



NOTIZIARIO DELLA CONSORTERIA DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

Periodico semestrale di cultura dell'aceto balsamico tradizionale

Direzione e redazione: Spilamberto - via Roncati, 29 - Direttore responsabile: ANDREA BIAVARDI - Spedizione in Abb. Postale Gruppo IV/70
Autorizzazione del Tribunale di Modena N° 856 del 14/4/1987 - Stampa: Tipografia BONI - Modena - Fotocomposizione IL CARATTERE - Modena

CONSIDERAZIONI DEL PRESIDENTE

Continua incessante, ormai da otto mesi, l'attività del Consiglio Direttivo espresso nelle elezioni del 19 gennaio scorso. Anche gli animi mi sembrano quietati e si sta trovando pienamente la serenità ed il piacere di lavorare insieme.

I Soci hanno ripagato il nostro lavoro con la loro presenza, continua e numerosa, a tutte le manifestazioni indette dalla Consorzio. Questo ci conforta e ci sprona, soprattutto perchè sentiamo che la partecipazione sta a significare che la Consorzio è veramente una grande famiglia e che, nonostante le difficoltà, continua a restare unita e a diventare sempre più numerosa in nome di quella passione che tutti accomuna: l'aceto balsamico tradizionale.

Era con questo auspicio che, a suo tempo, ho accettato di assumere il nuovo ruolo. Grazie Amici!

In questi mesi tante cose sono state portate a termine. Gli assaggi di mantenimento in diverse località della Provincia; il Corso per Allievi Assaggiatori (con la partecipazione di ben 70 iscritti); la revisione e la ristampa del regolamento del "Palio" e di quello riguardante l'attribuzione delle varie qualifiche di Assaggiatore; il "Palio di S. Giovanni 1992" che ha avuto un regolare svolgimento ed ha visto la partecipazione di un numero di campioni uguale a quello dello scorso anno. Gli assaggi del "Palio" si sono svolti in 17 serate, con punte elevatissime di Assaggiatori presenti; sento il dovere, a questo proposito, di porgere loro un vivo ringraziamento ed in particolare al dr. Luigi Loli Palazzini e al maestro Adriano Malmusi per la perfetta organizzazione del complesso lavoro. Quest'anno, per la prima volta, si è anche provveduto a "punzonare" il barile contenente l'aceto balsamico tradizionale vincitore del Palio, dando così attuazione alla delibera consiliare del febbraio 1992. Inoltre gli ultimi impegni di settembre hanno visto la Consorzio tenere due giornate di studio, con conferenze e dibattiti, a Concordia (il 10 e 12 settembre), organizzate dal locale Comune, ed altre due, con conferenza e pratiche di assaggio, a Castelvetro, nell'ambito delle manifestazioni per la Sagra dell'uva (21 e 22

settembre).

Infine si è tenuta il 24 settembre una importante riunione degli Assaggiatori e dei Maestri Assaggiatori con all'ordine del giorno il tema: Riflessioni sulla metodologia degli assaggi e regole di comportamento.

Il 27 settembre si è svolta l'Assemblea Straordinaria dei Soci per discutere e deliberare su diversi argomenti posti all'ordine del giorno, il cui risultato è riferito nel presente Notiziario. Aggiungo una nota sul Corso per Allievi Assaggiatori:

la domanda di partecipazione è sempre elevatissima, tanto che, il Consiglio Direttivo, sta riconsiderando la decisione assunta di sospendere per l'anno 1993 tale attività. In questo caso ne verrà data tempestiva comunicazione a tutti.

Concludo qui queste poche, amichevoli considerazioni. Nuovamente ringrazio tutti per la fiducia e la collaborazione così ampiamente dimostrate.

Vogliate accettare e gradire una collettiva, cordiale stretta di mano.

Fermo Rizzi

SULLA "PUNZONATURA A FUOCO" DEL VASELLO VINCITORE DEL "PALIO '92"

Dal 1967, anno di fondazione della "Consorteria dell'aceto balsamico tradizionale" e senza soluzione di continuità, si tiene, in Spilamberto, la gara del "Palio" riservata ai campioni di "balsamico tradizionale" prodotti nell'area degli antichi domini estensi.

Vengono, oggi, presentati per competere a "singolar tenzone" oltre 1200 campioni.

Uno solo di essi è proclamato "vincitore" in occasione della tradizionale fiera di S. Giovanni che si tiene, da oltre un secolo, in Spilamberto.

Il riconoscimento che gli viene attribuito dopo essere stato sottoposto a ben 30 valutazioni da parte di esperti durante diverse serate di "assaggio" e che viene consegnato al suo produttore, consiste:

- nel "torrione d'oro" ed un diploma rilasciato dal Gran Maestro della Consorzio;
- e nel "cucchiaio d'oro" simbolo riconosciuto dell'Assaggiatore di "aceto balsamico tradizionale" donato da parte della Banca Popolare dell'Emilia Romagna.

Il Consiglio Direttivo della Consorzio è giunto nella determinazione di contrassegnare con un "marchio a fuoco" il "vasello" contenente il balsamico da cui proviene il campione vincitore.

Questo sigillo che darà testimonianza nel tempo e ai posteri di singolare preziosità, ha



lo scopo:

- di riconoscere la perfetta simbiosi esistente tra la botticella e il "balsamico tradizionale". Essa infatti non è da ritenersi soltanto un contenitore, ma piuttosto un "laboratorio" ineguagliabile ed insostituibile.

- di lasciare una traccia indelebile di tradizioni per l'uomo del XXI° secolo.

La prima cerimonia di punzonatura è avvenuta durante la serata del 29 agosto '92 presso l'acetaia di Barbara Bellucci residente in Altolà di S. Cesario s.p. ai confini con Spilamberto alla presenza di molti membri del Consiglio Direttivo.

Francesco Sacconi

LE NOSTRE PRESTAZIONI

Quando si intraprende una qualunque "impresa" occorre tener conto di una infinità di incognite che si possono incontrare sul percorso e che tendono a modificare l'asse sul quale ci si deve muovere, mettendo così a volte in pericolo l'intera "architettura del progetto".

Si trascurano sempre, perchè imponderabili, quelle che i matematici definiscono "**Condizioni di contorno**" (non me ne voglia il prof. Saccani se approfitto di termini che gli sono propri). Quali sono queste "condizioni di contorno" all'interno della Consorceria dell'Aceto Balsamico Tradizionale?

Primo fra tutte è senza dubbio il fatto che gli intenti programmatici della nostra "impresa" vengono stilati, organizzati e realizzati con procedure e risorse esclusivamente espresse da VOLONTARI e non da persone organizzate gerarchicamente con obblighi e responsabilità professionali.

L'art. 2 del nostro Statuto dice testualmente: "L'Associazione si propone, come scopo, di promuovere, organizzare e sostenere iniziative e manifestazioni dirette alla produzione, alla tutela ed alla valorizzazione dell'aceto balsamico tradizionale, nonché alla diffusione della conoscenza ... e non ha scopi di lucro. Sono sicuro che, aderendo alla Consorceria, tutti noi abbiamo accettato per convinzione e non per opportunità, questo articolo dal quale si evince che il nostro compito è principalmente PROMOZIONALE. Dobbiamo quindi, una volta individuato il fine, far sì che le nostre prestazioni siano organizzate nel modo più razionale possibile considerando tra i nostri impegni prioritari, l'efficienza e la mobilitazione delle risorse umane di cui disponiamo in tutta l'Associazione e non solo all'interno del Consiglio. In altre parole dobbiamo tendere sempre ad avere "l'uomo giusto al posto giusto".

Tutto ciò richiede però il superamento della episodicità e della frammentarietà degli obblighi che fino ad ora hanno caratterizzato l'amministrazione della Consorceria. Se questo poteva essere giustificato quando l'Associazione aveva proporzioni più modeste, non può più essere accettato oggi che siamo cresciuti in modo quasi esponenziale e che stiamo per entrare in possesso, grazie all'impegno del Comune di Spilamberto, di una nuova sede degna della più grande attenzione, ma che, contemporaneamente, ci impegna a dare maggiore impulso al nostro volontariato. In altri termini dobbiamo fare in modo che il nostro operare perda quel carattere di discontinuità cui accennavo prima, per perseguire un indirizzo globale in grado di assemblare or-

ganicamente ogni singolo episodio.

Questo ci permetterà di realizzare programmi e progetti anche a lungo termine, collocati in quell'"area di impresa" in cui l'obbligazione morale è più incisiva e stimolante di quanto lo possa essere l'impegno anche della più seria professionalità.

Questa è una condizione che ci aiuterà a superare quasi sempre quelle "condizioni di contorno" che possono spostare l'asse del percorso cui accennavo all'inizio. Generalmente quando l'attività presenta contorni aperti nel tempo, tutto diventa più difficile e sembra complicarsi. Dobbiamo, per questo, far tesoro e utilizzare l'operato di chi ci ha preceduto per 25 anni, così come dobbiamo lasciare una certa elasticità di movimento ai Collaboratori, ognuno nella propria area di competenza.

Se il fine che ci prefiggiamo è quello di promuovere la conoscenza dell'Aceto balsamico tradizionale" (ricordo ancora l'art. 2 del nostro Statuto), diventa necessaria la consapevolezza che prevede una "strategia" di pressione continua ma *delicata*, che non metta a rischio il programma con risposte negative di insofferenza o di rigetto da parte di chi ci deve sostenere. È il caso di dire, per usare un vecchio aforisma, che bisogna "pelare la gatta ma non farla miagolare".

Detto questo devo aggiungere che tutto ciò non deve restare una dichiarazione di principio vuota di significati concreti: tutti ci dobbiamo rimboccare le maniche per vedere di trovare "qualcosa ad hoc" anche se non è facile né semplice. Mettiamoci allora di buona lena, certi di avere tutti un mattone, più o meno grande, da portare per la costruzione del nostro edificio. I modi sono infiniti: idee, consigli costruttivi, contatti per il reperimento di sponsor a qualsiasi livello e, perchè no, anche mettendo mano al portafoglio, sicuri che, strada facendo, la fantasia e l'iniziativa si manifesteranno certamente in modo positivo e concreto fornendoci la certezza del miglioramento delle nostre "qualità di prestazione".

Azio Sacchetti

AVVISO

Per qualsiasi informazione i Soci sono pregati di rivolgersi alla Segretaria Sig.ra Francesca Simonini - tel. 059/762712

ESSERE "CONSORTERIA" OGGI

Lo Statuto della Consorceria denuncia certamente l'usura del tempo e richiede un approfondito atto di revisione.

Ma quanto contenuto nel primo comma dell'art. 2 difficilmente potrà subire variazioni tenuto conto della sua ancora integra, totale e attuale validità.

Esso riporta le "motivazioni" che animano l'intera Consorceria, che alimentano la partecipazione e l'attività di tutti i suoi Componenti e che non possono essere messe in discussione, ma piuttosto poste in risalto ancora di più di quanto sia sino ad ora avvenuto.

Esse fanno riferimento alla "produzione" dell'aceto balsamico tradizionale, alla sua "tutela" ed alla sua "valorizzazione".

Produrre, tutelare e valorizzare sono i tre verbi usati.

Costituiscono il "credo" della Consorceria e vincolano tutti i suoi Soci, dal semplice estimatore al Gran Maestro, a tener fede agli ideali del Suo fondatore: Rolando Simonini.

Produrre

Per quanto riguarda la produzione fanno testo:

- la definizione di aceto balsamico tradizionale posta dai Maestri Assaggiatori nell'anno 1976 al termine delle Giornate di studio tenutosi presso la Camera di Commercio di Modena

- e il Disciplinare del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste.

Tutelare

La tutela consiste nel contrastare, in tutti i modi possibili, il tentativo di contrabbandare per "balsamico" altri tipi di aceto che con il "tradizionale" non hanno nulla da spartire per genesi, proprietà e fattura.

Valorizzare

La valorizzazione presenta un ampio spettro di intervento.

Esse consistono:

- nel porre in evidenza le peculiarità del prodotto;
- nel richiamare l'attenzione di tutti sui suoi aspetti culturali e di autentica civiltà;
- nell'approfondire le conoscenze di carattere scientifico;
- nel porre in risalto gli aspetti storici e della tradizione;
- nel difendere gli aspetti che affondano le radici nella eredità familiare;
- nel promuoverne la conoscenza dentro e fuori i confini degli antichi domini estensi.

Essere Consorceria oggi significa tutto questo se è vero che l'uomo del XX secolo quasi stordito dal progresso scientifico raggiunto, cerca rifugio nelle peculiarità del suo passato cui il "balsamico tradizionale" appartiene di diritto.

Francesco Saccani

ABBIAMO UNA NUOVA SEDE

L'Amministrazione Comunale di Spilamberto da sempre ha tenuto in massima considerazione la Consorceria, ed ora, pur nelle ristrettezze economiche in cui navigano i nostri comuni, si è prodigata per assegnare a questo illustre Sodalizio il piano nobile con terrazze e le soffitte di un importante edificio del centro storico, all'uopo ristrutturato.

Non si poteva immaginare una scelta migliore per la sede della Consorceria!

La villa Fabriani, restituita all'antico splendore di residenza signorile del '700, ha custodito infatti nelle sue soffitte, una delle più importanti acetaie del balsamico tradizionale e ciò è dimostrato dal più antico documento scritto sino ad ora reperito che tratta della formazione e conduzione d'acetaia per la produzione di balsamico tradizionale: è il rapporto epistolare intercorso tra il dr. Francesco Agazzotti di Modena e Pio Fabriani di Spilamberto datato 1862.

Copia di una delle pagine più significative di questa preziosa lettera costituisce, oggi, il degno involucro della confezione di aceto balsamico tradizionale della Consorceria di Spilamberto.

Ecco perchè dicevo che non poteva essere fatta scelta migliore di quella di desti-

nare il piano nobile della Villa alla sede della Consorceria di Spilamberto, custode e divulgatrice del "codice Agazzotti-Fabriani" ed il sottotetto, da cui sprigiona ancora l'antico aroma, a sede dell'acetaia del Sodalizio e della Comunità di Spilamberto, magistralmente condotta con amore e dedizione dal nostro Castaldo Bellucci Silvano e dai suoi validi coadiutori.

Questa acetaia non smentirà quella che anticamente era ospitata negli stessi locali, anzi, sarà destinata a divenire una delle migliori acetaie comprese nel territorio degli Antichi Domini Estensi.

Ora la Sede l'abbiamo, bella, spaziosa, confortevole, in grado di esercitare al meglio l'attività della Consorceria che si estrinseca principalmente nella tutela della cultura e della qualità del Balsamico Tradizionale, nella sua divulgazione e nella formazione di corretti conduttori d'acetaia; dobbiamo solo arreararla in modo consono alla dignità ed importanza del Fabbriato e della Consorceria e farla pulsare di vita, consapevoli che Essa è l'unico punto di riferimento nel mondo per chi vuole accostarsi, anche solo per curiosità, al Balsamico Tradizionale.

Oscar Forghieri

L'ACETAIA SOCIALE

Nel corso dell'anno solare 1992 il Castaldo della Consorceria, Silvano Bellucci, è stato validamente affiancato nel lavoro di conduzione dell'acetaia sociale dai Soci:

Trenti Gianluca - Maestro Assaggiatore
Ferrari Tiziano - Assaggiatore
Amadessi Alessio - Allievo Assaggiatore
Preti Sauro - Allievo Assaggiatore
Il loro contributo si è rivelato prezioso sia per quanto riguarda la competenza dimostrata durante gli interventi, che in relazione alla mole di lavoro svolto in diversi settori delle attività della Consorceria. Fra l'altro si è provveduto a suddividere quanto rimasto dai campioni di aceto balsamico tradizionale presenti per la gara del "Palio '92", dopo le operazioni di valutazione in base ai punteggi ottenuti:

Sono state formate cinque categorie di prodotto così definite:

- *qualità extra*, raggruppante i campioni cui è stato attribuito un punteggio maggiore o uguale a 322 punti;
- *prima qualità*, per i campioni che presentavano un punteggio variabile da 265 a 289;
- *seconda qualità*, per i punteggi compresi fra 191 e 266;
- *terza qualità*, per i punteggi compresi fra 150 e 190;
- *quarta qualità*, comprendente i campioni

che hanno realizzato un punteggio inferiore a 150.

La miscela ottenuta con i campioni appartenenti alla terza categoria è stata posta a dimora in una damigiana in attesa che qualche generoso bottaio regali alla Consorceria una botte da 70/75 litri.

La miscela ottenuta con i campioni di più scarsa qualità dimoreranno in altro contenitore in attesa di verificarne l'evoluzione.

Per quanto riguarda la miscela di seconda qualità si è provveduto all'acquisto di una botte già acetificata per introdurvela. Anche i campioni appartenenti alla prima qualità vengono posti a dimora in una botticella. Per quanto riguarda, invece, i campioni la cui miscela è definita "extra", si spera, possano servire, così come sono, alla Consorceria per procedere all'imbotigliamento di alcune confezioni presso il Consorzio Produttori.

Si è provveduto poi a lavare tutti i matracci ed a stivarli, pronti per l'uso che se ne farà l'anno prossimo.

Con l'aiuto del dr. Mario Gambigliani Zoccoli, il gruppo di lavoro ha iniziato ad effettuare le prime analisi relative al grado acetico ed a quello zuccherino dei campioni semifinalisti e finalisti.

Per quanto riguarda i 12 campioni finalisti il

grado acetico si è mediamente attestato intorno al valore 8,37, mentre in tenore zuccherino medio è risultato di 71,20. Se ne deduce la necessità di convincere i produttori ad operare in modo tale da ottenere un aumento del grado acetico.

L'andamento delle batterie costituenti l'acetaia sociale che dimora nel sottotetto della nuova sede della Consorceria (Villa Fabriani) sembra procedere in modo soddisfacente. Il Consiglio Direttivo ringrazia, tramite il Castaldo, il gruppo di lavoro per la collaborazione fornita.

Silvano Bellucci

SAN MARTINO 1992 INVITO

Tenendo fede ad una tradizione consolidata, la Consorceria dell'aceto balsamico tradizionale chiama a raccolta tutti i suoi aderenti ed i loro Familiari per festeggiare, insieme, la ricorrenza di San Martino.

L'incontro è fissato per domenica 15 novembre, alle ore 12,30, presso il ristorante Green-Park in Via Giardini, 440 a Formigine. La prenotazione, necessaria, dovrà essere effettuata direttamente presso il ristorante entro e non oltre Venerdì 13 Novembre (tel. 059/511151 - tutti i giorni escluso il mercoledì. Considerata la grande affluenza che sempre si riscontra e la non eccessiva capienza del locale, la prenotazione ha caratteristiche obbligatorie e vincolante.

Dovrà essere rilasciato il nome, il cognome e il recapito telefonico. Chi prenota per più persone dovrà fornire alla segretaria della Consorceria il nominativo dei componenti il gruppo.

La giornata sarà allietata dalla estrazione della tradizionale tombola, dal sorteggio di numerosi premi e dalla presenza di una simpatica e qualificata orchestra.

N.B.: Riprendendo una simpatica consuetudine culturale, viene organizzata, nella mattinata, una visita guidata all'Abbazia di Nonantola. L'appuntamento è fissato per le ore 10 di domenica 15 novembre, nel piazzale antistante l'Abbazia.

È gradita la presenza di numerosi Soci.

Ultimata la visita ci si porterà, insieme, a Formigine per il pranzo. Un cordiale saluto e l'arrivederci per San Martino!

Il Gran Maestro

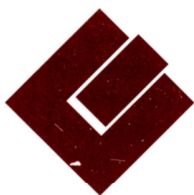
la telefonata è gratis

SERVIZIO INFORMAZIONI CLIENTI



Con una telefonata gratuita potete rivolgerVi al
SERVIZIO INFORMAZIONI CLIENTI*
*della Banca Popolare dell'Emilia, per utilizzare al meglio i servizi della Banca. Il **NUMEROVERDE** può anche darVi un'assistenza tempestiva e completa in caso di smarrimento o sottrazione di assegni, di carte di credito o di altri titoli bancari.*

* In funzione nei giorni feriali, sabato escluso, dalle 9 alle 13, e dalle 15 alle 17.
Il **NUMEROVERDE** non può essere utilizzato per comunicazioni dirette a filiali o ad uffici della Banca.



**Banca popolare
dell'Emilia Romagna**

CONSIDERAZIONI SUL MODO DI PROCEDERE NELLA VALUTAZIONE DI UN CAMPIONE DI ACETO BALSAMICO "TRADIZIONALE"

È noto come l'uomo sia spesso chiamato a compiere interventi di carattere valutativo sia nei confronti dei propri simili che relativamente a tutto quanto lo circonda.

Si presume, per tanto, che egli possieda scienza, coscienza e capacità per dirimere situazioni o per esprimere giudizi di merito su un oggetto, un alimento o quant'altro, con assoluta obiettività e serenità.

Ma per affrontare correttamente tale ordine di problemi gli diventa indispensabile fissare canoni di comportamento (codici, in genere) ritenuti successivamente punti fermi di riferimento comune per tutti coloro che interagiscono allo scopo.

Gli è necessaria, inoltre, l'appropriazione e l'utilizzo di metodiche idonee a rendere accettabili i risultati cui perviene, anche al fine di attenuare, quanto maggiormente possibile, l'incidenza della sua "soggettività" sul giudizio espresso e che sappiamo non essere eliminabile.

Per quanto ci riguarda e relativamente al "balsamico tradizionale", l'analisi sensoriale (organolettica) degli alimenti, idonea a caratterizzare gli stessi ai fini valutativi nell'ampio spettro di sua competenza, si avvale di questi presupposti attraverso l'utilizzo di schede di valutazione strutturate le quali richiedono, da parte dell'Assaggiatore, l'adozione di una metodica bivalente scandita su due percorsi sequenziali non intercambiabili fra loro.

Il primo di essi richiede che l'Assaggiatore esprima, prioritariamente, un giudizio di carattere "qualitativo" sulle proprietà del prodotto, il secondo un altro, di tipo "quantitativo".

L'assunto che attribuisce la precedenza al giudizio qualitativo nei confronti dell'altro di carattere quantitativo è consolidato nei luoghi e nel tempo e risulta comune a tutti i processi valutativi indipendentemente dalla loro natura:

- nell'aula di un tribunale il giudice formula ed emette nei confronti dell'imputato, in prima istanza, una sentenza di colpevolezza o di non colpevolezza e soltanto dopo determina la quantità o l'entità della pena per colui che viene riconosciuto reo di una colpa;

- tutte le Commissioni d'esame, a partire dalla scuola elementare e sino all'università, formulano, al termine delle prove sostenute da un candidato, prioritariamente, un giudizio qualitativo di superamento o di non superamento delle prove medesime e soltanto dopo tale decisione i componenti la Commissione scelgono, quantitativamente, il voto di

attribuire mediante l'utilizzo di una precisa scala numerica di riferimento;

- in Istituti superiori a livello universitario ciascuno dei tre membri costituenti una Commissione d'esame dispone di una pallina bianca e di una nera.

Al termine della prova ciascun commissario depone in una apposita urna quella bianca se l'esito dell'esame è ritenuto positivo oppure l'altra, nera, nel caso contrario.

Il candidato prende atto dell'esito qualitativo della votazione (positivo 3 bianche oppure 2 bianche e una nera) e soltanto in un secondo momento avrà modo di constatare il livello quantitativo assegnatogli rispetto alla scala numerica usata dalla Commissione;

- lo stesso procedimento, sia pure con tecniche diverse, viene usato per la valutazione dei prodotti commestibili: l'esperto esprime, in prima istanza un giudizio qualitativo di "idoneità" o di "non idoneità" alla commercializzazione del prodotto e soltanto dopo emette un ulteriore giudizio quantitativo riguardante lo stato di tale idoneità (1^a scelta, 2^a scelta, 3^a scelta).

L'esame di un campione di aceto balsamico tradizionale non sfugge a questa logica o legge di comportamento dal momento che la scheda di valutazione utilizzata dalla Consorteria è strutturata su tali presupposti ed ogni Assaggiatore di aceto balsamico tradizionale deve, per tanto, essere consapevole che per procedere all'esame di un campione è necessario valutarne in primo luogo le qualità.

Egli dovrà stabilire se il suo colore è bruno-carico o semplicemente bruno, o bruno scarico o ambrato; se la pienezza si manifesta corposa o soltanto consistente, o tenue o cadente; se l'acidità risulta elevata ed equilibrata o, piuttosto, buona, o tenue oppure scarsa e proseguire in maniera analoga per tutte le altre proprietà indicate nella scheda in apposite colonne caratterizzanti il prodotto.

Soltanto dopo aver operato la propria scelta di carattere dunque "qualitativo" egli proseguirà l'esame attribuendo per ciascuna proprietà, quantitativamente, un punteggio attingendolo dall'intervallo numerico previsto nella scheda e disponibile per la medesima proprietà.

Non avrebbe senso e potrebbe inoltre risultare dannoso nei confronti delle finalità terminalmente assegnate agli Assaggiatori procedere diversamente per almeno tre ragioni:

- 1) non si terrebbe conto della prassi consolidata in tutti i settori operativi dell'uo-

- 2) tutte le aggettivazioni contenute nella scheda di valutazione afferenti a specifiche proprietà del "balsamico tradizionale" risulterebbero superflue se non inutili;
- 3) al punteggio assegnato ad un campione e ritenuto prioritario rispetto alla valutazione qualitativa verrebbe attribuita una finalità che non gli compete in quanto contrastante con ciò che viene richiesto a colui che compie l'esame: il compito primario dell'Assaggiatore consiste, infatti, nel valutare un campione di aceto balsamico tradizionale per ciò che riguarda le sue caratteristiche, la sua fattura e la sua "nobiltà" nell'ambito della tradizione classica.

Molteplici riflessioni e considerazioni possono emergere in coloro che utilizzano in maniera precisa e coerente la metodica sopra indicata durante la compilazione di una scheda di valutazione per un campione di aceto balsamico tradizionale.

Si potrebbe affermare, ad esempio, che la prioritaria valutazione di carattere qualitativo delle proprietà del balsamico tradizionale riesce a soddisfare maggiormente l'esigenza di assicurare un carattere di oggettività all'atto che si compie e ad attenuare la ineliminabile caratteristica soggettiva genetica ed esperienziale propria di ogni assaggiatore.

È infatti accertato come sia più facile trovare un accordo comune su una qualità piuttosto che su un punteggio.

Tutti coloro che ritengono di poter dare testimonianza di una propria patente di professionalità nella pratica degli "assaggi" di campioni di aceto balsamico tradizionale, sono in grado di comprendere e di condividere tale affermazione.

Per altro la prova provata della tesi sopra esposta è ben nota agli esperti in quanto essi hanno per certo e più volte constatato la circostanza secondo la quale due campioni di balsamico tradizionale valutati con il medesimo punteggio presentino, di fatto, caratteristiche fra loro anche sensibilmente diverse per franchezza, finezza, sapore e così via.

Altre considerazioni di carattere tecnico possono evidenziare problemi di grande importanza.

La scheda di valutazione oggi utilizzata in Consorteria offre la possibilità di scegliere le proprietà ed i punteggi su quattro colonne.

Ciascuna di esse individua, negli estremi, una sorta di "linea di demarcazione" o "crinale" intorno al quale la scelta che

Continua a pag. 6

Continua da pag. 5

l'Assaggiatore è tenuto a compiere si fa delicata e a volte problematica. D'altra parte la presenza delle "linee di demarcazione" non può stupirci più di tanto dal momento che esse si trovano frequentemente presenti nel nostro comune modo di vivere e ci inducono molto spesso ad operare scelte e valutazioni di carattere "discreto", cioè per salti, piuttosto che "continuo".

Basti un esempio a dirimere il problema: l'uomo diventa maggiorenne vivendo ogni istante della propria vita e crescendo intellettualmente e umanamente ogni giorno con continuità, ma la caratteristica della "maggiore età" gli viene riconosciuta soltanto allo scadere del diciottesimo anno e non prima, nemmeno di un giorno.

La soglia del diciottesimo anno è paragonabile all'estremo di una qualunque colonna della scheda di valutazione caratterizzato numericamente attraverso un valore prestabilito che rappresenta il massimo e il minimo punteggio riservato a quella proprietà.

Aumentarlo o diminuirlo anche di una sola unità significa operare altre scelte, altre valutazioni nei confronti del "balsamico" che si sta esaminando.

L'Assaggiatore è dunque tenuto a prestare estrema attenzione quando le sue valutazioni lo portano ad attestarsi sugli estremi sopraindicati per evitare di essere incoerente o contraddittorio con se stesso e con i suoi simili o di commettere errori dal momento che un punto attribuito, in più o in meno, all'interno di un intervallo caratterizzante una specifica proprietà non modifica la scelta qualitativa effettuata e può essere giustificato come conseguenza delle caratteristiche soggettive proprie di colui che compie l'esame, ma assegnato oltre la "linea di demarcazione" della proprietà in esame, sia a destra che a sinistra, diventa sempre e comunque inaccettabile.

È allora dovere di tutti e di ciascuno partecipare attivamente alla scelta dei "codici" menzionati in partenza e successivamente rispettare gli accordi e le norme per essere in primo luogo credibili e poter proseguire nel processo di crescita che ha come obiettivo una sempre maggiore conoscenza del "nostro" balsamico tradizionale.

Francesco Saccani

RESOCONTO DELL'ASSEMBLEA GENERALE DEI SOCI INDETTA PER IL 27 SETTEMBRE 1992

Si è tenuta presso il Cinema Capitol (g.c.), il 27-9-92 alle ore 9, l'Assemblea generale dei Soci.

Era in discussione il seguente ordine del giorno:

- 1) Nuova sede e problemi relativi all'insediamento. Proposta di un contributo "una tantum" da parte dei Soci;
- 2) Quote sociali. Proposta di modifica;
- 3) Dimissioni dei Probiviri in carica e proposte per il rinnovo del Collegio;
- 4) Proposte di modifica dello Statuto sociale e nomina di una Commissione di studio;
- 5) Intervento dei soci.

Tutti i punti sopraindicati sono stati ampiamente trattati e discussi.

L'intervento dei Soci presenti si è rivelato prezioso e qualificante.

In relazione al punto n. 1 l'Assemblea ha deliberato quanto segue:

Per far fronte alle spese relative all'arredamento della nuova sede, viene richiesto a tutti i Soci un contributo straordinario di £ 50.000 da versare sul conto corrente postale della Consorteria.

Viene anche lanciata la proposta di un prestito, ad interesse zero, restituibile da parte della Consorteria oppure del conferimento di un buon quantitativo di aceto balsamico tradizionale maturo e idoneo per l'imbottigliamento.

Per quanto riguarda il punto n. 2 si delibera di elevare la quota associativa da £ 20.000 a £ 60.000 e di invitare tutti i conferenti un campione di balsamico tradizionale valutato con un punteggio inferiore a punti 266 al versamento della somma di £ 30.000.

Nella trattazione del punto n. 3 viene data lettura della lettera di dimissioni presentata dai Probiviri al termine del loro mandato.

L'Assemblea delibera di nominare un nuovo Collegio caratterizzandolo giuridicamente attraverso il Sindaco del Comune di Spilamberto, il Presidente della Camera di Commercio e il Presidente del Tribunale di Modena.

In merito al punto n. 4 l'Assemblea approva che il Consiglio Direttivo, affiancato da alcuni esperti, provveda a stilare una bozza di revisione dell'attuale Statuto.

Gli interventi dei Soci al termine della discussione dei primi quattro punti si sono rivelati produttivi per le indicazioni che il Consiglio Direttivo ha saputo trarre.

In particolare è stato richiesto:

- 1) di ripetere, annualmente, un incontro analogo a quello programmato per il 27 settembre;
- 2) di allestire, nella nuova sede, un laboratorio scientifico per consentire ai Soci di sottoporre i propri campioni ad alcuni esami di tipo chimico;
- 3) la prosecuzione dei corsi di formazione.

Francesco Saccani

LA SCOMPARSA DI FORTUNATO PARMIGGIANI



La scomparsa di Fortunato Parmiggiani avvenuta il 24 marzo 1992 ha dolorosamente colpito tutti i Soci che avevano avuto modo di apprezzarne le profonde doti di onestà e di signorilità.

Egli è stato un valido collaboratore del nostro sodalizio sin dalla sua fondazione. Lo ricordiamo, in particolare, impegnato nello stand della Consorteria, in fiera, con il suo fare paziente, misurato e convincente.

Ha sempre offerto il proprio contributo con grande passione e disinteresse in nome dell'aceto balsamico tradizione e dei legami di amicizia che lievitano intorno a questo nostro prezioso prodotto. Ai familiari è rivolto il cordoglio dei componenti il Consiglio Direttivo e di tutti i Soci.

Fermo Rizzi

AVVISO

Il presente "Notiziario" è stato inviato a tutti i Soci inseriti nell'elenco della Consorteria.

Con l'uscita del prossimo numero, la spedizione avverrà soltanto per gli aderenti in regola con il versamento della quota associativa (in aceto o in denaro).

IL PALIO DI SAN GIOVANNI 28 GIUGNO 1992

Domenica 28 Giugno, in seno alla 122^a Fiera di San Giovanni, in quel di Spilamberto, si è tenuta l'Annuale Assemblea Ordinaria dei Soci della Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

È naturale che tutto questo significhi, anche, il coronamento del "Palio 1992", cioè della gara fra i produttori di aceto balsamico tradizionale di Modena, nell'ambito della stessa Fiera.

Mi permetto, quindi, di fare una relazione particolareggiata, se pur il più sintetica possibile, di quello che è avvenuto nel mese e mezzo della gara stessa.

Gli assaggi del "Palio 1992" prendono l'avvio con 5 giorni di ritardo, rispetto all'anno precedente, per vari motivi, il principale dei quali è dovuto alle elezioni per la nomina del nuovo Consiglio, che si sono svolte verso la fine del mese di Gennaio, posticipando tutti gli altri impegni annuali che non erano pochi. La serata di venerdì 8 Maggio segna l'inizio degli assaggi che si concluderanno con la finalissima, avvenuta nel pomeriggio di martedì 23 Giugno, per un totale di 17 serate.

Le presenze dei Soci, nelle varie categorie, sono state le seguenti: Maestri Assaggiatori = 35/Assaggiatori = 106/Allievi Assaggiatori = 81, per un totale complessivo di 222 persone.

L'arco degli assaggi è costituito da 5 fasi, così suddivise:

1° Preselezione					
dal 8-5	al 8-6	per un totale di	n° 10	serate.	
2° Quarti di finale					
dal 10-6	" 15-6	"	n° 3	"	
3° Assaggi di recupero					
martedì 16 giugno	"	"	n° 1	"	
4° Semifinali					
dal 17-6	" 19-6	"	n° 2	"	
5° Finalissima					
dal pomeriggio del 23 giugno	"	"	n° 2	"	

Rispetto agli anni precedenti, abbiamo avuto una diminuzione delle serate di assaggio spiegabile con l'aumento notevole del numero degli assaggiatori.

Nel 1991 la media dei tavoli è stata di n° 18 per sera, con circa 100/108 assaggiatori, mentre quest'anno la media dei tavoli è salita a n° 25 con puntate massime di n° 28, corrispondenti a 150/170 persone.

Fino ai "Quarti di Finale", tutti hanno potuto partecipare all'assaggio e valutazione degli aceti, mentre, quando sono iniziate le "Semifinali", soltanto 72 assaggiatori hanno preso parte a questa fase, in quanto il n° dei tavoli si riduce a solo 12 e le presenze subiscono un taglio del 59%, cioè vengono eliminate 100 (cento) persone.

La scelta dei 72 Assaggiatori per le "Semifinali" è basata esclusivamente sul maggior numero di presenze effettuato dai singoli, e dalla preferenza che si ha sulle categorie superiori (Maestri, Assaggiatori), rispetto a quelle inferiori (Allievi).

Se risultano più Maestri, rispetto a quelli richiesti, due di essi siederanno allo stesso tavolo, mentre solo 1 di questi eserciterà la funzione di Capo-Tavolo.

Per gli Assaggiatori vale lo stesso principio basato sul massimo delle presenze e sulla preferenza che questi hanno sugli Allievi. Sono risultati scelti pertanto: n° 20 Maestri Assaggiatori

n° 40 Assaggiatori
n° 12 Allievi Assaggiatori

La "Finalissima" si è svolta nel pomeriggio di martedì 23 giugno, nelle sale della "Biblioteca Comunale".

Ai 12 campioni finalisti viene sostituito il n° di anonimizzazione precedentemente dato, con una lettera dell'alfabeto, che quest'anno partiva dalla A e terminava con la N.

Solo una persona conosce la corrispondenza della lettera al numero che il campione aveva precedentemente, ed è una persona che non partecipa a questi assaggi.

I 16 Maestri Assaggiatori scelti per questa delicata fase finale, con l'approvazione del Gran Maestro, terminati gli assaggi dei 12 campioni alle ore 18,30 circa, hanno consegnato tutte le schede al Consigliere Rag. Vittorino Giusti, incaricato espressamente dal Gran Maestro, per il controllo di tutte le somme delle schede e per la compilazione delle medie finali.

La risultante di questo punteggio è ottenuta dal totale dei 6 voti di finalissima, con eliminazione di quello più alto e di quello più basso, diviso il tutto per 4.

A questo risultato viene aggiunto il punteggio ultimo delle "Semifinali" e la somma ottenuta divisa per 2.

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

Preselezione e ripescaggio					
serate 11	Presenze	1.522	n° Assaggi	6.544	
Quarti di Finale					
" 3	"	432	"	1.728	
Semifinale					
" 2	"	144	"	918	
Finalissima					
" 1	"	6	"	72	
Totale complessivo					
" 17	"	2.104	"	9.262	

Il totale dei campioni ricevuti è di n° 1.119.

DOMENICA 28 GIUGNO

Ringraziamo gli enti (in ordine alfabetico) che hanno contribuito con medaglie d'oro e d'argento, targhe, coppe ed altro, all'assegnazione dei premi.

Banca Popolare dell'Emilia Romagna

Banco San Geminiano e San Prospero

Camera di Commercio, Industria, Agricoltura di Modena

Carimonte Banca di Modena

Cassa di Risparmio di Carpi

Cassa Risparmio di Vignola

Comune di Fiorano Modenese

Comune di Spilamberto

Comune di Vignola

Ente Provinciale Turismo - Modena

Ing. Vittorio Barbieri di Bologna

Un particolare ringraziamento alla Banca Popolare dell'Emilia Romagna che anche quest'anno ha donato il "CUCCHIAINO D'ORO", ambitissimo premio, per il vincitore del "Palio".

A questo punto, non mi resta che riportare la classifica dei 12 finalisti, che risulta essere la seguente:

1° Bellucci Barbara - S. Cesario s/P.	punti 352,250
2° Violi Guido - Nonantola	" 350,500
3° Galli Enrico - Soliera	" 350,083
4° Tardini Bernardino - Formigine	" 347,583
5° Satriani Franco - Vignola	" 347,451
6° Sternieri Luciano - Modena	" 345,042
7° Rinaldi Flaminio - Modena	" 344,666
8° Lancellotti Giuseppe - Modena	" 343,708
9° Franchini Alfonso - Modena	" 342,167

Continua a pag. 8



Anno 6° - Numero 2 - Ottobre 1992

NOTIZIARIO DELLA CONSORTERIA DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

Periodico Semestrale di cultura dell'aceto balsamico tradizionale

Direttore responsabile: ANDREA BIAVARDI

Direzione e redazione: Spilamberto - via Roncati, 29

Autorizzazione del Tribunale di Modena N° 856 del 14/4/1987

Spedizione in Abb. Postale Gruppo IV/70

Stampa Tipografia BONI. (Mo) - Fotocomposizione IL CARATTERE (Mo)

Continua da pag. 7

10° Montecchi Raffaella - Fiorano	"	341,458
11° Pecchi Giuseppe - Carpi	"	339,667
12° Ballarini Giuseppe - Modena	"	336,583

Alla vincitrice del "Palio 1992", Sign.na Barbara Bellucci viene consegnato, dal Gran Maestro, il "Torrione d'Oro della "Consorteria" oltre al "Cucchiaino d'Oro", da parte del Vice Direttore Generale della Banca Popolare dell'Emilia Romagna di Modena, Rag. Lelli.

I numerosi altri premi conferiti alle varie categorie, secondo l'ordine di chiamata, sono stati i seguenti:

1° Migliore Tesi: premiate con *Medaglia d'argento della Consorteria*

Andreoli Alessandro - Carpi: *Alcuni aspetti sull'importanza della surmaturazione e cottura del mosto sotto il profilo biochimico nel processo evolutivo dell'Aceto Balsamico Tradizionale.*

Fugaro Ottavio - Pavullo: *Informatica in acetate.*

Gobbi Carlo - Marano: *I lieviti osmofili e gli aceto batteri nell'Aceto Balsamico Tradizionale.*

Gozzoli Morandi Mirca - Savignano - *Per le antiche acetate di Savignano s/P.*

Tagliani Carla - Sassuolo: *Il piacere dell'Aceto Balsamico Tradizionale.*

2° Premio fedeltà "ROLANDO SIMONINI"

Casarini Franco - Modena: Medaglia d'Oro della Consorteria.

3° Premio Alfiere

Venturelli Riccardo - Maranello: Coppa della Carimonte Banca di Modena

4° Premio di Benemerenzza

TRENTI CARLA - S. DAMASO: Orologio da tavolo della Banca Cassa di Risparmio di Vignola e medaglia della Consorteria

5° Premio delle Comunità

Carpi - Gazzotti Lino	punti	336,500
Medaglia d'argento della Cassa di Risparmio di Carpi		
Castelnuovo - Storti Stefano	"	319,167
Medaglia d'argento del Banco S. Geminiano e S. Prospero di Modena		
Castelvetro - Simonini P. Giorgio	"	299,500
Medaglia d'argento del Banco S. Geminiano e S. Prospero di Modena		
Fiorano - Rossi Roberta	"	333,500
Coppa del Comune di Fiorano		
Maranello - Roggiani Ettore	"	296,500
Medaglia d'argento del Banco S. Geminiano e S. Prospero di Modena		
Modena - Rossi Eredi	"	336,667
Coppa della Camera di Commercio di Modena		
Spilamberto - Malmusi Luisa	"	337,334
Medaglia del Comune di Spilamberto		

Vignola - Mussi Dino " 307,67
Quadro del Comune di Vignola

6° Classe d'onore

Rovatti Cesare - Magreta
Coppa della Carimonte Banca di Modena

Prandini Roberto - Modena
Medaglia d'argento della Consorteria

Istituto Agrario - Vignola
Medaglia d'argento della Consorteria

7° Classe Tipicità

Cornia Umberto - Modena punti 316,550
Medaglia d'oro della Consorteria

Prandini Roberto - Modena
Medaglia d'oro della Consorteria

Schiatti P. Orazio - Modena " 316,500
Medaglia d'oro della Consorteria

Ferrari Francesco - Montale " 316,000
Medaglia d'argento della Consorteria

Colombini Elia - Sassuolo " 316,000
Medaglia d'argento della Consorteria

8° Classe di eccellenza

Vecchi Silvia - Formigine " 338,083
Medaglia d'oro "Agnese e Mirko Barbieri"

Zanasi Gabriella - Modena " 337,667
Medaglia d'argento della Consorteria

Goldoni Gabriella - Soliera " 337,584
Medaglia d'argento della Consorteria

Questi premiati sono stati così elencati, seguendo l'ordine alfabetico delle località di origine e non secondo il punteggio ottenuto.

Luigi Loli Palazzini

AVVISO

A riscontro di quanto deliberato dall'Assemblea generale dei Soci del 27-9-92 si allegano al presente Notiziario due moduli di conto corrente postale.

Il primo di essi riporta la cifra di £ 50.000 richiesta ai soci per far fronte alle spese di arredamento della nuova sede, mentre il secondo è riservato a coloro che intendono incrementare "l'una tantum" a loro piacimento. Per il previsto prestito, a interesse zero e rimborsabile, gli interessati sono invitati a rivolgersi alla Segretaria Sig. ra Francesca Simonini al fine di ricevere formale ricevuta della somma impegnata.