



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

L'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE "IN VILLA" IN OCCASIONE DEL 25° ANNIVERSARIO DI ATTIVITÀ DELLA CONSORTERIA

Il 29 e 30 Maggio 1993 si sono verificati due avvenimenti importanti della vita della Consorzio: la consegna ufficiale della nuova sede e la celebrazione di una "Giornata di studio sull'aceto balsamico tradizionale".

Ritengo di poter definire "solenne" il mo-

mento dell'inaugurazione della nuova sede per la presenza di numerose Confraternite enogastronomiche, provenienti da diverse Regioni, e di numerose reti televisive, prima fra tutte RAI UNO con "Linea Verde" condotta, come sempre, dal Dr. Fazuoli.

Numerosissime anche le Autorità che ci hanno onorato con la loro partecipazione sia aderendo al Comitato d'Onore che intervenendo personalmente (il Ministro dell'Agricoltura On. Diana, diversi Parlamentari, i Provveditori agli Studi di Bologna e di Modena, Autorità Regionali, Provinciali e Locali).

Ammesso che la Consorzio e l'aceto balsamico tradizionale non fossero sufficientemente conosciuti, l'occasione è stata propizia per diffonderne ulteriormente la notorietà.

Bellissima è apparsa la sfilata, accompagnata dal suono festoso delle campane, aperta dalla "Famiglia Pavironica", simbolo della modenese e seguita dalle Confraternite enogastronomiche con i paludamenti e le insegne dei loro sodalizi, dalle Autorità e dai numerosissimi Soci della Consorzio con il "collare", segno distintivo della associazione.

Dopo il taglio del nastro da parte del Parlamentare Europeo On. Franco Borgo, Presidente della Commissione CEE, Autorità e Cittadini hanno visitato le sale del piano terra della Villa Fabriani dove era stata allestita una bellissima mostra delle opere d'arte, scultoree e pittoriche, facenti parte del patrimonio artistico del Comune di Spilamberto.

Al termine della visita è stato consegnato a tutti i presenti un prestigioso catalogo delle opere esposte.

Le Autorità si sono trasferite poi al secondo piano, sede della Consorzio, visitando le varie sale che la compongono, nell'ultima delle quali erano allineati su tavoli, in bella mostra, tutti i campioni partecipanti al "Palio di S. Giovanni 1993".

Ha fatto seguito, nel sottotetto, la visita dell'Acetaia Sociale, magistralmente preparata dal Castaldo Silvano Bellucci e dal gruppo di giovani che con lui collaborano. Notevole è stato l'interesse degli intervistatori televisivi, delle Autorità e

SULLA "PUNZONATURA A FUOCO" DEL VASELLO VINCITORE DEL "PALIO DI S. GIOVANNI '93"

Lunedì 13 settembre '93 il Gran Maestro della Consorzio Fermo Rizzi, accompagnato dal Castaldo Silvano Bellucci, dai Consiglieri Adriano Malmusi e Giuliano Longagnani e dalla Sig.ra Margherita Costanzini, si è recato presso l'abitazione del Sig. Franco Satriani in via Marc'Aurelio a Vignola per effettuare la punzonatura del vasetto vincitore della gara del Palio di S. Giovanni 1993. È il secondo anno che si verifica questa circostanza.

La decisione di procedere in questo modo è stata presa dal Consiglio Direttivo su motivazioni precise:

- 1) offrire testimonianza di alto onore ai posteri;
- 2) riconoscere la totale simbiosi esistente tra botticella e "balsamico tradizionale";
- 3) riconoscere merito al produttore;
- 4) sanzionare la preziosità del "balsamico" e della batteria dalla quale è pervenuto.

Si tratta pertanto di una operazione ricolma di profondo significato per chi non solo produce, ma piuttosto ama il "balsamico". Le operazioni effettuate il 13 settembre nella acetaia di Franco Satriani assicurano fedeltà a questi principi ed escludono in maniera assoluta e totale qualunque eventuale e possibile strumentalizzazione.

Ne fanno fede i concetti che il fortunato



vincitore del Palio '93 ha espresso in Assemblea generale il 27 giugno u.s. nel momento di ricevere l'ambito riconoscimento.

In quella circostanza egli ha infatti voluto attirare, in forma semplice e genuina, l'attenzione di tutti i presenti

- sull'amore che si deve coltivare nei confronti del "balsamico",

- sul rispetto che gli compete,

- sulla necessità dell'intervento dell'uomo nel favorire la trasformazione del mosto cotto e concentrato secondo le leggi naturali e le regole del tempo necessario a renderla possibile. È dunque il caso di testimoniare che anche quest'anno il "Sigillo" ha trovato giusta e degna collocazione.

Francesco Saccani

Continua a pag. 2

Segue da pag. 1

del pubblico che, numerosissimo, è salito sino all'ultimo piano.

Dopo il simpatico buffet offerto nei giardini della Villa Fabriani, la giornata si è conclusa nella Chiesa di S. Adriano con un concerto d'organo e di cornetto eseguiti rispettivamente e con assoluta maestria dai Professori W. Van de Pol e D.D. Sherwin.

Domenica 30 maggio la festa è proseguita e la giornata è stata dedicata al "Convegno di Studio" sull'aceto balsamico tradizionale.

Doveva essere la giornata più importante per gli aderenti al nostro sodalizio.

Contavo, insieme a tutti i Consiglieri, di vedere il locale del "Cinema Capitol", appositamente e signorilmente allestito, gremito di persone. Sarebbe stata una bellissima realtà che avrebbe dato la massima soddisfazione a tutti e soprattutto agli Amministratori del Comune di Spilamberto, che hanno profuso tante energie, materiali e finanziarie, per rendere la sala altrettanto accogliente.

Purtroppo ho dovuto constatare con rammarico che molti soci hanno brillato per la loro assenza. Fedelissimi e numerosi agli assaggi del Palio e alle altre iniziative della Consorceria, non hanno sentito il dovere-piacere di essere partecipi di questo momento così importante e significativo.

Molto interessanti sono stati gli argomenti trattati dai Relatori: "Riflessioni sulla genesi e sulla caratterizzazione storica dell'aceto balsamico tradizionale per l'uomo del XXI° secolo" trattato dal nostro Direttore dei Corsi e Vice Presidente Prof. Francesco Sacconi; "Ambienti, materie prime e microorganismi nella formazione dell'aceto balsamico di Modena", trattato dal Prof. Giulio Cesare Turtura, docente di microbiologia presso la facoltà di agraria dell'Università di Bologna; "Un profilo dell'aceto balsamico tradizionale di Modena", trattato dal Prof. Claudio Biancardi, professore di chimica, collaboratore presso il Dipartimento di Chimica dell'Università di Modena.

Molto interessante, specialmente per coloro che intendono commercializzare il prodotto, è stato l'argomento trattato dalla Dottoressa Adinolfi, dirigente superiore del Ministero dell'Agricoltura, "La denominazione d'origine dell'aceto balsamico tradizionale di Modena". Per ultimo, ma non per questo meno importante, l'argomento trattato dal Direttore dei nostri corsi, "L'esame organolettico, chiave di lettura nel problematico, ma affascinante rapporto Uomo-"Balsamico".

Non posso non ricordare il simpatico e dotto intervento del Dr. Pedro A. Martin Rielo, del Consejo Regulador de la denominacion de Origen "vignare de Jeres".

Desidero ringraziare tutti coloro che han-

no reso possibile la realizzazione di questa "Festa della Consorceria" che certamente resterà uno degli avvenimenti più importanti nella storia del nostro Sodalizio. In particolar modo la riconoscenza è rivolta all'Amministrazione Comunale di Spilamberto ed al suo Sindaco Rag. Maurizio Zanasi che, anche a livello personale, si è generosamente impegnato nella realizzazione di tutti i momenti programmati.

Un caloroso ringraziamento agli SPONSOR ufficiali della manifestazione:

Banca Popolare dell'Emilia Romagna, Banca C.R.V. Cassa di Risparmio di Vignola, Ditta INALCA S.p.A. di Catelvetto;

ai Consorzi ed altre Ditte che hanno partecipato con l'offerta di prodotti:

Consorzio della Ciliegia di Vignola, Consorzio del Formaggio Grana Parmigiano-Reggiano, Consorzio del Lambrusco di Modena, Consorzio del Prosciutto di Modena, Ditta Alcisa di Zola Predosa, Ditta Pedroni Italo di Nonantola, Ditta Zanasi Bruno di Spilamberto.

Un grazie sentito al Cavaliere del Lavoro Luigi Cremonini, che, con il suo fattivo interessamento, ha reso possibile la pre-

senza degli operatori di RAI UNO, alla Dottoressa Paola Corni per la Sua preziosa collaborazione, al Rag. Graziano Jacobazzi per il suo validissimo aiuto per la buona riuscita della festa ed a quanti, in qualsiasi modo, hanno collaborato con il Comitato Organizzativo.

*Il G.M. della CONSORTERIA
Fermo Rizzi*

AVVISO

Il Consiglio Direttivo ha deliberato un servizio permanente di apertura ai Soci della "Villa Fabriani". Gli orari risultano i seguenti:
 Segreteria: Mercoledì dalle ore 9 alle ore 12
 Sabato dalle ore 9 alle ore 12
 Laboratorio: Domenica dalle ore 10 alle ore 12

CIRCOSTANZE TRISTI

Il giorno 31 luglio 1993 si è spenta, dopo breve malattia, la vita terrena del Presidente del Consorzio di tutela dell'aceto balsamico tradizionale di Modena.

L'eco prodotta in Consorceria da tale evento ha procurato sincero rammarico e sconforto in tutti gli Associati.

Paolo Guidotti Bentivoglio aveva fortemente voluto, insieme all'allora Gran Maestro della Consorceria Rolando Simonini la costituzione del "Consorzio di tutela" per salvaguardare e proteggere dall'azione pervicace di "falsi profeti" la commercializzazione del "balsamico tradizionale".

Paolo Guidotti Bentivoglio si è sempre fortemente impegnato per questo e si è adoperato, in modo encomiabile, nel divulgare, adeguatamente e correttamente, l'immagine del "balsamico" nel mondo. **Paolo Guidotti Bentivoglio** è stato un buon Presidente.

Ha sempre ricercato la collaborazione con la Consorceria per quanto riguarda gli aspetti culturali e professionalizzanti nei confronti di una realtà riconosciuta unica, irripetibile e non imitabile: il "balsamico tradizionale" per l'appunto.

Ha sempre attribuito alla Consorceria il merito che le compete ed in particolare l'aver formato il gruppo dei Maestri Assaggiatori che ora operano presso il Con-

sorzio nello svolgimento delle sedute di assaggio dalle quali emerge il giudizio di idoneità richiesto per la commercializzazione dei campioni che vengono presentati dai produttori.

La Consorceria, a nome di tutti i Soci, nel ricordarlo con affetto, rivolge alla sua Famiglia ed al Consorzio di tutela il proprio rispettoso pensiero di fraterna solidarietà.

Un'altra grave circostanza ha seminato lutto in famiglia;

Valentino Bertacchini è prematuramente deceduto in incidente stradale in una calda mattina di luglio mentre si recava al proprio lavoro.

Tutti lo ricordano sia per il suo carattere riservato, ma schietto, genuino e sincero come un campione del "balsamico" degno del "Palio", che per la profonda dedizione nei confronti della Consorceria.

Valentino Bertacchini in mezzo a noi "stava bene" e si sentiva appagato ed il suo modo di dimostrarlo serviva, per noi tutti, a creare quel clima di correttezza, di serenità e di fraternità che è proprio della Consorceria.

Tutti lo rimpiangiamo e lo rimpiangeremo e tutti desideriamo che la sua Famiglia sia certa del nostro affettuoso ricordo.

Francesco Sacconi

RELAZIONE SULL'ASSEMBLEA ORDINARIA 1993

Il 27 giugno 1993, regolarmente convocata, si è tenuta l'Assemblea generale ordinaria dei Soci con il seguente ordine del giorno:

- 1) saluto del Gran Maestro,
- 2) approvazione del bilancio al 31/5/93,
- 3) comunicazioni degli Assessori,
- 4) premiazioni.

Presenti numerosissimi Soci, alle ore 10 il Gran Maestro, nominato Presidente dell'Assemblea, dichiara aperta la seduta. Passa in rassegna i principali avvenimenti verificatisi durante l'anno sociale che sta per chiudersi e si sofferma sul più importante: la "festa grande" della Consorzeria durante i giorni 29 e 30 maggio. Afferma di ritenere la manifestazione pienamente riuscita grazie anche al notevole afflusso di Autorità e di Pubblico.

Ultimato il suo dire passa la parola al Sig.r Sindaco di Spilamberto, il quale nel portare il saluto dell'Amministrazione comunale e suo personale, riconosce che la Consorzeria con la sua attività ha proiettato il nome di Spilamberto in Italia e nel mondo attraverso il "balsamico tradizionale".

La parola viene concessa, successivamente, al rag. Vittorino Giusti, assessore al bilancio.

Egli illustra i dati analitici relativi all'anno 92/93.

Fa presente che le spese in occasione della festa del "Balsamico in Villa", sono risultate notevoli specialmente a causa delle "rifiniture" che si sono rese necessarie per rendere accogliente la sede (tendaggi, imbiancatura, restauro di alcune porte, completamento dell'arredo in acetiaia, ecc.).

Il bilancio è stato chiuso con un disavanzo di L. 26.754.172 che egli propone di coprire con la disponibilità del fondo di riserva.

Posto ai voti, il bilancio viene approvato all'unanimità per alzata di mano.

Dopo questo intervento il dott. Luigi Loli Palazzini espone i dati più significativi riguardanti lo svolgimento degli "assaggi" tenutosi per la gara del Palio 1993.

Fa seguito il prof. Francesco Sacconi che relaziona sul decimo corso di formazione sull'aceto balsamico tradizionale tenutosi in Spilamberto durante i mesi di marzo e aprile. Ancora una volta egli si sofferma sull'impegno e sulla partecipazione offerta da parte di tutti i corsisti.

Anche quest'anno, come è ormai tradizione il Corso si è concluso con la presen-

"SAN MARTINO 1993"

È piacevole e gioiosa consuetudine della Consorzeria dell'aceto balsamico tradizionale festeggiare con i Soci, i loro Familiari e i loro Amici la ricorrenza di San Martino, attesa da tutti come momento di letizia.

L'incontro è fissato per domenica 14 novembre, alle ore 12,30 presso il Ristorante "GATTO VERDE" a San Venanzio di Maranello.

La prenotazione, necessaria, dovrà essere effettuata telefonando alla sig.ra Francesca Simonini (tel. 059/762712) o direttamente alla Consorzeria, dove è in funzione una segreteria telefonica (tel. 059/785959) entro giovedì 11 novembre.

Considerata la grande affluenza che sempre caratterizza questo incontro, la prenotazione ha carattere obbligatorio e vincolante; dovrà essere rilasciato il nome e cognome ed il recapito telefonico. Coloro che prenotano per più persone dovranno fornire il nominativo dei componenti il gruppo.

La giornata sarà allietata dalla estrazione della tradizionale tombola e dal sorteggio di numerosi premi. La quota di partecipazione è stata contenuta in L. 45.000 a persona. Durante la riunione si festeggeranno i Neo-Maestri Assaggiatori e verrà loro consegnato l'ambito diploma. Un cordiale saluto e arrivederci al "GATTO VERDE".

**Il Gran Maestro
Fermo Rizzi**

tazione, da parte di ciascun partecipante, di una "tesina" sull'aceto balsamico tradizionale.

Vengono premiate con diploma e medaglie d'argento della Consorzeria la sig.ra Deanna Cuoghi e il Sig. Giuseppe Sergio.

È a questo punto che inizia la parte finale dell'assemblea con la premiazione dei migliori aceti.

Vincitore del "Palio 1993" è risultato il Sig.r Franco Satriani di Vignola il cui campione presentato ha realizzato punti 347,125.

Gli viene consegnato il Torrione d'oro della Consorzeria ed il Cucchiaino d'oro offerto dalla Banca Popolare dell'Emilia Romagna attraverso il rag. Daniele Bianchini Vice Direttore.

Il Sig.r Franco Satriani ringrazia pronunciando un sentito e spontaneo discorso apprezzato dall'Assemblea in quanto con esso egli ha evidenziato i motivi di fondo e lo spirito con il quale viene condotta la gara del Palio.

L'Assemblea è stata dichiarata chiusa alle ore 12, 15.

Fermo Rizzi

Si sono tenute presso il "Laghetto dei ciliegi" di Vignola sia la serata che ha visto la consegna dei diplomi ai partecipanti il "X corso di formazione", che il consueto e tradizionale "incontro" al termine dell'Assemblea generale in occasione della premiazione della gara del "Palio di S. Giovanni 1993".

Al Sig.r Alfonso Ricci, squisito "padrone di casa", il nostro ringraziamento per l'accoglienza che ci ha riservato.

RELAZIONE SULLA CONDUZIONE DELL'ACETAIA SOCIALE NEL PERIODO 30 MARZO, 9 AGOSTO 1993

Il "Gruppo" deputato alla Conduzione dell'acetaia sociale composto dai soci:

Trenti Gianluca - maestro assaggiatore
 Preti Sauro - assaggiatore
 Ferrari Tiziano - assaggiatore
 Amadessi Alessio - assaggiatore
 Zanni Fabio - allievo assaggiatore

coordinato dal Castaldo della Consorteria Silvano Bellucci ha svolto la propria attività secondo quanto risulta dal verbale n. 5 consegnato al Consiglio Direttivo il 31-8-93.

È intervenuto in acetaia ben 19 volte per effettuare lavori di manutenzione "ordinaria" e "straordinaria".

Rientrano nell'ordinaria amministrazione, a diverso grado di responsabilità e di impegno

- i prelievi, i rabbocchi ed i rinalzi nelle batterie di cui è dotata l'acetaia sociale,
 - l'utilizzazione, per le operazioni sopra indicate, del quantitativo di aceto balsamico tradizionale presentato per la gara del Palio dai Soci e rimasto dopo lo svolgimento dell'esame organolettico.

L'aceto in questione è stato da loro suddiviso in diverse categorie a seconda del punteggio conseguito in sede d'esame.

Le medesime risultano essere:

categorie finalisti

p. 333,875 ÷ 347,125

categorie extra

p. 322 ÷ 333

categoria prima

p. 266 ÷ 289

categoria seconda super

p. 230 ÷ 249

categoria seconda mista

p. 191 ÷ 248

categoria seconda

p. 191 ÷ 229

categoria terza

p. 151 ÷ 190

categoria aceti in formazione sino a 150 p.

categoria ginepro - tutti

categoria difettosi irrecuperabili - da buttare.

Le varie categorie sono successivamente state poste a dimora nelle botticelle ritenute idonee per riceverle senza intaccare l'armonia della batteria cui venivano destinate, o in damigiane a collo largo o nella barrique denominata "Malvina".

Si tratta, come è naturale dedurre, di un lavoro delicato che richiede esperienza, equilibrio, competenza ed anche una certa dose di fortuna nei confronti della compatibilità dei microorganismi presenti nel prodotto da immettere nei vari contenitori,

- le operazioni di pulizia delle diverse centinaia di bottiglie e matracci contenenti i campioni presentati,

- tutto il lavoro di allestimento e di abbellimento del sottotetto adibito all'acetaia.

A sicura ragione possiamo oggi affermare di disporre, grazie al loro intervento, di una acetaia che nutre invidia per bellezza, armonia, atmosfera e buon gusto e per certo non ultimo per tenore qualitativo eccellente,

- la scelta del quantitativo di aceto balsamico tradizionale disponibile per essere sottoposto all'esame del Consorzio di tutela per la divulgazione promozionale del prodotto secondo il mandato statutario proprio della Consorteria. Rientrano nelle operazioni "straordinarie" gli interventi che si sono resi necessari in occasione della inaugurazione della nuova sede e

durante lo svolgimento della fiera di S. Giovanni.

In queste circostanze hanno collaborato con il gruppo anche i Maestri Assaggiatori Enrico Nasi e Franco Satrioni.

Il Gruppo ha pure allestito a fianco della acetaia un piccolo laboratorio di analisi ed ha proceduto alla determinazione del grado acetico e di quello zuccherino di tutti i campioni semifinalisti e finalisti. Si ritiene opportuno qui riportare il risultato relativo ai 12 finalisti: (*Vedere tabella*).

Il lavoro svolto dall'intero Gruppo è stato, dunque, ponderoso ed oneroso.

Si affianca e complementarizza tutte le altre attività proprie della Consorteria.

Il Consiglio Direttivo e tutti i Soci devono manifestare profonda gratitudine all'intero Gruppo e confidare nel lavoro futuro affinché la Consorteria possa continuare a crescere e a presentarsi come una realtà viva, concreta, credibile, invidiabile e unica agli occhi di tutti e di ciascuno, sostenuta soltanto dall'amore e dalla passione per il "balsamico tradizionale" gioiello singolare e irripetibile di questa nostra terra di Padania.

N.B. Per dovere di verità e di informazione è bene ricordare che si affianca all'opera del Gruppo anche quella di altri soci che non lesinano i loro interventi a favore della Consorteria e che spesso lavorano, pure loro, in assoluto silenzio. Sento l'obbligo di citarne alcuni senza portare offesa ad altri egualmente disponibili per le diverse esigenze: Luigi Loli Palazzini, Mara Lorenzoni, Ettore Bergonzini. Un sincero ringraziamento giunga anche a loro da parte dell'intero Consiglio Direttivo.

Francesco Sacconi

FINALISTI 1993

Piaz.	Camp.	Conferente	Eliminatorie	Quarti	Semifinale	Finale	Gr. Acetico	Brix	R.
1	AZ 714	Satrioni Franco	345	345,00	342,250	347,125	7,80	76	9,74
2	CW 630	Severi Severo	352	342,00	339,333	344,292	9,00	75	8,33
3	BX 954	Violi Gemma Bice	359	340,50	339,583	343,292	7,56	75	9,92
4	DV 747	Corradetti Graziano	332	341,50	338,333	342,420	6,90	73	10,58
5	IQ 693	Gazzotti Lino	352	337,00	333,667	338,584	8,40	75	8,93
6	BU 344	Berselli Onelio	347	344,50	335,750	337,375	8,16	76	9,31
7	LO 359	Rossi Roberta	336	332,50	333,000	336,875	9,00	75	8,33
8	HR 334	Rinaldi Giuliano	304	315,50	333,750	336,000	7,20	74	10,28
9	GS 220	Giacometti Nazzarena	326	338,50	335,167	335,584	7,80	74,50	9,55
10	FT 890	Stabilini Elda	342	340,00	335,250	335,500	8,10	73,50	9,07
11	YP 259	Venturelli Otello	336	335,50	333,417	334,584	8,76	72,50	8,28
12	MN 734	Colombini Elia	323	324,00	332,250	333,875	8,10	74,50	9,20
Media dei 12 campioni finalisti						338,792	8,07	74,50	9,23

CONTROLLI IN ACETAIA E CONSIDERAZIONI RELATIVE

È noto come prima di effettuare, al sopraggiungere della stagione invernale, il prelievo ed i travasi in una batteria di vaselli, un attento produttore di aceto balsamico tradizionale operi un accurato esame olfattivo, visivo e gustativo del prodotto contenuto in ciascuno di essi per verificare la regolarità di una situazione che gli consenta di procedere tranquillamente nel compiere le operazioni previste.

Se il risultato delle sue indagini è soddisfacente egli interviene in merito con trepida attenzione e forte impegno.

Il suo modo di operare trova, spesso, esclusivo sostegno nell'esperienza e nella capacità acquisita nel tempo che gli permette di intervenire sul prodotto facendo uso di parametri soggettivi.

Ma esperienza e capacità personale a volte non bastano per individuare con esattezza lo "stato" e le necessità dei vaselli componenti una batteria. È allora che diventa opportuno e consigliabile procedere facendo ricorso ad esami di altro tipo e natura, complementari ai primi e giudicati in grado di consentire riscontri di tipo oggettivo sulla situazione che si presenta in quel momento.

Si tratta di condurre indagini di tipo chimico/fisico da elaborare opportunamente e nei confronti delle quali è tuttavia necessario precisare portata ed obiettivi. Esse consentono di individuare esclusivamente quelle caratteristiche che assicurano la possibilità di effettuare una "diagnosi" della realtà esistente.

Non possono in alcun modo essere considerate come metodo di valutazione del nostro "balsamico" cui, come è noto, si perviene attraverso l'esame organolettico; servono soltanto per tenere sotto controllo l'evoluzione del "balsamico" stesso nel tempo.

Due sono i parametri che ci consentono di operare in merito:

- *l'acidità totale* la cui misura si può effettuare per mezzo di una buretta graduata in decimi di centimetri cubici con soda normaldecima usando fenolftaleina come indicatore,

- *e il grado di zuccherino* ricavato, ad una determinata temperatura, con l'uso del densimetro di Baumé o con il rifrattometro di Brix.

La metodologia indicata per la misurazione delle due grandezze non è da ritenersi ad alti livelli di precisione, ma può essere considerata, tuttavia, sufficiente per i problemi che ci interessa risolvere in acetaia.

Indichiamo con A il valore dell'acidità totale e con B quello del grado zuccherino.

Da essi si può ricavare un terzo parametro, che viene contrassegnato dalla lettera R, inteso come rapporto tra B ed A:

$$R = \frac{B}{A}$$

Il suo valore risulta sempre maggiore di 1 in considerazione del fatto che il numero che esprime il grado Brix è sempre molto maggiore rispetto a quello corrispondente di A.

L'esperienza prolungata e consolidata nel tempo in Consorteria ci dice che, generalmente, in una batteria di aceto balsamico tradizionale il grado Brix varia da un valore di 40 nei vaselli di testa (barili di grande capacità) ad un valore di 70 in quelli di coda (barili di piccola capacità), mentre negli stessi l'acidità totale varia, mediamente, da 3,3 a 10 gradi.

Conseguentemente il valore di R risulta compreso nel seguente intervallo.

$$\frac{70}{10} = 7 < R < 12,2 = \frac{40}{3,3}$$

Il numero 7 è da porre in riferimento al vasello terminale, mentre il 12,2 compete a quello di partenza.

L'esperienza ci testimonia che quando R risulta maggiore di 12 l'aspetto dolce del "balsamico" prevale rispetto a quello acido, mentre se si manifesta minore di 7 avviene il contrario.

Da alcuni anni i 12 campioni finalisti nella gara del Palio di S. Giovanni, prelevati ovviamente dal barile di coda, forniscono i seguenti valori:

$$68 < B < 70 \\ 9 < A < 9,5$$

dai quali si ricava R compreso fra 7 e 7,5

$$7 < R < 7,5$$

Ciò permesso poniamoci in condizione di esaminare il modo di utilizzare il valore di R nell'individuare la "situazione" di una batteria di vaselli di aceto balsamico tradizionale.

Consideriamo una batteria di nuova costituzione composta, ad es., da n. 5 vaselli di legni diversi, ben armonizzati per quanto riguarda le dimensioni (es. 16,20, 25,30, 40) e preparati in modo corretto e rassicurante.

Indichiamo con il n. 1 il vasello di coda,

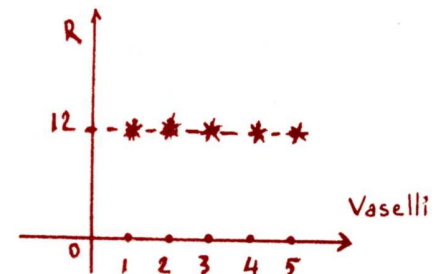
con il numero 5 quello di testa e con i numeri 4,3,2 quelli intermedi in ordine decrescente per capacità.

Supponiamo di aver immesso in tutti i vaselli un liquido avente le seguenti caratteristiche:

$$A = 3, B = 36$$

che ci forniscono $R = \frac{36}{3} = 12$

Se riportiamo sul primo quadrante di un piano cartesiano in ascisse i barili contrassegnati con il loro numero ed in ordinate il valore di R otteniamo il grafico seguente:



che manifesta un comportamento costante. Trascorso un anno in "regolarità" di mutazioni sia nei confronti delle trasformazioni che avvengono all'interno dei vaselli che relativamente al comportamento degli stessi, si noterà, naturalmente, nei barili di coda (n. 1, n. 2) una acidità totale superiore rispetto a quelli di testa (n. 4, n. 5) ed un grado Brix più elevato rispetto ai medesimi.

Questo perché le variazioni del grado zuccherino e dell'acidità non risultano costanti nei cinque vaselli: essi si manifestano infatti maggiormente evidenti e sensibili in quelli più piccoli perché in essi si registra un rapporto superiore fra superficie del legno e quantitativo di liquido che contengono.

Il comportamento diverso che porta a situazioni non costanti dipende inoltre e anche

- dalle proporzionalità esistenti fra le diverse capacità dei vaselli,
- dalle loro dimensioni,
- dal loro numero,
- dallo spessore delle doghe,
- dalla natura dei legni,
- dalla qualità del prodotto usato,
- e dalle trasformazioni naturali che avvengono all'interno della botticella.

Se ne deduce di conseguenza come "naturalmente" il grafico indicato in precedenza non possa più apparire costante, cioè parallelo all'asse dei barili a causa del

Segue a pag. 6

Segue da pag. 5

diverso valore che assume R.

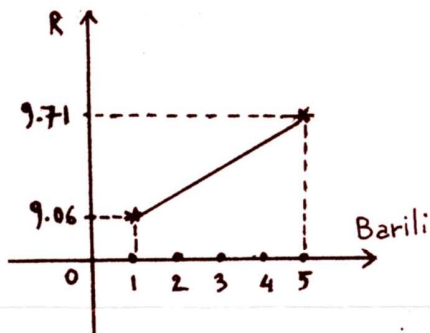
Se dopo aver rappresentato sul piano, il valore di R loro spettante congiungiamo i punti relativi al barile n. 1 ed al n. 5 riscontriamo una evidente "pendenza" del segmento di retta ottenuto.

Esempio:

Supponiamo che al 2° anno di attività la "situazione" nei cinque barili della batteria sia la seguente:

	5	4	3	2	1
A	3,50	3,60	3,80	4	4,30
B	34	35	36	37	39
R	9,71	9,72	9,47	9,25	9,06

La rappresentazione grafica conseguente è qui riportata:



La "pendenza" del segmento, conseguenza dei diversi valori di R è da porre in relazione al modo di variare di A e di B all'interno dei vaselli.

Se le fasi della trasformazione del mosto cotto e concentrato in "balsamico" avvengono con regolarità rispetto alle leggi naturali che le governano, negli anni successivi si noterà nei vaselli un "regolare" aumento dei valori di A e di B e di conseguenza il segmento di retta sopra disegnato manterrà la caratteristica evidenziata.

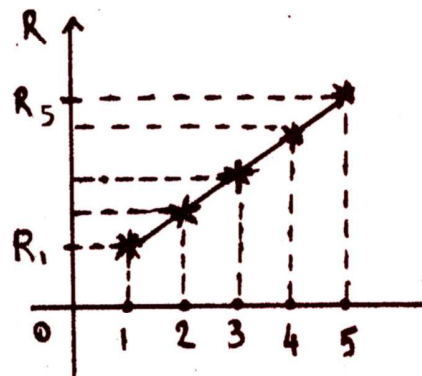
Si può affermare che, sempre in condizioni di regolarità, mentre i valori dell'acidità e del grado zuccherino risultano essere, in ogni caso, progressivamente crescenti nel passaggio dai barili grandi e quelli piccoli, il rapporto R risulta progressivamente diminuire con il rimpicciolirsi del bariletto.

[Può verificarsi, tuttavia anche il contrario. Questa circostanza sarà oggetto di trattazione in altra occasione].

Come conseguenza di quanto sopra esposto viene ora da chiedersi come e dove si posizionano i valori di R rappresentanti i vaselli intermedi.

Intuitivamente si può presumere che la loro collocazione ideale vada ricavata in punti appartenenti al segmento congiun-

gente gli estremi relativi al barile n. 1 e quello n. 5.

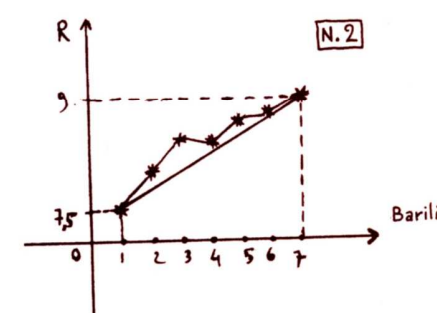
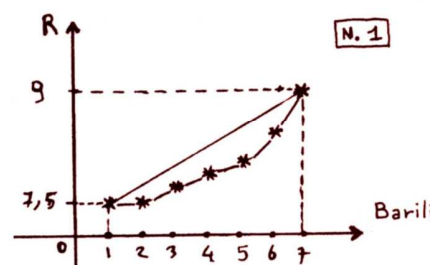


Coloro che hanno dimestichezza con il "balsamico" si rendono conto che una simile circostanza può essere considerata una utopia, anche se ad es. una perfetta "scalarità" nelle dimensioni dei barili, in grado di consentire travasi regolari, contenuti e proporzionali fra loro al punto da consentire una limitata alterazione delle caratteristiche della botticella e del liquido in essa contenuto, può certamente essere ritenuto un buon motivo per favorire una variabilità regolare che porta i punti in questione a situarsi in prossimità delle posizioni auspiccate.

È tuttavia importante affermare quanto segue: per essere certi di possedere una batteria con un buon livello di efficienza e con ottimo "balsamico" nei suoi vaselli non è indispensabile che il grafico effettivo rappresentante la serie in esame segua esattamente quello teorico.

È invece importante che manifesti un comportamento "coerente" nella sua variabilità e costante rispetto alle proprietà che se ne possono ricavare.

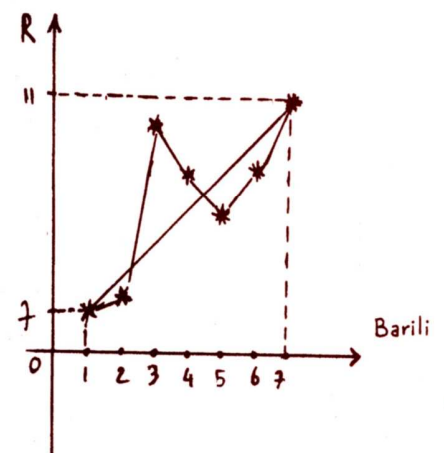
Il grafico relativo a n. due batterie composte di sette barili ciascuna e "ben impostate" o "ben funzionanti" può essere il seguente:



Semplici considerazioni sul modo di variare di R ci portano ad affermare che nel primo caso si registra la presenza di un buon grado acetico, mentre nel secondo prevale l'aspetto dolce.

I due esempi grafici riportati danno un riscontro tale da "tranquillizzare" il produttore sullo "stato" della sua batteria.

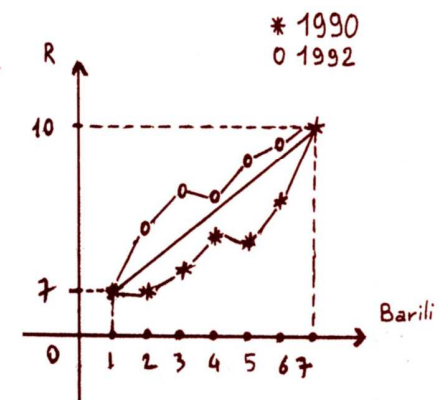
La proposta di indagine che viene qui suggerita attraverso l'osservazione della variabilità di R diventa particolarmente interessante nel momento in cui si verificano anomalie di comportamento nei vaselli così come risulta evidente dal grafico seguente:



Da esso appare immediata la necessità di intervenire, in modo adeguato, sui barili n. 3 e n. 4.

L'indagine risulta, inoltre, estremamente utile ed opportuna per registrare l'evoluzione della batteria nel tempo ponendo il produttore nelle migliori condizioni per poter intervenire quando se ne presenta la necessità.

Il grafico seguente si riferisce al comportamento dei vaselli di una batteria negli anni 1990 e 1992.



Nel corso di due anni l'evoluzione del "balsamico" appare evidente con un chiaro spostamento verso l'aspetto dolce.

Al produttore è offerta la possibilità di intervento nel modo ritenuto più opportuno.

Francesco Sacconi

il conto



NOI PIÙ

ti regala

un abbonamento semestrale a

TELEPIU'

+1 +2

e il decodificatore

Un'occasione da cogliere subito!



**Banca popolare
dell'Emilia Romagna**

I tassi e le condizioni che regolano il presente servizio sono riportati sul foglio informativo analitico a disposizione del pubblico presso gli sportelli della Banca.

**NUMEROVERDE
167-851008**

CORSI E RICORSI STORICI

Si è svolto dal 10 al 28 settembre 1993 in Villa Fabriani, sede ufficiale della Consorzeria, il 3° Corso di perfezionamento riservato ai Soci che avevano maturato il diritto al conseguimento della qualifica di "Assaggiatore" di aceto balsamico tradizionale.

Sei serate, due delle quali a carattere teorico e quattro pratico, hanno visto fortemente impegnati 48 allievi assaggiatori.

È stata loro offerta la possibilità di riflettere sui controlli tecnici in acetaria e sulle possibilità di compiere l'esame organolettico di un campione di balsamico tradizionale nel migliore dei modi.

Le quattro serate riservate agli "assaggi" condotte da 12 Maestri assaggiatori hanno presentato ai Corsisti uno spettro di campioni strutturato su 16 realtà diverse al fine di consentire confronti significativi e comparazioni adeguate.

Come è consuetudine e tradizione per coloro che frequentano i Corsi promossi dalla Consorzeria, la partecipazione di tutti è risultata encomiabile per presenza, impegno e interesse.

I 48 Allievi assaggiatori ai quali è stato richiesto, al termine del corso, una personale ricerca sulle aggettivazioni da apporre nella futura scheda di valutazione relativamente alle diverse proprietà da esaminare in un campione di "balsamico", entrano ora in "servizio permanente effettivo" a pieno titolo in Consorzeria.

Nel momento della consegna ufficiale del Diploma, il 9 ottobre p.v., si chiede loro di tener fede ai valori della Consorzeria stessa e all'amore per il "balsamico" e di conservare sempre acceso e ardente il desiderio della "conoscenza", della "ricerca" e della "curiosità" nei confronti del medesimo.

A ciascuno di loro vada il migliore augurio di proficuo lavoro nell'ambito della nuova qualifica acquisita, da parte di tutti i componenti la Consorzeria.

*Il direttore del Corso
Francesco Sacconi*

Voto augurale al dott. Claudio Biancardi

Il dott. Claudio Biancardi è stato designato Presidente del Consorzio di tutela del balsamico tradizionale di Modena in sostituzione del dott. Paolo Guidotti Bentivoglio prematuramente scomparso. La Consorzeria si compiace della scelta effettuata da parte del Consiglio Direttivo del Consorzio stesso, augura al neo-presidente la massima prosperità operativa nei confronti dei problemi riguardanti il "balsamico".

La sua preparazione specifica, le sue doti di equilibrio e la sua serietà professionale sono note da sempre in Consorzeria e costituiscono la certezza della "continuità" dei rapporti di collaborazione e di intenti tra Consorzeria e Consorzio.

Il Consiglio Direttivo.

IMPORTANTE Comunicato per tutti i Soci

La nota posta al termine dell'art. 2 del Regolamento del Palio di S. Giovanni recita, al primo comma, quanto segue: "Si precisa che per poter produrre aceto balsamico tradizionale è opportuno disporre di almeno **cinque barili**, l'ultimo dei quali di capacità non inferiore a **10 litri**".

La deroga temporanea ammessa per coloro che intendono concorrere alla "finale del Palio" cesserà a partire dall'anno 1994.

Pertanto, i campioni finalisti non prelevati da una batteria di almeno cinque barili e con un terminale inferiore a 10 litri saranno regolarmente valutati, ma non potranno entrare, pur conseguendone il punteggio, nei dodici finalisti.

AVVISO

Si informano tutti i Soci che continua la sottoscrizione di £ 50.000 per far fronte alle spese sostenute nell'allestimento della nuova Sede.

Il c. corrente postale della Consorzeria è il seguente: 16248411 intestato alla Consorzeria dell'aceto balsamico tradizionale - Spilamberto
Si comunica inoltre che il numero telefonico della Segreteria posta nella Sede di Villa Fabriani è il seguente (059) 785959

AVVISO

Si rammenta a tutti i Soci Assaggiatori che il "Regolamento" attualmente in vigore richiede che venga effettuato nel corso di ciascun anno solare un numero minimo di quaranta esami di campioni di "balsamico" per essere ritenuto "in regola" ai fini del mantenimento della propria qualifica.

IL "PALIO DI SAN GIOVANNI" - 27 GIUGNO 1993

Mercoledì 23 Giugno, in Spilamberto, si è inaugurata la 123° Fiera di S. Giovanni.

Nello stesso giorno, nella Sede della Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale, in "Villa Fabriani", si è conclusa la Finalissima del Palio 1993 cioè la gara fra i campioni d'aceto balsamico previamente consegnati dai produttori stessi o dai vari Alfieri.

Faccio pertanto una relazione al riguardo, evidenziando tutti i dati relativi alle varie fasi di questa gara avvincente, che tiene tutti gli animi degli interessati sempre in sospenso fino all'ultimo momento.

Gli assaggi del "Palio 1993" hanno avuto inizio nella serata di venerdì 7 maggio e sono terminati nel pomeriggio del 23 giugno. I Soci presenti sono stati in totale 240, così suddivisi nelle varie categorie: Maestri Assaggiatori = 35/ Assaggiatori = 95/ Allievi Assaggiatori = 110.

Rispetto al 1992 si è avuto un incremento di presenze dell'8%, costringendo l'organizzazione a formare due gruppi di Assaggiatori così concepiti: al lunedì partecipavano agli assaggi i Soci con cognome dalla A alla I e al venerdì quelli dalla L alla Z.

Le varie fasi degli assaggi sono state:

1° Preselezione

dal 7-5 al 2-6 per un totale di n° 11 serate.

2° Quarti di finale

dal 7-6 " 11-6 " n° 2 "

3° Ripescaggio

14-6 " n° 1 "

4° Semifinali

dal 16-6 " 18-6 " n° 2 "

5° Finalissima

nel pomeriggio del 23 giugno n° 1 "

Rispetto all'anno precedente, con l'aumento del numero degli Assaggiatori, abbiamo avuto una serata in meno di assaggio.

I campioni consegnati sono stati 988 cioè 131 in meno rispetto al 1992.

La media dei tavoli per sera è stata di:

n. 19 in Preselezione
n. 21 nei Quarti di Finale
n. 24 nei Ripescaggi
n. 12 nelle Semifinali.

Alle prime tre fasi potevano partecipare tutti i Soci in regola con gli assaggi, mentre alle Semifinali, i tavoli devono essere solamente 12 con conseguente riduzione degli Assaggiatori a 72, con preferenza assoluta per tutti i Maestri e per gli Assaggiatori che avevano le maggiori frequenze.

Ho parlato di solo 12 tavoli cioè di 72 persone; questo perché nelle due serate di Semifinale, i campioni sono solo 72/74 e i componenti dei 12 tavoli devono dare la loro adesione certa per tutte e due le serate, in quanto gli assaggi vengono effettuati in maniera "incrociata", in modo che lo stesso campione venga valutato due volte da due commissioni.

L'incrocio consiste appunto nel far passare i 6 campioni esaminati per esempio, dai componenti del Tav. 1, la prima sera, a quelli del Tav. 7 la seconda sera e viceversa, seguendo un ordine prestabilito e preciso.

Questi 72 Assaggiatori erano così suddivisi:

Maestri Assaggiatori	n. 22	} per un totale di n. 72
Ass. futuri Maestri	n. 27	
Assaggiatori	n. 23	

La "Finalissima" si è svolta nel pomeriggio di mercoledì 23 giugno, nelle sale della nostra sede: Villa Fabriani.

I Maestri Assaggiatori deputati ad assaggiare e valutare tutti i 12 campioni finalisti, sono 6 e precisamente: (in ordine alfabetico) Cocchi Agapito - Ferrari Giorgio - Montecchi Raffaella - Parmeggiani Giuseppe - Trenti G. Luca - Vecchi Rino.

Tengo a precisare che la scelta di questi Maestri Assaggiatori è basata sul principio che devono essere trascorsi almeno 3/4 anni, dall'ultima finale, cui ciascuno di questi ha partecipato.

Terminati gli assaggi dei 12 aceti verso le ore 18/18,30 circa, sono state consegnate tutte le schede al Gran Maestro Fermo Rizzi, per il controllo delle somme e per la compilazione delle medie finali. Il quadro conclusivo generale degli assaggi e delle presenze dei singoli Soci nelle varie fasi, è il seguente:

Preselezione e ripescaggio

serate	11	Presenze	1.064	n° Assaggi	5.107
--------	----	----------	-------	------------	-------

Quarti di Finale

"	2	"	224	"	1.137
---	---	---	-----	---	-------

Ripescaggio

"	1	"	125	"	353
---	---	---	-----	---	-----

Semifinale

"	2	"	144	"	864
---	---	---	-----	---	-----

Finalissima

"	1	"	6	"	72
---	---	---	---	---	----

Totale complessivo

"	17	"	1.563	"	7.533
---	----	---	-------	---	-------

DOMENICA 27 GIUGNO

La Consorteria, come prima cosa, ringrazia tutti gli Enti e le persone che hanno contribuito con medaglie d'oro, d'argento, targhe, coppe ed altro, all'assegnazione dei premi.

Sempre in ordine alfabetico questi sono:

Banca Popolare dell'Emilia Romagna

Banca C.R.V. di Vignola

Banco San Geminiano e San Prospero

Camera di Commercio, Industria, Agricoltura di Modena

Cassa di Risparmio di Carpi

Comune di Fiorano Modenese

Comune di Spilamberto

Comune di Vignola

Ing. Vittorio Barbieri di Bologna

La Banca Popolare dell'Emilia Romagna, anche quest'anno, ha donato l'ambito "Cucchiaino d'oro".

A questo punto, se ho compiuto una dimenticanza, prego di scusarmi per l'involontarietà e un grazie di cuore a tutti.

La Classifica dei 12 finalisti, che risulta essere la seguente:

1° Satriani Franco - Vignola	punti 347,125
2° Severi Severo - Spilamberto	" 344,292
3° Violi Gemma Bice - Modena	" 343,292

Continua a pag. 9



Anno 7° - Numero 2 - Ottobre 1993

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. 9

10° Stabilini Elda - Nonantola	"	335,500
11° Venturelli Otello - Formigine	"	334,584
12° Colombini Elia - Sassuolo	"	333,875

Al vincitore del "Palio 1993", Sig. Franco Satriani viene consegnato dal Gran Maestro, il "Torrione d'Oro", della Consorceria oltre al "Cucchiaino d'Oro", da parte del Sig. Daniele Bianchini, funzionario della Banca Popolare dell'Emilia Romagna.

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

1° Migliore Tesi

Cuoghi Deanna - Modena: Medaglia d'argento della Consorceria e diploma.

Sergio Giuseppe dell'Accademia Militare di Modena premiata con Medaglia d'argento della Consorceria e diploma.

2° Premio Alfieri

Parmeggiani Giuseppe - Modena: Medaglia Argento della Consorceria.

3° Premio Fedeltà "ROLANDO SIMONINI"

Bellucci Silvano - S. Cesario s.P.: Medaglia d'Oro Consorceria

4° Premio delle Comunità

Bertarelli Raffaele - Carpi punti 322,083
Medaglia d'argento della Cassa di Risparmio di Carpi

Rossi Patrizia - Fiorano " 327,333
Quadro del Comune di Fiorano

Roggiani Ettore - Maranello " 324,250
Targa del Comune di Maranello

Castellari Gianpiero - Modena " 330,167
Medaglia d'argento del Banco S. Geminiano e S. Prospero di Modena

Muratori Alberto - Modena " 329,500
Coppa Ente Provinciale Turismo di Modena

Malmusi Luisa - Spilamberto " 329,167
Medaglia d'oro del Comune di Spilamberto

Simonini Rolando Eredi - Vignola " 327,750
Medaglia d'oro della Cassa di Risparmio di Vignola

5° Classe d'onore

Cestari Umberto - Modena punti 249
Medaglia d'argento della Consorceria

Clò Carmen - Modena " 249
Medaglia d'argento della Consorceria

Fogliani Alberto - Sassuolo " 249
Medaglia d'argento della Consorceria

Giacobazzi Federico - Sassuolo " 249
Medaglia d'argento della Consorceria

Papazzoni Giorgio - Modena punti 249
Medaglia d'argento della Consorceria

6° Classe Tipicità

Amadessi Alessio - Spilamberto punti 304
Medaglia d'oro della Consorceria

Storti Stefano - Castelnuovo " 305
Medaglia d'oro della Consorceria

Ferrari Paola - Montale " 306
Targa del Comune di Vignola

7° Classe Eccellenza

Goldoni Walter - Modena " 331,250
Medaglia d'argento del Banco S. Geminiano e S. Prospero di Modena

Storti Stefano - Castelnuovo " 331,667
Medaglia d'oro della Camera di Commercio di Modena

Tardini Bernardino - Modena " 331,750
Medaglia d'oro dell'ingegner Vittorio Barbieri di Bologna

8° Eccellente fuori gara

Pedroni Giuseppe - Nonantola " 342,750
(Già vincitore del Palio '90)

Luigi Loli Palazzini

IL "BALSAMICO IN TAVOLA"

Da troppo tempo l'uso del "balsamico" in cucina e sulla tavola è stato trascurato nelle pagine del "Notiziario" a causa della precedenza attribuita ad altri aspetti di carattere informativo, tecnico e scientifico.

Ci si ripromette di riprendere il discorso e la tradizione dal prossimo numero in quanto se corrisponde al vero che a tavola si "combinano" affari, intrighi e amori cui l'uomo non sa o non vuole rinunciare, è altrettanto certo che, nella circostanza, il "balsamico" funge da "catalizzatore" incomparabile per sortire l'effetto desiderato.

Nel frattempo ricordiamo che sposarlo con semplici bocconi di pane è consuetudine che trova radici nel versetto 24 del cap. Il del Vecchio testamento e così sia.