

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: LINOPIA MODENESE - Modena - Stampa: Tipo-Lito E. SORAGNI - Spilamberto (Mf)

«VENT'ANNI DOPO»

Non è il titolo del seguito de «I TRE MOSCHETTIERI» il famoso romanzo di Alessandro Dumas, padre, che tutti noi abbiamo letto con tanta avidità quando eravamo ragazzini.

o le personali e nostalgiche riflessioni sul periodo della mia presenza in Consorteria.

Abbiamo appena festeggiato, degnamente, come sempre, questo 27° PALIO DI S. GIOVANNI, ma la mia mente corre lontano, indietro nel tempo, a quando, per la prima volta, ho avuto la ventura di incontrare questa particolare genia di persone alla quale pur io mi sento e vanto di appartenere a tutti gli effetti.

Era il 1974.

Fui introdotto una sera in una saletta al secondo piano di un edificio che aveva ospitato, fino a qualche tempo prima, un ricovero per vecchi.

L'odore tipico delle persone anziane, penetrato negli intonaci dei muri e dei soffitti, aleggiava ancora nell'aria.

Erano già seduti ai tavoli una ventina di persone con la candela accesa al centro.

alcuno stava già sollevando in controcilindro il matraccino col collo sottile.

La sensazione di una riunione carbonara e sacerdotale fu intensa tanto da pormi in una condizione di timorosa attesa. A sciogliermi da tale stato d'animo di incertezza e di diffidenza, lo ricordo ancora in una sorta di strana e lucida chiarezza, fu il sorriso di una Signora bionda, di una naturale e immediata simpatia, che mi dava il benvenuto come se mi avesse conosciuto da sempre.

Era Gina Giordano Sirotti alla quale rimasi poi sempre legato e, credo, ricambiato con stima e affetto negli anni seguenti fino alla sua immatura e inaspettata scomparsa. Mi fecero sedere ad un tavolo. La sedia leggermente traballante, sia perchè veramente un pò sconnessa sia perchè, allora, io ero, un poco o tanto, in sovrappeso.

Mi consegnarono una scheda verdina e mi dissero che era la scheda «Montanini». Montanini era l'enotecnico della Cantina di Formigine che avevo avuto occasione di conoscere ed apprezzare poco tempo prima per certi rapporti reciproci in seno alle

Cantine Sociali.

La scheda era molto sintetica. Articolata su cinque colonne ricordava quella usata per la classificazione dei vini.

Non c'erano aggettivi se non quelli che definivano e condizionavano la scelta della colonna ritenuta più idonea (eccellente, buono, sufficiente, mediocre, scadente). Il punteggio massimo era, già allora, di 400 punti.

Ricordo che cominciai a scrutare al lume di candela, annusare ed assaporare.

Era un prodotto di cui avevo solo sentito raccontare di storie e leggende, ma che non conoscevo nei suoi caratteri organolettici. Credo di poter dire, come molti di noi, che fu un amore (o una infezione!?) a prima vista.

I profumi e i sapori, così strani e diversi dall'usuale, mi coinvolsero ed appassionarono tanto che in una «osservazione» su una scheda di un aceto riconosciuto eccellente da tutti proposi l'espressione: «...sembra di udire il lungo e lento rintocco delle campane del tempo».

Certo, oggi, non si scriverebbero, nè sarebbe corretto scrivere, simili espressioni. Oggi le cose sono cambiate.

Sono passati più di venti anni.

Non si tratta più di qualche decina di persone a livello di confraternita che vanno ad assaggiare i loro prodotti rari e di pregio in ambienti non certo idonei nè adatti come il vecchio ricovero.

Si tratta di persone: artigiani, professioni-

sti, insegnanti, tutti piccoli o grandi produttori con una lunga storia alle spalle di «allievi assaggiatori», «assaggiatori», «maestri assaggiatori» che provengono da corsi propedeutici e conoscitivi di tutto rispetto condotti da esperti sia del mondo produttivo sia, addirittura, del mondo accademico.

Sono persone coinvolte con passione e competenza per approfondire le conoscenze storiche, scientifiche, produttive di un prodotto per molti versi ancora misterioso e a cui il tempo, come a poche altre cose al mondo, conferisce pregio e prestigio. Sono centinaia di persone che si ritrovano puntualmente ogni anno, in preparazione della festa più bella, quella, appunto, del PALIO DI S. GIOVANNI a Spilamberto ad assaggiare centinaia di campioni per dare ad ognuno di essi il loro accurato e ponderato giudizio e punteggio.

Sono centinaia di persone che si siedono ai tavoli e sulle sedie non più traballanti del vecchio ricovero, ma nella bellissima VILLA FABRIANI opportunamente restaurata e posta a disposizione dalla lungimirante ed intelligente Amministrazione Comunale.

Sono passati venti anni, ma sembrano duecento.

Nomi noti e familiari di ieri sono oggi già nella leggenda: i Simonini, i Bulgarelli, i Zacchieri, i Gambigliani, i Sirotti (Gina e Florindo), i

Giuseppe Pecchi

SAN MARTINO 1994

Come da tradizione (è la 27ª volta) ci ritroveremo anche quest'anno per festeggiare, insieme, la ricorrenza di S. Martino presso il Ristorante GATTO VERDE di Maranello.

L'appuntamento è fissato per le ore 12,30 precise di DOMENICA 13 NOVEMBRE 1994. Il prezzo del pranzo è contenuto in L. 45.000 per persona.

Le prenotazioni, da effettuarsi fra il 20-10-94 e l'11-11-94, avverranno a mezzo telefono del Ristorante stesso (chiuso il lunedì e martedì) 0536/94.15.04.

Coloro che prenotano dovranno fornire al Ristorante il numero totale dei posti prenotati ed inviare alla Consorteria l'elenco dei partecipanti.

La festa si svolgerà secondo la tradizione, tombola e lotteria compresa.

Spero di potervi incontrare numerosissimi come sempre.

Fermo Rizzi

27^a ASSEMBLEA DEI SOCI

Domenica 26 giugno 1994 ha avuto luogo la 27^a Assemblea annuale della Consorceria dell'Aceto Balsamico Tradizionale nel teatrino della Scuola materna «Quartieri» g.c. e non più presso il Cinema Capitol destinato ad altri usi. Si è svolta con la partecipazione di numerosissimi Soci (oltre 200) ed alla presenza del signor Sindaco di Spilamberto Maurizio Zanasi e dell'Onorevole Lanfranco Turci, membro della Commissione Finanza della Camera dei deputati. Nominato il Presidente dell'Assemblea (proposto ed eletto il Vicario Azio Sacchetti), questi ha dato la parola al Signor Sindaco che ha portato, fra l'altro, all'Assemblea, il saluto e gli auguri dell'Amministrazione comunale tutta. Ha fatto seguito l'intervento dell'Onorevole Turci il quale si è complimentato con l'intero nostro Sodalizio ponendo in rilievo come esso abbia ampiamente raggiunto il fine e gli scopi che si era proposto alla nascita in forma autonoma. Ha bene operato diffondendo la cultura dell'aceto balsamico tradizionale.

L'Onorevole ha concluso il suo intervento rivolgendolo un plauso a tutti: Soci ed Amministratori. Proseguendo nello svolgimento dell'o.d.g. il Presidente ha dato la parola al Gran Maestro il quale in un breve excursus sull'attività dell'Associazione ha posto in evidenza in modo particolare gli aspetti culturali e familiari della intera attività volta alla creazione di acetaie familiari. Un breve e doveroso ricordo lo ha rivolto a « quanti » ci hanno lasciato durante l'anno intercorso fra le due ultime assemblee. Successivamente il Presidente ha dato la parola al Rag. Vittorino Giusti assessore al bilancio. Egli ne ha esposto tutti i dati relativi ponendo in rilievo che, pur con le rilevanti spese riscontrate, la chiusura ha egualmente registrato un attivo di L. 2.152.085, dopo aver ammortizzato tutti i beni patrimoniali acquistati (riportati tutti e complessivamente in bilancio per la simbolica somma di L. 1000). Posto ai voti per alzata di mano, con la tradizionale prova e controprova, esso è stato approvato alla unanimità. So-

no di seguito intervenuti il Dott. Luigi Loli Palazzini e il Prof. Francesco Saccani il primo dei quali ha effettuato un resoconto sulle operazioni connesse alla gara del Palio ed il secondo sull'uso della nuova scheda di valutazione. Si è passati, subito dopo, all'assegnazione dei vari riconoscimenti ai produttori di «balsamico tradizionale» conferiti per la gara del Palio 1994 culminante con la consegna del Torrione d'oro della Consorceria e del Cucchiaino d'oro offerto, come è ormai tradizione, dalla Banca Popolare dell'Emilia e Romagna al vincitore del palio Signora Giuliani Penzo Franca di Modena. A cominciare da quest'anno due altri premi sono stati istituiti e saranno ricorrenti: il primo consistente in una coppia di ampolle di cristallo impreziosite da due piccoli tragn d'oro e da un vassoio in argento offerto dalla Cassa di Risparmio di Vignola (CRV spa) da assegnarsi al miglior aceto prodotto nei territori ove opera la Banca stessa, escluso il vincitore del Palio; il secondo costituito da una batteria di 5 barili offerto dalla ditta «3B» dei fratelli Piergiantoni di Forlì in memoria del padre defunto.

Il primo è stato assegnato al Sig. Piergiorgio Simonini di Castelvetro, il secondo al Signor Giuseppe Parmeggiani di Modena in quanto per 3 anni consecutivi il suo aceto è entrato nel numero dei semi-finalisti senza mai raggiungere i 12 finalisti. Lo stesso criterio di assegnazione sarà valido per gli anni a venire. Nel caso di più concorrenti terrà fede il punteggio migliore. L'Assemblea si è conclusa alle ore 12.20 con i rituali ringraziamenti. I soci si sono successivamente ritrovati al ristorante «La Vecchia Cantina» di Castelvetro.

Il Gran Maestro
Fermo Rizzi

ANCORA SULL'ASSEMBLEA GENERALE ORDINARIA (24-6-94)

La Consorceria ringrazia ed esprime grande riconoscimento agli Enti e alle persone che hanno contribuito con medaglie d'oro, d'argento ed altri premi a rendere possibile le premiazioni al termine delle gare del Palio 94.

In ordine alfabetico essi sono:

Banca Popolare dell'Emilia-Romagna - Banca CRV Cassa di Risparmio di Vignola S.p.A. - Banco S. Geminiano e S. Prospero di Modena - Barbieri ing. Vittorio di Bologna - Comune di Castelnuovo Rangone - Comune di Fiorano Modenese - Comune di Maranello - Comune di Modena - Comune di Sassuolo - Comune di Spilamberto - Comune di Vignola - Ditta «3B» dei Fratelli Briganti di Forlì.

Spero di aver menzionato tutti e se ho compiuto una dimenticanza prego di scusarmi per l'involontarietà. Riporto la classifica dei 12 finalisti:

	punti		punti
1° Giuliani Franca in Penzo - Modena	346.6667	7° Calanca Sergio - Soliera	341.5834
2° Goldoni Walter - Modena	346.6250	8° Berselli Luigi - Sassuolo	339.0000
3° Rinaldi Flaminio - Modena	346.4167	9° Botti Onelio - Modena	338.7500
pari merito:		10° Franchini Alfonso - Modena	338.5417
4° Berselli Pier luigi - Sassuolo	344.8750	11° Vaccari Gian Marcello - Casinalbo	338.4167
4° Colombini Elia - Sassuolo	344.8750	12° Simonini Rolando Eredi - Vignola	333.4170
6° Garuti Gian Carlo - Milano	343.4167		

Alla vincitrice del «Palio 1994», Sig.ra Giuliani in Penzo, viene consegnato dal Gran Maestro, il «Torrione d'Oro» della Consorceria e dal Rag. Daniele Bianchini, funzionario della B.P.E.R., il «Cucchiaino d'oro». I numerosi restanti premi conferiti alle varie categorie, sono stati i seguenti, secondo l'ordine di chiamata:

1° - Premi di Tipicità - Diploma e medaglia d'argento della Consorceria:

Agazzotti Elvira - Modena, Ceccoli Giorgio - Spilamberto, Goldoni Antonio - Carpi — tutti con punti 269

2° - Classe d'Onore - Diploma e medaglia d'oro della Consorceria:

Bonfatti Daniele - Modena p.ti 324,500
Corradi Ugo - Modena p.ti 324,000
Ferrari Zanasi Maria - Modena p.ti 324,000

3° - Classe di Eccellenza

Costantini Lorenzo - Formigine p.ti 344.2500 - Med. d'oro premio Agnese e Mirco Barbieri
Storti Arrigo - Castelnuovo p.ti 337.1667 - Medaglione Banco S. Geminiano
Superbi Pietro - Modena p.ti 334.9167 - Medaglia argento Consorceria

4° - Premi delle Comunità

Barbieri Venusta p.ti 331.4167 - Medaglia d'oro Comune Spilamberto
Corradetti Graziano p.ti 330.1667 - Quadretto Comune Vignola
Muratori Alberto p.ti 340.1667 - Copia Moneta Comune Modena
Pagliani Felice p.ti 331.7500 - Piatto Comune Sassuolo
Roggiani Ettore p.ti 328.9167 - Quadretto Comune Maranello
Rossi Guglielmo p.ti 331.0000 - Quadretto Comune Fiorano
Storti Stefano p.ti 337.0833 - Quadretto Comune Castelnuovo R.

5° - Premio Speciale offerto dalla Ditta «3B» dei Fratelli Briganti di Forlì

Batteria formata da 5 barili e relativo supporto.
Assegnata al produttore di aceto balsamico tradiz. che per 3 anni consecutivi è entrato in semifinale, senza mai entrare nei 12 finalisti.

Parmeggiani Giuseppe - Modena - punti 324,028

6° - Premio Speciale Banca Cassa di Risparmio di Vignola S.p.A.:

Coppia di ampolle di cristallo, impreziosite da fregi d'oro e vassoio d'argento.
Simonini Pier Giorgio - Castelvetro - punti 331.8333.

Luigi Loli Palazzini

IN RICORDO DELLA SOCIA PROF. DARIA MARCHETTI BERTELANI

Il giorno 17-5-1994 è venuta a mancare la Prof. Daria Bertolani Marchetti di Formigine, già direttore dell'Istituto ed Orto Botanico dell'Università di Modena. Socia del nostro sodalizio da oltre 20 anni, ha fatto parte del Consiglio Maggiore della Consorceria ed è stata docente ai Corsi di formazione per Allievi Assaggiatori. Ai famigliari, da parte del Consiglio della Consorceria e di tutti i Soci, le più vive condoglianze.



RELAZIONE SULLA CONDUZIONE DELL'ACETAIA SOCIALE NEL PERIODO 16 GENNAIO-25 AGOSTO 1994

Il Gruppo di Soci costituito da Silvano Bellucci-Castaldo, Mara Lorenzoni, G. Luca Trenti, Sauro Preti, Tiziano Ferrari, Alessio Amadessi e Fabio Zanni coadiuvato, nel periodo sopra indicato, dal prof. Bortolotti, si è riunito ben 15 volte per provvedere a tutte le operazioni e agli interventi richiesti dalla conduzione dell'acetaia sociale.

Il gruppo, come è sua consuetudine, ha redatto e consegnato al Consiglio Direttivo e a tutti i Consiglieri copia del verbale (n. 7) riprodotto, in modo rigoroso, ogni operazione effettuata, specificando, nel dettaglio, gli interventi operati nei confronti di tutte le batterie esistenti e la consistenza del quantitativo di aceto presente.

Come è noto ai Soci, l'acetaia sociale è costituita da n. 8 batterie per un complesso di 41 vaselli cui devono essere aggiunte 2 Barrique (una denominata Malvina e l'altra Emma) e una serie di damigiane a collo largo.

Di ogni batteria è stato controllato sia il grado acetico che quello zuccherino e ne sono stati descritti gli interventi per quanto riguarda correzioni, rimbocchi e travasi.

Dal verbale appare anche, con estrema precisione, l'insieme delle operazioni di prelievo effettuate a vario titolo (corsi per allievi assaggiatori e maestri, per assaggi di mantenimento, regalie e personaggi illustri, aceto destinato all'imbottigliamento, ecc.) e di utilizzazione di tutto il quantitativo di aceto rimasto dopo gli assaggi effettuati durante la gara del Palio.

Non è possibile, in questo breve resoconto, descrivere tutte le operazioni portate a termine in acetaia. Ogni Socio ne può prendere visione attraverso il verbale depositato in Consorteria.

Si renderà conto della notevole mole di lavoro svolto dal Gruppo, al quale va il ringraziamento dell'intero Consiglio Direttivo e di tutti i Soci.

È stato anche compilato l'«inventario» di tutti i materiali e oggetti presenti in acetaia alla data del 25 agosto 1994.

Anche l'inventario è a disposizione di tutti i Soci dal momento che non è possibile riproporlo sul Notiziario per carenza di spazio.

Si riportano, invece e di seguito, i dati tecnici rilevati per gli aceti finalisti e semifinalisti presentati alla gara del Palio 94 ritenendo che i medesimi possano essere di grande utilità per le «riflessioni» che ogni Socio può trarre dal loro attento esame.

Si ringrazia di nuovo il Gruppo per il lavoro svolto auspicando che l'amore che i singoli componenti del medesimo portano al «balsamico» e alla Consorteria ne consenta la continuità con la capacità e la competenza dimostrata.

Francesco Saccani

PALIO 1994 - Analisi eseguite su Finalisti e Semifinalisti

	N. CAMP	PUNTI	PIAZZAMENTO	ACIDITA'	ZUCC. BRUX	RAPPORTO
1	219 HS	346,66	FINALISTA	6,60	75	11,36
2	645 MQ	346,62	FINALISTA	7,62	72	9,45
3	216 NP	346,41	FINALISTA	6,96	74	10,63
4	352 LR	344,87	FINALISTA	8,22	77	9,37
5	440 PO	344,87	FINALISTA	6,36	76	11,95
6	680 EV	343,41	FINALISTA	7,08	73	10,31
7	10 FU	341,58	FINALISTA	7,20	73	10,14
8	372 GT	339,00	FINALISTA	7,80	72	9,23
9	667 BX	338,75	FINALISTA	5,94	74	12,46
10	570 DK	338,54	FINALISTA	6,94	74	10,66
11	742 AZ	338,41	FINALISTA	7,74	73	9,43
12	87 CW	333,41	FINALISTA	6,30	73	11,59
				** 7,06 **	73,83 ****	10,55

	N. CAMP	PUNTI	PIAZZAMENTO	ACIDITA'	ZUCC. BRUX	RAPPORTO
13	877	347,50	SEMIFINAL.	7,80	76	9,74
14	581	347,33	SEMIFINAL.	7,14	76	10,64
15	177	345,80	SEMIFINAL.	8,76	74	8,45
16	834	344,25	SEMIFINAL.	6,90	72	10,43
17	217	342,25	SEMIFINAL.	7,20	71	9,86
18	314	340,16	SEMIFINAL.	5,40	76	14,07
19	588	337,16	SEMIFINAL.	5,76	75	13,02
20	592	337,08	SEMIFINAL.	8,16	71	8,70
21	704	334,91	SEMIFINAL.	6,48	76	11,73
22	696	334,00	SEMIFINAL.	6,30	74	11,75
23	601	333,33	SEMIFINAL.	7,44	74	9,95
24	326	333,25	SEMIFINAL.	7,56	73	9,66
25	147	333,16	SEMIFINAL.	6,48	70	10,80
26	225	333,00	SEMIFINAL.	5,34	71	13,30
27	675	332,91	SEMIFINAL.	7,08	70	9,89
28	725	332,83	SEMIFINAL.	7,80	73	9,36
29	307	332,50	SEMIFINAL.	7,50	70	9,33
30	497	332,08	SEMIFINAL.	7,20	74	10,28
31	282	331,83	SEMIFINAL.	6,18	74	11,97
32	166	331,83	SEMIFINAL.	6,72	72	10,71
33	265	331,75	SEMIFINAL.	7,98	74	9,27
34	449	331,58	SEMIFINAL.	9,42	76	8,07
35	618	331,41	SEMIFINAL.	8,22	75	9,12
36	241	331,33	SEMIFINAL.	7,92	74	9,34
37	121	331,25	SEMIFINAL.	6,60	70	10,61
38	119	331,16	SEMIFINAL.	7,20	75	10,42
39	583	331,00	SEMIFINAL.	5,82	75	12,89
40	454	331,00	SEMIFINAL.	9,42	74	7,86
41	455	330,91	SEMIFINAL.	7,62	75	9,84
42	311	330,91	SEMIFINAL.	7,32	71	9,70
43	887	330,50	SEMIFINAL.	7,56	71	9,39
44	866	330,33	SEMIFINAL.	6,06	72	11,88
45	498	330,33	SEMIFINAL.	9,60	76	7,92
46	803	330,16	SEMIFINAL.	6,60	74	11,21
47	37	329,00	SEMIFINAL.	6,36	70	11,01
48	569	328,91	SEMIFINAL.	9,96	75	7,53
49	591	328,83	SEMIFINAL.	7,38	72	9,76
50	410	328,58	SEMIFINAL.	8,10	74	9,14
51	95	328,58	SEMIFINAL.	5,76	73	12,67
52	889	328,50	SEMIFINAL.	6,30	73	11,59
53	96	328,50	SEMIFINAL.	6,90	72	10,43
54	746	328,08	SEMIFINAL.	7,14	74	10,36
55	235	328,00	SEMIFINAL.	7,98	72	9,02
56	134	327,75	SEMIFINAL.	7,20	71	9,86
57	879	327,41	SEMIFINAL.	8,40	72	8,57
58	316	325,75	SEMIFINAL.	7,32	72	9,84
59	661	325,33	SEMIFINAL.	6,48	73	11,27
60	423	322,83	SEMIFINAL.	8,82	72	8,16
61	799	322,16	SEMIFINAL.	6,06	75	12,38
62	90	321,25	SEMIFINAL.	5,88	69	11,73
63	182	321,00	SEMIFINAL.	8,52	73	8,57
64	11	320,83	SEMIFINAL.	7,62	72	9,45
65	171	320,16	SEMIFINAL.	7,80	70	8,97
66	247	320,08	SEMIFINAL.	6,30	73	11,59
67	446	319,41	SEMIFINAL.	7,82	71	9,08
68	198	318,91	SEMIFINAL.	7,62	71	9,32
69	47	318,83	SEMIFINAL.	9	71	7,89
70	764	318,16	SEMIFINAL.	6,66	71	10,66
71	589	318,16	SEMIFINAL.	10,08	78	7,74
72	768	310,08	SEMIFINAL.	8,28	71	8,57

ALCUNE RIFLESSIONI SUL «GIUDIZIO» RICHIESTO DALLA SCHEDA DI VALUTAZIONE DI UN CAMPIONE DI «BALSAMICO TRADIZIONALE»

Un attento Assaggiatore di «balsamico tradizionale» conosce perfettamente l'intrinseca «struttura» della scheda di valutazione adottata recentemente dalla Consorteria e ad essa si attiene scrupolosamente al punto che diventa qui superfluo riproporla.

È, invece, il caso di richiamare l'attenzione di tutti sul fatto che la «valutazione» di un campione di «balsamico» si conclude con la stesura di un «giudizio» da formulare al termine di un percorso operativo fortemente condizionato dall'assegnazione di punteggi parziali che, nel loro insieme (punteggio finale), non sono ritenuti sufficienti a risolvere il problema della valutazione medesima.

Questi punteggi scaturiscono da una metodologia di comportamento basata su una precedente «stima» di tipo qualitativo e risentono fortemente per consuetudine, imitazione, assonanze di ricordi o situazioni, a procedure tipiche del mondo della scuola e delle quali conservano i pregi, i difetti ed i limiti.

Si può, infatti, notare una evidente specularità fra la valutazione di uno studente formulata in decimi, e quella effettuata per un campione di «balsamico» e sono le riflessioni conseguenti che convergono sulla necessità di affiancare al numero espresso un giudizio di merito.

Il classico «sei» assegnato ad uno studente secondo l'uso di una scala decimale rappresenta, per consuetudine, la soglia della sufficienza ritenuta necessaria a permettere all'interessato il passaggio alla classe successiva, anche se è tutt'altro evidente di quanto e di ciò che quel numero possa esprimere o quale valore oggettivo esso rappresenti: un giudizio relativo ai contenuti di una disciplina, al modo di apprendere dello studente o alle sue capacità, per cui risulta simile ed egualmente anonimo per una notevole massa di studenti per i quali rappresenta soltanto un traguardo strumentale.

Similmente un 18 attribuito alla «densità» di un campione, oppure un 32 assegnato alla sua «pienezza» non possono avere lo stesso significato per tutti i campioni valutati, dal momento che sappiamo non esistere due uguali così come capita per due studenti classificati numericamente allo stes-

so modo.

Il punteggio finale evidenzia maggiormente tale carenza se si tiene conto che scaturisce da una sommatoria di ben dodici valori parziali che possono differire fra loro anche in modo sensibile, ma che, per compensazione, collocano il campione allo stesso livello numerico di altri dotati di comportamenti diversi (ad esempio uniformi fra loro) escludendo in tal modo la possibilità di evidenziare, per quel campione, le caratteristiche del suo «essere».

È tuttavia anche vero che la «struttura» della scheda cerca di risolvere, almeno in parte, tale problema facendo ricorso alla valutazione finale gusto/olfattiva, ma questo non basta ancora.

Il percorso valutativo si conclude, allora, attraverso la formulazione di un giudizio in grado di evidenziare e sottolineare le particolari caratteristiche di un campione differenziandolo in tal modo rispetto a tutti quelli dotati dello stesso punteggio.

La stesura di questo giudizio richiede una particolare attenzione da parte di chi lo compila.

Non può avvenire in forma sbrigativa come atto di «congedo» al termine di un complesso di operazioni, per cui non sarà sufficiente, ad esempio, sottolineare, per un campione che numericamente raggiunge 350 punti, che trattasi di «ottimo» aceto dal momento che il punteggio stesso testimonia, di per sé, quella realtà.

Sarà necessario integrare il medesimo col porre in evidenza le particolari proprietà positive individuate durante il percorso valutativo: si potrà fare riferimento all'armonia se questa è stata giudicata a livelli particolarmente equilibrati, alla limpidezza resa brillante da un eccellente colore, al «tipo» di acidità gustativa giudicata decisamente «balsamica», ecc.

Non potrà ritenersi sufficiente la classificazione di «non tipico» per un campione che manifesta o denuncia una errata impostazione di partenza.

Sarà necessario procedere con tatto, equilibrio e misura nel consigliare il produttore a rivedere lo «stato» della sua batteria se, in situazione, appare condannata ad un futuro decisamente povero di prospettive.

Si deve riconoscere che numerosi risultano essere i produttori che, subito dopo aver preso atto del punteggio finale, esaminano il «giudizio» sia per trovare la motivazione del punteggio stesso, ma anche per rendersi conto delle caratteristiche che hanno maggiormente attratto chi ha compiuto l'esame, per accogliere gli eventuali consigli formulati, per prendere atto dei difetti e non da ultimo per «misurare» l'abilità dell'Assaggiatore chiamato a compiere una valutazione su una realtà a lui ignota e che, al contrario, è totalmente conosciuta e vista da parte del produttore.

La stesura del «giudizio» costituisce, per tanto, un momento importante quale, inoltre, si integra totalmente con i fini propri dell'attività degli Assaggiatori e cioè la «ricerca» delle proprietà caratteristiche del «balsamico». S. Agostino diceva che il «ricercare» è già di per sé un «trovare» e l'Assaggiatore «trova» ciò che cerca proprio quando non si accontenta della superficie del problema, ma di ogni suo aspetto vuole, ragionando e confrontandosi con gli altri, andare in fondo (punteggi, sensazione finale, giudizio). Gli esempi di giudizi, ipotizzati su realtà certamente riscontrate da parte di molti Assaggiatori e che qui, di seguito, si riportano, non presentano alcun carattere prescrittivo e tanto meno coercitivo.

Presumono semplicemente di essere in grado di indicare alcuni possibili itinerari di percorrenza sui quali inserire le proprie idee personali al fine di operare con cognizione di causa, con pertinenza ed anche con il plauso dei produttori da riversare non sul singolo Assaggiatore, ma, tutto intero, sulla Consorteria.

Non costituiscono per tanto «ricette», ma soltanto «input» ritenuti in grado di fornire alcune indicazioni di riferimento sulle quali poter operare con profitto.

1 - Esempi di giudizi relativi a campioni che hanno raggiunto un punteggio ragguardevole (es. semifinali alla gara del Palio).

Es. n. 1 - Ottimo aceto. Tutte le proprietà caratteristiche del «balsamico» si manifestano (fra loro) in forma completa e ben equilibrata.

(Continua da pag. 2)

Es. n. 2 - Ottimo aceto. Tra le caratteristiche tipiche che lo connotano in forma evidente, fa particolare spicco la «finezza» per la ricchezza dei profumi che il matraccio sprigiona e l'armonia riscontrata ad alti livelli di perfezione.

Es. n. 3 - Ottimo aceto, anche se una maggiore persistenza dei profumi ed una pienezza più consistente potrebbero migliorare il punteggio attribuito per collocare il campione ai vertici della graduatoria di merito.

2 - Esempi di giudizi per campioni ritenuti «buoni» o «soddisfacenti».

Es. n. 1 - Le proprietà caratteristiche hanno qui raggiunto un buon livello di consistenza e manifestano chiaramente i caratteri della tipicità del «balsamico». La tonalità del colore «bruno carico» è pienamente soddisfacente. L'armonia non è da ritenersi completa, mentre buono appare il livello di acidità, sia olfattiva, che gustativa.

Es. n. 2 - I diversi caratteri (visivi, olfattivi e gustativi) sono valutabili in forma soddisfacente così come si evince dai livelli numerici. Tuttavia la pienezza non è ancora pienamente apprezzabile, mentre l'acidità gustativa va tenuta sotto controllo per evitarne il possibile indebolimento.

Es. n. 3 - Il punteggio complessivo attribuito al campione presentato è da ritenersi soddisfacente. Non esiste, tuttavia, concordanza di valutazione fra i caratteri olfattivi e quelli gustativi. (I primi risultano in forma evidente inferiori ai secondi). In particolare la finezza, che pur si manifesta, non è del tutto sostenuta da una apprezzabile consistenza.

3 - Esempi di giudizi formulati per campioni ritenuti non del tutto soddisfacenti dal punto di vista della tipicità del prodotto.

Es. n. 1 - Buoni sono da ritenersi i caratteri visivi dal punto di vista del colore e della limpidezza. La stessa cosa non può dirsi della «densità» che risulta tuttora carente. Mentre la «franchezza» denota chiaramente l'assenza di difetti, la finezza è da ritenersi non ancora soddisfacente. Anche i caratteri gustativi risultano, non pienamente consolidati.

Es. n. 2 - Il campione ha certamente completato le fasi fermentative. Lo dimostrano il colore, la finezza già apprezzabile e il livello di pienezza. Difetta, tuttavia ed ancora, nell'armonia e nel sapore ritenuto, per ora, soltanto gradevole. Buona l'acidità olfattiva.

Es. n. 3 - Il campione si presenta in modo uniforme rispetto alle diverse caratteristiche le quali, tuttavia, si manifestano ancora in forma decisamente tenue. Sarà opportuno porre particolare attenzione al tenore dell'acidità gustativa dal momento che si riscontra netta predominanza dell'aspetto «dolce».

4 - Esempi di giudizi espressi nei confronti di aceti ritenuti «giovani» sia a causa di recente avviamento, che nel caso di batterie vetuste, ma troppo sfruttate.

Es. n. 1 - Campione ancora in forte evoluzione per quanto riguarda le proprietà caratteristiche del «balsamico». Buona e corretta sembra essere stata l'impostazione di partenza. L'acidità, il cui livello è certamente superiore a quello richiesto per un «balsamico» non disturba se si tiene conto della evoluzione temporale che spetta al campione.

Es. n. 2 - Le proprietà caratteristiche non sono ancora valutabili in termini di soddisfacente concretezza. Il campione non presenta difetti. L'impostazione appare senz'altro corretta per cui il produttore può tranquillamente proseguire sulla strada intrapresa.

Es. n. 3 - Il campione presentato è decisamente di giovane provenienza: lo dimostrano il colore, la finezza e l'armonia. Si evidenzia eccessivo l'aspetto dell'acidità gustativa per cui sembrano opportuni rinalzi con mosto cotto di prima qualità, concentrato a livelli ragguardevoli (38/40 Babo).

Es. n. 4 - Pur presentandosi, il campione, privo di difetti, la franchezza, come viene evidenziato dall'aggettivazione e dal punteggio assegnati, non è del tutto soddisfacente. Si sollecita il produttore a porre attenzione sia alla qualità del mosto da usare per alimentare la batteria, che allo stato dei «vaselli».

5 - Esempi di giudizi pertinenti a campioni che denunciano difetti.

Es. n. 4 - A parere dell'esaminatore la densità del campione presentato è da ritenersi eccessiva per cui diventa necessario provvedere in merito. Permanendo l'attuale situazione non è più possibile ipotizzare l'ulteriore sviluppo positivo delle varie proprietà.

Es. n. 2 - Il sapore fortemente amaro-gnolo penalizza in forma grave il giudizio di merito sul campione che pur evidenzia, nelle singole proprietà, anche ottimi livelli di apprezzamento.

Es. n. 3 - Il campione presenta una acidità olfattiva e gustativa eccessiva che influisce negativamente sulla valuta-

zione delle altre proprietà. Si consiglia di correggerla con cautela usando mosto cotto di prima qualità molto concentrato.

Es. n. 4 - Il campione difetta in pienezza ed armonia come è evidenziabile dai punteggi assegnati a tali proprietà. È caratterizzato da una acidità pungente nella quale pare evidenziare una forte componente citrica. Il produttore provveda alla necessaria correzione utilizzando, in modo opportuno e a suo giudizio le possibilità offerte dalla propria acetaia.

Es. n. 5 - Il campione è privo di qualsiasi caratteristica propria del «balsamico tradizionale». Insufficiente è la valutazione del colore che induce a sospetti di non naturalezza e parimenti dicasi della densità pressoché inesistente. La valutazione della franchezza e della finezza denotano chiaramente la presenza di tiamina. L'acidità, presente ad un buon livello, è di tipo vinoso.

Gli esempi riportati si riferiscono a realtà ampiamente riscontrate da parte degli Assaggiatori.

Hanno lo scopo di individuare alcuni «percorsi» ritenuti idonei per la stesura del «giudizio».

Si ribadisce che non presentano alcun carattere prescrittivo e non intendono coartare la libertà di alcuno nella loro formulazione. Servono soltanto come indicazioni esemplificative.

D'altra parte ogni campione ha le proprie caratteristiche attraverso le quali diventa possibile stilare un giudizio particolare sempre irripetibile e certamente non immutabile dal momento che un campione nel trascorrere di tempi anche brevi può modificare la sua composizione.

Importante è che ogni giudizio risulti pertinente ed adeguato alle reali caratteristiche del campione esaminato per almeno tre motivi:

- 1) il rispetto dovuto al campione,
- 2) la tranquillità verso noi stessi,
- 3) la consapevole e totale accettazione da parte di chi lo riceve.

È inoltre il caso di tener presente la necessità più che l'opportunità di iniziare la stesura del medesimo col porre in evidenza le proprietà positive alle quali, e dopo, far seguire quelle negative. Questo viene precisato sia per ragioni di carattere psicologico nei confronti del produttore, che per gli scopi assegnati alla Consorteria.

I «consigli» spesso necessari, devono apparire chiari, precisi e di carattere operativo e formulati sotto forma di «proposta» per indurre il proprietario a meditare sullo «stato» del proprio «balsamico».

Francesco Saccani

Premio Tre

Una triplice protezione per vivere sereni

ARCA VITA
S.P.A.

Hai mai pensato a quanto sei importante?

Tu sei una persona importante per la tua famiglia, per chi ti vuole bene, per chi lavora con te. Come importante è la tua salute, la tua libertà di agire e di prendere decisioni. Per salvaguardare il futuro di chi è importante per te, e la serenità del tuo presente, Arca Vita ti propone Premio Tre.

La tua tranquillità è più che assicurata.

Premio Tre è un'assicurazione sulla vita per un capitale di 100 milioni, che puoi stipulare senza visita medica. Premio Tre inoltre ti assicura 200 milioni, in caso di infortunio e 300 milioni in caso di infortunio stradale.

Arca Vita è l'assicurazione delle Banche Popolari.

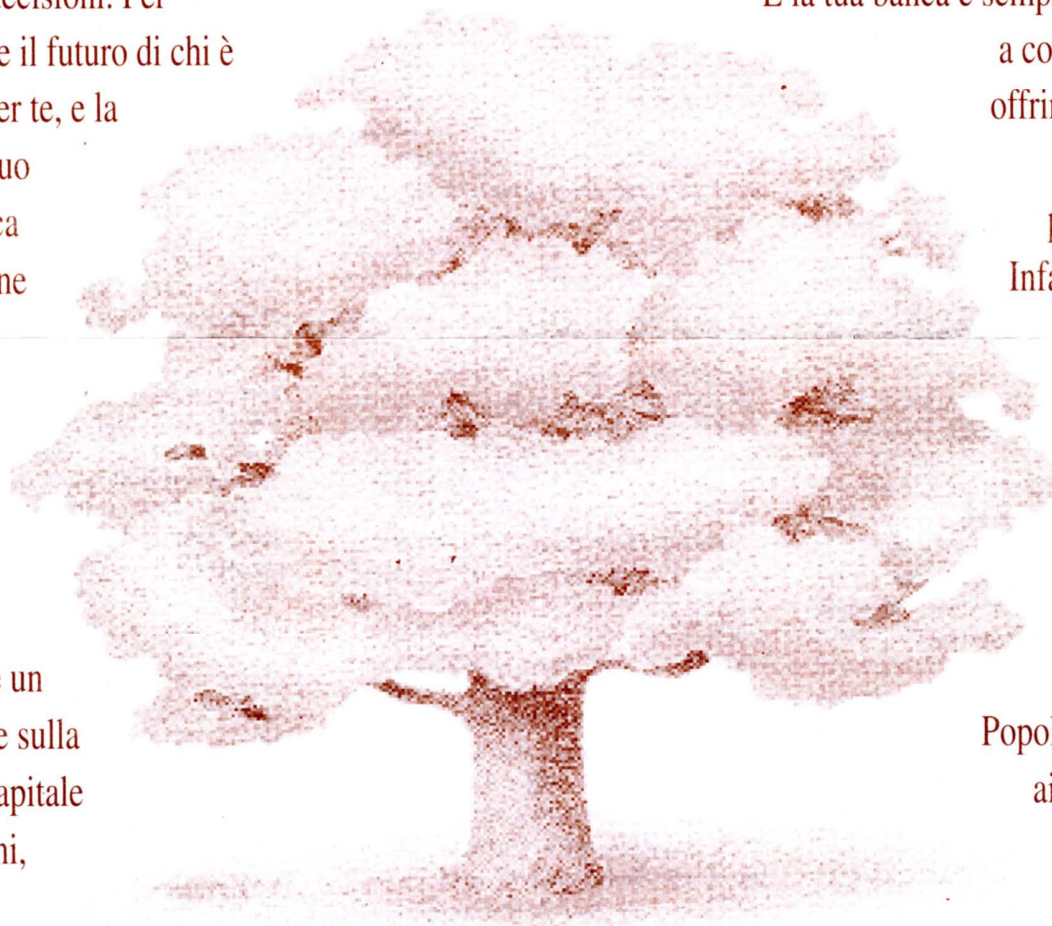
Arca Vita è sempre al tuo servizio perchè è nella tua banca: comoda, precisa, fidata. E la tua banca è sempre disponibile

a consigliarti e offrirti consulenza assicurativa e previdenziale.

Infatti, Arca Vita fa parte del gruppo Arca: un insieme di società create dalle Banche

Popolari per offrire ai propri clienti servizi finanziari e assicurativi ai massimi livelli.

Pensaci: Arca Vita non è solo nella tua banca, ma è della tua banca.



Banca popolare dell'Emilia Romagna

RELAZIONE SULLE SERATE DI «ASSAGGIO» RIGUARDANTI IL PALIO DI S. GIOVANNI 1994 - 124^a FIERA DI SPILAMBERTO

Le notizie e i dati che qui si riportano sono già contenuti nel «Quaderno del Palio 1994» da me preparato.

Si ritiene opportuno tuttavia riproporli dal momento che il «Notiziario» raggiunge la dimora di tutti i Soci i quali, in tal modo, possono rendersi conto della attività che la Consorteria svolge in occasione dell'importante manifestazione.

Lunedì 2 maggio 1994, alle ore 20.30, nella sede della Consorteria in Villa Fabiani, sono iniziati gli assaggi di tutti i campioni di aceto balsamico tradizionale conferiti direttamente dai Soci o dagli Alfieri.

I campioni esaminati assommano a 975 unità. Il numero dei partecipanti alle serate è stato di 250, su 300 chiamati, così suddiviso nelle varie categorie di appartenenza:

	Uomini	Donne	Totale
Maestri assaggiatori	46	5	51
Assaggiatori	92	21	113
Allievi assaggiatori	75	13	88
	213	39	252

Si è registrato un aumento di adesioni rispetto all'anno 1993 dello 0,4%. Le varie fasi sono risultate così suddivise:

- 1) Preselezione dal 2 al 30 maggio, per un totale di serate pari a 13;
- 2) Quarti di finale dal 1 all'8 giugno, per un totale di serate pari a 4;
- 3) Ripescaggio 10 giugno, per un totale di serate pari a 1;
- 4) Semifinali dal 13 al 15 giugno, per un totale di serate pari a 2;
- 5) Finalissime: 23 giugno, per un totale di serate pari a 1.

La media del numero dei tavoli di assaggio è stata, per ogni sera, la seguente:

- n. 17 in preselezione;
- n. 17 nei quarti di finale;
- n. 16 nel ripescaggio;
- n. 12 nelle semifinali.

Alle prime tre fasi hanno partecipato tutti i Soci appartenenti alle varie categorie:

Allievi Assaggiatori, Assaggiatori e Maestri Assaggiatori.

Alle serate di semifinale sono stati

chiamati invece soltanto 72 operatori scelti fra i Maestri Assaggiatori e gli Assaggiatori che, oltre ad aver garantito la loro presenza per entrambe le serate, avevano anche onorato le operazioni d'esame precedenti con la loro assidua partecipazione.

Gli Allievi Assaggiatori non partecipano, per regolamento, alle serate di semifinale. I 72 di cui sopra erano così suddivisi:

Maestri Assaggiatori,	
capi tavolo	n. 12
Maestri Assaggiatori	n. 16
Assaggiatori	n. 44
	per un totale di 72.

La Finalissima si è svolta nel pomeriggio di giovedì 23 giugno, in sede e i 6 Maestri Assaggiatori deputati ad esaminare i 12 campioni finalisti sono stati (in ordine alfabetico):

Bellucci Silvano - Dotti Fiorenzo - Gorgò Romolo - Saccani Francesco - Satriani Franco - Selmi Danilo.

Terminato l'esame dei 12 aceti, verso le ore 19 circa, l'Assessore agli assaggi Loli Palazzini Luigi, ha ritirato tutte le schede e le ha poste sotto chiave, come da espresso desiderio del Gran Maestro Fermo Rizzi, in apposito armadio.

Il quadro conclusivo generale degli assaggi e delle presenze dei singoli Soci nelle varie fasi, è il seguente:

	Serate	Presenze	N. assaggi
Preselezione	13	1.782	5.802
Quarti di Finale e Ripescaggio	5	516	2.451
Semifinale	2	140	840
Finalissima	1	6	72
	21	2.444	9.065

Luigi Loli Palazzini

MODESTIA E UMILTÀ

Quand'un diventa Maestro Assaggiatore assume un far da grande Imperatore; Può comandar, nel tavolo, su tutti: uomini, donne, belli oppure brutti.

Quello che dice è legge da seguire. È il miglior degli altri, col suo dire. Sputa sentenze e sembra dittatore, dimenticando ch'era Assaggiatore.

Non ti montar, amico mio, la testa perchè, per te, non sempre sarà festa perchè fra assaggi del Palio e Allenamento è diventato un vero e gran tormento.

Ti devi ricordar che puoi sbagliare, quando un campion Ti accingi a valutare. Accostati al matraccio allegramente e, se vuoi valutare veramente limpidezza, colore e acidità, serenamente, sposa l'UMILTÀ.

Non ti crucciar se il liquido è velato purchè sia fine e ben amalgamato; di sapore squisito oppur pregiato, con un'intensità sul pronunciato.

Se farai questo, senza tanta boria, acquisterai davvero tanta gloria. Il tuo modo di far, sarà apprezzato e non sarai davvero più criticato.

Ad esempio sarai sempre additato e da noi tutti eternamente amato.

Luigi Loli Palazzini

Il giorno 17 Settembre alle ore 11,30 a Modena in Via Vignolese 219, è avvenuta la marchiatura a fuoco del barile contenente l'aceto balsamico tradizionale, vincitore del Palio 94 e appartenente alla Sig.ra Franca Giuliani Penzo.



Anno 8° - Numero 2 - Ottobre 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: LINOTIPIA MODENESE - Modena

RINGRAZIAMENTI

1) È noto come il compianto geom. Florindo Sirotti si dilettasse nell'arte pittorica.

La figlia Elisabetta ha fatto dono alla consorteria di numerose sue opere che ora piacevolmente adornano alcune sale della nostra sede. Alla Signora Elisabetta Sirotti giungano i nostri più sentiti ringraziamenti.

2) Da parte del Consiglio Direttivo giunga un doveroso e sentito

ringraziamento a tutti gli Alfieri, che, con la loro preziosa opera, rendono possibile l'effettuazione della Gara del Palio (maggiore e impegnativa nostra manifestazione) attraverso la raccolta dei campioni.

Sono, gli Alfieri, gli «Ambasciatori» del Sodalizio ed i naturali intermediari fra i Produttori e la Consorteria.

A tutti loro un caloroso grazie.

AVVISO

Coloro che telefonano presso la Sede della Consorteria 059/78.59.59 e comunicano con la «segreteria telefonica» sono pregati di lasciare un messaggio.

Sarà cura della Consorteria stessa porsi in contatto con gli interessati.

Si ricorda, inoltre, che è sempre in attività il telefono della Sig.ra Francesca Simonini: 059/76.27.12.

AVVISO

ELEZIONI PER IL RINNOVO DEL CONSIGLIO DIRETTIVO

Avverto tutti i Soci che, all'inizio della prossima primavera, si terranno le elezioni per il rinnovo del Consiglio Direttivo.

Avranno diritto al voto tutti i Soci che risulteranno in regola con il pagamento della quota sociale 1994 (conferimento del campione di aceto «balsamico» del Palio 1994 oppure pagamento della quota di L. 60.000 entro il 31-12-1994).

Prego coloro che si sentono disponibili e in grado di ricoprire le funzioni di Consigliere di segnalarmi il proprio nominativo.

IL GRAN MAESTRO

IN CUCINA

LE SALSE

Le salse sono la base indispensabile di ogni cucina raffinata; è la **salsa** che dà carattere ad una pietanza e permette di variare all'infinito il sapore delle carni, del pesce, dei legumi. Vi presento due ricette:

SALSA AL RAFANO (cren)

Ingredienti: 35 gr. di burro, 1/2 litro di brodo, 1 cucchiaino di rafano, 30 gr. di farina, 50 gr. di uvetta, 1 cucchiaino di aceto balsamico tradizionale.

Preparazione: Fare fondere in una casseruola il burro, e prima che abbia preso colore, aggiungere la farina e mescolare fin che tutto si sia ben amalgamato. Versare poi, a poco a poco, il brodo e fare cuocere lasciando bollire per 10 minuti.

Per ultimo aggiungere il rafano, l'uvetta e l'aceto.

Servire con carne lessata.

SALSA DI MENTA

Ingredienti: Una manciata di foglie di menta fresca, 1 bicchiere di aceto balsamico tradizionale ben maturo.

Preparazione: Tritare in modo grossolano la menta fresca e mescolarla con l'aceto balsamico. Questa salsa va preparata mezz'ora prima di servirla ed è particolarmente indicata per condire gli zucchini lessati.

Raffaella Montecchi Olivieri