



NOTIZIARIO DELLA CONSORTERIA DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

Periodico semestrale di cultura dell'aceto balsamico tradizionale

Direzione e redazione: Spilamberto - Via Roncati, 29 - Direttore responsabile: FRANCO MANTOVI - Spedizione in Abb. Postale Gruppo IV/70
Autorizzazione del Tribunale di Modena N° 856 del 14-4-1987 - Fotocomposizione: LINOTIPIA MODENESE - Modena - Stampa: Tipolitografia EUROMODENA - Modena

1967 - 1996

TRENTESIMO DI ATTIVITÀ DELLA CONSORTERIA

Il 1996 segna il trentesimo anno di attività della Consorzia.

Il solo prenderne atto suscita in noi un insieme di riflessioni di vario tipo: alcune ci portano a ricordi lontani, altre ci inducono a sensazioni che coinvolgono la sfera affettiva ed emozionale del nostro essere, ed altre ancora ci costringono a riflettere su aspetti prettamente razionali riguardanti il modo con il quale la Consorzia ha sviluppato l'interesse e le iniziative sul «balsamico» coerentemente con quanto richiesto dal suo Statuto.

Nel loro insieme meritano tutte attenzione e vanno considerate nel dovuto dei modi e con rispetto.

Le prime in quanto riguardano i rapporti che si sono intrecciati e consolidati fra tutti coloro che hanno considerato la Consorzia alla stregua di una grande famiglia nella quale ciascuno agiva in virtù di concrete affinità sul modo di sentire e di interpretare le problematiche connesse al «balsamico», le ultime perchè, durante gli anni trascorsi, ci si è adoperati per sviluppare, con continuità, l'obiettivo della «conoscenza» del «balsamico» sia dal punto di vista scientifico, che tecnico in relazione alla sua produzione.

Il cammino percorso, soprattutto nei confronti della «conoscenza» delle caratteristiche del «balsamico», è stato per certo ragguardevole anche se esso resta ancora da approfondire sotto diversi aspetti nonostante i risultati sino ad ora conseguiti possano rendere soddisfatti molti di Coloro che meritano di essere riconosciuti fedeli tutori dei fini della Consorzia.

Si deve oggettivamente riconoscere che nella misura in cui si procede sul cammino della «conoscenza» del «balsa-

mico» ci si rende conto della sua preziosità e per riscontro si rafforza la convinzione della validità delle scelte effettuate, 30 anni or sono, da Rolando Simonini.

La celebrazione di un «trentesimo di attività» può avvenire in due modi:

- o in forma enfatica con lo scopo di valorizzare e pubblicizzare quanto di meglio è stato realizzato per raccoglierne, oltre ai consensi, anche il plauso,
- oppure in forma controllata e razionale, in grado, tuttavia, di non trascurare i meriti che competono a ciascuno, per una operazione di «rilancio» nei confronti delle generazioni che bussano alla porta.

Il Consiglio Direttivo ha scelto questa seconda possibilità.

Ogni Consigliere intende, in unione con tutti i Soci, agire in modo tale da valorizzare, custodire e trasmettere il patrimonio di esperienze accumulato nei trenta anni trascorsi.

Ciò premesso il 22 e 23 giugno p.v. si celebrerà, adeguatamente, la ricorrenza sulla quale si innesterà la gara del Palio di S. Giovanni per concludere, solennemente, la grande festa.

Il programma ipotizzato dal Consiglio Direttivo in collaborazione con l'Ente Locale è così articolato:

- 1) svolgimento di un Convegno di studio attraverso la presentazione di quattro relazioni (rivisitazione della «storia» della Consorzia - il «balsamico» tra passato e futuro sulla realtà del presente - le fasi di trasformazione del mosto d'uva cotto e concentrato - la conoscenza del «balsamico» attraverso l'esame organolettico),
- 2) pubblicazione degli Atti e di un «glossario» comprendente i termini di maggior uso nel vasto cosmo

del «balsamico»,

- 3) conio di una medaglia commemorativa dell'evento,
- 4) concorso regionale «Rolando Simonini» per un articolo inedito sul «balsamico». (1° premio L. 1.000.000 più medaglia d'oro della Consorzia; 2° premio L. 500.000 più medaglia d'argento della Consorzia),
- 5) concerto di musica sinfonica nel corso del quale verrà eseguito un brano appositamente composto in onore del «balsamico» da un giovane ed affermato compositore,
- 6) francobollo celebrativo con annullamento postale,
- 7) partecipazione delle Confraternite enogastronomiche maggiormente rappresentative sul territorio nazionale e internazionale.

Il Comitato organizzatore composto da Francesco Sacconi, Oscar Forghieri, Fermo Rizzi, Rino Vecchi per il Consiglio Direttivo, il Sindaco Luca Gozzoli, l'Assessore alla Cultura Augusto Riccò, la dott. Paola Corni in rappresentanza dell'Ente Locale, ha iniziato, da tempo, a lavorare concretamente in merito.

Ha trovato, sino ad oggi, ampia rispondenza di consensi a testimonianza del prestigio e della stima che la Consorzia riscuote sul territorio.

Credo sia prevedibile una intensa partecipazione di tutti i Soci della Consorzia e di tutti coloro che si ritengono vicini al «balsamico» in entrambe le giornate previste per la circostanza.

Con questa certezza rivolgo formalmente l'invito a tutti coloro che ricevono il Notiziario e porgo un cordiale saluto.

Il Gran Maestro

BANDO

Il Gran Maestro, il Consiglio Direttivo e il Consiglio Maggiore BANDISCONO il

«30° PALIO DI S. GIOVANNI»

(palio del trentennale)

riservato agli aceti balsamici «tradizionali» prodotti nell'area degli antichi domini estensi.

La raccolta dei campioni inizierà il giorno 10 aprile p.v. per terminare **improrogabilmente** il giorno 27 aprile p.v. I campioni presentati fuori termine verranno regolarmente valutati, ma non potranno concorrere alla vincita del «Palio 96».

Tutti i Soci sono vivamente pregati di provvedere per tempo alla consegna dei loro campioni al fine di permettere una razionale organizzazione delle serate di «assaggio».

Il Gran Maestro

CONVOCAZIONE DELL'ASSEMBLEA ORDINARIA DEI SOCI

Domenica 23 giugno 1996, alle ore 9,30, è convocata in Spilamberto, nel teatro-tenda della fiera, appositamente allestito, l'ASSEMBLEA ORDINARIA dei Soci della Consorceria dell'Aceto Balsamico Tradizionale con il seguente

ORDINE DEL GIORNO

- 1) Relazione del Gran Maestro.
- 2) Presentazione, discussione e approvazione del bilancio 95.
- 3) Premiazioni del Palio 1996.
- 4) Conclusione dei lavori del trentennale.

La convocazione dell'Assemblea avviene tramite questo Notiziario e sostituisce, a tutti gli effetti, la lettera di invito.

Al termine dell'Assemblea seguirà, come da tradizione, il pranzo sociale presso il Ristorante «Laghetto dei ciliegi», Vignola, Via Modenese, 2359.

Per le prenotazioni occorre telefonare al numero 059/77.16.00 (escluso il martedì), entro e non oltre giovedì 20 giugno.

*Il Gran Maestro
Francesco Sacconi*

ATTENZIONE

I verbali e le schede riportanti il risultato dell'esame dei campioni presentati in Consorceria verranno consegnati agli Alfieri domenica 23 giugno p.v. **al termine dell'Assemblea Generale in SEDE.**

AVVISO AGLI ALFIERI E AI SOCI

I campioni che concorrono al 30° Palio di S. Giovanni dovranno essere recapitati, in Spilamberto, al Gastaldo Rino Vecchi residente in Via Vignolese, 33 - Tel. 059/78.43.41.

Analogamente gli Alfieri non presenteranno alla riunione del Consiglio Maggiore indetta per sabato 30 marzo alle ore 17,30 in Sede (ed anche i Soci che intendono provvedere singolarmente alla consegna del proprio campione) bisognosi di contenitori si rivolgeranno al Gastaldo medesimo.

Si pregano vivamente tutti i Soci e gli Alfieri di presentare i campioni opportunamente sigillati.

Si invitano inoltre alla «esatta» compilazione, **in stampatello**, dell'apposito cartellino di accompagnamento per tutte le voci in esso contenute.

Il regolamento del «Palio» non ha subito variazioni e pertanto restano in vigore, per i 12 finalisti, le seguenti norme:

- 1) la «batteria» da cui si preleva il campione dovrà essere composta da almeno cinque barili, l'ultimo dei quali di capacità non inferiore a litri dieci;
- 2) ciascun vasello della batteria dovrà presentare, nel contenuto, regolarità e coerenza di trasformazione del mosto cotto e concentrato;
- 3) qualora un produttore presenti più campioni di «balsamico» provenienti:
 - da una stessa batteria,
 - da più batterie di sua proprietà,
 - da batterie appartenenti a familiari (moglie, figli, nipoti, ecc.),
 ed entri con più di un campione nei dodici finalisti, riceverà un solo riconoscimento.

La scelta del campione da premiare è, in questo caso, demandata, con giudizio insindacabile, al Consiglio Direttivo.

La scelta di tale procedura è da ritenersi coerente con i fini statutari della Consorceria in quanto l'obiettivo della gara del Palio non è finalizzato all'accumulo dei premi.

Si sollecitano tutti i produttori a conferire campioni di alto valore per consentire agli «assaggiatori» di aumentare le proprie esperienze e la propria professionalità.

In particolare modo l'invito vale nei confronti di «balsamici» alquanto vecchi.

Il Consiglio Direttivo

GLI ASSAGGI DI ALLENAMENTO

È noto come l'esame organolettico compiuto su un campione di «balsamico» debba essere sempre e comunque condotto con assoluto atteggiamento professionale, finalizzato alla individuazione e alla valutazione delle caratteristiche del prodotto anche se l'esame stesso può assumere finalità diverse.

Esso può infatti servire per:

- la partecipazione alla gara del Palio;
- la commercializzazione del prodotto;
- l'esercizio di allenamento per l'Assaggiatore.

Nei primi due casi chi compie l'esame non si pone alcun problema di sorta dal momento che gli viene soltanto richiesto di esprimere un giudizio di esclusivo riscontro delle proprietà del campione presentato.

L'Assaggiatore si trasforma, per quanto possibile, in uno strumento ritenuto idoneo per la determinazione di un punteggio che diventa decisivo in relazione agli scopi per i quali il campione stesso è stato presentato: vincita del Palio di S. Giovanni o idoneità alla commercializzazione.

Si ritiene sia il caso di proporre al lettore, sia esso Assaggiatore o semplice cultore di «balsamico», alcune riflessioni sulla terza possibilità indicata.

Da alcuni anni il Consiglio direttivo della Consorteria ha attivato gli «assaggi di allenamento», che ora vengono praticati presso le diverse Comunità della Provincia: Carpi, Nonantola, Modena, Spilamberto, Vignola, Castelvetro, Sassuolo e Formigine.

La loro prevalente finalità consiste nell'offrire a ciascun Assaggiatore la possibilità di rimanere in «attività di servizio» per lunghi periodi dell'anno, soprattutto per far conservare ai suoi organi di senso, ogniqualvolta se ne presenta la necessità, sufficiente capacità di risposta agli stimoli generati dai caratteri del campione di «balsamico» presentato per l'esame.

Ma lo scopo di questo tipo di assaggio va oltre la «prevalente finalità» sopra indicata e merita alcune specificazioni.

Nei primi due casi citati (gara del Palio e commercializzazione del prodotto) l'esaminatore:

- ignora totalmente la «storia» del campione sottoposto ad esame e la sua provenienza;
- non è coinvolto nella «motivazione» che ha indotto il produttore a presentarlo;
- compie l'esame stesso in gruppo o singolarmente;

— passa in rassegna l'insieme dei caratteri visivi, olfattivi e gustativi, ne compie una valutazione di tipo «qualitativo» in sequenze preordinate alle quali fa seguire un riscontro di tipo «quantitativo» che gli consente di attribuire il punteggio complessivo richiesto.

Prende atto di tale punteggio a puro titolo di cronaca e soltanto come riscontro della valutazione compiuta nei confronti delle diverse proprietà, libero da qualunque influenza o condizionamento.

Ogni assaggiatore è a perfetta conoscenza del fatto che tutto questo costituisce condizione di «necessità» per tutti coloro che intendono «esaminare» un campione di «balsamico».

Nei primi due casi è anche conscio del pericolo o dell'eventualità di essere esposto ad «influenze indotte» dal momento che esistono certamente interconnessioni fra il colore bruno scuro, carico e lucente, i profumi e l'armonia, ma è in grado di assumere e tenere un atteggiamento critico che gli consenta di «scorporare» una caratteristica dall'altra e di evitare condizionamenti di sorta.

Diversa metodologia è, invece, da riservare, per loro natura, agli «assaggi di allenamento».

Se è vero che l'allenamento consiste nello svolgimento metodico e graduale di una serie di azioni destinate a portare o a mantenere una persona nelle migliori condizioni per permetterle di conseguire le massime prestazioni possibili, è altrettanto certo che l'obiettivo degli «assaggi di allenamento» è prevalentemente rappresentato dalla possibilità di ricercare e indagare sulle proprietà richieste e riconosciute al «balsamico».

«Indagine e ricerca» costituiscono, infatti, i caposaldi della ragione di essere di questo tipo di assaggio al quale è certamente riconosciuta anche la capacità del potenziamento della «memoria storica» dell'Assaggiatore indispensabile per praticare l'esame organolettico di un campione di «balsamico».

Se ne deduce, allora, che questo tipo di «assaggio» potrà essere condotto soltanto in gruppo e in forma collegiale.

Ogni componente un tavolo di assaggio dovrà procedere all'esame delle singole proprietà confrontandosi con i «compagni di viaggio» del momento, discutendo con loro al fine di giungere a convinzioni precise e ad una sufficiente certezza sullo stato delle proprietà del campione in causa.

Ma questo non basta: al termine dell'esame di ogni campione gli «assag-

giatori» dovranno avere anche la possibilità di poterne conoscere la «storia» relativamente:

- alla provenienza;
- alla composizione della batteria di appartenenza;
- alla sua data di nascita;
- al vasetto dal quale è stato prelevato;
- al tipo di mosto d'uva cotto usato;
- alla metodologia di conduzione della batteria.

In questo modo essi potranno disporre di una serie considerevole di altri elementi utili ad accrescere le proprie competenze, la propria esperienza e la propria capacità di giudizio.

Se questo non avviene gli «assaggi di allenamento» altro non sono che esperienze simili alle precedenti già indicate, certamente utili, ma parziali o incomplete.

Esperienze da ritenere certamente positive, ma anche prevalentemente ripetitive dalle quali possano emergere progressi soltanto in tempi lunghi, conseguenza del forte numero di esami compiuti, ma che possono anche appiattirsi e perdere di incisività a causa dell'abitudine nel procedere sempre allo stesso modo e limitare le maggiori possibilità che si possano sviluppare.

La discussione sulle caratteristiche di un campione, libera da qualsivoglia implicazione, condotta «alla pari» tra Assaggiatori ritenuti «alla pari» indipendentemente dalla qualifica loro attribuita, i riscontri sulla «storia» del campione, l'apporto che può derivare dalla propria esperienza di produttore, servono ad accrescere le competenze e la capacità di giudizio ed a contenere al massimo l'aspetto della «soggettività» sempre presente in chi compie un esame.

Questo rappresenta l'obiettivo primario degli «assaggi di allenamento» considerati ormai prassi comune nell'ambito delle maggiori Comunità della Provincia. Durante il loro svolgimento si deve «imparare» a valutare il «balsamico» e ad accrescere la propria formazione professionale; durante la gara del Palio o nelle sedute previste per l'idoneità alla commercializzazione presso il Consorzio produttori, si «verificherà» quanto si è imparato e come si è in grado di procedere individualmente partendo dal presupposto che il Maestro assaggiatore ha soltanto maggiore esperienza rispetto all'Assaggiatore e all'Allievo, ma che nessuno fra essi emerge per infallibilità e che tutti si trovano nelle condizioni di porre in discussione se stessi.

Francesco Saccani

ELENCO DEGLI ALFIERI E LORO RECAPITO

BASTIGLIA - BOMPORTO - RAVARINO
BELLEI ENZO

BOLOGNA
GRASELLI Dr. ELIGIO

CAMPOGALLIANO
GUALDI Rag. VINCENZO

CARPI
GORGÒ ROMOLO

CASINALBO
FERRARI GIORGIO

CASTELFRANCO
GAMBIGLIANI ZOCCOLI MARIO

CASTELNUOVO R.
STORTI ARRIGO

CASTELVETRO
SIMONINI P. GIORGIO

FIORANO MODENESE
MONTECCHI OLIVIERI RAFFAELLA

ROSSI GUGLIELMO

VENTURI GIOVANNI

FORMIGINE
VECCHI GIUSEPPE

MAGRETA
LEONARDI FRANCESCO e GIOVANNI

MARANELLO
VENTURELLI RICCARDO

MONTALE RANGONE
FERRARI FRANCESCO

MODENA
BARBIERI PAOLO

CESTARI UMBERTO

CIGARINI MARCELLO

MANUPPELLI CAMILLO

PARMEGGIANI GIUSEPPE

RENZI FRANCESCO

TABACCHI ATTILIO

NONANTOLA
GIACOBACCI LEONARDI MIRELLA

PEDRONI ITALO

PIERLI LUIGI

S. CESARIO SUL PANARO
BELLUCCI SILVANO

GHIARONI RINO

S. DONNINO - S. DAMASO
BIZZARRI SANDRO

SASSUOLO
COLOMBINI ELIA e SERGIO

MOSCARDINI GUGLIELMO

SOLIERA
LANCELLOTTI GIUSEPPE

MARTINELLI IVANO

SPILAMBERTO
COCCHI AGAPITO

LAMBERTINI VALENTINO

VECCHI RINO

VIGNOLA
BEGHI LINO

S. MARTINO 1995

Domenica 12 novembre, al «Gatto Verde» di Maranello, si è tradizionalmente celebrata la ricorrenza di S. Martino.

Gli oltre 400 convenuti hanno saputo creare il clima ottimale per festeggiare sia S. Martino che il «balsamico». Ma quel clima ha prodotto anche i presupposti per ricordare Rolando Simonini, fondatore e primo Gran Maestro della Consorteria, nel decimo anniversario della Sua scomparsa.

Il Consiglio direttivo avrebbe potuto provvedere in merito il 23 giugno 95 in occasione dell'Assemblea generale dei Soci e della premiazione dei campioni vincitori della 29ª Gara del Palio di S. Giovanni, ma lo ha evitato di proposito per non contaminare di ufficialità il «ricordo» di Rolando.

Il Suo spirito eclettico e fantasioso; il Suo carattere, aperto e generoso, il Suo sorriso ricolmo di ottimismo, il Suo modo di essere e di volere, il Suo amore per le cose semplici, glielo hanno impedito. Si è fatto ricorso, invece, ad una parentesi festosa, consapevoli di quanto Egli rifiutasse le convenzioni e le sovrastrutture nei confronti delle celebrazioni, delle persone e di tutti i problemi da affrontare.

Il «ricordo» di Rolando non ha posto in rilievo i meriti nei confronti di quanto Egli ha fatto e prodotto per la Consorteria, ma, piuttosto, ha voluto evidenziare alcune caratteristiche della Sua persona ritenute, per altro, il prologo per tutto quanto è avvenuto dal 1967 al 1985: era solito concedere amicizia per quanto viva, vasta e profonda poteva avere risonanza in lui questa parola e fertile trascorse il conversare sui Suoi «sogni balsamici».

Parole chiare ha sempre pronunciate e che l'uno agli altri attendeva.

Era il Suo chiedere sincero, arguta la risposta, affabile la promessa, attento l'ascoltare, gradevole e vivo il tempo trascorso insieme, accogliente e ambizioso il suo sogno «balsamico».

Il ricordo della Consorteria nei confronti di Rolando altro non vuole significare se non gratitudine, unita all'impegno ad operare nel Suo segno, così come è avvenuto, per molti Soci, da quel lontano 6 giugno 1985.

Durante lo svolgimento della festa sono stati consegnati 21 diplomi ad altrettanti «Allievi» promossi «Assaggiatori» di campioni di aceto balsamico tradizionale. Molti premi e numerosi «vaselli» sono stati inoltre consegnati ai Convenuti che si sono trovati in «rotta di collisione» con la Dea Fortuna. Il vino nuovo e le castagne arrosto hanno piacevolmente concluso il pomeriggio.

F. S.

AVVISO

Il giorno 3 maggio p.v. alle ore 20,30 inizieranno, in Sede, gli «assaggi» per la gara del Palio 1996. La lettera di convocazione sarà trasmessa, secondo quanto previsto dal Regolamento, soltanto ai Soci in regola con il numero degli «assaggi» richiesti.

DALL'ACETAIA SOCIALE

Relazione su campioni di «balsamico» difettosi rinvenuti durante le operazioni d'esame per la gara del Palio '95. Durante lo svolgimento delle serate di «assaggio» relative alla gara del Palio 95 i Capotavola sono stati invitati a segnalare, su apposita scheda, i campioni che presentavano difetti di vario tipo: provenienza dalle mele, forte ed eccessiva prevalenza del ginepro, sentore fortemente amarognolo in aceti vecchi, muffe, tiamina, ecc. Grazie al buon lavoro svolto da parte di tutti gli «Assaggiatori» sono stati segnalati 75 campioni su oltre 1000 presentati.

Il gruppo incaricato della conduzione dell'acetaia ha provveduto a sottoporre ad ulteriore esame ciascuno di essi.

Ha riscontrato che soltanto 25 tra questi dovevano essere considerati veramente difettosi.

In particolare ciò era dovuto alla presenza di tiamina, di cattivo gusto o sapore oppure ad errori certamente non voluti o ricercati.

Ha dovuto registrare anche una palese disattenzione nel momento della preparazione del campione da presentare al Palio [vedasi il campione n. 95 per la presenza di nocino e il campione n. 243 per il quale il contenitore era stato lavato con detersivo e non successivamente ben risciacquato (da evitare l'uso di un filtro da bucato: il passaggio dell'aceto attraverso la trama della tela assorbe il sapore del detersivo e rende l'aceto fortemente profumato, ma anche decisamente disgustoso)].

I soci ed in particolare gli Alfieri sono pregati di tener presente questi inconvenienti nel momento in cui provvederanno a preparare i campioni per il prossimo Palio.

Il Gruppo ha appurato come una batteria composta di legni prevalentemente fruttati conferisca all'aceto un sapore talmente dolce da sconsigliare decisamente di procedere in tal modo al momento dell'impianto di una nuova batteria (campione n. 968) evitando una successione del tipo: ciliegio, melo, pero.

Questa osservazione riveste carattere di particolare importanza perchè ci troviamo in un momento in cui si cerca di aumentare l'acidità che tende ad assestarsi su valori troppo bassi.

Per evitare questi inconvenienti non si può non tener conto anche della composizione iniziale della batteria e del

potere di acetificazione dei vari legni in quanto, se male impostata, non favorirà di certo il raggiungimento, già di per sé difficile, delle qualità richieste ad un aceto maturo e ben amalgamato.

La ricerca effettuata da parte del gruppo ha evidenziato altri errori:

1) si è notato come il forte sapore di legno nell'aceto, presente anche dopo 12, 15 anni, sia dovuto alla non buona acetificazione del barile in quanto troppo affrettata.

Si è pure notato l'insufficiente acidità del liquido usato nelle operazioni di «avviamento» che non riesce a «bonificare» adeguatamente le doghe.

Può essere, questa, una delle ragioni o delle cause che ci fanno degustare aceti che «legano», che presentano sapori anomali, ecc.;

2) l'eccessiva concentrazione del mosto (38/40 gradi Babo) compresi quelli provenienti dalle Cantine che raggiungono anche i 50 gradi, sembra che sia spesso responsabile dei sapori amarognoli.

Molti Soci cui appartengono i campioni segnalati si sono presentati, su invito, in acetaia.

Con loro si è discusso sul difetto e si è ottenuto un proficuo scambio

di idee per cercare di eliminarlo.

Abbiamo accertato che alcuni produttori non sono informati sull'andamento della propria batteria o delle batterie seguite da altri (esperti o pseudo esperti) i quali non profferiscono parola soprattutto quando la situazione non si evolve per il verso giusto.

Dispiace far presente questo, ma la cosa è stata appurata per cui ogni produttore è invitato ad agire in proprio formandosi la necessaria competenza attraverso soprattutto l'aiuto che può essere fornito dalla Consorteria.

Abbiamo accertato la presenza della «tiamina» (vitamina B₁ utilizzata per usi industriali).

Diventa assolutamente necessario porre estrema attenzione nel momento dell'acquisto del mosto cotto perchè la tiamina comporta odori e sapori che rovinano l'aceto e non scompaiono più dalla batteria.

È intenzione del Gruppo procedere in questo modo anche per il futuro in quanto così facendo si può aiutare il produttore ad evitare guai ed anche a rendersi conto, per trasmetterlo agli altri, del perchè certi campioni denunciano quei difetti.

Il Gruppo dell'acetaia

GEMELLAGGIO VIGNOLA WITZENHAUSEN

Domenica 1° ottobre 1995 Vignola si è gemellata con la Città di Witzenhausen (Germania).

Alla suggestiva manifestazione ha partecipato anche la Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto, rappresentata dagli Alfieri della Comunità di Vignola.

Dopo aver presenziato ad una riunione straordinaria del Consiglio Comunale di Vignola ed alla firma dell'atto di gemellaggio presso la Sala dei Contrari del castello di Vignola, si è tenuto il pranzo ufficiale presso il Ristorante «Old River» durante il quale gli Alfieri hanno fatto omaggio di una preziosa confezione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena al Borgomastro di Witzenhausen, Gunter Engel.

L'omaggio è stato talmente gradito che il Borgomastro ha invitato ufficialmente i Rappresentanti della Comunità di Vignola a partecipare alla manifestazione che si terrà fra il 28 marzo e il 1° aprile a Witzenhausen in occasione della cerimonia ufficiale della firma del gemellaggio.



Nella foto, da sinistra: F. Satriani, la Regina delle ciliegie di Witzenhausen, il Borgomastro G. Engel, G. Corradetti, L. Beghi, il sindaco di Vignola G. Quartieri.

Socio perché...

I vantaggi del socio

Il corpo sociale della Banca é rappresentato da oltre 38.000 persone appartenenti ad ogni categoria economica, che hanno investito nel futuro di una Banca in forte espansione.

Ai Soci la Banca riserva numerose agevolazioni, ancora più interessanti per chi é anche cliente, tra cui:

- deposito gratuito di custodia azioni, obbligazioni, libretti di risparmio e certificati di deposito emessi dalla Banca o da una delle società facenti parte del Gruppo bancario
- Certificato di Deposito "speciale Soci"
- copertura assicurativa gratuita Responsabilità Civile per la famiglia
- copertura assicurativa gratuita contro gli infortuni alla persona
- assicurazione scippo, furto e rapina
- locazione di cassette di sicurezza scontata del 50%
- carta di credito Cartasì "speciale Soci" scontata del 50%
- polizza previdenziale "Premio Rendita speciale Soci".

Maggiori informazioni possono essere richieste presso gli oltre 170 sportelli della Banca o direttamente al numero verde. La telefonata é gratuita.

Numero Verde
167-851008



Banca popolare dell'Emilia Romagna

NOTIZIE DALLE COMUNITÀ

CARPI

Negli antichi domini estensi, ricordati nella definizione canonica dell'Aceto Balsamico Tradizionale, era compreso anche quel territorio a nord di Modena al centro del quale campeggiava una cittadina fervida di iniziative artigianali ed ispirata da fermenti rinascimentali: la Città di CARPI.

Intorno ad essa una vasta pianura che si presentava ricca e vocata, a sud, alla coltivazione della vite. Un vitigno tipico della zona, il Salamino di S. Croce, costituirà per lungo tempo una delle principali risorse agricole dei luoghi.

In questo contesto non sono mancate, ne' potevano esserlo, ricche famiglie estimatrici e cultrici dell'Aceto Balsamico Tradizionale dedite alla preparazione e cottura dei mosti.

Eredi di quei cultori antesignani operano, oggi, nella Comunità di Carpi diverse decine di appassionati che partecipano attivamente alla vita della Consorceria e che curano le proprie e le altrui acetaie.

Particolarmente da segnalare è l'organizzazione degli «assaggi di allenamento» che ogni anno vengono predisposti e curati da soci volenterosi e responsabili e che riscuotono sempre un appassionato consenso ed una folta adesione. Quest'anno una sessantina di partecipanti.

Da ultimo, ma non certamente perchè meno importante, è da segnalare il fatto che già più di un membro di questa Comunità è riuscito a «piazzare» il proprio aceto fra i primi dodici finalisti alle varie edizioni del «Palio di San Giovanni».

VIGNOLA

Venerdì 12 gennaio sono iniziati a Vignola gli «Assaggi di allenamento» per concludersi venerdì 16 febbraio. La presenza degli Assaggiatori è stata veramente notevole (65-75 persone ogni sera).

Per permettere a tutti di confrontarsi nella valutazione dei campioni ogni sera sono stati messi a disposizione per l'esame batterie complete, uguali su tutti i tavoli.

Per consentire ai Capotavolo la conduzione più corretta possibile sono state fornite tutte le informazioni reperibili sulla batteria: data di inizio, formazione della batteria, composizione dei legni, acidità e densità.

Al termine di ogni serata è stata compilata una tabella nella quale venivano riportati tutti i risultati e la relativa media (precisa).

Al di là dei numeri, che comunque vanno considerati, riteniamo che questo sia un sistema valido per portare tutti gli Assaggiatori ad una discussione e ad un confronto sui pregi e sui difetti di un campione e per «immagazzinare» notizie, sensazioni, profumi, sapori.

L'ultima serata sono stati presentati 4 mosti ricavati dalle nostre uve classiche (Trebiano di Castelvetro, Ancellotta, Lambrusco graspa rossa, Trebbiano di Spagna).

I mosti erano corredati da diversi dati a partire dalla pigiatura fino alla resa finale del mosto cotto.

La serata si è dimostrata veramente interessante e piacevole.

Il Gruppo di Vignola (L. Beghi, M. Costanzini, G. Corradetti, F. Satriani) ringraziano sentitamente tutti coloro che hanno partecipato agli assaggi.



Un particolare ringraziamento viene riservato ai Soci che hanno messo a disposizione le loro batterie e gli aceti e a tutti Coloro che nell'ultima serata hanno portato «ogni ben di Dio» per il festoso tradizionale incontro gastronomico di chiusura.

Ringraziamo, inoltre, il Sig. Alfonso Ricci (Laghetto dei Ciliegi) per aver posto a disposizione i locali attrezzati necessari per le operazioni di assaggio.

SPILAMBERTO

Si sono svolti presso Villa Fabriani, sede della Consorceria dell'Aceto Balsamico Tradizionale, gli assaggi di mantenimento della comunità di Spilamberto. Detti assaggi hanno occupato sei serate tra la fine di novembre e dicembre '95. Le modalità di svolgimento sono state le seguenti: lo stesso campione d'aceto è stato distribuito su più tavoli, sia nella stessa serata, che in serate diverse, al fine di consentire agli assaggiatori di fare osservazioni e confronti. Ad ogni serata, hanno partecipato circa 50-60 persone della comunità di Spilamberto e dei paesi limitrofi. Tutti hanno dimostrato interesse e serietà, convinti che gli assaggi di mantenimento sono utili per migliorare l'esperienza e la capacità di apprezzare i pregi dell'aceto balsamico tradizionale. Si ringraziano i Soci che hanno consegnato il campione per l'assaggio e tutti i partecipanti.

CASTELVETRO

La Consulta delle Comunità, sezione di Castelvetro, anche quest'anno vuole organizzare due serate sull'aceto balsamico tradizionale nell'ambito della XXIX Sagra dell'uva e dei Lambruschi Modenesi che si terrà a Castelvetro dal 22 al 29-09-1996. Gli argomenti trattati in 1ª serata negli anni precedenti sono stati:

- 1991 La storia delle viti da uva.
- 1992 Avviamento e conduzione di una acetaia.
- 1993 Tecniche del legno per batterie di acetaia.
- 1994 Mosti cotti.
- 1995 Prevenzione, correzione e controllo dei disguidi in acetaia.

Le 2ª serate sono state dedicate a dimostrazione assaggi e degustazione dell'aceto.

Per l'anno 1996 proponiamo di organizzare come 1ª sera un dibattito con domande da parte del pubblico su qualsiasi argomento inerente l'aceto balsamico tradizionale, con risposte da parte di alcuni componenti del Consiglio della Consorceria dell'Aceto Balsamico Tradizionale o di persone qualificate.

La 2ª sera dimostrazione assaggi e degustazione dell'aceto.

FORMIGINE

A Formigine i responsabili della Consulta sono: Ferrari Giorgio e Leonardi Francesco. Essi hanno il compito di mantenere i collegamenti tra la Consorceria e la Comunità; proporre e coordinare iniziative riguardanti l'Aceto Balsamico Tradizionale per divulgare, nel proprio paese, la cultura del «Balsamico».

La Consulta si rende disponibile a tutti gli amatori e a coloro che vogliono accostarsi all'Aceto Balsamico Tradizionale, per dare informazioni sulle iniziative della Consorceria e sui criteri da essa stabiliti per la produzione del Balsamico Tradizionale. La Consulta di Formigine, nell'ambito del «Settembre Formiginese» del '95, ha curato la realizzazione di due conferenze: la prima a Corlo, durante la locale Festa del «Balsamico», sulle uve idonee alla preparazione dei mosti per l'Aceto Balsamico Tradizionale, relatore l'enologo Azio Sacchetti, Maestro Assaggiatore e Componente del Direttivo della Consorceria; la seconda a Formigine, nella sala comunale della «Loggia», sulla conduzione di un'acetaia di tipo familiare, di Balsamico Tradizionale, relatore il Prof. Francesco Sacconi, Gran Maestro della Consorceria. Nel '96 si sono svolte sei serate di «assaggi di allenamento» conclusesi il 29 febbraio. Erano presenti maestri, tra i quali anche una rappresentanza del Consiglio Direttivo, assaggiatori e simpatizzanti del «Balsamico», per un totale di 50 persone; sono stati presentati 50 campioni e si è raggiunto un totale di 280 assaggi.

Durante il prossimo «Settembre Formiginese» sono previste altre due conferenze su temi inerenti all'Aceto Balsamico Tradizionale: una il 22 settembre 1996, nella sala-teatro di Corlo, l'altra, in data da determinarsi, nella sala comunale della «Loggia», a Formigine.

A Formigine, il 21 maggio 1995, a un anno dalla morte, è stata commemorata la Prof.ssa Daria Bertolani, illustre cittadina e studiosa. Di lei si sono ricordate le doti umane, il suo impegno politico, le sue qualità di ricercatrice eclettica, che abbracciava molti campi. In questa occasione le è stata intitolata la Biblioteca Comunale.

Socia della Consorceria di Spilamberto da oltre 25 anni, essa ha contribuito, con il suo apporto scientifico e culinario, alla valorizzazione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

La Comunità di Formigine, in occasione del trentennale della fondazione a Spilamberto della nostra Consorceria, presenzierà alla cerimonia con una bandiera che rappresenterà i suoi simboli e colori, uniti a un simbolo del «Balsamico».

(segue a pag. 8)



Anno 10° - Numero 1 - Marzo 1996

NOTIZIARIO DELLA CONSORTERIA DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

Periodico semestrale di cultura dell'aceto balsamico tradizionale

Direttore responsabile: FRANCO MANTOVI

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: LINOTIPIA MODENESE - Modena

Stampa: Tipolitografia EUROMODENA - Modena

(segue da pag. 7)

MODENA

Ricorre circa un anno dall'istituzione della Consulta delle Comunità.

I vari rappresentanti, nominati nell'aprile del 1995 e insediatisi per la prima volta l'11-5-95, forti solo di passione e di fantasia, si sono da subito prodigati nell'espletamento del non facile compito loro assegnato: «realizzare un maggior raccordo con i Soci in relazione ai problemi connessi alla conduzione della Consorceria e al Balsamico».

La Comunità di Modena ha organizzato, ad oggi, due riunioni su argomenti tecnici — una terza è prevista molto a breve — tenutesi il 26-9-95 e il 30-11-95 cui hanno partecipato non meno di 50 Soci.

Nella prima è stato affrontato il non facile problema della «Microbiologia del Balsamico», e dopo la pregevole relazione del Dr. Bortolotti si è accesa una vivace discussione, protrattasi poi sino a tarda ora anche fuori dei locali di Villa Fabriani.

La seconda, ancor più affollata e interessata, ha avuto come tema «Le analisi chimico-fisiche nella conduzione dell'acetaia» ed è stata volutamente improntata su un carattere prettamente pratico, con il fine di fare apprendere ai partecipanti, seduta stante, le tecniche di analisi nelle forme più semplici possibili.

La prossima riunione, prevista come detto a breve, verterà sulla «Applicazione pratica dei parametri analitici chimico-fisici sulle scelte operative nei rincalzi» con particolare riferimento all'utilizzo del «Rapporto R», ed è prevista, come per le due precedenti, la partecipazione del Dr. Bortolotti, nonchè la presentazione da parte del Dr. Mario Gambigliani Zoccoli di interessanti diagrammi.

Il giorno 9 marzo, si è concluso, a Modena, il ciclo di assaggi di allenamento, iniziato l'11 Novembre, presso il Self-Service del Palazzo Europa, in Via Emilia Ovest, 101.

In detto accogliente locale, di proprietà del Consigliere, Maestro Assaggiatore Cocchi Agapito, gentilmente messo a nostra completa disposizione, nelle prime ore del sabato pomeriggio, si sono ritrovate ben 147 persone così suddivise.

- Maestri Assaggiatori: 33 di cui 4 Signore;
- Assaggiatori: 47 di cui 7 Signore;
- Allievi Assaggiatori: 67 di cui 20 Signore.

La presenza del gentil sesso rappresenta circa il 21% della totalità.

Alternandosi in 2 turni queste persone, si sono ritrovate per un totale di 12 sabati, portando il numero delle presenze a 830.

Il totale degli assaggi effettuati è di 3.331 così suddiviso:

— Maestri	944
— Assaggiatori	1.021
— Allievi Assaggiatori	1.366

Totale n° 3.331

SASSUOLO

La comunità di Sassuolo, rappresentata nella persona del Sig. Moscardini Guglielmo, ha organizzato presso il Circolo S. Agostino, per il quarto anno consecutivo, sedute assaggi di mantenimento dell'Aceto Balsamico Tradizionale.

Le sedute di assaggio si sono svolte in 8 serate per un totale di 40 campioni raggiungendo un totale di 308 assaggi. La presenza media nelle varie serate è stata di 25 persone.

Gli assaggi sono stati assistiti da Maestri assaggiatori e componenti del Direttivo della Consorceria.

La Comunità sopra citata si rende disponibile per tutte le eventuali proposte riguardanti l'Aceto Balsamico Tradizionale per diffondere, nella propria zona, la cultura e la storia dell'Aceto Balsamico Tradizionale.

NONANTOLA

Si sono svolti a Rubbiara di Nonantola presso i locali gentilmente messi a disposizione dal Sig. Italo Pedroni gli «assaggi di allenamento» della Comunità.

Gli assaggi iniziati il 5-10-95 sono terminati il 23-2-96 per un totale di 13 serate.

Hanno partecipato 13 Maestri assaggiatori e 51 fra Allievi e Assaggiatori.

I campioni esaminati sono stati forniti dalla Consorceria per quanto concerne le prime due serate, mentre per tutte le altre sono stati messi a disposizione dagli Assaggiatori intervenuti.

NOTIZIE DELL'ULTIMA ORA

Domenica 3 marzo in Spilamberto alla presenza del Notaio Pier Antonio Sereni l'Assemblea Generale dei Soci, validamente costituita, ha provveduto alla variazione dello Statuto della Consorceria.

Il Presidente dell'Assemblea Francesco Sacconi ha motivato ai Soci le ragioni per le quali il Consiglio Direttivo riteneva necessaria la modifica dello Statuto redatto nel 1969 al fine di adeguarlo alle esigenze del tempo.

Ha posto in discussione i vari articoli. Al termine il nuovo testo è stato approvato all'unanimità.

In tempi brevi verrà pubblicato e distribuito ai Soci.

Il Consiglio Direttivo

IN CUCINA

SALSICCIA DI CONIGLIO ALL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

(Ricetta per n. 4 persone)

Ingredienti:

- 1 Kg di cipolle bianche;
- 1 Kg di salsiccia di coniglio;
- 1,5 hg di burro;
- n. 4 cucchiaini olio d'oliva extravergine;
- n. 3 cucchiaini conserva (pelati);
- n. 4 cucchiaini di aceto balsamico tradizionale;
- sale q.b..

Esecuzione:

Tagliare la cipolla a fettine. Mettere in padella con sale, burro e olio. Coprire e cuocere per 15 minuti a fuoco lento.

Successivamente aggiungere conserva e salsiccia tagliata a pezzetti.

Mescolare e infine aggiungere l'aceto balsamico tradizionale.

Lasciare cuocere il tutto per cinque minuti.

Buon appetito.

CARLO E MARIKA
Trattoria «DA CESARE»
Spilamberto