



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

LE ELEZIONI PER IL RINNOVO DEL CONSIGLIO DIRETTIVO

Il giorno 15 aprile 1989 si è tenuta in Spilamberto, con grande partecipazione, l'Assemblea Straordinaria dei Soci durante la quale si sono svolte le votazioni per il rinnovo del Consiglio Direttivo.

Il responso delle urne è stato il seguente:

1	Benedetti		
	prof. Benedetto	pref.	280
2	Saccani		
	prof. Francesco	»	269
3	Rizzi M.o Fermo	»	262
4	Gambigliani Zoccoli		
	ing. Giorgio	»	254
5	Vecchi Rino	»	254
6	Giusti rag. Vittorino	»	246
7	Malmusi M.o Adriano	»	246
8	Bellucci Silvano	»	231
9	Biancardi		
	p.a. Domenico	»	228
10	Sacchetti p.a. Azio	»	228
11	Loli Palazzini dr. Luigi	»	218
12	Montecchi Raffaella		52
13	Giordano Luigia	»	39
14	Sirotti geom. Florindo	»	39
15	Sarti dr. Luciano	»	38
16	Casarini Franco	»	28
17	Rossi Guglielmo	»	26
18	Ferrari Francesco	»	23
19	Baraldi ing. Wally	»	21
20	Lambertini Valentino	»	15
21	Parmiggiani dr. Enrico	»	13
22	Manuppelli Camillo	»	11
23	Cevolani ing. Silvio	»	10
24	Parmeggiani Giuseppe	»	5
25	Bergonzini Franco	»	2
26	Forghieri Fabrizio	»	2
27	Giacobazzi Mirella	»	2
28	Satrioni Franco	»	2
29	Simonini Francesca	»	2
30	Cocchi Agapito	»	1
31	Simonini Pierpaolo	»	1
32	Minghelli Giovanni	»	1
33	Ligabue Francesco	»	1
34	Tiraboschi Roberto	»	1
35	Giacobazzi Annalisa	»	1

IL NUOVO «CONSIGLIO DIRETTIVO» PER IL TRIENNIO 1989-1992

Estratto del verbale della riunione del Consiglio tenutasi in Spilamberto (Sede Sociale) martedì 25 aprile u.s. alle ore 9.

Sono presenti tutti i Consiglieri espressi dal risultato delle elezioni del 15 aprile u.s.

All'unanimità viene approvato il seguente organigramma:

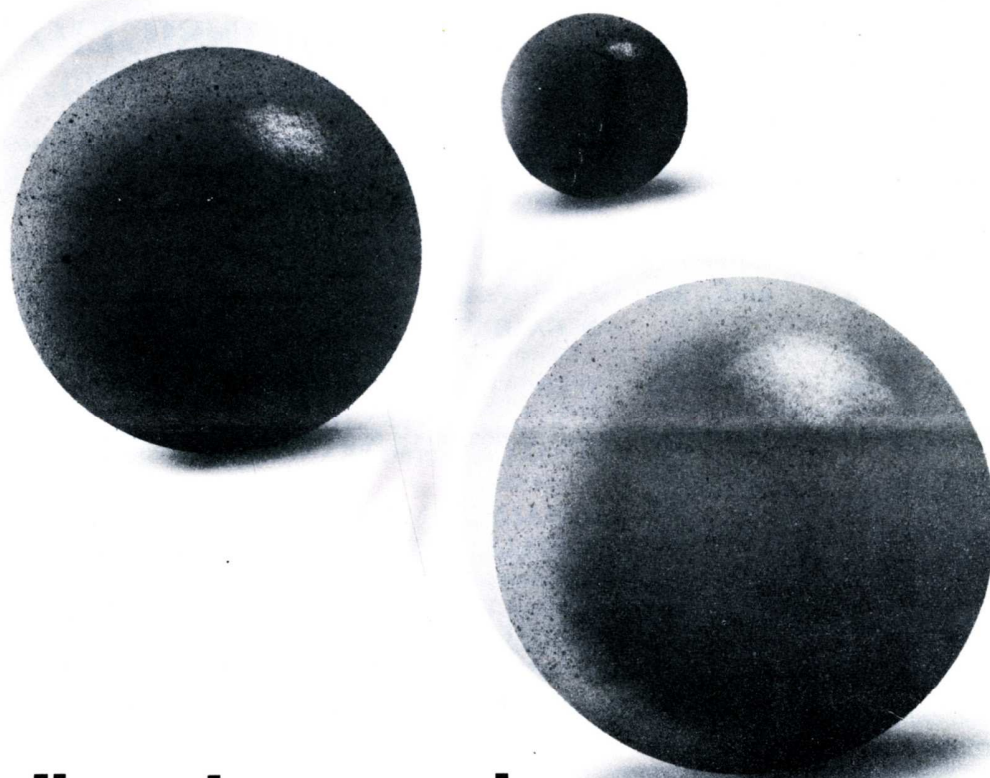
- 1) **BENEDETTI prof. BENEDETTO** - Gran Maestro - Presidente
- 2) **GAMBIGLIANI ZOCCOLI Ing. GIORGIO** - Vicario - Vice Presidente Assessore alla conduzione delle acetaie sociali - Delegato presso il Consorzio
- 3) **GIUSTI rag. VITTORINO** - Vice Presidente con deleghe speciali
- 4) **RIZZI M.o FERMO** - Massaro - Tesoriere con deleghe speciali
- 5) **SACCANI prof. FRANCESCO** - Assessore e Direttore dei Corsi per Assaggiatori
- 6) **MALMUSI M.o ADRIANO** - Assessore agli Assaggi
- 7) **BELLUCCI SILVANO** - Assessore alla conduzione delle acetaie sociali e delegato all'allestimento della nuova sede
- 8) **SACCHETTI p.a. AZIO** - Assessore con deleghe speciali
- 9) **LOLI PALAZZINI Dr. LUIGI** - Assessore alla Segreteria
- 10) **VECCHI RINO** - Castaldo - Assessore al patrimonio
- 11) **BIANCARDI p.a. DOMENICO** - Assessore con deleghe speciali

La «Consorteria» ha sempre trovato pieno appoggio alle sue iniziative da parte dell'Amministrazione Comunale di Spilamberto. Il Comune, che ritiene qualificante il ruolo assunto dal paese nell'ambito della «cultura» dell'aceto balsamico tradizionale, ha curato l'installazione sulle strade in prossimità dell'abitato, di cartelloni indicativi in diverse lingue.



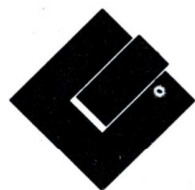


Un abile colpo, un risultato sicuro.



**Il conto corrente
speciale
per la pensione.**

È un'iniziativa della



Bancapopolare dell'Emilia



IL PROBLEMA DEL CONTROLLO DELL'INVECCHIAMENTO DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA

L'aceto balsamico tradizionale di Modena ha come caratteristica, accanto alla specificità del metodo di produzione, l'invecchiamento.

Questo si protrae per tempi molto diversi. Ci sono acetate che datano a poche decine di anni ed altre più che centenarie. La legge italiana n. 93 del 3.4.1986 stabilisce il limite minimo accettabile in dodici anni.

Le variazioni delle caratteristiche chimico-fisiche del prodotto dipendenti dall'invecchiamento sono state oggetto di un certo numero di lavori scientifici (1-6). Essi hanno preso in esame diversi parametri tra i quali i cationi, le sostanze acetoiniche, i monosaccaridi, l'etanolo. Queste ricerche hanno dato un valido contributo alla conoscenza dei complessi fenomeni che avvengono durante l'invecchiamento e hanno definito una serie di valori atti a distinguere l'aceto balsamico da prodotti similari. Tutto questo però ci sembra ancora un approccio insufficiente al problema della «datazione» del prodotto, soprattutto per quel che riguarda aceti recenti, di età vicina al limite stabilito dalla legge. Questo perché le acetate prese in considerazione sono di solito molto vecchie e perché i valori ottenuti presentano notevoli dispersioni intorno alle medie pur significative. Inoltre, se il controllo deve servire a primare eventuali frodi, è necessario individuare parametri dipendenti dall'età che non possano essere «ritoccati» artificialmente, o lo possano essere solo con grande difficoltà e a costi inaccettabili.

Sarebbe per esempio praticamente inutile a questo scopo definire la composizione zuccherina di un aceto correttamente invecchiato, quando tale composizione può essere «ricostruita» senza difficoltà tecniche e con poca spesa. Si intende che stiamo parlando di sofisticazioni industriali e non dei «pasticcini» di qualche artigiano un po' imbroglione.

Ricordiamo che il livello qualitativo delle sofisticazioni cresce coll'aumentare del divario dei costi tra prodotto genuino ed artefatto. Per fare un esempio di ciò, in un prodotto aromatico molto diffuso come la vaniglia si è arrivati a modificare il rapporto degli isotopi stabili del carbonio nel prodotto ottenuto da lignina per riprodurre quello presente nel prodotto estratto da bacche di vaniglia dal costo enormemente più elevato (7).

Tenuto conto delle considerazioni su esposte, prendiamo in esame alcuni possibili metodi di datazione.

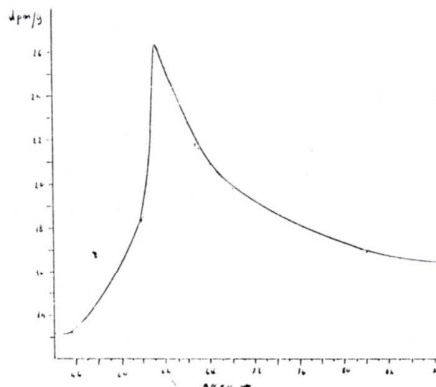
Radiocarbonio

Riportiamo questo metodo poiché esiste in letteratura un lavoro di Mecca e Spaggiari (8) che riguarda proprio il controllo dell'invecchiamento degli aceti mediante la misura dell'attività dell'isotopo 14 del carbonio.

Il principio del metodo è basato sul fatto che i prodotti naturali (come ad esempio l'aceto acetico presente nell'aceto balsamico) hanno una radioattività nei loro atomi di carbonio corrispondente a quella della CO_2 atmosferica da loro fissata nella fotosintesi clorofilliana. Ora la radioattività naturale della CO_2 ha subito variazioni negli ultimi 30-35 anni in dipendenza della proliferazione prima, e della cessazione poi degli esperimenti nucleari nell'atmosfera; così si è passati da una attività di 13,56 dpm/g (disintegrazioni al minuto per grammo di carbonio) del 1950 alle 26 dpm/g nel 1964 per poi scendere lentamente alle attuali 16,1 circa dpm/g secondo una curva qui di seguito riportata.

Dai valori di dpm/g trovati nell'aceto in esame si può risalire quindi all'anno di preparazione. Come ben si vede però, osservando la curva, gli anni possibili sono due, uno lungo la salita e uno lungo la discesa della curva stessa! Si deve notare inoltre che le variazioni di radioattività naturale annue sono in genere molto piccole, e, dati i noti limiti di precisione delle misure di scintillazione liquida, anche l'identificazione della coppia di anni pare poco realistica.

Per questi motivi ci sentiamo di definire il metodo non adatto allo scopo.



2) Pseudopolimerizzazione dell'acido acetico

Recentemente un gruppo di ricercatori giapponesi ha condotto studi sulle trasformazioni che subisce l'acido acetico durante l'invecchiamento degli aceti. Essi sono arrivati alla conclusione che l'acido acetico subisce nel tempo una pseudopolimerizzazione dovuta all'instaurarsi di legami a idrogeno. Hanno constatato questo attraverso misure di pressione di vapore parziale (9), spettri NMR dei protoni ossidrillici (10), e misure calorimetriche (DSC = differential scanning calorimetry) (11).

Tali ricerche sono state effettuate su aceti preparati da 0 a 8 anni e si è visto che nel tempo l'acido acetico tende a formare «cluster» molecolari che abbassano il contenuto di acido monomero. Misure di questo tipo possono quindi dare preziose informazioni sulla data di preparazione di aceti «giovani».

Purtroppo però tutti i tipi di misura proposti richiedono una strumentazione molto specialistica e patrimonio di pochi laboratori.

3) Aromagramma

Il profilo delle sostanze aromatiche ottenuto per

gascromatografia capillare su estratti di aceto può essere molto utile per datare il prodotto. Abbiamo già precedentemente visto (12) come per aceti molto invecchiati tale profilo sia caratteristico e molto diverso da quello ottenuto da prodotti non genuini. Tale analisi potrebbe essere condotta su aceti di varia età ed è probabile che si riesca ad individuare una correlazione fra la comparsa (o la scomparsa) di un certo numero di picchi e l'invecchiamento. Aumenteranno tra gli altri i componenti di natura esterea e acetaleica e diminuiranno alcoli e aldeidi.

Per i composti più volatili saranno anche molto utili le informazioni che si otterranno da un'analisi in spazio di testa, statico o dinamico.

In questo modo non si arriverà a stabilire una data di preparazione esatta dell'aceto, ma si potranno definire valori limite di invecchiamento (es. più di 10, più di 20 anni ecc.), con un tipo di analisi piuttosto semplice e che richiede apparecchiature presenti in molti laboratori.

Dott. Giuseppe Benetti

Bibliografia

- 1) Plessi M., Monzani A., Coppini D.: *Agric. Biol. Chem.*, 52 (1), 25, 1988.
- 2) Coppini D., Monzani A., Parenti C., Plessi M.: *Riv. Vitic. Enol.*, 31 (10), 440, 1978.
- 3) Coppini D., Plessi M., Monzani A.: *Riv. Vitic. Enol.*, 31 (8), 351, 1978.
- 4) Coppini D., Albasini A., Monzani A.: *Atti Soc. Nat. Mat.*, Modena 106, 73, 1975.
- 5) Coppini D., Monzani A., Plessi M.: *Atti Soc. Nat. Mat.*, Modena 104, 137, 1973.
- 6) Canuti A., Coppiardi G.: *Ind. Aliment.*, 8 (56), 89, 1969.
- 7) Basset F., *Parf. Cosm. Arom.*, 78, 83, 1987.
- 8) Mecca F., Spaggiari P.: *Sci. Aliment.*, 17 (10), 235, 1971.
- 9) Horike S., Tamai H., Ohkuma H., Akahoshi R.: *Nippon Noge Kagaku Kaishi*, 55 (8), 671, 1981.
- 10) Horike S., Ohkuma H., Tamai H., Akahoshi R.: *ibid.*, 56 (1), 13, 1982.
- 11) Horike S., Ohkuma H., Akahoshi R.: *ibid.*, 58 (12), 1203, 1984.
- 12) Benetti G.: *Not. Aceto Bals.*, 1988, 5.

CONVOCAZIONE DELL'ASSEMBLEA ORDINARIA DEI SOCI

Domenica, 25 giugno 1989, alle ore 9,30 è convocata in Spilamberto (Modena), nella sala del cinema «Capitol» (g.c.), l'ASSEMBLEA ORDINARIA dei Soci della «Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale» per discutere il seguente

ORDINE DEL GIORNO

- 1) Relazione del Gran Maestro.
- 2) Presentazione, discussione, approvazione del bilancio 1988/89.
- 3) Premiazioni e consegne diplomi.
- 4) Varie ed eventuali.

CONSORTERIA DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

N.B.: La tessera di ingresso alla «Fiera», dove si terrà il pranzo sociale, sarà consegnata in Assemblea.

A TUTTI I SOCI

Siamo sprovvisti dell'indirizzo dei Soci sottolencati. Se siete in grado di fornircelo siete pregati di scrivere o di telefonare alla Segreteria. **Casalini Enrico - Chierici Laura - Colucci Silvano - Ghiaroni Annalena - Lancellotti Orsi M. Carla - Minelli Cesare - Monti Miriam - Morandi Vasco - Morselli Ivan - Pradelli Massimo - Prandi Silvana - Prandini Pietro - Sacchetti Alberto - Segrè Mario - Vecchi Franca.**

ATTENZIONE

I verbali delle schede di assaggio degli aceti presentati verranno consegnati agli **Alfieri domenica, 25 giugno p.v., dopo l'Assemblea**, nello stand della «Consorteria».

Anno 3° - n. 1 - Maggio 1989



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)

NOTIZIARIO

1988

27/9 - Corso di perfezionamento riservato ai Soci con qualifica di Assaggiatore, articolato in 6 serate di cui 2 teoriche e 4 di assaggio.

31/10 - Nomina del Sig. Egidio Vergoni quale rappresentante del «Consorzio» nel Consiglio Direttivo della «Consorteria».

13/11 - Festa di San Martino al ristorante «Green-Park» di Casalalbo.

12/12 - Dimissioni del Presidente, prof. Benedetto Benedetti.

1989

2/2 - Visita a Spilamberto del Dr. Carlo Petrini, giornalista e corrispondente dell'Europeo, Presidente Nazionale dell'«ARCI-GOLA», sezione «GOLA», accompagnato dal Sig. Volmer Fregni, Sindaco di San Prospero, Presidente dell'«ARCI-GOLA», sezione «GOLA» modenese. Hanno fatto gli onori di casa il Sindaco di Spilamberto, Sig. Maurizio Zanasi, il vice presidente della «Consorteria», ing. Giorgio Gambigliani Zoccoli ed alcuni Consiglieri. Scopo della visita: presa di contatto col nostro sodalizio per un Convegno internazionale, giornalistico-gastronomico, che si terrà a Parigi dal 7 al 10 dicembre 1989 per illustrare e presentare i prodotti che maggiormente rappresentano, con la loro tipicità, il nostro Paese. «Aceto balsamico tradizionale; Olio di oliva extra vergine Toscano; Parmigiano-Reggiano; Prosciutto San Daniele; Tartufo bianco di Alba». Esperti dell'«ARCI-GOLA» terranno, nei mesi precedenti il Convegno, conferenze nelle Capitali europee per far conoscere le qualità eccelse di questi prodotti.

11/2 - Convocazione del Consiglio Direttivo per la nomina del nuovo Presidente. Eletto «Gran Maestro» l'ing. Giorgio Gambigliani Zoccoli.

11/2 - Dimissione del Consigliere Sig. Silvano Bellucci.

2/3 - Corso di formazione per Allievi Assaggiatori, presso la Biblioteca Comunale (g.c.), articolato in 16 serate di cui 12 teoriche e 4 di assaggio. Presenze n° 50.

4/3 - Convocazione del «Consiglio Direttivo» per l'inserimento di due nuovi Consiglieri. Nominati i Sigg. Giusti rag. Vittorino e Rino Vecchi.

11/3 - Incontro con gli Alfieri al ristorante «La Busa» di San Donnino. Scambio di idee per un più perfetto ed efficace servizio.

15/4 - Assemblea Straordinaria dei Soci per l'elezione del nuovo Consiglio Direttivo.

3/5 - 3° Corso di affinamento sugli assaggi, riservato ai Maestri Assaggiatori, articolato in 3 serate.

10/5 - Inizio degli assaggi per il «Palio 1989» con serate bisettimanali fino al 9 giugno 1989.

SEGRETERIA

Per comunicare con la «Consorteria» telefonare al n. 059/76.27.12 intestato alla signora Francesca Simonini, f.f. di Segreteria.

QUOTE SOCIALI

1° Sono da ritenersi in regola con la quota sociale, che è annuale, tutti coloro che portano il campione di aceto per la gara del «Palio di S. Giovanni» (24 giugno di ogni anno) o che versano la quota associativa in denaro nel corso dell'anno sociale della «Consorteria» 1 giugno - 31 maggio (vedi Statuto).

2° Possono essere Soci della «Consorteria» anche più membri della stessa famiglia purchè in regola con la quota sociale.

La festa di San Martino è stata celebrata col consueto rituale: incontro amicale al «Green-Park» preceduto dal «meeting» culturale che, quest'anno, proponeva una visita guidata alle ricche raccolte di storia ed arte custodite a Spilamberto, sede della «Consorteria». Ha guidato il folto gruppo di intervenuti il prof. Benedetti illustrando le importantissime raccolte di dipinti conservati nelle chiese della parrocchia, le suggestive tombe dei guerrieri eneolitici scavate alcuni anni fa nel greto del Panaro, le emergenze architettoniche dei secoli XIV e XV, la «villa Comunale Fabriani, futura sede della «Consorteria».

Al ristorante, grande animazione e allegria per gli incontri amicali, per le danze, per i doni offerti ai soci da benemerite ditte.



San Martino 1988 - Un gruppo di soci della «Consorteria» in visita al centro storico di Spilamberto (Foto di Luciano Sarti).



Fiori di zucca all'aceto balsamico tradizionale

Ricetta per 4 persone:
Procurarsi 12-16 fiori di zucca, possibilmente freschi.

Si tolgano dall'esterno del calice le 4 foglioline e, dall'interno, gli stami ed i pistilli perchè amaro-gnoli.

Si stendano sul taglierino i fiori puliti per conservarne l'integrità; intanto si pongano in un recipiente 5-7 cucchiaini, colmi, di farina; sale quante basta e si stemperi con acqua e latte, in parti uguali, in modo da ottenere una colla di giusta densità nella quale si immergono i fiori, che vanno fritti in abbondante strutto bollente, dorandoli da ambo le parti. Servirli caldi con qualche goccia di buon aceto balsamico di almeno 20 anni di età.

Biagina

ENIGMISTICA - Anagramma (4+1+3=1+7)

Cambiano i tempi - Muto è lo spiazzo dove, coi bambini - giocavan cani, gatti, vitellini.

Detto

Son quinzion: FACE T'AVA T'ACEFIVA
