



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

VILLA FABRIANI E LA CONSORTERIA

Il 30 maggio 1993 il Sindaco del Comune di Spilamberto consegnava il piano nobile e il sottotetto di Villa Fabriani alla Consorceria al fine di porla nelle migliori condizioni di operatività nei confronti del "balsamico". Il lavoro di oltre tre anni non ha tradito le aspettative.

Al piano nobile si presenta, oggi, in condizioni tali da suscitare ammirazione in tutti i visitatori, mentre il sottotetto risulta utilizzato nel migliore dei modi.

L'acetaia sociale, che ne copre il 50%, appare, già al primo impatto, degna del massimo rispetto.

La sua completa realizzazione si deve al buon gusto e alla sensibilità del "Gruppo" che vi lavora con competenza e passione e che ha in programma di procedere ad ulteriori sviluppi e miglioramenti.

È stato ultimato inoltre, durante i mesi estivi, il "laboratorio scientifico" ritenuto indispensabile per seguire l'evoluzione del prodotto dentro i vaselli.

La direzione del medesimo viene ora affidata al dott. Pier Paolo Bortolotti, la capacità del quale costituisce garanzia per tutto il lavoro

da svolgere.

La realizzazione di questa importante struttura ha fortemente assottigliato il bilancio della Associazione, ma siamo certi di aver proceduto alla scelta migliore ed inoltre la consapevolezza di averlo fatto con le nostre sole forze ci riempie di orgoglio.

Resta ora da provvedere ad inserire un ultimo tassello in un mosaico già di per sé fortemente apprezzabile: la costruzione di una piccola acetaia didattica da collocare nel vano situato tra le due stanze adibite ad archivio. Costituita da una sola "batteria" di vaselli e corredata da appositi quadri esplicativi, servirà ad approfondire le indicazioni richieste da parte di tutti Coloro che non si accontenteranno di ammirare quanto collocato nell'altra, più importante, posta a lato.

Il ringraziamento rivolto a tutti Coloro che hanno prestato la propria opera per realizzare quanto oggi siamo in grado di offrire, è d'obbligo.

Fortemente auspichiamo che sia un ringraziamento riflesso proveniente dal "balsamico", reso sempre più prezioso dal nostro intervento.

30° PALIO 1996 SIGILLO AL VASELLO VINCITORE



Il giorno 28 giugno u.s. alle ore 16 il Gran Maestro, accompagnato dai Consiglieri Fermo Rizzi e Luigi Loli Palazzini, si è recato presso l'acetaia del Sig. Daniele Bonfatti residente in Modena, Via Uruguay, vincitore del 30° Palio di S. Giovanni, per apporre il sigillo della Consorceria sul vasello dal quale era stato prelevato il campione 1° classificato fra gli oltre 1000 presentati.

Era presente, oltre ai Familiari, anche il Maestro assaggiatore Eugenio Barbieri.

Nel sottotetto, ci si è trovati di fronte ad una acetaia tipicamente familiare curata, con attenzione e amore, dal suo proprietario, nipote di Loris Bellei, scomparso qualche anno fa e socio della Consorceria da sempre. Si è così scoperto che la batteria vincente era stata, per l'appunto, regalata da Loris, al nipote Daniele, una ventina di anni or sono. Affermare che lo spirito di Loris Bellei aleggiava in quel sottotetto durante le operazioni di marchiatura è superfluo, ma allo stesso tempo doveroso.

La continuità della sua azione e l'amore per il "balsamico" prosegue in una Famiglia che ha saputo accogliere i suoi insegnamenti e che crede nel "balsamico" stesso come forte coagulo di identità familiare attraverso le generazioni.

Anche quest'anno il sigillo della Consorceria ha trovato degna collocazione.

S. MARTINO 1996

Una collaudata e piacevole consuetudine porta la Consorceria a festeggiare, con i suoi Soci, i loro Familiari e i loro Amici, la ricorrenza di S. Martino.

L'incontro è fissato per DOMENICA 10 NOVEMBRE 1996 alle ore 12,15 presso il Ristorante "Gatto Verde" a San Venanzio di Maranello.

Le prenotazioni, da effettuarsi fra il 21-10-96 e il 6-11-96, dovranno pervenire, a mezzo telefono, al Ristorante stesso (chiuso lunedì e martedì): 0536/94.15.04 oppure 0536/94.11.69.

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

Ai fini organizzativi Coloro che prenotano dovranno fornire, oltre al loro nome e indirizzo, anche 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-Maestri assaggiatori. La Dea Fortuna sarà inoltre presente nei momenti che, per tradizione, le vengono riservati.

Cordialmente.

**Il Gran Maestro
Francesco Sacconi**

ASSEMBLEA GENERALE ORDINARIA - 23 GIUGNO '96

Quest'anno, l'Assemblea Generale Ordinaria della Consorteria, è stata preceduta da un avvenimento di grande importanza: il Convegno di Studio, in occasione del trentesimo anno di attività della Consorteria stessa, tenutosi nel pomeriggio di sabato 22, alla presenza di Autorità e di ben 24 Confraternite Enogastronomiche venute da ogni parte d'Italia, comprese 1 dall'Inghilterra e 1 dalla Spagna. Ciò premesso, passo subito al vivo dell'Assemblea e, se molti sono stati i premiati, altrettanto numerosi sono stati gli Enti e le persone che hanno permesso di accontentare e far gioire tanti Soci. La Consorteria ringrazia ed è grata a tutti Costoro i quali hanno contribuito con medaglie d'oro e d'argento, targhe, quadri, batterie complete di vaselli ed altri preziosi doni, permettendo di premiare varie categorie.

Questi Enti e Persone, che riporto in ordine alfabetico, sono:

Banca Cassa di Risparmio di Carpi
Banca Cassa di Risparmio di Vignola
Banca Popolare dell'Emilia e Romagna Banco S. Geminiano e S. Prospero
Barbieri Ing. Vittorio di Bologna
C.C.I.A.A. di Modena
Comune di Castelnuovo Rangone
Comune di Fiorano
Comune di Maranello
Comune di Modena
Comune di Soliera
Comune di Spilamberto

Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Ditta "3B" dei Fratelli Briganti di Forlì. Prima della premiazione dei Finalisti, il Gran Maestro, Prof. Francesco Saccani, ha premiato alcune persone, che per il loro attaccamento e dedizione alla Consorteria, hanno meritato riconoscenza e benemeranza generale.

Il primo di essi è stato il Sindaco di Spilamberto, Sig. Luca Gozzoli che, per l'appoggio continuo dato alla Consorteria, ha ricevuto in dono n.° 1 barile, con relativo supporto, offerto dalla Ditta "3B" dei Fratelli Briganti di Forlì.

Una medaglia d'oro e diploma della Consorteria è stata assegnata al Consigliere Sig. Azio Sacchetti di Carpi, per il continuo lavoro svolto e per benemeranza. Sempre una medaglia d'oro e diploma della Consorteria viene conferita al Sig. Ettore Bergonzini, per il suo silenzioso, ma sempre costante e produttivo lavoro e, per finire, una medaglia d'oro e diploma al gruppo dell'Acetaia nelle persone di: Amadessi Alessio - Bellucci Barbara - Bellucci Silvano - Ferrari Tiziano - Trenti Gian Luca.

I restanti premi, in ordine di chiamata, sono stati i seguenti:

1° PREMI DELLA COMUNITÀ	
- Minozzi Federica	punti 322,583
Med. Oro, Comune di Spilamberto	
- Levoni Bemposti Romano	punti 293,500
Med. Galleria Ferrari, Com. di Maranello	
- Gazzotti Lino	punti 291,750
Med. Argento, Cassa di Risp. di Carpi	
- Montecchi Raffaella	punti 308,000
Piatto Argento, Comune di Fiorano	
- Goldoni Adamo	punti 322,750
Med. Oro, Comune di Soliera	
- Mazzi Franco	punti 325,500
Piatto Cristallo, Com. di Castelnuovo R.	
- Guatelli Danilo	punti 328,333
Med. Argento, BSGSP, Com. di Formigine	
- Borsari Luciano	punti 328,583
Targa Arg. Bonissima, Com. di Modena	

2° PREMIO BANCA CASSA DI RISPARMIO DI VIGNOLA	
Set di ampole di cristallo, impreziosite da fregi d'oro e vassoio d'argento, a:	
- Stanguellini Simona	punti 330,333
<i>(non assegnato per assenza della vincitrice).</i>	

3° PREMIO DITTA "3B" DEI FRATELLI BRIGANTI DI FORLÌ	
Batteria di 5 barili con relativo supporto, alla	
- Sig.na Rossi Patrizia, di Fiorano, perché da 3 anni consecutivi accede alle Semifinali, senza però entrare nella finale.	

4° CLASSE D'ONORE MEDAGLIA D'ARGENTO	
- Barbieri Venusta	
Spilamberto	punti 309,500
- Cavallini Nello	
Modena	punti 309,500
- Ricchi Carmen	
Modena	punti 309,500

5° CLASSE DI ECCELLENZA	
- Zanasi Renato, Milano	punti 331,083
Medaglia d'oro, Camera Comm. Modena	
- Zuccarini Pietro, Modena	punti 333,917
Medaglia d'oro, Consorteria	
- Schiavi Augusto, Modena	punti 334,917
Medaglia d'oro, Consorteria	

6° ECCELLENZA FUORI GARA	
- Giuliani Francesca in Penzo	
Modena	punti 332,583

Riporto ora la classifica dei 12 finalisti che, come consuetudine, conclude questo "Palio trentennale".

1° Bonfatti Daniele	Modena	punti 342,791
2° Berselli Onelio	Sassuolo	punti 341,291
3° Rinaldi Flaminio		

Modena	punti 340,333	
4° Barbieri Paolo	Modena	punti 338,791
5° Gorgò Romolo	Carpi	punti 337,958
6° Piccinini - Serafini	Modena	punti 337,666
7° Calanca Sergio	Soliera	punti 337,083
8° Muratori Alberto	Modena	punti 336,291
9° Artioli Letizia	Modena	punti 336,041
10° Eredi Simonini	Vignola	punti 335,375
11° Pedroni Giuseppe	Rubiara	punti 334,000
12° Ferrari Giorgio	Casinalbo	punti 333,041

Al vincitore del "Palio 96", Sig. Bonfatti Daniele, viene consegnato dal Gran Maestro Prof. F. Saccani, il "Torrione d'oro" della Consorteria e da parte del Direttore della Banca Popolare dell'Emilia e Romagna, Dr. Guido Leoni, il "Cucchiaino d'oro".

Luigi LOLI PALAZZINI

IL PALIO IN NUMERI

SERATE DI ASSAGGIO

Gli "assaggi" dei 1028 campioni di Aceto Balsamico Tradizionale, consegnati direttamente dai Soci o dagli Alfieri, si sono svolti nelle sale della "Villa Fabriani," sede della Consorteria. Le varie fasi di questo "Palio 1996" o "Palio del Trentennale", svoltosi nell'ambito della 126° Fiera di San Giovanni, sono le seguenti:

Preselezione
serate 13 dal 3 al 31 Maggio
Quarti di Finale
serate 4 dal 3 al 10 Giugno
Semifinali
serate 2 dal 12 al 14 Giugno
Finalissima
pomeriggi 1, giovedì 20 Giugno.
Al termine di tutte queste operazioni, che tengono impegnato per 50 giorni, sia l'organizzazione che tutti i Soci in attività, ecco il quadro riassuntivo:

Fasi Palio	Serate	Presenze Soci	n.° assaggi
Preselezione	13	1265	6218
Quarti di Finale	4	395	2320
Semifinali	2	144	864
Finalissima	1	6	72
Totali complessivi	20	1810	9474

Luigi LOLI PALAZZINI

VERSO IL QUARANTESIMO DI ATTIVITÀ

L'eco della celebrazione del trentesimo di attività della Consorteria avvenuta il 22 e 23 Giugno u.s., va lentamente spegnendosi per lasciare il posto alle iniziative e al lavoro da compiere al fine di rendere agevole e proficuo il cammino che porterà la Consorteria stessa a commemorare il suo quarantesimo, nel 2006.

Torna d'obbligo riconoscere come tale eco abbia riscosso ampi consensi in tutti Coloro che hanno saputo ascoltare o prestare attenzione ai diversi momenti celebrativi.

Non tutti i Soci hanno potuto o voluto rendersene conto e condividere, con chi era presente, tale irripetibile circostanza.

Coloro che, per cause diverse, erano assenti hanno perduto una grossa opportunità per "toccare con mano" la realtà della Consorteria nei suoi molteplici aspetti di operatività e partecipare al suo momento di festa. La "celebrazione" dell'importante ricorrenza è avvenuta senza enfasi o retorica, ma piuttosto in modo sobrio e concreto così come si addice all'usanza di Coloro che operano con serietà e consapevolezza sul "balsamico" attraverso metodiche che escludono sia le approssimazioni che gli aspetti eclatanti o semplicemente effimeri e illusori così comuni al nostro tempo.

I contenuti specifici relativi alla problematica del "balsamico" sono stati illustrati, sabato 22 giugno, attraverso lo svolgimento di quattro relazioni le quali, oltre a presentare i momenti salienti della "storia" della Consorteria, hanno inteso sviluppare:

- i rapporti di interconnessione fra il "balsamico" e il mosto d'uva cotto e concentrato;

- la realtà dell'esistente rapportata alla documentazione del passato;
- le possibilità operative ritenute idonee al fine di assicurare al prodotto una evoluzione corretta negli anni a venire;

- la primaria importanza dei lieviti e degli acetobatteri nella trasformazione del mosto d'uva cotto in "balsamico";
- il complesso tema riguardante l'esame organolettico, inteso come presupposto fondamentale per la conoscenza del prodotto. Se infatti corrisponde al vero che il "balsamico" si ottiene, da sempre, attraverso le fasi della fermentazione, maturazione e invecchiamento del mosto d'uva cotto e concentrato in serie di vaselli di legno di natura e capacità diversa, è altrettanto certo che la sua "conoscenza" non può prescindere dall'esame organolettico da effettuarsi, soprattutto, in acetaia con attenzione, competenza e capacità adeguate. La "conoscenza" del prodotto è, infatti, ritenuta condizione necessaria per intervenire su di esso al fine di seguirne correttamente le fasi evolutive per raggiungere alti livelli di perfezione.

Non è mancata, in quei giorni, la parte coreografica anch'essa ispirata a serietà e rigore.

Nella Chiesa di S. Adriano suoni e parole hanno riprodotto l'armonia caratteristica di un buon "balsamico"; la medaglia commemorativa ideata dal prof. Romano Pelloni di Carpi e realizzata dalla rinomata ditta Johnson di Milano, ha riscosso enorme successo, sia riprodotta nel bronzo che nel più nobile argento; il concorso regionale per un articolo inedito sul "balsamico" ha saputo accendere la fantasia dei concorrenti verso i valori che da sempre riconosciamo a tale prodotto; ventiquattro confraternite enogastronomiche, due delle quali estere, hanno aderito all'invito loro rivolto ed almeno altre dieci non erano presenti a causa di precedenti impegni assunti per manifestazioni similari. L'adesione al Comitato d'onore per la celebrazione del trentesimo si è rivelata pronta e totale per tutte le numerose personalità e autorità interpellate.

La loro partecipazione non ha assunto il carattere della formalità, bensì quello della piena condivisione a dimostrazione dell'apprezzamento nei confronti della Consorteria e del "balsamico".

Le Autorità locali hanno, come sempre, sostenuto, nel miglior modo possibile, i lavori di preparazione partecipando attivamente ai momenti propositivi e operativi.

Gli Sponsor, pubblici e privati, sono intervenuti prontamente e generosamente nella copertura delle spese.

In momenti difficili come quelli che stiamo vivendo, l'aver trovato un riscontro così pronto e generoso costituisce motivo di profonda gratitudine, ma anche di orgoglio per chi in Consorteria lavora per il "balsamico", retaggio di cultura e di tradizione.

Significa riconoscimento per il lavoro svolto, per le scelte operate e per i valori sostenuti in questi 30 anni di attività.

L'eco delle celebrazioni va ora lentamente spegnendosi, complice anche la stagione estiva.

Che cosa resterà quando le vibrazioni del suono non saranno più percettibili? Insieme ai ricordi piacevoli emergeranno le "indicazioni" e i "suggerimenti" forniti.

La ricorrenza del trentesimo ha offerto, infatti, l'occasione per compiere un esame critico su quanto accaduto in 30 anni di attività e per suggerire le tracce di percorrenza nel futuro prossimo.

In questo senso è necessario intraprendere, da subito, il cammino che porterà la Consorteria a celebrare il suo 40° anno di attività senza alcun indugio o inutile attesa poiché per il "balsamico" dieci anni costituiscono un periodo di tempo relativamente breve per cogliere i segnali che consentono di affinarne le proprietà.

Francesco Saccani

LA FUNZIONE CHE LEGA IL LIVELLO DI UN LIQUIDO IN UN BARILE CON LA QUANTITÀ DEL LIQUIDO MEDESIMO

Uno dei problemi che spesso ci troviamo di fronte in acetaia è quello di sapere, con sufficiente precisione, quanto aceto è contenuto in un determinato barile.

La cosa ci è utile per diversi motivi. Innanzitutto per sapere quanto aceto abbiamo in quel momento a disposizione. Poi per decidere sui prelievi, per decidere sui rinalzi, per determinare il coefficiente di evaporazione avvenuta nell'annata ed, infine, per tante altre diverse ragioni. Evidentemente non è proponibile il metodo di estrarre tutto il liquido per misurarlo in recipienti tarati. Ciò che normalmente e giustamente si fa è quello di determinare il livello del liquido immettendo una asticciola attraverso il cocchiere misurando poi la parte bagnata della stessa. È chiaro però che, solo così facendo, non si è in grado di risalire al quantitativo del liquido contenuto. Occorre conoscere anche altre grandezze relative al barile medesimo. Innanzitutto è necessario conoscere la sua capacità complessiva. Questa, come tutti sappiamo, è data con buona

approssimazione, da :

$$Q = \frac{1}{2} \left(\frac{D}{4} \pi + \frac{d}{4} \pi \right) \times L = \frac{\pi}{8} (D+d) \times L = 0,3927 (D+d) \times L$$

Tale grandezza, però, non è ancora sufficiente perché, nella determinazione del contenuto col metodo dell'asticciola, ha grande importanza, com'è facilmente intuibile, anche la "bombatura" del barile, cioè la curvatura delle doghe.

Per individuare in modo univoco tale grandezza definiremo "indice di curvatura" delle doghe la seguente espressione:

$$I_c = \frac{D-d}{L}$$

Da questa espressione e dal conseguente ragionamento logico che ne deriva si può dedurre che: "Per tutti i barili che hanno lo stesso "indice di curvatura" ad un uguale tasso di livello corrisponde un uguale tasso di contenuto".

Se allora, per ogni "indice di curvatura", si individua la funzione che lega il "tasso di livello" (h/D) con il "tasso di contenuto" (q/Q), si è in grado, in ogni momento, con la semplice misurazione del livello del liquido di conoscere anche la quantità del medesimo presente nel barile.

Questa funzione, calcolata matematicamente e verificata sperimentalmente, è riportata nella pagina accanto valida per i barili che hanno un "indice di curvatura" pari a 0,15 e che sono i più frequenti nelle nostre acetaie.

Sull'asse delle ordinate è stato riportato il rapporto h/D (altezza del livello del liquido / diametro massimo) e su quello delle ascisse il rapporto q/Q (quantità di liquido / capacità massima del barile).

Oltre alla forma grafica, in calce alla tavola, è stata riportata la funzione anche in forma tabellare per una più rapida, anche se approssimativa, lettura. Esempio:

Se un barile ha una capacità massima di Q = 60 litri e il livello del liquido è di h = 37 cm. su un diametro massimo di D = 44 cm. si ha h/D = 37/44 = 0,84 a cui corrisponde sulla funzione l'ascissa q/Q = 0,92 e quindi il contenuto è:

$$q = 0,92 \times 60 = 55,2 \text{ litri.}$$

Carpi, 20 Agosto 1996

Giuseppe Pecchi

Diagramma illustrativo nella pagina seguente

DALL'ACETAIA SOCIALE

Il Gruppo che segue l'Acetaia sociale composto dai Soci Alessio Amadessi, Barbara Bellucci, Silvano Bellucci, Tiziano Ferrari e Gian Luca Trenti, ha regolarmente proseguito i lavori di "conduzione" dell'acetaia.

Dal mese di Gennaio al mese di Luglio ha effettuato 20 interventi operativi.

Ha inoltre incontrato il Consiglio direttivo in tre circostanze diverse. I Responsabili hanno relazionato sullo stato dell'acetaia ponendone in evidenza le esigenze. Hanno posto in rilievo quanto e come sia difficile "assemblare" ciò che resta dopo l'esame dei campioni presentati per la gara del Palio.

Il superamento delle difficoltà che insorgono per tale problema è legato alla perizia e all'esperienza di chi opera, unite a tempi molto lunghi per ottenere prodotti di qualità accettabile e non sempre l'operazione si dimostra possibile. Ciò sta ancora una volta a dimostrare, per chi avesse dubbi, come le "miscele" creino sempre e soltanto grossi problemi e quanto sarebbe auspicabile e opportuno evitarle.

A turno i Componenti il Gruppo si sono inoltre resi disponibili ad accogliere i visitatori domenicali e sono stati presenti anche in momenti infrasettimanali.

COMUNICAZIONE AI SOCI

A fine giugno il Consigliere Sauro Preti ha rassegnato, a causa di pressanti ragioni di lavoro, le sue dimissioni.

Il Consiglio direttivo ha dovuto prendere atto, con rammarico, di tale sua decisione, per altro totalmente indipendente dalla sua volontà e dai suoi desideri.

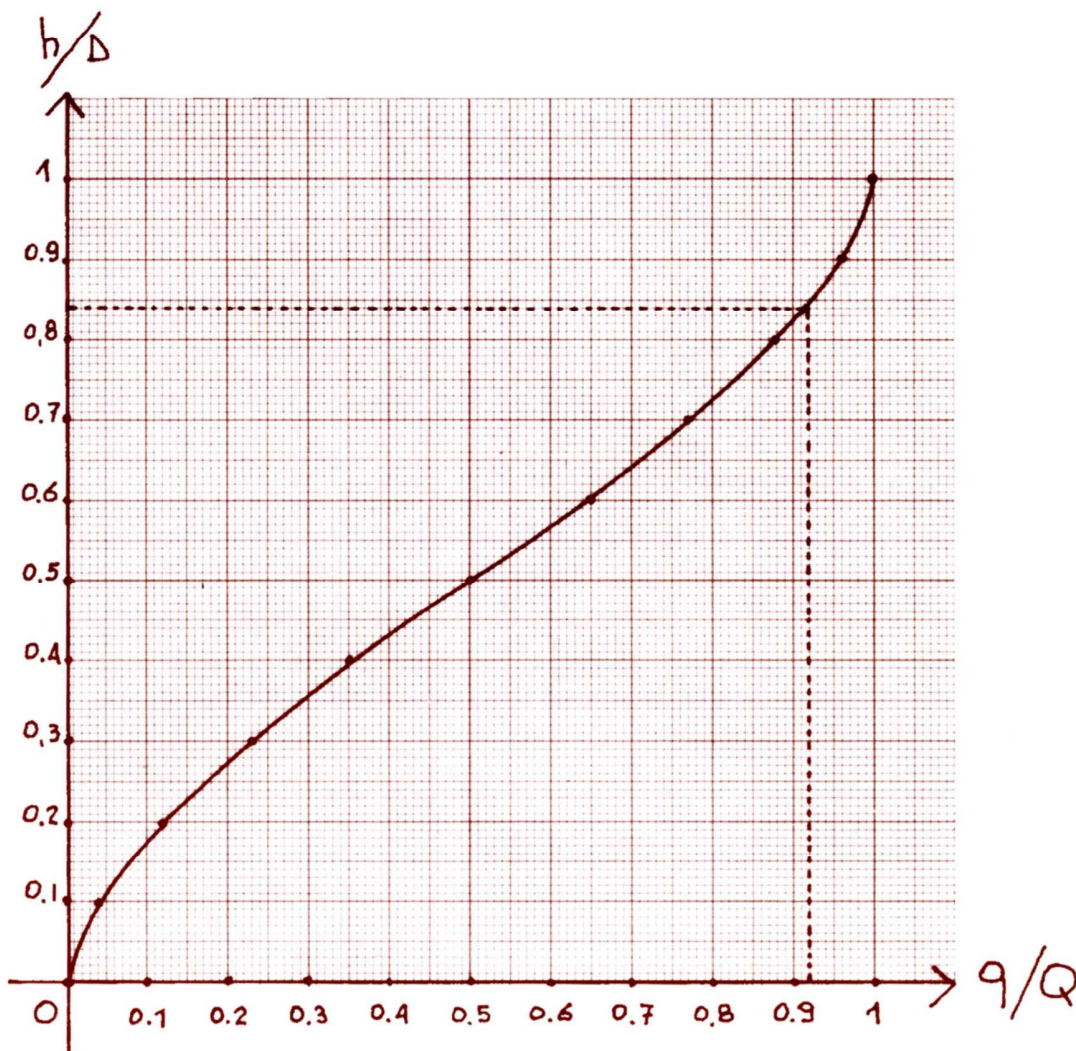
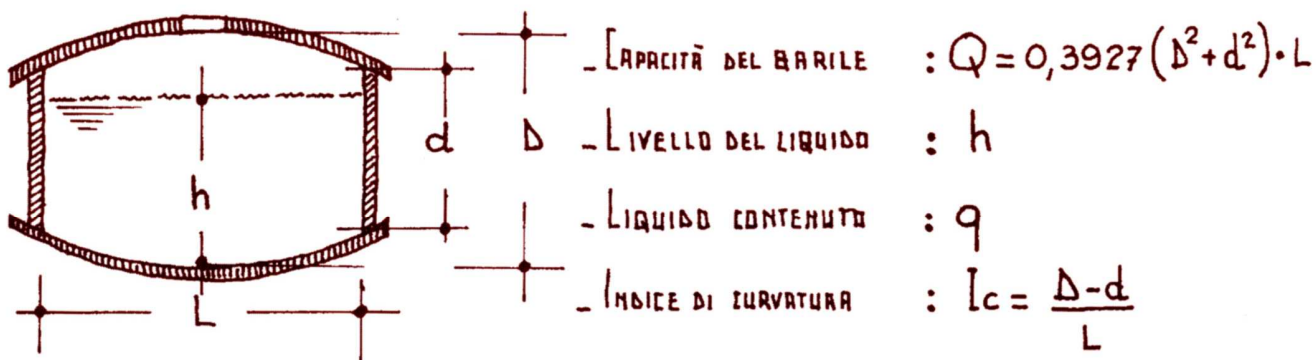
Confida di annoverarlo, di nuovo, nel Consiglio che verrà eletto nella primavera del 1998.

Il prezioso e concreto contributo profuso durante il suo periodo di permanenza nell'attuale Consiglio costituisce, infatti, garanzia per l'intera Consorteria.

Il Consiglio ha provveduto alla sua sostituzione con la chiamata della Sig.ra Mara Lorenzoni.

Mentre ringrazia Sauro per l'opera svolta, porge il benvenuto alla Sig.ra Mara, certo di poter contare sulla sua piena e qualificata collaborazione.

LA FUNZIONE CHE LEGA IL LIVELLO DI UN LIQUIDO IN UN BARILE CON LA QUANTITÀ DEL LIQUIDO MEDESIMO



$lc = 0,15$

h/D	0.1	0.2	0.3	0.4	0.5	0.6	0.7	0.8	0.9	1
q/Q	0.04	0.12	0.23	0.35	0.5	0.65	0.77	0.88	0.96	1

$\frac{ecchi}{96}$

“BALSAMICO”: storia, tradizione e.... mito.

Storia e tradizione dell'aceto balsamico si perdono nei tempi più lontani, perciò è bello scriverne ripensando alle leggende e ai miti degli antichi Greci. Sull'Olimpo gli dei erano riuniti a banchetto. Giove osservava dall'alto del suo trono quell'affollato consesso di dei dalle più intricate parentele: moglie, amanti, figli, fratelli ecc. L'atmosfera era tranquilla; anche le dee più belle - Venere, Giunone, Minerva - sembravano aver dimenticato le loro bizzose rivalità per le solite gare di bellezza. Quel giorno pure Giunone, la moglie ufficiale di Giove, era calma e non aveva ancora fatto la quotidiana scenata di gelosia coniugale, quindi tutti godevano per quella pace così rara non solo tra gli uomini, ma anche tra gli immortali. Il banchetto, iniziato da tempo, procedeva serenamente, ma con una calma eccessiva: gli dei, stanchi di nettare e ambrosia, stavano a tavola con aria rassegnata, allora Ebe, la loro coppiera, non sapendo come suscitare un più vivo entusiasmo conviviale, si rivolse a Giove: - Padre, gli dei non amano più banchettare; i cibi divini sono gli stessi dai tempi dei tempi! Giove socchiuse gli occhi, come stesse meditando, in realtà scrutava gli uomini della terra intenti alle loro opere. Nella sua immortale saggezza sapeva che gli uomini conoscono quasi sempre tribolazioni e patimenti, ma le poche volte in cui si adunano in convito diventano gioiosi e vivaci e mai annoiati e stanchi come apparivano gli dei, quel giorno. Si rivolse dunque a Mercurio: - O figlio, va tra gli uomini, osservali nei momenti di felicità conviviale (felicità che è più grande persino di quella amorosa!), scopri il segreto della gioia che allietta i loro banchetti! Il dio, travestitosi da viandante, visitò molte terre, passò per molti villaggi, conobbe molte genti. Gli uomini più generosi lo invitavano talvolta alla loro mensa e gli facevano così gustare i frutti del loro lavoro: il pane, l'olio, il vino, la carne delle loro mandrie. Tutto era buono, genuino, ma troppo semplice rozzo nella preparazione e ciò non poteva piacere agli dei. Un giorno, dopo un lungo cammino tra viottoli scoscesi e boscosi, vide stendersi dinanzi a sé dolci e verdi colline oltre le quali si apriva una vasta pianura, solcata da un grande fiume. Che meraviglia quel paesaggio! Il sole ancora

caldo e splendente delle prime giornate d'autunno ravvivava i colori dei prati, degli alberi, delle acque, del cielo. I declivi verdeggianti erano interrotti dalle ampie chiazze delle stoppie gialle e riarse, mentre ai margini dei campi i filari di vite si stavano tingendo di rosso scuro. Lungo il corso dei torrenti e dei fossi correivano lunghe file di pioppi dalle chiome argentee, più lontano, spiccavano qua e là le macchie scure di fitti querceti. Mercurio si fermò estasiato dinanzi a tanta bellezza. Mentre ammirava quei luoghi, una brezza leggera gli fece arrivare, dalla pianura, le voci e i canti delle genti, intente ai lavori agricoli. Desideroso di conoscere quei villani, riprese subito il cammino, scendendo a rapidi passi verso la pianura. Ben presto, grazie alle portentose ali che aveva, ai piedi, giunse in pianura in un villaggio presso un fiume largo e ghiaioso. Sulla sua sponda di sinistra i contadini avevano costruito solide capanne di legno e di frasche e tutt' intorno avevano dissodato la terra coltivando soprattutto grano e vite. Il Dio, senza farsi vedere, si era seduto sotto i larghi pampini di una vite a gustare il profumo dei grappoli maturi e soprattutto ad ammirare la florida bellezza delle contadine che stavano vendemmiano. L'allegria risata di una giovane dai lunghi capelli corvini attirò la sua attenzione: la fanciulla ed altre due giovani stavano portando tre panieri colmi dei grappoli più belli verso una capanna. Là nel cortile, una vecchia contadina, con fare sicuro, stava sorvegliando il lavoro di altre giovani intente a pigiare l'uva posta in solide bigonze di legno. Poco distante, la vecchia e saggia contadina aveva già acceso un fuoco lento e duraturo su cui aveva posto una capace pentola di rame ricolma di mosto dolce e profumato. Il dio Mercurio, attirato dalla pazienza e dalla cura con cui la vecchia compiva quei gesti, quasi fossero un rito di una religione a lui sconosciuta, decise di sostare in quel cortile, per conoscere meglio lo scopo di tanta alacrità. Dopo ore ed ore di cottura quel mosto si era ridotto assumendo un colore ambrato e scuro, dai riflessi fiammeggianti. Nessun pittore, neppure un dio dell'Olimpo, avrebbe saputo riprodurre quei colori che, alla luce del sole o di una candela,

sprigionavano lame di fuoco e di vita. E che profumo da quel paiolo! Tutto ciò era divino! Finalmente aveva scoperto un cibo di gran lunga superiore all'ambrosia; quel cibo era il prezioso segreto da rubare agli uomini! Mercurio si avvicinò allora alla vecchia rezdora, facendosi passare per un ricco mercante greco disposto a scambiare quell'odoroso balsamo con alcune grosse anfore dipinte dai migliori pittori dell'Attica. La donna ascoltò quell'interessante proposta, pensò per un attimo agli innumerevoli bisogni e sacrifici della sua vita e di quella dei suoi familiari: la miseria, la fatica dei campi, la scarsità di cibo, le malattie, la morte. Ma tante tribolazioni trovavano talora conforto in una bella tavolata, quando alcune gocce di aceto balsamico bastavano per offrire ai commensali il senso di un tempo lontano che va oltre la vita dei singoli uomini. E poi che farsene di eleganti vasi attici in una casa di contadini? La donna, con il rispetto che si deve agli ospiti stranieri, si rivolse a Mercurio:

- Grazie, o mercante, ma non posso accettare le tue anfore. A me bastano semplici vasi di terracotta e piccole botti fatte coi legni dei nostri boschi. In esse questo mosto dovrà riposare fino quasi a consumarsi, divenendo l'unico vero balsamo consolatore della vita tribolata di noi umani. È l'aceto balsamico tradizionale di Spilamberto. Spetta a tutti quelli che verranno dopo di me perpetuarne il rito della sua preparazione e conservazione. La donna tacque, prese il paiolo e lo portò al sicuro, in soffitta. Mercurio osservò quei gesti, poi si allontanò pensoso. Fu così che gli dei immortali dell'Olimpo dovettero rassegnarsi a servire nei loro noiosi banchetti i soliti nettare e ambrosia, mentre gli uomini mortali continuarono a consolarsi delle loro tribolazioni offrendo, nei conviti, l'aceto balsamico tradizionale.

Paola Feliciani

ARTICOLO 1° CLASSIFICATO AL CONCORSO "ROLANDO SIMONINI" IN OCCASIONE DEL TRENTESIMO ANNI DI ATTIVITÀ DELLA CONSORTERIA

CODICE DEONTOLOGICO DEL SOCIO

CAPO I° PRINCIPI

- art. 1) Il Socio manifesta interesse all'attività della Consorteria e si adopera per il raggiungimento degli scopi statutari.
- art. 2) L'esercizio dell'attività di Socio è disciplinato dallo Statuto e dai Regolamenti attuativi emanati dal Consiglio Direttivo.
- art. 3) Le regole deontologiche costituiscono integrazione delle norme statutarie; esse sono stabilite dal Consiglio Direttivo al quale spetta di farle osservare dai Soci, nonchè di procedere alla irrogazione delle sanzioni disciplinari previste dallo Statuto e dai Regolamenti per i casi di inadempienza.

CAPO II° DOVERI GENERALI

- art. 4) Il Socio ha il dovere di approfondire la "cultura" sull'A.B.T.M. e nel caso in cui eserciti la pratica degli "assaggi" di curare il perfezionamento delle proprie qualità attitudinali.
- art. 5) Il Socio che esercita un mandato statutario od una funzione amministrativa all'interno della Consorteria non deve in alcun modo avvalersene per fini di lucro e, se svolge un'attività professionale o commerciale, non deve avvalersene per accrescere la propria clientela.

CAPO III° DOVERI VERSO I SOCI

- art. 6) Il Socio intrattiene, con gli altri, rapporti fondati sulla lealtà ed improntati alla cortesia e al rispetto verso tutti. I Soci più anziani devono essere di esempio e di guida ai più giovani.
- art. 7) Il Socio deve adempiere agli obblighi di solidarietà nell'ambito della propria comunità cooperando con disinteresse e dedizione per il raggiungimento degli scopi statutari.
- art. 8) Il Socio, nelle attività e nei mandati ricevuti dal Consiglio Direttivo, non si pronuncerà, pure nel rispetto della verità, in maniera lesiva della dignità di un altro Socio cui può trovarsi contrapposto.

CAPO IV° DOVERI VERSO GLI ORGANI DELL'ASSOCIAZIONE

- art. 9) Il Socio rispetta le decisioni, le direttive, i Regolamenti e le normative adottate e diramate dagli Organi dell'Associazione e le osserva anche quando non le condivide in tutto o in parte, cosciente che in materia di A.B.T.M. molto è opinabile e che l'operato degli Organi suddetti, democraticamente eletti, è sintesi di atti democraticamente approvati.
- art. 10) Il Socio non promuove iniziative di alcun genere in materia di A.B.T.M. senza la preventiva autorizzazione degli Organi statutari.

CAPO V° PENTALOGO DEL SOCIO

Premesso quanto sopra, il Socio:

- 1) *esercita la sua attività sociale informandola ai principi di lealtà, correttezza, dignità e fedeltà agli scopi della Consorteria;*
- 2) *frequenta attivamente la Consorteria;*
- 3) *opera in seno alla Consorteria senza fini lucrativi;*
- 4) *è sempre disponibile verso gli altri Soci ai quali deve rispetto se anziani, ammaestramento se giovani, solidarietà in ogni caso;*
- 5) *onora la Consorteria nel rispetto dello Statuto e dei Regolamenti, norme, direttive impartite dagli Organi statutari.*

ESAMI CHIMICO-FISICI PER IL PALIO

Il Consiglio Direttivo, dopo attente verifiche e approfondite discussioni, nella seduta del 29 agosto del corrente anno '96, ha preso una decisione certamente storica per il nostro sodalizio. Ha infatti deliberato di introdurre a partire dal Palio del prossimo anno un nuovo criterio di valutazione da affiancare a quello tradizionale dell' "assaggio" per la determinazione dei campioni che possono accedere alle semifinali.

Prima della definitiva individuazione dei 72 semifinalisti, i campioni meglio classificati ai quarti di finale verranno sottoposti ad esame chimico-fisico per valutarne i seguenti 3 parametri:

1. **A) = Grado di ACIDITA' TOTALE**
2. **B) = DENSITA' (titolo zuccherino), espressa in gradi rifrattometrici Brix**
3. **R) = Valore del rapporto matematico B/A**

Per essere promossi alle semifinali essi dovranno presentare, in riferimento ad almeno DUE di questi parametri, precisi valori: MINIMI in riferimento all' 'ACIDITÀ e MASSIMI in riferimento alla DENSITÀ e al valore di "R", rispettandone inoltre nell'arco di un decennio, a partire dalla gara del Palio 1997, precise variazioni secondo la seguente tabella riepilogativa.

TABELLA DEL RIDIMENSIONAMENTO DECENNALE DEI PARAMETRI CHIMICO-FISICI PER L'INDIVIDUAZIONE DEI 72 SEMIFINALISTI

ANNO	A) = ACIDITÀ TOTALE	B) = DENSITÀ	RAPPORTO "R"=B/A
1997	5,75	77,50	12,89
1998	5,95	76,00	12,31
1999	6,20	74,50	11,76
2000	6,45	73,00	11,23
2001	6,70	71,50	10,72
2002	7,00	70,00	10,24
2003	7,30	69,50	9,78
2004	7,55	69,00	9,34
2005	7,85	68,50	8,92
2006	8,20	68,00	8,52

Tale scelta è stata attentamente soppesata e valutata nei suoi effetti prevedibilmente "accesi" che certamente sortirà sui presentatori di quei campioni che pur avendo ottenuto un buon punteggio nei quarti verranno esclusi dalle semifinali in quanto non rientranti nei parametri in tabella.

Ma è dal 1988 che tutti assistiamo al dilagare della "**tendenza al dolce**" sui tavoli di "assaggio", giunta poi col Palio '95 a livelli veramente drammatici, ma solo per questo certamente non irreversibili. Il Consiglio Direttivo è risalito alle ricerche storiche dell'Ing. Gambigliani, pubblicate nel maggio 1988 sul Notiziario, che definivano già da allora come "**allarmanti**" i seguenti valori rilevati allora sui semifinalisti:

1. - A - fra 8,50 e 10,00
2. - B- fra 65,00 e 70,00
3. - R- fra 6,50 e 8,00

e sugli stessi ha prudenzialmente parametrato i valori indicati in tabella, in modo da giungere gradualmente e solo nel 2006 a valori ancora più contenuti rispetto a quelli pur allarmanti del 1988.

Il Consiglio Direttivo

ESAMI CHIMICO-FISICI E PUNTEGGI DEI CAMPIONI FINALISTI E SEMIFINALISTI AL PALIO 1996 (30°)

CAMPIONI FINALISTI

CLASSIF.	CAMP. N.	CONFERENTE	LOCALITA'	ACIDITA' (A)	BRIX (B)	(R = B/A)	PUNTI
1	581	BONFATTI DANIELE	MODENA	7,32	73,80	10,08	342,791
2	839	BERSELLI ONELIO	SASSUOLO	8,37	75,80	9,06	341,291
3	891	RINALDI FLAMINIO	MODENA	8,99	76,30	8,49	340,333
4	690	BARBIERI PAOLO	MODENA	8,25	70,80	8,58	338,791
5	925	GORGIO ROMOLO	CARPI	7,32	73,80	10,08	337,958
6	365	PICCININI E SERAFINI	MODENA	7,69	73,80	9,60	337,666
7	955	CALANCA SERGIO	SOLIERA	9,30	71,30	7,67	337,083
8	928	MURATORI ALBERTO	MODENA	8,68	75,80	8,73	336,291
9	036	ARTIOLI LETIZIA	MODENA	8,31	71,80	8,64	336,041
10	942	SIMONINI ROLANDO EREDI	VIGNOLA	6,82	72,30	10,60	335,375
11	247	PEDRONI GIUSEPPE	NONANTOLA	6,20	71,80	11,58	334,000
12	956	FERRARI GIORGIO	CASINALBO	8,80	73,80	8,39	333,041
MEDIA DEI 12 FINALISTI				8,00	73,43	9,18	337,555

CAMPIONI SEMIFINALISTI

CLASSIF.	CAMP. N.	CONFERENTE	LOCALITA'	ACIDITA' (A)	BRIX (B)	(R = B/A)	PUNTI
13	792	SCHIAVI AUGUSTO	MODENA	7,13	76,30	10,70	334,917
14	849	ZUCCARINI M. PIETRO	MODENA	7,63	73,80	9,67	333,917
15	411	VANDELLI CLAUDIO	VIGNOLA	6,94	76,80	11,07	332,667
16	767	GIULIANI PENZO FRANCA	MODENA	7,25	74,80	10,32	332,583
17	727	ZANASI RENATO	MILANO	7,75	75,80	9,78	331,083
18	854	RINALDI FLAMINIO	MODENA	8,18	75,30	9,21	330,583
19	091	STANGUELLINI SIMONA	MODENA	8,56	70,80	8,27	330,333
20	959	BORSARI LUCIANO	MODENA	6,94	74,80	10,78	328,583
21	606	GUATELLI DANILO	FORMIGINE	6,90	72,80	10,55	328,333
22	786	VECCHI SECONDO	S. DONNINO	6,32	72,30	11,44	327,750
23	628	COSTANTINI LORENZO	FORMIGINE	7,63	71,80	9,41	327,667
24	582	BARBIERI EUGENIO	MODENA	6,75	73,80	10,93	327,500
25	821	TRENTI GIANLUCA	S. DAMASO	7,63	74,30	9,74	326,417
26	281	GARUTI GIANCARLO	MILANO	6,32	72,30	11,44	326,417
27	706	ZANASI RENATO	MILANO	6,70	74,80	11,16	326,250
28	664	MAZZI FRANCO	MONTALE R.NE	9,73	73,30	7,53	325,500
29	226	ZANASI VALERIANO	MODENA	9,18	71,80	7,82	325,250
30	412	VALENTINI SERGIO	VIGNOLA	8,08	73,80	9,13	324,750
31	255	LEONELLI SIRO - LUISA	VIGNOLA	8,25	69,80	8,46	324,250
32	743	BELLUCCI SILVANO	S. CESARIO S/P	7,01	74,30	10,60	323,833
33	769	ROSSI ROBERTA	CASTELNUOVO R.	9,80	75,30	7,68	323,417
34	174	ZANASI FERRARI MARIA PIA	MODENA	7,63	74,30	9,74	323,417
35	805	TRENTI MONICA	S. DAMASO	7,44	75,30	10,12	323,083
36	668	MAZZI FRANCO	MONTALE R.NE	7,30	71,80	9,84	323,000
37	169	GOLDONI ADAMO	SOLIERA	7,44	71,30	9,58	322,750
38	296	AZ. DA AGR. LA NAVICELLO	MODENA	7,63	72,30	9,48	322,667
39	183	MINOZZI FEDERICA	SPILAMBERTO	7,56	72,30	9,56	322,583
40	949	DE PIETRI FRANCO	MODENA	8,87	71,80	8,09	322,250
41	765	ROSSI PATRIZIA	FIORANO	8,56	75,30	8,80	322,167
42	150	BERSELLI LUIGI	SASSUOLO	7,50	71,30	9,51	321,417
43	267	STORTI ARRIGO	CASTELNUOVO R.	6,76	71,80	10,62	321,000
44	051	PEDRETTI FORTUNATO	MODENA	8,56	72,80	8,50	320,500
45	554	AVANZINI FRANCA	BAGGIOVARA	8,31	70,30	8,46	319,500
46	936	MININ PAOLO	SORBARA	7,56	71,80	9,50	318,500
47	507	MECUGNI VANNI	LIMIDI DI SOLIERA	6,94	73,80	10,63	318,333
48	481	BARBIERI BENITO	CAMPOGALLIANO	8,68	74,30	8,56	317,667
49	467	BAZZANI GIULIA	VIGNOLA	7,87	73,80	9,38	317,500
50	762	GHIARONI ANNALENA	S. CESARIO S/P	7,56	76,80	10,16	317,000
51	845	SACCANI FRANCESCO	MODENA	8,99	72,30	8,04	316,583
52	190	MOSCARDINI GUGLIELMO	SASSUOLO	9,49	75,30	7,93	316,417
53	806	SEMPREBON GIORDANO	MONTALE R.NE	6,76	73,30	10,84	316,417
54	676	BERNARDI MARCO	SPILAMBERTO	8,56	75,80	8,86	316,000
55	040	ZACCHIERI GIANNI	CAMPOGALLIANO	7,32	70,30	9,60	315,667
56	731	SOLA MARCO	SPILAMBERTO	7,19	71,30	9,92	314,500
57	568	RUGGERI IVAN	MODENA	8,31	70,80	8,52	313,917
58	679	BIZZARRI SANDRO	S. DAMASO	7,19	73,80	10,26	313,000
59	013	FERRARI DINO	MODENA	8,80	71,30	8,10	313,000
60	113	OLIVIERI MONTECCHI RAFF. LLA	FIORANO	8,12	71,80	8,84	308,000
61	738	LEONARDI GIOVANNI FRANCO	MAGRETA	7,87	78,30	9,95	307,500
62	070	FRANCHINI ALFONSO	MODENA	8,06	72,80	9,03	307,250
63	674	FERRARI DINO	MODENA	7,94	71,80	9,04	306,500
64	156	FOGLIANI ALBERTO	SASSUOLO	9,11	70,30	7,72	306,000
65	941	GIUSTI RENATO	SPILAMBERTO	7,32	71,30	9,74	304,833
66	890	GIOVANARDI RENZO	SPILAMBERTO	9,42	69,80	7,41	303,333
67	206	LAVEGGI MAURO	MODENA	7,63	67,80	8,89	303,250
68	195	BONI GIANNA	SASSUOLO	7,94	73,30	9,23	301,250
69	300	BENASSI LUCINIO	CAMPOGALLIANO	9,67	69,80	7,22	300,000
70	774	BERSELLI LUIGI	SASSUOLO	8,00	74,80	9,35	299,417
71	209	GAZZOTTI LINO	CARPI	6,09	70,80	11,63	291,750
MEDIA DEI 59 SEMIFINALISTI				7,84	72,99	9,31	318,982
MEDIA GENERALE DEI 71 CAMPIONI				7,87	73,07	9,28	322,121

ASSAGGI DI ALLENAMENTO 1996-1997

Il Consiglio Direttivo, udita la Consulta delle Comunità, ha deliberato quanto segue: La quota di partecipazione agli "assaggi di allenamento 96/97", da versare da parte di tutti indipendentemente dalla qualifica ricoperta, è fissata in L. 20.000 per le sedi in cui sono programmate sei serate (Castelnuovo, Castelvetro, Formigine, Spilamberto e Vignola) ed in L. 30.000 in quelle organizzate su un numero maggiore di incontri (Modena, Carpi, Mirandola, Sassuolo, Nonantola).

L'unica eccezione riguarda i Maestri Assaggiatori chiamati a svolgere la funzione di Capotavolo in Comunità diverse da quella di residenza.

La somma servirà per far fronte alle spese vive e per l'acquisto di alcuni campioni di "balsamico".

Nella sede di Modena le sedute si svolgeranno nella giornata di sabato e di pomeriggio anche al fine di consentire la frequenza a coloro che non possono partecipare di sera.

Si richiama l'attenzione sul significato che gli "Assaggi di allenamento" rivestono per tutti coloro che intendono professionalizzarsi sulla pratica dell'esame organolettico di campioni di "balsamico".

Coloro che conferiscono campioni sono invitati a corredarli della "storia" della batteria dalla quale sono stati prelevati. Qualora nelle varie Comunità si presentino persone senza alcuna qualifica verrà per loro allestito un apposito tavolo di assaggio sotto la guida di un Maestro assaggiatore. È solo il caso di far presente a coloro che dovessero presentarsi agli "Assaggi" presi



dalla fretta di concludere le operazioni, animati unicamente dalla preoccupazione di raggiungere la quota richiesta per il mantenimento della loro qualifica, la totale inutilità della loro prestazione, per se stessi e per gli obiettivi perseguiti dalla Consorteria. Il calendario degli incontri viene riportato qui sotto:

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1) - Comunità di CARPI | (in locali da precisarsi), 9 serate, ore 20,30, sempre al Lunedì , il 11-18-25 Novembre, il 2-9-16 dicembre e il 13-20-27 gennaio.
Per prenotarsi e per informazioni rivolgersi a:
- <i>Azio Sacchetti, tel. 695804</i>
- <i>Romolo Gorgò, tel. 643343</i> |
| 2) - Comunità di CASTELNUOVO | (in Montale , presso la sala Parrocchiale), 6 serate, ore 20,30, sempre al Mercoledì , il 2-9-16-23-30 ottobre e il 6 novembre.
Per prenotarsi e per informazioni rivolgersi a:
- <i>Franco Mazzi, tel. 530120</i>
- <i>Giuseppe Sighinolfi, tel. 531252</i> |
| 3) - Comunità di CASTELVETRO | Nella sala parrocchiale, 6 serate, ore 20,30 di Martedì il 5, 12, 19 novembre nonché di Giovedì 7, 14, 21 novembre.
Per prenotarsi e per informazioni rivolgersi a:
- <i>P.Giorgio Simonini, tel. 790116</i> |
| 4) - Comunità di FORMIGINE | (in locali da precisarsi), 6 serate, ore 20,30, sempre al Giovedì , il 13-20-27 febbraio e il 6-13-20 marzo.
Per prenotarsi e per informazioni rivolgersi a:
- <i>Giorgio Ferrari, tel. 550305</i>
- <i>Francesco Leonardi, tel. 555487</i> |
| 5) - Comunità di MODENA | Presso il self-service di Palazzo Europa, 9 pomeriggi, ore 14,30, sempre al Sabato , il 16-23-30 novembre, il 7-14 dicembre, il 8-15-22 febbraio e il 1 marzo.
Per prenotarsi e per informazioni rivolgersi a:
- <i>Dr. Luigi Loli Palazzini, tel. 354579</i> |
| 6) - Comunità di NONANTOLA | Presso l'Osteria di Rubbiara, 9 serate, ore 20,30, sempre al Giovedì , il 3-10-17-24-31 ottobre e il 7-14-21-28 novembre.
Per prenotarsi e per informazioni rivolgersi a:
- <i>Italo Pedroni, tel. 549019 - 548520</i>
- <i>Guido Dotti, tel. 549438</i> |
| 7) - Comunità di SASSUOLO | Presso il Circolo S. Agostino, 7 serate, ore 20,30, sempre al Lunedì , il 13-20-27 gennaio e il 3-10-17-24 febbraio.
Per prenotarsi e per informazioni rivolgersi a:
- <i>Guglielmo Moscardini, tel. 0536-885936</i> |
| 8) - Comunità di SPILAMBERTO | In Villa Fabriani, 6 serate, ore 20,30 di Martedì il 21-28 gennaio e 4 febbraio e Venerdì 24-31 gennaio e 7 febbraio.
Per prenotarsi e per informazioni rivolgersi a:
- <i>Rino Vecchi, tel. 784341</i>
- <i>Roberto Chierici, tel. 783190</i> |
| 9) - Comunità di VIGNOLA | Presso il Laghetto dei Ciliegi, 6 serate, ore 20,30, sempre al Venerdì , il 29 novembre, il 6-13-20 dicembre e il 10-17 gennaio.
Per prenotarsi e per informazioni rivolgersi a:
- <i>Lino Beghi, tel. 775079</i> |

Banca popolare dell'Emilia Romagna

EMISSIONE DI PRESTITI OBBLIGAZIONARI

La Banca popolare dell'Emilia Romagna ha deliberato di dar corso, nell'ambito dell'attività di raccolta del risparmio per l'esercizio del credito, alla emissione di quattro prestiti obbligazionari ordinari in lire come di seguito specificato.

PRESTITO OBBLIGAZIONARIO BANCA POPOLARE DELL'EMILIA ROMAGNA 1.9.1996-1.9.1999

- Tasso variabile parametrato ai rendimenti annui semplici netti dei BOT a sei mesi.
- Prima cedola semestrale: **4% (8% annuo nominale convertibile; 8,16% effettivo)**.
- Complessive nominali Lire 50 miliardi; taglio unitario lire 5.000.000; cedola semestrale.

PRESTITO OBBLIGAZIONARIO BANCA POPOLARE DELL'EMILIA ROMAGNA 1.9.1996-1.9.2001

- Tasso fisso **7,60%** annuo nominale convertibile.
- Tasso annuo effettivo: 7,819%
- Complessive nominali Lire 50 miliardi; taglio unitario lire 5.000.000; cedola trimestrale.

PRESTITO OBBLIGAZIONARIO BANCA POPOLARE DELL'EMILIA ROMAGNA 1.9.1996-1.9.1999

- Tasso fisso **7,40%** annuo nominale convertibile.
- Tasso annuo effettivo: 7,607%.
- Complessive nominali Lire 75 miliardi; taglio unitario lire 5.000.000; cedola trimestrale.

PRESTITO OBBLIGAZIONARIO BANCA POPOLARE DELL'EMILIA ROMAGNA 1.9.1996-1.1.1999 "ZERO COUPON"

- Prezzo di emissione Lire **4.209.186**
- Tasso annuo effettivo 7,66%.
- Complessive nominali Lire 100 miliardi; taglio unitario 5.000.000.

*I prestiti obbligazionari sono sottoscrivibili dal **26 agosto 1996** presso tutte le dipendenze della Banca (*).*



Banca popolare dell'Emilia Romagna

(*) Salvo chiusura anticipata. Ritenuta fiscale sugli interessi 12,50%

Il dettaglio delle condizioni che regolano i Prestiti obbligazionari sopra descritti è riportato nei Regolamenti relativi a ciascun Prestito e nei Fogli Informativi Analitici a disposizione della Clientela nei locali della Banca aperti al pubblico



Anno 10° - Numero 2 - Ottobre 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

Sul colore del balsamico

Considerazioni sul colore bruno, tendente al rosso scaturita dall'esame dei caratteri visivi nei campioni semifinalisti presentati alla gara del 30° Palio di S. Giovanni. Dalle indagini effettuate sui campioni sopraindicati e dalle discussioni che avvengono tra soci sui caratteri visivi, si può affermare che venti anni o sono, quanto furono fissate le definizioni relative alle varie proprietà del "balsamico", il colore dei campioni conferiti per la gara del Palio erano decisamente tendenti al bruno scuro e presentavano velature marcate se non addirittura torbide.

Durante questi anni i cultori di "balsamico" hanno certamente prestato maggiore attenzione nella produzione affinando sia la tecnica di cottura del mosto, che quella dei travasi.

Nella prima fase di trasformazione, ma anche in quella intermedia, gli aceti inoltre possono venire filtrati e da questo ne può seguire una limpidezza che, in certi casi, è davvero esemplare.

A nostro avviso questa è una delle cause che fa risultare l'aceto maggiormente tendente al rosso piuttosto che al bruno.

Infatti le nostre rilevazioni in acetaia ci testimoniano che i campioni si presentano alla vista evidenti o addirittura brillanti, hanno subito una filtratura ed appaiono con una tonalità sicuramente più rossa rispetto a quelli velati o leggermente velati non sottoposti a filtraggio, i quali conservano, in maniera chiara, il loro colore bruno scuro. A riprova di ciò abbiamo effettuato verifiche che ci confermano quanto supponiamo. Anche se quanto affermato non è generalizzabile poiché esistono campioni che presentano quelle caratteristiche naturalmente e poiché tutti i campioni finalisti denunciano questa tendenza rossastra, viene da chiedersi se non sia il caso di rivedere, a distanza di oltre venti anni, anche la definizione sul colore.

Il gruppo dell'Acetaia

CORSI E RICORSI

Il giorno 3 settembre è iniziato il XII° Corso di formazione sul "balsamico".

Le lezioni si tengono nell'accogliente teatrino S. Filippo Neri in via delle Monache 1 a Spilamberto.

Le quattro serate pratiche di "assaggio" si svolgeranno, invece, in Consorteria. Come sempre la partecipazione risulta ottimale.

Gli argomenti trattati sono i seguenti: le uve e i mosti, i legni e le botti, l'avviamento e la conduzione dell'acetaia, le trasformazioni del mosto cotto in "balsamico", le patologie, la storia, l'uso in cucina, gli organi di senso e l'esame organolettico.

Al termine del corso i partecipanti dovranno presentare una tesina su un argomento riguardante il "balsamico" e riceveranno il diploma di partecipazione.

Coloro che intendono iscriversi al XIII° Corso nel 1997, sono invitati a presentare domanda subito dal momento che le richieste superano sempre il numero di posti disponibili.

Sarà loro riservata la precedenza.

Contemporaneamente si sta svolgendo, in Sede, il Corso per il passaggio da Assaggiatore a Maestro assaggiatore. Ventuno sono i partecipanti aventi titolo a sostenere la prova secondo le norme previste dal Regolamento osservato scrupolosamente e senza eccezione alcuna.

Sedici i campioni sottoposti all'esame dei Concorrenti, suddivisi in quattro serate. L'esame si riterrà superato qualora il candidato avrà valutato correttamente quattordici campioni sui sedici presentati con una tolleranza del 10% rispetto alla "taratura" effettuata sui campioni stessi da parte di un gruppo di qualificati Maestri assaggiatori.

Il diploma verrà consegnato durante la Festa di S. Martino il 10 novembre p.v. al Ristorante "Gatto verde" di Maranello

Il Consiglio Direttivo

Satanich

*L'ultem còlp dal gran Satanich
l'è sté un furt sensazionèl,
cal galiòf acsè dinamich
l'à fat fòra un capitèl.*

*La nutèzia méssa in ànda
da la radio, l'à fat dir:
forsì al queder d'la Giocànda
lò dal Luvre al fat sparìr?*

*O, imitand al Zero e Set,
trafughè l'à un pian ed guèra?
O sparìr l'à fat al let
d'la regina d'Inghiltèra*

*Gnint ed quàst; al gran Satanich,
dimostrand d'èser 'n'espèrt,
l'à rubè d'l'asè balsamich,
quàl chi fan a Spilambèrt!*

GUIDO VEROLI
(La Trivela)

In Cucina

UOVA BIZZARRE

Dose per 4 persone

Ingredienti:

4 uova sode; 1 peperone rosso; mollica di pane; 1 bicchiere di aceto balsamico tradizionale; 1 cucchiaino di maggiorana fresca; sale q. b.

Preparazione:

Sgusciate le uova e con un coltello molto affilato tagliatele a metà nel senso della lunghezza. Separate il bianco dal rosso e ponete quest'ultimo nel boccale del frullatore con il pane bagnato nell'aceto balsamico. Fiammeggiate sul fornello il peperone, lasciatelo raffreddare e pelatelo, senza passarlo sotto l'acqua. Pulitelo bene e aggiungetelo con sale e maggiorana all'uovo e al pane, azionate il frullatore fino ad ottenere un composto uniforme. Riempite le mezze uova sode con il composto ottenuto e servite leggermente tiepide.

Vino:

Trebbiano d'Abruzzo.

RAFFAELLA MONTECCHI OLIVIERI