



Notiziario della Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale

DICEMBRE 2020

Parola d'ordine: Avia Pervia Niente è impossibile, neppure in pandemia



"Avia Pervia", ovvero "L'inaccessibile diventa accessibile": da mezzo millennio nello stemma del Comune di Modena queste

parole latine sono legate a due trivelle e vogliono rappresentare la tenacia dei modenesi, capaci di superare i propri limiti e raggiungere l'eccellenza: come le trivelle venivano utilizzate per far uscire l'acqua dal sottosuolo, così la virtù rende facile il difficile, come pure le cose che non hanno una loro strada (a-via) la trovano lungo il percorso (per via). Mai come in questo 2020 a dir poco complicato Avia Pervia è stata anche la parola d'ordine della Consorzio che con tenacia, pazienza e creatività è stata in grado di superare ostacoli apparentemente invalicabili e creare nuove strade: dai campioni a domicilio ai tavoli di assaggio virtuali, dalle degustazioni casalinghe alle valutazioni trasmesse in via telematica... fino alla premiazione del 54° Palio di San Giovanni in completa sicurezza (nelle prossime pagine ripercorriamo ampiamente tutti gli step che hanno portato alla realizzazione del Palio "virtuale").

"Tutte le attività che abbiamo svolto in questo anno irto di ostacoli, testimoniano come i modenesi siano capaci di superare i propri limiti per raggiungere l'eccellenza - esordisce il Gran Maestro Maurizio Fini - E pensare che qualcuno ci vede come degli hobbisti... in realtà la Consorzio è formata da professionisti altamente specializzati, degli artisti in grado di creare gioielli del gusto. Con la collaborazione di tutti abbiamo reso fattibile ciò che sembrava impossibile da realizzare:



MATTIA SERENI riceve per conto del Nonno Gino Garagnani di Spilamberto il cucchiaino d'oro offerto da BPER BANCA, primo premio al 54° Palio dal Sindaco di Spilamberto Umberto Costantini, dal Sindaco di Modena Giancarlo Muzzarelli Servizio a pagina 16

ci siamo rimboccati le maniche e abbiamo ideato nuove modalità per portare avanti il nostro lavoro, da sempre basato sul confronto vis a vis".

Cosa ha imparato la Consorzio in questi mesi?

"Due cose fondamentali, sperimentate sulla nostra pelle. La prima è che non bisogna avere paura dei cambiamenti: è mancata in maniera viscerale la socialità, la possibilità di ritrovarsi, di scambiarsi esperienze, di scherzare insieme, ma abbiamo acquisito nuovi utilissimi strumenti (il kit di assaggio, il software per l'invio delle valutazioni, i sondaggi telematici, una modalità di comunicazione tempestiva attraverso le mail) che si sono rivelati estremamente "democratici" e hanno consentito di essere ancora più inclusivi, assicurando il coinvolgimento di tutti. La situazione di emergenza ci ha spronato al



cambiamento e a trovare il modo migliore per arrivare a tutti, senza lasciare indietro nessuno. Questo ci tornerà utile anche in futuro”

...e il secondo insegnamento? Quale sarebbe?

“Che non sempre ciò che sembra è come appare. Mi spiego meglio: temevamo che gli assaggi casalinghi riscuotessero uno scarso successo e che senza la mediazione di un esperto - come avviene ai tavoli di assaggio - i soci con meno esperienza si trovassero in difficoltà nella valutazione. E invece ciò non è accaduto: ovvero gli assaggi in solitaria sono stati apprezzatissimi, ognuno ha potuto prendersi tutto il tempo che riteneva necessario per degustare e valutare con una maggiore consapevolezza. Inoltre è avvenuto anche un piccolo miracolo: la necessità di insegnare a tutti a utilizzare il software per trasmettere i dati ha avvicinato le generazioni; i più giovani hanno affiancato i senior in questo percorso di

apprendimento, capovolgendo i ruoli tradizionali e creando legami insperati”.

Immagino che farete tesoro di quanto appreso... a questo proposito: se le chiedessi uno “spoiler” relativo al prossimo anno? Può già anticipare qualcosa su come organizzerete gli assaggi?

“Partiamo dalla consapevolezza che il mondo non sarà più uguale a prima... ma io sono un'inguaribile ottimista per cui ci porteremo dietro il buono di questa esperienza. La modalità di raccolta dei campioni rimarrà la stessa e appena si potrà tornare a riunirsi in presenza lo faremo, ma con i tavoli di assaggio dimezzati per numero di partecipanti. Porremo grandissima attenzione all'igiene e alla sicurezza: ciascuno avrà un contenitore personale per effettuare gli assaggi. Questi accorgimenti li considero un passo avanti: il mio motto è “migliorarsi ogni giorno” e questa capacità dell'uomo è ciò che sta alla base del progresso”.

Crede che il prossimo anno porterà anche significativi passi avanti per rendere il Balsamico patrimonio immateriale dell'UNESCO?

“Ci stiamo muovendo bene, la candidatura procede, ma si tratta di un percorso lungo. Noi, però, non abbiamo fretta: l'aceto balsamico nasce proprio nella lentezza e nella certezza di poter raggiungere qualsiasi traguardo. E a proposito di traguardi: sicuramente il prossimo sarà l'anno delle “insegne balsamiche” che nascono da una proposta che feci sempre durante il Palio 2019; ben 21 Comuni della provincia di Modena - quelli che ospitano le acetarie comunali - nei prossimi mesi installeranno sotto al cartello che indica l'ingresso in città l'insegna “**Terra di Balsamico**”: è un segnale concreto che le amministrazioni sono dalla nostra parte e hanno capito l'importanza di valorizzare e preservare una tradizione unica”.

Infine: un augurio per il 2021?

“Uno in particolare: auguro a tutti di essere curiosi, sempre, di ricercare miglioramenti e di impegnarsi per costruire un futuro diverso e migliore. Personalmente cerco di circondarmi sempre di persone più brave di me, da cui posso imparare a tutti i livelli e in tutti i campi: sono stati e saranno loro il vero motore trainante della Consorteria, di questo progetto comune in cui ciascuno ha avuto e gestito con responsabilità i propri compiti e ruoli: come scalatori all'interno di una cordata, abbiamo fiducia l'uno dell'altro con la consapevolezza che in caso di difficoltà basta allungare una mano per trovare un aiuto”

intervista curata da:

Silvia Gibellini
Mediamente Comunicazione



Gran premio SPECIALE Rolando Simonini assegnato alla memoria di GIANLUCA CORAZZARI

Grande la sua passione, così come grande era il suo cuore generoso e non può che essere che grande il rimpianto di non averti più con noi al nostro fianco ad escogitare progetti e pratiche soluzioni.

Ci manchi.....

Un destino crudele e impietoso ti ha strappato alla tua famiglia, a ciò che amavi e fra questo c'era il tuo lavoro e il Balsamico.

Sembra ieri quando al termine del tuo corso di formazione scrivesti queste righe nella tua tesina: *"Un Aceto Balsamico Tradizionale di Modena nato da una passione è unico, si sente con il cuore, non visivamente, non olfattivamente, non gustativamente..... quello che un disciplinare non potrà mai "identifica-*

re" e quindi catalogare (ovvero relegare entro uno schema o una regola che poi non rende al palato) non è tanto:

un aceto Balsamico Tradizionale di Modena, ma... Un Aceto Balsamico Passionale di Modena

Passionale infatti è la parola che meglio per me identificherebbe il nostro ABTM!!!

E la passione non si trova, non si vende, la si dona si trasmette ai figli, contaminandoli, in senso buono, con la nostra passione: **quand à' nas un fiòl o n' à fiòla, a vòl in'aviè n' à bàteria, ac'sé quand i sé spòsen, i g'han bèle la dòta!!!**

Questa passione se vissuta sarà oggetto di racconti ai nipotini nelle lunghe serate invernali, o prima di coricarli, come

favola, prima di dormire!

Per intenderci, cosa volete che racconti ai suoi nipotini, uno che invece va solo in "caffè" a giocare a briscola..... che emozioni volete che viva??

Schietto e sincero ti facevi guidare dalle tue emozioni a costo di apparire burbero, sono certo che la tua passione vivrà nel cuore dei tuoi adorati ragazzi quale insegnamento di vita.

Capitan Futuro ti chiamavamo, portavi segni dei predestinati, inequivocabili caratteri balsamici necessari per portare avanti e trasmettere la tradizione e i valori della Consorteria. Questo riconoscimento alla tua memoria sia un grazie per ciò che ci hai trasmesso, un grazie per ciò che ci hai donato, un grazie per averti conosciuto. I tuoi amici del Consiglio Direttivo



Motivazione



Al nostro Capitan Futuro che da lassù continua a trasmetterci la sua passione, la sua competenza e dedizione, con schietta e sincera armonia.

Grazie Gian Luca

UN RICORDO

Sembra che lassù si sia formato un tavolo di Maestri Assaggiatori..... Nel corso di quest'anno ci hanno lasciato Giancarlo Caretti da San Giovanni in Persiceto, Roberto Serafini e Attilio Righi da Nonantola. Da Fiorano è scomparso un veterano, Rossi vincitore del Palio del 50° e vicino fin dagli albori alla Consorteria. Pace e riposo eterno e condoglianze alle famiglie dal Consiglio Direttivo

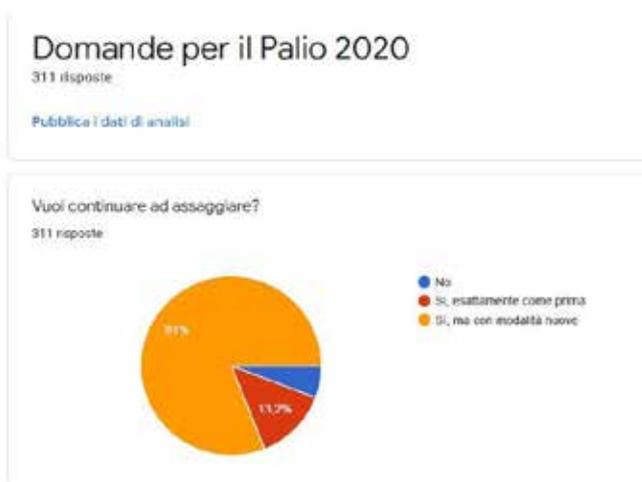


COME ABBIAMO FATTO A PORTARE IN PORTO UN PALIO SPETTACOLARE? IL 54° PALIO SEGNA UNA SVOLTA NELLA STORIA DI QUESTA MANIFESTAZIONE

CRONACA INCONTRO DIREZIONE A MICROFONI SPENTI: RIFLESSIONI, CONSIDERAZIONI, PROSPETTIVE

Ragazzi, sembra proprio che la nostra pazza idea stia per concludersi nel modo migliore..... sentite cosa ci scrivono:

.....innanzi tutto mi fa piacere apprendere che gli assaggi si siano svolti nei modi e nei tempi previsti. Un plauso a tutti i responsabili della Consorzeria che hanno dovuto inventarsi queste nuove modalità finalizzate ad evitare che si dovesse saltare un Palio. Personalmente ho aderito fin da subito con entusiasmo e devo dire che effettuare gli assaggi a casa è stato semplice e assai veloce. Una cosa non prevista, e che mi ha fatto piacere, è stato il coinvolgimento che si è creato evidente tra me che effettuavo gli assaggi ed i miei familiari. E' stata una occasione per valutare insieme alcune caratteristiche degli aceti oggetto di assaggio e quindi un momento di condivisione e di comprensione delle caratteristiche visive, olfattive e gustative dei vari campioni. Di nuovo grazie a tutti per essere riusciti a mantenere viva questa manifestazione così radicata nel tempo e nello spirito di tutti noi appassionati de ABTM! Gianni M.



Vittorio: sono contento di questa ed altre testimonianze. Quest'anno le considerazioni sulle modalità atipiche, fra le centinaia di persone che hanno concorso alla realizzazione di questo Palio, impressionano per entusiasmo e partecipazione, abbiamo coinvolto nelle fasi operative di lavoro colleghi di tutte le Comunità: nessuno si è tirato indietro, anzi!!!

Giordano: evidentemente i tempi straordinari che abbiamo vissuto e stiamo vivendo hanno sensibilizzato tutti e l'aiuto ricevuto alla costruzione del nuovo Palio è stato eccezionale. E tu **Aldo**, che hai messo in piedi il **Tablet Team**, un gruppo di giovani assaggiatori con competenze informatiche e hai coordinato la parte di elaborazione dei dati, che cosa hai notato di ragguardevole in questo Palio?

Aldo: Innanzitutto devo dire che sono contento dello svolgimento del Palio. Eravamo partiti con molti dubbi e incertezze, e con la sola consapevolezza che dovevamo creare una strada nuova, là dove le circostanze avevano precluso la possibilità di percorrere quelle conosciute. Ricordo un pomeriggio di inizio primavera, in cui ragionando con il Gran Maestro ci apparve chiaro che non aveva senso continuare a discutere di come non avvicinare il matraccio al naso, ma che il vero problema era che non avremmo più potuto riunire

100 e passa persone in una stessa stanza. E ci venne un'idea che all'inizio sembrava un po' pazza, e cioè che se non era possibile portare gli assaggiatori al Palio, be', sarebbe stato il Palio ad andare dagli assaggiatori a casa loro. **Dall'aver l'idea al realizzarla però ce ne era di strada da fare!** Innanzitutto era indispensabile capire che cosa ne pensava la Consorzeria, ovvero le socie ed i soci; quali erano le loro preferenze, le loro preoccupazioni, a cosa erano disposte/i a rinunciare e cosa davvero era importante. Costruimmo così un questionario, o meglio Ambra, utilizzando le proprie competenze e conoscenze, lo rese immediatamente in linea sul sito e nel giro di poche ore chi volle poté esprimere la propria opinione. La risposta fu ampia, molto superiore alle aspettative: **oltre 300 risposte**, da cui emerse chiaro e forte che: a) **il Palio andava fatto**; b) **andava fatto in sicurezza, preservando la salute delle persone**; c) **anche se dolorosa, la scelta di rinunciare alla convivialità dei tavoli era alla fine accettabile**.

A questo punto se ricordate decidemmo di fare anche una seconda verifica, proprio perchè eravamo consapevoli dell'impatto che uno svolgimento tanto diverso avrebbe apportato, ed organizzammo una raffica di **teleconferenze** in cui coinvolgere quante più persone ed articolazioni territoriali possibile. Partimmo con i **Responsabili di Comunità**, poi gli **Alfieri**, poi **due sessioni con i Soci**. Verificammo con tutti se quanto era emerso dalle risposte del questionario era in linea con quanto era auspicabile fare per tenere in piedi la tradizione annuale del Palio, ed ottenemmo una conferma pressoché unanime della nostra proposta di portare il Palio nelle case degli assaggiatori. Anche andando a rivedere le teleconferenze non trovammo una sola voce che ci dicesse chiaramente che non era d'accordo.

A questo punto il dado era tratto, si trattava di tracciare, spiannare, costruire e percorrere nuova difficile strada!!

Dino: mi ricordo che il Gran Maestro ci disse che difficile non significa impossibile, solo che devi darti da fare di più..... èt capii Giorgio, aveva ragione..... quest'anno ci ha raddoppiato..... le ore....., ma grazie ad una logistica e organizzazione impeccabile e l'aiuto di tanti amici, Roberta, Giuseppe, Mario, Roberto, Dia e altri, ci è sembrato di giocare!!!

Maurizio: avete ragione ragazzi, il lavoro è stato tanto e la vostra assidua presenza e abnegazione è stata indispensabile, così come l'apporto delle tante squadre composte da volontari volenterosi..... senza di voi..... senza il vostro oscuro lavoro da mediani del centrocampo sarebbe stata dura, durissima!!!

Per iniziare a percorrere questa nuova strada è stato pertanto necessario intraprendere e attivare:

- teleconferenze - questionari - logistica organizzativa - semplificazione del sistema di registrazione dei dati e portabilità su multiplatforma - reclutamento e addestramento di un team (TTT) di supporto - elaborazioni matematiche per determinare la media che più riproducesse l'interazione al tavolo di assaggio - creazioni di cruscotti di controllo quantitativo e qualitativo - interventi di sensibilizzazione e sollecito mirati tramite mail e telefonate - grande risposta via, via crescente degli assaggiatori - creazione di sistemi di aggregazione dei dati e di alimentazione del sistema ufficiale di gestione del Palio.



ESEMPIO DI CRUSCOTTO CONTROLLO QUANTITATIVO E QUALITATIVO

Senza il contributo integrale e determinante dei TTT probabilmente tutto sarebbe stato ingovernabile. Una giovane assaggiatrice e matematica di prim'ordine **Ambra Andreoli**, ha contribuito a mettere in piedi la parte "dietro le quinte" ci ha lavorato la "notte" (non una sola, di giorno essendo giovane.....lavora) a lei dobbiamo il traguardo d'essere arrivati in fondo con l'incredibile tasso di **zero** errori su tutti i dati, sentite le sue considerazioni:

Ambra: Il 2020 ha posto a tutti una sfida, e anche la Consorteria si è trovata a cercare di svolgere attività quotidiane in un'altra modalità. Parte tutto ai primi di marzo, dove ancora prima del palio abbiamo adattato il corso annuale ad una modalità da remoto; WebEx è entrato nelle case di molti soci e si è fatto strada la sera tra l'aiuto di un nipote, la connessione del vicino di casa, tanta buona volontà e un briciolo di speranza di poter mantenere le abitudini di sempre. Ci affacciammo alla dura scelta di come organizzare l'evento più atteso dell'anno: Il Palio!

I consiglieri iniziano ad inventare scenari possibili per la degustazione in sicurezza, in mezzo a mille dubbi bisogna fare delle scelte, si indice un sondaggio e pronti via, prendi la specifiche, trova una soluzione, crea un sondaggio online, pubblica, manda le mail a tutti, in due ore era tutto pronto. Siamo una grandissima squadra! Con un occhio che guarda con incertezza il futuro, un orecchio attento ai decreti del sabato sera, il palio prende forma in una modalità del tutto nuova, in solitaria, tra mille dubbi sulla fattibilità. Dietro alle quinte si iniziano a costruire reti di persone disponibili a risolvere problemi su tutti i fronti, dal rapporto difficile di molti con la tecnologia alla mole di dati da controllare ed elaborare in un sistema che rispecchi il più possibile quello che accade durante gli assaggi al tavolo. Ci immergiamo in una sfida tra tecnologia, matematica e tanta umanità che da insegnare ad un computer risulta la sfida difficile. Nel dramma della pandemia, una nota positiva c'è: l'educazione a nuove tecnologie nelle persone che fino a ieri erano più refrattarie al loro utilizzo. Volenti o nolenti, anche nella nostra meravigliosa tradizione, siamo riusciti a portare una buona dose di innovazione tecnologica, che non sostituirà mai i rapporti umani ma che in questo periodo ci ha permesso di rimanere uniti. Ringrazio di cuore Aldo, il Gran Maestro e il Consiglio Direttivo che hanno riposto tanta fiducia in me e nel Tablet Team scommettendo su di noi!!!

Un altro grande protagonista di questo Palio è stato **Marco Stanzani**, anche lui giovane assaggiatore ed informatico, che ha creato e gestito tutto il sistema di correzione degli errori che venivano via via scoperti. Marco ha gestito tutta questa complessità con un aplomb e una modestia impareggiabile oltre ad una competenza magistrale. Il suo lavoro è stato determinante per supportare chi aveva bisogno di aiuto per gli inserimenti. In condivisione con Ambra e tutto il Tablet Team, il suo sistema di tracciamento delle richieste di aiuto, è stato utilissimo per distribuire carichi di lavoro notevoli; 228 erogazioni di consulenza/

aiuto, con un tempo medio di risoluzione dei problemi inferiore alle 4 ore: chi usa abitualmente un sistema di ticketing lo riterrebbe, ed è, un tempo da record!!!! La maggior parte degli interventi ha riguardato la correzione di errori di inserimento (73%) tipo singoli valori o numero campioni doppi o sbagliati, A ciò si sono aggiunti 6 corsi di formazione diretti in Consorteria, il rilascio di credenziali e 54 telefonate per chiedere di completare gli assaggi.

Infine..... ma non ultime, Alessandra Giordano e Lidia Corni, ci hanno raccontato le loro esperienze. Esse infatti, insieme a Massimo 1 e 2, Ornella, Davide, si sono accollate il non proprio gradevole né facile compito di ricordare a chi era in ritardo nelle registrazioni che mancavano appunto i loro dati, esse hanno saputo con garbo e fermezza essere le voci delle nostre coscienze, ci hanno spronato e assistito e se tutti i tempi sono stati rispettati grande merito è proprio loro, hanno raccolto in prima persona le considerazioni di tante persone che hanno partecipato agli assaggi.

Lidia: Io credo che assegnare date diverse per la consegna degli assaggi sia stata un'ottima idea, penso che una pianificazione più dettagliata anche della fase iniziale, ci avrebbe consentito di consegnare con cadenza più regolare i dati, ed evitare qualche telefonata a volte gradita a volte un po' meno. Abbiamo fatto tanto come assaggiatori; ci siamo reinventati il modo di assaggiare. Il risultato raggiunto è importante, dobbiamo fare i conti con la supervisione a distanza che è l'unico mezzo che ci rimane affinché i campioni siano tutti assaggiati in maniera equa.

Alessandra: alla chiamata della Consorteria ho risposto con entusiasmo e mi sono resa disponibile, non sapendo neppure inizialmente quale fosse il grande progetto del Palio e degli assaggi da casa. Non mi sono sicuramente candidata per competenze tecniche o matematiche, bensì per quelle di assistenza, formazione e 'manovalanza'. La grande soddisfazione me l'hanno data, quelle persone con approccio positivo e volenteroso: avevano voglia di capire come utilizzare la tecnologia in nostro possesso!!! Era importante stimolare le persone che nonostante i blocchi mentali su qualcosa di sconosciuto si lasciassero guidare. Ho trovato persone che avevano voglia di mettersi in gioco e dare effettivamente una mano alla gestione di questo Palio, impensabile fino a inizio dell'anno 2020. E' stata talvolta una sfida per me, anche con i più tosti arrivare a metterli in condizioni di autosufficienza tecnologica. L'umanità e la pazienza ricevuta, mi hanno ripagata creando dei legami tra le preselezioni e le semifinali piacevoli e collaborativi. Le diverse mail di sollecito e comunicazioni hanno in alcuni casi disorientato e non hanno portato l'attenzione del ricevente come auspicabile. La divisione in gruppi A e B ha portato più ordine nell'effettuazione dei campioni e di conseguenza nell'inserimento dei dati.

Maurizio: questa nostra pazza idea ha sottolineato altri aspetti, è stato magnifico vedere come i "giovani" hanno interagito con i "senior", le testimonianze di Lidia e Alessandra ne sono la conferma!!!

Aldo: insieme a coloro che hanno collaborato alla realizzazione di questo Palio spettacolare, credo si possa tentare di definire un primo bilancio di cosa è stato percepito in modo positivo e di cosa viceversa sia stato il rovescio della medaglia. Poi avremo modo in futuro di analizzare e discutere le osservazioni seguenti in un prossimo (?) **Consiglio Maggiore**, in presenza (?) o in video conferenza:

ASPETTI PIU' POSITIVI EMERSI

- **Sicurezza degli assaggi, individuali a casa propria**
- **Scelta del tempo più confacente, sia in termini di disponibilità che di velocità necessaria per svolgere l'assaggio nelle sue diverse fasi**
- **Flessibilità nel numero di assaggi svolti ad ogni sessione e nel modo di svolgerli**



- **Indipendenza dal parere del conduttore del tavolo**
- **Creazione di una base dati di 10.000 assaggi su cui elaborare analisi**
- **Avvicinamento fra le generazioni: chi ha più esperienza di assaggi e chi di tecnologia, e ci si aiuta a vicenda**
- **Proseguimento della tradizione, pur con modalità nuove**
- **Processo decisionale condiviso, dal questionario alla percorrenza della strada tutta nuova**
- **Consapevolezza e condivisione crescente nelle varie fasi da parte di tutti gli assaggiatori sull'importanza del rispetto dei tempi e delle norme**

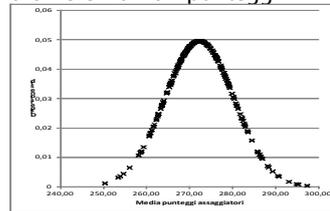
ASPETTI MENO POSITIVI

- **Valutazione visivi con nuovo metodo (provetta e bicchierino) pareri controversi: è necessario abituarsi e farci la mano**
- **Quantità aceto disponibile: poco o giusto?!? Pareri controversi: erogati due cucchiaini!!!**
- **Mancato apprendimento dai più esperti specie per allievi e assaggiatori**
- **Non siamo riusciti a coinvolgere un piccolo numero di persone che sono partite con una forte carica pregiudiziale ed hanno rifiutato il confronto e l'approfondimento.**

teggi di ogni campione fra le diverse fasi è sensibilmente inferiore a quando invece i punteggi vengono definiti dal Conduttore del Tavolo. Questo dato è emerso dalla osservazione che negli anni scorsi tipicamente circa il **5%** dei campioni riceveva punteggi che tra la fase di preselezione e quella dei quarti differivano, in maniera sensibile, mentre quest'anno la percentuale con la stessa differenza è stata **solamente dello 0,4%**. Se confermato da ulteriori registrazioni questo indicherebbe che l'influenza del conduttore del tavolo sul risultato della scheda è molto rilevante.

1. I punteggi che vengono mediamente attribuiti dalle diverse qualifiche (maestro, assaggiatore, allievo) non differiscono significativamente (**0,16%**). Questo va contro la convinzione diffusa che gli allievi siano più di manica larga dei maestri, ed è stato uno degli elementi che ci ha indirizzato nella scelta di una media aritmetica e non di una ponderata.

3. La differenza fra i punteggi minimi e massimi (ovviamente non sugli stessi campioni) con quelli degli anni scorsi non è stata significativa (**172 minimo - 315 massimo nel 2020**) (**173 minimo - 320 massimo nel 2019**)



4. La distribuzione dei punteggi attribuiti mediamente dai degustatori (maestri, assaggiatori, allievi nel loro insieme) varia con continuità, e la differenza di punteggi fra i più generosi ed i più avari risulta in linea con le aspettative

5. La distribuzione dei punteggi fra le colonne non è significativamente diversa dagli anni precedenti (va considerata la percentuale, non il valore assoluto)

Colonna	2019	2020
1	100	100
2	100	100
3	100	100
4	100	100
5	100	100
6	100	100
7	100	100
8	100	100
9	100	100
10	100	100
11	100	100
12	100	100

6. Diverse e interessanti considerazioni emergono dall'analisi qualitativa dei dati, in particolare si rileva un rapporto emblematico fra **Franchezza, Finezza e Intensità** negli olfattivi.

Nei gustativi emerge un insolito rapporto fra **Pienezza, Intensità e Sapore**.

I dati sopra esposti, e altri in elaborazione, saranno i protagonisti del prossimo Consiglio Maggiore cui accennavamo in precedenza.

In conclusione questo 54° Palio sta dimostrando che è possibile effettuare una manifestazione nel solco della tradizione, ma attraverso una strada completamente nuova.

Serve impegno, creatività, caparbietà: abbiamo dimostrato tutti insieme che possediamo queste doti, e che sappiamo esprimerle nel modo migliore, per il bene del nostro balsamico: avremo modo di parlarne assieme!!

Siamo pronti per il prossimo 55° Palio 2021 con le stesse modalità????????!!!!!!!



RIFLESSIONE SULLE POSSIBILI MEDIE CON CUI CALCOLARE LA SCHEDA DEL TAVOLO

Completamento C	Media aritmetica semplice sui totali	Media aritmetica semplice sui singoli assaggi	Media aritmetica semplice sui singoli assaggi ponderati							
1	264	263,50	263,50	263,50	263,50	263,50	263,50	263,50	263,50	263,50
2	263	262,50	262,50	262,50	262,50	262,50	262,50	262,50	262,50	262,50
3	262	261,50	261,50	261,50	261,50	261,50	261,50	261,50	261,50	261,50
4	261	260,50	260,50	260,50	260,50	260,50	260,50	260,50	260,50	260,50
5	260	259,50	259,50	259,50	259,50	259,50	259,50	259,50	259,50	259,50
6	259	258,50	258,50	258,50	258,50	258,50	258,50	258,50	258,50	258,50
7	258	257,50	257,50	257,50	257,50	257,50	257,50	257,50	257,50	257,50
8	257	256,50	256,50	256,50	256,50	256,50	256,50	256,50	256,50	256,50
9	256	255,50	255,50	255,50	255,50	255,50	255,50	255,50	255,50	255,50
10	255	254,50	254,50	254,50	254,50	254,50	254,50	254,50	254,50	254,50
11	254	253,50	253,50	253,50	253,50	253,50	253,50	253,50	253,50	253,50
12	253	252,50	252,50	252,50	252,50	252,50	252,50	252,50	252,50	252,50
13	252	251,50	251,50	251,50	251,50	251,50	251,50	251,50	251,50	251,50
14	251	250,50	250,50	250,50	250,50	250,50	250,50	250,50	250,50	250,50
15	250	249,50	249,50	249,50	249,50	249,50	249,50	249,50	249,50	249,50
16	249	248,50	248,50	248,50	248,50	248,50	248,50	248,50	248,50	248,50
17	248	247,50	247,50	247,50	247,50	247,50	247,50	247,50	247,50	247,50
18	247	246,50	246,50	246,50	246,50	246,50	246,50	246,50	246,50	246,50
19	246	245,50	245,50	245,50	245,50	245,50	245,50	245,50	245,50	245,50
20	245	244,50	244,50	244,50	244,50	244,50	244,50	244,50	244,50	244,50

Abbiamo considerato 12 diversi tipi di medie, ognuna delle quali presentava vantaggi e svantaggi, cercando di selezionare quella più adatta a simulare l'interazione fra le persone ai tavoli di assaggio.

Siamo partiti da quella più brutale, in cui il punteggio viene fortissimamente influenzato dal Conduttore del Tavolo, e di fatto corrisponde con il suo punteggio, per considerare poi medie aritmetiche semplici e con scarti dei valori estremi, e poi medie ponderate che tenessero conto delle qualifiche dei seduti al tavolo e quindi dessero pesi maggiori ad esperienze maggiori, e poi medie statistiche in cui abbiamo introdotto indici di dispersione e normalizzazioni rispetto alle varianze dalla media, ed abbiamo fatto tutto questo sia in modelli che consideravano il solo totale dei punteggi, che in modelli che analizzassero i singoli valori componenti la scheda (Densità, colore, limpidezza, ecc. ecc.)

Abbiamo costruito un simulatore che a pieno carico macina circa 1.600.000 (un milione seicentomila) valori simultaneamente per restituire tutte le diverse medie, ed abbiamo dibattuto su diversi tavoli, sia "tecnici" che "politici" i pro ed i contro di ogni alternativa.

Alla fine la scelta è caduta sulla media aritmetica sui singoli valori, con scarto del massimo e del minimo. Questo è stato quindi l'algoritmo utilizzato per creare i valori dei tavoli.

Dall'analisi dei dati escono prepotentemente alcune sorprese meritevoli di accurate riflessioni:

1. Quando il punteggio del tavolo viene costruito con un algoritmo, e quindi il meccanismo è sempre lo stesso, la differenza dei pun-



CURIOSITÀ E NUMERI DEL 54° PALIO 2020



NUMERO CAMPIONI CONFERITI PALIO 2018/2020 SUDDIVISI PER PROVENIENZA

Comunità	QUANTITÀ		
	2018	2019	2020
Comune			
MODENA	398	371	323
FORMIGINE	110	105	74
SPILAMBERTO	99	85	68
AREA NORD	61	73	56
MARANELLO	99	76	47
CASTELFRANCO	59	70	47
FIORANO	59	66	44
NONANTOLA	73	61	39
MARANO - VALLE PANARO	29	44	36
CASTELVETRO	90	75	36
CASTELNUOVO	85	75	34
SASSUOLO	59	52	34
BOMPORTO & SORBARA	38	33	32
CARPI	26	136	29
SOLIERA	45	50	29
VIGNOLA	48	49	29
RAVARINO	28	33	24
FUORI ZONA	21	25	19
SAVIGNANO - VALLE PANARO			18
PAVULLO & FRIGNANO	25	17	14
CAMPOGALLIANO	8	20	8
TOTALE	1.460	1.516	1.040

RICLASSIFICAZIONE CAMPIONI

LIVELLI RAGGIUNTI	2019		2020	
> 260 BUONO	307	20,25%	214	20,58%
> 275 MOLTO BUONO	182	12,01%	139	13,37%
> 285 OTTIMO	255	16,82%	223	21,44%
> 295 ECCELLENTE	310	20,45%	190	18,27%

CONFRONTO GRADI BRUX	2018	2019	2020
ACETI INFERIORI < 72°	62%	60%	58%
ACETI SUPERIORI > 72°	38%	40%	42%

CONFRONTO rapporto R	2018	2019	2020
RAPPORTO "R" SUPERIORE 10	38%	41%	39%
RAPPORTO "R" INFERIORE 10	55%	53%	55%
RAPPORTO "R" INFERIORE 8	7%	6%	6%

PARTECIPANTI AGLI ASSAGGI				
MAESTRI	115		N. ASSAGGI	6.512
ASSAGGIATORI	53		N. ASSAGGI	2.968
ALLIEVI	46		N. ASSAGGI	2.024
TOTALE	214		TOTALE	11.504



54° PALIO 2020 - 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 PUNTI
1°	774	GARAGNANI GINO	Spilamberto	TORRIONE E CUCCHIAINO	5,807	74,55	1,388	8,060	9,250	315,479
2°	486	ZOBOLI SANDRO	Modena	TORRIONE E MEDAGLIA	5,744	76,13	1,399	8,034	9,476	315,333
3°	527	SIMONINI PIERGIORGIO	Castelvetro	TORRIONE E MEDAGLIA	5,753	74,83	1,390	7,996	9,358	314,958
4°	742	FRABETTI CRISTINA	Ravarino	TORRIONE E MEDAGLIA	6,002	76,92	1,404	8,427	9,128	313,000
5°	643	ZANETTI ALDO E ANDREA	Modena	TORRIONE E MEDAGLIA	5,72	71,46	1,367	7,819	9,139	312,604
6°	135	ANTICHI ROBERTO E STEFANIA	Modena	TORRIONE E MEDAGLIA	5,562	74,36	1,387	7,712	9,642	312,125
7°	313	TONIONI STEFANO	Frignana	TORRIONE E MEDAGLIA	5,56	73,22	1,379	7,668	9,549	309,958
8°	582	ACETAIA COMUNALE FIORANO	Fiorano	TORRIONE E MEDAGLIA	5,869	71,74	1,369	8,035	8,929	309,938
9°	956	CORRADINI GIUSEPPE	Formigine	TORRIONE E MEDAGLIA	5,359	70,54	1,361	7,293	9,672	308,708
10°	929	ROSI MARCELLO	Castelnuovo	TORRIONE E MEDAGLIA	5,64	71,44	1,367	7,710	9,266	308,646
11°	809	LUPPI CARLO	Ravarino	TORRIONE E MEDAGLIA	5,075	73,53	1,381	7,009	10,491	306,292
12°	632	SERAFINI QUARTO	Area Nord	TORRIONE E MEDAGLIA	5,485	73,63	1,382	7,579	9,715	305,833
MEDIA DEI 12 FINALISTI - INGRESSO CON MINIMO PUNTI 307,625						73,53		7,778	9,45	311,073

CAMPIONI SEMIFINALISTI N. 60										
CLAS-SIFICA	NUM. CAMP	CONFERENTE	LOCALITA'	RICONOSCIMENTI O NOTE	ACD PESO	BRIX (B)	PESO SPEC. DENSITA'	ACD VOL (A)	"R" (B/A)	PUNTI PUNTI
13°	764	FORONI ALESSIO	Modena	MEDAGLIA D'ONORE	5,535	75,38	1,393	7,712	9,774	307,458
14°	273	CALANCI GIULIA	Spilamberto	MEDAGLIA D'ONORE	5,774	74,85	1,390	8,026	9,327	306,958
15°	241	PIVETTI STEFANO	Area Nord	MEDAGLIA D'ONORE	5,604	71,76	1,369	7,672	9,354	306,875
16°	494	SIMONINI PIERGIORGIO	Castelvetro	STESSA ACETAIA 527	5,785	75,13	1,392	8,053	9,330	311,333
17°	650	ZANETTI ANDREA	Modena	STESSA ACETAIA 643	5,711	71,44	1,367	7,807	9,151	311,167
18°	493	SIMONINI PIERGIORGIO	Castelvetro	STESSA ACETAIA 527	5,772	75,07	1,391	8,031	9,348	310,042
19°	529	SIMONINI PIERGIORGIO	Castelvetro	STESSA ACETAIA 527	5,823	75,1	1,392	8,105	9,265	307,000
20°	132	CONSORTERIA ABT SPILAMBERTO	Spilamberto		5,594	73,81	1,383	7,737	9,540	306,792
21°	1001	PALMIERI GIROLAMO	Area Nord		5,695	76,72	1,403	7,988	9,604	306,792
22°	695	SERENI MATTIA	Spilamberto		5,731	71,42	1,367	7,834	9,116	306,458
23°	552	BRAGLIA SERGIO	Fiorano		5,63	71,44	1,367	7,696	9,283	306,445
24°	925	MAZZI FRANCO	Modena	PREMIO COMUNITA'	6,077	77,48	1,407	8,553	9,059	306,208
25°	300	TERNELLI BARBARA	Sassuolo	PREMIO COMUNITA'	7,028	74,27	1,386	9,740	7,625	305,875
26°	1011	NASCIMBENI CARLO	Modena		5,653	71,17	1,365	7,716	9,223	305,708
27°	244	PIVETTI STEFANO	Area Nord		5,522	75,32	1,393	7,694	9,790	305,333
28°	1020	CAVICCHIONI GIORGIO	Modena		6,029	71,18	1,365	8,229	8,649	305,292
29°	669	FERRARI GIORGIO (C)	Formigine	PREMIO COMUNITA'	5,904	74,46	1,387	8,190	9,091	305,250
30°	630	MORANDI MARCO	Formigine		5,272	77,23	1,406	7,413	10,419	304,750
31°	672	BERSELLI LORENZO	Spilamberto	PREMIO COMUNITA'	5,875	70,86	1,363	8,007	8,849	304,542
32°	270	BENASSI LUCIA	Castelfranco		6,705	72,58	1,374	9,215	7,876	304,375
33°	250	PIVETTI STEFANO	Area Nord		5,69	71,71	1,369	7,790	9,206	304,208
34°	548	FERRARI GIORGIO (C)	Formigine		5,896	74,7	1,389	8,191	9,120	304,042
35°	12	MARTINELLI RICCARDO	Modena		5,631	71,29	1,366	7,690	9,271	303,875
36°	933	ROSI MARCELLO	Castelnuovo		6,086	71,76	1,369	8,332	8,613	303,833
37°	408	FINI MAURIZIO	Modena		5,67	73,66	1,382	7,835	9,402	303,667
38°	407	FINI MAURIZIO	Modena		5,567	73,27	1,379	7,677	9,544	303,555
39°	443	COMUNE DI MODENA	Modena	PREMIO AMOROTTI	6,137	71,44	1,367	8,389	8,516	303,528
40°	644	ZANETTI ANDREA	Modena		5,632	71,87	1,370	7,714	9,317	303,458
41°	295	TERMELLI CATIA	Sassuolo		7,053	73,94	1,384	9,760	7,576	303,403
42°	198	PIVETTI STEFANO	Area Nord		5,51	71,82	1,370	7,547	9,517	303,083
43°	861	MELOTTI FAUSTO	Modena		5,475	74,75	1,389	7,606	9,828	303,083
44°	457	BELLEI RICCARDO	Castelvetro		5,491	72,64	1,375	7,550	9,621	302,917
45°	876	ZANETTI ALDO	Modena		5,585	73,04	1,378	7,694	9,493	302,833
46°	1000	BERGAMASCHI ALBERTO	Castelnuovo		5,986	74,38	1,387	8,300	8,962	302,708
47°	877	ZANETTI ANDREA	Modena		5,531	71,84	1,370	7,576	9,483	302,583
48°	881	ZANETTI ALDO	Modena		5,744	71,96	1,370	7,871	9,142	302,583
49°	456	BELLEI RICCARDO	Castelnuovo	PREMIO COMUNITA'	5,704	71,58	1,368	7,801	9,176	302,542
50°	646	ZANETTI ANDREA	Modena		5,651	71,83	1,370	7,740	9,280	302,458
51°	621	GUASTELLA GIORGIO	Savignano		6,471	71,09	1,364	8,828	8,052	302,167
52°	215	PIVETTI STEFANO	Area Nord		5,558	71,62	1,368	7,605	9,417	302,000
53°	1023	MELETTI DANIELE	Modena		5,362	71,85	1,370	7,344	9,783	301,958
54°	267	PALMIERI BRUNO	Modena	DIPLOMA D'ONORE	5,988	70,83	1,363	8,161	8,679	301,833
55°	563	BONFATTI DANIELE	Modena		5,693	73,42	1,380	7,859	9,342	301,625
56°	666	MATTIOLI ROMANO	Formigine		6,235	75,41	1,394	8,691	8,676	301,625
57°	247	PIVETTI STEFANO	Area Nord		5,464	71,29	1,366	7,462	9,554	301,500
58°	60	ZAMBONINI ANDREA	San Cesario		5,526	71,62	1,368	7,561	9,472	301,500
59°	709	RUBBIANI SUSANNA	Formigine		5,733	71,98	1,370	7,856	9,162	301,167
60°	213	PIVETTI STEFANO	Area Nord		5,516	71,23	1,366	7,533	9,456	300,958
61°	883	ZANETTI ALDO	Modena		5,288	71,5	1,368	7,232	9,886	300,917
62°	406	ANTICHI ROBERTO E STEFANIA	Modena		5,476	73,6	1,382	7,567	9,727	300,639
63°	878	ZANETTI ANDREA	Modena		5,253	73,46	1,380	7,251	10,131	300,583
64°	706	LEI ENZO	Maranello	BATTERIA BRIGANTI	5,422	71,8	1,370	7,426	9,668	299,917
65°	702	RUBBIANI SUSANNA	Formigine	*	6,027	70,81	1,363	8,215	8,620	298,458
66°	946	COMUNE DI NONANTOLA	Nonantola	*	5,722	71,11	1,365	7,810	9,105	298,250
67°	441	COMUNE DI MODENA	Modena	*	6,464	72,46	1,374	8,879	8,160	298,125
68°	326	MARTINELLI RICCARDO	Modena	*	5,247	72,74	1,376	7,218	10,077	297,125
69°	952	CATTANI GIANNI	Modena	*	5,636	71,86	1,370	7,719	9,309	300,125
70°	245	PIVETTI STEFANO	Area Nord	*	5,505	74	1,385	7,622	9,709	300,125
71°	116	ANTICHI ROBERTO E STEFANIA	Modena	*	6,212	72,9	1,377	8,554	8,522	300,125
72°	756	GARELLI GABRIELE ALBERTO	San Cesario	*	5,88	73,63	1,382	8,125	9,062	300,080
MEDIA DEI 60 SEMIFINALISTI - ENTRATI * CON MINIMO 300,25 PUNTI						72,91		7,95	9,17	303,397
MEDIA DI TUTTI I 72 CAMPIONI						73,01		7,92	9,22	304,676

**CONFRONTO DI ESAMI E PUNTEGGI DEI CAMPIONI AL PALIO DAL 2011 AL 2020****CAMPIONI FINALISTI**

ANNO SIFICA	NUM. CAMP.	BRIX (B)	ACIDITA' in p/v (A)	"R" (B/A)	PUNTI
2011	12	72,90	7,700	9,40	313,400
2012	12	72,82	7,900	9,20	314,200
2013	12	73,45	7,980	9,16	311,528
2014	12	73,27	8,460	8,66	313,129
2015	12	72,78	8,508	8,55	313,885
2016	12	72,90	8,402	8,68	313,139
2017	12	73,76	8,280	8,91	316,240
2018	12	73,97	8,076	9,16	316,167
2019	12	74,42	8,080	9,21	317,597
2020	12	73,53	7,778	9,14	311,073
MEDIA 10 ANNI		73,38	8,12	9,04	314,036

CAMPIONI SEMIFINALISTI

ANNO SIFICA	NUM. CAMP.	BRIX (B)	ACIDITA' in p/v (A)	"R" (B/A)	PUNTI
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	73,46	7,98	9,20	306,608
2020	60	72,91	7,95	9,17	303,397
MEDIA 10 ANNI		72,74	7,92	9,19	303,587

MEDIA TUTTI I CAMPIONI

ANNO SIFICA	NUM. CAMP.	BRIX (B)	ACIDITA' in p/v (A)	"R" (B/A)	PUNTI PUNTI
2011	72	72,20	7,60	9,50	300,900
2012	72	72,60	7,70	9,50	301,800
2013	73	72,70	7,83	9,36	302,565
2014	80	72,65	8,06	9,02	304,827
2015	72	72,15	8,19	8,82	306,016
2016	72	73,04	8,06	9,05	305,341
2017	72	72,65	8,17	8,65	307,343
2018	75	73,07	7,93	9,23	310,523
2019	72	73,46	8,00	9,20	308,440
2020	72	72,91	7,92	9,22	304,676
MEDIA 10 ANNI		72,74	7,95	9,14	305,243

54° PALIO 2020 - PREMIO DEI COMUNI

NUM.	CONUNE	PREMIO	CONFERITO A	ALFIERE	PUNTI
223	BOMPORTO & SORBARA	MEDAGLIA TRAGNO	SILVANO MALAGOLI	GIANFRANCO PIZZOLARI	292,125
752	CAMPOGALLIANO	MEDAGLIA TRAGNO	ANDREA TORRICELLI	*****	298,000
1004	CARPI	MEDAGLIA TRAGNO	STEFANO COVILI	ENOLOGICA MODENESE	298,125
576	CASTELFRANCO	MEDAGLIA TRAGNO	COMUNE DI CASTELFRANCO	GIUSEPPE PRATA	298,750
457	CASTELNUOVO	MEDAGLIA TRAGNO	RICCARDO BELLEI	LUIGI BELLEI	302,920
54	CASTELVETRO	MEDAGLIA TRAGNO	MASSIMO MONTANARI	PIER GIORGIO SIMONINI	295,625
626	FIORANO	MEDAGLIA TRAGNO	MARIO LEONARDI	ETTORE ROGGIANI	296,25
669	FORMIGINE	MEDAGLIA TRAGNO	GIORGIO FERRARI ©	*****	305,250
586	MARANELLO	MEDAGLIA "E. FERRARI"	CLAUDIO GHIDORZI	MARIO BETTINI	297,250
693	MARANO & VALLE PANARO	MEDAGLIA TRAGNO	FABIO IUBINI	PIER GIORGIO SIMONINI	296,375
925	MODENA	MEDAGLIA BONISSIMA	FRANCO MAZZI	*****	306,210
328	NONANTOLA	MEDAGLIA TRAGNO	LUCIANO GHIDONI	MIRCO CASARI	299,000
768	PAVULLO & FRIGNANO	MEDAGLIA TRAGNO	ARTURO GHINI	MARIO BETTINI	300,000
80	RAVARINO	MEDAGLIA TRAGNO	DORELLA PINOTTI	MAURIZIO FINI	289,250
300	SASSUOLO	MEDAGLIA TRAGNO	BARBARA TERNELLI	ENZO LEI	305,880
988	SAVIGNANO	MEDAGLIA TRAGNO	CLARA TILDE AMICI	DINO STEFANI	298,125
828	SOLIERA	MEDAGLIA TRAGNO	LAURO MOLINELLI	LUIGI CARRABS	299,500
672	SPILAMBERTO	MEDAGLIA TRAGNO	LORENZO BERSELLI	*****	304,540
474	VIGNOLA	MEDAGLIA TRAGNO	CARLA VENTURI	EMILIO MENABUE	299,125
689	AREA NORD	MEDAGLIA TRAGNO	GIANNI DRAGHETTI	GIUSEPPE PRANDINI	298,125

54° PALIO 2020 - RICONOSCIMENTI**GRAN PREMIO SPECIALE ROLANDO SIMONINI conferito a**

GIAN LUCA CORAZZARI di Castelnuovo con la seguente motivazione: al nostro Capitan Futuro che da lassù continua a trasmetterci la sua passione, la sua competenza e dedizione, con schietta e sincera armonia

PREMIO SPECIALE GIULIANA MANCA - VINCENZO FERRARI AMOROTTI conferito a

ACETAIA COMUNE DI MODENA si aggiudica la fiaschetta tascabile avendo conseguito un rapporto "R" pari a 8,516

BATTERIA BRIGANTI RISERVATA AL CAMPIONE ENTRATO IN SEMIFINALE PER TRE ANNI viene assegnata a:

ENZO LEI di MARANELLO, avendo egli raggiunto l'ambito risultato negli anni 2018-2019-2020

DIPLOMA D'ONORE assegnato a BRUNO PALMIERI di MODENA classificatosi al 54° posto

CAMPIONI ESCLUSI IN FASE DI VERIFICA ISPETTIVA

NUM. CAMP	CONFERENTE	LOCALITÀ	RICONOSCIMENTI O NOTE	ACD.	PESO BRIX (B)	PESO SPEC.DENSITA'	ACD VOL (A)	"R"(B/A)	PUNTI
N.C. 204	PIVETTI STEFANO	Area Nord	NON CORRISPONDENTI IN COMPARAZIONE	5,635	71,57	1,368	7,707	9,287	309,917
N.C. 205	PIVETTI STEFANO	Area Nord	NON CORRISPONDENTI IN COMPARAZIONE	5,856	70,88	1,363	7,981	8,881	309,583
N.C. 930	MAZZI FRANCO	Modena	DATI CARTELLINO ASSENTI BATTERIE NON IDENTIFICABILI	6,038	75,23	1,393	8,409	8,947	308,542
N.C. 732	TARDINI VINCENZO	Modena	DATI CARTELLINO ASSENTI BATTERIE NON IDENTIFICABILI	5,913	70,58	1,361	8,047	8,771	307,083



ACETO IN.....COMUNE

Terra di Balsamico

Cinque anni orsono, presso la Sala Consigliare del Palazzo Municipale di Carpi, andò in onda una tavola rotonda sul tema delle Acetaie Comunali.

Alla presenza massiccia dei Responsabili delle Comunità e degli Amministratori pubblici si affrontarono importanti argomenti all'ordine del giorno, principalmente:

- convenzione fra Comuni, Consorzeria e Comunità
- certificazione DOP acetaia
- conduzione e manutenzione - formazione turistica

Il dibattito che ne scaturì, appassionato e costruttivo sfociò con soddisfazione e unità d'intenti nell'approvare una linea comportamentale unica, in sintesi si stabilì di confermare le convenzioni con la Consorzeria, rinnovandole e unificandole per durata e entità di contributo sulla base dei barili/batterie. Determinante ancora una volta l'esemplare attaccamento dei tanti volontari appartenenti alla Consorzeria, in grado di garantire con competenza ad alti livelli, passione smisurata, una qualità ed un apporto in grado di fare la differenza!!!

Soprattutto vennero gettate le basi di un progetto condiviso unanimemente: far emergere la vocazione del Balsamico quale elemento di valorizzazione territoriale e intraprendere il percorso onde ottenere il riconoscimento, certificazione DOP da parte di Kiwa Cermet, per tutte le acetaie comunali presenti e future.

Ogni obiettivo, se non ben pianificato e organizzato, è destinato a rimanere un desiderio: non è stato così!

In Consorzeria le sfide sono interpretate con spirito di sacrificio, consapevoli della mole di lavoro necessaria. Iniziammo, armati di tanta tenacia e caparbia, con il monitoraggio dello stato dell'arte: quante batterie ci sono e come sono composte? A che livello siamo quanto a documentazione attestante la tracciabilità e la documentazione probatoria relativa all'utilizzo di "mosto cotto prodotto nel rispetto del disciplinare ABTM"?

L'acetaia è stata regolarmente approvata dalle ASL? I locali sono a norma, le zanza-



riere sono presenti? Le convenzioni sono in scadenza? Sono da aggiornare? E ancora, quando e come sono aperte al pubblico e visitabili???

Fra un pizzico di scetticismo da una parte e un sacco di entusiasmo dall'altra, siamo partiti.....

Soltanto quattro acetaie su diciassette risultarono "in regola", per le altre, armati di pazienza e di spirito di ricerca a volte squisitamente archeologico iniziammo a far emergere documenti.

I confronti con gli amministratori locali, rafforzano i progetti.

Oggi, orgogliosamente siamo in grado di leggere una "fotografia" in grado di darci l'esatta situazione:

- le acetaie comunali nel frattempo sono aumentate da 17 fino a 22!!!
- 14 sono già certificate
- 5 lo saranno a breve
- 3 per cause strutturali legate al terremoto, stanno cercando una collocazione definitiva.... nel frattempo, un paio di nuovi Comuni ci stanno facendo un pensierino!!!

Un risultato prestigioso, una Acetaia in.... Comune di tutto rispetto, stiamo parlando di:

- 74 batterie
- 469 barili
- 32 barrique
- ca. 20.000 litri di capienza
- ca. 17.000 litri di giacenza
- numeri impressionanti!!!

Le necessità di rinalzi e rimbocchi viene nella quasi totalità garantita dalla Consorzeria, in grado di fornire ottimo mosto aceticato prodotto nelle cantine di Palazzo Fabriani.

Un risultato eccellente, proprio come merita il nostro Balsamico Tradizionale che dell'eccellenza se ne fa vanto e lustro!!!

Ma la vera eccellenza non sta solamente nell'aver raggiunto gli obiettivi prefissati in pochi anni, la cosa straordinaria sta nell'ac-





cresciuta consapevolezza della ricchezza culturale che ci ritroviamo, da secoli, fra le mani! Non si tratta solamente di esibire con orgoglio l'acetaia comunale, essa prima di tutto è il simbolo della Modenesità è la dimostrazione concreta del nostro legame con le tradizioni e le usanze ricevute in dono dai nostri avi è la dimostrazione che nonostante la frenesia dei tempi che viviamo, siamo ancora capaci di ritrovare in noi stessi quell'anima nobilmente rurale in grado di emozionarci è l'ennesima sottolinea-

tura di quanto siamo "balzani" e "fantastici" nella testa noi modenesi, di quanto siamo in grado, grazie alla nostra inventiva, alla nostra creatività, al nostro "saper fare", alla nostra voglia di fare: sappiamo trasformare un semplice mosto cotto in una eccellenza planetaria che tutto il mondo ammira e ci invidia e per farlo bene e meglio, siamo disposti ad aspettare anni, decine di anni.... 25 almeno!!!

Bene hanno operato tutti gli amministratori dei vari comuni: hanno saputo dar voce e sostanza alla nostra tradizione, aiutarci a preservarla, proiettandola nel futuro, dove le nuove generazioni attraverso le acetaie comunali potranno toccarla con mano e "sentire" fra profumi e suggestioni tutta intera la Modenesità!!

E non solo..... cogliendo le proposte avanzate durante le premiazioni del 53° Palio, le hanno fatto proprie e concretamente messe in campo..... per dare il benvenuto ai turisti e cultori nelle nostre acetaie, all'ingresso di ogni paese, così come a suo tempo fece il Comune di Spilamberto, un cartello stradale li accoglierà con la scritta:

TERRA DI BALSAMICO



Già alcuni Comuni stanno deliberandone l'installazione e ciò non potrà che rafforzare e ribadire a tutti coloro che transiteranno da noi, la nostra anima balsamica!!!

Il Comune di Formigine ha già infatti installato i cartelli in occasione dell'inaugurazione della rinnovata Acetaia Comunale.



Ciò non potrà che essere di supporto al progetto in corso di presentazione, ovvero che il Balsamico diventi patrimonio Unesco, ovvero che la cultura e il saper vengano riconosciuti bene immateriale dell'Unesco. Sappiamo tutti quanto questo percorso sia lungo, vorrà dire che il saper lentamente aspettare l'invecchiamento del Balsamico si affiancherà all'attesa di un riconoscimento



che meritiamo. Nel frattempo lavoreremo per valorizzare sempre più l'Aceto in..... Comune, sulle Terre di Balsamico. Quel filo rosso che lega indissolubilmente tutti coloro che amano e credono nel Balsamico, troverà spazio nel nuovo sito della Consorteria nella sezione dedicata proprio alle Acetaie Comunali: immagini, notizie storiche, orari di apertura, manifestazioni, eventi e non solo.....Aceto in..... Comune!!

Maurizio Fini
Gran Maestro

M
B
T
S

MUSEO DEL
BALSAMICO TRADIZIONALE
SPILAMBERTO

ORARI DI APERTURA:

MAR, GIO, VEN, SAB DOM
10:30-17:30; MER 10:30-13:30
LUN CHIUSO

VISITE GUIDATE A ORARI FISSI:

MAR, GIO, VEN, SAB, DOM
10:45, 12:00, 14:00, 15:30;
MER 10:30, 13:30



.Forzatamente inoperosi solo in apparenza! L'attività operativa è proseguita nel corso di questo anno senza particolari interruzioni anche nel periodo di chiusura totale, la quantità di bottigliette di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. nel corso dell'anno si assesteranno attorno ad un numero certamente al di sotto dell'anno precedente quando registrammo valori di imbottigliamento decisamente

CONSORZIO TUTELA ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA

superiori, frutto di una gestione equilibrata in grado di raccogliere ed attirare ulteriori volumi e partecipazione di nuovi Soci, la causa di tale calo è dovuto alla pandemia Covid-19, purtroppo ancora in essere. La sospensione delle attività fieristiche nella prima parte dell'anno ha vanificato e impedito la partecipazione al Cibus di Parma, manifestazione che ci avrebbe coinvolti unitariamente al Consorzio Tutela IGP nell'ambito della programmazione congiunta di eventi comunicativi globali. Anche la manifestazione in programma per l'ultimo fine settimana di ottobre Scioccolà, prima che

venisse annullata, ci avrebbe visti insieme protagonisti in prima fila unitamente alla Consorteria di Spilamberto, infatti, avremmo potuto ammirare una batteria a grandezza naturale completamente eseguita di puro cioccolato, aspetteremo con la nostra proverbiale pazienza l'autunno del 2021 per riproporre e valorizzare le nostre eccellenze. La costruzione e messa a punto del Sito sta per concludersi con piena soddisfazione, ricco di notizie, curiosità e immagini, mentre è in distribuzione il libro edito da Artioli Editore dal titolo Il Balsamico L'ORO NERO DI MODENA un'opera

trasversale sugli Aceti Balsamici di Modena, sia DOP che IGP, curato nei minimi particolari da Sofia Malagoli con la supervisione straordinaria di Leonardo Giacobazzi. Le attività consiliari Consorzio Tutela sono riprese finalmente in presenza da quando il Presidente Enrico Corsini ha potuto lasciarsi alle spalle una forzata degenza da covid. Pensiamo di interpretare il sentimento di tutti dandogli un caloroso bentornato e congratularci per la recente nomina a Presidente di Piacere Modena, auspicando che i futuri scenari siano proficui di successi condivisi e partecipati.

BPER:
Banca

È il momento giusto.
Ve lo garantiamo
al **110%.**

Efficientamento energetico e interventi antisismici?
Se sei un privato, con l'Ecobonus 110% ottieni fino al 110% di detrazioni fiscali. Approfitta di Ecobonus 110% per migliorare la tua casa.

Ti aspettiamo in filiale e su [bper.it](https://www.bper.it)

[bper.it](https://www.bper.it) 800 22 77 88 [f](#) [in](#) [v](#)

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Offerta soggetta ad approvazione della banca. Le informazioni riportate sono basate sul Decreto Rilancio (D.L. 34/2020, convertito in legge 77/2020). Sono in corso di emanazione i provvedimenti attuativi dell'Agenzia delle Entrate e del Ministero dello Sviluppo Economico, pertanto i criteri e le informazioni ad oggi disponibili potrebbero subire cambiamenti.

Vicina.
Oltre le
attese.



SOTTOSCRIZIONE INTERNA A PREMI

ESTRAZIONE 14 NOVEMBRE 2020 - ELENCO NUMERI VINCENTI

L'iniziativa a sostegno della Consorzio giunta alla sua quarta edizione è proseguita sotto tono a causa dei forzati periodi in cui non ci siamo praticamente visti, ciò nonostante, sia durante Màst Còtt, sia grazie alla buona volontà delle Comunità, abbiamo realizzato un sostanziale pareggio.



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 I nuovi diversificati premi sono stati graditissimi, in particolare la partecipazione al 37° Corso Aspiranti Allievi, i KIT VINEGRAAL, i bellissimi **TRAGNI** in ceramica offerti dal **Consorzio Tutela**, card omaggio



cena per due, biglietti visite museali, le immancabili bottigliette di Aceto Balsamico e poster vintage per i premi di consolazione!!!!!!

Per la vostra generosità e il vostro aiuto vi ringraziamo dandovi appuntamento per il prossimo anno!!

Maurizio Fini Gran Maestro

TABELLA NUMERI VINCENTI		
1°	3127	BATTERIA RENZI
2°	3257	ISCRIZIONE 37° CORSO
3°	1554	KIT VINEGRAAL
4°	4892	KIT VINEGRAAL

5°	841	KIT VINEGRAAL
6°	2952	KIT VINEGRAAL
7°	1558	KIT VINEGRAAL
8°	4334	KIT VINEGRAAL
9°	2055	KIT VINEGRAAL
10°	3302	KIT VINEGRAAL
11°	2756	TRAGNO CERAMICA
12°	504	TRAGNO CERAMICA
13°	1117	TRAGNO CERAMICA
14°	804	PRANZO PER DUE
15°	479	PRANZO PER DUE
16°	3320	PRANZO PER DUE
17°	853	VISITA ACETAIA DUCALE
18°	1825	VISITA ACETAIA DUCALE
19°	498	VISITA ACETAIA DUCALE
20°	3369	VISITA ACETAIA DUCALE
21°	1333	BIGLIETTO UNESCO MO
22°	3083	BIGLIETTO UNESCO MO
23°	713	BIGLIETTO UNESCO MO
24°	2829	BIGLIETTO UNESCO MO
25°	2824	BIGLIETTO UNESCO MO
26°	3576	VISITA MUSEO SPIL
27°	2084	VISITA MUSEO SPIL
28°	2913	VISITA MUSEO SPIL
29°	3014	VISITA MUSEO SPIL
30°	557	VISITA MUSEO SPIL
31°	1888	ACETO BALSAMICO
32°	2032	ACETO BALSAMICO
33°	289	ACETO BALSAMICO
34°	1394	ACETO BALSAMICO
35°	1195	ACETO BALSAMICO
36°	181	ACETO BALSAMICO
37°	1381	ACETO BALSAMICO
38°	442	ACETO BALSAMICO
39°	4233	ACETO BALSAMICO
40°	782	ACETO BALSAMICO
41°	4728	ACETO BALSAMICO
42°	1099	ACETO BALSAMICO
43°	563	ACETO BALSAMICO
44°	1567	ACETO BALSAMICO
45°	690	ACETO BALSAMICO
46°	4924	ACETO BALSAMICO
47°	1349	ACETO BALSAMICO
48°	377	ACETO BALSAMICO
49°	1396	ACETO BALSAMICO
50°	1697	ACETO BALSAMICO
51°	2091	5 LITRI MOSTO ACTF
52°	2125	5 LITRI MOSTO ACTF
53°	4549	5 LITRI MOSTO ACTF
54°	4356	5 LITRI MOSTO ACTF
55°	2332	5 LITRI MOSTO ACTF

56°	3364	5 LITRI MOSTO ACTF
57°	3331	5 LITRI MOSTO ACTF
58°	1536	5 LITRI MOSTO ACTF
59°	4399	5 LITRI MOSTO ACTF
60°	1583	5 LITRI MOSTO ACTF
61°	2001	5 LITRI MOSTO ACTF
62°	2374	5 LITRI MOSTO ACTF
63°	3243	5 LITRI MOSTO ACTF
64°	1434	5 LITRI MOSTO ACTF
65°	4902	5 LITRI MOSTO ACTF
66°	4529	5 LITRI MOSTO ACTF
67°	773	5 LITRI MOSTO ACTF
68°	3383	5 LITRI MOSTO ACTF
69°	4514	5 LITRI MOSTO ACTF
70°	3266	5 LITRI MOSTO ACTF
71°	4208	POSTER ABTM
72°	1594	POSTER ABTM
73°	2093	POSTER ABTM
74°	915	POSTER ABTM
75°	1786	POSTER ABTM
76°	3493	POSTER ABTM
77°	4139	POSTER ABTM
78°	3211	POSTER ABTM
79°	840	POSTER ABTM
80°	3208	POSTER ABTM
81°	1398	POSTER ABTM
82°	4967	POSTER ABTM
83°	2000	POSTER ABTM
84°	4388	POSTER ABTM
85°	233	POSTER ABTM
86°	4549	POSTER ABTM
87°	2160	POSTER ABTM
88°	60	POSTER ABTM
89°	4339	POSTER ABTM
90°	3078	POSTER ABTM
91°	3492	POSTER ABTM
92°	818	POSTER ABTM
93°	2868	POSTER ABTM
94°	1837	POSTER ABTM
95°	1597	POSTER ABTM
96°	4594	POSTER ABTM
97°	4896	POSTER ABTM
98°	4131	POSTER ABTM
99°	3204	POSTER ABTM
100°	78	POSTER ABTM

SAN MARTINO 2020
ARRIVEDERCI
AL 14 NOVEMBRE
DEL 2021



FILOSOFIA DEL BALSAMICO

Da queste storie tratte dalle tesine dei partecipanti i corsi di formazione, nasce la nostra storia futura, la tradizione passa attraverso ogni gesto cui si attribuisca un valore che crea un continuum tra una generazione e l'altra, tra un padre ed un figlio, tra un nonno e un nipote rinsaldati da una complicità nel presente

QUANDO FINIRA' L'ACETO.....

Mamma, come faremo quando il nostro aceto sarà finito? **L'aceto non finirà mai.....!!** Mi ha guardata con una espressione un po' perplessa, quell'espressione tipica preadolescenziale, quello sguardo che parla e dice: mia Madre si fumata qualcosa..... Abbiamo capito che dovevamo andare oltre io e mio marito e così abbiamo cominciato a raccontare, come fosse una bella favola, la storia dell'aceto Balsamico Tradizionale. Secoli di storia, partendo dai Romani, passando da Matilde di Canossa, soffermarci dai Duchi di Modena, a Napoleone, arrivare a Re Vittorio Emanuele II, personaggi storici legati e intersecati al Balsamico. Dopo queste storie, ci chiese di parlare della nostra acetaia..... un luogo visto di sfuggita col Nonno, così il racconto si è dipanato per spiegare come sia arrivato fino a noi partendo dal trisavolo che avviò le batterie poco prima di partire per la Grande Guerra.....

Ma la curiosità che avevamo acceso in lui, non si placava..... "ma come si fa l'aceto?" Con parole facili gli abbiamo spiegato il processo di maturazione ed invecchiamento, è parso rassicurato e sereno, mia Madre avrà pensato non si è fumata niente..... è vero, **l'aceto non finirà mai, finché ci sarà qualcuno che si occuperà di lui.....** Mamma, la prossima volta posso venire anch'io con te in acetaia? Bingo!!! Certo, mi sembra una ottima idea!!!

Dopo questo dialogo, ho riflettuto sul perché un bambino nel 2016 possa essere ancora così tanto affascinato da un prodotto che appare così lontano dal suo mondo..... soprattutto vorrei riflettere sul perché sia davvero importante far conoscere questo prodotto ai bambini e perché no, coinvolgerli nella sua produzione.

Ritengo che i valori dell'aceto balsamico tradizionale siano innanzitutto: **tradizione, attesa, continuità e rispetto delle regole.**

TRADIZIONI I bambini di oggi vengono definiti "nativi digitali" nascono circondati da tablet, video, computer e internet. Nell'era moderna e ipertecnologica, il ricordo delle proprie origini e delle tradizioni popolari è di primaria importanza per poter mantenere la propria identità, tutto è in evoluzione, solo le tradizioni sopravvivano. Nessun prodotto più dell'aceto balsamico tradizionale è in grado di rappresentare il territorio, la sua storia e i suoi valori. L'acetaia è un mezzo per riportare i bambini alla concretezza della vita reale, mostrando loro da dove veniamo e dando solide basi affrontare il futuro con la consapevolezza di

BPER:
Banca

Sosteniamo i progetti dell'agricoltura, uno per uno.

Vicini alle aziende agricole, ti proponiamo soluzioni su misura.

Vicina. Oltre le attese.

bper.it 800 22 77 88 f in

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. La Banca si riserva il diritto di subordinare l'accesso al finanziamento ad una valutazione del merito creditizio. Per tutte le condizioni contrattuali ed economiche si rinvia ai fogli informativi a disposizione della clientela in ogni Filiale o su bper.it.



ciò che i nostri antenati hanno saputo cogliere da un territorio con tipicità eno-gastronomiche uniche. Un fatto di cultura che ci rende unici nel panorama mondiale. E' quindi importante parlare ai bambini di ABTM, portarli a visitare i suoi luoghi storici e fargli capire cosa si sarebbe perduto se in passato non fossero esistite persone che con passione, sono state capaci di tramandare questa tradizione secolare.

ATTESA Il saper attendere, una qualità che i bambini faticano a gestire, per loro è normale chiedere qualcosa e aspettarsi di riceverla "qui e adesso". Come altre competenze, anche l'attendere, il rimandare, il tollerare, la frustrazione del non poter avere sempre tutto e subito, non è innata, ma va appresa attraverso l'esperienza. E' molto importante educare i bambini al valore della pazienza per raggiungerla nel loro quotidiano il prima possibile, poiché da adulti sarà una qualità di cui avranno bisogno per affrontare la vita. Il balsamico tradizionale rappresenta la sintesi migliore di questa qualità. E la stessa attesa, anche se meno lunga, la dovranno vivere ogni anno, attendendo di poter mettere le mani sui barili per assicurarsi qualche litro di nettare prezioso da consumare con parsimonia nell'anno a venire.

CONTINUITA' Le nuove generazioni sono molte affezionate alle figure dei Nonni, poiché il loro compito principale è quello di costituire le radici affettive e rappresentare la continuità storica della famiglia. I nonni sono affascinanti perché narrano le storie del passato e permettono al bambino di concretizzare il senso dello scorrere del tempo. L'acetaia esemplifica perfettamente questo concetto positivo poiché occuparsene significa essere l'anello di una catena che potrà essere lunga..... lunghissima, secolare. E' importante insegnare ai bambini che ciò che ricevono oggi è frutto del lavoro che qualcuno ha svolto con passione e dedizione in passato ed altresì importante far loro capire che tutto ciò che compiamo oggi influenzerà la sorte di quell'aceto.

IL RISPETTO DELLE REGOLE Un'altra lezione che si può apprendere avvicinandosi alla produzione dell'aceto balsamico tradizionale è che solamente rispettando le regole tramandate si può ottenere un prodotto di qualità. Qualsiasi disattenzione o scorciatoia può minare il risultato di un lungo lavoro. Con le proprie batterie si instaura un rapporto che dura per la vita, occorre rispettarle, osservarle attentamente e occuparsene con amore, sapendo che ogni volta che mettiamo le mani su quei barili, compiamo gesti che possono determinare il futuro in bene od in male. I bambini che hanno la fortuna di poter assistere a queste operazioni, dovranno cogliere l'importanza e la precisione di questi gesti che non sono determinati dal caso ma da un sapere che si tramanda da secoli. Possiamo quindi confermare senza esitazioni che in un mondo caratterizzato dal tutto subito, dal consumismo, dal poco rispetto per il lavoro altrui è davvero importante far avvicinare i bambini a questa realtà formativa. L'aceto balsamico tradizionale rappresenta la sintesi di tutte quelle qualità positive sulle quali occorre puntare per poter aspirare ad un futuro migliore.

La prossima volta che andrò in acetaia, porterò sicuramente con me i miei figli..... così l'aceto non finirà mai!

Mamma 1.15

LETTERA A MIA FIGLIA

Sono da poco il tuo Papà, d'accordo con Mamma abbiamo pensato di regalarti una batteria d'aceto. Sono ben conscio che la nostra acetaia, la tua acetaia, non sarà un investimento, sarà un'arte tramandata dai tuoi genitori, si perché con la sola parola "arte" si può descrivere ciò che rappresenta l'ABTM. Nel corso della mia vita il tuo Papà ha imparato tanti mestieri prima di conseguire una laurea, sono stato barista, muratore, fornaio..... a detta di qualcuno possono sembrare lavori poco qualificati..... sentirai dire spesso: "ha studiato tanto per diventare....." quasi fosse solo lo studio a formare una persona e a formarne il futuro. Ebbene il tuo Papà ha ricavato le più grosse soddisfazioni facendo questi lavori: acqua, farina, sale e lievito, quattro ingredienti quattro servono per fare il pane, eppure non troverai mai un pane uguale all'altro..... lo so, stai sorridendo eppure ci ti dice che il notaio ha studiato tanto per diventare quello che è, chiedi se è maggiore il numero di volte che si è rivolto al lui o il numero di volte che ha avuto il pane sulla tavola. Lo so, stai continuando a sorridere, ma l'umiltà sarà un valore che avrai ereditato da noi.

Quattro ingredienti dicevo per il pane. E per l'aceto? Uno, uno solo: mosto cotto acetificato!!! Un solo ingrediente e non troverai mai un aceto uguale all'altro. A pensar bene l'arte del fare aceto, non è altro che una perfetta metafora della vita mia cara bambina. Le botti che portano il tuo nome, saranno il lascito degli sforzi e dell'esperienza di Papà e Mamma, condurrà tu l'acetaia in autonomia proprio quando autonomamente sarai in grado di condurre la tua vita. Non so se erediterai un aceto ottimo, buono o discreto, ma da quel momento potrai farlo tuo e modificarlo a tua immagine e somiglianza, ma come per il formarsi del carattere delle persone, anche per il carattere dell'aceto c'è bisogno di tempo e pazienza, capirai che da un giorno all'altro nessuno può cambiare, certo ci sono esperienze ed errori che ti segnano per tutta la vita..... ma il vero cambiamento si ha solo quando si capisce l'errore, solo quando capirai veramente l'errore compiuto potrai cambiare. Ma non avviliti mai per gli errori, sbagliare vuol dire essere vivi, vuol dire aver provato a fare una cosa che in quel momento ritenevi giusta e pazienza se l'aceto non è come quello che ti aspettavi, se farai tesoro degli errori avrai sempre modo di rimediare. Ricorda: siamo ciò che siamo grazie ai nostri errori. Sai chi crede di non poter sbagliare a condurre un'acetaia..... a condurre la propria vita? Chi la fa condurre ad altri e in realtà non fa altro che lasciare che siano gli altri a metter in pratica gli insegnamenti ricevuti dai propri sbagli. E allora sbaglia figlia mia, tanto più saranno gli sbagli tanto maggiori saranno le soddisfazioni e vedrai che nell'aceto come nella vita ognuno avrà il suo "modo", ognuno avrà il suo consiglio da darti, talvolta, anzi spesso in contrasto l'uno con l'altro. Che "confusione!" "Come farò?" "Non ce la farò mai!" Lo dirai tu, come lo hanno detto Papà e Mamma, come lo hanno detto i tuoi Nonni prima di te..... Ma vedrai e capirai che nessun ostacolo è insormontabile, niente è impossibile fino a quando non vorrai raggiungere quell'obiettivo, perché credi in quell'obiettivo..... e sono certo, amata bambina mia, che da Nonno degusterò un aceto assai migliore rispetto a quello assaggiato da Padre.

Papà Massimiliano 1.11



L'Acetaia di GINO GARAGNANI di Spilamberto SI AGGIUDICA IL 54° PALIO apposto il sigillo a fuoco



Il gradino più alto del podio di questo Palio incredibile per come si è sviluppato e concluso, si tinge di biancoverde: si tratta infatti dello spilambertese Gino Garagnani incoronato nella cornice di Villa Fabriani con 315,479 punti. A ricevere il premio, era presente il nipote Mattia Sereni, anch'egli impegnato a curare l'acetaia assieme al Nonno. "Questo fantastico risultato ha sorpreso tutti noi per primi. Sono fiero di questa tradizione di famiglia iniziata da mio Nonno 34 anni fa, quando avviò la prima batteria, in concomitanza con la mia nascita. Sono quasi vent'anni che il nostro balsamico concorre al Palio, ma non c'eravamo mai avvicinati ad un traguardo simile" Roba da far girar la testa! L'aver seguito e messo in pratica l'antica usanza di avviare una batteria assieme alla nascita di un figlio/nipote ha consentito, non solo di perpetrare una bella tradizione, ma l'aver raggiunto il primo posto signi-



fica ricevere prestigiosi premi da esporre in acetaia, dal diploma ufficiale della Consorteria, al cucchiaino d'oro offerto da BPER BANCA (metallo nobile per un assaggio altrettanto nobile di Balsamico in purezza) Oltre al tradizionale "Torrione" un bassorilievo in bronzo raffigurante il simbolo di Spilamberto....

Come tradizione vuole, il barile contenente il migliore



aceto Balsamico Tradizionale dell'anno è stato marchiato a fuoco con il simbolo indelebile "il tragno" della Consorteria che resterà per i posteri un valore affettivo di tutto rispetto. In quella batteria si è creato l'ambiente perfetto per ottenere un aceto eccellentissimo. Il fuoco è il principio del balsamico fin da quando si cuoce il mosto e

questa è la migliore conclusione naturale di questo lungo processo a sottolineare il fuoco della passione che



arde nel cuore di tutti gli appassionati di Aceto Balsamico Tradizionale.

Il signor Gino assiste soddisfatto alle operazioni di punzonatura del proprio barile da parte del Gran Maestro all'interno della propria acetaia, immacolata, piccolina, ma grandissima nella genuità!!!

