



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 - Fotocomposizione: LINOTIPIA MODENESE - Modena - Stampa: Tipo-Lito E. SORAGNI - Spilamberto (Mo)

CONSIDERAZIONI DEL PRESIDENTE

Prima di ogni osservazione desidero rivolgere a tutti i Soci il mio rinnovato e caloroso saluto

Sono ormai trascorsi oltre due anni dal giorno dell'insediamento dell'attuale Consiglio Direttivo e di conseguenza del ruolo che ricopro in seno ad esso, ruolo che non ho cercato o rincorso, ma piuttosto accettato su richiesta di tutti i Consiglieri, convinto, a torto o a ragione, di poter rendere un servizio alla nostra Consorzeria.

In questo periodo di tempo ho cercato di assolvere nel migliore dei modi l'incarico ricevuto.

Mi è stata validissima la collaborazione del Vicario Azio Sacchetti, del vice presidente Francesco Saccani e di tutti i rimanenti Consiglieri.

Molte sono state le iniziative e le attività svolte con soddisfazione di tutti:

- 1) la sistemazione definitiva della sede in Villa Fabriani;
- 2) l'allestimento completo dell'acetaia sociale nel sottotetto della medesima;
- 3) la stesura della nuova scheda di valutazione e del «Codice interpreta-

tivo» riguardante il significato comune da attribuire alle singole proprietà e alle relative aggettivazioni. La nuova scheda e il relativo Codice interpretativo sono stati elaborati dal nostro Direttore dei Corsi di formazione e perfezionamento prof. Francesco Saccani con la collaborazione del Consiglio Direttivo e di alcuni Maestri assaggiatori.

- 4) Gli «assaggi di mantenimento», così importanti per tutti noi e condotti anche quest'anno con notevole partecipazione di Assaggiatori e impegno per gli Organizzatori nelle diverse sedi periferiche e in Spilamberto.

Questi «Assaggi» sono serviti anche a sperimentare l'uso della nuova scheda di valutazione.

Mi è gradito ricordare, ora, lo strepitoso successo che abbiamo ottenuto nello scorso novembre per la nostra annuale festa di S. Martino: la partecipazione dei Soci e dei loro Familiari o Amici non aveva mai raggiunto simili livelli.

Si tratta, nel complesso, di aspetti po-

sitivi e di conforto per la gestione del Consiglio Direttivo che si appresta a vivere il suo terzo ed ultimo anno di attività. Ne approfitto per invitare tutti i Soci a cominciare a prepararsi adeguatamente per le operazioni di rinnovo del Consiglio stesso.

Sarebbe auspicabile un ricambio generazionale, tenendo sempre presente e ben salda l'importanza della nostra Consorzeria e di quelli che sono i suoi scopi principali.

È indispensabile che sia sempre assicurato lo spirito che l'ha guidata fino ad oggi (tradizione, cultura e conoscenza del «balsamico tradizionale»), al di fuori di qualunque interesse «particolare o di parte», salvaguardando e favorendo, fra i Soci, un clima disteso e amicale.

È con questi auspici che mi auguro affronteremo, l'anno prossimo, la «consultazione elettorale» per il rinnovo del Consiglio Direttivo.

Una calorosa stretta di mano porgo a tutti, insieme agli auguri di buon lavoro per il prossimo «Palio».

Fermo Rizzi

GLI AMICI DELLA CONSORTERIA



Piero Pittaro, Presidente dell'Associazione Italiana Enotecnici è certamente fra questi. Vinifica nelle «Grave del Friuli», vini di altissima qualità e fra questi l'Agropio e l'Agresto, ritenuti da «meditazione».

BANDO DI CONCORSO

Il Gran Maestro, il Consiglio Direttivo e il Consiglio Maggiore della «Consorteria» BANDISCONO il

27° PALIO DI S. GIOVANNI

riservato agli aceti balsamici «tradizionali». La raccolta dei campioni avrà inizio lunedì 18 aprile e terminerà il giorno 10 maggio '94.

I campioni presentati fuori termine verranno valutati regolarmente, ma non potranno essere inseriti nella graduatoria di merito stilata per la vincita del «PALIO '94».

Si pregano i Soci di provvedere in tempo utile alla consegna dei campioni attraverso gli Alfieri o direttamente al Maestro assaggiatore Rino Vecchi, Via Vignolese n° 31, Spilamberto, al fine di consentire la razionale organizzazione delle serate di degustazione.

IL GRAN MAESTRO
Fermo Rizzi

LA NUOVA SCHEDA DI VALUTAZIONE

CONSORTERIA DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE SPILAMBERTO

Dopo alcuni anni di esperienza, certamente positiva, viene naturale chiedersi se valeva la pena ed era proprio necessario sostituire la scheda «Montanini», già più volte, per altro, modificata. D'altra parte una attenta analisi degli elementi emersi, durante questo lungo periodo, dietro anche la sollecitazione dei Maestri Assaggiatori, ci si è convinti che esisteva la possibilità di un sostanziale miglioramento, specialmente su alcuni punti determinanti.

Primo fra tutti la sostituzione di alcuni aggettivi con altri più appropriati; la eliminazione del premio di qualità; la ristrutturazione delle colonne numerali portandole da quattro a cinque; la possibilità di diminuire, almeno in parte, lo scarto nel punteggio attribuito ad un aceto da parte di assaggiatori diversi. Tenute presenti le finalità della ANALISI SENSORIALE e le diverse motivazioni della degustazione del nostro aceto, si è cercato di individuare i motivi più significativi, per adeguare, conseguentemente, l'impegno della ricerca, indirizzandola principalmente nella direzione dei seguenti punti di interesse:

- I° Determinare il tipo di aceto.
- II° Riconoscerne l'origine.
- III° Paragonare due o più aceti fra loro.
- IV° Seguire l'evoluzione della maturazione e dell'invecchiamento.
- V° Seguire il risultato di una correzione.
- VI° Valutare la qualità intrinseca dell'aceto.
- VII° Assegnare il punteggio nell'ambito di un concorso.

Per cercare di conservare le caratteristiche di fondo della scheda precedente, ritenute valide e consolidate nel tempo, è sembrato utile seguire come guida il seguente schema di impostazione generale:

SENSI UTILIZZATI NELLA DEGUSTAZIONE			
ORGANO	SENSI e SENSAZIONI	CARATTERI PERCEPITI	IMPRESSIONE
OCCHIO	VISTA e sensazioni visive	DENSITÀ, COLORE e LIMPIDEZZA	ASPETTO
NASO	OLFATTO, via nasale diretta SENSAZ. OLFATTIVE	AROMA e BOUQUET	ODORE
BOCCA	SENSAZ. OLFATTIVA via retronasale	AROMA di BOCCA	GUSTO
	GUSTO sensazioni gustative	Sapore o gusto propriamente detto	
	Reazione delle mucose. Sensazioni chimiche	Astringenza acidità	
	SENSAZIONI TATTILI	Consistenza fluidità	
SENSAZIONE FINALE			

Lo schema evidenzia chiaramente come scaturiscono le quattro sezioni:

- OCCHIO _____ ASPETTO = VISIVI
- NASO _____ ODORI = OLFATTIVI
- BOCCA _____ GUSTO = GUSTATIVI

Data _____		ASSAGGIATORE _____										CAMPIONE. N° _____	
ELEMENTI di VALUTAZIONE		MAX	MAX	MAX	MAX	MAX	MAX	MAX	MAX	MAX	MAX	Punt.	Parziali
VISIVI	DENSITA	20	SCIROPOSA e CONSISTENTE	16	SCIROPOSA SCORREVOLE	12	FLUIDA o ECCESSIVA	8	SCIOLTA	4	INCONSISTENTE		
	COLORE	20	BRUNO CARICO INTENSO	16	BRUNO CARICO	12	BRUNO	8	BRUNO SCARICO	4	EMBRATO		
	LIMPIDEZZA	20	INTENSA e BRILLANTE	16	EVIDENTE	12	LEGGERMENTE VELATA	8	VELATA	4	TORBIDA		
OLFATTIVI	FRANCHEZZA	30	ELEVATA	24	NETTA	18	DISCRETA	12	MEDIOCRE	6	DIFETTOSA		
	FINEZZA	30	ECCELLENTI	24	GRADEVOLE	18	MODERATA	12	SCARSA	6	MANCANTE		
	INTENSITA e PERSISTENZA	30	AMPIE e PROLUNGATE	24	PRONUNCIATE	18	LIEVI	12	DEBOLI e CORTE	6	SFUGGENTI		
	ACIDITA	30	ELEVATA ed EQUILIBRATA	24	BUONA	18	MODERATA o SOVERCHIANTE	12	DEBOLE PUNGENTE	6	CARENTE		
GUSTATIVI	PIENEZZA	36	CORPOSA	28	CONSISTENTE	22	MODERATA	16	LIMITATA	8	CADENTE		
	INTENSITA	36	AMPIA	28	PRONUNCIATA	22	TENUE	16	SCARSA	8	MANCANTE		
	SAPORE	36	SQUISITO	28	PREGIATO	22	GRADEVOLE	16	COMUNE	8	SGRADEVOLE		
	ARMONIA	36	MATURA e AMMALGAMATA	28	EQUILIBRATA	22	NON EQUILIBRATA	16	SCARSA	8	ASSENTE		
	ACIDITA	36	ELEVATA ed EQUILIBRATA	28	BUONA	22	MODERATA o SOVERCHIANTE	16	DEBOLE o PUNGENTE	8	CARENTE		
SENSAZIONE FINALE GUSTO OLFATTIVA		40		32		24		16		8			
PUNTEGGIO FINALE													

Vale la pena ricordare anche che lo schema mette in rilievo come l'olfatto venga impegnato sia nella fase olfattiva vera e propria, che nella fase gustativa.

Fissati i punti di interesse ricordati, bisognava individuare i principi informativi ai quali fare riferimento, che sono stati così sintetizzati:

- a) Consentire un giudizio il più frazionato possibile che garantisca la massima obiettività.
- b) Lasciare l'assegnazione del punteggio a 400 punti anche eliminando il premio di qualità.
- c) La necessità di mantenere una impostazione di giudizio tecnico di facile lettura.
- d) Che fosse di facile uso da parte di tecnici e non.

e) Mantenere la massima chiarezza e la netta separazione fra i diversi elementi di valutazione (visivi, olfattivi, gustativi).

f) Modificare le aggettivazioni in senso quantitativo riferito solo alla qualità dell'elemento di valutazione preso in esame.

Stabilito di mantenere la precedente impostazione, si suddivide la scheda in tre parti. La prima resta praticamente immutata prevedendo esclusivamente la parte riservata alla «segreteria» (individuazione degli assaggiatori e del campione, data ecc.).

La seconda parte, la più importante, è riservata al giudizio vero e proprio dell'aceto, viene a sua volta suddivisa in quattro sezioni (e non più cinque, eliminando la parte riservata al premio di qualità) ed articolata su cinque colonne verticali (e non più quattro come prima). Ogni sezione viene frazionata in sottosezioni in senso orizzontale; tre per i visivi, quattro per gli olfattivi, cinque per i gustativi, una per la sensazione finale. I 32 punti prima riservati al premio di qualità sono stati suddivisi ed assegnati alle sezioni dove si è ritenuto più adeguata l'aggiunta.

Si sono create così due scale, la prima ORDINALE con gli aggettivi disposti in ordine quantitativamente decrescente (es. pronunciato, lieve, debole) la seconda ad intervalli NUMERALI entro un minimo ed un massimo relativamente all'aggettivazione, offrendo in tal modo due possibilità di giudizio nella stessa colonna. L'assaggiatore di

(continua da pag. 2)

fronte ad un aceto da giudicare, deve prima individuare l'aggettivo (scala ORDINALE) da attribuire all'aceto per la sua caratteristica specifica, poi scegliere nell'intervallo numerale (scala ad INTERVALLI) tra il minimo e il massimo punteggio consentito nel caso (es. nella sezione GUSTATIVI, sottosezione SAPORE, aggettivo PREGIATO, punteggio max 29, min. 23 punti).

Infine si è proceduto ad assegnare ad ogni sezione il punteggio percentuale così come segue:

— VISIVI	15%	60 punti	400
— OLFATTIVI	30%	120 punti	
— GUSTATIVI	45%	180 punti	
— SENSAZ. FINALE	10%	40 punti	

Vale la pena rilevare che, tenute presenti le percentuali numeriche di ogni singola sezione e le aggettivazioni assegnate ad ogni sottosezione, nella attribuzione del punteggio si è seguito un concetto di gradualità a seconda della importanza degli elementi costitutivi presi in esame.

Prendendo in considerazione la etimologia, sinonimi e contrari, semantica, significato interpretativo di ogni singolo aggettivo ci si è sbizzarriti in discussioni e «voli pindarici» che a volte, debordando, ci portavano fuori seminato, pronti comunque a rientrare al primo richiamo di chi, forse per maggior senno, era rimasto in binario.

Sorvoliamo sulle caratteristiche di ogni singola sezione rimandando alle note esplicative della scheda, per accennare molto brevemente alla terza parte riservata alle OSSERVAZIONI.

È questo uno dei giudizi più impegnativi, riservato all'assaggiatore che sia almeno un «addetto ai lavori», sottolineando il fatto che le osservazioni dovrebbero sempre essere espresse in modo molto chiaro.

Tanto per i pregi come per i difetti le note dovrebbero essere completate da un giudizio sulle origini e/o la causa che li hanno determinati, con eventuali suggerimenti e rimedi.

Anche il giudizio tecnico, qualora sia richiesto, dovrà essere completo di consigli e suggerimenti utili al produttore, la qual cosa è consigliabile venga fatta solo da esperti veramente qualificati e sicuri, con ragionata parsimonia.

La scheda così come è risultata, sembra essere stata studiata apposta per seguire un certo *metodo*, rivelandosi polivalente.

Infatti può essere usata, con buona possibilità di applicazione, sia in concorsi, risultando in linea con le disposizioni generali degli stessi, sia per uso di consultazione e valutazione in acetiaia.

Per concludere, al di fuori di ogni considerazione sulla SCHEDE-METODO che pure resta sempre uno strumento indispensabile per l'assaggio, pare opportuno aggiungere una ultima considerazione.

È noto che la sapienza non è altro che la scienza acquisita attraverso lo studio, per cui applicandosi assiduamente nello stesso si dovrebbe, almeno in teoria, diventare buoni conoscitori della materia.

Ebbene per quanto riguarda l'assaggio in genere e del balsamico in particolare, questo NON È ESATTO; si

può conoscere tutto sugli organi di senso e sul loro funzionamento; si può conoscere tutto sugli elementi costitutivi del prodotto da assaggiare perchè appresi attraverso un notevole sforzo di studio, ma ciò non vuol dire essere automaticamente buoni ASSAGGIATORI perchè tali si diventa solo se ci si impegna, sempre e comunque, ad assaggiare continuamente con assiduità, interesse, metodicità, riflessione, equilibrio e assenza di pregiudizi.

Azio Sacchetti

QUOTE SOCIALI

Si invitano i Soci che ancora non vi abbiano provveduto a versare la quota sociale quanto prima.

Si fa presente che nella primavera del 1995 terminerà il «mandato» affidato all'attuale Consiglio Direttivo e si dovrà provvedere al suo rinnovo.

Potranno esprimere il loro voto tutti coloro che risulteranno in regola con la quota sociale relativa al 1994.

Secondo quanto stabilito dall'Assemblea Straordinaria del 27 settembre '92, la quota sociale potrà essere regolarizzata come segue:

1) conferendo un campione di aceto balsamico tradizionale per la

gara del Palio 1994, che raggiunga un punteggio minimo di 255 punti;

2) integrando, con un versamento di L. 30.000, il conferimento dell'aceto, qualora il medesimo non abbia raggiunto il punteggio di cui sopra;

3) versando una quota in danaro di L. 60.000 da parte di tutti coloro che non conferiscono campioni di «balsamico tradizionale».

Per i versamenti in danaro si prega di utilizzare il modulo di c/c postale allegato al presente Notiziario, oppure di seguire le vie ritenute più comode o più opportune.

CONVOCAZIONE DELL'ASSEMBLEA ORDINARIA DEI SOCI

L'Assemblea Ordinaria dei Soci è indetta per

DOMENICA 26 GIUGNO

L'ora e il luogo sono ancora da definire in quanto non risulta più disponibile il Cinema Capitol in Spilamberto.

Sarà, pertanto, inviata ai Soci apposita lettera di convocazione presumibilmente verso la fine del mese di maggio 1994.

Nella medesima verrà pure comunicato il luogo e la denominazione del Ristorante ove si terrà il tradizionale «pranzo sociale».

Il Gran Maestro

NUOVA SCHEDA DI VALUTAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEL «BALSAMICO TRADIZIONALE»

È noto come, da sempre, il Consorzio dell'aceto balsamico tradizionale di Modena si serve, nella determinazione del giudizio di idoneità alla commercializzazione di un campione di «balsamico», dei Maestri assaggiatori e della scheda in uso presso la «Consorteria» a Spilamberto.

È stato più volte sostenuto e ribadito a tutti coloro che sono chiamati a valutare un campione di «balsamico» come l'utilizzo degli stessi Maestri in situazioni differenti, per finalità e significati, e della medesima scheda non inficino in alcun modo il risultato delle operazioni che sono chiamati a compiere, ma al contrario lo agevolino. Ciò è vero in virtù del presupposto secondo il quale all'Assaggiatore non interessa se la sorte del campione posto sul suo tavolo è rivolta alla gara del Palio di S. Giovanni o alla commercializzazione o ad un semplice «assaggio» di allenamento.

Egli è infatti chiamato ad esprimere il suo giudizio soltanto in qualità di «esperto», ritenuto in grado di assolvere degnamente il suo compito.

Questo concetto deve essere ben chiaro per tutti, e comunque fuori discussione.

Lo scopo dell'«assaggio», è stato più volte ribadito, consiste nella ricerca delle proprietà caratteristiche del «balsamico» ed è proprio su questo presupposto che si determina la possibilità, per la Consorteria o per il Consorzio, di richiedere, al termine dell'esame, anche un riscontro numerico utilizzabile per i loro soci.

L'Assaggiatore è al di fuori e al di sopra delle due realtà e dei punteggi raggiunti dai campioni presentati e non deve in nessun caso dimenticarlo per evitare contaminazioni e condizionamenti indiretti nel suo comportamento, i quali annullerebbero, per buona parte, la sua professionalità, la sua capacità, il suo equilibrio, il suo buon senso e la sua credibilità.

È proprio l'uso del medesimo strumento (scheda) di valutazione in tutti i casi possibili ad avvalorare queste tesi difficilmente contestabili: esso assicura, nell'operare, il «crisma» della specificità per ciò che riguarda l'esame organolettico del prodotto ed in questo senso sostiene il risultato cui perviene l'Assaggiatore, risultato che può, di conseguenza, essere utilizzato, a seconda dei casi o delle esigenze con attendibilità e sicurezza.

La scheda di valutazione viene ora sostituita da un nuovo modello operativo.

Esso è stato più volte illustrato agli Assaggiatori e questa circostanza si ritrova anche nel presente Notiziario e non sarà certamente esaustiva del problema, tenuto conto delle difficoltà provenienti dalla messa a regime di un nuovo modello, sia pure dopo un opportuno periodo di sperimentazione.

È il caso, tuttavia, di soffermare qui l'attenzione su un aspetto importante relativo alla valutazione di un campione di «balsamico» dal momento che il medesimo sarà deputato a determinare o meno la sua commercializzazione nell'ambito del Consorzio.

Per molti anni si riteneva, in Consorteria, degno del premio di qualità quel campione che raggiungeva la soglia delle 250 unità e che assestava, di conseguenza, il campione stesso a quota 266. Questo modo di procedere era stato condiviso anche dal Consorzio e pertanto si è sempre proceduto in tal senso. Ora occorre operare con il nuovo modello di scheda.

È necessario far presente come ogni confronto con quello precedentemente usato vada necessariamente cancellato in quanto, pur rimanendo a disposizione dell'Assaggiatore 400 punti, viene cambiata la «logica» di comportamento ed il significato dei punteggi da attribuire al termine dell'esame di un campione.

L'aver portato le colonne da quattro a cinque non rappresenta, infatti, una questione di carattere asetticamente tecnico, ma di fondo e sostanziale, per cui i punteggi assegnati in precedenza col vecchio modello non possono avere agganci sequenziali e coerenti con i nuovi. Le cinque colonne permettono di individuarne una centrale che viene affiancata da altre due poste rispettivamente alla sua destra e alla sua sinistra.

La colonna centrale sta a significare che il campione in esame ha raggiunto, in linea di massima, ma non in modo del tutto soddisfacente, le proprietà e le caratteristiche di cui deve essere dotato un «buon balsamico».

Il giudizio che l'Assaggiatore esprime scegliendo questa colonna non è negativo, ma neppure gratificante.

Può essere considerato il minimo richiesto ad un balsamico tradizionale e niente di più.

La prima colonna alla sua sinistra evidenzia, invece, che il campione ha raggiunto uno stato di maturazione tale da consentirgli di essere classificato come un «buon balsamico» in grado, tuttavia, di sostanziale miglioramento nel corso del tempo.

La seconda colonna a sinistra rappresenta il pieno raggiungimento delle qualità che si richiedono per un balsamico ritenuto maturo, invecchiato, ben condotto dal suo produttore, con l'aiuto propizio della natura.

La prima a destra della colonna centrale è di pertinenza dei campioni che si trovano ancora in fase di forte trasformazione, oppure che si presentano carenti per altre cause.

La seconda a sinistra, invece, offre la possibilità di valutare campioni fortemente lontani dal manifestare le proprietà che vogliamo riconoscere nel «balsamico» oppure è idonea a caratterizzare i campioni che presentano difetti, carenze gravi e quant'altro.

È dunque evidente e logico ritenere la seconda colonna partendo da sinistra e procedendo verso destra, quella riservata alla valutazione di campioni che possano essere ritenuti soddisfacenti ed idonei per essere classificati come appartenenti all'insieme dei «buoni» aceti balsamici tradizionali. I riscontri numerici diventano, di conseguenza, i seguenti:

Il primo punteggio totale che si ottiene sommando quelli parziali all'estrema destra della colonna sopraindicata raggiunge quota 255.

255 punti vengono attribuiti, dunque, ad un «buon balsamico tradizionale». Ma 255 punti non sono assolutamente paragonabili ai 266 assegnati sino ad ora ad un campione ritenuto «tipico», perchè le scelte e il cammino di percorrenza ora usati sulla valutazione sono del tutto diversi dai precedenti.

Il Consorzio si attesta su tale punteggio nel ritenere idoneo alla commercializzazione un campione di «balsamico tradizionale».

255 punti rappresentano la soglia minima. Ma occorre ribadire ancora una volta e con fermezza a scanso di equivoci, che questa soglia non deve interessare più di tanto il Maestro assaggiatore per il quale ha piuttosto e soltanto il carattere di «notizia di cronaca». Il Maestro assaggiatore valuta il campione per quello che è e per come si presenta ed il suo esame termina qui. Non può in alcun modo essere condizionato dal punteggio finale. Esso rappresenta una circostanza che non incide più di tanto sul modo con il quale egli ha operato e può essergli oggetto di interesse soltanto dal punto di vista di una «curiosità» che si dissolve in breve tempo insieme ai profumi del campione che ha appena esaminato.

Francesco Saccani

È GUERRA: GUERRA DI DIFESA

Si argomentava nell'«edizione speciale» del nostro Notiziario, due mesi orsono, sulla possibilità che il Consorzio dell'aceto balsamico tradizionale si venisse a trovare nella condizione di dover combattere una «guerra di difesa» per proteggere per l'appunto il «balsamico tradizionale» e salvaguardarlo dagli attacchi dei «falsi profeti» i quali pretendevano e pretendono, per ragioni di vario genere e non sempre nobili, di poterlo assimilare o confondere con altri manufatti che, per ventura o distrazione di qualcuno, portano parzialmente la sua denominazione.

Le previsioni si sono avverate.

Nella vicenda si deve riconoscere all'«uomo sapiens» una grande propensione verso la guerra piuttosto che alla pace, propensione che manifesta tutta la malvagità della natura raziocinante nei confronti di quella animale molto più seria, genuina, credibile, coerente, corretta e responsabile.

Ma questa propensione risulta sempre perdente.

Nella vicenda specifica, che tutti conosciamo, il Consorzio dell'aceto balsamico tradizionale di Modena ha dovuto presentare, per onore di verità e di giustizia, *opposizione* ai pronunciamenti del Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali dal momento che le proposte avanzate da parte di quest'ultimo, apparse sulla Gazzetta Ufficiale dello Stato, e riguardanti i due tipi di aceto (aceto balsamico tradizionale di Modena e aceto balsamico di Modena) violava su tutti i punti la legge comunitaria C.E.E. e la realtà oggettiva del nostro prodotto.

La *guerra di difesa* doveva dunque essere necessariamente combattuta soprattutto per eccesso di autorità e di potere da parte del Ministero, il quale ha stravolto le norme del disciplinare di produzione dell'aceto balsamico tradizionale, manipolandolo ad arte per consentire l'accesso a Bruxelles anche di un altro prodotto: l'aceto balsamico di Modena privo dei re-

quisiti necessari (almeno per quanto riguarda la realtà attuale).

Anche la Camera di Commercio di Modena gli ha dato una mano e non è apparsa indenne, attraverso i suoi comunicati e comportamenti, da precise responsabilità: ha difeso a mezzo stampa, ad esempio, notizie non esatte dal momento che un disciplinare comune sulle due realtà esiste soltanto nelle intenzioni del Ministero, così come non esiste alcun rapporto di collaborazione fra i due Consorzi.

Questo fatto ha procurato su tutti noi sconcerto, dispiacere e disappunto.

Per altro dovrebbe, la Camera di Commercio, ricordare come il Consorzio dell'aceto balsamico di Modena sia sorto soltanto di recente e in fretta e si trovi distante anni luce dall'azione svolta e dal cammino percorso dall'altro Consorzio (quello dell'aceto balsamico tradizionale di Modena) in oltre dodici anni di attività.

La «guerra di difesa» sarà dunque condotta nelle sedi opportune e nel dovuto dei modi.

Essa non è paragonabile alle «Crociate» di buona memoria, che oltre a tutto venivano combattute addirittura sotto l'insegna del Cristo.

Questa è «guerra di difesa» da combattere, malgrado la buona volontà delle persone, perchè si tratta di opporre resistenza all'aggressione violenta, voluta, preconstituita e consapevole di chi ha interessi notevoli, ma insostenibili, da difendere.

La «guerra di difesa» è resa necessaria dal fatto che:

- la domanda di registrazione della denominazione di origine protetta (D.O.P.) inoltrata per il «balsamico tradizionale», perfettamente rispondente ai requisiti C.E.E., è rimasta inevasa e in letargo per oltre sei mesi negli scaffali del Ministero,
- il Ministero ha emanato una proposta di disciplinare comu-

ne fra i due tipi di aceto insostenibile oltre che assurda,

- l'orchestrazione fra Ministero e Camera di Commercio di Modena nella conduzione di tutto il problema è apparsa tutt'altro che chiara in omaggio alla «trasparenza» dei comportamenti oggi da più parti invocata e sostenuta da disposti legislativi,
- l'attacco di coloro che vogliono assimilare e comparare il nostro «balsamico» ai «miscugli» apre qualsiasi strada percorribile agli eventuali «apprendisti stregoni» ed è forte e pervicace.

Ma il «balsamico tradizionale» e la Consorteria a tutto questo sorridono.

Sanno benissimo che si tratta di una guerra assurda nei confronti di chi attacca.

Sa, il «balsamico tradizionale», di essere il «numero uno» e pertanto non paragonabile con alcun altro prodotto.

Si rammarica piuttosto del tentativo messo in opera da sprovveduti o da irresponsabili.

La Consorteria può soltanto prendere atto di questi fatti e sostenere, in tutti i modi possibili, il Consorzio dell'aceto balsamico tradizionale.

Francesco Sacconi
Consigliere della Consorteria
e del Consorzio Produttori
Aceto Balsamico Tradizionale

AVVISO

Per comunicare con urgenza con la Consorteria i Soci sono pregati di rivolgersi alla Sig.ra Francesca Simoni, tel. 059/76.27.12.

È inoltre attivata in «Villa Fabriani» la segreteria telefonica: 059/78.59.59.

GLI ENZIMI

È noto come il mosto d'uva cotto e concentrato si trasformi in aceto balsamico tradizionale attraverso tre fasi distinte che, in prima approssimazione e riassuntivamente, vengono classificate fermentazione, maturazione e invecchiamento. La loro scansione temporale segue l'ordine sopra indicato.

Ci si occupa qui di alcuni importanti aspetti della prima di esse (la fermentazione) che si manifesta, nel suo complesso, come un fenomeno di ossido-riduzione, di scissione e di idrolisi a causa, per buona parte, di composti particolari chiamati ENZIMI.

Si tratta di sostanze costituite da molecole complesse secrete dalle cellule capaci di determinare o accelerare in seno alle stesse (endoenzimi) o fuori di esse (esoenzimi) il decorso della quasi totalità delle reazioni (microbiologiche o chimiche) che si osservano negli esseri viventi e che risultano indispensabili alla vita.

Esse presentano la caratteristica di rimanere inalterate al termine della reazione e per questo vengono anche chiamate «catalizzatori».

Sono in grado di agire «dentro» o «fuori» della cellula, dalla quale possono uscire per permeabilità della membrana o per autolisi.

Molti ritengono gli Enzimi costituiti da proteine, altri da combinazioni colloidali con le proteine stesse.

Le proteine — sostanze formate da carbonio, azoto, idrogeno, ossigeno, molto spesso da zolfo, altre volte da fosforo e metalli (Fe, Cu) —, rappresentano i composti organici più complessi esistenti in natura e sono presenti indistintamente in tutti gli organismi viventi, dai virus dei Mammiferi alle piante superiori.

Sono formate da lunghe catene di amminoacidi — composti organici caratterizzati da uno o più gruppi basici amminici ($-\text{NH}_2$) e da uno o più gruppi acidi carbossilici ($-\text{COOH}$) — i quali risultano essere i «precursori» degli Enzimi.

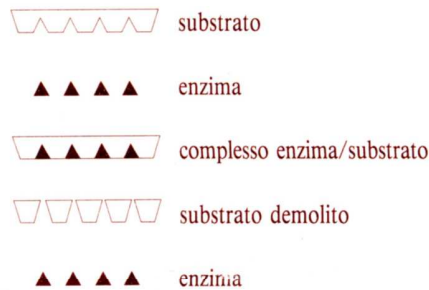
Per quanto riguarda, invece, i colloidi, una delle loro principali caratteristiche consiste nel manifestare un grande potere di assorbimento «selettivo» ragione per cui non è casuale riconoscere proprio nella «selettività» la

peculiare caratteristica degli enzimi. Nella circostanza essa viene chiamata «specificità».

Ciascun enzima induce, infatti, una reazione specifica e quindi sovrintende ad una funzione particolare nell'ambito delle trasformazioni del substrato.

Questo accade soprattutto per gli endoenzimi attivi dentro il «territorio» cellulare, mentre gli esoenzimi, che agiscono fuori, spetta il compito di scindere le grosse molecole del substrato in micromolecole assimilabili da parte della cellula.

Un elementare esempio grafico può delineare l'idea di come operi l'enzima:



Dal grafico risulta evidente la necessaria, precisa e totale adattabilità dell'enzima al substrato per rendere possibile, con la sua azione, la «demolizione» del medesimo.

L'esempio che più frequentemente viene riportato è quello della «chiave» adattabile ad una sola e specifica serratura, non dimenticando che la medesima può essere molto semplice, ma anche estremamente sofisticata e che la stessa circostanza avviene per l'enzima.

Ci si può rendere conto, allora, di come esso possa attaccare soltanto un determinato gruppo o legame chimico, es.: il gruppo alcoolico, quello adeidico, il legame peptidico, ecc.

e di come la proprietà «selettiva» porti a distinguerlo da tutti gli altri catalizzatori conosciuti.

Numerose altre sono le proprietà ad esso ascrivibili:

— *La temperatura.*

In quanto proteina esso risulta termolabile e viene rapidamente inattivato per riscaldamento della sua soluzione a 60/70°C.

Ciascun enzima possiede, poi, uno standard ottimale di temperatura al

quale catalizza con la massima velocità.

Al di sotto di quel valore la velocità di reazione risulta minore, ma l'enzima si presenta più stabile e quindi più duraturo nel tempo.

Al disopra, invece, è inattivato rapidamente con la perdita «definitiva e irreversibile» della sua capacità catalitica (ne è classico esempio l'irreversibile modificazione subita dallo stato naturale e strutturale di un uovo per effetto della temperatura indotta da una fonte di calore).

— *La velocità di reazione.*

La velocità di una reazione enzimatica è proporzionale alla concentrazione dell'enzima, dipende dal substrato e dal pH, cioè dalla concentrazione di ioni idrogeno presenti.

— *L'adattabilità.*

La cellula batterica interessata alle trasformazioni si «adatta» a metabolizzare una grande varietà di composti chimici e a vivere in ambienti diversi grazie alla formazione da parte del batterio, di enzimi «adattativi» che vengono formati da parte della cellula stessa in risposta ad una precisa sostanza induttrice come è, ad es., il substrato, il quale, nel nostro «balsamico» varia notevolmente in funzione soprattutto della qualità del prodotto usato e della concentrazione ottenuta.

Come conseguenza di quanto sopraesposto diventa facile intuire le differenze di comportamento che si possono verificare nel mosto cotto e concentrato durante la prima fase di trasformazione e come la fermentazione alcoolica e la contemporanea bioossidazione acetica possano avvenire in forma a volte ottimale, altre eccessiva, o carente, o parziale oppure incompleta al punto di favorire o compromettere fortemente il successivo sviluppo delle fasi a seguire. Si intuisce anche come i processi descritti non possano avvenire che in forza di «leggi e comportamenti naturali»; leggi e comportamenti che rendono, per l'appunto, il nostro «balsamico» unico e irripetibile.

Francesco Saccani

SUGLI «ASSAGGI» DEL PALIO 1994

Da lunedì 2 maggio a Spilamberto, presso la sede della Consorteria «Villa Fabriani», in Via Roncati 28, inizieranno gli «ASSAGGI DI TUTTI I CAMPIONI DI ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE PRESENTI PER LA GARA DEL PALIO 1994».

L'inizio delle operazioni è fissato per le ore 20,30 precise. Si svolgeranno nelle serate di lunedì, mercoledì e venerdì. **PER DOVERE DI ORGANIZZAZIONE E DI CORRETTEZZA NEI CONFRONTI DI TUTTI I PARTECIPANTI È INDISPENSABILE RISPETTARE LA MASSIMA PUNTUALITÀ.**

Poiché il numero dei partecipanti alle operazioni è alquanto numeroso, le medesime si effettueranno in due turni così programmati:

1° turno: riservato a tutti i Soci il cui cognome inizia con la lettera **A** proseguendo sino alla lettera **I** (compresa);

2° turno: per i Soci il cui cognome inizia con la lettera **L** (compresa) per proseguire sino alla lettera **Z**.

Le serate si alterneranno fra i due turni giocando sistematicamente fra il lunedì, mercoledì e venerdì.

Esempio:

— lunedì 2 maggio 1° turno (A-I);

— mercoledì 4 maggio 2° turno (L-Z);

— venerdì 6 maggio 1° turno (A-I);

— lunedì 9 maggio 2° turno (L-Z)

e così a seguire rispettando l'alternanza dei giorni.

Queste norme non valgono per i Maestri assaggiatori i quali devono svolgere le funzioni di capo-tavolo. Si auspica che essi possono essere presenti tutte le sere. Per eventualità diverse sono pregati di prendere accordi con lo scrivente responsabile della organizzazione degli assaggi.

Al termine di ogni fase di assaggio (preselezione, quarti di finale e semifinali) la Direzione potrà, previo avviso a tutti i Soci partecipanti, disporre di una o più serate di ripescaggio di campioni.

Per quanto riguarda le sedute di semifinale (due) il numero dei tavoli dovrà essere contenuto a 12 perchè i campioni semifinalisti sono 72. Parteciperanno a queste due serate i Maestri e gli Assaggiatori con il maggior numero di presenze nelle fasi precedenti. Le istruzioni operative e il calendario verranno inviate ad ogni Socio in regola con gli assaggi. Ognuno di essi dovrà rispedire, a mezzo postale, al più presto, la propria disponibilità utilizzando la busta della Consorteria allegata alla lettera indicata.

La busta non va affrancata.

Per ragioni tecniche sono da escludere le prenotazioni a mezzo telefono.

Invito tutti a scrivere di persona e molto chiaramente i dati richiesti compresa la firma anche nel caso in cui il Socio sia ben conosciuto.

Luigi Loli Palazzini

RELAZIONE SUGLI ASSAGGI DI ALLENAMENTO RELATIVI AGLI ANNI SOLARI 93/94

Anche quest'anno si sono svolti gli «Assaggi di allenamento», sotto l'egida della Consorteria, nelle varie località che fanno capo alle diverse Comunità (Castelvetro, Modena, Nonantola, Sassuolo, Spilamberto, Vignola).

Gli «assaggi» che si effettuano al di fuori del periodo riservato alla gara del Palio (maggio-giugno) hanno lo scopo di permettere agli Allievi assaggiatori, agli Assaggiatori e ai Maestri assaggiatori di tenersi in esercizio nell'esame dei campioni di «balsamico» il più a lungo possibile nell'arco dell'anno solare (novembre-marzo).

Le operazioni hanno avuto inizio in provincia il 4 novembre a Castelvetro per proseguire a Spilamberto, Rubbiara di Nonantola, Vignola e Sassuolo.

A Castelvetro si sono tenute sei serate di assaggio organizzate dal Socio Signor Pier Giorgio Simonini coadiuvato dai soci del Circolo T. Tasso.

Vi hanno partecipato 54 persone per un totale di assaggi pari a 888.

A Spilamberto le serate organizzate dal Consigliere Maestro Adriano Malmusi sono risultate cinque comprese tra il 26 novembre '93 e il 7 gennaio '94.

Sessanta i partecipanti per un totale di n. 888 esami compiuti.

La novità da ascrivere a questo anno è apparsa l'organizzazione di nove serate predisposte dal Socio Maestro Guido Dotti coadiuvato dal fratello Maestro Fiorenzo presso i locali del Ristorante di Italo Pedroni a Rubbiara di Nonantola. Anche in questo caso sei sono risultate essere le serate dal novembre '93 al febbraio '94. Qui le adesioni hanno visto la partecipazione di 54 Assaggiatori suddivisi nelle varie qualifiche per un totale di 1144 esami effettuati.

A Vignola si sono tenute 5 serate dal

14 gennaio all'11 febbraio 1994 organizzate egregiamente dal gruppo costituito, in ordine alfabetico, dai Signori: Lino Beghi, Graziano Corradetti, Margherita Costanzini e dal Maestro Sig. Franco Satrioni.

Le sale per gli esami sono state gentilmente messe a disposizione dalla Banca Popolare dell'Emilia Romagna, filiale di Vignola, che come sempre ha dimostrato particolare interesse per il «balsamico». Le presenze degli Assaggiatori assommano a 70 unità per un totale di 244 intorno ai tavoli di «assaggio».

Gli esami effettuati 912.

La Provincia ha chiuso questi cicli di operazioni di allenamento con la comunità di Sassuolo.

In questa località si è iniziato ad operare l'11 gennaio 1994 per terminare dopo 9 serate, il 22 febbraio.

Gli esami sono stati praticati presso la «casa nel parco» di proprietà comunale e sono stati organizzati dal Maestro Guglielmo Moscardini, coadiuvato dal Sig. Luigi Berselli.

Le adesioni 36, per un totale di 710 esami compiuti.

Anche a Modena si sono svolti questi assaggi e per il 3° anno consecutivo si sono tenuti presso le capienti e accoglienti sale del Self-Service del Palazzo dello Sport, in Via Emilia Ovest, di proprietà del Consigliere e Maestro Agapito Cocchi.

Per 11 sabati (dal 20 novembre '93 al 19 marzo '94), si sono seduti intorno ai tavoli 34 Maestri, 64 Assaggiatori e 70 Allievi Assaggiatori per un totale di 168 Soci con un numero complessivo di 5090 «assaggi».

In sintesi lo specchio delle località, le presenze e gli assaggi effettuati sono i seguenti:

LOCALITÀ	SOCI PARTECIPANTI	N. ASSAGGI	ORGANIZZATORI
Castelvetro	54	888	Simonini P. Giorgio
Spilamberto	60	808	Malmusi Adriano
Rubbiara di Nonantola	54	1.144	Dotti Guido
Vignola	70	912	Satrioni-Beghi-Costanzini Corradetti
Sassuolo	36	710	Moscardini Guglielmo
Modena	168	5.090	Loli Palazzini Luigi
Totali compl.	442	9.552	

ELENCO ALFIERI

- ✓ ALBERTAZZI SERGIO
- ✓ BARBIERI PAOLO
- ✓ BELLEI ENZO
- ✓ BELLUCCI SILVANO
- ✓ BIZZARRI SANDRO
- ✓ BOCCALETTI G. FRANCO
- ✓ BRAGLIA TULLIO
- ✓ CESTARI UMBERTO
- ✓ CIGARINI MARCELLO
- ✓ COCCHI AGAPITO
- ✓ COLOMBINI ELIA
- ✓ FERRARI FRANCESCO
- ✓ FERRARI GIORGIO
- ✓ FICARELLI ESTER
- ✓ GAMBIGLIANI ZOCCOLI MARIO
- ✓ GHIARONI RINO
- ✓ GIACOBAZZI LEONARDI MIRELLA
- ✓ GORGO' ROMOLO
- ✓ GRASELLI ELIGIO MARIA
- ✓ GUALDI VINCENZO
- ✓ GUERZONI FELICE
- ✓ LAMBERTINI VALENTINO
- ✓ LANCELOTTI GIUSEPPE
- ✓ LEONARDI FRANCESCO
- ✓ MANUPPELLI CAMILLO
- ✓ MARTINELLI IVANO
- ✓ MONTECCHI OLIV. RAFFAELLA
- ✓ MOSCARDINI GUGLIELMO
- ✓ PARMEGGIANI GIUSEPPE
- ✓ PEDRONI ITALO
- ✓ PIERLI LUIGI
- ✓ PRANDINI PIETRO
- ✓ RENZI FRANCESCO
- ✓ ROSSI GUGLIELMO
- ✓ SATRIONI FRANCO
- ✓ SCELLERI LUIGI
- ✓ SELMI DANILO
- ✓ SIMONINI PIERGIORGIO
- ✓ SIMONINI PIERPAOLO
- ✓ STORTI STEFANO
- ✓ TABACCHI ATTILIO
- ✓ TUSINI ALFONSO E FRATELLI
- ✓ VECCHI GIUSEPPE
- ✓ VECCHI RINO
- ✓ VENTURELLI RICCARDO

AVVISO PER GLI ALFIERI

Gli Alfieri che avessero bisogno di ulteriori contenitori da utilizzare per la raccolta dei campioni di aceto balsamico tradizionale concorrenti al Palio 1994 li potranno ritirare presso la Sartoria del nostro socio Rino Vecchi in Spilamberto - Via Vignolese, 31 - Tel. 059/78.48.41.

I campioni raccolti dovranno essere consegnati alla stessa Sartoria del Sig. Vecchi oppure direttamente in Consorteria previo avviso telefonico al Socio Ettore Bergonzini - Tel. 059/78.30.90.



Contribuire
alla crescita culturale
è un impegno sociale.



**Banca popolare
dell'Emilia Romagna**

Traito dal particolare del dipinto "Sansone e Dallia" di A. Milani, collezione della Banca Popolare dell'Emilia Romagna

1800



Anno 8° - Numero 1 - Aprile 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: Tipo-Lito E. SORAGNI - Spilamberto (Mo)
 Fotocomposizione: LINOPIA MODENESE - Modena

CULTURA E NOBILTÀ A TAVOLA

Un piccolo gruppo di «ambasciatori» del «balsamico» ama recarsi, di tanto in tanto, tra le «Grave del Friuli» in visita ad alcune «Cattedrali» del vino, senza dimenticare che a Gradiscutta il Ristorante «da Toni» li attende per l'ora di pranzo.

Varcata la soglia fanno esordio due grandi camini nei quali enormi ceppi ardenti producono, da soli, un clima di particolare cordialità.

L'ambiente è invitante e suadente, permeato di signorile eleganza e da tanto buon gusto: oggi fanno spicco, su ogni tavolo, gialli tulipani che preludono ai colori della vicina primavera e si integrano, con naturalezza, alla tonalità delle tovaglie collocate sui tavoli.

L'atmosfera provoca una intensa sensazione di benessere a metà via fra il rarefatto e il concreto, ed induce a pensare di essere giunti nel posto giusto al momento propizio.

Anche gli ospiti contribuiscono ad integrare il quadro complessivo: là scorgi un gruppo di imprenditori palesemente affiatato e partecipe della situazione, qui alcuni amici raccolti in un angolo con atteggiamento di devozione sostenuto da trepida attesa, altri un po' più discosti ed, ancora, una deliziosa creatura dall'aspetto gentile e pulito, i cui capelli color dell'oro appaiono in perfetta sintonia con la sfumatura cromatica dei tulipani (come non provare invidia nei confronti di chi l'accompagna?).

Si intuisce che i Commensali non hanno impiegato più di tanto ad interrompere il circuito che regola i loro «freni inibitori», per cui viene confermata la convinzione secondo la quale, a tavola, si possono combinare affari, intrighi e amori senza condizionamenti di sorta. Ma a quale tavola?

Certamente a questa allestita in maniera eccellente dal Signor Aldo.

Egli è il padrone di casa ed esercita la sua funzione in forma egregia al punto da farti sentire totalmente integra-

to nel luogo.

Gioca sapientemente le sue possibilità in una scommessa che reputa vincente.

Ai «cultori» del «balsamico» può proporre, ad esempio, un fine antipasto imperniato sulla peculiarità di un olio di oliva extravergine particolarmente sapido come lo è il «balsamico» maturo, insieme ad un tocain friulano di fattura sublime; l'abbinamento è perfetto.

Con noncuranza e delicatezza richiama poi alla tua memoria sapori semplici e antichi per mezzo di una minestra di altri tempi (riso con la verza); e, a seguire, con grazia, sostenuta da benevola imposizione, ti fa giungere un germano reale accoppiato ad un cabernet novello.

Subito dopo, perchè tu non dimentichi la ricchezza e la prerogativa della terra friulana e neppure la tua identità, con un sorriso a metà strada fra l'ironico e il beffardo, ti propina un singolare formaggio salato insieme ad un verduzzo di ramandolo di eccezionale fattura.

L'opera è compiuta.

Il contrasto di sapori (fra il salato e il dolce) e le sensazioni che riporti non possono che farti ricordare altre che ti sono usuali prodotte dal dolce e dall'acido, ben armonizzati ed amalgamati, del tuo «balsamico».

Si tratta di percorsi paralleli che si congiungono o si intrecciano, all'infinito. Il Signor Aldo è consapevole di tutto questo ed anche di averti impartito una lezione di alto contenuto e di pari significato.

Inoltre sa di aver usato il tuo stesso linguaggio per cui è vietata ogni possibilità di errata interpretazione.

I tre «ambasciatori» del prezioso «balsamico» stanno meditando fra loro, a mezza voce.

Si rendono conto, ancora una volta, che la «cucina» è «cultura», che i cibi non servono soltanto per il necessario

sostentamento dell'uomo, e che gli equilibri e le armonie qui riscontrate sono le stesse caratteristiche del loro «balsamico».

Molte volte hanno avuto occasione di esaltarne la preziosità, il modo di usarlo, di presentarlo, di farne conoscere il valore.

Ora il Signor Aldo ha indicato loro, se ancora ve n'era bisogno, la strada da percorrere.

È quella lastricata di cultura e di nobiltà: la cultura e la nobiltà che il «balsamico tradizionale» si porta sempre appresso come parte integrante della sua profonda identità.

Febbraio 1994.

Francesco Sacconi

IN CUCINA

SALSA PICCANTE AL BALSAMICO

Ingredienti: due o tre foglie di sedano, un pugno di prezzemolo, un cucchiaio di capperi, 4/5 cipolline sott'olio, una carota, 2 uova sode, sale / pepe (quanto basta), un cucchiaio di aceto balsamico maturo, olio.

Di estrema semplicità malgrado i numerosi ingredienti.

È una salsa in cui la quantità dei singoli componenti può variare secondo i gusti personali.

«Lessare le uova, raffreddarle e tritarle finemente, insieme al sedano, prezzemolo, capperi, cipolline e carote.

Porre il tutto in una teglia e condire, in ordine, con sale, pepe, un cucchiaio di aceto balsamico tradizionale ed un cucchiaio abbondante di olio (meglio se olio vergine d'oliva).

Mescolare bene e lasciare riposare prima di portare in tavola.