



# NOTIZIARIO DELLA CONSORTERIA DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

Periodico Semestrale di cultura dell'aceto balsamico tradizionale

Direzione e redazione: Spilamberto - via G. Pascoli, 2 Direttore responsabile: ANDREA BIAVARDI Spedizione in Abb. Postale Gruppo IV/70  
Autorizzazione del Tribunale di Modena N° 856 del 14/4/1987  
Stampa: Tipografia Soragni - Spilamberto - Fotocomposizione e impaginazione: IL CARATTERE - Modena

## SPILAMBERTO, «FIERA DI SAN GIOVANNI»: ASSEMBLEA ANNUALE DEI SOCI

L'assemblea dei soci, avvenimento appassionatamente sentito, per la grande attesa delle premiazioni, per i festosi incontri annuali fra soci che cordialità, amicizia, comunanza di passione, amore alla tradizione riunisce a Spilamberto una sola volta all'anno, si è svolta, con la solita numerosissima partecipazione, domenica, 26 giugno del c.a.

Nella gremita sala del «Cinema Capitol» (g.c. dall'Amministrazione Comunale) il Presidente ha svolto la sua relazione mettendo in risalto l'impegno e le fatiche dei benemeriti preposti alle attività più gravose: Corsi per Assaggiatori (prof. Saccani), organizzazione degli assaggi del «Palio 88» (M.° Malmusi, dr. Loli Palazzini, M.° Rizzi, Sig. Rino Vecchi e altri). Un elogio particolare l'Assemblea ha voluto tributare, applaudendo, agli Alfieri, ed al loro fondamentale apporto al «Palio»

con la raccolta dei campioni; essi sono custodi scrupolosi ed incorruttibili di quella ventennale delega fiduciaria, loro conferita dalla «Consorteria», sempre meravigliosamente onorata. In particolare risalto è stato messo il lavoro di ricerca scientifica condotto avanti, ormai da un quinquennio, dal prof. Giulio Cesare Turtura, dell'Università di Bologna, dai nostri dr. ing. Giorgio Gambigliani Zoccoli e dr. Giuseppe Benetti; la «Consorteria», pur restando fedele alle sue origini che la vogliono custode intransigente della tradizio-

ne, affida a questi suoi validissimi collaboratori e soci ed al prestigioso nome dell'Università felsinea il compito di indagare, con i nuovissimi strumenti che la scienza e la tecnica mettono a disposizione, gli aspetti più interessanti ed utili per la conservazione della purezza del nostro aceto. L'Assemblea ha poi appaludito, per il loro apporto di esperienza e di passione, gli Assaggiatori ed i Maestri impegnati questi, nel delicato e difficile compito della selezione degli aceti balsamici tradizionali

*Continua a pagina 3*

## L'aceto della «Consorteria» sulla mensa del Papa

*La visita a Modena di S.S. Giovanni Paolo II ha suscitato grande entusiasmo nel popolo cristiano e calorosa partecipazione di tutti i Modenesi ai festeggiamenti tributati all'Illustre Ospite. Il nostro Arcivescovo ha presentato al Sommo Pontefice, nella veneranda cornice dei sacri edifici, nati dalla fede antica, lo stato delle sue diocesi, quella di Modena e quella di Nonantola; a Fiorano, nella famosissima fabbrica dell'ing. Enzo Ferrari, Mons. Quadri ha riunito i rappresentanti del mondo del lavoro che hanno reso omaggio ad un Papa che in gioventù è stato operaio. Il Santo Padre ha preso contatto con la creatività dei Modenesi, da loro poco sbandierata, ma tanto conosciuta ed apprezzata nel mondo. Fra i prodotti della terra tipicamente nostri, lavorati con passione, genialità, pazienza e secondo me-*

*todi di produzione antichissimi, l'aceto balsamico tradizionale è quello che ha raggiunto i più alti vertici della qualità.*

*Non poteva dunque mancare, sulla mensa di un Papa. L'ambito onore di far giungere all'illustre ospite, in Vescovado e a nome della «Consorteria», un grande aceto del 1920, anno di nascita del Pontefice, è dovuto alla benevolenza ed alla simpatia con la quale S.E. Mons. Santo Quadri, Arcivescovo e Abate, guarda alla nostra attività, che sa animata da pura passione e da disinteressato amore per la tradizione.*

*Il «balsamico» impone, a chi lo produce, l'onestà degli intenti, il rispetto delle norme, la fiduciosa attesa del premio, la santa pazienza.*

*A guardar bene, tutte virtù cristiane.*

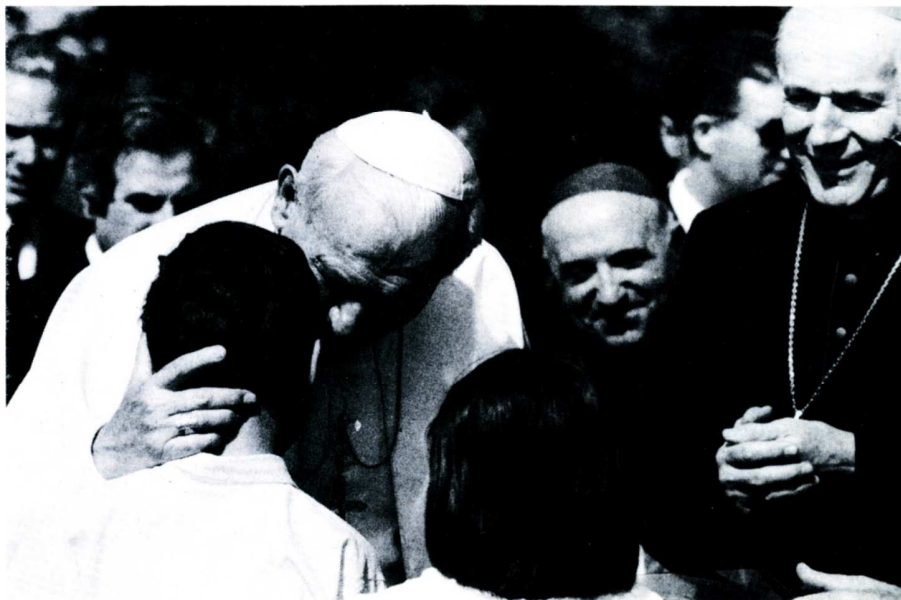
## La scomparsa di ENZO FERRARI

La morte del dott. ing. Enzo Ferrari è un lutto particolarmente sentito dalla «Consorteria» della quale Egli era socio da vent'anni. Cultore ed appassionato sostenitore di tutto quello che era «modenese», Ferrari era un vero intenditore di aceto balsamico. Fece per noi uno strappo alla regola facendoci visitare lo stabilimento, quando ormai, a gruppi privati, questo oneroso impegno non era più accordato. Venne a Spilamberto ad assaggiare aceti che donava con liberalità a personaggi di risonanza mondiale; amava il tipo dolce: «Al pèer 'na tàtta», diceva, quando lo trovava di suo gusto. Individuò subito un lieve difetto in una bottiglia che, a bella posta, avevo infilato in una serie di aceti eccellenti.

A Natale ci voleva a Maranello, tutti gli anni. Quest'anno, saputo affaticato, quando telefonai, proposi, per non disturbarlo, di mandargli l'omaggio per mezzo del suo fedele Valentini, che è di Spilamberto.

Ci volle là, nel suo ufficio, a parlare, — mentre sbrigava il quotidiano lavoro —, di aceto, di Modena, del dialetto, di vecchie, piccole, nostrane cose alle quali tornava sempre, con nostalgia. Un anno andai da lui, che conoscevo da quando lavoravo al Museo, con Rolando e Zacchieri: forse si incontreranno, o si saranno incontrati, e parleranno di aceto balsamico.

B. B.



# PALIO 1988

## CLASSIFICHE E PUNTEGGI

### CLASSIFICA FINALE

Rank	Name	Location	Points
1°	Vecchi Ugo	Formigine - Torrione d'oro della Consorteria e Medaglia d'oro della Banca Popolare dell'Emilia di Modena - Vincitore del Palio	368,125
2°	Leonardi Italo e Oriele	Corlo Torrione di Bronzo	364,66
3°	Stabilini Elda	Nonantola	360,583
4°	Giacobazzi Angelo	Nonantola	358,166
5°	Feroli Vittorio	Modena	357,541
6°	Pedroni Giuseppe	Nonantola	354,916
7°	Parigi Carretti Elisa	Spilamberto	354,875
8°	Poppi Maria Teresa	Sorbara	353,458
9°	Franchini Alfonso	Modena	351,125
10°	Berselli Luigi	Sassuolo	349,791
11°	Satroni Franco	Vignola	348,458
12°	Malpighi Ermes	Modena	348,416

### FINALISTI FUORI GARA

Name	Location	Rank	Points
Ascari Gaetano	Modena	già vincitore Palio	84
Giacobazzi Mirella	Nonantola	85	360,916
Bellei Annamaria	Sassuolo	86	353,166
Gelmuzzi Alberta	Nonantola	87	358,750

### SEMIFINALISTI

Rank	Name	Location	Points
17°	Berselli Pierluigi	Sassuolo	349,916
18°	Ferrari Carlo	Modena	348,666
19°	Barbieri Giuliani Marisa	Modena	348,000
20°	Degani Nella	Magreta	348,000
21°	Marri Sergio	Campogalliano	347,916
22°	Rossi Guglielmo	Fiorano	347,166
23°	Lancellotti Tilde	Modena	346,750
24°	Sighinolfi Cristian	Montale	346,250
25°	Riva - c/o Stanguellini	Modena	346,083
26°	Zini Raffaele	Formigine	346,083
27°	Gorgò Romolo	Carpi	345,083
28°	Barbieri Giuliani Marisa	Modena	344,833
29°	Carandini Emilio e Figli	Castelnuovo R.	343,833
30°	Barbieri Venusta	Spilamberto	343,333
31°	Barbolini Giuseppe	Gaggio di Piano	342,416
32°	Balugani Benedetti	Spilamberto	341,666
33°	Montorsi Mattucci Donatella	Modena	340,000
34°	Rossi Guglielmo	Fiorano	339,416
35°	Parmeggiani Giuseppe	Modena	339,083
36°	Casarini Giorgio	Bologna	338,750
37°	Bertolini Mondini A. Cristina	Casinalbo	338,083
38°	Lanzotti Alberto	Sassuolo	338,083
39°	Zanelli Giovanni	Formigine	337,833
40°	Galli Giuseppe e Tino	Modena	337,500
41°	Botti Lina	Quattro Castella	336,666
42°	Botti Onelio	Modena	336,583
43°	Barbieri Giuseppe	Modena	335,750
44°	Botti Lina	Quattro Castella	335,750
45°	Bellucci Barbara	S. Cesario	335,666
46°	Goldoni Adamo	Soliera	335,583
47°	Storti Fiorella	Castelnuovo R.	334,666
48°	Del Carlo Franco	Modena	333,666
49°	Ferrarini Lauro	Quattro Castella	333,083
50°	Lotti Pia	Formigine	332,250
51°	Parmeggiani Giuseppe	Modena	331,083
52°	Zanasi Gabriele	Modena	331,000
53°	Pedroni Giuseppe	Nonantola	330,083
54°	Colombini Ennio	Sassuolo	330,000
55°	Pecchi Giuseppe	Carpi	329,916
56°	Goldoni Ennio	Sassuolo	329,666
57°	Guaitoli Enos	Carpi	329,583
58°	Scutari Raffaele	Modena	328,916
59°	Rossi Guglielmo	Fiorano	328,166
60°	Bellei Loris	Modena	327,916
61°	Storti Arrigo	Castelnuovo	327,416
62°	Montorsi Roberto	Modena	326,666
63°	Cervetti Vasco	S. Damaso	324,500
64°	Fini Maurizio	Cogmento	324,250
65°	Ferrarini Lauro	Quattro Castella	323,833
66°	Benevelli Giovanni	Sassuolo	323,083
67°	Alfieri e Tavoni	Modena	322,916
68°	Rossini Angelo	Modena	322,583
69°	Rossi Lodovico	Modena	321,333
70°	Natali Dotti Silvana	Nonantola	314,833
71°	Corghi Giorgio	Formigine	311,000
72°	Giuliani Maurizio	Modena	310,583
73°	Malagoli Maria	Poggiorusco	308,166
74°	Monari Luigi	Modena	304,666

# SINTESI NUMERICA DEGLI ASSAGGI

### ASSAGGI

Gli assaggi del Palio si sono svolti in:

- n. 10 serate, divise in 5 Martedì e 5 Venerdì dal 10/5 al 10/6.
- n. 2 serate di semifinali svoltesi Martedì 14 e Mercoledì 15 Giugno.
- n. 1 di finale nel pomeriggio di Lunedì 20 Giugno.
- n. 13 Totale serate.

Questo è l'elenco delle 10 serate di assaggio, suddivise per giorno, data, presenze, media assaggi pro capite e totale assaggi.

Giorno e Data	Presenze	Media assaggi matematica	Media reale	n. assaggi
MA - 10/5	n. 70	4,75	5	350
VE - 13/5	n. 107	5,36	5	535
MA - 17/5	n. 90	5,46	5	450
VE - 20/5	n. 106	5,00	5	530
MA - 24/5	n. 76	5,00	5	380
VE - 27/5	n. 103	5,00	5	515
MA - 31/5	n. 78	4,00	4	312
VE - 3/6	n. 89	4,75	5	445
MA - 7/6	n. 71	6,00	6	426
VE - 10/6	n. 79	5,65	6	474
<b>Totale presenze</b>	<b>869</b>	<b>Totale assaggi Preliminari</b>	<b>4.417</b>	

### SEMIFINALI

Per le semifinali che si sono svolte nelle due serate di Martedì 14 e Mercoledì 15 Giugno, sono stati fatti n. 864 assaggi, così risultanti:

— Sono stati preparati n. 12 tavoli con il Maestro e 5 Assaggiatori per un totale per ogni sera di Tav. 12 x 6 Ass. = 72.

I 72 assaggiatori hanno avuto 6 campioni per un totale per sera di ben 432 assaggi, che per 2 serate danno un complessivo doppio di 864 assaggi.

Giorno e data	Presenze	Media assaggi matematica	Media reale	n. assaggi
MA - 14/6	n.72	6	6	432
ME - 15/6	n.72	6	6	432
<b>Totale presenze n.</b>	<b>144</b>	<b>Totale assaggi semifinali n.</b>	<b>864</b>	

### FINALI

Si sono svolte nel pomeriggio del 20 giugno, lunedì, con inizio alle ore 16, nel «Torrione» sede della Consorteria.

I prescelti, come precedentemente detto, erano i seguenti:

- 1 - Bellucci Silvano, 2 - Cocchi Agapito, 3 - Pecchi Giuseppe,
- 4 - Saccani Francesco, 5 - Sirotti Florindo, 6 - Barbieri Paolo.

Giorno	Assaggiatori	n. Campioni	n. Assaggi
Lunedì 20/6/88	6	12	72

Il quadro riassuntivo generale degli assaggi risulta così costituito:

	n. presenti	n. assaggi
Prime 10 Serate	869	4.417
Semifinali	144	864
Finale	6	72
<b>Totali Complessivi</b>	<b>1.019</b>	<b>5.353</b>

Con gli assaggi dei 12 campioni finalisti, ecco che cala il sipario sulla prima parte del PALIO 88 e per alcuni giorni cessa la bagarre e tutto apparentemente tace.

Silenzio necessario per la compilazione definitiva della classifica finale, con conteggio inerente ai primi 74 in graduatoria: conteggio laborioso che comporta la media dei vari punteggi ottenuti con lo scarto del punteggio massimo e minimo.

Un ringraziamento di cuore al Sig. Rizzi Maestro Fermo che da anni compie questo faticoso e meticoloso lavoro con perizia e maestria ineguagliabili.

## PALIO 1988 CONSIDERAZIONI

Un esame attento delle classifiche del «Palio», ci consente di trarre un paio di deduzioni che hanno, a nostro avviso, sufficiente attendibilità, essendo frutto di osservazioni ricavate da campionature quantitativamente imponenti e rappresentative di tutta l'area di produzione. L'aceto vincitore del «Palio 88» ha ottenuto un punteggio decisamente superiore a quello dei vincitori degli ultimi cinque anni; quasi 10 punti in più rispetto a quello del 1987; nei livelli alti della classifica, la lotta per il primato si è fatta serrata e questo può voler dire che vincere a Spilamberto è un traguardo ambizioso. Di contro, quest'anno, erano sufficienti 304,666 punti per entrare nella sfera degli eletti (semifinalisti); un calo di circa 10 punti rispetto lo scorso anno. Non credo che questo rappresenti un arretramento della qualità degli aceti della classe medio-alta: (Molto Buono dai 325 ai 281 punti); circa venti punti separano il 64° classificato dall'ultimo degli ammessi, che sono stati 74: la stragrande maggioranza dei semifinalisti è dunque ancora formata da aceti classificati «Eccellenti» (fino a 326 punti). Il dato che più colpisce è questo: in cinque anni i concorrenti sono quasi raddoppiati (800, circa, nel 1988) e l'aumento che si riteneva avesse raggiunto il culmine lo scorso anno con 718 presenze, non sembra, ormai, fermarsi.

I 720 piccoli produttori che hanno portato, quest'anno, il loro campione rappresentano il nerbo della «Consorteria», formato da vecchi soci, da appassionati, da neofiti che partecipano al «Palio» senza speranze di vittorie o di piazzamenti, ma per sostenere il sodalizio, nel quale credono, e, magari, per controllare, col giudizio formulato nella scheda, se in acetaia tutto procede bene, se l'aceto è sano o se ha acquisito qualche difetto. L'ing. Gambigliani, studiando l'acidità dei finalisti di que-

sti ultimi anni, ha riscontrato, all'analisi, un affievolirsi del grado di acidità. Segnalando il dato di fatto, il ricercatore ha inteso, implicitamente, suonare un campanello di allarme: il «dolce carico» di un aceto maturo ed invecchiato bene è accattivante, ma attenzione!, l'aceto deve essere... aceto. Anche gli assaggiatori sono invitati a ricordarsene; sovente una acidità gagliarda e bene amalgamata, non soverchiate o sgradevole, viene punita perchè non piace. Il gusto personale deve essere bandito dal tavolo di assaggio: lì, è l'aurea definizione dei caratteri di tipicità dell'aceto balsamico tradizionale che fa testo; chi sa attenersi a queste semplici norme, certamente sbaglierà meno.

B. B.

Dalla pagina 1

### Spilamberto, «Fiera di San Giovanni»: Assemblea annuale dei Soci

da mettere in commercio, compito a noi affidato dal «Consortio» di Modena, l'Ente che tutela, con intransigente rigore, la genuinità del prodotto. Il Presidente ha poi sottoposto all'esame dell'Assemblea un'aggiunta all'Art. 5 del «Regolamento del Palio», per tutelare la serietà della gara e gli interessi dei produttori capaci ed onesti. Dopo un lungo ed approfondito dibattito l'Assemblea lo ha approvato, nel testo qui riportato, all'unanimità. Il M° Rizzi ha dato lettura della relazione finanziaria 1987-1988 che è stata approvata all'unanimità. Il Presidente ha ringraziato il Sindaco di Spilamberto, Sig. Maurizio Zanasi, presente all'Assemblea, per quanto ha fatto a favore della Consorteria, offrendogli una artistica targa. Il Sindaco ha ringraziato, garantendo all'Assemblea l'impegno dell'Amministrazione per la consegna della nuova, prestigiosa, ampia sede (Villa già-Fabriani). Nel corso dell'Assemblea il prof. Francesco Sacconi ha consegnato diplomi e medaglie agli Allievi Assaggiatori pronunciando un breve ed efficace discorso. Sono inter-

venuti il M.° Malmusi e il Sig. Benevelli, mentre il prof. Renato Bergonzini, Vice-Presidente del «Consortio dei produttori di aceto balsamico tradizionale di Modena» e membro del Consiglio Direttivo della «Consorteria», ha portato all'Assemblea il saluto del «Consortio», e, con accenti commossi ha ricordato, il suo lungo sodalizio spilambertese, fin dai tempi eroici e spensierati delle origini: allora eravamo veramente pochi intorno a Rolando Simonini.

L'Assemblea si è chiusa con un caldo ringraziamento ai presenti, ai 1500 soci che sostengono il sodalizio, alla meritoria, costante presenza dei nostri soci più affezionati, quelli di Pesaro, di Milano, di Bologna, di Reggio, di Mantova agli Enti pubblici e privati che sostengono con contributi, doni, premi le finanze della «Consorteria» che è sempre in debito di ossigeno quando si tratta di soldi. La mattinata, intensa, è trascorsa rapidamente; direi che è stata bella, nella discussione vivace, ma serena, con la partecipazione di tutti, in una atmosfera di grande amicizia. \*

### Aggiunta all'art. 5 del regolamento del «Palio»

**Il barile da cui è stato prelevato il campione dell'aceto finalista deve fare parte di una batteria omogenea e coerente (non inferiore a 3 barili). Durante l'ispezione i commissari sono tenuti a verificare, per quanto possibile, che il campione concorrente non provenga da un barile singolo estraneo alla batteria, nè che sia una miscela di vari barili, eventualmente esaminando l'aceto degli altri barili della stessa batteria. Qualora l'aceto concorrente non risponda a questa norma, o il concorrente non accetti di fare controllare gli altri barili della batteria, l'aceto verrà squalificato.**



**cassa  
di risparmio  
di vignola**

Un servizio personalizzato e un rapporto diretto  
è ciò che noi offriamo in più.

Al nostro cliente assicuriamo conoscenza della realtà in cui opera,  
competenza e rapidità decisionale, servizi attuali strutturati a misura delle sue necessità:  
tutto ciò che oggi significa «fare banca» nella nostra regione.

E in questa dimensione emiliana è racchiuso un valore importante:  
la qualità del servizio che nasce dalla vicinanza,  
per risolvere insieme i problemi della vita e del lavoro.

## VARIAZIONI SUL GIUDIZIO

L'uomo ha il grande privilegio, nel creato, di valutare, con libero giudizio, cose e situazioni, per cui tutti abbiamo sentito affermare che Picasso, di volta in volta, è considerato un grande pittore o un creatore di volgari mostri; che il tal calciatore è un campione, oppure una schiappa; che il lambrusco è un gran vino, o soltanto una bibita; che Gorbaciov, ecc. ecc.

Questa, in soldoni, la soggettività del giudizio, alla quale non sfuggono i nostri assaggiatori: chi preferisce l'aceto dolce, chi lo vuole di robusta acidità; chi scorrevole, chi densissimo; chi lo giudica limpido, chi velato. Ci sono persone alle quali l'aceto balsamico non piace. Per chi deve emettere un giudizio, questo è, indubbiamente, un limite; ma un limite inesorabilmente connesso all'umana natura e chi, dal di fuori e per motivi non sempre puliti, ce lo rimprovera, è in malafede.

È mai esistita cosa, al mondo, che possa essere fatta senza correre il rischio di sbagliare?

L'amico Azio Sacchetti, in una chiara ed esauriente lezione tenuta a Spilamberto durante il «Corso» che si svolge in questi giorni, ha dissertato su di una sua interessante ricerca lessicale relativa al significato delle parole usate per esprimere la «valutazione» di un aceto, che è poi, in definitiva, la formulazione di un «giudizio». Così ha avvertito che nell'assaggio anche l'enunciazione del *giudizio è soggettiva: la stessa parola non esprime, spesso, uguali sensazioni di diversi assaggiatori*. Mentre ascoltavo il relatore, rimuginavo, nel ricordo, un recente episodio che ha messo a rumore il mondo dell'archeologia. Recentemente un famoso storico e critico d'arte italiano, Federico Zeri, aveva dichiarato, anzi gridato pubblicamente, *sovvertendo un giudizio unanime*, che il «Trono Ludovisi», da sempre ritenuto un capolavoro dell'arte greca del V secolo av. C., è una copia moderna! un falso. L'opera, un rilievo che raffigura cinque aggraziate figure muliebri, variamente atteggiate, è di marmo greco, sicuramente antico, come lo è quello di un altro «trono», detto «di Boston» che *tutti ritengono una copia*, una patacca, cioè, rifilata agli americani, che pagarono l'opera a peso d'oro, ovviamente perchè, da qualche luminare nostrano, dichiarata, probabilmente in buona fede, autentica. Gli scienziati americani, diedero per certa, correttamente, sia l'antichità del marmo greco, sia quella delle tecniche e degli strumenti usati nel modellare l'opera, giudicata falsa dall'acume critico di studiosi che ne rilevarono le incongruenze di contenuto e di stile, cosa questa, che nessun strumento può fare.

In questi due tipici casi possiamo scor-

gere da un lato un emblematico esempio di soggettività del giudizio (la discordante opinione degli studiosi), dall'altro una prova dell'impossibilità della scienza e della tecnologia di smentire una valutazione (in questo caso di «falsità») formulata in base a pure e soggettive sensazioni e deduzioni del critico (assaggiatore).

Se è lecito fare un accostamento, potremmo dire, tornando in acetaia, che il barile era antico, che zuccheri, tannini, acidità volatile e stabile e altre componenti chimiche rivelate dagli strumenti andavano bene, ma che l'assaggiatore, nonostante il colore, la limpidezza, l'accattivante, ingannevole sapore agro-dolce, aveva capito tutto, dichiarando e scrivendo, con molte probabilità di non sbagliarsi, che quell'aceto aveva non i dodici o vent'anni prescritti, ma, tutt'al più, 12 o 20 mesi di vita, e che per molte altre buone ragioni - dimostrabili - non aveva diritto di farsi chiamare «tradizionale».

A Livorno, qualche anno fa, furono cercate e recuperate alcune sculture che, si riteneva, il grande Amedeo Modigliani avesse buttato in un canale. La direttrice del museo locale, poveretta, credette proprio di averle trovate e ne illustrò, in buona fede, certe congruenze stilistiche.

Purtroppo si trattava di uno scherzo: tre giovani burloni le avevano scalpelate in meno di un'ora e buttate nel canale che si stava dragando. Il prof. Zeri ne sbeffeggiò pubblicamente l'attri-

buzione ufficiale sulla scorta di un puro esame stilistico; vi fu una violenta polemica col prof. Argan che le dava per buone in base a «prove» scientificamente inoppugnabili; la televisione, qualche sera dopo, smentì clamorosamente quest'ultimo. La cultura, l'acume, l'«allenamento», le spiccate doti di osservatore e il buon senso di un serio ed esperto maestro avevano visto quello che nessuna analisi, o macchina al mondo poteva vedere.

Sia ben chiaro che qui non si vuole sottovalutare la scienza e la tecnologia, quella, ovviamente, che non mette in pericolo la vita dell'uomo e del pianeta. Anzi, la «Consorteria», da oltre vent'anni, ha stretti e cordiali rapporti di studio con i ricercatori della Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna e con quella di Chimica dell'Università di Modena; ricerche e studi sull'aceto balsamico tradizionale, da noi promossi, sono tuttora in corso, anche presso qualificati studiosi che operano in laboratori privati a Modena e a Pescara. Quanto al «giudizio», però, sono convinto che non c'è barba di macchina o di analisi che riesca a mettere in fila 800 aceti, fornendo, per ciascuno di essi, dal 1° all'800°, la giustificazione del posto che occupa in classifica, specificandone pregi e difetti o che sia capace di azzeccare i caratteri di tipicità di un aceto da vendere con la fiaschetta D.O.C.

E in questo campo, i falsari, non sono burloni che lo facciano per scherzo.

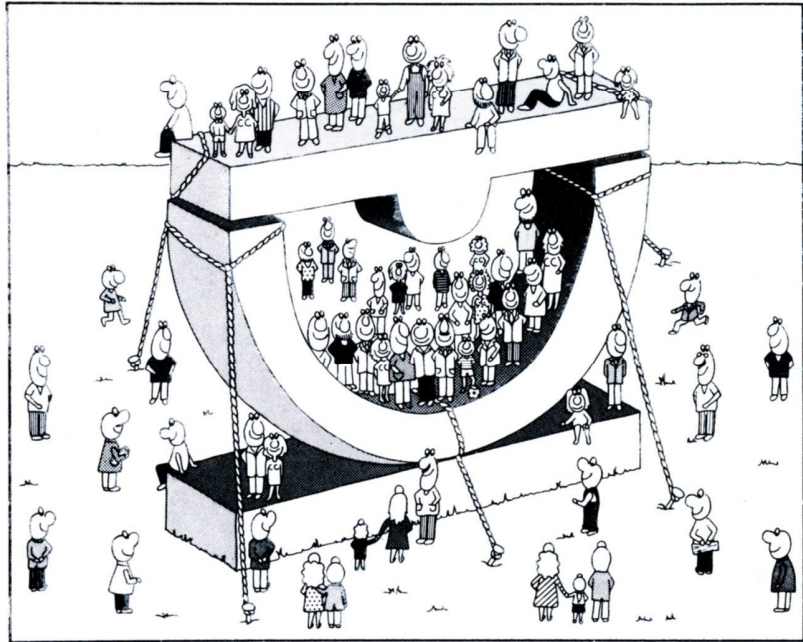
Benedetto Benedetti



CASINALBO. 18 giugno 1988. Club «La Meridiana». Il Gran Maestro, invitato dal Club, consegna l'emblematico aceto di Modena, a nome della «Consorteria» di Spilamberto, al vincitore del prestigioso Premio giornalistico Internazionale «Città di Modena», dott. Sergio Zavoli, già direttore generale della R.A.I. L'importante riconoscimento è stato assegnato, in precedenti anni, ad Enzo Biagi e Indro Montanelli.

La manifestazione è curata dal dott. Roberto Armenia.

# ARCA INVESTE PER TE



**Costruisci e difendi  
il tuo patrimonio  
con i fondi comuni  
di investimento  
mobiliare  
ARCA·BB  
e ARCA·RR**

**È la tua Banca Popolare  
che ti offre la possibilità di un  
investimento:**

- in un patrimonio comune gestito da esperti qualificati
- costituito da un portafoglio titoli composto e gestito secondo il criterio del frazionamento del rischio
- rappresentato da titoli al portatore, tipici e chiaramente regolati dalla legge
- con redditi e guadagni dei partecipanti esenti da imposte
- liquidabile in ogni momento, rapidamente e senza oneri
- istituito da società di gestione autorizzata dal Ministero del Tesoro, sottoposta a vigilanza della Banca d'Italia ed alla normativa Consob
- con bilanci e rendiconti certificati
- con modeste commissioni di entrata e nessun onere di uscita
- distribuito esclusivamente dalle banche popolari partecipanti al sistema ARCA

**ARCA·BB** è un fondo comune di investimento mobiliare

**bilanciato:** investe in azioni italiane ed estere prevalentemente quotate in Borsa, in titoli pubblici e privati a reddito fisso, bilanciando redditi correnti e accrescimento di capitale;

**ad accumulazione:** reinveste tutti i proventi accrescendo il patrimonio investito dei partecipanti che ottengono guadagni dall'incremento di valore della quota;

**aperto:** i partecipanti possono entrare ed uscire dal fondo ogni giorno.

**ARCA·RR** è un fondo comune di investimento mobiliare

**a reddito:** investe esclusivamente in titoli a reddito fisso;

**a distribuzione:** distribuisce regolarmente reddito con cedole semestrali;

**aperto:** i partecipanti possono entrare ed uscire dal fondo ogni giorno.

**Prospetto informativo e sottoscrizioni presso:**



ARCA s.p.a.  
Società di Gestione di Fondi Comuni  
di Investimento Mobiliare



**Bancapopolaredell'Emilia**

**AVVERTENZE** - L'adempimento di pubblicazione del Prospetto non comporta alcun giudizio della Commissione Nazionale per le Società e la Borsa sulla opportunità dell'investimento proposto o sul merito dei dati e delle notizie ad esso relativi. La responsabilità della completezza e verità dei dati, delle notizie e delle informazioni contenute nel Prospetto informativo appartiene in via esclusiva ai redattori dello stesso che lo hanno sottoscritto. L'investimento nel Fondo non può essere perfezionato se non previa sottoscrizione del modulo, debitamente compilato, inserito nel Prospetto di cui costituisce parte integrante e necessaria.

# CONSIDERAZIONI SUGLI ACETI PRESENTATI AL «PALIO 1988»

Anche quest'anno, approfittando della cortesia della «Consorteria» di Spilamberto che mette a mia disposizione un piccolo quantitativo di ognuno degli aceti che arrivano in semifinale alla gara del «Palio», ho determinato l'acidità totale ed il grado zuccherino «Brix» dei campioni, per potere confrontare i dati di quest'anno coi valori degli anni precedenti. Prima però ritengo sia opportuno fare alcune considerazioni generali su questa gara che, cominciata quasi per scherzo più di vent'anni fa, di anno in anno raccoglie un numero sempre maggiore di partecipanti.

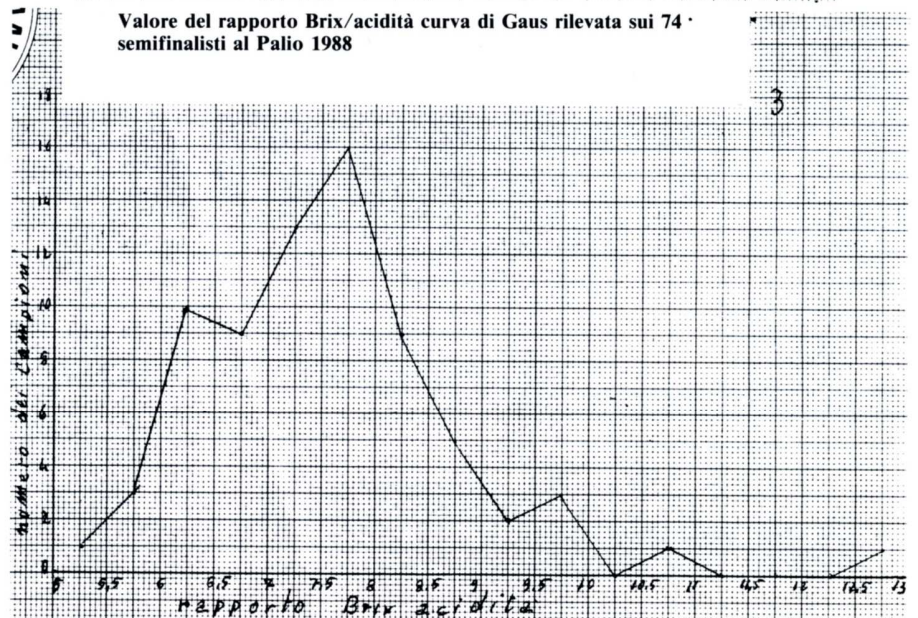
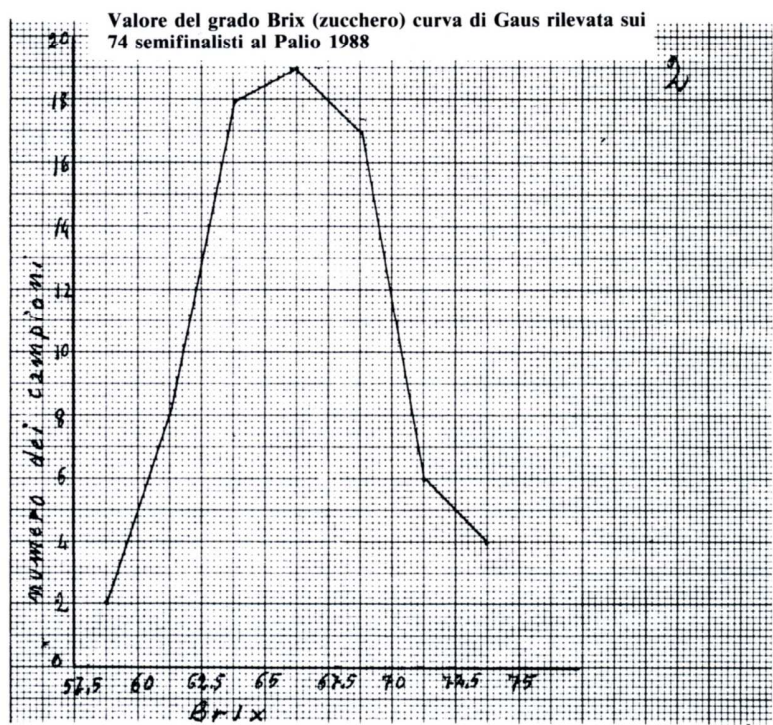
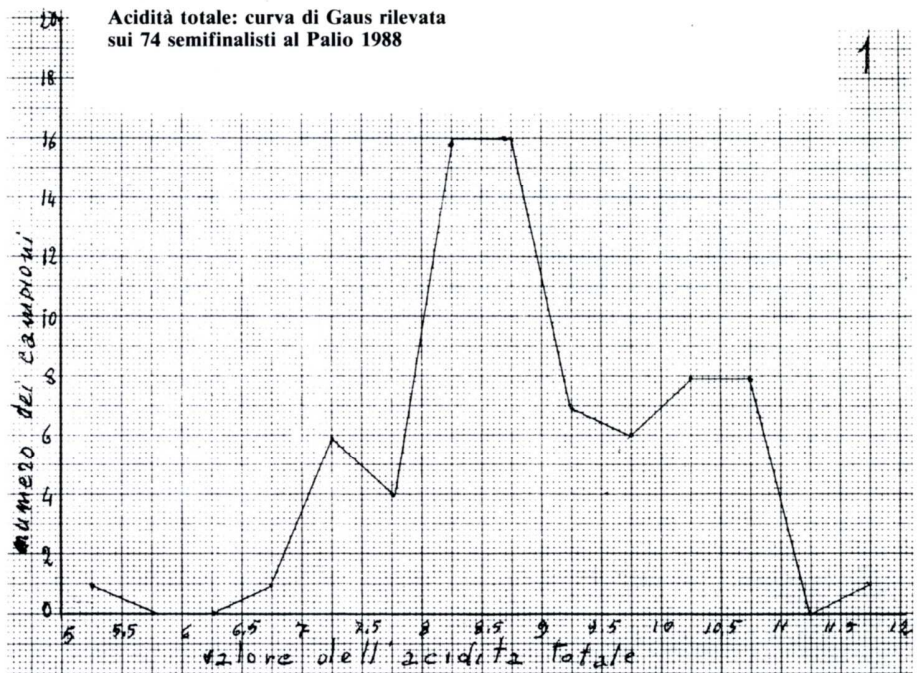
Dal quaderno del «Palio 1988» redatto dal dr. Loli Palazzini che, con infinita pazienza, ha raccolto tutti i dati caratteristici del «Palio» di quest'anno, apprendiamo che ben 211 assaggiatori hanno partecipato alle sedute di assaggio ed in alcune serate sono stati presenti più di 100 assaggiatori. Forse qualcuno penserà che si tratti di un numero eccessivo, ma i campioni da esaminare erano più di 800 e sono stati effettuati complessivamente più di 5300 assaggi (ricordiamo che un campione deve essere assaggiato da sei assaggiatori e per quelli che arrivano alle semifinali o alle finali gli assaggi si moltiplicano).

Il fenomeno «Palio di San Giovanni» sta assumendo degli aspetti veramente eccezionali, purtroppo negli anni precedenti non era stato fatto un lavoro così preciso e dettagliato di rilevazione dei dati, anzi, dei primi anni temo non restino molte tracce del lavoro svolto e ciò non consente di fare dei raffronti col passato. Speriamo che il dr. Loli Palazzini continui con lo stesso entusiasmo anche in futuro a raccogliere e a commentare i dati del fenomeno, ciò consentirà di avere una idea più precisa della mole di lavoro che svolge la «Consorteria» e fare dei raffronti molto significativi tra i vari anni.

Ritorniamo allo scopo di questo articolo, cioè al controllo chimico che ho effettuato sui 74 aceti ammessi alle semifinali (acidità, zucchero, rapporto tra i due) e vediamo di fare alcune considerazioni ed alcuni raffronti con i dati dello scorso anno e degli anni precedenti. Per prima cosa abbiamo disposto i dati in un diagramma ottenendo una linea della curva di Gaus che ci indica quali sono i valori più frequenti per ciascuna delle caratteristiche esaminate e quindi ci consente di determinare quale è il valore più significativo di ciascuna caratteristica.

Se esaminiamo il diagramma n° 1 possiamo vedere che il valore dell'acidità più frequente negli aceti controllati è posto tra un valore di 8 e 9; infatti ben 32 aceti su 74 hanno l'acidità compresa tra questi due punti. Passando al diagramma n° 2 che si basa sul grado zuccherino espresso in Brix, notiamo che qui la concentrazione dei valori è ancora maggiore: infatti tra 65 e 67,5 si trovano 19 aceti e, se estendiamo un pò il campo, tra 62,5 e 70 vi sono ben 54 aceti su 74 esaminati.

Considerando il diagramma n° 3 vediamo che il valore del rapporto tra Brix e acidità (che rappresenta l'indice dell'armonia e dell'equilibrio tra dolce e acido) più frequente è tra 7,5 e 8 e se estendiamo un pò il campo tra 7 e 8,5 vediamo che ben 38 aceti su 74 sono entro questi due valori. Passiamo ora ad esaminare la tabella che riporta i valori dei 16 aceti finalisti. Come tutti sanno, solo 12 sono gli aceti ammessi a partecipare alla gara finale, ma, se tra i 12 finalisti, vengono a trovarsi aceti che siano già stati vincitori del «Palio» negli ultimi 5 anni, questi vengono dichiarati «eccellenti fuori gara» e sostituiti dal 13°, 14° ecc. in graduatoria. Quest'anno ben quattro aceti si trovavano in questa situazione ed ecco perchè abbiamo la possibilità di esaminare i valori di 16 aceti tutti ottimi in luogo dei soliti 12. Non dimentichiamo che gli aceti che entrano



Dalla pagina 6

in finale rappresentano il non plus ultra delle acetate della nostra zona.

	N. camp.	Acidità %	° Brix	Brix acidità	Punteggio conseguito
	777	8,11	70,0	8,63	360,916
eccellenti fuori gara	779	7,80	70,0	8,97	358,758
	762	8,58	70,0	8,16	358,083
	689	8,81	66,5	7,55	353,166
1°	698	9,66	70,5	7,30	368,125
2°	630	8,19	70,0	8,55	364,666
3°	745	7,73	70,0	9,06	360,583
4°	628	8,65	70,0	8,09	358,166
5°	608	9,58	68,5	7,15	357,541
6°	744	7,11	69,5	9,78	354,916
7°	432	8,19	73,0	8,91	354,875
8°	708	10,12	64,0	6,32	353,458
9°	346	10,43	64,0	6,14	351,125
10°	234	9,66	67,0	6,94	349,791
11°	325	9,19	67,0	7,29	348,458
12°	439	7,26	70,5	9,71	348,416
Media		8,69	69,0	7,94	—

Se sui valori della tabella facciamo le stesse considerazioni fatte lo scorso anno, vediamo che il valore medio dell'acidità è 8,69 (il che conferma quanto abbiamo detto, considerando la curva di Gaus dei valori dell'acidità). Il grado Brix medio è 69,0 (indice che gli aceti finalisti sono un pò più dolci dei 74 semifinalisti) ed il rapporto tra questi valori è 7,94 come già indicato considerando il diagramma di Gaus. Se ora consideriamo la tabella che riporta i valori medi degli aceti finalisti degli ultimi 4 Palii (1985-86-87-88) vediamo che si conferma la tendenza già riscontrata a preferire aceti leggermente più dolci e un pò meno acidi.

Confronto dei dati dei quattro Palii

Anno	acidità	Brix	rapporto
1985	9,84	64,5	6,55
1986	9,68	66,5	6,87
1987	8,86	67,5	7,62
1988	8,69	69,0	7,94

Non siamo assolutamente in grado di spiegare quali siano le cause di questo fenomeno, ci limitiamo a segnalarlo all'attenzione dei nostri lettori, sperando che qualcuno sia in grado di darci maggiori lumi su questa tendenza che ormai, dopo quattro anni di controlli, possiamo ritenere confermata, del gusto degli assaggiatori di premiare aceti ogni anno un pò più dolci e un pò meno vigorosi.

Gigi Zeta

Nella primavera del 1989 si terranno a Spilamberto le elezioni per il nuovo Consiglio Direttivo. Possono votare tutti i Soci che hanno versato la quota sociale 1988/89 in aceto o in lire 15.000 (c/c n. 16248411) entro e non oltre il 31-1-1989.

ENIGMISTICA IN ACETAIA

- Anagramma.** (4 + 1)  
CHE TIPO!  
Sembra una tomba; lui non parla mai; anche se a mano, quel di Giotto fai.
- Crittografia.** (1 + 4)  
La privativa di casta.
- Crittografia su zeppa.**  
Esse, in moto.

Detto

1. Tace. '1' «a» «o» «p» «v» «a» «c» «e» = aceto.  
2. L'«a» privativa; di «aceto» = aceto.  
3. S. (=) «esse»; in Moto (=) mo(s)to.

Soluzioni

# PALIO 1988 Premi conferiti

**Medaglie al Merito**

All'Amministrazione Comunale di Spilamberto Artistica Targa offerta alla «Consorteria» dall'Amministrazione Provinciale di Modena.

**Migliori Tesi**

Carlo Antonio Bondi - Modena - Medaglia d'argento della Banca Popolare dell'Emilia di Modena.

**Tesi Segnalate**

Maria Grazia Folloni - Modena - Medaglia d'argento della Consorteria.

Vittorio Torreggiani - Savignano s/P - Medaglia d'argento della Consorteria.

**Attività Benemerite**

Dr. Franco Mantovi - Modena - Medaglia d'argento della Consorteria

Prof. Francesco Saccani - Modena - Dittico della Cassa di Risparmio di Vignola

D.ssa Paola Corni - Spilamberto - Medaglia d'argento della Consorteria

Raffaella Olivieri Montecchi - Fiorano - Medaglia d'argento della Cassa di Risparmio di Vignola.

**Diploma della «Consorteria»**

Dionisio e Francesco Renzi - Maestri Bottai Modena - Merito Artigianato antico

**Alfieri**

Enzo Bellei - Bomporto - Medaglia d'argento della Cassa di Risparmio di Vignola.

Prof. Antonio Ficarelli - Reggio Emilia - Targa della Cassa di Risparmio di Reggio Emilia.  
Danilo Selmi - Modena - Coppa della Cassa di Risparmio di Modena, filiale di Vignola.

**Fedeltà**

Venusta Barbieri - Spilamberto - Medaglia d'oro della Consorteria.

**Palio delle Comunità - Primi Classificati**

Lina Botti - Quattro Castella RE - Medaglia d'argento della Camera di Commercio di Reggio Emilia.

Carlo Ferrari - Modena - Coppa della Banca Nazionale del Lavoro di Modena.

Balugani-Benedetti - Spilamberto - Medaglia d'oro del Comune di Spilamberto.

**Premi Classe di Tipicità**

Benedetti Serafini - Spilamberto - Medaglia d'argento della Consorteria punti 280

Tullio Braglia - Castellarano - Medaglia d'argento della Consorteria punti 280

Iris Fregni - Modena - Medaglia d'argento della Consorteria punti 280

**Premi Classe d'Onore**

Daria e Mario Bertolani - Formigine - Medaglia d'argento della Consorteria punti 325

Eredi Rolando Simonini - Vignola - Medaglia d'argento della Consorteria punti 325

**Premi Classe di Eccellenza**

Nella Degani - Magreta - Medaglia d'argento della Consorteria punti 348,000

Sergio Marri - Campogalliano - Medaglia d'argento della Consorteria punti 347,916

Tilde Lancellotti - Modena - Medaglia d'argento della Consorteria punti 346,750

## L'Aceto Balsamico incontra il Cognac

### Diario di un viaggio in Francia

Tra la fine di agosto ed i primi di settembre, una rappresentanza della «Consorteria» di Spilamberto si è recata in Francia, nella Charente (la zona del cognac) per presentare e far conoscere l'aceto balsamico tradizionale di Modena.

I nostri soci si chiederanno cosa ci ha spinto così lontano e perchè abbiamo scelto proprio quella regione; cerchiamo, perciò, di chiarire un pò la situazione facendo un breve resoconto dei precedenti di questo incontro.

Da alcuni anni esistono rapporti e scambi di visite tra la scuola agraria di Vignola ed il Liceo agrario di Barbezieux; a questi scambi è seguito il gemellaggio tra il comune di Vignola e quello

di Barbezieux-Saint Hilaire. La scorsa primavera, in occasione della «Festa dei ciliegi in fiore», un gruppo di Francesi, in rappresentanza della loro comunità, è venuto a Vignola e, di conseguenza, è partito l'invito per i vignolesi a partecipare, in ottobre, alla fiera agricola di Barbezieux.

Il Sindaco di Vignola, giustamente preoccupato della buona riuscita della manifestazione, ha chiesto la collaborazione di tutti, per far sì che tutti i prodotti più caratteristici della nostra regione fossero degnamente rappresentati.

L'aceto balsamico non poteva certo mancare e si

Continua a pagina 8



BARBEZIEUX S. HILAIRE (FRANCIA). L'austera espressione dei nostri rappresentanti, Gambigliani e Bellucci, nello stand della «Consorteria» spartaneamente arredato.

Anno 2° - Numero 2 - Ottobre 1988



## NOTIZIARIO DELLA CONSORTERIA DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

Periodico Semestrale di cultura dell'aceto balsamico tradizionale

Direttore responsabile: ANDREA BIAVARDI  
 Direzione e redazione: Spilamberto - via G. Pascoli, 2  
 Autorizzazione del Tribunale di Modena N° 856 del 14/4/1987  
 Spedizione in Abb. Postale Gruppo IV/70  
 St. Tip. Soragni Spilamberto - Fotocomp. IL CARATTERE (MO)

Dalla pagina 7

è trovato in ottima compagnia tra prosciutto e salumi della valle del Panaro, formaggio Parmigiano, lambrusco di Castelvetro, ciliege sotto spirito.

Siamo partiti mercoledì sera con un pullman appositamente organizzato dal comune e, dopo 19 ore di viaggio (sì, sono proprio 19 ore, non è un errore del proto!), siamo arrivati a Barbezieux nelle prime ore del pomeriggio di giovedì, sotto un vero diluvio. Incontro con le autorità, rinfresco, presa di contatto con le famiglie che ci hanno ospitato e, finalmente, un pò di riposo.

Assieme ai rappresentanti dei produttori delle nostre specialità, erano venuti con noi in Francia, sia alcuni specialisti che muniti di tutti gli attrezzi dell'arte avrebbero fabbricato tigelle e gnocco fritto da offrire ai visitatori dello stand, sia i componenti del gruppo folkloristico del circolo ARCI di Vignola che si sarebbero esibiti nelle serate di sabato e lunedì. La «Consorteria» era rappresentata da Giorgio Gambigliani e Silvano Bellucci; ci accompagnava anche la Signora Mirella Giacobazzi che aveva offerto, per la preparazione delle scaloppe al balsamico (servite nella cena ufficiale di sabato sera) due chilogrammi del suo ottimo aceto.

Nei giorni di venerdì, sabato, domenica e lunedì siamo stati presenti, assieme agli altri produttori italiani, allo stand della Fiera. Molto l'interesse dimostrato dai visitatori per i nostri prodotti tipici; il formaggio e i salumi sono stati molto apprezzati; per l'aceto balsamico si è trattato soprattutto di curiosità per un prodotto completamente sconosciuto.

Il nostro stand, nella parte riservata all'aceto, era ornato alle pareti con alcune gigantografie che rappresentavano le numerose serie dell'acetaia Giacobazzi e ciò facilitava il compito di spiegare agli ignari visitatori come si ottenga il nostro prodotto. Ciò non toglie che stupore e incredulità si leggessero negli occhi dei visitatori, quando si sentivano dire che noi invecchiavamo l'aceto per 20-30 anni; ed ancora maggiore era lo stupore quando, all'assaggio, sentivano un liquido aromatico, dolce e acido, dal profumo delicato. Il clima era quanto di più imprevedibile si potesse immaginare; giovedì, all'arrivo, eravamo stati salutati da una pioggia torrenziale; venerdì, mentre allestivamo lo stand, il tempo si manteneva variabile, con qualche sprazzo di sole veramente caldo. Sabato di nuovo maltempo, di una violenza incredibile, tale che ci obbligò a rinunciare alla preparazione di gnocco fritto e tigelle che doveva essere offerto in uno spazio di fronte al nostro stand, al riparo di alcuni ombrelloni. La sera, alla cena ufficiale offerta dall'Italia, erano presenti, ci dissero, trecentottanta commensali. Il «menù» prevedeva una prima portata di gnocco fritto con i salumi; poi tortellini in brodo, gramigna con ragù di salsiccia, bollito misto con salsa verde, scaloppe di vitello all'aceto balsamico (ottime!) e che abbiamo ulteriormente valorizzato passando tra i tavoli a versare direttamente nel piatto dei commensali due o tre gocce di aceto veramente extra sempre gentilmente offerto dalla Signora Mirella; scaglie di parmigiano, torta Barozzi, alcune ciliege sotto spirito e, per finire, Nocello e Nocino ovviamente fornito da Toschi che ha pure chiuso la serata in modo stupendo offrendo a tutte le gentili signore presenti una confezione delle sue ciliege allo scioppo. Tutta la cena è stata abbondantemente inaffiata da ottimo Lambrusco che, no-

nostante fossimo vicini alla zona dei grandi vini di Bordeaux, è stato veramente apprezzato e gradito. Prima della cena, sul palcoscenico, si erano esibiti i giovani del gruppo folkloristico che hanno riscosso numerosissimi applausi e richieste di bis.

Al termine della cena il Sindaco di Vignola ha offerto alle autorità della Comunità di Barbezieux un omaggio di tutti i nostri prodotti caratteristici che erano presenti allo stand italiano e che, in pratica, erano stati alla base della cena tipica italiana appena terminata.

Lunedì era prevista la visita ad una azienda agricola che, come quasi tutte quelle della zona, destina la sua produzione di uva alla fabbricazione di cognac. Contrariamente a quanto avviene da noi, ogni produttore agricolo è fornito del suo impianto di distillazione e produce ed invecchia il suo cognac. Quando il prodotto è al giusto grado di invecchiamento, viene comprato dalle grandi case commerciali che tagliano le varie partite ed imbottigliano, col loro nome, il prodotto. Nessun piombo o sigillo sui distillatori da parte dell'amministrazione finanziaria. Ogni produttore ha un registro di carico e scarico e fa la sua brava denuncia di produzione in base alla quale poi, al momento della vendita, pagherà la tassa sugli alcoolici.

Nel pomeriggio visita ad altra azienda agricola che alleva capre e produce nell'annesso caseificio i relativi formaggi che manda in varie parti d'Europa. Poi si smontano gli stands e ci si prepara per la cena di chiusura, offerta dai Francesi, alla quale partecipano tutti gli espositori. I nostri bravi ragazzi del balletto si esibiscono di nuovo Mietendo, anche da questo pubblico, applausi scroscianti. Un breve riposo. Alle sei di mattina di martedì riprendiamo il pullman: ci attendono 19 ore di viaggio!

Giorgio Gambigliani

### ATTENZIONE

Per comunicare con la «Consorteria» telefonare al n. (059) 76.27.12 intestato alla Signora Francesca Simonini, f.f. di segretaria.

### FESTA DI SAN MARTINO

Tutti i soci, i loro amici, gli appassionati cultori dell'aceto balsamico tradizionale sono invitati DOMENICA 13 novembre, alle ore 13, al Ristorante «Green-Park» di Casinalbo, dove si terrà la tradizionale festa di S. Martino. Per prenotarsi telefonare in tempo utile al n° 059-511151. Saranno distribuiti i diplomi che non sono stati ritirati dagli interessati all'Assemblea di San Giovanni. Pranzo, giochi, danze, allegria. **NON MANCATE!** Nella mattinata, visita guidata dal Presidente, ai monumenti, alle antichità, alle opere d'arte di Spilamberto. Incontro, in paese, Torre Civica, ore 10,30.

Il Gran Maestro  
 prof. Benedetto Benedetti

### SAN MARTINO

Il pranzo, ben selezionato, sarà rallegrato da scelte musicali di sottofondo, che renderanno più suggestiva l'atmosfera dell'incontro.

\* \* \*

I soci che parteciperanno alla festa, se avranno propizia la sorte, potranno portarsi a casa un classico barile d'autore e molti altri doni offerti, con gesto liberale e gentile, da nostri soci.

\* \* \*

Dopo il pranzo saranno presentati i modelli del «grembiule d'assaggio», modello esclusivo per la «Consorteria», ideato da una nostra valida collaboratrice. Il grembiule diventerà, col cucchiaino d'argento, il segno distintivo dell'assaggiatore.

\*

### RINGRAZIAMENTI

La «Consorteria» ringrazia e segnala alla gratitudine di tutti i soci, gli enti e le persone qui ricordate per il loro generoso aiuto.

L'Amministrazione Comunale di Spilamberto che ci offre, da vent'anni, gli spazi vitali per le nostre attività; la Camera di Commercio di Modena che, da sempre, elargisce un contributo annuale da impiegare in attività didattiche e promozionali; la «Cassa di Risparmio di Vignola» che ci ha donato un computer «Olivetti», strumento indispensabile ormai, ma che soltanto un atto di liberalità grande ci consentiva di possedere; la Banca Popolare dell'Emilia di Modena che, con generosità più che decennale, aiuta la «Consorteria» e sostiene in gran parte la spesa per questo nostro «Notiziario».

Hanno offerto i premi assegnati ai concorrenti ed ai benemeriti operatori:

**MEDAGLE D'ORO:** Comune di Spilamberto; Banca Popolare dell'Emilia di Modena; Consorteria dell'aceto balsamico.

**MEDAGLIE D'ARGENTO:** Banca Popolare dell'Emilia di Modena; Consorteria; Cassa di Risparmio di Vignola; Cassa di Risparmio di Modena; Camera di Commercio di Reggio Emilia.

**TARGHE:** Amministrazione Provinciale di Modena; Cassa di Risparmio di Reggio Emilia; Cassa di Risparmio di Vignola.

**COPPE:** Banca Nazionale del Lavoro di Modena; Cassa di Risparmio di Modena - Filiale di Vignola.

Alcuni soci benemeriti hanno rinunciato a rimborsi di spese a favore della «Consorteria», mentre altri hanno offerto aceto balsamico tradizionale. Grazie!