



# 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

## LA 20<sup>a</sup> ASSEMBLEA DEI SOCI

La 20<sup>a</sup> Assemblea annuale della «Consorteria» ha avuto luogo nella sala del Cinema Capitol, gentilmente messa a disposizione dal Comune, domenica 24 giugno 1990, festa di S. Giovanni. Centinaia di soci hanno seguito con attenta partecipazione i lavori, approvando all'unanimità il bilancio presentato dal M<sup>o</sup> Rizzi. Il Gran Maestro ha rivolto, assieme all'Assemblea tutta, un commosso ricordo al Vicario, immaturamente scomparso, accomunando nel rimpianto un altro amico della «Consorteria», Vittorio Rocchi, noto «gourmet»; ha poi brevemente evocato l'atto di nascita del sodalizio (26-8-1969), officiato, in Spilamberto dal notaio Sereni, alla presenza dei pochi soci spilambertesi, da un familiare del prof. Mario Sacchetti, che portava una sua delega necessaria per le non buone condizioni di salute dell'Illustre Maestro; lo scienziato, che già dal 1937 studiava gli affascinanti misteri del nostro aceto, tanto credeva nella nostra iniziativa da voler essere fra i soci fondatori del sodalizio. La presenza, inoltre, di un importante funzionario della Camera di Commercio di Modena e quella di un Assessore del comune di Spilamberto, a nome del Sindaco, indicano a chiare lettere quali fossero gli intenti, tutt'altro che festaioli, dell'iniziativa. Rolando Simonini ed il ristretto gruppo di appassionati, non c'è dubbio, avevano visto giusto.

Portando a conoscenza dell'assemblea l'operato del sodalizio, il Gran Maestro ha segnalato il meritorio disinteresse e l'abnegazione, sia dei Consiglieri che dei soci che hanno prestato gratuitamente la loro opera intelligente ed appassionata: 7° Corso di formazione per allievi assaggiatori e conduttori di acetaia; Corso di perfezionamento e di valutazione per il conseguimento della qualifica di «Assaggiatore»; Corso annuale di aggiornamento per Maestri Assaggiatori; assaggi quindicinali di mantenimento a Modena, Spilamberto, Carpi, Vignola.

Il sindaco di Spilamberto, Sig. Maurizio Zanasi, ha portato il saluto dell'Amministrazione all'Assemblea, comunicando, fra gli applausi, l'imminente inizio dei lavori per l'agibilità della nuova sede.

Il Gran Maestro ha poi comunicato all'Assemblea un fatto increscioso, da divulgare: allievi assaggiatori, offrono le loro prestazioni, retribuite, vantando autorizzazioni rilasciate dal sodalizio e comprovandole con l'esibizione del diploma conseguito nella nostra scuola.

La Consorteria non ha mai delegato operatori, né mai lo farà, per prestazioni continuate e retribuite.

Nell'intento di mantenere il «Palio» nelle tradizionali regole di lealtà e correttezza, il Consiglio Direttivo ha allo studio adeguate sanzioni a carico dei concorrenti che ricorrono ad un fittizio cambiamento di proprietà per poter concorrere, violando, il regolamento, al «Palio», con un barile «fuori concorso», perchè già vincitore.

Viene portato a conoscenza dell'Assemblea un'importante iniziativa del «Consortio dei produttori di aceto balsamico tradizionale»; volta a difendere il prodotto: il censimento dei barili in attività di servizio; l'applicazione del marchio costituirà una valida prova di garanzia per il futuro.

La Consorteria, in occasione del 20° anniversario del sodalizio, grazie alla generosità di alcuni istituti di credito, ha attuato alcune iniziative, non effimere, e culturalmente utili: pubblicazione di una serie di 6 cartoline, «storiche», scelte nella vera ed unica tradizione dell'aceto balsamico, opera di gusto squisito, dovuta all'arte di un fotografo di classe, il dott. Beppe Zagaglia; la spesa è stata sostenuta dalla Banca Popolare dell'Emilia. In un volumetto finanziato dalla Cassa di Risparmio di Vignola, sono stati raccolti i nomi dei componenti della nostra grande famiglia (2000 circa), con i rispettivi indirizzi. Un determinante stanziamento del Banco S. Geminiano e S. Prospero ci ha consentito di rinnovare lo «stand» della fiera con una geniale soluzione, modulare e permanente, dovuta ad Alessandro Giusti. Durante i lavori hanno preso la parola il prof. Saccani e il rag. Giusti, vice presidenti, i consiglieri Bellucci, Loli Palazzini e Malmusi; il Prof. Renato Bergonzini, vice presidente del «Consortio», riferendo ciascuno, intorno ai loro ambiti di competenza. L'Assemblea è stata conclusa con i ringraziamenti dovuti agli Enti ed alle persone che hanno prestato la loro opera gratuitamente e con competenza, col solo scopo di tutelare la genuinità dell'aceto balsamico tradizionale. Venti anni fa, nessuno, nemmeno a Modena, parlava di aceto balsamico; oggi tutto il mondo lo conosce, lo premia, lo vuole. La nostra passione ed il nostro lavoro non sono stati buttati al vento anche se, in tanti anni, abbiamo perduto, lungo il cammino, tante persone care e molte illusioni.

*Il Gran Maestro  
Benedetto Benedetti*

## Per FRANCO RESTANI

*La nostra «Consorteria» è stata di nuovo violentemente colpita nei suoi affetti a causa dell'improvvisa e prematura scomparsa di un suo carissimo ed amato «maestro assaggiatore»: Franco Restani.*

*Viene spontaneo il pensare che in simili circostanze le commemorazioni siano d'obbligo.*

*A volte esse risultano tali da assumere le connotazioni di un rito.*

*Per Franco Restani così non può essere e proprio per questo, e a nome di tutti, desidero rivolgermi a Lui in un abbraccio affettuoso.*

Caro Franco,

ti ho conosciuto molti anni orsono giovane insegnante di educazione tecnica ed io ero il tuo preside.

Ho apprezzato in te l'amore per la scuola e l'adesione alla funzione docente che essa affida ai suoi operatori: funzione nobile ed ineguagliabile perchè consiste nel guidare i giovani alla conquista della cultura, alla scoperta dei misteri della

*Continua a pagina 2*

Dalla prima pagina



vita ed allo sviluppo delle capacità logiche e razionali così importanti per renderli uomini in grado di distinguere il bene dal male, la verità dalla menzogna.

In quella circostanza abbiamo intrapreso, insieme, il cammino che ci ha poi indissolubilmente legati al «balsamico» ed alla Consorzeria (fu per caso-ricordi?) e per tanti anni abbiamo lavorato per conoscere e tutelare quella realtà.

Anche quando le vicende della vita hanno mutato le tue scelte di lavoro costringendoci alla lontananza, il «dolce legame» del balsamico è rimasto e si è consolidato e la Tua competenza ci è stata preziosa nei corsi di formazione per allievi assaggiatori dove tu relazionavi sulle proprietà dei «mosti» a Te cari per spirito di ricerca scientifica ed anche per gli aspetti e le gioie concrete che essi procurano all'uomo.

Hai sempre risposto prontamente nonostante le nebbie della val padana ti richiedessero non lievi difficoltà di persorso ed i tuoi impegni di lavoro fossero pressanti.

Ogni volta davi testimonianza di quello spirito genuino ed autentico che costituisce l'essenzialità della Consorzeria, il suo scopo fondamentale, la sua ragione di essere e di esistere: un riferimento poetico, immancabile al termine delle tue lezioni, ne forniva il sigillo definitivo.

Ci siamo trovati spesso e a lungo, insieme, attorno ad un tavolo a dissertare sulle proprietà del balsamico nel tentativo di carpirne i segreti. Uno di questi, proprio dei caratteri olfattivi, era ed è la «franchezza».

Vi eri particolarmente attento e non poteva essere diversamente perchè essa rispecchiava il tuo carattere e il tuo stile di vita.

Abbiamo sempre, tutti, apprezzato il tuo temperamento mite, alieno dai contrasti e dai rancori e che ti portava ad essere amico di tutti.

Non potremo neppure dimenticare il tuo sorriso schietto, genuino, sincero, così in sintonia con un'altra proprietà caratteristica del balsamico che tu prediligevi: l'armonia.

Anche questa circostanza non rappresenta una casualità e non è fortuita. È, infatti, l'armonia del manifestarsi e del vivere di una persona che rende quest'ultima «giusta» e ne fa un sicuro riferimento per i suoi simili come accadeva con Te e come accade con il balsamico che presenta la caratura del «palio».

Ci mancherai, certamente ci mancherai perchè in questo nostro povero mondo abbiamo bisogno «anche» della quotidiana «presenza fisica», ma voglio dirti che questa circo-

stanza non sarà essenziale o determinante perchè il tuo spirito resterà sempre ta noi in comunione d'amore.

Se dagli spazi infiniti dell'incommensurabilmente Grande tu potrai seguirci ti accorgerai che il «testimone» è ben saldo e ancorato alla tutela di quell'«oro nero» che anche tu hai tanto amato.

Non ti deluderemo.

Settembre 1990

Francesco Saccani

## PRANZO 11 NOVEMBRE 1990 SAN MARTINO

Come di consueto, la Consorzeria dell'aceto balsamico tradizionale, dà appuntamento a tutti i SOCI e loro Amici per un incontro gioioso nella ricorrenza di San Martino.

Quest'anno il ritrovo è fissato presso il Ristorante «Gatto Verde» di Maranello, posto sulla Via Giardini (dopo l'abitato e prima di San Venanzio) - ed avverrà Domenica 11 Novembre, alle ore 12,30.

Dopo il pranzo, preceduto dall'aperitivo, il Sig. Marinelli con il suo piano bar, allieterà il pomeriggio dando la possibilità a chi lo desidera di fare i classici «quattro salti».

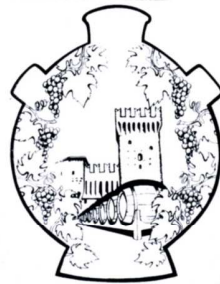
Nel frattempo verranno servite le caldarroste con vino nuovo e verrà estratta la tradizionale «tombola».

Nell'occasione verranno premiati i proprietari dei tre aceti migliori fra i partecipanti alla gara riservata ai vincitori del I Trofeo Rolando Simonini.

Le prenotazioni dovranno farsi entro Venerdì 9 Novembre, direttamente al Ristorante. Telefono 0536-941504 e 0536-941169 (chiuso il martedì). La quota è di L. 45.000.

**NOTA BENE.** Le prenotazioni sono impegnative. Vi preghiamo di fornire il vostro nome e cognome ed il numero di telefono. L'eventuale capo gruppo dovrà fornire il nome dei componenti il gruppo.

**IL MASSARO**  
Fermo Rizzi



**Aceto Balsamico  
Tradizionale di Modena  
Consorzeria di Spilamberto**

Spilamberto (Mo) - Casella Postale 63  
Tel. Segret. (059) 76.27.12

# realtà & prospettive

*Nella scelta della forma più sicura e redditizia per l'impiego del proprio risparmio, il "fai da te" non sempre è possibile o, peggio, può esporre al rischio di essere preda di coloro che offrono lauti quanto improbabili guadagni.*

*Affidare il risparmio alla Banca rimane, oggi più di ieri, la scelta più sicura e conveniente.*

*La Banca Popolare dell'Emilia, ai risparmiatori che ricorrono ai suoi servizi di consulenza finanziaria, offre gratuitamente una completa informazione sulla vasta gamma di alternative per l'investimento di somme, grandi o modeste, tali da soddisfare le più disparate esigenze.*

*Non pochi clienti utilizzano con soddisfazione il "Servizio di gestione patrimoni mobiliari", che consiste nell'affidare alla Banca una somma di denaro da investire in titoli dello Stato od obbligazioni, in modo da realizzare rendimenti apprezzabili, anche oltre quelli medi di mercato.*

## gestione monetaria

adatta per il cliente che intende impiegare i suoi risparmi in investimenti di breve - medio periodo

- capitale minimo da investire 50 milioni;
- l'investimento sarà fatto in obbligazioni e titoli di Stato con vita residua non superiore ai due anni.

## gestione obbligazionaria

adatta per il cliente che preferisce un investimento di medio - lungo periodo

- capitale minimo da investire 70 milioni;
- l'investimento sarà fatto in titoli emessi o garantiti dallo Stato, in obbligazioni di Enti Pubblici o di Primarie Società quotate in Borsa, in obbligazioni convertibili.

## vantaggi

- per ambedue le formule di gestione dei patrimoni mobiliari, sono:
- il servizio è svolto professionalmente da personale specializzato, costantemente informato sui rendimenti dei titoli in circolazione e sulle prospettive offerte dalle nuove emissioni;
  - l'utilizzo di supporti tecnologici consente di operare con tempestività su tutti i principali mercati finanziari nazionali;
  - sulla base di analisi economico-finanziarie, l'operatore decide quando e come investire o disinvestire, nei limiti del mandato conferito dal cliente, per ottenere dalla gestione il più alto rendimento;
  - le commissioni per il servizio sono contenute;
  - trimestralmente (o in qualsiasi momento su richiesta del cliente) il servizio fornisce una chiara situazione dell'andamento della gestione;
  - la totale eliminazione, per il cliente, dell'impegno di memorizzare scadenze per il rinnovo dei titoli e per l'incasso delle cedole, incombenze che sono interamente assorbite nel servizio di gestione;
  - la possibilità, in qualsiasi momento, di smobilizzare, totalmente o parzialmente, il risparmio affidato in gestione.



**Bancapopolaredell'Emilia**

# IL PALIO DI SAN GIOVANNI

## 24 GIUGNO 1990

Per usare un termine aeronautico, direi che il «PALIO 1990», ha superato il muro del suono, per la prima volta nella sua storia, con più di 1000 aceti (ben 1.061) consegnati dai Soci per essere sottoposti all'assaggio e relativa valutazione.

L'inizio di questo avvincente agone, è avvenuto nella serata di mercoledì 18 Aprile e ha visto alternarsi ben 178 Soci, fra Maestri Assag. Assaggiatori e Allievi Assaggiatori ai tavoli di assaggio, per un totale di 21 serate.

Le presenze, nelle varie categorie, sono state le seguenti: Maestri Assag. = 32./ Assaggiatori = 86 / Allievi Assaggiatori = 73.

Essendoci trovati nel clima dei «Mondiali di Calcio», metto in evidenza le persone che hanno fatto più assaggi in assoluto, rispettivamente nelle tre categorie, e che quindi, usando un termine ciclistico, hanno meritato la «Maglia Rosa», Maestri Assag.:

FERRARI Francesco con 93 assaggi.

Assaggiatori: GHIARONI Rino con 96 assaggi.

Allievi Assag.: GIBERTINI Roberto con 93 assaggi.

Anche quest'anno gli assaggi si sono svolti nell'arco previsto di 5 fasi e precisamente:

- |                     |                          |                               |
|---------------------|--------------------------|-------------------------------|
| 1) Preselezione     | dal 18-4 al 18-5         | per un totale di n. 13 serate |
| 2) Quarti di Finale | dal 21-5 al 25-5         | per un totale di n. 3 serate  |
| 3) Semifinali       | dal 28-5 al 29-5         | per un totale di n. 2 serate  |
| 4) Ripescaggio      | dal 12-6 al 15-6         | per un totale di n. 2 serate  |
| 5) Finalissima      | pomeriggio del 16 giugno | per un tot. di n. 1 serate    |

Totale serate n. 21

Faccio presente che nelle serate d'assaggio, sono stati preparati da un minimo di 14 tavoli, ad un massimo di 22, in quelle più affollate, con ben 132 persone.

Seppure schematicamente, mi permetto di dare i dati più importanti, riferentisi alle 5 varie fasi.

Preselezione:

serate = 13 tavoli = 219 Soci = 1162 Assaggi = 5.621

Quarti di Finale:

serate = 3 tavoli = 51 Soci = 248 Assaggi = 1.222

Semifinali:

serate = 2 tavoli = 28 Soci = 169 Assaggi = 1.072

Ripescaggio:

serate = 2 tavoli = 5 Soci = 22 Assaggi = 145

Totale = 8.060

A differenza dei Quarti di Finale, dove tutti hanno potuto partecipare, per le Semifinali, abbiamo dovuto fare una scelta accurata, in base soprattutto alle presenze, per comporre n. 14 tavoli, dove si doveva sistemare 1 Maestro Assag. (di provata professionalità) e 2 o 1 Allievi Assag.

Giunti a questo punto, il totale dei tavoli è stato diviso in due metà (7-7) e questi sono stati abbinati in coppie, in modo che i campioni che erano al TAV. 1, nella prima sera, passavano al TAV. 8 nella seconda, come quelli del TAV. 14 passavano al TAV. 7 nella seconda sera, come da schematicetto.

Il Tav. 1 col Tav. 8

Il Tav. 2 col Tav. 9

Il Tav. 3 col Tav. 10

Il Tav. 4 col Tav. 11

Il Tav. 5 col Tav. 12

Il Tav. 8 col Tav. 1

Il Tav. 9 col Tav. 2

Il Tav. 10 col Tav. 3

Il Tav. 11 col Tav. 4

Il Tav. 12 col Tav. 5

Il Tav. 6 col Tav. 13

Il Tav. 7 col Tav. 14

Il Tav. 13 col Tav. 6

Il Tav. 14 col Tav. 7

Poichè l'assaggio e il giudizio su un aceto, cosa difficilissima e soggettiva, porta a differenti valutazioni da parte delle varie commissioni, per cercare di fare le cose nel migliore dei modi, s'è pensato di riesaminare in 2 serate, quei pochi aceti con una marcata differenza di valutazione, ed è risultato che a questi assaggi, chiamiamoli di «Ripescaggio», hanno partecipato 22 persone, costituite da 6 Maestri Assag. e 16 Assag. che in 5 tavoli, hanno effettuato ben 145 assaggi. Con le Semifinali, si chiude il periodo più lungo di tutti gli assaggi. Tra questa fase e la Finalissima vi è stato un certo lasso di tempo, diciamo di calma, in cui sono state controllate tutte le schede con relativi punteggi e fatta una prima classifica, onde potere scegliere i primi 12 campioni per la Finalissima.

A questi campioni viene tolto il n. di anonimizzazione e viene invece abbinata loro una sigla di due lettere, che solo il responsabile Massaro conosce. Si giunge così alla Finalissima, che si svolge nel pomeriggio del 16 Giugno; presso «Il TORRIONE», attuale nostra sede.

Sono presenti 6 Maestri Assag., che non hanno partecipato alle Semifinali e queste persone devono assaggiare tutti e 12 gli aceti finalisti, nel più assoluto silenzio, con la sorveglianza di uno o due consiglieri, affinché il tutto si svolga nella massima regolarità. Fra questi 12 aceti, sempre ad opera del Massaro, impenetrabile-preciso e segretissimo, salta fuori il vincitore.

Il quadro riassuntivo generale degli assaggi e delle presenze dei Soci, nelle rispettive fasi, risulta così costituito:

TIPO delle SERATE	Soci presenti	n. Assaggi
Preselezione - 13 Serate	1.162	5.621
Quarti di finale - 3 Serate	248	1.222
Semifinale - 2 Serate	169	1.072
Ripescaggio - 2 Serate	70	145
Finalissima - 1 Pomeriggio	12	72
<b>Totali compless. - 21 Serate</b>	<b>1.661</b>	<b>8.132</b>

Da questo momento, fatta la classifica dei 12 vincitori, si apre una nuova fase, non meno importante, che è quella del controllo delle acetaie vincitrici. Si tratta di Commissioni costituite generalmente da 2 Maestri Assaggiatori o anche da un Maestro e un Assaggiatore di provata esperienza e serietà.

Questi devono recarsi presso 2 acetaie, tra le 12 vincitrici e controllare se il campione consegnato per il «PALIO», è veramente proveniente, non solo da quella acetaia, ma anche dal barile notificato, e se tutto è regolare, il Proprietario deve firmare una dichiarazione, all'uopo già stampata.

Le Commissioni sopra citate, erano così costituite:

- |                         |                        |
|-------------------------|------------------------|
| 1) PARMEGGIANI Giuseppe | con MANUPPELLI Camillo |
| 2) COCCHI Agapito       | con BIZZARRI Alfonso   |
| 3) FERRARI Giorgio      | con ROSSI Guglielmo    |
| 4) SELMI Danilo         | con NASI Enrico        |

Continua a pagina 5

- 5) SATRIONI Franco con COSTANZINI Margherita  
 6) BELLUCCI Silvano con FERRARI Tiziano  
 7) BELLUCCI Silvano con TRENTI Gian Luca

Terminata questa fase, ecco che si arriva alla grande festa del 24 Giugno.

Hanno contribuito con medaglie d'oro e d'argento, targhe, coppe ed altro, i seguenti Enti: (sono in ordine alfabetico)

- 1 - Banca Nazionale del Lavoro di Modena
- 2 - Banca Popolare dell'Emilia di Modena
- 3 - Banco S. Geminiano e S. Prospero di Modena
- 4 - Camera Commercio Industria Agricoltura di Reggio Emilia
- 5 - Cassa di Risparmio di Carpi
- 6 - Cassa di Risparmio di Modena
- 7 - Cassa di Risparmio di Vignola
- 8 - Comune di Fiorano
- 9 - Comune di Formigine
- 10 - Comune di Modena
- 11 - Comune di Sassuolo
- 12 - Comune di Spilamberto
- 13 - Comune di Vignola
- 14 - Ente Provinciale Turismo di Modena
- 15 - Consortheria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Ricordo che la Banca Popolare dell'Emilia-Sede di Modena, nella persona del suo Direttore Generale, Avv. Fausto Battini, ha donato, per il secondo anno consecutivo, il:

«CUCCHIAINO D'ORO» o «OSCAR DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE».

*Loli Palazzini Luigi*

## RINGRAZIAMENTI

La «Consortheria» 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 venti 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 Banca Popolare dell'Emilia di Modena che sostiene in gran parte le spese di questo nostro «Notiziario»; la Cassa di Risparmio di Vignola che ci ha sponsorizzato la pubblicazione dell'opuscolo «Soci e Amici dell'Aceto Balsamico Tradizionale»; il Banco di San Geminiano e San Prospero di Modena che ha sostenuto le spese per la realizzazione del nostro nuovo stand.

### CUCCHIAINO D'ORO

Banca Popolare dell'Emilia di Modena.

### MEDAGLIE D'ORO

Comune di Spilamberto

Cassa di Risparmio di Vignola.

Consortheria dell'Aceto Balsamico Tradizionale

### MEDAGLIE D'ARGENTO

Banca Popolare dell'Emilia di Modena

Banco di San Geminiano e San Prospero

### TROFEI

Cassa di Risparmio di Modena

### MEDAGLIE DI BRONZO

Comune di Modena

Cassa di Risparmio di Carpi

### COPPE

Ente Provinciale Turismo di Modena

Comune di Fiorano

### TARGHE

Comune di Spilamberto

Banca Nazionale del Lavoro di Modena

Cassa di Risparmio di Modena

Comune di Sassuolo

Comune di Formigine

Comune di Maranello

### LINGOTTO D'ARGENTO

Comune di Vignola

### PERGAMENE

Comune di Spilamberto

### ACETO BALSAMICO

Il nostro ringraziamento a tutti i soci che hanno offerto, in generose quantità, aceto balsamico.

Ringraziamo inoltre tutti quei soci benemeriti che hanno rinunciato a rimborsi di spese o che hanno contribuito con offerte a favore della «Consortheria», e anche quelli che si sono ricordati di pagare la quota sociale (L. 20.000).

## PALIO 1990 PREMI CONFERITI

### *Miglior Tesi*

**Torricelli Elisabetta - Spilamberto**

Targa Comune di Spilamberto

**Simonini Giorgio - Spilamberto**

Targa Cassa di Resp. di Modena

### *Alfieri*

**Colombini Ennio - Sassuolo**

Targa Comune di Sassuolo

**Ferrari Francesco - Montale Rangone**

Coppa Comune di Formigine

**Gorgò Romolo - Carpi**

Coppa Ente Prov. Turismo MO

### *Maestri Bottai*

Omaggio di batterie per l'aceto balsamico

**Masci Giovanni - Ospidalicchio (PG)**

Med. Arg. della Consortheria

**Prandini Pietro - San Prospero (MO)**

Med. Arg. della Consortheria

**Prati Fabio - Modena**

Med. Arg. della Consortheria

**Renzi Francesco - Modena**

Med. Arg. della Consortheria

**Romualdi Sante - Galeata (FO)**

Med. Arg. della Consortheria

**3B di Briganti Silvano e F.lli - Macerone di Cesena (FO)**

Med. Arg. della Consortheria

### *Attività Benemerite*

**Acetaia Comunale - Spilamberto**

Pergamena Com. Spilamberto e Med. Arg. della Consort.

**Barbieri ing. Mirko - Marano**  
Med. Arg. della Consorteria e opuscolo

**Roncaglia Riccardo - San Cesario**  
Med. Arg. Consorteria

**Vecchi Rino - Spilamberto**  
Med. Arg. Consorteria

**Piccinini Emilio - Modena**  
Med. Arg. Consorteria

**Biavardi Andrea - Assago (MI)**  
Med. Arg. Consorteria

**Giovanardi Renzo - Spilamberto**  
Med. Arg. Consorteria

**Fedeltà**

**Vecchi Giuseppe - Formigine**  
Med. Oro della Consorteria

**PALIO DELLE COMUNITÀ**

**1° Ferioli Giacobazzi Giulia - Mo** p. 348,1346  
Medaglia d'Oro CRV

**2° Bellei Loris Eredi - Mo** p. 347,7776  
Trofeo CRM

**Barbieri Venusta - Spilamberto** p. 346,3172  
Medaglio d'Oro Comune di Spilamberto

**1° Capi Carlo - Vignola** p. 333,1110  
Medaglia d'Oro CRV

**2° Costanzini Margherita - Vignola** p. 308,0000  
Lingotto Arg. Com. Vignola

**Calanca Sergio - Soliera** p. 317,0000  
Medaglia d'Oro CRV

**Barbieri ing. Vittorio - Marano** p. 300,0000  
Medaglia d'Oro CRV

**PREMI CLASSE DI TIPICITÀ**

**Baldini Gianpietro - Spilamberto (finalista)** p. 304,000  
Medaglia d'Oro CRV

**Tonini Carlo - Casalbaldo** p. 301,000  
Medaglia Argento Consorteria

**Barozzi Amarilla - Modena** p. 301,000  
Medaglia Argento Consorteria

**PREMI CLASSE D'ONORE**

**Simonini Rolando Eredi - Vignola (finalista)** p. 318,500  
Medaglia d'Oro CRV

**Camellini Antonio - Fiorano** p. 318,000  
Coppa Com. di Fiorano

**Carandini Emilio - Castelnuovo R.** p. 316,000  
Medaglia di Bronzo CR Carpi

**PREMI CLASSE DI ECCELENZA**

**Garuti Giancarlo - Soliera (finalista)** p. 348,8330  
Medaglia d'Oro CRV

**Montanari Ivano - Montale** p. 347,9442  
Medaglia d'Argento BSGSP Modena

**Giuliani Stefano - Modena** p. 347,4443  
Medaglia Bronzo Comune di Modena

**FINALISTI**

**1° Pedroni Giuseppe - Nonantola** p. 360,4164  
Torrione d'Oro della Consort. Cucchiaino  
d'Oro della Banca Popolare dell'Emilia di Modena



*Consegna del «Cucchiaino d'Oro» al vincitore del Palio di San Giovanni da parte del Direttore della Banca Popolare dell'Emilia Filiale di Spilamberto.*

**2° Giacobazzi Angelo - Modena** p.358,9443  
Torrione di Bronzo della Consorteria e  
Medaglia Argento della Banca Popolare

**3° Satriani Franco - Vignola** p. 358,0554  
Torrione di Bronzo della Consorteria e  
Medaglia Argento della Banca Popolare

**4° Rinaldi Flaminio - Modena** p. 356,9722  
Torrione di Bronzo della Consorteria e  
Medaglia Argento della Banca Popolare

**5° Malavasi Lucia - Modena** p. 355,3554  
Torrione di Bronzo della Consorteria e  
Medaglia Argento della Banca Popolare

**6° Rossi Guglielmo - Fiorano** p. 355,3333  
Torrione di Bronzo della Consorteria e  
Medaglia Argento della Banca Popolare

**7° Ascari Gaetano - Modena** p. 355,1943  
Torrione di Bronzo della Consorteria e  
Medaglia Argento della Banca Popolare

**8° Marri Sergio - Campogalliano** p. 354,8888  
Torrione di Bronzo della Consorteria e  
Medaglia Argento della Banca Popolare

**9° Giacobazzi Angelo - Nonantola** p. 354,3610  
Torrione di Bronzo della Consorteria e  
Medaglia Argento della Banca Popolare

**10° Bellei Guazzi Anna - Modena** p. 354,0554  
Torrione di Bronzo della Consorteria e  
Medaglia Argento della Banca Popolare

**11° Giuliani Maurizio - Modena** p. 353,8055  
Torrione di Bronzo della Consorteria e  
Medaglia Argento della Banca Popolare

**12° Muratori Alberto - Modena** p. 353,8055  
Torrione di Bronzo della Consorteria e  
Medaglia Argento della Banca Popolare

**CLASSIFICA E PUNTEGGI**

**13° Garuti Giancarlo - Soliera** p. 348,8330

**14° Ferioli Giacobazzi Giulia - Mo** p. 348,1346

**15° Bellei Guazzi Anna - Sassuolo** p. 347,9443

**16° Montanari Ivano - Montale** p. 347,9442

**17° Bellei Loris Eredi - Modena** p. 347,7776

**18° Giuliani Stefano - Modena** p. 347,4443

19° Riva Stanguellini - Modena	p. 346,8331	79° Vecchi Secondo - San Donnino	p. 325,8330
20° Pedroni Giuseppe - Nonantola	p. 346,6665	80° Leonardi Francesco - Magreta	p. 325,4123
21° Barbieri Venusta - Spilamberto	p. 346,3172	81° Trevisani Benito - Soliera	p. 325,1106
22° Pedroni Italo - Nonantola	p. 345,2776	82° Zelioli Renato - Corlo	p. 320,2220
23° Benetti Luigi - Campogalliano	p. 345,2776	83° Barbolini Athos - Modena	p. 319,8410
24° Riva Stanguellini - Modena	p. 345,1666	84° Agnani Ines - Fiorano	p. 319,7220
25° Degani Roncaglia Nella - Magreta	p. 344,3886	85° Ottonelli Francesco - Montale	p. 317,0553
26° Goldoni Adamo - Soliera	p. 344,3886		
27° Bertani Renato - Scandiano	p. 344,0000		
28° Soli Bruno - Fiorano	p. 343,4440		
29° Parenti Annamaria - Casinalbo	p. 342,8330		
30° Ferrarini Lauro e Botti Lina - Quattrocastella	p. 342,6663		
31° Gasparini Antonio - Carpi	p. 342,5553		
32° Cornia Umberto - Modena	p. 342,4443		
33° Storti Stefano - Castelnuovo	p. 342,3333		
34° Storti Arrigo - Castelnuovo	p. 341,8886		
35° Goldoni Ennio - Soliera	p. 340,4996		
36° Borsari Luciano - Modena	p. 340,3886		
37° Nora Eriuccio - Modena	p. 339,7776		
38° Gatti Annamaria - Spilamberto	p. 339,6443		
39° Casolari Giulio - Fiorano	p. 339,3330		
40° Giacobazzi Fontana Afra - Modena	p. 339,1000		
41° Franchini Alfonso - Modena	p. 338,8330		
42° Manfredini Marino - Soliera	p. 338,1106		
43° Parmeggiani Giuseppe - Modena	p. 337,9443		
44° Cornia Umberto - Modena	p. 337,8330		
45° Zanasi Gabriele - Modena	p. 337,5000		
46° Berselli Onelio - Sassuolo	p. 337,5000		
47° Olivieri Montecchi Raffaella - Fiorano	p. 337,1110		
48° Rizzi Fermo - Spilamberto	p. 336,9443		
49° Borghi Ivano - Modena	p. 336,6980		
50° Zini Raffaele - Formigine	p. 336,4443		
51° Barbieri Paolo - Modena	p. 336,3666		
52° Zanelli Giovanni - Formigine	p. 336,3330		
53° De Pietri Egidio e Franco - Modena	p. 336,2220		
54° Moscardini Guglielmo - Sassuolo	p. 335,9123		
55° Tardini Bernardino - Formigine	p. 335,7666		
56° Bellucci Barbara - San Cesario	p. 335,3333		
57° Pecchi Giuseppe - Carpi	p. 334,9440		
58° Tamagnini Marcello - Modena	p. 334,8666		
59° Pecchi Giuseppe - Carpi	p. 334,4996		
60° Parmeggiani Giuseppe - Modena	p. 334,4996		
61° Tirelli Enrica - Carpi	p. 334,3553		
62° Gasparini Antonio - Carpi	p. 334,1663		
63° Mazzi Franco - Montale	p. 333,8330		
64° Ballarini Giuseppe - Modena	p. 333,3172		
65° Bergamini Graziano - Modena	p. 333,3000		
66° Cappi Carlo - Vignola	p. 333,1110		
67° Bottoni - Campogalliano	p. 332,3886		
68° Monari Luigi - Modena	p. 332,7220		
69° Sgarbi Erio - Modena	p. 330,6110		
70° Parmeggiani Giuseppe - Modena	p. 330,3886		
71° Forghieri Oscar - Spilamberto	p. 330,2220		
72° Del Carlo Franco - Modena	p. 329,9443		
73° Roncaglia Riccardo - San Cesario	p. 329,4046		
74° Nobili Carlo - Modena	p. 329,2776		
75° Artioli Letizia - Modena	p. 329,1110		
76° Gibertini - Formigine	p. 327,1110		
77° Malmusi Adriano - Spilamberto	p. 326,3330		
78° Trevisani Benito - Soliera	p. 326,2220		

## 1° TROFEO ROLANDO SIMONINI

In occasione del ventennale della Costituzione della Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale, il Consiglio direttivo ha deciso di indire una gara o «Super Palio», fra tutti i vincitori dei «Palii» di questi ultimi venti anni.

A questa gara che prende il nome di «1° Trofeo Rolando Simonini» in onore e a ricordo del nostro fondatore, hanno partecipato n° 53 aceti i cui proprietari sono qui, in calce, riportati in ordine alfabetico.

1 - BARBIERI Giuliani Marisa	Modena
2 - BARBIERI Venusta	Spilamberto
3 - BARBOLINI Giuseppe	Gaggio di Piano
4 - BERNABEI STEFANI Ilde	Modena
5 - BERSELLI Pier Luigi	Sassuolo
6 - CASSANELLI Anna	Modena
7 - CAVALLI Ferdinando	Scandiano
8 - CORNIA Umberto	Modena
9 - FRANCHINI Alfonso	Modena
10 - FRESCI Mario	Spilamberto
11 - GARUTI Gian Carlo	Soliera
12 - GIACOBAZZI Angelo	Nonantola
13 - GIACOBAZZI FONTANA Afra	Modena
14 - GIACOBAZZI GELMUZZI Alberta	Modena
15 - GIACOBAZZI Mirella	Nonantola
16 - GIULIANI Maurizio	Modena
17 - GORGÒ Romolo	Carpi
18 - LANCELLOTTI Tilde	Ganaceto (Mo)
19 - LIGABUE Francesco	Modena
20 - MALPIGHI Ermes	Modena
21 - MANUPPELLI Camillo	Modena
22 - MARRI Sergio	Campogalliano
23 - MAZZETTI Rina	Modena
24 - MEDICI Erminia	Formigine
25 - MONTANARI Ivano	Montale
26 - MONTECCHI OLIVIERI Raffaella	Fiorano
27 - PARIGI CARRETTI Elisa	Spilamberto
28 - PARMEGGIANI Enzo	Spilamberto
29 - PARMEGGIANI Giuseppe	Modena
30 - PEDRONI Giuseppe	Nonantola
31 - PEDRONI Italo	Nonantola
32 - RINALDI Flaminio	Modena
33 - ROSSI Guglielmo	Fiorano
34 - SATRIONI Franco	Vignola
35 - SCHIATTI MOLINARI Paola	Modena
36 - SIMONINI Rolando EREDI	Vignola
37 - STABILINI Elda	Nonantola
38 - VACCARI Giuseppe e Luca	Savignano s. P.
39 - VECCHI Giuseppe	Formigine
40 - VECCHI Paolo	Formigine
41 - VECCHI Silvia	Formigine
42 - VERGONI Egidio	Modena
43 - VIOLI Gemma	Modena



Anno 4° - Numero 2 - Ottobre 1990

## 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)

*La «Consorteria» ha curato la pubblicazione di sei cartoline a colori, da fotografie del grande fotografo Beppe Zagaglia, appositamente eseguite.*

*La Banca Popolare dell'Emilia ha finanziato l'iniziativa editoriale in occasione del 20° Anniversario della costituzione del Sodalizio.*

*La Cassa di Risparmio di Vignola, in occasione del 20° Anniversario della «Consorteria» ha messo in palio sette medaglie d'oro da assegnare al miglior aceto di ognuna delle filiali dell'Istituto, vincitore con almeno 300 punti.*

## Relazione sulla acetaia della Consorteria

L'acetaia è composta da 6 batterie di cui 1 è di proprietà dell'Amministrazione Comunale.

Il totale dei barili ammonta a n. 32 con una capacità degli stessi, che oscilla dai kg. 10 ai kg. 60. Vi sono poi anche 2 barili di castagno della capacità dai kg. 55 al kg. 70, che servono per il mantenimento della 1<sup>a</sup> e 2<sup>a</sup> miscela.

Le sei batterie sono così costituite:

2 batterie sono di 6 barili di vari legni, come il «castagno ciliegio-gelso-rovere».

4 batterie sono di 5 barili di rovere.

Il lavoro è iniziato nel 1981 e terminato nel 1987 con la formazione della batteria dell'Amministrazione Comunale.

Negli anni 1988-1990 si è provveduto al completamento dell'acetaia.

Le 5 file di barili della Consorteria sono state donate dai «Maestri Bottai», e alcuni Soci del nostro sodalizio, si sono prestati all'avviamento degli stessi vaselli.

Il riempimento di queste batterie è stato fatto con la II e III miscela in nostro possesso e per la parte mancante è stato acquistato del mosto acetificato.

Il quantitativo di aceto nei vari barili è di circa Ql. 8, comprensivo anche di quello della Batteria Comunale. Il gruppo facente capo all'Assessore Bellucci Silvano, responsabile del mantenimento e cura dell'acetaia, ha eseguito i lavori per l'insediamento dell'acetaia in «Villa Fabriani», nella primavera dell'anno 1988.

Spilamberto 6-10-1990.

*Assessore Bellucci Silvano  
Gian Luca Trenti*

## Notiziario

- 2-4-6 marzo Riunione del «Consiglio Direttivo» e cooperazione di un nuovo Consigliere nella persona della signora Raffaella Olivieri Montecchi.
- 4 maggio Riunione del «Consiglio Direttivo».
- 11 giugno Riunione del «Consiglio Direttivo».
- 16 giugno Omaggio all'Arciduca Martino d'Austria di due ampole contenenti un raro aceto balsamico tradizionale.
- 14 settembre Partecipazione alla 128 Fiera di Santa Croce di Finale Emilia, su invito del Circolo Culturale «L'Alambicco», per una conferenza sull'aceto balsamico tradizionale. Conferenti: prof. Benedetto Benedetti; per. enot. Azio Sacchetti; prof. Francesco Sacani.
- 25-26 settembre Assaggi per il «Super Palio 1990».

### SEGRETERIA

*Per qualsiasi informazione i soci sono pregati di telefonare esclusivamente alla nostra segreteria, signora Francesca Simonini.  
Telefono 059/762712.*

## ASSAGGI ANNUALI DI ALLENAMENTO

**Nella giornata di Sabato 10 Novembre p.v., presso i locali della «Parrocchia S. Antonio», in P.zza Cittadella, inizieranno gli «Assaggi mensili di allenamento», per i Soci della Consorteria residenti in Modena.**

**Per qualsiasi ed ulteriori chiarimenti rivolgersi esclusivamente al responsabile:**

**LOLI PALAZZINI Dr. Luigi  
Via Sagittario - Trav. G. 23/1  
41100 MODENA - Telef. (059)-354579**

**alle ore dei pasti dalle 12,45-14 oppure dalle ore 20 alle 21 al seguente numero telefonico:  
Tel. (059)-354579**