



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: Tipolitografia EUROMODENA - Modena

APERTURA DOMENICALE DELLA SEDE

Il Consiglio Direttivo comunica ai propri Soci e a tutti coloro che nutrono interesse nei confronti del «balsamico» che tutte le domeniche, dalle ore 9 alle ore 12, la Sede e l'Acetaia sociale saranno aperte al pubblico.

Un Consigliere e un Responsabile della conduzione dell'acetaia saranno a disposizione di chi vorrà vedere e capire come si articola e sviluppa, in Spilamberto, l'affascinante mondo del «balsamico» e come e perchè, da un trentennio, la Consorteria operi con l'intento

di tutelarne la preziosità.

I visitatori potranno attingere notizie o porre problemi riguardanti il «balsamico», prodotto unico, irripetibile e non imitabile.

Il Consiglio Direttivo ha ritenuto di attivare questo ulteriore servizio che affianca le numerose e consolidate altre attività della Consorteria per fare chiarezza sulle caratteristiche, sugli aspetti storici, culturali, di tradizione e sulle forti matrici di coesione e di identità familiare proprie del «balsamico».

S. MARTINO 1995

È piacevole tradizione della Consorteria festeggiare con i Soci, i loro Familiari e i loro Amici la ricorrenza di S. Martino in nome del «balsamico».

L'incontro è fissato per **DOMENICA 12 NOVEMBRE ALLE ORE 12,30** presso il Ristorante «Gatto Verde» a San Venanzio di Maranello. Le prenotazioni da effettuarsi fra il 20-10-95 e il 9-11-95, dovranno avvenire a mezzo telefono del Ristorante stesso (chiuso lunedì e martedì) 0536/94.15.04.

Tenuto conto della grande affluenza, che sempre caratterizza l'incontro, la prenotazione ha carattere obbligatorio.

Ai fini organizzativi coloro che prenotano dovranno fornire, oltre al loro nome, il numero esatto dei posti richiesti.

La quota di partecipazione è fissata in **L. 45.000** a persona.

Durante la riunione verranno consegnati i diplomi ai «Neo-Assaggiatori» (5° Corso di perfezionamento - 1995).

Come sempre la Dea Fortuna sarà presente nei momenti che le competono.

Porgo un cordiale saluto.

*Il Gran Maestro
Francesco Saccani*

PALIO 1995 (29°) SIGILLO AL VASELLO VINCITORE



Sabato 16 settembre alle ore 15 si è svolta in Via Petrarca a Vignola nell'acetaia del Sig. Graziano Corradetti l'operazione di punzonatura a fuoco del barile vincitore della 29ª gara del Palio di S. Giovanni.

Erano presenti il Gran Maestro Francesco Saccani, l'Assessore al Palio Fermo Rizzi, il Rappresentante della Comunità di Vignola Franco Satriani, l'Alfiere di Vignola Lino Beghi oltre, naturalmente, al Sig. Graziano Corradetti e alla sua gentile Signora.

Le operazioni sono state effettuate in un clima di intensa suggestione strettamente legate al significato da assegnare a quel «sigillo» che testimonierà, nel tempo, la preziosità del vasetto e l'opera sagace e amorevole dell'uomo che ha saputo assecondare, in modo appropriato, le leggi della natura nella trasformazione del mosto d'uva cotto e concentrato in «balsamico» degno del Palio.

ASSEMBLEA GENERALE ORDINARIA (25 GIUGNO 1995)

È doveroso ringraziare i numerosi Enti e le persone che hanno contribuito a rendere possibile le premiazioni, al termine della gara del «Palio 1995», con medaglie d'oro, d'argento, targhe ed altri notevoli premi.

A tutti costoro, che riporto in ordine alfabetico, un ringraziamento e grande gratitudine, da parte della Consorzio.

Essi sono: Banca Cassa di Risparmio di Carpi - Banca Cassa di Risparmio di Vignola - Banca Popolare dell'Emilia e Romagna - C.C.I.A.A. di Modena - Barbieri Ing. Vittorio di Bologna - Comune di Fiorano - Comune di Maranello - Comune di Modena - Comune di Soliera - Comune di Spilamberto - Ditta «3 B» dei Fratelli Briganti di Forlì.

Mi auguro di avere menzionato tutti, ma, se ho dimenticato qualche nome, prego di scusarmi per l'involontarietà.

Prima della consegna dei vari premi, il Gran Maestro ha parlato di uno dei fondatori della Consorzio ed ex Consigliere, che, per tanti anni ha avuto anche l'incarico di «Assessore agli Assaggi».

È il Maestro Adriano Malmusi che, chiamato sul palco, tra commozione e gioia, ha ricevuto una medaglia d'oro, per meriti e benemeritenze per tutto il lavoro svolto e la dedizione data alla Consorzio in tanti anni.

Riporto ora la classifica dei 12 finalisti:

- 1° **Corradetti Graziano**
Vignola punti 349,125
- 2° **Goldoni Walter**
Modena punti 348,625
- 3° **Berselli Onelio**
Sassuolo punti 345,000
- 4° **Moscardini Guglielmo**
Sassuolo punti 343,522
- 5° **Ferrari Zanasi Maria Pia**
Modena punti 343,417
- 6° **Saccani Francesco**
Modena punti 339,792
- 7° **Borsari Luciano**
Sassuolo punti 339,292
- 8° **Pasticceria Pagliani**
Sassuolo punti 339,000
- 9° **Rossi Roberta**
Castelnuovo R. punti 338,625
- 10° **Ghiaroni Rino**
S. Cesario s/P. punti 337,792
- 11° **Barbieri Benito**
Campogalliano punti 337,792
- 12° **Tripi Liverani Ferdinando**
Modena punti 337,375

Al vincitore del «Palio 1995», Sig. Graziano Corradetti, viene consegnato, dal Gran Maestro Prof. Saccani, il «Torrione d'oro» della Consorzio, oltre al «Cucchiaino d'oro» della Banca Popolare dell'Emilia e Romagna, da parte di un Funzionario di Direzione.

I restanti numerosi premi per le varie categorie, sono stati i seguenti, in ordine di chiamata:

- 1° **Premi per le migliori tesine - Medaglia d'argento della Consorzio**
— Bertoni Daniele - Modena
— Grandi Giuseppe - S. Felice s/P.
- 2° **Frequenza assaggi - Medaglia d'oro della Consorzio**
— Ferrari Francesco - Montale R.
- 3° **Premi delle Comunità**
— Bruzzi Adriano punti 333,833
Medaglia d'oro Comune Spilamberto
— Pecchi Giuseppe punti 334,083
Medaglia d'argento Cassa Risparmio Carpi
— Sacchi Ivano punti 326,583
Medaglia d'oro Comune Soliera
— Olivieri Giorgio punti 314,500
Targa Comune Fiorano
— Moroni Rino punti 314,500
Medaglia Commemorativa Comune Maranello
- 4° **Premio della Ditta «3 B» dei Fratelli Briganti di Forlì**
Batteria formata da 5 barili con relativo supporto da assegnarsi al Socio, semifinalista per 3 anni consecutivi, ma mai finalista, col maggior punteggio.
— Bellucci Silvano - S. Cesario s/P.
- 5° **Premio Cassa di Risparmio di Vignola**
Set di ampole di cristallo, impreziosite da fregi d'oro e vasoio d'argento.
— Leonardi Giovanni e Francesco - Formigine.
- 6° **Premi di tipicità - Medaglia d'argento della Consorzio.**
— Corradi Remo - Modena
— Pistoni Nello - Sassuolo
— Sala Aronne - Carpi
— Schiatti P.O. - Modena
Tutti con punti 270.
- 7° **Classe d'Onore - Medaglia d'argento della Consorzio**
— Eredi Rolando Simonini - Vignola
— Muratori Alberto - Modena
— Rossetti Angela - Sassuolo
Tutti con punti 317,500.

8° Classe di Eccellenza

- Rinaldi Giuliano - Castelfranco Emilia punti 338,583 - Medaglia d'oro premio Agnese e Mirco Barbieri
- Castellari G. Piero - Modena punti 336,583 - Medaglia d'argento C.C.I.A.A. di Modena
- Tardini Bernardino - Modena punti 335,833 - Grosso d'argento Comune di Modena.

Alla riunione hanno partecipato il Neoeletto Sindaco Sig. Luca Gozzoli e l'Assessore alla Cultura del Comune di Spilamberto che ringraziamo sentitamente.

Luigi Loli Palazzini

29° PALIO DI S. GIOVANNI

SERATE DI ASSAGGIO

Nelle sale della «Villa Fabriani», Sede della Consorzio dell'A.B.T. per 20 serate, si sono svolti gli assaggi dei 1.030 campioni di aceto consegnati direttamente dai Soci e dagli Alfieri.

Le varie fasi di questa appassionante gara, sono le seguenti:

- 13 serate di «Preselezione» dal 3 al 31 Maggio
- 5 serate di «Quarti di Finale» dal 2 al 12 Giugno
- 2 serate di «Semifinali» dal 14 al 16 Giugno

e, per finire, nel pomeriggio di Giovedì 22 Giugno, la «Finalissima».

Al termine di tutte queste operazioni, ecco un quadro riassuntivo finale, di tutti gli assaggi e delle presenze dei Soci, nelle rispettive fasi di questo «29° Palio», svoltosi nell'ambito della 125° Fiera di San Giovanni.

	Serate	Presenze	N° Assaggi
Preselezione	13	1.024	5.461
Quarti di Finale	5	377	1.941
Semifinale	2	144	864
Finalissima	1	6	72
Totali complessivi	21	1.551	8.338

Luigi Loli Palazzini

RIFLESSIONI

Soltanto coloro che con attenzione e con animo libero da preconcetti o interessi particolari frequentano la Consorceria e partecipano, da protagonisti, alle sue iniziative si possono rendere conto del modo con il quale essa agisca ponendosi come obiettivo esclusivo la tutela e la valorizzazione dell'aceto balsamico tradizionale nei suoi aspetti culturali, di conoscenza e di tradizione.

Da oltre dieci anni svolge, in forma organica e sistematica, corsi di formazione, di consolidamento e di perfezionamento sul «balsamico» rivolti a tutti coloro che intendono approfondire le caratteristiche. Persegue, da sempre, la valutazione di un campione di «balsamico» attraverso l'esame organolettico ed inoltre dispone, ora, di una acetaia mirabilmente collocata nel sottotetto di Villa Fabriani e che potrà nel volgere di breve tempo, fornire utili indicazioni di carattere didattico sul modo di procedere nella produzione del «balsamico» stesso.

Quanto elencato potrebbe, da solo, essere sufficiente a dimostrare l'ancora sua forte vitalità dopo quasi trent'anni di esistenza.

Del resto è di per sé gratificante constatare che per lunghi periodi dell'anno le stanze di Villa Fabriani sono assiduamente frequentate da alcune centinaia di Soci.

Se tutto questo rappresenta un aspetto concreto e verificabile della sua realtà, ne esiste anche un'altra per sua natura nascosta e che induce ad una serie di riflessioni complementari a quanto sopra esposto.

Si tratta di una realtà indotta che resta racchiusa nell'Io di colui che vive la propria esperienza sul «balsamico» insieme alla Consorceria. Fanno parte di questa realtà, ad esempio, i pensieri e le riflessioni che accompagnano coloro che percorrono, all'imbrunire, le strade

della Provincia per recarsi a Spilamberto chiamati ad ascoltare qualcuno che disserta su problemi specifici del prodotto, oppure per prendere posto intorno ad un tavolo di «assaggio», oppure ancora e semplicemente per incontrare altri con i quali condividere l'interesse e l'amore per questo liquido di colore bruno scuro, carico, lucente...

È quanto sedimenta e prolifera nella loro mente; sono le implicazioni psicologiche riflesse che ne derivano; è il particolare rapporto che hanno instaurato con «quel balsamico» che fermenta, matura ed invecchia nella quiete e nella penombra del loro solaio che costituisce l'insieme delle tessere di un mosaico che, nella sua completezza, rappresenta la realtà della Consorceria.

Le conseguenze sono precise, personali, singolari e si accumulano armonicamente fra loro per essere poi, consapevolmente o meno, trasmesse agli altri, a tutti gli altri.

È in questo modo che nasce e si sviluppa la sua, la nostra «storia» e quella della Consorceria.

Nascono legami di tacita intesa, la certezza di essere vigili custodi di preziosità antiche ed è in questo modo che si consolidano rapporti di stima ed amicizia che legano gli uni agli altri e formano il tessuto connettivo della Consorceria.

Non si tratta di riscontri astratti, ma di certezze se l'interesse per il «balsamico» è genuino e impegna l'uomo nel profondo del suo Essere.

Queste certezze possono essere verificate in almeno due modi: attraverso il comportamento di coloro che partecipano alle sedute di «assaggio» insieme ad altri componenti un tavolo d'esame, oppure

quando si è chiamati a visitare una acetaia condotta da Chi non ritiene la cura del «balsamico» uno sterile e improponibile hobby, utile soltanto a far sopraggiungere la sera.

Nel primo caso sarà l'impegno, l'attenzione, il modo di discutere e di osservare, la forte motivazione che lo guida a fornire i riscontri che producono queste affermazioni.

Nel secondo il discorso diventa più semplice e diretto perchè oltre alla descrizione del modo di procedere nella conduzione delle sue «batterie», i particolari, importanti o futuri, tradiscono la sua passione e giocano un ruolo fondamentale nello scoprire il suo «Io balsamico».

Potrà essere il modo con il quale ha sistemato le botticelle, l'ambiente allestito con una cura pari a quella della sua casa, una mensola, una teca, una piccola collezione di «tragn» o di vetri soffiati a rendere palpabile il suo amore per il «balsamico» e per la Consorceria.

È con queste persone che la Consorceria sviluppa a spirale, con volute sempre più grandi e dalle quali diventa estremamente difficile uscire, il suo progetto operativo.

Questa spirale dà la certezza del crescere, del crescere insieme e fornisce la percezione di un presente dinamico capace di saldare il passato al futuro su progetti di indagine e di comportamenti ben strutturati fra loro nel presente e sui quali le generazioni a venire potranno contare per ricevere in eredità un «balsamico» integro nelle sue caratteristiche, prezioso, inconfondibile e incomparabile e del quale e per il quale questa Consorceria rimarrà sempre fedele custode al di sopra di tutto e di tutti.

Francesco Saccani

IL DIMENSIONAMENTO DEI BARILI IN UNA BATTERIA PER L'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA

Nell'affrontare questo argomento, sviluppato da chi scrive in altra sede in modo assai più ampio, mi è stato posto un vincolo assoluto. Rimanere dentro le due paginette. Ci proverò.

Si disegnano le sezioni trasversali di due barili contigui che per comodità indicheremo con 1 e 2, ma che potrebbero essere due qualunque barili di una batteria di cui l'1 è il più piccolo ed il 2 il maggiore.

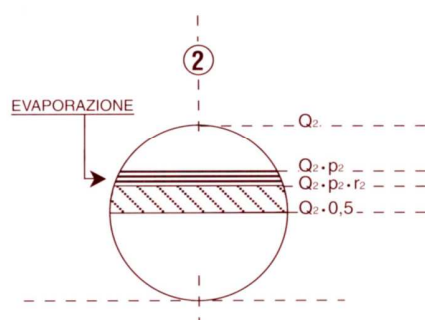
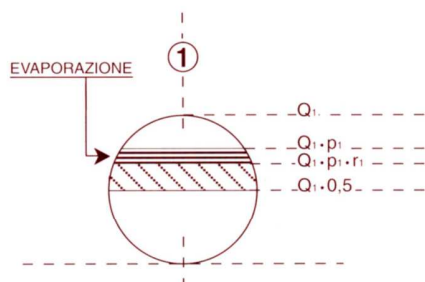
Il barile 1 avrà la capacità Q_1 ed il barile 2 avrà la capacità Q_2 . Si definiscono inoltre con «p» ed «r» i seguenti coefficienti:

p = coefficiente di pienezza iniziale. Si deve intendere la percentuale di riempimento iniziale di un barile rispetto alla sua capacità.

r = coefficiente di riduzione per evaporazione. Si deve intendere la percentuale a cui si riduce il volume del liquido iniziale, alla fine del ciclo annuale, per effetto della evaporazione.

Si ricorda, infine, un postulato ormai riconosciuto da tutti, come indispensabile da rispettare, per una buona conduzione di una batteria e cioè:

«Effettuato il rinalzo nel barile successivo la quantità dell'aceto rimasto non dovrà mai essere minore della metà della capacità del barile medesimo».



Esaminando il barile 1, dopo che è stato effettuato il prelievo per il consumo o per il rinalzo nel barile successivo, è facile dedurre, da quanto detto in precedenza, che esso non dovrà contenere meno della metà della sua capacità e cioè meno di $0,5 \cdot Q_1$.

Poichè è necessario ripristinare il livello dell'aceto fino alla massima pienezza prescelta si dovrà rinalzarlo con l'aceto del barile 2 di una quantità pari a:

$$(Q_1 \cdot p_1 - 0,5 Q_1)$$

Ma nel barile 2 alla fine del ciclo annuale, dopo evaporazione, è rimasta una quantità di aceto pari a:

$$(Q_2 \cdot p_2 \cdot r_2)$$

e non potendo prelevare più della metà della capacità del barile medesimo si ha a disposizione per il rinalzo solamente un volume di aceto pari a:

$$(Q_2 \cdot p_2 \cdot r_2 - 0,5 Q_2)$$

che dovrà essere comunque superiore od uguale a quello necessario per il trasferimento nel barile 1.

Cioè matematicamente:

$$(Q_2 \cdot p_2 \cdot r_2 - 0,5 Q_2) \geq (Q_1 \cdot p_1 - 0,5 Q_1)$$

cioè:

$$Q_2 (p_2 \cdot r_2 - 0,5) \geq Q_1 (p_1 - 0,5)$$

da cui:

$$Q_2 \geq Q_1 \cdot \frac{(p_1 - 0,5)}{(p_2 \cdot r_2 - 0,5)}$$

Dall'esame di questa espressione, che lega le capacità di due barili contigui, è possibile dedurre che il dimensionamento ottimale di una batteria non è fisso e costante ma dipende in modo consistente ed importante dai coefficienti «r» e «p» cioè dalle qualità dei legni, dallo spessore delle doghe, dall'andamento climatico delle annate, tutti fattori che influiscono su «r»; poi dal consumo annuale, dalla capacità del barile di inizio e di tutta la batteria che, determinando la possibilità di un riempimento maggiore o minore, hanno influenza sulla scelta di «p». Da questa espressione sarebbe possibile, inoltre, dedurre molte

considerazioni e spiegazioni che, integrate con quelle di carattere organolettico e biologico, potrebbero far comprendere il verificarsi o meno di certi fenomeni e di certe realtà.

Ma non v'è più spazio se non per un esempio:

– Se si sceglie di riempire i barili per $3/4$ della loro capacità si ha $p = 0,75$.

– Se l'evaporazione media dei luoghi e dei legni della batteria si ritiene possa esprimersi con $r = 0,85$

– allora si ottiene dalla formula:

$$Q_2 \geq Q_1 \cdot 1,818$$

da cui, partendo con un barile di 10 litri, si ottiene la seguente progressione:

$$10, 19, 35, 64, 116$$

con un consumo annuale godibile non superiore a:

$$C = Q_1 (p_1 \cdot r_1 - 0,5) = 1,375 \text{ Litri}$$

Carpi, 10 luglio 1995.

Giuseppe Pecchi

AVVISO

L'Assessore agli assaggi dott. Luigi Loli Palazzini ha predisposto, anche quest'anno, il «Quaderno del Palio» nel quale risultano analiticamente descritte tutte le operazioni svolte in Consorteria durante i mesi di maggio e giugno relativamente al 29° Palio di S. Giovanni.

Il «Quaderno» sarà disponibile durante la festa di S. Martino (14 novembre p.v.) per coloro che vorranno acquistarlo a prezzo di costo (L. 10.000).

Non è superfluo ribadire che si tratta di una documentazione preziosa nei confronti della «storia» della Consorteria.

Al dott. Luigi Loli Palazzini è rivolto un caloroso ringraziamento da parte di tutti i Soci per il paziente e valido lavoro svolto.

RELAZIONE SULLE ATTIVITÀ SVOLTE NELL'ACETAIA SOCIALE NELL'ANNO 1995 RESPONSABILE DELL'ACETAIA: BELLUCCI SILVANO

Mano sul cuore parlando di un'acetaia, ed ancor di più, a maggior ragione, se si tratta di quella della Consorceria. Sotto i tetti di Villa Fabriani infatti non si trovano semplici barili.

Dopo qualche rampa di scale, si respira l'agro ed il dolce delle discussioni e dell'operosità di chi ha tra le mani il frutto balsamico conferito dagli associati. Non ci si ferma alla conduzione programmata delle otto batterie, ma si desidera, ancor prima, dare un significato al lavoro, per lasciarne traccia leggibile, da proporre in continuazione.

Ed aspettando il periodo caldo di fine giugno, le braccia non rimangono onerte.

C'è il giorno in cui occorre ricevere qualche autorità oppure un giornalista attratto dal nostro mondo; la settimana successiva si lasceranno salire i ragazzi di una scolaresca oppure un gruppo di giapponesi ossequiosi.

Questo perchè il nostro fiore all'occhiello non rimanga sempre sotto chiave, dando però, al contempo, il massimo del rispetto verso chi riposa all'ultimo piano. Ogni visita è seguita da un responsabile.

Egli valuta come proporre l'itinerario, trattenendo se necessario l'eccesso di curiosità che fa allungare ai tanti estranei mani e nasi all'interno dei cocchiumi. (Nel solo periodo della Fiera, per esempio, sono passate in Acetaia più di tremila persone!).

C'è poi da preparare il materiale per manifestazioni, per omaggi o promozioni, da destinare agli assaggi d'allenamento o da conferire al Consorzio di Modena per la commercializzazione.

Tutto, comunque, a prescindere dalla via presa, viene pesato e registrato, in un bilancio preciso e trasparente che descrive le uscite e le entrate attraverso la porta dell'Acetaia.

Ma, come si diceva, non ci si ferma alla semplice (seppur indispensabile) manovalanza, e neppure alla responsabilità di chi guida una visita o di chi gestisce la destinazione del prodotto.

No, come si diceva, c'è lo spazio per il confronto e la proposizione, per la curiosità e la ricerca.

Anche quest'anno sono continuate le principali analisi chimico-fisiche, in

affiancamento a quelle organolettiche, sugli aceti delle batterie presenti.

Per arricchire la serie di dati traibili, si è voluto inoltre, dotandosi della necessaria apparecchiatura, eseguire un esame microbiologico. A tal proposito è stata avviata, ex novo, una batteria con impiego esclusivo di mosto cotto. Su di essa si potranno raccogliere, dall'anno zero della sua nascita, tutte le informazioni misurabili.

Si spera di poter arrivare ad utili conclusioni, non più empiriche ma scientifiche.

Con l'accumularsi dell'esperienza si plasma probabilmente, di conseguenza, anche l'atteggiamento verso il prodotto di cui si dispone.

Arrivano così i giorni del Palio, e con essi tanto aceto balsamico, ben 1.030 campioni.

Non ancora spenti gli entusiasmi o le delusioni del dopo-San Giovanni, tutti gli aceti, stanchi di assaggi e di confronti, salgono in Acetaia. E qui c'è da rimboccarsi le maniche operando però con molta oculatezza.

I diversi campioni sono stati suddivisi in gruppi a seconda del punteggio attribuito con la scheda d'assaggio. Si ottengono così:

- le «acque», con punteggio compreso tra 0 e 160;
 - la «terza», con punteggio compreso tra 161 e 220;
 - la «seconda», con punteggio compreso tra 221 e 250;
 - la «prima», con punteggio compreso tra 251 e 270;
- ed ancora, tra i migliori
- i «quarti», con punteggio compreso tra 271 e 317;
 - i «semifinalisti», con punteggio compreso tra 318 e 336;
 - i «finalisti», con punteggio compreso tra 337 e 349.

Questo consente l'impiego razionale del materiale confluito in Consorceria. Separatamente sono stati considerati e trattenuti gli aceti con caratteristiche particolari. Si isolano così i campioni aventi il tipico gusto di ginepro e di mela, i prodotti che diventano indispensabili, come esempi, durante le prove d'assaggio.

Un discorso a se stante è quello che riguarda gli aceti chiaramente difettosi.

Dopo un ulteriore e collegiale esame si è cercato di individuare le possibili fonti di inquinamento che alterano la qualità di questi. L'intento è quello di approfondire l'analisi rivolgendosi direttamente al produttore, ragionando su come si è operato e, possibilmente, suggerendo le soluzioni migliorative. Tutto ciò ricade ancora nell'ottica di conoscere sempre meglio l'aceto balsamico, di offrire disponibilità a chi si apre alla Consorceria, di limitare il perdurante conferimento di aceti sgradevoli. In Acetaia il lavoro prosegue. Dal lavaggio di bottiglie e matracci alle analisi dei campioni semifinalisti e finalisti, lo sforzo è unanime. Le serate afose trascorse in Acetaia, stemperate da qualche bicchiere di vino fresco, danno ancora un senso alla genuinità di un prodotto o di un gesto.

*Il gruppo incaricato
della conduzione dell'Acetaia*

COMUNICATO

Sempre più numerose risultano le richieste rivolte alla Consorceria per ottenere la sua diretta collaborazione nello svolgimento di gare a premi o manifestazioni similari su campioni di «balsamico» prodotto nell'ambito del Comune in occasione di fiere o ricorrenze varie.

Il Consiglio Direttivo fa presente che la Consorceria ha il compito di sostenerne e tutelarne la preziosità dal punto di vista culturale e delle tradizioni in tutti i modi possibili per cui è disponibile a partecipare a manifestazioni locali per illustrare le caratteristiche del «balsamico» stesso, ma non può aderire e partecipare allo svolgimento di gare o competizioni che potrebbero, per altro, sovrapporsi, anche se parzialmente, al suo annuale «Palio di San Giovanni».

Pertanto si ribadisce la totale disponibilità della Consorceria a partecipare alle iniziative attraverso incontri e conversazioni idonee ad illustrare le caratteristiche e le proprietà del «balsamico», escludendo qualunque altra possibilità legata alla consegna di premi o diplomi, sia pure di sola partecipazione.

ESAME CHIMICO-FISICO DELL'ACIDITÀ TOTALE E DEL GRADO BRUX DEI CAMPIONI FINALISTI E SEMIFINALISTI AL PALIO 1995 (29°)

CAMPIONI FINALISTI

N.	CAMP. N.	CONFERENTE	LOCALITÀ	ACIDITÀ TOTALE	GRADO BRUX	RAPPORTO R/a
1	658	CORRADETTI GRAZIANO	VIGNOLA	7,32	75	10,25
2	320	GOLDONI WALTER	MODENA	8,64	72	8,33
3	359	BERSELLI ONELIO	SASSUOLO	8,64	74	8,56
4	220	MOSCARDINI GUGLIELMO	SASSUOLO	8,4	74	8,81
5	712	FERRARI ZANASI MARIAPIA	MODENA	7,44	75	10,08
6	38	SACCANI FRANCESCO	MODENA	6,50	74	12,33
7	563	BORSARI LUCIANO	MODENA	7,44	73	9,81
8	456	PASTICCERIA PAGLIANI	SASSUOLO	6,48	78	12,04
9	828	ROSSI ROBERTA	CASTELNUOVO RANGONE	6,84	78	11,40
10	275	GHIARONI RINO	SAN CESARIO s/P.	9	75	8,33
11	926	BARBIERI BENITO	CAMPOGALLIANO	6,48	74	11,42
12	401	TRIPPI LIVERANI FERDINANDO	MODENA	8,04	75	9,33
MEDIA				7,60	75	9,86

CAMPIONI SEMIFINALISTI

N.	CAMP. N.	CONFERENTE	LOCALITÀ	ACIDITÀ TOTALE	GRADO BRUX	RAPPORTO R/a
13	898	RONDELLI GIACOMO	SOZZIGALLI	7,08	74	10,45
14	451	CORRADETTI GRAZIANO	VIGNOLA	7,2	73,5	10,21
15	706	RINALDI GIULIANO	CASTELFRANCO EMILIA	7,68	73	9,51
16	263	CASTELLARI GIANPIETRO	MODENA	7,44	75	10,08
17	521	TARDINI BERNARDINO	FORMIGINE	5,16	75	14,53
18	781	LEONARDI GIOVANNI FRANCESCO	MAGRETA	7,2	73	10,14
19	819	BELLUCCI SILVANO	SAN CESARIO s/P.	7,2	74	10,54
20	442	GIULIANI PENZO FRANCA	MODENA	6,24	73	11,70
21	259	CAVALLINI ADOLFO	MODENA	6,84	75	10,96
22	822	ROSSI PATRIZIA	FIORANO	8,76	75	8,56
23	322	ZANASI VALERIANO	MODENA	7,02	72,5	10,33
24	330	PECCHI GIUSEPPE	CARPI	6,68	72	10,78
25	413	FRANCHINI ALFONSO	MODENA	6	75	12,50
26	906	BRUZZI ADRIANO	SPILAMBERTO	8,4	73	8,69
27	666	COSTANTINI LORENZO	FORMIGINE	6,6	72,5	10,98
28	903	SOLI BRUNO	UBERSETTO - FIORANO	8,4	73	8,69
29	121	MANNI FRANCO	FORMIGINE	8,52	74	8,69
30	593	DEL CARLO FRANCO	MODENA	7,44	75	10,08
31	270	MARCHETTI GIUSEPPE	MODENA	7,2	70,5	9,79
32	507	RAIMONDI CLAUDIO	SASSUOLO	7,44	73,5	9,88
33	350	MALPIGHI ERMES	MODENA	6,6	70	10,61
34	699	GRENZI STEFANO	NONANTOLA	7,2	75,5	10,49
35	235	DOTTI GUIDO - NATALI SILVANO	NONANTOLA	8,64	71	8,22
36	784	VECCHI PAOLO	FORMIGINE	7,32	70,5	9,36
37	114	BAZZANI GIULIA	VIGNOLA	7,14	73,5	10,29
38	166	BARBIERI PAOLO	MODENA	6,36	69	10,85
39	693	ZANASI RENATO	MILANO	7,4	73	9,86
40	177	BONFATTI DANIELE	MODENA	5,52	71	12,86
41	698	NERI ALESSANDRO	MODENA	7,92	77	9,72
42	960	STORTI ARRIGO	CASTELNUOVO RANGONE	7,68	74,5	9,70
43	883	RUGGERI IVAN	MODENA	7,38	73	9,89
44	460	PICCININI SERAFINI	MODENA	5,52	72	13,04
45	414	FRANCHINI ALFONSO	MODENA	6	74	12,33
46	959	RUGGERI IVAN	MODENA	7,2	73	10,14
47	984	SACCHI IVANO	SOLIERA	7,32	73	9,97
48	94	CHIESI CARLO	MODENA	7,08	73	10,31
49	276	ANDREOLI ALESSANDRO	CARPI	7,2	74	10,28
50	435	TRENTI GERMANO	CASTELVETRO	8,4	75	8,93
51	758	SOLA G. CARLO	SPILAMBERTO	7,5	69	9,20
52	417	FRANCHINI ALFONSO	MODENA	5,52	74,5	13,50
53	990	STORTI STEFANO	CASTELNUOVO RANGONE	8,76	72,5	8,28
54	979	MEDICI GIANCARLO	VIGNOLA	7,8	71	9,10
55	103	SALARDI COVEZZI OMAR	MODENA	7,2	72	10,00
56	733	BARBOLINI GIUSEPPE	GAGGIO DI PIANO	6,3	70,5	11,19
57	682	GIACOBazzi GELMUZZI AL.	MODENA	8,28	72	8,70
58	27	VECCHI SECONDO	SAN DONNINO (MO)	7,2	71	9,86
59	339	FERRARI PAOLA	MONTALE RANGONE	6,72	69	10,27
60	775	BENASSATI M. CLAUDIA	COLOMBARO	7,2	71	9,86
61	237	SIGHINOLFI CRISTIAN	MONTALE RANGONE	6,36	74	11,64
62	986	STORTI ARRIGO	CASTELNUOVO RANGONE	8,16	71	8,70
63	282	BUCCIARELLI FAUSTO	MODENA	6,6	73	11,06
64	754	BURANI ALDO	MODENA	7,98	67,5	8,46
65	600	PARIGI ELISA	SPILAMBERTO	6	75	12,50
66	101	DOTTI FIORENZO	NONANTOLA	7,5	69	9,20
67	584	BARBOLINI DANIELE	FORMIGINE	8,28	74	8,94
68	212	MOSCARDINI GUGLIELMO	SASSUOLO	6,72	74	11,01
69	340	CARRETTI VITTORINO	MODENA	7,2	71	9,86
70	677	GARDINI MASONE FRANCA	MODENA	7,2	72	10,00
71	319	VELLANI ALBERTO	CARPI	7,8	68,5	8,78
72	589	LAMBERTINI GIORGIO	SPILAMBERTO	7,68	69	8,98

Premio Junior

Per regalare un domani sicuro

ARCA VITA
S.p.A.

Molto più in fretta di quanto tu pensi i tuoi ragazzi diventano grandi. E tu puoi aiutarli, giorno per giorno, a preparare il loro domani. Per questo Arca Vita, l'assicurazione delle Banche Popolari, ti propone la polizza Premio Junior.

Un capitale che cresce insieme a lui.

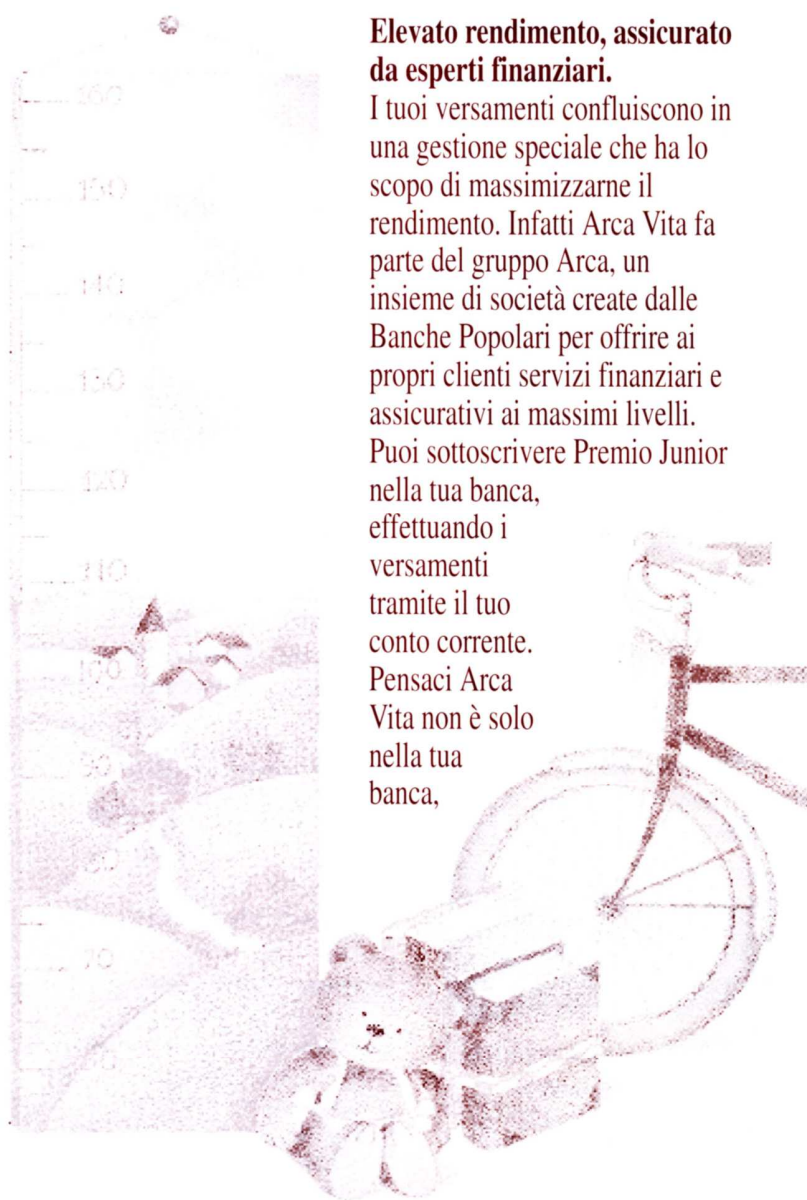
Sottoscrivendo Premio Junior puoi offrire a tuo figlio un cospicuo programma di risparmio. Decidi tu il momento in cui entrerà in possesso del capitale maturato. Può essere la maggiore età, il compimento degli studi, l'inizio di un'attività professionale. Grazie a questo capitale la persona che ti sta a cuore andrà incontro alla vita con maggiori opportunità di successo.

Il programma va sempre a buon fine.

Con Premio Junior hai una sicurezza in più: la polizza assicura anche te, per garantire il completamento del programma assicurativo.

Elevato rendimento, assicurato da esperti finanziari.

I tuoi versamenti confluiscono in una gestione speciale che ha lo scopo di massimizzarne il rendimento. 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. Puoi sottoscrivere Premio Junior nella tua banca, effettuando i versamenti tramite il tuo conto corrente. Pensaci Arca Vita non è solo nella tua banca,



Banca popolare dell'Emilia Romagna



Anno 9° - Numero 2 - Ottobre 1995

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
 Fotocomposizione: LINOPIA MODENESE - Modena
 Stampa: Tipolitografia EUROMODENA - Modena

NOTIZIE DALLE COMUNITÀ

MODENA

I Rappresentanti di Modena nella Consulta delle Comunità Vincenzo Ferrari Amorotti, Gianpaolo Sala e Vittorio Montanari si sono riuniti, in Spilamberto, il 4 settembre u.s. insieme ai Maestri Assaggiatori e agli Alfieri per un primo contatto informativo sui loro compiti e sulle loro funzioni.

Ha fatto seguito, il giorno 26 settembre, un'altra riunione alla quale erano stati invitati tutti i Soci residenti in Modena che solitamente frequentano la Consorateria.

Sono stati affrontati argomenti generali e specifici riguardanti il «balsamico».

VIGNOLA



I vincitori del Palio di S. Giovanni 1993 e 1995, Franco Satriani e Graziano Corradetti nell'ordine, si sono riuniti in Vignola per festeggiare, con gli Amici, l'insieme dei Torriani vinti dai Vignolesi dal 1988 al 1995.

Come appare dalla foto essi risultano numericamente consistenti.

Prossimamente saranno convocati tutti gli Amici dell'aceto balsamico tradizionale residenti in Vignola.

Verranno presentati i Responsabili della Comunità e verrà predisposto l'insieme delle iniziative da effettuare nel corso del 1995 e 1996.

CARPI

La Comunità di Carpi, attraverso il suo rappresentante Romolo Gorgò, rende noto il Calendario degli «Assaggi di allenamento 1995-1996».

Le riunioni si terranno nella sala adiacente al Cinema Eden in Via S. Chiara, 20 alle ore 20,30 dei seguenti giorni:

- Lunedì 6 novembre 1995.
- Lunedì 13 novembre 1995.
- Lunedì 20 novembre 1995.
- Lunedì 27 novembre 1995.
- Lunedì 4 dicembre 1995.
- Lunedì 11 dicembre 1995.
- Lunedì 18 dicembre 1995.
- Lunedì 8 gennaio 1996.
- Lunedì 15 gennaio 1996.
- Lunedì 22 gennaio 1996.
- Lunedì 29 gennaio 1996.

RETTIFICA

Nel n. 1 del Notiziario relativo all'anno in corso è stata riportata, a pag. 8, la composizione di una bevanda denominata «Cocktail Consorateria» attribuita alla Sig.na Raffaella Montecchi Olivieri.

Si rende necessaria la seguente rettifica: non si tratta del «Cocktail Consorateria» bensì di quello ideato dalla Prof.ssa Daria Bertolani Marchetti in occasione della celebrazione delle «Giornate formiginesì».

Si chiede scusa per l'errore commesso.

IN CUCINA

FRITTATA (o frittelle) AL BALSAMICO

Ingredienti: cipolla - uova - formaggio Parmigiano-Reggiano - sale - pepe - olio - aceto balsamico tradizionale ben maturo.

Si metta in una teglia cipolla tritata fine e la si rosoli in olio, fino a trasparenza.

A parte, in una terrina, si sbattono le uova aggiungendo formaggio Parmigiano-Reggiano grattugiato, sale e pepe.

Si ponga, successivamente, nella terrina la cipolla giunta a soffrittura, amalgamando ben bene il tutto.

Si versi in padella facendo cuocere nell'olio «a giusto fuoco» (per le frittelle si verserà nella padella l'impasto a mestoli avendo cura di lasciare buon respiro tra una frittella e l'altra).

Si faccia cuocere bene su entrambe le parti rivoltandola e quindi si ponga su carta assorbente per una buona scolatura.

Va servita direttamente sul piatto, ben calda e con l'aggiunta generosa di un buon «balsamico» maturo.

MARIKA E CARLO

Trattoria «DA CESARE» Spilamberto

La ricetta soltanto apparentemente semplice dà ottimi risultati, complice naturalmente il «balsamico» maturo e l'abilità di chi opera.

Marika e Carlo sono insuperabili.

AVVISO

Il numero telefonico della Consorateria è (059) 78.59.59.

Si prega di lasciare un messaggio attraverso la segreteria. Sarà risposto appena possibile.