI GIUSEPPE	307,830	

CAMPIONI ESCLUSI IN FASE DI VERIFICA ISPETTIVA

NUM. CAMP	CONFERENTE	LOCALITA'	RICONOSCIMENTI O NOTE	ACD PESO	BRIX (B)	PESO SPEC. DENSITA'	ACD VOL (A)	"R" (B/A)	PUNTI PUNTI
N.C. 736	ROSI MARCELLO	Modena	BARILI NON IDONEI	6,177	73,97	1,385	8,548	8,653	311,670
N.C. 87	SPEZZANI GIUSEPPE	Castelfranco E.	NON IDENTIFICABILE	5,656	70,28	1,360	7,686	9,144	310,080
N.C. 190	PATERLINI ANDREA	Campogalliano	ACETAIA FUORI ZONA	5,418	73,91	1,384	7,498	9,857	307,170



CURIOSITÀ E NUMERI DEL 53° PALIO 2019

CAMPIONI CONFERITI 2017-2019 SUDDIVISI PER PROVENIENZA

COMUNITA'			
Comune	Quantita' 2017	Quantita' 2018	Quantita' 2019
MODENA	333	398	371
CARPI	17	26	136
FORMIGINE	112	110	105
SPILAMBERTO	77	99	85
MARANELLO	109	99	76
CASTELVETRO	78	90	75
CASTELNUOVO	85	85	75
AREA NORD	53	61	73
CASTELFRANCO	59	59	70
FIORANO	68	59	66
NONANTOLA	58	73	61
SASSUOLO	64	59	52
SOLIERA	43	45	50
VIGNOLA	40	48	49
MARANO & VALLE PANARO	32	29	44
BOMPORTO & SORBARA	31	38	33
RAVARINO	28	28	33
CAMPOGALLIANO	5	8	20
PAVULLO & FRIGNANO	34	25	17
FUORI ZONA	26	21	25
TOTALE	1.352	1.460	1.516

RICLASSIFICAZIONE CAMPIONI

LIVELLI CONSEGUITI		2018		2019	
> 260	BUONO	231	15,92%	307	20,25%
> 275	MOLTO BUONO	211	14,54%	182	12,01%
> 285	OTTIMO	252	17,37%	255	16,82%
> 295	ECCELLENTE	247	17,02%	310	20,45%

CONFRONTO GRADI BRIX			2017	2018	2019
ACETI INFERIORI	< 72°		65%	62%	60%
ACETI SUPERIORI	> 72°		35%	38%	40%

CONFRONTO rapporto R			2017	2018	2019
RAPPORTO "R" SUPERIORE 10			45%	38%	41%
RAPPORTO "R" INFERIORE 10			48%	55%	53%
RAPPORTO "R" INFERIORE 8			7%	7%	6%

53° PALIO 2019 - RICONOSCIMENTI

GRAN PREMIO SPECIALE ROLANDO SIMONINI conferito a **GIULIANO LONGAGNANI** di Spilamberto con la seguente motivazione: "Legato indissolubilmente alla Consorteria, leale, fedele, di specchiata onestà, ha seguito ed indirizzato con puntuale precisione, per quasi un trentennio, gli aspetti economici e finanziari legati alla tesoreria. Un grazie infinito al nostro ministro del tesoro!!!

PREMIO SPECIALE GIULIANA MANCA - VINCENZO FERRARI AMOROTTI conferito a **FRANCESCO LORENZI** di Castelfranco. Si aggiudica la fiaschetta d'argento avendo conseguito un rapporto "R" pari a 8,514

BATTERIA BRIGANTI RISERVATA AL CAMPIONE ENTRATO IN SEMIFINALE PER TRE ANNI viene assegnata a: **ALESSANDRO BELLEI** di Modena, avendo egli raggiunto l'ambito risultato negli anni 2017-2018-2019

DIPLOMA di ECCELLENTE FUORI GARA a **LAURA MONTALEGNI** di Vignola già vincitrice del 51° Palio

DIPLOMA D'ONORE assegnato a **LAURO MOLINELLI** di SOLIERA classificatosi al 53° posto

L'Acetaia di Roberto Cavoli di Marano

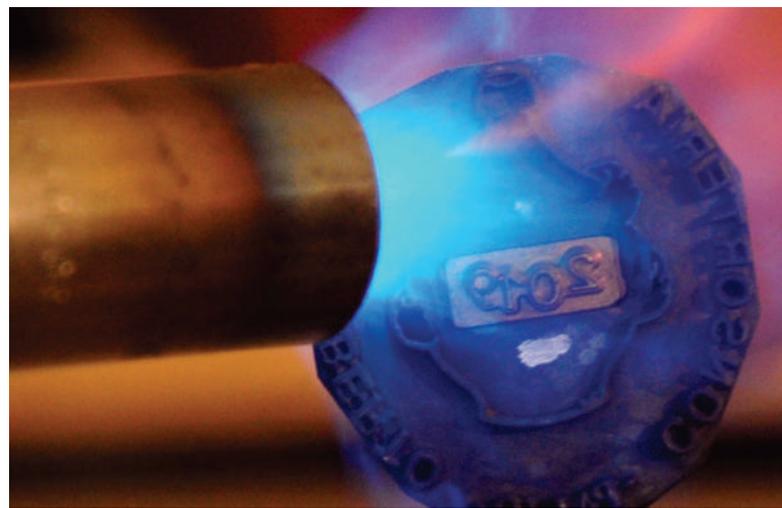
Si aggiudica il 53° Palio APPOSTO IL SIGILLO A FUOCO

Sono cresciuto nella campagna di Marano, col desiderio di possedere, fin da bambino, una acetaia, devo ringraziare una zia che a fine pasto versava alcune gocce di un liquido bruno e lucente, ci esortava a berlo: "bevete bimbi, che vi fa bene" !!! "E' prezioso come l'oro"..... non sapevo che fosse Aceto Balsamico ma imparai ad amarlo!! Grazie a mio suocero, esperto conoscitore di uve e vini, ebbi come dono di nozze una batteria da 10 barili e relativo vigneto di Grasperossa e Trebbiano: quale migliore partenza per la nostra famiglia e acetaia, il mio desiderio era stato esaudito!!! Alla nascita di nostro figlio, aggiungemmo un'altra batteria e di trasmettergli l'amore per questo prodotto eccezionale, di mantenere viva la tradizione e di tramandare di padre in figlio questi valori.

La mia è una piccola acetaia ad uso esclusivamente familiare, il mio amore per lei è grande, per garantirmi il meglio, una coppia di amici molto esperti affianca me e mia moglie nella conduzione prodigandoci preziosi consigli: grazie Rosanna e Adelmo!!! Ogni anno a Natale è per me tradizione, preparare delle piccole bottigliette, metterle tutte in fila, ammirarle come dei soldatini e poi regalarle ai miei cari e agli amici.

Tutti hanno sempre apprezzato questo pensiero, ritenendolo prezioso semplicemente per il fatto che sapendo quanto tempo e passione occorre, sanno che ciò mi ha sempre reso felice, orgoglioso e riempito di soddisfazione. D'ora in poi lo sarà ancor più,

questo inaspettato riconoscimento mi renderà ancor più felice!! E' stata una gioia immensa sentir chiamare dal Gran Maestro il mio nome come primo classificato, non ci credevo, anzi stento ancora a crederlo! Per me è un onore e un privilegio che la nostra acetaia venga fregiata "a fuoco" con questo marchio prestigioso, soprattutto perché è un premio schietto che riconosce la dedizione e il valore per un nobile prodotto che affonda le sue radici nel tempo. Sono molto contento della mia acetaia e delle persone che mi aiutano ad averne cura con tanto amore e passione. Roberto Cavoli.





CONSORTERIA 3.0

Una evoluzione continua, nuove funzioni... lo sbarco dei tablet

Abbiamo iniziato ad utilizzare strumenti tecnologici e digitali, dandoci la possibilità di visionare il numero dei nostri assaggi attraverso un <https://assaggi.consorteria.org>



che, lo ricordiamo inserendo la propria

USERNAME corrispondente all'indirizzo mail comunicato in segreteria e digitando poi

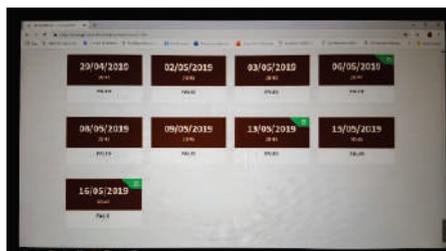
la propria **PASSWORD** riservata, ci apre la nostra scheda personale facendo in modo di essere costantemente aggiornati.

Scheda con i nomi dei assaggiatori: **MAURIZIO PINI**

201916 - Campio di assaggiatori Pini - C. ESTER MONTI SUDHO

Assaggiatore	01/04/2019	02/04/2019	03/04/2019	04/04/2019	05/04/2019	06/04/2019	07/04/2019	08/04/2019	09/04/2019	10/04/2019	11/04/2019	12/04/2019	13/04/2019	14/04/2019	15/04/2019	16/04/2019	17/04/2019	18/04/2019	19/04/2019	20/04/2019	21/04/2019	22/04/2019	23/04/2019	24/04/2019	25/04/2019	26/04/2019	27/04/2019	28/04/2019	29/04/2019	30/04/2019	Totale	
Maurizio Pini	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	30

Abbiamo poi proseguito pubblicando le nostre performance relative ad almeno due campioni assaggiati nelle varie serate di Comunità dandoci quindi la possibilità di comparazione e autovalutazione finalizzata a raggiungere l'obiettivo di un assaggio organolettico sempre più mirato e preciso.



Abbiamo poi introdotto la **PRENOTAZIONE** delle serate di assaggi all'annamamento e serate **PALIO** tramite una applicazione di facile uso, intuitiva e particolarmente rapida ed utile, cliccando sulla

finestrella della serata scelta, il sistema registra in automatico la nostra presenza o viceversa la nostra cancellazione.

Allo stesso tempo il sistema fornisce ai responsabili delle serate un elenco nominativo suddiviso per qualifica dal quale attingere per la formazione e composizione dei tavoli d'assaggio. E' infatti allo studio (**PROSSIMA NOVITA'**) la procedura che permetterà ai responsabili di Comunità e ai coordinatori del Palio di ricavare in automatico la composizione e la stampa della scheda rilevazione **TAVOLO** completa dei valori caratteristici dei campioni da sottoporre alla valutazione organolettica. Tutto molto facile? Non sempre!!!

Unica condizione: le **PRENOTAZIONI** devono essere effettuate singolarmente da ogni persona (**consigliatissimo**) oppure essere registrate direttamente sul sistema a cura del responsabile.



oppure essere registrate direttamente sul sistema a cura del responsabile.

Durante l'ultimo Palio, le registrazioni relative agli assaggi sono state inviate al sistema gestionale tramite l'utilizzo dei **TABLET** una enorme mastodontica mole di dati, sono stati ben **356.148**, inseriti ogni sera in diretta e ricontrollati due volte, in modo da garantire un risultato del tutto privo di errori. Abbiamo infatti visto all'opera il **TABLET TEAM** un gruppo di volenterosi capitanati da **Aldo Zanetti** che spesso, sacrificandosi, hanno rinunciato ad assaggiare per assistere e formare altri volenterosi impegnati sui tavoli a registrare i dati di ogni campione. A **Gian Luca Corazzari, Lidia Corni, Massimo Colasanti, Giorgio Gaetani, Alessandra Giordano, Fabrizio Guerriero, Pietro Montemarano, Marco Stanzani, Andrea Zanetti e**

Matteo Zambonini, cui si sono aggiunti nelle serate di massimo impegno, come le semifinali: **Giulia Frontini, Francesco Contu, Stefano Manelli, Roberto Martinelli, Rosangela Andreoli e Barbara Venturi**, a tutti loro va il nostro sentito ringraziamento così come a tutti gli altri **Tabletman** operativi sui tavoli!



Non c'è che dire sono innovazioni importanti, attuali, in linea con i tempi che viviamo, ne siamo fieri e continueremo nella ricerca di migliorarci ogni giorno senza mai dimenticare le nostre tradizioni le nostre consuetudini e i valori che sosteniamo non ultimo quello che le persone contano sempre più degli strumenti... una certezza!!!

BPER:
Banca

Buonanotte preoccupazioni!

Vieni in filiale e chiedi il tuo Check-up Assicurativo.

Dormi sonni tranquilli: siamo Banca Assicurazione.

bper.it 800 22 77 88 f in

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Prodotti assicurativi di Arca Vita e Arca Assicurazioni. Prima della sottoscrizione leggere l'insieme informativo di Banca Assicurazione.

Vicina.
Oltre le
attese.

NON SOLO ANALISI...

Nuovo servizio di consulenza per determinare travasi e rinalzi nella vostra acetaia

Il laboratorio analisi della Consorzeria, potenziato e dotato di due linee di titolazione, sforna ogni anno, con piena soddisfazione dei Soci e dei fruitori esterni di questo servizio, oltre seimila analisi relative a densità espresse in grado Brix e Acidità misurata su peso e volume, oltre a fornire il Peso Specifico dei campioni.



I Soci, consapevoli dell'importanza di "misurare" ogni anno lo stato delle proprie batterie, sono perfettamente consci della opportunità di basare le proprie decisioni, per i travasi e rinalzi, visionando e valutando preventivamente l'aiuto che i dati delle analisi forniscono. Questa pratica ha consentito in questi anni un notevole e considerevole miglioramento che puntualmente riscontriamo, monitorando la corretta "scalarità" dei valori Brix e Acidità. Succede poi spesso, che persone meno esperte, richiedano un parere, un consiglio, una consulenza su due piedi!! Ad esempio domande frequenti sono..... "cosa devo fare per migliorare l'acidità troppo bassa"?oppure "la densità è troppo alta, come faccio a far sì che non diventi eccessiva"? A questo punto ci ritroviamo nella condizione di dare indicazioni al "buio"!!!

Infatti non conoscendo le caratteristiche e la composizione della batteria ci si deve per forza limitare a dare istruzioni generiche, non prima di aver rivolto agli interlocutori alcune domande proprio sulla composizione della stessa.....

Alla fine, con la massima prudenza, la nostra consulenza di esperti risulta, forse, essere poco comprensibile nonostante la nostra assoluta buona

fedele e correttezza.... "per alzare l'acidità occorre alimentare la batteria nella botte grande con un buon aceto di mosto ad almeno 8° gradi acetici"?!?!? oppure "per migliorare e normalizzare la densità bisognerebbe cavare un percentuale di prodotto più alta"!?!?!

Indicazioni più che corrette ma..... siamo sicuri che vengano recepite e interpretate nel modo giusto e correttamente??? Non ci giureremmo!!!

E' da questi presupposti che nasce un **nuovo progetto**: fornire una consulenza specifica e precisa sulle modalità di eseguire travasi e rinalzi, raccogliendo le informazioni utili sin dall'inizio. Come funziona questo nuovo servizio a partire da settembre? Vediamo i dettagli.

All'atto della consegna dei campioni da analizzare si dovrà richiedere in maniera esplicita il servizio **CONSULENZA TRAVASI** compilando il modulo consistente, per iniziare, in tre semplici domande:

- **da quanti barili è composta la batteria?**
- **quale è la capacità di ogni singolo barile?**
- **quanto è pieno ogni barile?**

Se non si conosce quale sia la capacità, o non si è in grado di stimare quanto è pieno ogni barile, niente paura: vi aiuteremo noi..... si dovranno solo prendere alcune semplici misure con un metro da falegname o da sarta, che indicheremo successivamente con uno schema esplicativo.

Con queste semplici informazioni, una volta pronti gli esami di laboratorio, al momento del ritiro, **previo**

appuntamento in Consorzeria, un esperto aiuterà a comprendere la situazione delle batterie, cosa fare per gestirle nel migliore dei modi e come procedere per i travasi e rinalzi sia in termini di quantità e qualità. Forniremo adeguate istruzioni come da prospetto:

TRAVASI E RINALZI									
NOTE BATTERIA		proprietario		C				2019	
IDENTITA' BATTERIA	CAP. LI	PRELIEVI	PREVISTO LITRI	INSERIMENTI		LITRI EFFETTIVI			
C 1	10,0	PRELEVARE DA C 1	1,25	CONSUMO PERSONALE					
C 2	15,0	PRELEVARE DA C 2		CONSUMO PERSONALE					
C 3	17,0								
C 4	25,0	PRELEVARE DA C 2	0,75	INSERIRE IN C 1					
C 5	28,0	PRELEVARE DA C 3	1,20	INSERIRE IN C 1					
C 6	55,0	PRELEVARE DA C 4	1,80	INSERIRE IN C 2					
		PRELEVARE DA C 4	2,40	INSERIRE IN C 3					
		PRELEVARE DA C 5	7,00	INSERIRE IN C 4					
		PRELEVARE DA C 6	9,75	INSERIRE IN C 5					
		PRELEVARE DA ACTFT	15,25	INSERIRE IN C 6					

Il servizio a pagamento, relativamente ad una batteria da 5/7 barili ha una quotazione di 40 euro che si riducono a 20 per i Soci, oltre al contributo delle analisi che lo ricordiamo sono di 2 euro a barile ridotti ad 1 euro per i Soci.

Con questo nuovo servizio, vogliamo fornire a tutti la migliore consulenza possibile: ci aspettano buone analisi e rinalzi e magari vi offriremo un altro buon consiglio: l'iscrizione al corso per diventare..... esperti di Balsamico!!! Vi aspettiamo!!!!



Telefono 059 78 59 59
consorzeria@consorzeria.org
info@consorzeria-abtm.it
www.consorzeria-abtm.it

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



CONSORZIO TUTELA ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA

RISULTATI E VERIFICHE ATTIVITÀ DI CONTROLLO

Il giorno 15 Luglio 2019 presso la sede del Consorzio Tutela ABTM si è tenuto con la presenza dei Funzionari di Kiwa Cermet, dr. Giuseppe Bitonti e dr.ssa **Silvia Salaris**, l'incontro annuale sulle attività di controllo D.O.P. ABTM per l'anno 2018.

Una volta all'anno infatti il Consorzio Tutela, nelle vesti del suo Presidente **Enrico Corsini**, organizza per il mondo del balsamico questo incontro nel quale Kiwa Cermet rende noti i risultati e le peculiarità riscontrate nell'analisi di tutti i dati che vengono forniti con il censimento da parte di tutte le attività certificate facenti parte la filiera

dell'ABTM.

Come tutti gli anni la partecipazione è stata elevata e sentita, quest'anno in particolare si avvertiva la necessità di trovarsi tutti insieme per discutere in maniera concreta e proattiva le dinamiche del nuovo piano di controlli. Ricordiamo che il 2018 è stato il terzo anno dall'immissione del nuovo piano di controlli, che fin da subito ha evidenziato, come sempre succede quando si attuano dei cambiamenti, punti di vista diversi da parte di alcuni produttori. Il piano di controllo ha lo scopo di verificare:

- la conformità alle caratteristiche del processo produttivo
- la conformità delle caratteristiche del prodotto prima del confezionamento
- la conformità la capacità di garantire l'identificazione e la rintracciabilità dei prodotti immessi nella

filiera dell'ABTM

Molti e interessanti i temi della serata su cui tornare in un prossimo incontro, ma l'argomento principale verteva sui risultati delle verifiche ispettive dell'anno **2018**.

I dati principali emersi dal censimento **2018** sono risultati i seguenti:

- la filiera D.O.P. ABTM conta **309** operatori iscritti fra produttori di uve, produttori di mosto cotto, invecchiamento e centri di imbottigliamento.
- Le acetaie certificate che hanno presentato l'allegato G sono in totale **250**
- La giacenza complessiva di prodotto è pari a litri **2.713.042**.
- Nell'anno **2018** il numero totale di bottigliette "Giugiario" da 100ml, le uniche riconosciute e appartenenti al disciplinare, hanno confermato il trend

positivo degli anni precedenti arrivando a toccare quota **112.463**.

- Le batterie registrate nella filiera sono **9.425** e la maggior parte è composta fra **5** e **7** barili.

La **Consorateria**, nella figura del suo Gran Maestro **Maurizio Fini**, facendo parte del direttivo del **Consorzio Tutela ABTM**, ha preso parte attiva alla riunione. Il Gran Maestro ha riscontrato la volontà e l'interesse di molti produttori a collaborare ed il desiderio di raggiungere insieme un obiettivo importante comune a tutti i produttori: far riconoscere sempre più al mondo le caratteristiche uniche, speciali di un prodotto che non ha uguali l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P attraverso il riconoscimento da parte di **Unesco** di bene immateriale e culturale dell'umanità.

BPER:

Banca



Diamo valore
al tuo domani,
insieme.

BPER Banca è da sempre a fianco delle persone, delle famiglie e dei territori con iniziative di sostegno concreto.

Per saperne di più, vai su istituzionale.bper/sostenibilita

Vicina. Oltre le attese.

www.bper.it f in

Messaggio pubblicitario istituzionale.

SOTTOSCRIZIONE INTERNA A PREMI

ESTRAZIONE 10 NOVEMBRE 2019 - PRANZO DI SAN MARTINO

L'iniziativa a sostegno della Consorzio giunta alla sua terza edizione viene riproposta ormai in maniera tradizionale visto l'apprezzamento e



il gradimento ottenuto. Anche quest'anno i nostri ringrazia-



menti 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 ... 24 frassino 20 castagno 16 ciliegio 13 robinia 10 rovere Non di minor prestigio sono i dieci premi KIT VINEGRAAL.....



.....inoltre tre bellissimi **TRAGNI** in ceramica offerti dal **Consorzio Tutela**, arricchiscono il carnet dei premi



.....per continuare con preziose bottigliette in confezione omaggio di Aceto Balsamico della Consorzio, e poster vintage!! Assicuratevi i biglietti presso tutte le **Comunità**, o direttamente in Consorzio o al Museo, in questo modo fornirete alla dea **bendata una chance per farvi vincere almeno un premio..... sono ben 100.....!!!!!! Non ultimo, la vostra generosità e il vostro aiuto ci permetterà di perseguire una sempre migliore e maggiore attività divulgativa.**

Maurizio Fini
Gran Maestro

SAN MARTINO 2019

Il Consiglio Direttivo è lieto di rinnovare l'invito a trascorrere alcune ore piacevoli, a tutti i Soci e Amici in occasione del tradizionale pranzo fissato per **DOMENICA 10 NOVEMBRE**

alle ore **12:00** da **Vinicio** a **Modena via Emilia Est 1526**.

Prenotazione obbligatoria e necessaria entro il 7 nov 2019. Chiamare lo 059 78 16 14 consorzio@consorzio.org

Indicare per favore l'esatto numero di posti richiesti.

La quota di partecipazione è fissata in euro 40 a persona

Il Gran Maestro
Maurizio Fini

MAST CÒT

Spilamberto
5 e 6 ottobre 2019

*L'Aceto
Balsamico
Tradizionale
di Modena*





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!!!

UNA STORIA DI NONNI e da Nonni!!!

C'era una volta un contadino: Remo! Come tutti i contadini abitava in campagna quella campagna umida e generosa battuta da un caldo infernale d'estate mentre d'inverno era stretta da un gelo e da nebbie che si tagliavano con la coltellina, la stessa che serve per affettare il prosciutto. A Remo non piaceva la campagna e si mise a fare il muratore dopo aver messo su famiglia. Con il lavoro arrivò il benessere e a Remo questa vita nuova piaceva tanto, al punto che non aveva nostalgia per niente di quella vita costellata da fame e freddo che era stata di suo padre, dei suoi Nonni e dei suoi bisnonni. Insomma della vita in campagna aveva cancellato tutto, tranne una cosa.... Nella sua bella casa di città aveva messo una botte in soffitta, una botte antica, di ciliegio, grande, scurissima che era stata di suo Nonno. Ogni tanto, quando si prendeva una pausa dal tirar su delle case, andava in soffitta e "faceva" l'aceto!!! Non si sa bene come lo facesse, un po' seguiva ciò che gli aveva detto suo padre e un po' no. Oltre alla vecchia botte aveva messo insieme altre 15 botti, fece un corso da mastro acetaio e il diploma gli era molto caro. Prendeva il mosto da cuocere in cantina, sempre la stessa, sua cugina che era diventata sua moglie, si arrabbiava sempre: tutta questa fatica per così poco?

Remo, non ribatteva mai e andava avanti..... il suo aceto veniva su bene, quindi aveva ragione lui!

Per noi tutti l'aceto era buono e quando se ne sentiva un altro la prima cosa che sempre ci veniva in mente era: è buono ma quello del Nonno è un'altra cosa!!! Quando andò in pensione, saliva su in acetaia, seduto su uno sgabello basso, infilava il suo ditone grosso nelle botti e se qualcuno gli chiedeva cosa fare non è che dicesse poi molto..... anzi!!! Ti faceva usare "al Saz" e diceva: togline un po' da lì e mettilo là, oppure aggiungi due "saz" della cinque nella tre..... e così chi andava con lui in soffitta non ci capiva nulla, ma poiché piaceva a tutti era meglio fare come diceva lui..... Una mattina Remo non riuscì ad alzarsi, i dottori dissero che un ictus lo aveva colpito, e con lui anche l'aceto ne ebbe a soffrire. La Tina sua moglie, convocò tutti gli otto nipoti e Remo faticosamente disse loro: bisogna che ci pensiate voi all'aceto, voi avete davanti più tempo! Uno di noi prese coraggio: Nonno, bisogna che ci insegni perché non abbiamo, capito come fai a farlo!?? E Remo rispose: qual è l'odore e il sapore dell'aceto? Cosa vi viene in mente quando lo sentite? Nonno, l'aceto ha tanti sapori e tanti odori diversi, ma quando annuso e assaggio il tuo, penso all'odore e sapore del Nonno!!! Ecco, ricordatevelo bene, saprete già tutto quel che c'è da sapere. Passate del tempo con le botti e cercate di tenere vivo quell'odore e quel sapore, vedrete che non vi sbaglierete mai di molto!!! Quando vado a trovarlo e gli racconto i guai che combino in acetaia, gli occhi gli brillano immediatamente!

Fabio 2019

ACETAIA EREDITATA

"Se ogni produttore famigliare di aceto balsamico parlasse delle vicende della sua acetaia, si potrebbe fare un grosso volume di storie diverse, ma tutte ispirate all'amore verso un prodotto del tutto particolare, che non ha riscontro al di fuori dell'area ristretta nel quale si produce". La storia parte alla fine del 1800 con una batteria appartenente all'antenato Antonio Lusverti, morto nel 1895. Dopo la sua morte i barili vennero divisi tra gli eredi, una parte venne trascurata, ma l'altra venne accolta come si deve accogliere una simile eredità e venne disposta in acetaia con ogni cura. Nel tempo sono state fatte operazioni di recupero, sono state aggiunte botti e la passione per l'aceto è passata da una generazione all'altra. Le storie delle acetaie non hanno mai un finale definitivo perché anche se smembrate, divise dalle successioni delle varie generazioni, in parte disperse da persone insensibili e indifferenti a questi patrimoni culturali, trovano sempre qualcuno che con amorevole cura e molta passione riesce a tramandare ai posteri una tradizione piena di fascino e di buon gusto.

Anna Cristina 1984

INNAMORARSI

Ma come alla tua età? Certo! Perché se è vero, come è vero, che il cuore non invecchia mai, mi auguro proprio che ciò accada. E davvero vorrei che fosse di quegli amori che prendono tutta la tua mente, i tuoi pensieri, i tuoi sogni. Di quelli che ti riempiono la giornata di mille fantasie, di tante supposizioni, che ti fanno costruire con estrema facilità tanti progetti e altrettanto facilmente, ti fanno affrontare e superare le più ardue difficoltà perché, in quelle condizioni d'animo, queste non ti appaiono mai tali. Mi sono innamorato del Balsamico! Mi ha cambiato i ritmi del tempo, ridimensionato i confini della vita proiettandomi nel futuro, verso la quasi immortalità, trasmetterò la mia passione, il mio nome, le mie sensazioni in una sorta di diario postumo. Con una prospettiva del genere, sono più che convinto di essere stato nel giusto ad innamorarmi e parafrasando il poeta che diceva: "il naufragar mi è dolce in questo mare.... un po' pedestremente potrò dire: "il naufragar mi sarà..... balsamico in questo aceto!

Valerio 1999

UNIVERSO DONNA

Credo che il futuro dell'ABTM non sia in pericolo in quanto esso ha il potere misterioso di conciliare con armonia il dolce con l'acidità proprio guarda caso come una donna..... Balsamica!!! Quindi molti uomini, me compreso, non possono farne a meno!!

Enrico 2006

PROFUMI DEL PASSATO

Quando mi trovo nella mia acetaia, non percepisco solamente il profumo degli aromi balsamici emanato dai vaselli, ma anche lo spirito delle mie antenate che mi spronano a curare e trasmettere questo dono da loro ricevuto

Olivia 2006

ACETAIA COMUNALE DI MODENA

UN GIOIELLO DI FAMIGLIA....

Correva l'anno 2016 e il Sindaco Giancarlo Muzzarelli fece visita all'Acetaia per scambiare due parole e ringraziare i Maestri della Consorzeria che si erano impegnati (e tutt'ora continuano efficacemente) nell'impresa di fare da guida ai visitatori che, avendo acquistato il biglietto unico per visitare il Sito Unesco di Modena accedendo all'Acetaia Comunale, stavano regalando grandi soddisfazioni sia in termini di numeri che di apprezzamenti.

Fu in quella occasione che Gian Paolo Sala, storico Consigliere della Consorzeria, ricordò al Sindaco che esisteva un progetto, dimenticato forse nei cassetti della burocrazia, il quale prevedeva l'ampliamento dell'Acetaia!

Il Sindaco prese buona nota, il progetto fu ripreso, riammodernato e riproposto, nonché caparbiamente tenuto vivo dal Gran Maestro Maurizio Fini con l'appoggio incondizionato dell'Assessora al Turismo Ludovica Ferrari, dal Dirigente Giovanni Bertugli e ovviamente da Giancarlo Muzzarelli "amico" del Balsamico, tanto da mostrare al mondo i gioielli di famiglia, facendo assaggiare la nostra eccellenza, tutta Modenese, all'Ambasciatrice Britannica!!



Siamo oltremodo lieti che il progetto sia in fase di partenza concreta, significa che ciò che facciamo per la diffusione culturale del Balsamico è degno di meritare un posto in prima fila e di essere riconosciuto quale Patrimonio Immateriale e Culturale dell'Unesco. Grazie Sindaco per la tua sensibilità e per il tuo sostegno, non vediamo l'ora di tagliare il nastro dell'inaugurazione della nuova ala dell'Acetaia per accogliere ancor meglio e in una cornice affascinante migliaia di visitatori da tutto il mondo..... Modenesi compresi!!!

Il Comune punta ad ampliare l'offerta dell'acetaia municipale

Oltre 6mila visitatori nel 2018 Il fascino dell'oro nero colpisce chi viene a visitare la città Via al restauro e alla creazione di due spazi espositivi.

Tra le cose che, praticamente tutti, cercano i turisti che sbarcano a Modena c'è sicuramente l'aceto balsamico. Sono curiosi di scoprirne la storia, e desiderosi di portare con loro a casa un'ampolla del prezioso prodotto tipico modenese. Sia esso tradizionale o industriale. Basta che sia made in Modena. E nel cuore di Modena, a palazzo comunale, si può trovare la storia dell'aceto grazie all'acetaia municipale. Un luogo che ogni anno viene visitato da migliaia di persone. Sono state oltre seimila nel 2018, oltre mille in più rispetto al 2017, e quest'anno a fine maggio si avvicinavano già a quota tremila. E questo è uno dei motivi che hanno spinto la Giunta a sviluppare questa componente turistica del Municipio. L'Acetaia comunale di Modena sarà ampliata, incorporando altri due ambienti adiacenti all'attuale sede all'interno del Palazzo comunale. Queste sale saranno allestite con arredi a spazi espositivi per le visite guidate volte alla diffusione della conoscenza dell'Aceto balsamico tradizionale tipico del territorio modenese.

È stato approvato dalla Giunta comunale infatti il progetto esecutivo per il restauro e la riqualificazione dell'Acetaia con l'ampliamento della struttura per fornire un servizio più qualificato a turisti e visitatori.

In particolare, la prima stanza sarà dedicata alla spiegazione della fortuna e della diffusione dell'aceto balsamico dall'epoca ducale Estense a oggi, sino agli ultimi impieghi nella 'haute cuisine'. Verrà ricavata, tramite alcune ve-



trate, anche una saletta dedicato alle presentazioni per la stampa specializzata, in particolare per i giornalisti stranieri.

La seconda sala sarà invece dedicata alle spiegazioni sulle tecniche per la produzione dell'aceto balsamico, dalla selezione dei mosti di macinatura ai vari passaggi dalle botti più grandi a quelle più piccole, all'imbottigliamento.

I lavori, per un valore complessivo di 120 mila euro, consistono soprattutto in opere edili, di impiantistica, di arredo e per il superamento delle barriere architettoniche. Tra gli altri, la riapertura di una porta di collegamento tra la seconda sala e l'acetaia, la predisposizione di una zona nel sottotetto dell'acetaia stessa per la preparazione degli assaggi e l'apertura di un passaggio tipo 'passavivande', l'inserimento di due pedane elettriche per mitigare le temperature invernali.

Saranno apposti alle pareti due schermi per la proiezione di documentari e immagini dedicati al prodotto. È inoltre previsto l'inserimento di pannelli esplicativi relativi anche alle notizie storiche e architettoniche del Municipio.

La conduzione dell'Acetaia comunale è affidata dal 2004 alla Consorzeria dell'Aceto balsamico tradizionale che garantisce qualità del prodotto realizzato per conto del Comune, occupandosi della manutenzione delle batterie delle botti e della gestione di tutto il processo produttivo. Dal 2015 le visite guidate, condotte sempre dagli esperti della Consorzeria, sono organizzate con un sistema di prenotazione nell'ambito di un calendario annuale e delle attività del biglietto unico del sito Unesco.



CALENDARIO SERATE ASSAGGI DI ALLENAMENTO 2019-2020

orario di inizio 20:30

TARATURE	MERCOL . 11/9/19	VENERDI 13/9/19	LUNEDI 16/9/19	MERCOL . 18/9/19	GIOVEDI 19/9/19						TUTTE LE SERATE IN SEDE A SPILAMBERTO
PASSAGGI QUALIFICA	SABATO 14/9/19	MERCOL . 25/9/19	MERCOL . 2/10/19	VENERDI 4/10/19	LUNEDI 7/10/19	MERCOL . 9/10/19	VENERDI 11/10/19	LUNEDI 14/10/19			
	GIORNATE DI STUDIO E RIPASSO			SERATE DI PROVE ASSAGGIO							
ALTRE MANIFESTAZIONI	MAST COTT 5/10/19 6/10/19		CONSIGLIO MAGGIORE 26/10/2019			SAN MARTINO 11/10/2019		AUGURI 15/12/2019			
CARPI SOLIERA	GIOVEDI 26/9/19	GIOVEDI 3/10/19	GIOVEDI 10/10/19	GIOVEDI 17/10/19	GIOVEDI 24/10/19	SOLIERA presso SALE STORICHE CASTELLO CAMPORI centro città					
CASTELNUOVO SPILAMBERTO	VENERDI 18/10/19	VENERDI 25/10/19	VENERDI 8/11/19	VENERDI 15/11/19	VENERDI 22/11/19	SPILAMBERTO presso Sede CONSORTERIA via Roncati 28					
AREA NORD SAN PROSPERO	GIOVEDI 7/11/19	GIOVEDI 14/11/19	GIOVEDI 21/11/19	GIOVEDI 28/11/19	GIOVEDI 5/12/19	SAN PROSPERO presso AULA MAGNA via Chiletti 6					
MODENA	SABATO 9/11/19	SABATO 16/11/19	SABATO 23/11/19	SABATO 30/11/19	SABATO 7/12/19	MODENA presso POLISPORTIVA GINO NASI via Tarquinia 55 inizio ore 14:30 SABATO 7-12 presso ACCADEMIA MILITARE					
VIGNOLA	MERCOL . 13/11/19	MERCOL . 20/11/19	MERCOL . 27/11/19	MERCOL . 4/12/19	MERCOL . 11/12/19	VIGNOLA presso ASSOCIAZIONE PESCATORI via Agnini 550					
NONANTOLA	MARTEDI 7/1/20	MARTEDI 14/1/20	MARTEDI 21/1/20	MARTEDI 28/1/20	MARTEDI 4/2/20	NONANTOLA presso CIRCOLO ANZIANI LA CLESSIDRA viale Rimembranze					
FORMIG. FIORANO MARAN. - SASS.	VENERDI 10/1/20	VENERDI 17/1/20	VENERDI 24/1/20	VENERDI 31/1/20	VENERDI 7/2/20	FORMIGINE presso POLISPORTIVA FORMIGINESE via dello Sport					
CASTELFR. - RAVA- RINO - BOMPORTO	MERCOL . 12/2/20	MERCOL . 19/2/20	MERCOL . 26/2/20	MERCOL . 4/3/20	MERCOL . 11/3/20	CASTELFRANCO presso ISTITUTO SPALLANZANI via Solimei 21					
CASTELVETRO	VENERDI 14/2/20	VENERDI 21/2/20	VENERDI 28/2/20	VENERDI 6/3/20	VENERDI 13/3/20	CASTELVETRO presso SALA PARROCCHIALE centro storico					
XXXVI° CORSO ASPIRANTI ALLIEVI 2020	LUNEDI 10/2/20	GIOVEDI 13/12/20	LUNEDI 17/2/20	GIOVEDI 20/2/20	LUNEDI 24/2/20	GIOVEDI 27/2/20	LUNEDI 2/3/20	GIOVEDI 5/3/20	LUNEDI 9/3/20	GIOVEDI 12/3/20	CENA DIPLOMI
	IPOTESI DA VERIFICARE E CONFERMARE						LUNEDI 16/3/20	GIOVEDI 19/3/20	LUNEDI 23/3/20	GIOVEDI 26/3/20	MARTEDI 7/4/20

EFFETTUARE LE PRENOTAZIONI DI PARTECIPAZIONE SU
<http://assaggi-consorteria.org>
REFERENTI CUI RIVOLGERSI PER INFORMAZIONI

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