



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 Soragni - Spilamberto - Fotocomposizione IL CARATTERE - Modena

EDIZIONE SPECIALE

Perchè questo numero speciale del *Notiziario* a così breve distanza dal precedente uscito nel mese di ottobre '93?

Perchè sono molti gli argomenti di notevole importanza di cui mettere al corrente tutti i Soci.

Il Consiglio Direttivo ha ritenuto che la forma più consona fosse questa.

Prima di tutto ritengo doveroso dare comunicazione di un esposto giunto all'Amministrazione Comunale di Spilamberto da parte di una ditta produttrice di aceto balsamico di Modena.

In esso si contestava l'assegnazione, in uso gratuito, della "Villa Fabriani" da parte del Comune alla Consorzio.

Contro questo provvedimento e come appiglio si faceva riferimento ad una presunta "situazione di contenzioso" venutasi a creare tra i produttori di aceto balsamico di Modena e "buona parte dei componenti della Consorzio dell'Aceto balsamico tradizionale".

Poichè è noto come noi non abbiamo mai innescato con nessuno alcun contenzioso, è bene che tutti conoscano le cose come stanno. La Consorzio di Spilamberto ha sempre e soltanto svolto opera di promozione culturale, scientifica, di tradizione e di conoscenza e così continua a fare per l'Aceto balsamico tradizionale, nel rispetto del suo Statuto.

L'uso di Villa Fabriani, gratuito o meno è da vedersi, serve per la

conduzione da parte della Consorzio della batteria di vaselli di proprietà Comunale, fa parte a pieno titolo del complesso dei servizi sociali e culturali del territorio dal momento che la Consorzio, ivi ospitata, cura l'immagine e la posizione di Spilamberto non solo nei territori limitrofi, ma nel mondo intero poichè accoglie comitive e gruppi di visitatori, scuole, ecc. per illustrare loro le caratteristiche del "balsamico tradizionale" che ha qui la sua culla.

La Consorzio in Villa Fabriani oltre a svolgere la propria attività contribuisce ad accrescere la fama e l'importanza di Spilamberto. Essa è al di sopra e al di fuori delle lotte che pare esistano altrove.

In questo numero viene riportata la lettera del titolare della ditta, la risposta che ho spedito al medesimo in accordo con il Consiglio direttivo e parte di quella del Signor Sindaco.

Dobbiamo prendere atto che vengono portati attacchi indiscriminati contro la Consorzio ed i suoi Soci ai quali viene al più riconosciuta la caratteristica di "hobbisti".

Chi agisce in questo modo certamente non partecipa alla vita e alle attività della Consorzio. Non si rende conto di quanto e di come essa ha operato negli ultimi 26 anni con l'aiuto gratuito e generoso di tanti Soci.

Non ne conosce l'opera svolta negli ultimi 10 anni durante i quali

si sono tenuti i corsi di formazione e di perfezionamento con il solo scopo di far conoscere le caratteristiche del "balsamico tradizionale" e le sue tecniche di produzione per legare la gente del nostro territorio alla cultura e alla tradizione del passato.

È il momento di stare uniti in nome del "balsamico tradizionale" per difenderlo e per tutelarlo. In questo numero speciale sono contenute anche altre riflessioni che ci coinvolgono direttamente. Si vuole ribadire la nostra completa estraneità a lotte o guerre e si chiede di essere lasciati in pace. Nel *Notiziario* viene riportata la proposta della nuova scheda di valutazione.

Essa si propone di ottenere un'esame maggiormente affidabile dei campioni di "balsamico tradizionale". Il modello che viene ora proposto presenta due caratteristiche principali:

l'eliminazione del premio di qualità (16 o 32 punti) e la scansione dei punteggi in 5 colonne con nuove aggettivazioni.

Invito tutti i soci a prenderne attenta visione: queste sono le cose serie che ci riguardano.

A conclusione mi sia concesso di rivolgere a tutti gli auguri più fervidi perchè il nuovo anno, appena iniziato, sia portatore di bene e di pace.

Cordialità.

*Il Gran Maestro
Fermo Rizzi*

SITUAZIONE DI FATTO

Lettera del Sig. Grosoli

29 novembre '93 lunedì 16,43
Aceto Balsamico del Duca 0039 59 469066
Aceto Balsamico del Duca di Adriano Grosoli

Ill.mo
Sig. Sindaco
Ill.mi Membri della Giunta
Comunale comune di Spilamberto (Mo)

I sottoscritti Soci e Dipendenti della ditta Aceto Balsamico del Duca s.r.l. con sede in codesto comune in via Medicina 84-86, ditta conosciuta sia a livello nazionale (v. frontespizio pubblicitario allegato) che internazionale (75% del fatturato diretto ai mercati esteri).

SI OPPONGONO

alla concessione gratuita di Villa Fabriani alla Consorceria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, che pare sia all'ordine del giorno del Consiglio Comunale del 29 novembre 1993.

Tale posizione è dettata dalla necessità di trasparenza nei rapporti tra codesta spett.le Amministrazione e tutti i cittadini, comprese le Aziende del comprensorio; trasparenza che si rende oggi ancora più necessaria vista la situazione di "contenzioso" venutasi a creare tra i produttori di Aceto Balsamico di Modena e buona parte dei componenti della Consorceria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Qualora, infatti, venisse concesso l'uso, e uso gratuito, dell'immobile di cui sopra, si creerebbe una palese discriminazione tra cittadini produttori di Aceto Balsamico di Modena (che rappresentano tra l'altro una attività economicamente rilevante per il territorio comunale) e i cultori dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

In Fede

Aceto Balsamico del Duca s.r.l.

(Firme in allegato)

Risposta del Gran Maestro

Al Signor Grosoli Adriano
Via Medicina, 84/86 - Spilamberto

A conoscenza dell'esposto indirizzato al signor Sindaco di Spilamberto ed ai Membri della Giunta Comunale di Spilamberto, il sottoscritto, quale legale rappresentate della Consorceria, ritiene doveroso far presente quanto segue:

1) Non vede quale possa essere il nesso fra la Sua ditta e la Consorceria dell'aceto balsamico tradizionale che, da 26 anni si adopera per diffondere la cultura e la conoscenza del prodotto tradizionale in Italia e nel mondo. Se l'Amministrazione del Comune ha deliberato di assegnare, come sede di Rappresentanza ed

ubicazione dell'Acetaia comunale e sociale, parte della Villa Fabriani, lo ha certamente fatto perchè ha riconosciuto che beneficio alla comunità di Spilamberto ne è derivato dalla attività del Nostro Sodalizio.

2) Centinaia di giornalisti di tutto il mondo (americani, giapponesi, tedeschi, francesi, svizzeri oltre a tutti quelli italiani, di quotidiani e di periodici) hanno fatto visita alla Consorceria e tutti hanno parlato di "Aceto Balsamico", facendo, a volte, confusione fra il "Tradizionale e quello "di Modena". (Certamente la Consorceria ha cercato sempre di fare il distinguo fra i due tipi di aceto, differenti fra loro per ragioni di carattere strutturale, - organolettico, tecnico, e produttivo).

3) Di tutto questo parlare di aceto balsamico, l'unico vantaggio avuto dal Nostro Sodalizio è stato sempre un incremento di lavoro venutosi a caricare sulle spalle degli associati, tutti volontari.

Invece le industrie produttrici di aceto balsamico di Modena hanno tratto un enorme vantaggio economico. Basti pensare quale è stato l'incremento della produzione e delle vendite che si è verificato anno per anno a partire dal 1967 (anno di inizio della attività della Consorceria).

A maggior ragione poi beneficio ne ha tratto proprio la Ditta "Aceto Balsamico del Duca" di Adriano Grosoli srl che, oltre tutto, ha usufruito di un'ulteriore vantaggio, quello di trovarsi in Comune di Spilamberto, il paese dell'Aceto Balsamico.

Ancora vorrei precisare che l'intento della Consorceria è stato fin dall'inizio della sua attività, e lo è tutt'ora, quello di propagandare la cultura dell'a. b. tr. presso le famiglie modenesi invitandole a formarsi in casa "la batteria" per produrre l'a. b. tr. obiettivo che è stato, a mio parere, ampiamente raggiunto.

Tutto questo premesso, non vedo quale motivo abbia indotto Lei (non posso pensare che i firmatari abbiano avuto l'iniziativa) a prendere posizione contro l'Amministrazione Comunale, e quindi contro la Consorceria, per l'assegnazione alla stessa della sua attuale Sede, portando a giustificazione "ragioni di trasparenza per una situazione di 'contenzioso' venutasi a creare fra i Produttori di Aceto Balsamico di Modena ed i componenti della Consorceria dell'Aceto Balsamico Tradizionale".

Ma quale contenzioso? La Consorceria si occupa solo della parte culturale...! Da quando la Consorceria ha preso possesso della Sede ed in essa ha sistemato l'acetaia comunale e la sua, tante visite guidate si sono succedute di Associazioni, gruppi e persone per prendere contatto col prodotto "Aceto Balsamico Tradizionale".

Per citarne qualcuna potrei parlare della Accademia Italiana della cucina di Arezzo, della U.C.E.T. di Treviso (Unione Confrat. Enog. Triveneto), di una Classe di una Scuola Francese gemellata con una classe di Modena, dell'Archeo Club di Modena, di un gruppo di Americani, di un'altro gruppo di Tedeschi, dei partecipanti ad un Motoraduno nazionale ecc. ecc.

Continua a pag. 3

Segue: **SITUAZIONE DI FATTO**

Altra attività della Consorceria è stata quella di avviare acetaie tradizionali presso le Scuole Agrarie di Castelfranco E. e di Vignola che, a scopo didattico, vengono fatte funzionare dagli Alunni delle scuole stesse, guidati da personale specializzato fornito dalla nostra Associazione.

Tutto questo premesso, mi riesce difficile capire i motivi che L'hanno indotta a prendere posizione contro l'Amministrazione Comunale.

Distinti Saluti.

*Il Presidente
Fermo Rizzi*

Risposta del Sig.r Sindaco di Spilamberto

(desunta dalle cronache cittadine e riguardante la nostra attività).

"È inaccettabile questa opposizione: il ruolo culturale e di divulgazione che la Consorceria ha esercitato dagli anni sessanta quando ancora l'aceto balsamico era sconosciuto è tanto importante da non dover neppure essere sottolineata".

Tutto questo a semplice testimonianza dei fatti: ogni Socio giudichi per conto suo.

COMUNICAZIONE

Sabato 11 dicembre '93 una delegazione della Consorceria si è recata ad Arezzo su invito della locale sezione dell'Accademia della "Cucina Italiana" per perfezionare il "Gemellaggio" fra l'olio extravergine aretino e l'aceto balsamico tradizionale.

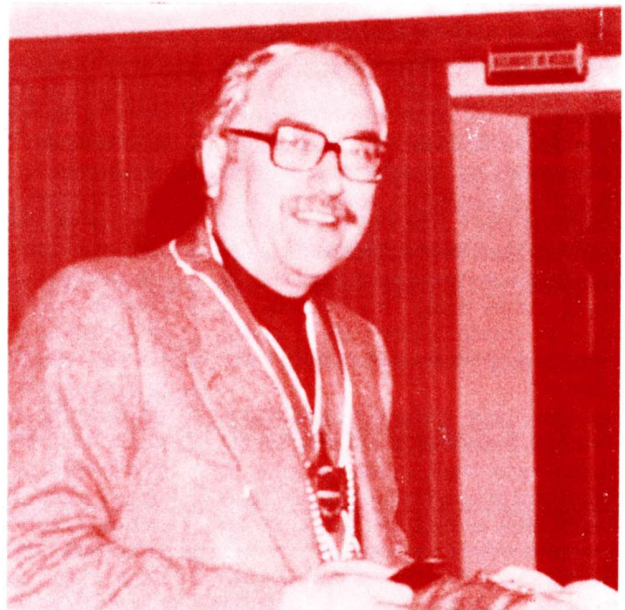
La manifestazione si è svolta nell'ambito del "Convegno sull'olio extravergine di oliva" organizzato dagli Aretini nei giorni 10-11-12 dicembre.

Non è stato possibile estendere l'invito di partecipazione a tutti i Soci della Consorceria per ragioni tecniche proprie degli organizzatori del Convegno. Questa è stata la ragione che ha indotto a limitare il numero dei partecipanti ai Membri del Consiglio direttivo e ad alcuni stretti collaboratori della Consorceria stessa.

Era con noi Il Sindaco e il vice Sindaco del Comune di Spilamberto.

La manifestazione è stata ripresa da "Linea Verde" e trasmessa su Rai una domenica 12 dicembre.

IN RICORDO DI GELINDO SIROTTI



Il giorno 6 dicembre u.s., improvvisamente, ci ha lasciato il Socio Fondatore geom. Gelindo Sirotti, Maestro Assaggiatore, già Vicario, e Gran Maestro per un breve periodo dopo la scomparsa del rag. Rolando Simonini.

È stato, con il rag. Simonini ed altri, uno degli ideatori della Consorceria dell'Aceto Balsamico Naturale (la definizione di aceto balsamico tradizionale è stata assunta in un periodo successivo).

Sempre con validissime idee, in special modo nel campo grafico, ha dato contributi a tutte le realizzazioni della nostra Associazione.

Ha tenuto, a lungo, rapporti con la stampa italiana e straniera, dando sempre notizie sull'oggetto del nostro operare con competenza ed esattezza.

Negli ultimi anni si era un po' appartato, ma poi l'amore per la Consorceria aveva preso il sopravvento e si stava ora fattivamente interessando a tutte le iniziative del Sodalizio Spilambertese. Da sempre, si è interessato costantemente di tutto quanto, in qualsiasi modo, coinvolgesse il Paese.

Lo ricordo con simpatia a tutti i Soci, riconoscendo per la fattiva sua opera a favore della Nostra Associazione.

*Spilamberto 22 dicembre 1993
FERMO RIZZI*

AVVISO

Si avvertono tutti i Soci che la Sede, in Villa Fabriani, è aperta ogni mercoledì e sabato dalle ore 9 alle ore 12.

HOBBIISTI E "ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE": DELIRIO O REALTÀ?

Si è udito di recente affermare, in una pubblica riunione, che i cultori di aceto balsamico tradizionale sarebbero semplici hobbisti. Gli hobbisti sono persone degne della massima stima, per cui essere assimilati anche ad uno soltanto di loro non costituisce di certo offesa, a condizione che i centri di interesse e i settori operativi coinvolti possano ritenersi similari per tutti i tipi di hobbies cui l'uomo, come recita lo Zingarelli, "si dedica in modo superficiale e senza adeguata preparazione durante il tempo libero".

Se questo è vero, e non vi è ragione per dubitarne, le assonanze e i confronti tra il "balsamico tradizionale" e tutte le altre attività di tipo hobbistico risultano improponibili proprio per la mancanza del secondo termine di paragone.

Ciò è quanto si cercherà di dimostrare, dopo aver precisato come si ritenga necessario intervenire sulla affermazione iniziale unicamente e soltanto per dovere di verità e di chiarezza, e per il rispetto dovuto all'aceto balsamico tradizionale.

La prima domanda consiste nel chiedersi quale possa essere la "motivazione" che ha indotto qualcuno a formulare e sostenere tale tesi.

Le ipotesi sono molte e fra loro fortemente variegata:

- 1) totale ignoranza delle caratteristiche proprie dell'aceto balsamico tradizionale, della sua produzione e del suo evolversi nel tempo;
- 2) mancanza di cultura e di conoscenza storica;
- 3) delirio o farneticazione da stress;
- 4) profonda malafede;
- 5) disprezzo o sufficienza nei confronti dei cultori di tale prodotto, o quant'altro.

In uno slancio di generosità si vuole qui optare per la prima delle possibilità elencate: l'ignoranza totale delle realtà.

Le altre porterebbero inevitabilmente e subito a riflessioni fortemente negative per colui o coloro che in quel modo esprimono il proprio pensiero nei confronti dei produttori di aceto balsamico tradizionale.

E dunque soltanto chi non conosce:

- l'attenzione con la quale vengono scelte le uve destinate alla produzione del "balsamico tradizionale",
- la perizia che è richiesta nel procedere alla cottura del mosto;
- l'accortezza nel raggiungere la concentrazione ottimale del mosto stesso per assicurare l'evoluzione corretta della propria batteria di vaselli;
- l'abilità e l'oculatezza necessarie per procedere alla scelta e all'acquisto delle botticelle relativamente alla loro capa-

cià, proporzionalità e alle essenze;

- la necessaria acetificazione dei vaselli condotta in modo del tutto rigoroso e dalla quale dipende in gran parte il futuro di una batteria;

- la competenza necessaria per effettuare, senza procurare danno alcuno, cosa a volte irreparabile, le operazioni di rabbocco o di travaso;

- la preparazione richiesta per compiere l'esame organolettico di un campione di "balsamico tradizionale", soltanto chi ignora tutto questo dicevo, può pensare o supporre che la produzione dell'aceto balsamico tradizionale possa avvenire a livello di hobby cui dedicarsi durante il tempo libero, in una opaca giornata di pioggia o quando, saltuariamente, se ne sente il desiderio. Le considerazioni sopraesposte dovrebbero essere ritenute più che sufficienti per dimostrare l'assurdità e l'infondatezza dell'affermazione iniziale, ma il rispetto dovuto al "balsamico tradizionale" ci impone anche di ricordare agli smemorati.

- la sua storia, recente e passata,

- la tradizione, che trova sul territorio della nostra provincia l'humus idoneo per farlo crescere,

- gli affetti familiari che l'aceto balsamico tradizionale stesso si porta sempre appresso.

(scrive una persona: nostra madre ci comunicò l'intenzione di vendere i barili).

Si risvegliò allora, in noi figli, l'attenzione per l'acetaia come se la sua perdita rappresentasse il frantumarsi di legami familiari, la distruzione di una identità che ci accomunava;

- l'interesse che ha suscitato in tanti scienziati (chimici e microbiologici), a cominciare da Paolo Sestini, Ernesto Parisi, Mario Sacchetti, Dino Coppini, Giulio Cesare Turtura e altri ancora.

Se tutto questo è imputabile ad ignoranza, una adeguata acculturazione nei confronti di tutti coloro che intendono emettere sentenze in proposito è dunque quanto mai opportuna.

Se invece le ragioni fossero altre, allora di diverso tenore dovrebbero essere le considerazioni e i giudizi da formulare a risposta, perchè quelle affermazioni avrebbero come sostegno la malafede o la farneticazione o il delirio.

Una delle ragioni potrebbe avere l'obiettivo di trasformare la produzione dell'aceto balsamico tradizionale, che oggi avviene in forma familiare o poco più, in un'altra di tipo industriale.

Ma questo è improponibile e le ragioni sono ben note ai produttori di "balsamico tradizionale". Per altro è il caso di ricordare a chi lo avesse dimenticato,

come il mondo in cui viviamo abbia già abbandonato in settori importanti della vita produttiva, la "catena di montaggio" sia per rispetto all'uomo che per ragioni ed esigenze di tipo "qualitativo". Queste "ragioni ed esigenze" riguardano il "balsamico tradizionale" dal momento che esso richiede stesse modalità di comportamento nella conduzione di una o di cento batterie di vaselli, non potendo rinunciare al postulato della "qualità".

Il problema della "quantità" viene dopo e non modifica il classico modo di procedere.

La legge naturale è questa e nessun uomo può sovvertirla soprattutto facendo riferimento alle dimensioni della propria acetaia. Se qualcuno inoltre supponesse di poter distinguere nel settore della produzione del "balsamico tradizionale" l'"hobbista" dal "professionista" unicamente in funzione del possesso di un cospicuo numero di batterie di vaselli, sarebbe costretto, per coerenza, a ritenere hobbista anche quella famiglia che cresce un solo figlio rispetto ad altre, ancora di tipo patriarcale, nelle quali la numerosa prole costituisce la benedizione della Provvidenza.

Ma affermare questo è assurdo e l'assunto è evidente in sé.

Il paragone risulta per altro pertinente in quanto anche il "balsamico tradizionale" è materia viva, che va tenuta in vita, nei secoli, attraverso l'intervento consapevole delle generazioni a venire. Colui che produce "balsamico tradizionale" a livelli eccellenti, sia esso proprietario anche di una sola batteria, comprende e condivide perfettamente tutto questo e chiamarlo hobbista diventa assurdo e ridicolo. Se occorre si può definire eventualmente in altro modo. Può essergli attribuita, ad esempio, la qualifica di "artista": la medesima che viene riconosciuta a Cartier nel momento in cui crea un gioiello di particolare fattura e bellezza destinato a lasciare una traccia nello spazio e nel tempo. Anche il "balsamico tradizionale" è un gioiello singolare perchè è un capolavoro che ci viene offerto dalla Natura.

Ma così come i preziosi Cartier non possono essere indossati da tutti, bensì soltanto da persone dotate di alta classe e sensibilità, anche il "balsamico tradizionale" non può essere prodotto e soprattutto apprezzato e non può convivere se non con coloro.

- che sono dotati di semplicità d'animo,
- che ripudiano i sofismi usati a dimostrazione di tesi illogiche o paradossali,
- che rifuggono dai miasmi che stanno distruggendo il nostro mondo;

Continua a pag. 5

Segue da pag. 4

- che si dimostrano generosi e onesti e sanno godere delle cose semplici.

Forse questo articolo sarà ritenuto da molti, a cominciare dai noti "falsi profeti", una arringa in difesa dell'aceto balsamico tradizionale.

Certamente esso non è stato scritto per alcun onesto produttore di "balsamico tradizionale" perchè costui ben conosce il problema e non viene neppure sfiorato da performances farneticanti cui si è assistito recentemente e nei confronti delle quali piuttosto sorride per compatimento.

A chi, per l'appunto, farnetica è soltanto il caso di suggerire, insieme al vecchio amico Orazio un consiglio caritatevole: "tace vel dic meliora silentio". (Sta zitto oppure che le tue parole valgano più del silenzio). E come tutti ben sappiamo il silenzio è oro!

Francesco Sacconi

COMUNICAZIONE

Il Comune di Spilamberto ha organizzato un viaggio promozionale al Parlamento europeo in Strasburgo allo scopo principale di illustrare ai Membri del medesimo, che saranno chiamati a risolvere importanti questioni di "riconoscimento" di particolari e specifici prodotti (D.O.P. denominazione di origine protetta) e attività, le caratteristiche e le preziosità esistenti nel nostro territorio con particolare riferimento all'aceto balsamico tradizionale. Il Comune ha esteso l'invito a due rappresentanti di ogni Associazione.

Il Consiglio direttivo ha deliberato di inviare il Presidente e il Vicario quali suoi delegati.

Il viaggio si è svolto il 13, 14 e 15 dicembre con piena soddisfazione.

SERENITÀ O GUERRA TRA I PROFUMI DEL "BALSAMICO"

Si deve prendere atto di come, da tempo e con insistenza, le cronache cittadine riportino echi di presunte "guerre" in corso di combattimento fra i due "Consorti": quello dell'Aceto balsamico tradizionale e l'altro dell'Aceto balsamico di Modena, di recente costituzione.

Per chi appartiene alla Consorteria dell'aceto balsamico tradizionale di Spilamberto, o per il semplice lettore dei quotidiani viene spontaneo chiedersi:

- 1° di quali guerre si tratti,
- 2° da parte di chi esse vengano dichiarate e combattute,
- 3° quale possa essere la loro caratteristica, di aggressione o di difesa, per l'uno o per l'altro.

Appare evidente, subito e tuttavia, che se la natura del contendere riguarda l'aceto balsamico tradizionale e cioè:

- quello ottenuto dal mosto d'uva cotto e concentrato, maturato per lenta acetificazione derivata da naturale fermentazione e da progressiva concentrazione mediante lunghissimo invecchiamento in serie di vaselli di legni diversi senza addizione di sostanze aromatiche,
- che presenta colore bruno scuro carico e lucente,
- che manifesta la propria densità in una corretta scorrevole sciropposità,
- che ha profumo caratteristico e complesso di evidente ed armonica acidità,
- che presenta tradizionale ed inimi-

tabile sapore dolce e agro ben equilibrato,

- che si offre generosamente pieno, sapido con sfumature vellutate in accordo con i caratteri olfattivi che gli sono propri, diventa difficile pensare o supporre che la dichiarazione di guerra possa giungere da parte del Consorzio di tutela dell'"aceto balsamico tradizionale" dal momento che quest'ultimo non potrebbe disporre della materia per contenere in quanto non sono reperibili, in natura, prodotti similari da contrapporre al "tradizionale".

La realtà di quest'ultimo è infatti:

- per sua natura,
- per le caratteristiche dei suoi componenti,
- per la sua secolare tradizione,
- per la sua storia e per tante altre ragioni ancora,

unica, irripetibile e non comparabile con altre per cui risulterebbe ridicolo combattere contro un nemico che non esiste.

Se dunque guerra è dichiarata, come i cronisti affermano, essa non può che essere guerra di difesa per il Consorzio del "balsamico tradizionale" alla quale far fronte soltanto per dovere di verità, di giustizia e per debito di testimonianza secolare.

Le motivazioni della presunta aggressione sembrerebbero essere soltanto due:

- 1° aspetti di commercializzazione massiccia a scapito della qualità del

prodotto,

2° cancellazione dell'opera svolta da parte del Consorzio del "balsamico tradizionale" e dalla nostra Consorteria di Spilamberto da oltre un quarto di secolo.

Se così è sappia chi intende duellare di come nessun serio produttore di "balsamico tradizionale" sia disponibile a scendere in campo dal momento che si trova notevolmente lontano

- da ogni errata contaminazione commerciale,

- da qualunque disposizione legislativa cogente nei confronti di chi vuole evadere le norme di produzione e

- da ogni compromesso.

La quiete che regna nelle nostre altane e che favorisce la maturazione e l'invecchiamento del nostro "balsamico" è sacrale e non sono certo fuochi o venti di guerra a modificare le nostre certezze e la nostra realtà.

È la forza stessa del "balsamico tradizionale" a vincere sulla cupidigia dell'uomo e a rendere vano combattere battaglie, anche perché i tempi dello scontro concessi all'uomo non concordano per nulla con quelli "secolari" del "balsamico tradizionale" stesso, per il quale l'armonia e il susseguirsi delle trasformazioni legate alle leggi della natura costituiscono i caratteri vincenti in contrapposizione ai "miscugli" o alle "alchimie" di eventuali "apprendisti stregoni".

Francesco Sacconi

UNA NUOVA SCHEDA DI VALUTAZIONE

Data _____		ASSAGGIATORE _____										CAMPIONE... N° _____		N° _____	N° _____	N° _____	N° _____	N° _____			
ELEMENTI DI VALUTAZIONE		MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	PUNTI	PARZIALI	PUNTI	PARZIALI	PUNTI	PARZIALI	PUNTI	PARZIALI	PUNTI	PARZIALI
VISIVI	DENSITA'	20	16	12	8	4	INCONSISTENTE														
	COLORE	20	16	12	8	4	AMBRATO														
	LIMPIDEZZA	20	16	12	8	4	TORBIDA														
OLFATTIVI	FRANCHEZZA	30	24	18	12	6	DIFETTOSA														
	FINEZZA	30	24	18	12	6	MANCANTE														
	INTENSITA' PERSISTENZA	30	24	18	12	6	SFUGGENTI														
	ACIDITA'	30	24	18	12	6	CARENTE														
GUSTATIVI	PIENEZZA	36	29	22	15	8	CADENTE														
	INTENSITA'	36	29	22	15	8	MANCANTE														
	SAPORE	36	29	22	15	8	SGRADEVOLE														
	ARMONIA	36	29	22	15	8	ASSENTE														
	ACIDITA'	36	29	22	15	8	CARENTE														
SENSAZIONE FINALE GUSTO OLFATTIVA		40	32	24	16	8															
PUNTEGGIO FINALE																					

Il Consiglio Direttivo, ascoltate le osservazioni del Consiglio Maggiore, dei Maestri assaggiatori e degli Assaggiatori sull'uso della scheda di valutazione in vigore da alcuni anni, è giunto nella determinazione di proporre, già a partire dalla gara del Palio 1994, un nuovo modello operativo.

Gli scopi principali sono i seguenti:
1) eliminare il premio di qualità di 16 o 32 punti suddividendo i medesimi tra le varie proprietà inserite nella scheda,
2) rendere possibile la valutazione dei campioni di "balsamico" scandendo i giudizi su cinque colonne al posto di quattro.

L'accorgimento consentirebbe di ottenere un comportamento di giudizio maggiormente attendibile soprattutto nei confronti degli aceti giovani e per quelli già maturi ed invecchiati e comunque degni di rispetto.

Le cinque colonne si attesterebbero inoltre in linea perfetta con i consueti e noti modelli statistici proposti per la valutazione dei fenomeni osservabili.

Il modello che si pubblica ora sul presente "numero speciale" del nostro *Notiziario* non è definitivo.

Alcune parti risultano ancora oggetto di riflessione e di ripensamento, anche se le modifiche

migliorative potranno variare di poco.

Lo si rende tuttavia noto per tempo sia per doverosa e completa informazione, che per consentire ad ogni socio assaggiatore una consapevole e responsabile presa di visione al fine di studiarlo nelle sue varie parti per comprenderne la logica interna e per prendere dimestichezza con l'insieme delle aggettivazioni proposte.

Qualora qualcuno riesca ad individuare termini più confacenti a rappresentare le caratteristiche delle diverse proprietà di riferimento è invitato a rivolgersi direttamente al prof. Francesco Sacconi per iscritto o per telefono (059) 24.21.45-37.33.39.

Prima dell'inizio degli "assaggi" relativi alla gara del Palio, sarà distribuito a ciascun Assaggiatore un prontuario contenente il "codice" interpretativo di ciascuna aggettivazione.

Tutto questo al fine di ottenere punti di riferimento comuni per termini quali:

sciroposo/scorrevole, bruno carico intenso, discreto, moderato, pungente, tenue, gradevole, elevata ed equilibrata, ecc.

Da alcuni mesi si effettua una sperimentazione del modello di scheda qui proposto a livello di

- maestri assaggiatori,
- assaggiatori,
- assaggi di allenamento,
- prove presso il Consorzio di tutela.

Le impressioni riportate risultano essere generalmente positive: gli esami effettuati sono stati programmati in forma diretta, indiretta ed incrociata ed i risultati sembrano essere soddisfacenti.

La sperimentazione continuerà sino al mese di marzo p. v.

Se i riscontri continueranno ad essere confortanti, il nuovo modello di scheda verrà posto a regime già a partire dal "Palio 94".

È chiaro che durante la prima fase di utilizzo del nuovo strumento occorrerà, da parte di tutti, operare con molta attenzione e responsabilità, così come è ovvio ritenere necessario un certo periodo di tempo per far sì che ogni Assaggiatore diventi abile nell'uso del medesimo e se ne impadronisca completamente.

Fin d'ora inoltre è bene fare presente come la modifica apportata alla scheda non consentirà, se non solo in parte, il confronto con i punteggi attribuiti ai campioni presentati l'anno precedente e appartenenti alla medesima acetaia.

Il Consiglio direttivo

**conto speciale
per la pensione**

15 CROCIERE
Estrazione
30 marzo 1994

INSIEME NELLA CROCIERA DEL SOLE

**Vinci
una splendida
vacanza
mare, sole, arte
nel Mediterraneo**

PARTECIPARE E' FACILE

Questa iniziativa è rivolta a tutti i Clienti, già titolari di un Conto Speciale per la Pensione, che presenteranno un nuovo Correntista, e a tutti coloro che diventeranno intestatari di un nuovo C/C nel periodo del Concorso.

In premio 15 splendide crociere nel Mediterraneo per i titolari del Conto Speciale per la Pensione e per un accompagnatore da Loro scelto.

Il Concorso si concluderà il 24 marzo 1994.

La grande estrazione finale delle cartoline vincitrici avverrà il 30 marzo 1994.

Inoltre, i titolari che presenteranno due nuovi Correntisti riceveranno subito una sterlina d'oro.

Informati
subito presso
gli sportelli
della nostra
Banca.



Banca popolare dell'Emilia Romagna



Anno 8° - Numero 1 - Ediz. Speciale - Gennaio 1994

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 Tip. Soragni - Spilamberto (Mo) - Fotocomp. - Il Carattere (Mo)

AVVISO IMPORTANTE SULLA GARA DEL PALIO DI S. GIOVANNI

Il regolamento relativo alla gara del palio di S. Giovanni recita, all'art. 2, quanto segue: "si precisa che per poter produrre aceto balsamico tradizionale è opportuno disporre di almeno cinque barili, l'ultimo dei quali non inferiore a 10 litri".

È naturale che ciascuno di essi deve presentare le regolarità di comportamento note a tutti i produttori.

(ad. es. una norma fondamentale consiste nell'evitare che il contenuto di un barile non scenda al di sotto della metà della capienza del barile stesso).

La deroga temporanea a tale disposto ammessa per coloro che intendono concorrere alla "finale del Palio" (entrare nella graduatoria dei 12 finalisti) cesserà a partire dall'anno solare 1994.

L'indicazione sopradescritta è già stata resa nota con il Notiziario n. 2 anno 7 ottobre '93.

Con il presente avviso si dà comunicazione ufficiale di un'altra regola di comportamento, nota, per altro, oralmente a tutti i Soci che abitualmente frequentano la Consorteria, sin dal 1989 e che è la seguente:

Qualora un Socio presenti alla gara del Palio più di un aceto balsamico tradizionale proveniente da una stessa batteria o da più batterie di sua proprietà ed entri con più di un campione nella graduatoria dei 12 finalisti, riceverà un solo riconoscimento attribuito dal Consiglio Direttivo a suo giudizio insindacabile, ma perfettamente coerente con il rispetto delle regole di produzione e con la tradizione.

È chiaro che questa delibera non ha carattere punitivo nei confronti di nessuno, ma va interpretata nell'assoluto rispetto dello spirito e degli obiettivi che la Consorteria persegue.

Un comportamento contrario se portato al limite estremo delle possibilità darebbe infatti risultati fuorvianti derivanti dall'accumulo di più premi (che potrebbero diventare la totalità dei 12 come qualcuno ha ipotizzato) al medesimo produttore.

L'intento della Consorteria, lo spirito che anima la maggior parte dei concorrenti al Palio, il buon senso e l'equilibrio rifuggono tutto questo dal momento che l'ingordigia non si addice al "balsamico".

Il produttore sa di ricevere gratificazione, riconoscimento ufficiale e quant'altro attraverso l'assegnazione di un solo riconoscimento a testimonianza della sua realtà.

Ogni ulteriore commento risulta superfluo.

Il Consiglio direttivo

Classifica dei 12 aceti finalisti alla gara del Palio n. 27 - '93

1° Satrioni Franco	- Vignola	punti 347,125
2° Severi Severo	- Spilamberto	" 344,292
3° Violi Gemma Bice	- Modena	" 343,292
4° Corradetti Graziano	- Vignola	" 342,420
5° Gazzotti Lino	- Carpi	" 338,584
6° Berselli Onelio	- Sassuolo	" 337,375
7° Rossi Roberta	- Fiorano	" 336,875
8° Rinaldi Giuliano	- Castelfranco E.	" 336,000
9° Giacometti Nazzarena	- Modena	" 335,584
10° Stabilini Elda	- Nonantola	" 335,500
11° Venturelli Otello	- Formigine	" 334,584
12° Colombini Elia	- Sassuolo	" 333,875

Considerazioni a margine della gara del "Palio"

Tutte le attività della Consorteria si svolgono con passione e serietà e sono volte a migliorare la qualità del prodotto e alla ricerca del "balsamico" migliore.

La gara del Palio di S. Giovanni è una di queste.

Essa viene sempre vissuta con entusiasmo e grande attesa. È bene, tuttavia, (ne è giunto il momento) ribadire alcuni aspetti importanti per non ricorrere in possibili errori.

Lo scopo primario della gara consiste:

- 1) nel sollecitare il produttore ad una sana emulazione;
- 2) nel gratificare il lavoro che ha compiuto;
- 3) nel consigliarlo per correggere eventuali distorsioni o carenze;
- 4) nel sostenere e migliorare la qualità del prodotto;
- 5) nel ricercare i migliori aceti esistenti sul territorio;
- 6) nel rendere possibile il confronto tra produttori;
- 7) nel permettere la pratica dell'esame organolettico.

Per tanto non può essere considerata:

- 1) una competizione di tipo agonistico fine a se stessa,
- 2) un riconoscimento di cui servirsi per fini e scopi che nulla hanno da condividere con lo spirito informatore della Consorteria, spirito che deve costituire un postulato imprescindibile da parte di tutti.

A buon intenditor poche parole.

Chi deve intendere intenda.

Francesco Saccani