

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

ASSEMBLEA ORDINARIA DEI SOCI - 23 GIUGNO 1991

L'Assemblea che ha avuto luogo nel "Cinema Capitol", (g.c. dall'Amministrazione Comunale) è stata come sempre affollata.

Il Gran Maestro ha ricordato la socia fondatrice scomparsa, Gina Giordano Sirotti, mettendo in luce l'impegno e la passione del Suo operato a favore della "Consorteria". Alla vigilia della 25ª disputa del "Palio" (1992) il Gran Maestro ha ricordato i meriti di Rolando Simonini, della sua grande capacità di invenzione, del fatto che solo a Spilamberto (lui era vignolese) poteva nascere un movimento del genere, essendo universalmente nota la passione e la competenza degli spilambertesesi per l'aceto

balsamico.

È stato inoltre ricordato che il movimento a favore di questo nostro aristocratico prodotto aveva scopi e finalità culturali e di continua ricerca, che mai avrebbe tollerato certi dogmatismi di sedicenti "maestri" e che la "Consorteria" non è nata, come è stato detto, come reazione alla legge del 1965, ma come "iniziativa estemporanea, di ispirazione folcloristica ed amicale" (Simonini). Niente commercio, niente soldi, niente dogmatici depositari della verità.

Il gran Maestro ha ricordato che la scelta privilegiata verso il settore della ricerca (prof.

Sacchetti e poi Turtura) era documentata dall'Organizzazione delle "Giornate di studio svoltesi alla Camera di Commercio, nel 1976 nelle quali furono illustrate, studiate, e fondate molte delle cose che altri hanno fatto proprie. Passando in breve rassegna le innumerevoli attività svolte nel corso dell'anno sociale (corso per allievi assaggiatori, 60 serate di assaggio, Trofeo Rolando Simonini, ristampa del volume "L'Aceto Balsamico", ecc.) il Gran Maestro ha ringraziato tutti i soci che hanno gratuitamente fornito la loro opera. Hanno poi illustrato il loro operato gli Assessori Rizzi, Saccani, Loli Palazzini, Malmusi.

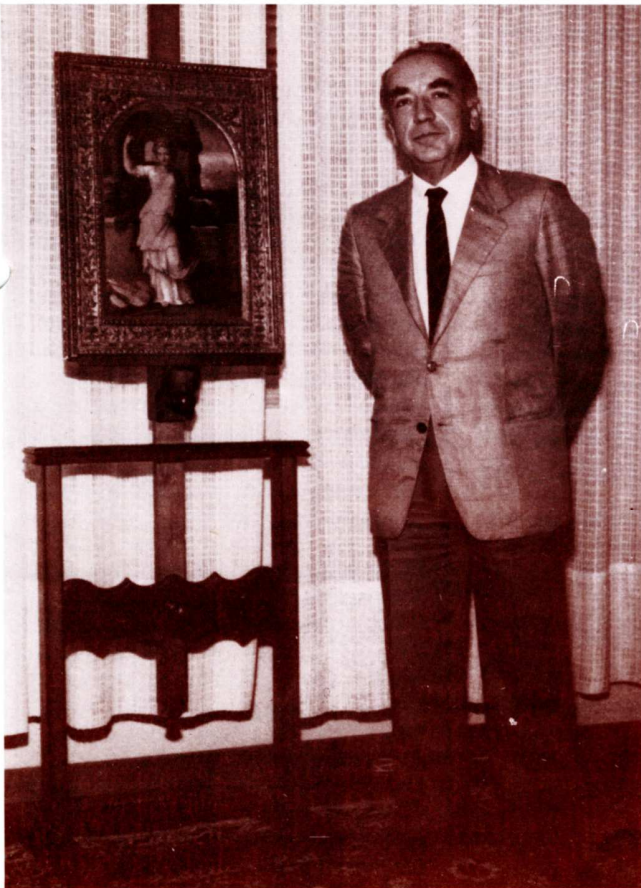
Il Gran Maestro ha brevemente riferito su conferenze tenute dai soci, su guide e lezioni prestate a scuole di Agraria, scuole alberghiere; a club e personalità. Il M° Rizzi ha posto ai voti il bilancio che è stato approvato all'unanimità. Al pranzo di S. Giovanni record di presenze: 190.

AGLI AMICI IN BUONA FEDE

Chi giudica con l'intento di condannare, trascura sempre di analizzare i fatti, così come sono, se smentiscono le sue tesi preconcepite. È il caso emblematico di questo atteggiamento l'aver voluto trovare, a tutti i costi, il dolo nel mio articolo, che sarebbe, secondo alcuni, una truffa pubblicitaria, consumata ai danni dell'aceto balsamico tradizionale da un industriale dell'aceto balsamico di Modena, il quale avrebbe trascinato nel suo insano disegno il Gran Maestro ed il Vicario della "Consorteria". Le cose sono andate in tutt'altro modo. Fu il sottoscritto a chiedere il favore di essere invitato, per ragioni di studio, a visitare gli impianti; fu il sottoscritto ad intercedere per un invito al rag. Giusti, dirigente bancario, che intervenne per motivi inerenti al suo lavoro. In quelle poche ore intense, comunque, per l'interesse di quanto ci era stato illustrato e per il livello della conversazione, un elementare, comprensibile riserbo, e un minimo di delicatezza, suggeriva di non parlare né dell'aceto balsamico tradizionale, né della "Consorteria". Ci vuol poco a capire il perché. La mia qualifica nell'articolo è sempre e soltanto quella professionale. Mi lusinga molto la grande importanza data ad una mia fotografia; ma il potenziale pubblicitario della mia immagine è tale, purtroppo, che a Modena, non a Parma o a Milano o a Roma, il 99% delle persone che hanno a che fare, per qualche motivo, con me, non solo ignorano questa mia attività, ma non sanno neanche che esista la "Consorteria" o il "Consorzio". Avere investito su di me del denaro per fare pubblicità ad una marca di aceto balsamico di Modena, credo sarebbe stato un pessimo affare.

Rolando Simonini mi volle, nel 1976 docente nel primo corso di cultura sull'aceto balsamico tradizionale tenutosi alla Camera di Commercio a cura della "Consorteria"; ricordo, fra gli altri colleghi, la Daria Bertolani Marchetti, la Mirella Giacobazzi, Renato Bergonzini, Montanini, i compianti Ragni e Restani. Qualche anno dopo il Gran Maestro mi invitò a preparare uno schema di lezione

GLI AMICI DELLA CONSORTERIA



L'Avvocato Fausto Battini, Direttore Generale della Banca Popolare dell'Emilia di Modena e docente universitario, ha sempre dimostrato, anche nel concreto, di essere uno dei migliori amici della Consorteria.

Continua a pag. 2

Continua da pag. 1

sull'"Aceto", nei vari aspetti non scientifici (con visita ad almeno due acetifici) con la quale dovevano essere aperti i nostri "Corsi" per allievi assaggiatori. Per diverse ragioni, la cosa non ebbe seguito. L'aceto, nei suoi aspetti microbiologici, biochimici, chimici viene trattato da un grosso calibro della materia, il prof. Turtura. Indagando però questo prodotto sotto l'aspetto storico, ho scoperto che il moderno può, anche in questo caso illuminare l'antico; far conoscere meglio "il balsamico". Per questo, da anni, studio (e ne scrivo) tutto quanto riguarda l'aceto. Credevo fosse un merito, non una colpa.

Nel 1991 abbiamo visto il Papa ricevere da vero amico, il capo di uno stato che aveva fatto saltare in aria tutte le chiese, imprigionato o ucciso tutti i preti ed i vescovi cattolici; abbiamo visto la cordiale stretta di mano fra il rappresentante degli stati arabi e quello di Israele, dopo quarant'anni di guerre e di massacri; abbiamo visto i capi delle religioni, fino a ieri ferocemente divise, pregare assieme, col Papa, in Assisi. Nel ristretto, anche se prestigioso ambiente dell'aceto, a Modena, c'è una contrapposizione feroce: un pubblico cultore di "aceto balsamico Tradizionale di Modena" non può metter piede in un acetificio dove si produce l'"aceto balsamico di Modena" senza essere tacciato di venduto o di traditore; non può parlare o scrivere di questo aceto se non per dirne male, anche se non lo merita; non può nemmeno scrivere, senza incorrere in ironiche citazioni, che uno di questi aceti è "fratello bastardo" dell'altro!

B. Benedetti

LA SCOMPARSA DI NANDO CAVALLI

Nando Cavalli, quando ancora non si parlava di prezzi e di punti, veniva a Spilamberto, perforando, di notte, come il grande Colombani di Maleo, muri impenetrabili e ad alto rischio, di nebbia, per "assaggiare" il nostro aceto. Quelle serate di assaggio, che nulla avevano di scolastico, erano delle autentiche "accademie", nelle quali passione, pratica, gusto e cultura davano, alla fine, agli assaggiatori, un benefico, distensivo senso di appagamento. Nando, che veniva da lontano, non mancava mai. Poi diradò le sue presenze; cominciammo a vederlo di rado; i figli mi dissero che era ammalato; non pensavo, però, che ci lasciasse in un tempo così breve. Con Nando Cavalli è un'altra parte della storia della Consorceria che se n'è andata.

B.

AFFONDARE IL "CONSIGLIO"

Fra le molte cose organizzate da qualcuno che operava in qualche luogo, in questi ultimi sei mesi, per mandare a fondo un Consiglio poco prima della sua scadenza triennale, c'è stata anche una richiesta di scioglimento formulata in una lettera firmata da un gruppo di soci (74, su 1200), spedita da Modena dal prof. Enrico Nasi, il 9/10/91, alla quale il Consiglio ha voluto dare una risposta collegiale, in margine alla quale ci sembra onesto, fare alcune considerazioni. Prima di tutto non si vede come un'azione del genere possa avere un esito positivo senza l'appoggio di una norma statutaria che la legittimi; il Consiglio ha agito avendo sentito il parere di stimati e competenti uomini di legge.

1°) La cooptazione è stabilita dall'art. 6 dello Statuto sociale, con una norma che non fa distinzioni circa il numero dei consiglieri da integrare.

2°) I consulenti legali interpellati hanno dichiarata legittima e conforme al dettato dello Statuto la procedura adottata. Si aggiunge qui che, se anche uno solo dei pareri fosse stato diverso, senza bisogno di alcuna "petizione", il Consiglio non si sarebbe ricostituito.

3°) Soltanto per senso del dovere, per il rispetto dovuto ai Soci, che nulla avrebbero potuto capire sui motivi della traumatica interruzione, per la salvaguardia del buon nome della Consorceria, il Consiglio ha ritenuto inutile e dannosa, oltrechè infondata, l'incomprensibile richiesta a poco più di tre mesi dalla fine del mandato triennale.

4°) I consiglieri, convinti della piena legittimità del loro stato, si sono messi al lavoro per non interrompere le attività della Consorceria e per attuare le deliberazioni prese dal precedente Consiglio. Un senso di responsabilità condiviso da due dei consiglieri dimissionari che hanno chiesto ed ottenuto di riprendere, a nome e d'accordo col sodalizio, le loro importanti e mai revocate funzioni.

5°) Per quanto attiene all'affermazione contenuta nella lettera circa lo scarso peso di, "alcuni" dei cooptati, definiti testualmente "sconosciuti ai più", lasciamo giudicare il lettore. Ecco il loro "curriculum".

Prof. Renato Bertani. È un rappresentante dei soci di Reggio, che ha accettato l'invito fattogli dal Consiglio per riprendere la tradizione dei tempi lontani instaurata dal nostro Simonini, fondatore e campione di tolleranza e della vera passione. È un produttore capace e competente di un antico aceto famigliare che presenta al "Palio" da anni.

N.H. Dott. Eligio M. Grasselli. Maestro Assaggiatore; collaboratore scientifico; coautore del libro "L'Aceto Balsamico"; docente nei nostri corsi da dieci anni; coordinatore dei rapporti fra la Consorceria e le comunità di Bologna e Reggio; tiene i rapporti, ad alto livello, con ambienti legati alla tradizione del "balsamico".

Giuseppe Parmeggiani. Vice presidente della Consorceria, rappresentante delle parecchie centinaia di soci residenti nella città; Maestro Assaggiatore, più volte nella giuria della "finalissima" del "Palio"; è stato consigliere ed assessore nel Consiglio Direttivo; è uno dei più vecchi soci del sodalizio.

Dott. Luciano Sarti. Assaggiatore; Consigliere nel precedente Consiglio, con le funzioni di collegamento con le autorità di Modena ed anche con quelle a livello governativo (una funzione che ha continuato a svolgere anche negli ultimi tre anni). È succeduto al nostro compianto Gambigliani come rappresentante della Consorceria nell'Accademia Italiana della Cucina, la quale, per i suoi meriti, gli ha assegnato il "cucchiaino d'argento", prestigioso segno di riconoscimento lasciato in testamento, all'Accademia, dal compianto prof. Pellati.

Prof. Giulio Cesare Turtura. Della comunità di Bologna. È professore di microbiologia agraria e industriale all'Università di Bologna. Da almeno 15 anni è il punto di riferimento di tutte le nostre iniziative di ricerca a livello universitario (come lo fu il suo grande maestro e amico della Consorceria, prof. Mario Sacchetti). È considerato il più profondo conoscitore dei processi biologici e chimici che alimentano la congerie di problemi che pone alla scienza la misteriosa formazione del "balsamico". È docente nei corsi di formazione già... da prima che fossero iniziati, nove anni fa. Coautore del libro "L'Aceto Balsamico".

Il Consiglio, comunque, aveva già deliberato nella riunione del 13 settembre c.a. di indire le elezioni per il triennio 1992-1995, entro gennaio. L'anticipo rispetto alla scadenza naturale (15 aprile 1992) consentirà ai nuovi eletti di provvedere in tempo utile a tutti gli adempimenti della primavera.

Un'altra prova di onestà di questo Consiglio, formato da uomini di provata esperienza e di buona volontà che hanno lavorato e lavorano per pura passione. A garanzia di tutto sta, da sempre, l'assenza di ogni ricompensa, di ogni stipendio.

ASSEMBLEA STRAORDINARIA

L'assemblea straordinaria per il rinnovo delle cariche sociali (1992-1995) sarà convocata nel mese di gennaio. Data, ora, luogo della convocazione saranno comunicate con lettera.

IL CONSIGLIO DIRETTIVO

BREVE CRONACA DEI FATTI DI MAGGIO-GIUGNO

Il Consiglio Direttivo ritiene sia suo dovere dare conto di alcuni fatti che hanno turbato la vita del sodalizio, creando incomprensioni e divisioni nel Consiglio stesso e fra i soci. All'origine di tutto sta l'accusa, rivolta al Gran Maestro, di essere venuto meno ai suoi doveri e di avere screditato la Consorceria e le finalità che essa persegue, sia per avere partecipato assieme al Vicario rag. Giusti all'inaugurazione di un acetificio, sia per aver pubblicato un articolo sull'avvenimento. Senza informarne l'accusato, un gruppo di soci ha distribuito a Spilamberto e altrove centinaia di fotocopie dell'articolo e, cosa più grave, le ha fatte circolare fra gli assaggiatori intenti a valutare gli aceti del "Palio '91"; l'autore era dichiarato, senz'altro, colpevole.

Il giorno 9 maggio il prof. Benedetti riceveva una lettera anonima nella quale lo si accusava di essersi venduto al proprietario del nuovo acetificio, di avere tradito le finalità della consorceria, un sodalizio che lui era indegno di presiedere; lo si invitava ad andarsene. Il Gran Maestro convocato al Consiglio, nel corso della riunione portava a conoscenza dei colleghi un fatto che essi, probabilmente, ignoravano: la sua responsabilità riguardava soltanto il testo scritto, essendoli l'impaginazione dello stesso il titolo, illustrazioni, didascalie opera in tutto e per tutto della redazione della rivista; non riteneva giusto pertanto essere chiamato a rispondere di cose che, comunque potessero essere giudicate, non erano a lui imputabili; comunicò, poi, ai colleghi che se anche una sola parte del Consiglio si fosse schierata con i suoi accusatori, per ovvie ragioni, riteneva fosse suo dovere dimettersi. Cosa che fece con lettera raccomandata, indirizzata al Vicario, rag. Giusti; allo stesso tempo fece pervenire una lettera con la quale rinnovava, nonostante tutto, ai colleghi stima ed amicizia. Ai numerosi, cordiali inviti rivoltigli dal Consiglio di riprendere le sue funzioni di Gran Maestro fece sapere che, se le accuse formulate contro di lui erano fondate, sarebbe stato da parte sua moralmente poco corretto il non tenerne conto. L'unica soluzione, a suo modo di

vedere, sarebbe stata quella di affidare il giudizio all'organo statutario, eletto dall'Assemblea dei Soci, attendibile per l'alta qualificazione professionale dei componenti e per la loro riconosciuta proibità. La proposta, fatta pervenire al Consiglio, fu approvata a maggioranza e la questione passò ai probiviri il 28 maggio '91.

Intanto, all'interno, il Vice presidente Vicario, rag. Giusti, impegnato con i colleghi Rino Vecchi, Adriano Malmusi, Fermo Rizzi, Ettore Bergonzini ed altri, nella delicata faticosa raccolta delle centinaia di campioni che affluivano quotidianamente a casa sua per essere ivi resi anonimi per l'assaggio, ritenuto indegno della carica per aver partecipato all'inaugurazione dell'acetificio, veniva, in modo spiccio e con procedura, a dir poco anomala, "degradato", mentre le sue funzioni, che in quel momento erano di "Presidente", venivano affidate ad una specie di "Triumvirato di reggenza".

Il 2 giugno i probiviri consegnarono al Consiglio le loro valutazioni dalle quali il prof. Benedetti era del tutto scagionato. Il prof. Saccani, fece sapere che non poteva accettare questo giudizio non riconoscendo la competenza del collegio giudicante; aggiunse che non intendeva continuare a far parte del Consiglio se il documento non fosse stato radicalmente corretto. L'intervento unanime dei colleghi presso i probiviri ottenne la rielaborazione del testo nel senso indicato dal prof. Saccani, il quale peraltro si dichiarò insoddisfatto ed affermò che, in assenza di una più radicale revisione del giudizio, si sarebbe dimesso. Il Gran Maestro nell'imminenza delle importanti scadenze di fine anno sociale (Relazioni all'Assemblea dell'attività svolta, proclamazione del vincitore del "Palio '91", approvazione del bilancio) aderì all'invito del Consiglio di riprendere le sue funzioni per assicurare il regolare procedere di tutti gli adempimenti.

Il 28 giugno il prof. Benedetti ed il prof. Saccani consegnarono, alla fine di una serata conviviale, i diplomi agli Allievi del 9° Corso; al termine della cerimonia lo stesso prof. Saccani consegnò al Gran

Maestro le sue dimissioni. Dal 28/6 al 15/7, lo stesso fecero i consiglieri Loli Palazzini, Olivieri Montecchi e Sacchetti. Il Consiglio le respinse; tutti le riconfermarono. Ai dimissionari fu assicurato che nessuno di loro sarebbe stato sollevato dagli incarichi rivestiti. Accolsero in seguito il fatto, che era anche una concreta manifestazione di stima, i signori Bellucci e Loli Palazzini i quali, in ottobre, d'accordo col Consiglio e per conto della Consorceria, ripresero a svolgere i loro importanti incarichi. La fine delle ferie consentì la ricostituzione del Consiglio per cooptazione conformemente al dettato dello statuto, sentito il parere, circa la procedura adottata, di autorevoli uomini di legge. Risposero all'invito, con grande senso di responsabilità, i Signori: Giuseppe Parmeggiani e dr. Luciano Sarti di Modena; il prof. Giulio C. Turtura ed il dr. n.h. Eligio M. Grasselli di Bologna; il prof. Renato Bertani di Scandiano (RE). Il giorno 13 di settembre del c.a. il nuovo Consiglio si insediò nella sede sociale (Torre Civica di Spilamberto) e, come primo atto, deliberò di inviare immediatamente una lettera ai dimissionari nella quale i nuovi ed i vecchi Consiglieri rinnovavano i sentimenti di stima e di amicizia, informandoli altresì che per portare a termine, senza traumi, gli ultimi quattro mesi della gestione triennale, il Consiglio si era ricostituito ed anche per far fronte alle scadenze ed agli impegni della Consorceria e per attuare le delibere già votate dal precedente Consiglio. Propositi, sentimenti, adempimenti che furono mantenuti. Somma preoccupazione del Consiglio è stata quella di elencare, in questa sede e nel poco spazio disponibile, soltanto i fatti, senza commento alcuno.

Il Consiglio Direttivo

IL SALUTO E GLI AUGURI DEL GRAN MAESTRO

Il prof. Benedetti manda un cordiale saluto a tutti i soci, mentre auspica, in occasione delle prossime festività, "Pace e Bene"; ringrazia gli amici ed i collaboratori con i quali ha lavorato per la "Consorteria" negli ultimi sei anni, sempre in buona fede e con disinteresse; chiede venia a quanti, senza volerlo, avesse potuto arrecare offesa; mentre ringrazia nuovamente i soci che gli hanno manifestato stima e fiducia, è costretto a comunicare loro che per mancanza di tempo, ma anche e purtroppo, per l'insostenibile situazione creatasi negli ultimi sei mesi nella Consorceria e nel Consiglio, non intende assumere, in futuro, nessun incarico nel sodalizio del quale si onora di essere socio fondatore.



Bancapopolaredell'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.

Coperture assicurative gratuite, assistenze sanitarie e per la casa.
(in vigore dal 1° ottobre 1991)



"PALIO 1991" PREMI CONFERITI

FINALISTI

- 1° Parigi Carretti Elisa - Spilamberto** p. 365,472
Torrione d'Oro della Consorceria e cucchiaino d'Oro della Banca Popolare dell'Emilia di Modena.
- 2° Ferioli Giacobazzi - Modena** p. 362,250
Torrione di Bronzo della Consorceria e Medaglia d'Argento della Banca Popolare dell'Emilia di Modena.
- 3° Rinaldi Flaminio - Modena** p. 359,888
Torrione di Bronzo della Consorceria e Medaglia d'Argento della Banca Popolare dell'Emilia di Modena.
- 4° Franchini Alfonso - Modena** p. 357,555
Torrione di Bronzo della Consorceria e Medaglia d'Argento della Banca Popolare dell'Emilia di Modena.
- 5° Malmusi Luisa - Spilamberto** p. 355,638
Torrione di Bronzo della Consorceria e Medaglia d'Argento della Banca Popolare dell'Emilia di Modena.
- 6° Gollini Eugenio - Vignola** p. 354,472
Torrione di Bronzo della Consorceria e Medaglia d'Argento della Banca Popolare dell'Emilia di Modena.
- 7° Nora Eriuccio - Modena** p. 352,916
Torrione di Bronzo della Consorceria e Medaglia d'Argento della Banca Popolare dell'Emilia di Modena.
- 8° Rossi Roberta - Fiorano** p. 352,277
Torrione di Bronzo della Consorceria e Medaglia d'Argento della Banca Popolare dell'Emilia di Modena.
- 9° Bellucci Barbara - San Cesario** p. 350,472
Torrione di Bronzo della Consorceria e Medaglia d'Argento della Banca Popolare dell'Emilia di Modena.
- 10° Borsari Luciano - Modena** p. 348,333
Torrione di Bronzo della Consorceria e Medaglia d'Argento della Banca Popolare dell'Emilia di Modena.
- 11° Storti Stefano - Castelnuovo R.** p. 347,833
Torrione di Bronzo della Consorceria e Medaglia d'Argento della Banca Popolare dell'Emilia di Modena.
- 12° Franchini Alfonso - Modena** p. 347,777
Torrione di Bronzo della Consorceria e Medaglia d'Argento della Banca Popolare dell'Emilia di Modena.

ECCELLENTI FUORI GARA

- Pedroni Italo - Nonantola**
già vincitore del "Palio '90"
Diploma della Consorceria p. 366,250
- Giacobazzi Gelmuzzi Alberta - Nonantola**
già vincitore del "Palio '87"
Diploma della Consorceria p. 354,667
- Malpighi Ermes - Modena**
già vincitore del "Palio '89"
Diploma della Consorceria p. 350,166

CLASSE DI ECCELLENZA

- 1) Parmeggiani Giuseppe - Modena** p. 347,055
Medaglia d'Oro "Agnese e Mirko Barbieri"



"Palio 1991". Il Gran Maestro consegna il Torrione d'oro al vincitore Parigi Carretti Elisa.

- 2) Garuti Giancarlo - Milano** p. 346,833
Medaglia d'Argento della Consorceria
- 3) Vecchi Silvia - Formigine** p. 322,500
Medaglia d'Argento della Consorceria

CLASSE D'ONORE

- 1) Olivieri Giorgio - Fiorano** p. 325,500
Medaglia d'Argento della Consorceria
- 2) Castellani Gianpiero - Modena** p. 324,000
Medaglia di Bronzo della Consorceria
- 3) Casarini Giorgio - Bologna** p. 322,500
Medaglia di Bronzo della Consorceria

CLASSE DI TIPICITÀ

- 1) Barbieri Benito - Campogalliano** p. 312,500
Targa del Comune di Carpi
- 2) Malagoli Benito - Poggiorusco** p. 256,000
Medaglia d'Argento della Consorceria
- 3) Bertacchini Valentino - Maranello** p. 252,500
Medaglia di Bronzo della Consorceria
- 4) Barbolini Giuseppe - Castelfranco E.** p. 248,000
Medaglia di Bronzo della Consorceria

PREMIO DELLE COMUNITÀ

- Carpi: Goldoni Antonio** p. 324,766
Coppa della Carimonte - Filiale di Vignola
- Formigine: Tardini Bernardino** p. 344,367
Coppa del Comune di Formigine
- Modena: Cornia Umberto** p. 342,722
Coppa della Banca Nazionale del Lavoro di Modena
- San Prospero: Pelati Rino** p. 341,778
Lingottino d'Argento del Comune di Vignola
- Sassuolo: Bertoni Sante** p. 341,777
Coppa del Comune di Maranello
- Scandiano: Bertani Renato** p. 311,000
Medaglia d'Argento della Camera di Commercio di Reggio E.
- Magreta: Leonardi Giovanni** p. 315,566
Targa della Carimonte - Filiale di Vignola

- Soliera: Goldoni Adamo** p. 346,166
Medaglia d'Argento della Cassa di Risparmio di Carpi
- Spilamberto: Forghieri Oscar** p. 342,833
Medaglia d'Oro del Comune di Spilamberto
- Vignola: Eredi Simonini Rolando** p. 339,111
Piatto d'Argento della Cassa di Risparmio di Vignola

1) Premio di Benemerenzza

Bergonzini Ettore - Spilamberto

Coppa "Buratti Romano"

Comunità di Bologna

Coppa dell'Azienda Provinciale per il Turismo di Modena

2) Alfiere

Ferrari Giorgio - Casinalbo

Coppa del Comune di Maranello

3) Premio Fedeltà

Bertolani Marchetti Daria - Formigine

Medaglia d'Oro della Consorzeria

4) Miglior Tesi

Gozzi Cavallotti Francesca - Modena

Medaglia d'Argento della Consorzeria

Jubini Guidetti Tiziana - Modena

Medaglia d'Argento della Consorzeria

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 oltre 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".

1) Cucchiaino d'Oro

Banca Popolare dell'Emilia di Modena

2) Medaglie d'Oro

Barbieri ing. Vittorio - Bologna

Comune di Spilamberto

Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena - Spilamberto

3) Medaglie d'Argento

Banca Popolare dell'Emilia di Modena

Camera di Commercio di Reggio Emilia

Cassa di Risparmio di Carpi

Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena - Spilamberto

4) Medaglie di Bronzo

Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena - Spilamberto

5) Coppe

Azienda Provinciale per il Turismo - Modena

Banca Nazionale del Lavoro - Modena

Buratti Romano - Savigno

Cassa di Risparmio di Modena

Comune di Formigine

Comune di Maranello

6) Piatto d'Argento

Cassa di Risparmio di Vignola

7) Targhe

Cassa di Risparmio di Modena

Comune di Carpi

8) Lingotto d'Argento

Comune di Carpi

9) Torrione d'Oro e Torrioni di Bronzo

Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena - Spilamberto

Il nostro ringraziamento anche a tutti i Soci che hanno offerto, in generose quantità, aceto balsamico tradizionale; a quelli che hanno rinunciato a rimborsi e spese, che hanno lavorato gratuitamente o che hanno contribuito con offerte a favore della "Consorteria". Grazie ai Soci che si sono ricordati di pagare la quota sociale.

SEGRETERIA

Per qualsiasi informazione i Soci sono pregati di rivolgersi alla nostra segretaria sig.ra **Francesca Simonini** - Telefono 059/76.27.12

CORSO DI PERFEZIONAMENTO PER ALLIEVI ASSAGGIATORI

Nell'ottobre 1991 hanno conseguito il diploma di "Assaggiatore" i Sigg.:

Ballista Emilio - Albareto

Bertarelli Franco - Modena

Bellucci Barbara - San Cesario

Bergonzini Ettore - Spilamberto

Bergonzini Franco - Modena

Bertacchini Valentino - Maranello

Berselli Pierluigi - Sassuolo

Bettelli Daria - Vignola

Bettelli Roberto - Vignola

Boni Bruno - Maranello

Camellini Nello - San Prospero

Castagnini Augusto - Spilamberto

Cavazzoni Massimo - Modena
 Chierici Roberto - Spilamberto
 Colombini Elia - Sassuolo
 Colucci Luciano - Modena
 Ferrari Amorotti Vincenzo - Modena
 Ferrari Tiziano - Spilamberto
Ferrarini Ivano - Modena
 Fruggeri Franco - Modena
 Gazzotti Lino - Carpi
 Gelsomini Giovanni - Vignola
 Ghiaroni Annalena - San Cesario
 Gibertini Roberto - Spilamberto
 Giusti Alessandro - Spilamberto
 Goldoni Loretta - Soliera
 Gregorio Giuliana - Modena
 Guerzoni Felice - Concordia
 Leonardi Francesco - Magreta
 Longagnani Giuliano - Spilamberto
 Malmusi Luisa - Spilamberto
 Manca Amorotti Giuliana - Modena
 Miselli Giuseppe - Modena
 Pedrini Carlo - Modena
 Piccinini Daniela - Modena
 Prandini Renzo - Maranello
 Serafini Carlo - Solignano
 Serafini Rondelli Giuseppina - Solignano
 Sereni Pierluigi - Vignola
 Sighinolfi Giuseppe - Montale
 Veronesi Ivano - Formigine
 Zanasi Franco - Modena
 Zanfi Aldo - Modena
 Zanoni Eugenio - Carpi

CLASSIFICHE E PUNTEGGI

16° Parmeggiani Giuseppe - Modena p. 347,055
 17° Garuti Giancarlo - Milano p. 346,833
 18° Vecchi Silvia - Formigine p. 346,778
 19° Violi Guido - Nonantola p. 346,500
 20° Goldoni Adamo - Soliera p. 346,116
 21° Giuliani Stefano - Modena p. 345,778
 22° Tardini Bernardino - Formigine p. 344,367
 23° Fini Maurizio - Modena p. 344,167
 24° Rossi Patrizia - Fiorano p. 343,388
 25° Forghieri Oscar - Spilamberto p. 342,833
 26° Olivieri Montecchi Raffaella - Fiorano p. 342,722
 27° Cornia Umberto - Modena p. 342,722
 28° Baldini Gianpietro - Spilamberto p. 342,166
 29° Pelati Rino - San Prospero p. 341,778
 30° Bertoni Sante - Sassuolo p. 341,777
 31° Benassati Vincenzo - Modena p. 341,055

32° Cattani Giuseppe - Modena p. 340,999
 33° Fili Gianni - Casinalbo p. 340,667
 34° Barbieri Ennio - Modena p. 340,111
 35° Masoni Franca - Modena p. 339,944
 36° Righi Riva Costanza - Modena p. 339,777
 37° Fontana Giacobazzi Afra - Modena p. 339,500
 38° Simonini Rolando Eredi - Vignola p. 339,111
 39° Del Carlo Franco - Modena p. 338,833
 40° Riva Stanguellini - Montale p. 338,778
 41° Mazzi Franco - Montale p. 338,166
 42° Foppa Vincenzini - Cognento p. 337,278
 43° Faglioni Pietro - Modena p. 337,222
 44° Bellucci Silvano - San Cesario p. 337,000
 45° Montorsi Roberto - Modena p. 337,000
 46° Zanasi Giulia - Formigine p. 336,611
 47° De Pietri Adriano - Sassuolo p. 336,222
 48° Dondi Giuseppe - Modena p. 335,611
 49° Pagliani Luca - Sassuolo p. 334,999
 50° Calanca Sergio - Soliera p. 334,888
 51° Trenti Gianluca - San Damaso p. 334,666
 52° Alfieri Vittorio - Modena p. 334,167
 53° Barbieri Venusta - Spilamberto p. 333,167
 54° Barbolini Athos - Modena p. 332,944
 55° Bellei Loris Eredi - Modena p. 332,500
 56° Barbieri Giuseppe - Modena p. 332,167
 57° Del Carlo Franco - Modena p. 331,300
 58° Rinaldi Flaminio - Modena p. 330,916
 59° Simonini Rolando Eredi - Vignola p. 330,167
 60° Zelioli Renato - Corlo p. 329,444
 61° Vecchi Bulgarelli Gemma - Spilamberto p. 327,922
 62° Barbieri Elisa - Modena p. 327,278
 63° Righi Adriana - Sassuolo p. 326,777
 64° Cornia Umberto - Modena p. 325,944
 65° Goldoni Antonio - Carpi p. 324,766
 66° Zanasi Gabriella Formigine p. 324,022
 67° Neri Alessandro - Modena p. 321,277
 68° Lena Filippo - Nonantola p. 316,833
 69° Leonardi Giovanni - Magreta p. 315,556
 70° Manca Giuliana - Modena p. 315,166
 71° Davolio Aimone - Carpi p. 306,888

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

FESTA DI SAN MARTINO

La "Festa di S. Martino" ha battuto quest'anno ogni record: 330 presenti. In clima di grande cordialità e di festevoli incontri, alla fine dell'eccellente pranzo, sono stati consegnati i diplomi ai nuovi assaggiatori, un'artistica pergamena intestata a mano ed offerta, come sempre, dalla Camera di Commercio. Ricchissimi e numerosissimi i premi messi in palio nella tradizionale "Tombola di S. Martino". Un milione il premio della "supertombola" messo in palio, con altri ricchi premi, della Banca Popolare dell'Emilia.



Francesca Cavallotti incoronata "Regina di Fava".
(Foto A. Franchini).

LA VERA TRADIZIONE NELLA PIÙ SINCERA POESIA

La Francesca Cavallotti veste di poesia il "balsamico"; con delicata sensibilità e leggerezza di linguaggio, scopre l'autenticità della sua vena in questo esemplare frammento di prosa poetica che contrasta con la artificiosa retorica dei bardi del "balsamico", nati come funghi in questi anni. Questo frammento e la "Ricetta" sono tratti dalla "Tesina" presentata dalla Signora Francesca nell'ultimo corso per allievi assaggiatori. (Pag. 8-9-10).

Ma che cos'è l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, al di là

della sua definizione ormai codificata?

È un universo ordinato, complesso, infinito.

Non mi piace il termine "hobby" per definire la cura e la passione per l'Aceto Balsamico, e nemmeno quello di "malattia" (la malattia d'asée), piuttosto amo pensare a un "ludo", di latina risonanza, che investe la totalità della persona: sensi, intelligenza, spirito e, per questo, impegna, soddisfa, cattura...

Se ne potrebbe parlare per ore ed ore... e poi rimarrebbe ancora la

voglia ed il piacere di continuare a parlarne.

LONTANO... LONTANO...

Dal Balsamico ho un ricordo lontano che, per le persone cui è legato, la mia nonna materna, suscita sempre una sottile nostalgia.

Quando andavo a trovare mia nonna Carolina, finivo sempre per curiosare nella dispensa. Mi piaceva quell'universo di profumi dolciastri, asprigni, speziati... che si mescolavano insieme e che contribuivano a dare a tutto l'ambiente un odore buono, ma particolare e irripetibile. Toccavo delicatamente qualche barattolo... la marmellata di pomodori acerbi, la mostarda piccante di mele, la scatola dei biscotti, le visciole sotto spirito, le melanzane e poi... l'aceto balsamico, anzi, "la Balsama". (Mia nonna proveniva da quel di Reggiolo, ma, sposa a Modena, apprezzò dei nostri prodotti, anzitutto l'aceto; la balsama, appunto, femminile, materno, deciso). Ed io finivo sempre per "rubarne" un pochino, un piccolissimo sorso, bevuto "a collo". Lei mi coglieva sempre in flagrante, mi richiamava, mi sgridava in dialetto: "Méti zo subit, Brusca, t'an ne àtar! Vergugnùsa, cun tòt qual c'al val!... Ma poi finiva per farmi ugualmente le coccole e il solletico (le gatulesse) ed io ridevo e mi godevo la nonna. Seppi molto più tardi che la balsama, che non troppo furtivamente avevo bevuto, era sì,



Festa di San Martino 1991. Il dott. Leoni, vicedirettore della Banca Popolare dell'Emilia, di Modena consegna al vincitore della tombola sig. Julio Mauricio Barbieri di Modena, il libretto di 1.000.000 messo in palio dal suo Istituto.
(Foto A. Franchini).

IL NOTIZIARIO NEL "NOTIZIARIO"

buona, ma non era quella sublime, "c'è la fina!" che stava riposta nell'angolino più remoto dello scaffale più alto. Nè io avevo mai avuto la malizia di dare la scalata alla dispensa. L'imparai qualche anno dopo, una volta che il male di gola non voleva proprio abbandonarmi. La nonna venne a trovarmi e mi portò, assieme a una batteria di pentolini di finto rame, un bocconcino di "Balsàma, c'la fina!". Aveva l'aria e il tono di chi riesce a rimediare tutto: me ne diede subito un cucchiaino e mi ordinò di tenerlo sulla gola il più possibile, poi di inghiottirlo adagio. Questa cura tauturgica andava ripetuta più volte al giorno. Quello era per lei l'ultimo supremo tentativo di farmi evitare gli antibiotici e scongiurare l'operazione. Nonostante ciò, mi furono asportate le tonsille. La nonna era indispettita: sembrava una fata deusa dalla propria bacchetta magica. Sentenziò che probabilmente il suo aceto fine era diventato troppo dolce; per curare la gola avrebbe dovuto essere più "brusco"! Che il nonno andasse in acetaia e trovasse il rimedio: sua nipote ne avrebbe avuto bisogno ancora!

IERI E OGGI

La mia nonna paterna, Argia, di Castelvetro, mi ha trasmesso, coi suoi tre barili (ciliegio, castagno, rovere) e le due fiaschette di vetro verdolino (soffiato, modenese, impagliate) una parte di sè e quasi un impegno morale. Gliene sono grata. Di lei voglio ricordare, in questa sede, l'arte culinaria. Tutte, o quasi, le sue pietanze e da festa potevano accogliere un goccio di Balsamico. Ed argomentava che, non potendo, per motivi di "fegato" usare condimenti grassi, nè troppo speziati, il Nostro le consentiva di fare comunque una "bella figura". Ed era vero: la sua cucina era ottima. È vero: io di tanto in tanto ripeto qualche sua ricetta, oppure mi cimento in qualche altra dagli ingredienti più moderni, ma lo stile è lo stesso: pochissimi grassi, ma un buon Balsamico ed il successo domestico è sicuro. Da mia nonna Argia si andava sempre il giorno di Natale. Ogni anno gli stessi cibi tradizionali, accompagnati da litanie di elogi: i tortellini, lo zampone e gli arrosti con relativi contorni, la zuppa inglese, ma, soprattutto "il piatto", che altro non era se non il cappone con cui era stato fatto il brodo, vestito a festa.

Francesca Gozzi Cavallotti

1991

7/1 - Riunione del Consiglio Direttivo.

21/2-19/4 - Inizio del Corso di formazione Allievi Assaggiatori e conduttori di acetaia - 12 serate - 52 presenze.

22/2-15/3 - N°4 serate di allenamento per Allievi - Assaggiatori - Maestri presso il Circolo Paradosso (g. c.) a Spilamberto.

3/3 - Riunione del Consiglio Direttivo.

24/3 - Riunione del Consiglio Direttivo.

6/4 - Riunione del Consiglio Maggiore a San Vito, presso il ristorante "Da Guido".

27/4 - Riunione del Consiglio Direttivo..

Aprile - Inserimento della "Consorteria" nel novero degli Enti che hanno a che fare con la "Sanità" (Assessore regionale alla Sanità Dr. Giuliano Barbolini di Bologna).

23-30/4 - Corso di aggiornamento in tre serate per Maestri Assaggiatori a Spilamberto, presso la Biblioteca Comunale (g. c.).

3/5-14/6 - N°19 serate di assaggio degli aceti presentati per il "Palio '91". 9.462 assaggi effettuati per n° 1.183 campioni.

3/5 - Proposta del Consiglio Direttivo al Consorzio Produttori di Modena di designare il Consigliere Prof. Francesco Saccani quale rappresentante della "Consorteria".

9/5 - Riunione del Consiglio Direttivo per comunicazioni del Presidente inerenti all'articolo scritto dal Gran Maestro per una rivista di divulgazione alimentare.

Maggio - Dimissioni del Gran Maestro.

29/5 - Documentazione inviata dal Vice Presidente, rag. Vittorino Giusti ai probiviri, con approvazione a maggioranza del Consiglio Direttivo, relativa alla riunione del Consiglio del 9/5.

2/6 - Deliberazione dei probi viri relativa alla documentazione inviata il 29/5.

3/6 - Riunione del Consiglio Direttivo.

10/6 - Riunione del Consiglio Direttivo.

17/6 - Precisazioni del prof. Francesco Saccani inviate ai probi-viri relative alla deliberazione del 2/6. Approvate all'unanimità dal Consiglio le precisazioni favorevoli allo stesso.

23/6 - 21a Assemblea Ordinaria dei Soci. "Palio di San Giovanni 1991".

28/6 - Consegna dei diplomi ai partecipanti al "Corso per Allievi Assaggiatori" effettuata dal prof. Francesco Saccani.

1/6-15/7 - Dimissioni dei Consiglieri: prof. Francesco Saccani, dr. Luigi Loli Palazzini, Raffaella Olivieri Montecchi, enot. Azio Sacchetti, Silvano Bellucci.

15/7 - Deliberazione dei probiviri in risposta alle precisazioni inviate dal prof. Francesco Saccani, in buona parte accolte dagli stessi.

22/7 - Riunione del Consiglio Direttivo.

29/7 - Lettera dei Consiglieri in carica Signori: Benedetti, Biancardi, Giusti, Malmusi, Rizzi, Vecchi, ai Consiglieri dimissionari con preghiera di ritirare le dimissioni.

5/8 - Considerazioni conclusive inviate dal prof. Francesco Saccani al Consiglio Direttivo.

13/8 - Riunione del Consiglio Direttivo per discutere la situazione.

13/9 - Riunione del Consiglio Direttivo. All'Ordine del Giorno: Inseadimento dei Consiglieri cooptati - programma degli adempimenti deliberati dal Consiglio precedente - Corso di promozione per il conseguimento del titolo di Assaggiatore - Festa di San Martino - "Notiziario" - Auguri alle Autorità.

14/9 - Lettera del Consiglio Direttivo ai Consiglieri dimissionari nella quale si ribadiscono e si proclamano sentimenti di stima e di amicizia. Viene inoltre confermato l'impegno di tutto il Consiglio affinché, nei pochi mesi di gestione che restano, non venga meno la valida e competente collaborazione dei Consiglieri dimissionari.

23/9 - Risposta del prof. Francesco Saccani alla lettera del Consiglio del 14/9 in cui dichiarava, fra l'altro, la sua impossibilità, per ragioni molteplici ed evidenti, di aderire alle richieste fatte.

24/9 - Risposta del dr. Loli Palazzini in cui si motiva la sua decisione di non ritirare le dimissioni e di non accettare, per ora, di collaborare con il Consiglio.

9/10 - Petizione inviata dal prof. Enrico Nasi di Modena e firmata da 74 soci in cui si contesta la cooptazione dei 5 nuovi Consiglieri e si chiedono immediate elezioni.

10/10 - Lettera inviata dal Sig. Silvano Bellucci al Gran Maestro nella quale rende noto di essere stato contattato dall'Istituto Agrario "Lazzaro Spallanzani di Castelfranco per proseguire il lavoro a suo tempo intrapreso per l'avviamento e la conduzione dell'acetaia della scuola di Vignola. Si dichiara disponibile a riprendere il suo incarico a condizione che l'approvazione gli venga data per lettera e che i suoi rapporti inerenti a questo lavoro siano da tenersi soltanto con il Gran Maestro.

18-31/10 - Corso di perfezionamento per conseguire la qualifica di Assaggiatore; 4 serate.

22/10 - Risposta del Gran Maestro alla petizione inviata dal prof. Enrico Nasi di Modena.

25/10 - Partecipazione del Gran Maestro e del Consigliere Dr. Luciano Sarti ad una "Tavola



Anno 5° - Numero 2 - Dicembre 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)

Rotonda" sul tema "L'aceto in tavola", organizzata dall'Accademia Italiana della Cucina alla Fiera di Milano nel quadro "Expo Vip '91".

30/10 - Lettera del dr. Luigi Loli Palazzini con richiesta di autorizzazione del Consiglio Direttivo per organizzare gli assaggi di allenamento a Modena.

31/10 - In risposta alla richiesta del dr. Loli Palazzini, il Gran Maestro conferma l'incarico ed esprime la sua soddisfazione.

10/11 - Festa di San Martino. Nella mattinata visita guidata dal Gran Maestro al Museo Archeologico di Modena - Pranzo al ristorante "Green Park" di Casinalbo. Grande partecipazione dei Soci e Amici della Consorteria: 330 presenti. Consegna dei diplomi, offerti dalla Camera di Commercio di Modena, agli Allievi che hanno conseguito il titolo di Assaggiatore. "Regina di Fava" la Signora Francesca Gozzi Cavallotti di Modena. La "Super Tombola" con un premio di 1 milione, offerto dalla Banca Popolare dell'Emilia di Modena, è stata vinta dal Signor Julio Mauricio Barbieri di Modena; la "Tombola Tradizionale" che ha come premio un barile offerto dalla ditta Renzi Francesco di Modena, è stata vinta dal Signor Claudio Malmusi di Vignola.

30/11 - Inizio degli assaggi mensili di allenamento organizzati dal Dr. Loli Palazzini a Modena, presso il Self Service Europa del Signor Cocchi Agapito (g. c.), in via Emilia Ovest, 101 (Palazzo Europa). Termine del corso 21/3/92. Articolato in 11 giornate.

L'ANGOLO DELLA POESIA

LA CONSEGNA

Oltre la porta bassa
erano monti
di pietra e di castagno
le vecchie scale.
Ottobre stendeva la sua sera
odorosa nel cortile
fra forcelle di gelso
e la fontana.
Tua madre
con un sorriso
e con gli occhi
la chiave calda
di ferro
pose tra le mie mani
e attentamente
le richiuse.
La fiamma di un pampino
tremolando lasciò il tralcio
e sull'erba rimase.
Dietro il tetto
bruno
dell'acetaia
rapido
tramontava il sole.

Francesca Gozzi Cavallotti

IN CUCINA

La ricetta di Francesca "Il cappone all'Aceto Balsamico"

Lessare il cappone in acqua e sale, facendo un buon brodo.
Disossarlo, spellarlo e tagliarlo a pezzi. Disporre i pezzi uniformandoli su un grande piatto da portata, in modo da non lasciare spazi vuoti. Pressarli leggermente, in attesa della salsa che li ricoprirà.

SALSA: Tre etti di foglie di prezzemolo

Un etto di capperi

Un gambo tenero di sedano
(15 cm.)

Un'acciuga salata e ripulita

Olio vergine d'oliva e poco grasso
(q. b.)

Due bicchierini di Aceto
Balsamico (c. a.)

Tritare finemente tutti gli ingredienti insieme e passarli in un tegame antiaderente. Aggiungere un buon bicchiere di aceto di vino, non troppo forte. Lasciare cuocere il miscuglio finchè il liquido non sia completamente assorbito: deve risultare del tutto asciutto! A questo punto aggiungere il Nostro Aceto e l'olio e mescolare bene amalgamando il tutto. Ricoprire la carne con la salsa e guarnire il piatto con cipolline sotto aceto balsamico, carciofini, olive, funghi, rotolini di peperoni sott'olio, rondelle di carote, fiorellini ricavati nei cetriolini... e quant'altro la fantasia vi suggerisce!...

AI SOCI

Questo numero del "Notiziario" difficilmente si sarebbe potuto stampare se il "Consiglio" fosse stato mandato a casa. Esce in ritardo per le note vicende. Ce ne scusiamo con i Soci.

IL CONSIGLIO DIRETTIVO

I LIBRI

I pochi appassionati che si riunirono a Spilamberto, nella villa di San Pellegrino, di proprietà del n.h. Luigi Cavazzoni Pederzini, nel 1967, per dar vita alla "Consorteria dell'Aceto Balsamico Naturale", notarono, con ammirata sorpresa, che un illustre microbiologo della Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna, il prof. Mario Sacchetti, impossibilitato ad essere presente di persona per motivi di salute, aveva mandato il genero, p.a. Legnani, con delega scritta per comparire, nell'atto di costituzione, come socio fondatore del sodalizio. Il prof.

Sacchetti, maestro del nostro Turtura, che ne continua l'opera, aveva scrupolato, fino dal 1937, con i fondi del C.N.R., i misteri del balsamico, con l'occhio del ricercatore di razza.

I frutti di oltre trent'anni di studi furono raccolti in un aureo libretto, che la benemerita casa editrice ha ristampato quest'anno in edizione anastatica. L'esauritissima prima edizione (1970) era già ricercata, a prezzi di affezione nel mercato antiquario.

M. Sacchetti. L'Aceto Balsamico Modenese.

Bologna, Edagricole, 1991. L. 19.000