

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: SIGEM - Modena - Fotocomposizione e impaginazione IL CARATTERE - Modena

DA UN ANNO ALL'ALTRO

L'assemblea annuale dei soci è certamente l'atto più importante della gestione annuale del sodalizio, sia perchè viene approvato a maggioranza (o respinto) l'operato del "Consiglio", sia perchè è in quella sede, e solo in quella, che si possono apportare modifiche allo statuto o ai regolamenti che ne stabiliscono l'attività.

Il "Consiglio" eletto nel 1989 ha già compiuto i due terzi del suo cammino, muovendosi sempre sulle linee indicate dall'Assemblea. Al primo posto delle nostre attività resta il "Palio", per il grande potere promozionale acquisito nei 24 anni della sua storia, per le informazioni attraverso le valutazioni (positive o negative) che i giudizi espressi sugli aceti forniscono ad una grande quantità di produttori famigliari, anno per anno; per l'impegno organizzativo che gli assaggi impongono ai nostri operatori.

La nostra scuola di assaggio che ha tenuto quest'anno l'8° corso, pur portando a 70 allievi il numero dei corsisti, non è riuscita a smaltire, purtroppo, tutte le domande. L'impegno di Maestri, Assaggiatori, Allievi è dimostrato dalla pressochè totale partecipazione ai corsi di perfezionamento e di aggiornamento. Il seminario per i Maestri tenuto alla Camera di Commer-

cio ed organizzato dal "Consorzio" su tematiche inerenti al "balsamico tradizionale", ha avuto pieno successo. La preparazione e il mantenimento delle nostre schiere di assaggio resta al vertice del nostro impegno. Convegno di studi, inaugurazione della nuova sede, elezioni di un nuovo "Consiglio", sono gli impegnativi compiti che ci attendono nell'ultimo anno di gestione del sodalizio.

La ristrutturazione della nuova sede che ci consentirà di disporre, eventualmente, anche di un decoroso luogo di incontro, ha imposto all'Amministrazione Comunale un impegno finanziario importante; la "Consorteria", dovrà dimostrare, in modo concreto, la sua partecipazione a quest'opera allestendo l'arredamento. È necessaria la solidarietà e l'aiuto di tutti.

La "Consorteria" ringrazia l'Amministrazione Comunale di Spilamberto per lo stanziamento a favore del restauro della Villa Comunale "Fabriani" e il Consiglio di Amministrazione del Consorzio dei produttori di aceto balsamico tradizionale di Modena che, con un consistente contributo finanziario, ha ridato fiato alle spompe risorse del nostro sodalizio.

Il Gran Maestro
Benedetto Benedetti

RICORDO DI GINA GIORDANO SIROTTI

Gina Giordano Sirotti è improvvisamente scomparsa, ancora giovane, a Spilamberto, il paese nel quale si era trasferita con la famiglia, durante la guerra, da Bologna, città a "rischio" negli ultimi, terribili anni del conflitto. Per uno degli imperscrutabili disegni della sorte, durante il precario, forzato soggiorno che segnò il suo destino, trovò, nel paese che la ospitava, l'unico e grande amore della sua vita; sposò Gelindo e non si mosse più. Qui la piena concordanza di idee, di sentimenti, di interessi, li accomunò in un'esistenza serena; una famiglia unita, con buone amicizie e chiare scelte di vita. Si integrò - lei cittadina di origine - in modo perfetto, nella vita di questo strano paese, che l'adottò e la stimò sempre. Fu quindi un fatto naturale la sua partecipazione alla organizzazione, nel 1967, del primo "Palio" dell'Aceto Balsamico Tradizionale e la sua attività di "Cerimoniera" e di "Consigliere" nella "Consorteria", della quale fu socia fondatrice e Maestra Assaggiatrice. Nel 1978, chiamò a raccolta un gruppo di signore modenesi e fondò l'"Ordine del Nocino", del quale tenne la Presidenza fino alla morte. L'annuale gara per la proclamazione del miglior nocino famigliare, ebbe sempre successo, coronato dalla allegra festa di San Valentino, che consacra i meriti dei premiati. Questi sono soltanto alcuni degli impegni pubblici, che qui dobbiamo ricordare e che furono da lei fortemente sentiti, facendola conoscere anche fuori dall'ambito provinciale, fra gli appassionati di associazioni consorelle, nelle quali allacciò amicizie importanti. La sua scomparsa ci unisce tutti, nel ricordo e nel rimpianto di Lei e dei cari amici perduti in questi anni: Rolando Simonini, Luigi Bulgarelli, Roberto Zacchieri, Giorgio Gambigliani Zoccoli. A tutti la "Consorteria" deve molto.

Il Gran Maestro



RIFLESSIONI SULLA PRATICA DELL'ASSAGGIO DEI CAMPIONI DI ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

Ci sono tante possibilità per affrontare il problema dell'esame organolettico di un prodotto commestibile, ma quando si tratta di un campione di aceto balsamico tradizionale occorre anteporre a ciascuna di esse una considerazione di principio ineludibile e riguardante il modo di concepire la pratica degli assaggi perchè, in tal caso, nessuno può fare riferimento soltanto al suo personale interesse e alla sua buona volontà: si deve avere per certo che mentre l'assaggiatore acquisisce conoscenza e capacità, si va sempre più strin-

gendo la rete che lo lega alla "Consorteria" e lo vincola agli impegni che essa assume sul piano professionale e organizzativo. È soltanto dopo questa affermazione di principio, che presenta il carattere di certezza, che possono essere presi in esame tutti gli altri aspetti del problema.

La consuetudine e la realtà, interna ed esterna al nostro modo di essere e di agire, ci indicano come la valutazione di un campione di aceto balsamico tradizionale possa effettuarsi soltanto attraverso l'esa-

segue in seconda

Riflessioni sulla pratica...

dalla prima pagina

me organolettico, sia che si tratti dello svolgimento della gara del Palio di S. Giovanni, che dell'esame da compiersi per il riconoscimento dell'idoneità relativa alla commercializzazione del prodotto o di quello che ha per obiettivo la semplice indagine sulle caratteristiche di un "balsamico".

Se durante i primi anni di attività della Consorzeria questo esame poteva essere ritenuto o considerato un piacevole diversivo o divertimento dal quale trarre concrete gratificazioni e soddisfazioni personali, oggi, dopo oltre venti anni di lavoro e di esperienza, tenuto conto:

- di quanto si è andato acquisendo in merito alla "conoscenza" delle caratteristiche del "balsamico";

- dello sviluppo che ne ha assunto la produzione nel rispetto della tradizione classica;

- delle necessità sorte in seguito alla sua commercializzazione estesa ben oltre i confini degli antichi Dominii Estensi, in quel modo di procedere e di quella metodica è rimasta soltanto la gioia e la soddisfazione che chi compie l'esame riporta quando viene a trovarsi di fronte ad un campione che armonicamente e compiutamente ha percorso le fasi della fermentazione, della maturazione e dell'invecchiamento e si manifesta nella pienezza dei suoi requisiti e della sua classe.

Oggi, infatti, la pratica dell'assaggio dell'aceto balsamico tradizionale non può essere considerata soltanto un diversivo riservato ai misantropi o agli idealisti in quanto gradatamente, ma progressivamente, essa ha assunto le caratteristiche di una "professione": professione piacevole, liberamente scelta, esercitata senza fini secondari ed in forma gratuita da parte di tutti e che, proprio in virtù di queste circostanze, si presenta libera ed indipendente dai condizionamenti e dai compromessi quotidiani cui devono sottostare molte altre e conserva, di conseguenza, in forma piena e totale le prerogative fondamentali richieste da un qualsivoglia atto professionale: la competenza, la serietà e l'equilibrio nell'agire.

La competenza

- che significa, soprattutto ed in particolare "conoscenza del prodotto" in quanto è riconosciuto da tutti come sia possibile esercitare il processo valutativo soltanto a condizione di conoscere a fondo l'oggetto della valutazione;

- che richiede l'esatta conoscenza delle possibilità e del modo fornito dalla natura all'uomo di percepire le sensazioni visive, olfattive e gustative;

- che implica l'uso appropriato e corretto dello strumento (scheda) che viene impiegato per procedere all'esame;

- che necessita di costante riferimento e ricorso alla "memoria storica" di cui deve disporre ogni assaggiatore dopo un adeguato numero di "assaggi" di campioni di aceto balsamico tradizionale.

CONVOCAZIONE DELL'ASSEMBLEA ORDINARIA DEI SOCI

Domenica 23 giugno 1991 alle ore 10,00 è convocata a Spilamberto (Modena) nella sala del cinema "Capitol" (g.c.) l'Assemblea Ordinaria dei Soci della Consorzeria dell'Aceto Balsamico Tradizionale per discutere il seguente

ORDINE DEL GIORNO

- 1) Relazione del Gran Maestro;
- 2) Presentazione, discussione, approvazione del bilancio 1990-91;
- 3) Varie ed eventuali.

IL GRAN MAESTRO
Prof. Benedetto Benedetti

N.B. La presente comunicazione è stata inviata a tutti i Soci in luogo della lettera di invito che, pertanto, non verrà mandata.

La tessera di ingresso alla Fiera, per il ritiro delle schede, sarà consegnata in Assemblea.

La serietà

- nel procedere all'esame del "balsamico" qualunque sia il campione presentato;

- nell'assumere gli impegni e le incombenze personali in modo da poter corrispondere alle proposte e alle necessità della Consorzeria;

- nel dimostrare costanza, perseveranza e continuità nella pratica degli assaggi;

- nella partecipazione assidua ed attiva alle proposte culturali che, in vario modo, la Consorzeria promuove e finalizza per la valorizzazione dell'aceto balsamico tradizionale.

L'equilibrio che consiste

- nel dimostrare di possedere "buon senso" nel comportamento personale di fronte ad un campione di "balsamico" e nell'uso delle capacità sensoriali necessarie per rilevarne le proprietà organolettiche;

- nell'essere disponibili al confronto con chi, insieme a noi, ha effettuato l'esame dello stesso campione;

- nell'abborrire la presunzione di possedere capacità o abilità particolari o eccelse e il pregiudizio da ripudiarsi sempre e comunque in quanto atteggiamento di per sé mortificante per l'uomo ragionevole e privo di qualsivoglia fermento vitale;

- nel tenere un atteggiamento di umiltà di fronte al "balsamico" che non vuole per altro significare dipendenza o cedimento nel confronto di altri;

- nel riconoscere i propri limiti di percezione conseguenti, soprattutto, a condizioni di carattere genetico, col porsi sempre in forma problematica di fronte al campione presentato;

- nel ricercare e descrivere i pregi di un "balsamico" prima di evidenziarne i suoi eventuali difetti;

- nella disponibilità ad ascoltare e riflettere sul parere degli altri; soprattutto quando su di essi poggia il peso dell'esperienza;

- nel saper porsi interrogativi di fronte ad un prodotto del quale molto spesso o quasi sempre non si conosce la storia recente e passata;

- nel non voler "imporre" il proprio giudizio soprattutto quando si opera in commissioni "omogenee" cioè costituite da assaggiatori in possesso della medesima qualifica.

In questo caso, anche se si è onorati della qualifica di "maestro", si ha soltanto il diritto di proporre e di manifestare il proprio giudizio e pensiero: la decisione sulla valutazione del campione spetta al gruppo di cui si fa parte.

Si tratta, dunque, di prender atto e di tener conto di una serie di richieste e di suggestioni psicologiche che intervengono e pesano durante lo svolgimento dell'esame di un campione di aceto balsamico tradizionale.

La Consorzeria ha presente tutto questo ed è certa che le osservazioni e i principi sopraelencati sono in realtà condivisi dalla stragrande maggioranza degli Assaggiatori, se non da tutti, cui va, per altro riconosciuta perizia ed impegno.

Sa, infatti, di poter contare, oggi, su un patrimonio di competenze ineguagliabile in altri settori, ragione per cui i principi sopraelencati hanno soltanto il carattere di "punti fermi" dai quali procedere per "andare oltre", al fine di raggiungere traguardi maggiormente qualificanti e prestigiosi rispetto a quelli attuali: traguardi ritenuti possibili e perseguibili in quanto tutta l'attività della Consorzeria è sorretta da una matrice vitale comune e singolare e non inquinata dai miasmi del nostro tempo: l'amore per l'aceto balsamico tradizionale.

Francesco Saccani

CALENDARIO DELLE SERATE DI ASSAGGIO "PALIO DI SAN GIOVANNI 1991"

SPILAMBERTO
BIBLIOTECA COMUNALE (g.c.)
ORE 20,30

Venerdi	3	maggio
lunedì	6	maggio
martedì	7	maggio
venerdì	10	maggio
lunedì	13	maggio
martedì	14	maggio
venerdì	17	maggio
lunedì	20	maggio
martedì	21	maggio
venerdì	24	maggio
lunedì	27	maggio
martedì	28	maggio
venerdì	31	maggio
lunedì	3	giugno
martedì	4	giugno
venerdì	7	giugno
lunedì	10	giugno
martedì	11	giugno
venerdì	14	giugno

ELENCO DEI 12 FINALISTI DEL "1° TROFEO ROLANDO SIMONINI"

- 1 Rinaldi Flaminio - Modena
- 2 Malpighi Ermes - Modena
- 3 Berselli Pierluigi - Sassuolo
- 4 Barbieri Giuliani Marisa - Modena
- 5 Giacobazzi Mirella - Nonantola
- 6 Franchini Alfonso - Modena
- 7 Giacobazzi Gelmuzzi Alberta - Modena
- 8 Gorgò Romolo - Carpi
- 9 Pedroni Italo - Nonantola
- 10 Marri Sergio - Campogalliano
- 11 Manuppelli Camillo - Modena
- 12 Satriani Franco - Vignola

ELENCO DEGLI ALFIERI E RECAPITI

BASTIGLIA-BOMPORTO-RAVARINO

Bellei Enzo

tel. [REDACTED]

BOLOGNA

Grasselli dr. Eligio M.

" [REDACTED]

CAMPOGALLIANO

Gualdi rag. Vincenzo

" [REDACTED]

CARPI

Gorgò Romolo

Albertazzi Sergio

" [REDACTED]

Sacchetti Azio

" [REDACTED]

Negozio Vini e Liquori "Sosim"

" [REDACTED]

CASTELFRANCO EMILIA

Taschini Filippetti Clara

" [REDACTED]

Scuola Agraria

" [REDACTED]

CASINALBO

Ferrari Giorgio

CASTELLARANO

Braglia cav. Tullio

CASTELNUOVO

Storti Arrigo

CASTELVETRO

Simonini Carlo - [REDACTED]

CAVEZZO-SAN PROSPERO

Tusini Alfonso

Prandini Pietro

FIORANO MODENESE

Olivieri Montecchi Raffaella

Rossi Guglielmo

FORMIGINE

Vecchi Giuseppe

Negozio Calzature "Berselli Ivo"

MAGRETA

Leonardi Francesco e Giovanni

MARANELLO

Venturelli Riccardo

Cantina Pezzuoli

MARANO SUL PANARO

Minghelli Giovanni

MIRANDOLA

Zanzani dr. Bruno

MONTALE

Ferrari Francesco

MODENA

Barbieri Paolo

Boccaletti Gianfranco

Caffè Enoteca Regionale

Via Taglio

Cestari Umberto

Cigarini Marcello

Gambigliani Zoccoli Mario

Manuppelli Camillo

Parmeggiani Giuseppe

Renzi Francesco

Selmi Danilo

Tabacchi Attilio

NONATOLA

Giacobazzi Leonardi Mirella

Pedroni Italo

Pierli Luigi

REGGIO EMILIA

Ficarelli Ester - [REDACTED]

SAN CESARIO SUL PANARO

Bellucci Silvano

Ghiaroni Rino

SAN DONNINO e SAN DAMASO

Vecchi Secondo

Bizzarri Sandro

SASSUOLO

Colombini Elia

SAVIGNANO SUL PANARO

Farmacia Vaccari

SOLIERA

Lancellotti Giuseppe

Martinelli Ivano

SPILAMBERTO

Cocchi Agapito

Freschi Mario

Lambertini Valentino

Vecchi Rino

Erboristeria "Il Ginepro"

VIGNOLA

Erboristeria "Il Biancospino"

Satrioni Franco

BANDO**24° "Palio di San Giovanni". 1991**

La raccolta degli aceti per il "PALIO 91" è iniziata il giorno 15 aprile del c.a. e si chiuderà entro e non oltre il giorno 15 Maggio. I concorrenti sono caldamente invitati a consegnare SUBITO i campioni per dar modo alla "Consorteria" di organizzare gli assaggi.

NON ASPETTATE GLI ULTIMI GIORNI!!!

Gli aceti consegnati oltre il 15 maggio verranno assaggiati regolarmente, con relativa scheda, ma non potranno partecipare al "Palio".

*Il Gran Maestro***INCONTRI**

La "Consorteria" ha ricevuto nella sede di Spilamberto importanti delegazioni, alle quali ha offerto degustazioni di aceto balsamico tradizionale, opuscoli informativi, nonché informazioni orali relative alla storia, alla tradizione, al metodo di produzione dell'aceto balsamico, con visite ad antiche acetaie locali. Ricordiamo la delegazione del "Rotary" di Modena, dei "Sommeliers" della Toscana, della redazione della rivista americana "Rosso-Ferrari" guidata dal dr. Giuseppe Greco, capo della distribuzione e delle vendite della "Ferrari" nel nord America; da un gruppo di illustri giornalisti giapponesi, canadesi, tedeschi. Il Gran Maestro, per i buoni uffici del Conte Paolo Forni e su indicazione del

nostro benemerito socio n.h. dott. Eligio Maria Grasselli, ha incontrato a Pavullo l'Arciduca Martino d'Austria discendente diretto dell'ultimo imperatore d'Austria - Ungheria, Carlo I d'Asburgo, erede dei titoli spettanti ai nostri duchi; quindi, anche del merito derivante dalle celebri acetaie austro-estensi di Modena che tanto prestigio diedero, nel secolo scorso, al nostro "balsamico". Nell'occasione la "Consorteria" ha offerto all'Arciduca e allo zio, Ottod'Asburgo, capo della casa d'Austria, due confezioni di aceto balsamico tradizionale. Il Rotary Club di Modena ha effettuato una visita alle importanti raccolte d'arte conservate nella chiesa di S. Adriano e S. Giovanni di Spilamberto; le storiche emergenze architettoniche medioevali e rinascimentali sono state oggetto di una visita di personalità della cultura e dell'imprenditorialità modenese, guidata dal Presidente del Rotary, ing. Aldo Coen. Il programma della visita, curato dal Presidente del circolo culturale "Il Torrione", Graziano Giacobazzi, comprendeva un breve ricevimento nella sede della "Consorteria", "arredata", per l'occasione, dai 1061 campioni di aceto concorrenti al "Palio". La degustazione di un grande aceto pluridecennale ha incontrato l'ammirato apprezzamento delle personalità, tutte buone intenditrici del prodotto. Presenti, fra gli altri, il dr. Luciano Sarti, il prof. Cheli, il gen. (C.A.) Ferrari, il dr. Giorgio Fini, gli ex Magnifici Rettori dell'Università di Modena, professori Vignocchi e Taddei. Cena paesana, molto apprezzata dai rotariani. Hanno guidato gli ospiti il p.i. Giacobazzi ed il prof. Benedetti.

B.B.

29 maggio 1990. Il "Rotary Club di Modena" in visita alla "Consorteria" (foto Luciano Sarti). Veduta parziale dei 1061 campioni concorrenti al "Palio 1990".

L'ANGOLINO DIALETTALE

Poichè il nostro Aceto Balsamico Tradizionale ha origine dal mosto d'uva, ritengo pertinenti alla nostra "Consorteria" tutti quei motti o modi di dire o proverbi dialettali che trattano l'argomento mosto-uva, tramandatici dalla voce popolare, anche se bisogna ammettere che la maggior parte è stata coniata pensando al vino come risultato finale del mosto.

Gli agricoltori sono, da sempre, strettamente legati all'andamento stagionale e seguono, nei loro detti, il calendario; già in giugno troviamo che:

"In dal dé ed San Barnabà (11 giugno) l'óva la vin e al fiòr al s'in và".

"San Zvàn al matt al fògh in dl'óva".

Il mese che più si presta ai modi di dire è agosto per la sua rima facile e qui annoveriamo:

"Sa piòv in agàst a piòv i pàm e al mast".

"In agàst a madùra al gran d'óva a al màst".

"A zapèr la véгна d'agàst as rimpés la cantèina ed mast".

che si sente anche così:

"Chi vol dal mast, zàpa la véгна d'agàst".

Per ricordare il periodo della vendemmia, possiamo citare:

"In utòber a dis la vùda, fam puvràt s'et o c'at fàga recch".

Chiudiamo l'angolino con un indoviniello:

"Cus'èla c'la còsa c'la vin golta fàmna, la vin tortureda e la guèinta mas-c? (l'uva)

Giorgio Simonini

Riteniamo pertinente e adatto a spronare chi ne ha voglia verso una ricerca di temi culturali, questo spunto dialettale del socio Simonini che ringraziamo e che incoraggiamo a continuare

SEGRETERIA

Per comunicare con la "Consorteria" telefonare al n. 059/762712 intestato alla signora Francesca Simonini.

INVITO ALLA FESTA DI SAN GIOVANNI

Domenica, 23 giugno 1991, vigilia di S. Giovanni, avremo la possibilità di rinnovare, tutti insieme, dopo molti anni, due belle e antiche tradizioni: quella della "guazza" e quella dei "fuochi" di S. Giovanni". Per arrivare alla mezzanotte e riprendere quella che certamente fu una delle più forti componenti del successo di questa nostra quasi venticinquennale festa, ci porteremo in campagna e là, cenando, chiacchierando e cantando faremo venire mezzanotte, provando a rendere più allegro e spensierato questo nostro incontro annuale, un po' snaturato in questi ultimi anni. Pertanto, il pranzo sociale, avrà luogo quest'anno, **domenica sera alle ore 20,00 del 23 giugno**, nella deliziosa frescura dei laghetti del risto-

rante "Oasis"; (subito oltre il ponte di Spilamberto, sul Panaro, a destra). Cena tipica e leggera. Intrattenimenti. Dalle ore 22,00 chi vorrà farlo, potrà danzare, intorno a due grandi fuochi, accesi sul greto del fiume, che scorre a pochi metri dal ristorante. A mezzanotte la "guazza". Con tempo di pioggia, si cenerà e si farà tutto al coperto. Tranne i fuochi.

(Per prenotarsi telefonare entro e non oltre il 16 giugno 1991 al n. 059/783558 del ristorante. E' chiuso il mercoledì).

Il Gran Maestro

I Soci che vorranno fermarsi per il pranzo delle 13 potranno usufruire del ristorante all'interno della Fiera che fornirà il pasto a prezzo convenzionato.



S. Martino. La festa grande, in onore della divinità che protegge la cottura dei mosti. La signora Leda, il marito dott. Luciano Sarti, Biagina Benedetti, il signor Bizzarri.

L'asée balsámich

Chèr i me sozi dla Consorteria semper d'acordi come buon fradèe quand as trata d'impierà la fantasia intorn ai voster barilèin d'asée,

anch s'an so gnint dla vostra marcanzia e in sti argomeint a sun piotost indrée, a vrév 'na volta tant direv la mia che, s'a cherdi, la gh'va cun i sò pée.

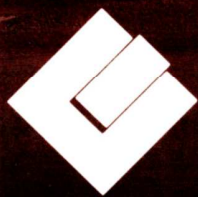
L'asée balsámich l'è un arlòdi burlòun c'al tòs in gir al teimp, c'al bàtt despèra, che, quand am mètt a fèr di paragòun

tra la me vétta, c'lé tant curta e chèra, e lò, che piò l'invèss e piò l'è boun, al m'lassa sempèr cun la bàcca amèra.

Franco Bisi

Franco Bisi è, oggi, il miglior cesellatore di sonetti in dialetto modenese che ci sia in circolazione; brevi capolavori, che resteranno certamente nel tempo. Cultore e studioso del nostro folclore e del nostro dialetto, non poteva non trovare ispirazione in uno dei più qualificanti ed esclusivi tesori della nostra cultura materiale, l'aceto balsamico. Il nostro amico poeta, giovane di anni e di cuore, teme la vecchiaia; proprio lui, che la vede ancora tanto lontana! Siamo certi, però, che l'orologio del "balsamico", (un aceto che diventa migliore, invecchiando) per Bisi non può funzionare; è un poeta gentile, non ha acidità; gli aceti dolci, invecchiando, perdono vigore e gioventù. Anche loro!

ben



Bancapopolare dell'Emilia

Il conto corrente speciale per la pensione

È un conto corrente veramente "speciale", che toglie le preoccupazioni, le ansie, le tensioni del dover rispettare scadenze, fare code agli sportelli, correre rischi. In tutta comodità e sicurezza, puntuale ad ogni scadenza, si ha la disponibilità della pensione sul conto anche se si è lontani da casa. A questo primo, grande vantaggio, la Banca ne aggiunge tanti altri.



Gli amici della "Consorteria"



Livorno - Torre di Calafuria. Alberto Fremura, che è un pittore insigne oltre che uno dei maggiori umoristi italiani, è un estimatore entusiasta del nostro Aceto. Qui l'omaggio, piccolo, di un "grande balsamico" ad un grande artista, nostro amico. (Foto E. Balestri).

SCIENZA E ACETO

Sorta negli anni del "boom" delle confraternite enogastronomiche, la "Consorteria" non aderì alle tendenze festaiole, ma optò subito per la ricerca scientifica riacciandosi all'opera dell'insigne microbiologo Mario Sacchetti che fino dal lontano 1937 assegnava tesi di laurea sull'"Aceto balsamico" agli studenti della Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna, non du dunque un caso che fra i pochi appassionati che fondarono più di venti anni fa il sodalizio, ci fosse anche il prof. Sacchetti.

Oggi, un suo illustre allievo il nostro prof. Giulio Cesare Turtura, continua questa importante, ininterrotta collaborazione. Un altro fondamentale punto di riferimento scientifico è per noi, ormai da quasi vent'anni, la Cattedra di Chimica Promatologica della università di Modena, con la preziosa opera di ricerca dei prof. Coppini, Monzani, Plessi. *

FESTA DI SAN MARTINO

Presso il ristorante "Gatto Verde" di San Venanzio di Maranello, riunione autunnale della "Consorteria" per la tradizionale festa di "San Martino" (11/11/90). Grande partecipazione di soci, amici e simpatizzanti (300 persone, circa). Premiazione dei primi 12 aceti classificati al 1° "Trofeo R. Simonini" con medaglie d'oro offerte dalla Cassa di Risparmio di Vignola e altri premi offerti dalla Banca Popolare dell'Emilia. Grande tombola con ricchi e vari premi. Presenti il direttore generale della Banca Popolare dell'Emilia, avv. Fausto Battini e signora; il direttore generale della Cassa di Risparmio di Vignola comm. Emilio Crippa e signora; il dr. Ronzoni e signora; il dr. Fausto Barbieri e signora.

SI COMUNICA CHE LA "CONSORTERIA" NON HA MAI AUTORIZZATO NESSUNO A FORNIRE CONSULENZE A PAGAMENTO.

Corsi di perfezionamento

Corso di perfezionamento finalizzato alla acquisizione della qualifica di "Assaggiatore di aceto balsamico tradizionale di Modena" da parte degli "Allievi assaggiatori" aventi titolo.

Il Consiglio direttivo ha dato mandato al direttore dei corsi di formazione e qualificazione prof. Francesco Saccani di organizzare, nel settembre 1991, un corso di perfezionamento riservato agli "Allievi assaggiatori" aventi titolo per conseguire la successiva qualifica di "Assaggiatore di aceto balsamico tradizionale di Modena".

Il corso avrà inizio il 9 settembre p.v., alle ore 20,30 precise, presso la Biblioteca Comunale di Spilamberto (g.c.).

Si svilupperà in cinque incontri il primo dei quali a carattere teorico e i rimanenti a carattere pratico.

Nella seduta di apertura il prof. Giulio Cesare Turtura dell'Università di Bologna terrà una lezione di microbiologia dell'aceto balsamico tradizionale.

Durante le rimanenti serate, si effettueranno assaggi di campioni di aceto balsamico tradizionale con una metodica finalizzata alla comparazione ed alla discussione delle valutazioni effettuate dai componenti il tavolo d'assaggio.

Le riflessioni ed i confronti formulati su un consistente numero di campioni significativi, costituiranno, motivo di qualificazione personale e professionale.

Gli aventi titolo alla frequenza del corso riceveranno apposito avviso postale al proprio domicilio. Esso verrà inviato a coloro che, avendo frequentato il corso di formazione nell'anno 1989 (e precedenti), si trovano in regola con le norme relative al numero di assaggi annuali prescritto.



Anno 5° - Numero 1 - Aprile 1991

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

Stampa SIGEM (Mo) - Fotocomposizione e imp. IL CARATTERE (Mo)

INFORMAZIONI PER I SOCI

DIPLOMI: I diplomi e le schede in giacenza presso la "Consorteria" potranno essere ritirati presso il sig. Rino Vecchi - Via Vignolese, 33 - tel. 059/784341 - Spilamberto - entro il 30 ottobre 1991. Dopo tale data non saranno più consegnati.

CAMPIONI: I soci sono pregati di mandare i campioni con un solo nominativo, distinguendo le batterie e i barili con una sigla o altro (che verrà riportato nel verbale). Diversi nominativi della stessa famiglia creano confusione ed aumentano, alla "Consorteria", spese di spedizione e di tipografia per il "Notiziario".

INDIRIZZI: I soci sono pregati di comunicare eventuali cambi di indirizzo (e di numero telefonico) al fine di evitare smarrimenti postali.

SEGRETERIA: Per qualsiasi informazione i soci sono pregati di telefonare esclusivamente al n° 059/762712 - Francesca Simonini.

QUOTA SOCIALE IN DENARO

Abbiamo inserito nel "Notiziario" il bollettino di versamento per la quota sociale 1991 (L. 20.000). Mentre ringraziamo i soci che si sono messi in regola per l'anno in corso, o che lo faranno, preghiamo garbatamente quelli che, per una qualsiasi ragione, non intendono restare nel sodalizio, di disdire la loro adesione con un biglietto o una telefonata (059/762712). È un semplice gesto di cortesia che ci farà risparmiare tempo e denaro.

Grazie!

La "Consorteria"

ASSAGGI DI MANTENIMENTO PER MAESTRI ASSAGGIATORI ALLIEVI

MODENA: Parrocchia di S. Antonio - dal 10 novembre 1990 al 13 aprile 1991 - 13 incontri - 100 presenze - 3150 assaggi effettuati.

Coordinatore dr. Luigi Loli Palazzini - Assessore.

SPILAMBERTO: Biblioteca Comunale - dal 22 febbraio 1991 al 15 marzo - 4 serate - 27 presenze - 311 assaggi effettuati.

Coordinatore M.o Adriano Malmusi - Assessore.

VIGNOLA: Banca Popolare dell'Emilia di Vignola - dal 22 novembre 1990 al 14 dicembre - 4 serate - 120 presenze - 530 assaggi effettuati.

Coordinatore rag. Vittorino Giusti - Vicepresidente - Vicario.

Mentre ringraziamo i coordinatori di queste importantissime serate di assaggio di mantenimento, segnaliamo, in modo particolare, l'intensa e benemerita attività del dr. Loli Palazzini - Assessore - nell'organizzazione degli assaggi e "deux ex machina" delle esercitazioni modenesi.

ATTENZIONE

I verbali delle schede di assaggio degli aceti presentati verranno consegnati agli ALFIERI domenica 23 giugno p.v., dopo l'Assemblea, nello stand della "Consorteria".



Modena. Sede del "Consortio". Si festeggia la 100° degustazione di aceto balsamico tradizionale di Modena da commercializzare.