



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: Grafiche G - Marano s/P (Mo)

UN ANNO DOPO

È trascorso un anno dalla pubblicazione del numero del Notiziario che annunciava la celebrazione del trentesimo di attività della Consorzio (1967/1996). Durante questo periodo di tempo diverse, come peraltro è naturale, sono apparse le valutazioni, interne ed esterne, su tale avvenimento e molteplici le attività che hanno caratterizzato il lavoro complessivo del nostro sodalizio.

Tra i giudizi esterni alcuni hanno suscitato soltanto grande ilarità.

Non è mancato infatti chi si è permesso di affermare «che abbiamo sbagliato i conti» e che avremmo dovuto festeggiare il trentesimo nel 1997. Sostenere questo denota gravi lacune in campo aritmetico e palese carenza di spirito di osservazione dal momento che ad esempio, nella bella bacheca posta sulla destra della porta d'ingresso dell'acetaia sono collocate trenta bottigliette contenenti ciascuna un campione di balsamico vincitore delle gare del Palio.

La prima di esse porta la data del 1967 e raccoglie il campione presentato dal Sig. Eugenio Tacconi di Spilamberto, primo classificato in tale circostanza, ragione per cui il 1997 decreterà il vincitore della trentunesima gara.

Insistere poi sugli errori imputando alla Consorzio di aver celebrato il trentennale del Palio, manifestazione che nei primi anni era denominata soltanto «Gara fra gli aceti balsamici», rivela un atteggiamento volutamente capzioso in quanto il Consiglio Direttivo ha indetto il «Palio del Trentennale» e non già il «Trentennale del Palio».

Questo basta per farci sorridere e per giudicare positivamente il lavoro svolto, se non è possibile trovare argomenti di altro spessore e natura più consistenti per censurare il nostro operato.

Le attività interne hanno visto il susseguirsi di iniziative che rientrano nel consueto modo di agire della Consorzio:

- Esame sostenuto dagli Assaggiatori aventi titolo ad acquisire la qualifica di Maestro;
- La celebrazione dell'annuale ricorrenza di S. Martino che ha reso angusto anche il capace salone del «Gatto Verde» a S. Venanzio di Maranello;

- Il varo dei nuovi regolamenti riguardanti lo svolgimento della gara del Palio e del conseguimento delle diverse qualifiche nell'ambito degli «Assaggi» di campioni di «Balsamico»;

- Lo svolgimento del XII° Corso di formazione, ben riuscito ed apprezzato da parte dei partecipanti il corso stesso. È noto come esso si concluda con la presentazione di una tesina sul «Balsamico» compilata da ogni corsista. È doveroso segnalare, in proposito, il lavoro presentato da Sabrina Govi e intitolato «L'Armonia del Balsamico». Il parallelo posto in evidenza dall'Autrice fra alcune composizioni di musica classica altamente appropriate e l'armonia esistente fra i campioni di «Balsamico», significativi nelle diverse fasi di trasformazione del mosto d'uva cotto e concentrato, è pressoché perfetto se la perfezione è ottenibile in questo nostro mondo.

Il lavoro denota acuta sensibilità non tanto e non solo nei confronti nel cosmo musicale di sicuro dominio da parte dell'Autrice, quanto piuttosto dei valori, delle sensazioni, dell'equilibrio e della realtà che conosciamo e riconosciamo al nostro prodotto durante lo scorrere del tempo.

Denota anche come «i giovani» sappiano percepire le nostre convinzioni e le nostre certezze nei confronti del «Balsamico» e della sua preziosità.

Proseguendo nella enumerazione delle attività, si precisa quanto segue:

- Si è tenuta, il 9/2/97 e per la prima volta secondo quanto previsto dal nuovo Statuto, l'Assemblea generale dei Soci per l'approvazione del Bilancio Consuntivo al 31/12/96 e di quello Preventivo per l'anno 1997.

Il teatrino della scuola materna «Quartieri» era al completo relativamente alla sua capienza ed il giudizio sulla partecipazione dei Soci dovrebbe essere positivo.

È anche vero, tuttavia, che l'insieme dei componenti la «famiglia» della Consorzio porta a prendere atto di un numero molto più rilevante di persone per cui è bene sottolineare come, almeno nelle occasioni più importanti ed

ufficiali, una maggiore presenza potrebbe essere di chiara gratificazione per il lavoro dei Componenti il Consiglio Direttivo.

L'affermazione è pertinente soprattutto in momenti delicati come quelli che stiamo vivendo per i quali le questioni di carattere commerciale, per altro a noi estranee, e le istanze di riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) creano sconcerto e confusione in tutti coloro che non sono «dentro» al problema.

Per questa ragione diventa necessario vivere insieme i momenti importanti, per ribadire i principi, i valori e la realtà che gravita intorno alla Consorzio e la sostiene e che non ha nulla da spartire con nessun'altra, tantomeno con quella che pone in vendita un prodotto avente quasi totalmente lo stesso nome, al «due per tre», come i detersivi;

- Durante l'anno solare sono proseguite, con regolarità le visite alla nostra acetaia da parte di gruppi di persone, italiane e straniere, di passaggio in luoghi vicini alla cittadina spilambertese, o diretti appositamente nella medesima;
- Sono stati ospitati alunni di scuola media di I° e II° grado francesi, austriache e ceche, gemellate con Istituti della nostra provincia;
- Si sono svolti gli «Assaggi di allenamento» con regolarità e forte partecipazione in tutte le comunità ad essi deputate.

Ci apprestiamo ora a vivere la trentunesima gara del Palio di S. Giovanni ponendo attenzione a quanto sottolineato in occasione delle celebrazioni del trentunesimo di attività:

- Valorizzare e aumentare, gradualmente e con estrema attenzione, il grado acetico del nostro «Balsamico»;
- Ridurre il tasso zuccherino;
- Allungare nel limite del possibile le «batterie» di vaselli;
- Prestare estrema attenzione alla «botte madre» per quanto riguarda l'azione dei lieviti e degli aceto-batteri, presupposto fondamentale per salvaguardare il prodotto e la sua tradizione.

Il Gran Maestro

BANDO

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

«31^a GARA DEL PALIO DI S. GIOVANNI»

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

La raccolta dei campioni inizierà il giorno 7 aprile p.v. per terminare **improrogabilmente** il giorno 26 aprile p.v. I campioni presentati fuori termine verranno regolarmente valutati, ma non potranno concorrere alla vincita del «Palio 97».

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 22 giugno 1997, 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) Premiazioni del Palio 1997.

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 19 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 22 giugno p.v. **al termine dell'Assemblea Generale in SEDE.**

AVVISO AGLI ALFIERI E AI SOCI

I campioni che concorrono al 31° 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 presenti alla riunione del Consiglio Maggiore indetta per sabato 22 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» prevede, 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.),
 - da batterie poste «a balia»,
 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.

L'adozione 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 la propria esperienza e la propria professionalità.

In particolare modo l'invito vale nei confronti di «balsamici» di antica data.

Il Consiglio Direttivo

PIERO PITTARO AI VERTICI DELL'ENOLOGIA MONDIALE

Il nostro amico Piero Pittaro già presidente dell'Associazione italiana enologi e presidente dell'Istituto sperimentale per l'enologia di Asti, è

stato chiamato, all'unanimità, al vertice mondiale dell'enologia quale nuovo presidente dell'Union Internationale des Oenologues.

A Piero i rallegramenti più sentiti da parte di tutti i Soci della Consorceria e gli auguri più affettuosi di buon lavoro.

ELENCO DEGLI ALFIERI E LORO RECAPITO

BASTIGLIA - BOMPORTO - RAVARINO
BELLEI ENZO

CAMPOGALLIANO
GUALDI Rag. VINCENZO

CARPI
GORGÒ ROMOLO

CASINALBO
FERRARI GIORGIO

CASTELFRANCO
GAMBIGLIANI ZOCCOLI MARIO

CASTELNUOVO R.
STORTI STEFANO

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
GIACOBAZZI 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

AVVISO

Il giorno 2 maggio p.v. alle ore 20,30 inizieranno, in Sede, gli «assaggi» per la gara del Palio 1997. La lettera di convocazione sarà trasmessa, secondo quanto previsto dal Regolamento, soltanto ai Soci in regola con il numero degli «assaggi» e la quota associativa.

RESOCONTO ASSEMBLEA ORDINARIA 9 Febbraio 1997

Il giorno 9 febbraio 1997, alle ore 9,30 in seconda convocazione, si è tenuta presso il teatrino della scuola materna «Quartieri» in Spilamberto, l'Assemblea ordinaria dei Soci con il seguente ordine del giorno:

- 1) Relazione del Presidente.
- 2) Approvazione bilancio consuntivo al 31-12-96.
- 3) Approvazione bilancio preventivo 1997.
- 4) Nomina dei Proviviri.
- 5) Nomina dei Revisori dei conti.
- 6) Determinazione della quota associativa.
- 7) Illustrazione delle attività relative al 1997.
- 8) Richieste e osservazioni da parte dei componenti l'Assemblea

Erano presenti 160 Soci. Presidente dell'Assemblea è stato nominato il geom. Oscar Forghieri. I lavori si sono svolti regolarmente. I bilanci, illustrati in forma dettagliata dal tesoriere Rag. Giuliano Longagnani, venivano approvati all'unanimità. L'Assemblea ha eletto i Proviviri nelle persone dei Soci Attilio Tabacchi, Vittorio Torreggiani e Valeriano Zanasi e i Revisori dei conti.

Il Collegio dei Revisori risulta così composto: Aronne Sala, *presidente*; Giulia Bazzani, Augusto Benevelli, Francesco Ligabue, Dino Mussi, *membri effettivi*. La quota associativa è stata fissata in L. 50.000 da versare alla Consorceria tramite conto corrente postale. Ha fatto seguito l'illustrazione delle varie attività previste per il 1997.

Diversi Soci hanno successivamente preso la parola per porre quesiti o delucidazioni.

Il Gran Maestro ha fornito loro le spiegazioni richieste.

Alle ore 11,30 il Presidente ha sciolto l'Assemblea.

—*—

Il Consiglio Direttivo, nel compiacersi della scelta effettuata dai componenti l'Assemblea in merito alla elezione dei Proviviri e dei Revisori dei conti, desidera esprimere un cordiale ringraziamento ai Neo-eletti per aver accettato l'incarico loro conferito, certo di poter contare sulla piena e totale collaborazione.

Il Consiglio Direttivo

ATTO DOVUTO

Finito di stampare dalla Litografia F.G. di Savignano s. P. nel mese di dicembre 1996, è stato divulgato, nei primi giorni di gennaio 1997, il volume «L'Aceto Balsamico di Modena» a cura del relativo consorzio di tutela.

Nota è l'annosa questione riguardante i due prodotti oggi esistenti sul mercato: l'Aceto Balsamico di Modena (A.B. di Mo) e l'Aceto Balsamico «tradizionale» di Modena (A.B.T. di Mo)

È altresì assodato, e peraltro riconosciuto dagli stessi produttori di A.B. di Mo, come essi non possano dare adito ad alcun paragone o confronto distando il secondo (Aceto Balsamico «tradizionale») dal primo anni luce per caratteristiche, preziosità, storia e tradizione. [«...hanno caratteristiche ben diverse...», pag. 6 del volume].

Alcuni tentativi a sostegno di tesi contrarie sono stati effettuati in un recente passato con esito disastroso. Se i promotori della pubblicazione si fossero limitati ad evidenziare le caratteristiche dell'A.B. di Mo prodotto secondo quanto previsto e richiesto dal D.M. 3/12/65 (peraltro più volte citato, ma non una sola riportato nella sua integrità), nulla vi sarebbe stato da eccepire in merito alla loro iniziativa.

Viviamo in un Paese libero e democratico ed ognuno può apertamente esprimersi come meglio crede nel rispetto, tuttavia, della verità, della chiarezza e della persona, che non può in alcun modo e caso essere tradita, o confusa.

Poiché si tratta di prodotti commestibili, il decreto legislativo 27/1/1992 n. 109 attuativo delle direttive comunitarie concernenti l'etichettatura, la «presentazione» e la «pubblicità» di tali prodotti, stabilisce che esse non devono indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche dei medesimi e precisamente sulla loro natura, identità, qualità, composizione, durabilità, sul luogo di origine o di provenienza, sul «loro modo di ottenimento o di fabbricazione».

Il concetto è stato più volte ribadito dalla Corte di Giustizia delle CC.EE. in diverse sentenze in cui viene specificato che la denominazione di vendita di un prodotto alimentare deve essere tale da consentire all'acquirente di conoscere le caratteristiche che lo distinguono e, di conseguenza «di poterlo riconoscere dai prodotti con i quali può essere confuso».

Questo non sembra accadere a chi esamina il contenuto della pubblicazione sopraindicata. La circostanza che può indurre a trarre in inganno il consumatore inesperto a causa della quasi totale comunanza dei termini fra i due prodotti (A.B. di Mo - A.B.T. di Mo) differenti nella loro denominazione per la sola presenza dell'aggettivo «tradizionale», viene amplificata a causa di una ambiguità diffusa, a volte sfacciatamente palese, altre sottile e bizantina, al punto di far credere che siano i produttori dell'A.B. di Mo i veri e soli tutori dell'eredità antica e gli altri, quelli del «tradizionale» insieme alla Consorteria, possano al più essere considerati soltanto gli eredi di Francesco Aggazzotti (1862). Gravi responsabilità incombono su coloro che si sono prestati a sostenere questa tesi avanzata, peraltro, in forma capziosa ed in ogni caso tale da non poter essere dimostrata.

Lo spazio concesso dall'esiguo numero delle pagine del notiziario non consente di procedere ad un approfondito esame, pagina per pagina, riga per riga, del testo prodotto, al quale tuttavia è da attribuire un giudizio valutativo totalmente negativo.

Verranno di conseguenza posti in evidenza soltanto gli aspetti che creano maggiori perplessità nel lettore. Si sottolineeranno alcuni evidenti errori, contraddizioni, ripetizioni, l'uso improprio dei termini e l'ambiguità, che, in forma palese o nascosta, serpeggia sulla intera pubblicazione. Già nella prima riga della prefazione (pag. 6) si legge: «Perché un altro volume sull'Aceto Balsamico?...» Quale?

Giocare sulla interpretazione e l'uso

dei termini (Aceto Balsamico, A.B. di Mo, A.B.T. di Mo) sarà il motivo conduttore di tutto il testo.

La sola affermazione accettabile sembra essere nella premessa: i due prodotti «hanno caratteristiche ben diverse»!

Subito dopo, a pag. 12, viene sostenuta la tesi secondo la quale il «Balsamico» si ottiene dal vino e dal mosto crudo. «Contro l'opinione corrente di tutti i documenti conosciuti ci dicono che l'Aceto Balsamico del Duca era ottenuto dal vino e dal mosto crudo». Questa affermazione andrebbe «dimostrata» ed invece rimane totalmente gratuita e a livello di semplice enunciazione.

È noto come nelle cantine ducali si trovassero quattro tipi di aceto: il normale, il fino, il mezzobalsamico e il balsamico, insieme all'agresto e all'agresto per il barile.

È provato come alle cantine stesse venisse fornito sia vino trebbiano, che castellate di uva «per rincalzare le accette del Duca».

Nulla vieta di supporre che l'aceto normale e il fino fossero prodotti col vino, mentre niente è dato sapere (ed il silenzio non prova nulla) quale fosse il modo di utilizzare le castellate d'uva.

Probabilmente, verosimilmente, in maniera diversa rispetto all'uso del vino, perché altrimenti, non vi sarebbe stato alcun motivo di fornire a volte l'uno ed altre l'uva per accomodare le «accette» del Duca.

Oppure è ritenuto assurdo ipotizzare questo?

E se assurdo non è, quali prospettive si aprono in merito?

E per fare l'Agresto e l'Agresto per barile quale dei due metodi conosciuti (Vincenzo Tanara 1627) veniva usato? Il primo o il secondo che richiedeva la cottura del mosto sino alla riduzione di 1/3?

Si afferma che il Balsamico proviene dall'aceto di vino e dal mosto crudo, ma, a pag. 13 si dichiara l'utilizzo del mosto cotto al 50%, come additivo. Quale Balsamico poteva produrre una miscela di vino e mosto cotto al 50%? Come conciliare l'iter che porta al

«Balsamico» (Corte Ducale 1747) con le affermazioni del microbiologo G.C. Turtura secondo il quale: «...Ove manca l'attività microbica non sono presenti né prodotti aromatici derivanti dal metabolismo dei lieviti e di acetobatteri, né il patrimonio enzimatico fornito dagli stessi microrganismi. La presenza di tali composti contribuisce ad imprimere alle successive fasi di trasformazione una ben precisa impronta.» ?

Si afferma che (pag. 18) «Il 90% dei produttori aggiunge ai vascelli aceto forte (fino al 50%); metodo di conduzione del tutto estraneo a quello dell'Aggazzotti.» e che tale comportamento «...porterà col tempo a snaturare i classici, tradizionali caratteri organolettici del nostro aceto».

Ma di quale aceto si parla?

Di quello prodotto col solo vino, dell'altro che prevede l'utilizzo dell'aceto di vino e del mosto cotto o di quello proveniente dal solo mosto cotto?

Peraltro nel volume sono presentate otto note e antiche ricette che richiedono di praticare la seconda eventualità.

Quali erano e quali sono i «classici tradizionali caratteri organolettici» del nostro aceto?

Nostro di chi?

Degli industriali (A.B. di Mo) oppure dei tradizionalisti (A.B.T. di Mo)? A proposito di Francesco Aggazzotti viene commessa una grave scorrettezza che suona offesa all'intelligenza dell'avvocato (pag. 16).

«Verso il 1860 negli ambienti modenesi venne fatto conoscere un metodo di produzione che utilizzava soltanto mosto cotto. Questo fatto viene definito una «trovata» di Francesco Aggazzotti, «per ridurre drasticamente i tempi dell'invecchiamento senza snaturare il prodotto»!

Si attribuisce ad Aggazzotti tale «trovata», senonché a piè pagina, ultimo capoverso si legge: «Mosto cotto puro usarono anche i Conti Salimbeni «prima» del 1839» Dunque la produzione del «Balsamico» con l'utilizzo di tale, «materia prima» era praticata anteriormente a quella che viene

definita «trovata»! E allora? A pag. 17 viene menzionata la Consorteria a totale sproposito dal momento che essa non ha mai avuto nulla in comune con l'A.B. di Modena e i suoi produttori e pertanto non c'entra nulla in una simile pubblicazione.

Quanto alla «consacrazione» Aggazzottiana e alla interpretazione dei documenti di G. Pollacci la domanda va rivolta a chi scrive queste cose a pag. 17, dal momento che ne è stato Socio fondatore e per alcuni anni Gran Maestro e viene definito «storico» e «appassionato ricercatore delle origini ed evoluzioni di questo nostro prodotto» (pag. 6).

Si legge poi a pag. 25

«L'idea di intervenire in questa TRANSUSTANZIAZIONE non venne che tardi nella storia dell'aceto.» Che il vino venga trasformato nel sangue di Cristo durante la celebrazione della Messa è «mistero di Fede» per un cristiano; che lo stesso possa essere TRANSUSTANZIATO in aceto porta ad essere quanto meno blasfemi.

Nel testo si scopre una proprietà particolare (pag. 33.) dell'A.B. di Mo. Vi si afferma che esso è «poroso». Non può trattarsi dell'orifizio del condotto escretore della ghiandola sudoripara sulla cute; non può essere ognuno dei piccoli forellini riscontrabili nei corpi solidi, e nemmeno l'area scura e quasi puntiforme che appare sulla fotosfera del sole (Zingarelli).

Ma allora che cosa è?

Sulle «prime vendite» relative all'Aceto Balsamico (pag. 55) si legge a proposito di G. Giusti: «...egli fu il primo venditore di Aceto Balsamico fatto col mosto cotto...» in palese contraddizione con affermazioni opposte a seguire.

Si vuole che ai due prodotti (A.B. di Mo e l'A.B.T. di Mo) siano riservate «identiche origini» tanto da creare confusione (pag. 61), mentre si ritiene di imputare soltanto alla pratica artigianale nei confronti di quella industriale la differenza esistente fra i due prodotti! (pag. 62)

In questo caso, come nel precedente, due sono le eventualità: o si è in malafede o si ignora il problema nei suoi aspetti fondamentali.

Si scrive (pag. 76, ult. capoverso): «...Infine bisogna ricordare che al di fuori e al di sopra di quelle che sono le procedure canoniche per la confezione dell'Aceto Balsamico (il volume porta il titolo «L'Aceto Balsamico di Modena») esistono tuttavia piccoli grandi segreti che, tramandati ancora oggi, ogni produttore gelosamente conserva e perpetua ottenendo nella assoluta tipicità del prodotto un'individuazione familiare precisa; questo serve per tentare di dare una ragione, una motivazione psicologica o sentimentale a quella produzione già straordinaria nella sua tecnica e concezione, ma ancora più sbalorditiva per il suo spirito vocazionale di offerta alle generazioni successive»! Per chi sono scritte queste frasi? Per l'A.B. Tradizionale del quale se ne preleva annualmente il 10% dal vasello terminale di una batteria o per l'A.B. di Mo che viene prodotto annualmente per centinaia di migliaia di litri a Modena, ad Afragola e forse anche ad Acitrezza?

Come la mettiamo con il D.L. 109 del 27/1/92?

Il volume contiene lavori già pubblicati in epoca precedente ('90 e '93) e pertanto del tutto noti, ed altri articoli il cui contenuto sembra limitato al solo scopo di aumentare le pagine del volume stesso;

Le ripetizioni sono rinvenibili ovunque e si susseguono con monotonia disarmante ed esasperante. Enumerarle tutte costituirebbe una grossa impresa. Diverse argomentazioni o metodologie caratteristiche dell'A.B.T. di Mo e qui riportate come comuni o proprie dell'A.B. di Mo dovrebbero essere tolte dal volume, insieme ad altri errori palesi (il rovere viene presentato e definito come «il Signore dei legni» poiché pieno di aromi» (pag. 66). Anche se parziale ed incompleto, questo commento si presenta un «atto dovuto» nel rispetto della verità e della correttezza di comportamento verso il «Balsamico» dei Padri, oggi denominato «Tradizionale». Quando verità e correttezza vengono poste in discussione o disattese, non vi è più spazio di dialogo fra gli uomini.

Francesco Saccani

UNA BOTTIGLIA ETICHETTATA «A

Nella seconda metà degli anni ottanta è venuta a mancare, a Carpi, una anziana signora erede di una antica famiglia di ricchi proprietari terrieri. Ella da tempo non abitava più nel quattrocentesco palazzo dei genitori prospiciente la piazza principale del paese e sovrastante il caratteristico e tipico «Portico Lungo», ma in un più modesto palazzotto sito nella antica via denominata, un tempo, «Belvedere».

In quella casa la Signora, che mai si era sposata, aveva raccolto con molta cura, perseveranza e competenza tutti i ricordi del suo lungo passato del quale, l'edificio, poteva veramente considerarsi, se non un museo, certamente una conservatoria dei documenti e dei beni minuti della sua antica famiglia.

Lei scomparsa gli eredi, per poter eseguire i necessari lavori di restauro, hanno provveduto a raccogliere,

catalogare ed inscatolare, per poterlo sistemare altrove, tutto il materiale esistente.

Fu un lavoro pesante e difficile che durò un lungo lasso di tempo. Nello sgombero delle cantine fra le varie bottiglie antiche, di nocino, di laurino oltre a vecchi vini ormai decomposti, è emersa questa bottiglia che porta due etichette.

Una, più vecchia e deteriorata, con su scritto «Aceto Balsamico Brusco 1785» e l'altra, più recente, ma sempre vistosamente antica riportante solamente «Balsamico brusco 1785» Da parte degli eredi tale bottiglia, frammista a tante altre di vecchiezza evidente, non fu ritenuta meritevole di particolare attenzione tanto che fu regalata ad un comune amico che sapeva, invece, quanto interesse e passione chi scrive poneva alla cura e alla storia dell'aceto balsamico tradizionale.

È in tal modo che quella bottiglia è venuta in mio possesso.

È una bottiglia di tipo «bordolese» da 500 cc. Era chiusa con un tappo di sughero senza ulteriore sigillatura con ceralacca od altro. È alta 27,5 cm. e d ha una circonferenza di 22,5 cm. La polvere depositatasi in tutto questo tempo si è appiccicata alla bottiglia ed è diventata inamovibile non solo al soffio, ma anche al pennello.

L'alternativa che si poneva a chi scrive era se continuare a conservarla così tal quale, a mo' di

cimelio prezioso, oppure stapparla e constatare la qualità del contenuto. Fu un dilemma presto risolto. Non si poteva non cogliere questa, forse unica, occasione per approfondire la conoscenza di un prodotto e constatarne il suo rapporto con un tempo tanto consistente.

Certo non poteva essere una stappatura fatta in famiglia, personalmente, nel più assoluto anonimato. E ciò per due motivi. Primo perché l'analisi organolettica del contenuto, buona o cattiva che fosse, non poteva essere lasciata ad una sola persona soggetta, come tutti sappiamo, a fattori di imprevedibilità dei sensi. Secondo perché il fatto meritava il più accurato controllo di testimonianze e di ufficialità. Quindi l'apertura sarebbe dovuta avvenire, innanzitutto, alla presenza di un Notaio il quale avrebbe registrato, con un Atto di Costatazione, tutte le presenze e le operazioni che sarebbero state eseguite.

Come testimoni ed assaggiatori del contenuto non potevano non essere incaricati membri del Consiglio della Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto. Non tutto il Consiglio perché l'assaggio di un solo cucchiaino di contenuto per tutti i componenti avrebbe eccessivamente diminuito il contenuto stesso.

Furono invitati il Gran Maestro Francesco Saccani, Luigi Loli Palazzini, Agapito Cocchi, Fermo Rizzi, Azio Sacchetti.

Il Notaio era il Dott. Aldo Fiori di Carpi, che ha provveduto a redigere l'Atto di Costatazione Rep. 111064 registrato a Carpi al n° 632 il 3 luglio 1995.

Non sto a descrivere qui le varie fasi della operazione che è stata descritta ampiamente nell'Atto redatto dal Notaio e consultabile presso la Consorteria di Spilamberto, ma riferisco solamente che il contenuto



CETO BALSAMICO BRUSCO 1785»

è stato versato, in successione, in sette distinti matracci in modo che l'eventuale feccia di fondo, la cui quantità non era data conoscere, non andasse, improvvisamente, ad inquinare il liquido versato in precedenza.

Terminata l'operazione si è potuto constatare che non esisteva feccia di fondo, ma che tutta la parte solida od opaca si era depositata sulle pareti della bottiglia attraverso le quali non era possibile più vedere in trasparenza.

Fu redatta una scheda d'assaggio in comune, ampiamente dibattuta, ed il risultato finale è stato il seguente: 10, 16, 17/24, 22, 23, 24/19, 24, 21, 20, 26/26 = 272 punti (secondo le voci della scheda).

Dall'esame chimico-fisico eseguito da Vincenzo Ferrari Amorotti risultò una Acidità Totale di 7,05 ed una densità zuccherina espressa in Brix di 53,65 con un rapporto $R=7,61$. Dall'esame compiuto risultava chiaramente la perfetta conservazione del contenuto con una intensa e persistente emissione di profumi tipici e caratteristici che durerà, in un matraccio tenuto a parte, per molto, molto tempo.

Inoltre i risultati delle analisi, cioè la sua densità, non eccessiva, e l'acidità certamente significativa, confermavano anche il senso di quella dicitura di «Balsamico brusco» che si leggeva in etichetta.

Fu parere unanime degli assaggiatori, per tutto quanto si era potuto constatare sia dall'aspetto esteriore della bottiglia, sia dalla friabilità del tappo sia, infine, dall'esame del contenuto, che la data del 1785, riportata nella più antica etichetta, quasi illeggibile, e in quella più recente, fosse più che attendibile. Rimaneva, ora, il problema della continuità della conservazione. Quell'aceto non poteva essere consumato in pranzi per quanto importanti che fossero. Occorreva

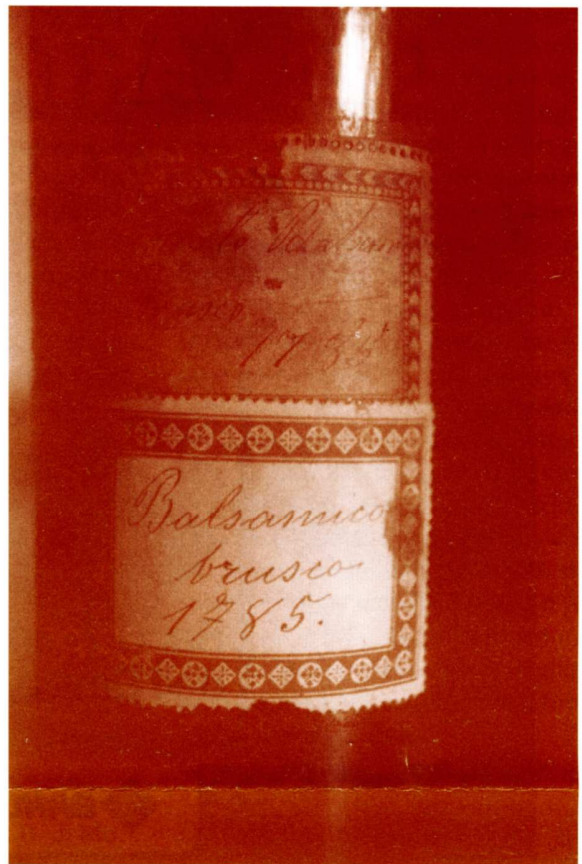
continuare a conservarlo nella stessa bottiglia dove erano applicate le vecchie e originali etichette e dove, all'interno, esistevano gli antichi profumi e depositi. Ma il liquido, diminuito in parte per i consumi di assaggio ed in parte per un modesto prelievo, non avrebbe più ricolmato la bottiglia che sarebbe rimasta smezzata con all'interno una notevole quantità d'aria foriera di eventuali anomale trasformazioni non date da prevedere.

Nè d'altra parte sarebbe stato corretto provvedere ad un rabbocco con un aceto diverso, anche se di caratteri molto simili ad esso. Il problema del rabbocco con il conseguente ripristino del livello originario si presentava assai intricato fino a quando, come spesso succede in simili casi, la necessità aguzza l'ingegno e la soluzione emerge semplice e chiara.

Si trattava di introdurre nella bottiglia tanti piccoli volumi che passassero per il collo e fossero incorruttibili all'aceto e al tempo ed equivalenti al volume dell'aceto mancante. C'era chi pensò a dei «diamanti», ma poi, più semplicemente e modestamente, ci si accontentò di semplici palline di vetro.

Il giorno 18 luglio 1996 venne organizzata un'altra riunione notarile per provvedere ufficialmente al rabbocco con le palline di vetro e la successiva «ritappatura» della bottiglia.

Presenziò lo stesso Notaio Dott. Aldo Fiori con la partecipazione di quasi tutto il Consiglio della Consorteria. Furono introdotte le palline, fu sistemato un tappo nuovo, fu legato il tappo con uno spago di canapa ed,



infine, sono stati bloccati i nodi dello spago con una colatura di ceralacca con impresso il marchio GP. Tutta l'operazione è stata constatata dal Notaio e descritta nel «Verbale di Constatazione» Rep. 120849, registrato a Carpi il 30 luglio 1996 al n° 638 Serie II ed anch'esso in visione presso la Consorteria di Spilamberto.

La bottiglia si trova ora sistemata a casa di chi scrive in una bella teca antica, fornitami dall'amico antiquario Silvano Bellucci, a far bella mostra di sé.

Fra le disposizioni testamentarie che lascerò ai miei nipoti vi sarà quella di riapirla non prima che siano trascorsi 50 anni dal giorno della «ritappatura», cioè non prima del 18 luglio 2047.

Credo di non poter assistere!

Giuseppe Pecchi
CARPI 12/3/1997

UNA CARTA DI PAGAMENTO PER OGNI ESIGENZA



scegli la tua carta
presso la



Banca popolare dell'Emilia Romagna

I tassi e le condizioni che regolano il presente servizio sono riportati sul foglio informativo analitico a disposizione del pubblico presso gli sportelli della Banca.

Servizio informazioni clienti
Banca popolare dell'Emilia Romagna

Numero Verde
167-851008

(chiamate dai distretti telefonici abilitati)

CORSO PER «ASSAGGIATORI»

Si è svolto dal 3 al 20 marzo u.sc. il Corso di perfezionamento per acquisire, da parte degli aventi titolo, la qualifica di «Assaggiatore di Aceto Balsamico Tradizionale».

Sotto la direzione del dott. Vincenzo Ferrari Amorotti, esso si è articolato in sei serate (due a carattere teorico e quattro pratico).

Hanno conseguito la nuova qualifica i seguenti Soci, già Allievi assaggiatori:

- Andreoli Alessandro
- Andreoli Sergio
- Barbi Giovanni
- Barbieri Marco
- Brighetti Graziano
- Burzi Albertino
- Canalini Umberto
- Capponi Luciano
- Carretti Carlo
- Cuoghi Deanna
- Dainese Donatella
- Ferrari Giorgio
- Frattini Goldoni Marianna
- Gasparini Tiziano
- Gibertini Gabriele
- Giovini Domenico
- Gozzi Vittorio
- Lancellotti Francesco
- Leonardi Giovanni
- Jubini Tatiana
- Marchesini Claudio
- Mazzacani Maurizia
- Meneganti Antonino
- Mussi Dino
- Pivetti Valter
- Ramini Giordano
- Setti Luciano
- Zironi William

*Il presente bollettino di C.C.P.
serve per coloro che non avessero provveduto
al pagamento della quota Sociale.*

<p>CONTI CORRENTI POSTALI RICEVUTA di un versamento</p> <p>Lire Cinquantamila</p> <p>sul C/C N. 16248411</p> <p>intestato a Consorteria ACETO BALSAMICO Tradizionale di Modena - Via Roncati, 29 - 41057 SPILAMBERTO (MO)</p> <p>eseguito da _____ residente in _____</p> <p>_____ addi _____</p> <p>Bollo lineare dell'Ufficio accettante</p> <p>L'UFFICIALE POSTALE</p> <p>Cartellino del bollettario</p> <p>Bollo e data</p> <p>tassa _____ data _____ progress. _____</p>	<p>CONTI CORRENTI POSTALI Certificato di accreditalam. di L.</p> <p>Lire Cinquantamila</p> <p>sul C/C N. 16248411</p> <p>intestato a Consorteria ACETO BALSAMICO Tradizionale di Modena - Via Roncati, 29 - 41057 SPILAMBERTO (MO)</p> <p>eseguito da _____ residente in _____</p> <p>_____ Via _____ addi _____</p> <p>Bollo lineare dell'Ufficio accettante</p> <p>L'UFFICIALE POSTALE</p> <p>Bollo e data</p> <p>numero d'accettazione</p> <p>L'UFF. POSTALE</p> <p>Bollo e data</p> <p>Importante: non scrivere nella zona sottostante!</p> <p>data _____ progress. _____ numero conto _____ importo _____</p>	<p>CONTI CORRENTI POSTALI Certificato di accreditalam. di L.</p> <p>Lire Cinquantamila</p> <p>sul C/C N. 16248411</p> <p>intestato a Consorteria ACETO BALSAMICO Tradizionale di Modena - Via Roncati, 29 - 41057 SPILAMBERTO (MO)</p> <p>eseguito da _____ residente in _____</p> <p>_____ Via _____ addi _____</p> <p>Bollo lineare dell'Ufficio accettante</p> <p>L'UFF. POSTALE</p> <p>Bollo e data</p> <p>numero d'accettazione</p> <p>L'UFF. POSTALE</p> <p>Bollo e data</p> <p>Importante: non scrivere nella zona sottostante!</p> <p>data _____ progress. _____ numero conto _____ importo _____</p>
--	--	---

Il presente bollettino di C.C.P. serve per coloro che non avessero provveduto al pagamento della quota Sociale.

IMPORTANTE: non scrivere nella zona soprastante!

AVVERTENZE

Per eseguire il versamento, il versante deve compilare in tutte le sue parti, a macchina o a mano, purché con inchiostro nero o nero-bluastro il presente bollettino (indicando con chiarezza il numero e la intestazione del conto ricevente qualora già non siano impressi in stampa).

NON SONO AMMESSI BOLLETTINI RECANTI CANCELLATURE, ABRASIONI O CORREZIONI.

A tergo del certificato di accredito i versanti possono scrivere brevi comunicazioni all'indirizzo dei correntisti destinatari.

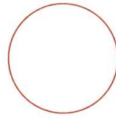
La ricevuta non è valida se non porta i bolli e gli estremi di accettazione impressi dall'Ufficio postale accettante.

La ricevuta del versamento in Conto Corrente Postale, in tutti i casi in cui tale sistema di pagamento è ammesso, ha valore liberatorio per la somma pagata con effetto dalla data in cui il versamento è stato eseguito.

Spazio per la causale del versamento

(La causale è obbligatoria per i versamenti a favore di Enti e Uffici pubblici)

Parte riservata al C.C.S.B.



Ringraziamento

La Banca CRV - Cassa di Risparmio di Vignola ha recentemente donato alla nostra Consorteria un Personal Computer Olivetti M300/10 e una stampante P.R. 25L matr. 7389.

Il Consiglio Direttivo, anche a nome di tutti i Soci, porge un sentito ringraziamento rivolto in particolare al Direttore Generale della Banca medesima Rag. Franco Crotali.

La Consorteria, Associazione libera ed estranea ai problemi ed ai condizionamenti propri della commercializzazione del prodotto, agisce senza fini di lucro pur rendendosi conto che il lucro stesso non può essere considerato, nelle attività di mercato, negativamente qualora sia contenuto in termini di correttezza e di rispetto del Consumatore. I suoi obiettivi spaziano in altri campi: tutela del «Balsamico» dei Padri, sua valorizzazione nei confronti delle generazioni future, condanna nei confronti di tutte le possibili sofisticazioni, promozione sistematica di procedure volte alla sua conoscenza, pratica costante e mirata dell'esame organolettico dei campioni oggi reperibili. Nei suoi trenta anni di attività ha potuto realizzare un intenso e preciso percorso promozionale sul «Balsamico Tradizionale» anche grazie al sostegno materiale ottenuto, in particolare, da due Istituti di Credito: la Banca Popolare dell'Emilia Romagna e la C.R.V. - Cassa di Risparmio di Vignola. Il ringraziamento nei loro confronti non può essere che pieno e sincero.

Qualcuno potrebbe pensare che i contributi elargiti da parte dei due Istituti di Credito siano soltanto da ascrivere alla normale routine imposta dalla esasperata consuetudine dei nostri giorni che vede la «pubblicità» come prevalente ragione dell'agire quotidiano.

Non è così.

Credo di poter affermare che le risposte positive alle nostre richieste abbiano sempre avuto una valenza diversa: l'amore per il «Balsamico Tradizionale», l'aver compreso i suoi valori, l'essersi resi conto della storia, della tradizione e della cultura che sostengono e sottendono questo nostro, e solo nostro, prodotto, insieme alla necessità di conservarlo integro nei secoli grazie anche al lavoro che sviluppa la Consorteria.

Francesco Saccani

ASSAGGI DI ALLENAMENTO 1996-1997

Nella serata di giovedì 20 Marzo, si sono conclusi gli «Assaggi di allenamento» che erano iniziati mercoledì 2 ottobre '96 a Montale Rangone.

È il caso di far presente, ancora una volta, come questi «Assaggi» siano molto importanti in quanto permettono a tutti i Soci della Consorteria di stare in esercizio durante diversi mesi dell'anno ed in «allenamento professionale» al di fuori del periodo ristretto alla «Gara del Palio di S. Giovanni».

Riporto, pertanto, in ordine cronologico il quadro delle varie località dove si sono svolte le attività, con il nome o i nomi dei responsabili organizzatori, il numero di coloro che hanno frequentato ed anche il numero totale degli assaggi effettuati nelle singole Comunità.

Luigi Loli Palazzini

	LOCALITÀ	RESPONSABILI	PERIODO	N° serate	N° presenti	N° assaggi
1	MONTALE RANGONE	G. SIGHINOLFI F. MAZZI	dal 2 ottobre '96 al 6 novembre '96	6	44	745
2	NONANTOLA (Rubbiara)	G. DOTTI I. PEDRONI	dal 3 ottobre '96 al 28 novembre '96	9	46	1.144
3	CASTELVETRO	P.G. SIMONINI	dal 5 novembre '96 al 21 novembre '96	6	50	880
4	CARPI	A SACCHETTI R. GORGÓ	dal 11 novembre '96 al 27 gennaio '97	9	84	1.980
5	MODENA	LOLI PALAZZINI	dal 16 novembre '96 al 1 marzo '97	9	150	3.652
6	VIGNOLA	L. BEGHI F. SATRIONI	dal 29 novembre '96 al 17 gennaio '97	6	124	1.888
7	SPILAMBERTO	R. VECCHI R. CHIERICI	dal 21 gennaio '97 al 7 febbraio '97	6	83	1.002
8	SASSUOLO	G. MOSCARDINI	dal 13 gennaio '97 al 24 febbraio '97	7	29	642
9	FORMIGINE	G. FERRARI F. LEONARDI	dal 13 febbraio '97 al 20 marzo '97	6	65	1.350
TOTALE COMPLESSIVO ASSAGGI						16.052

Il Consiglio Direttivo ringrazia vivamente i Responsabili organizzatori e tutti coloro che hanno collaborato per la migliore riuscita delle serate.



Anno XI° - Numero 1 - Aprile 1997

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: Grafiche G - Marano s/P (Mo)

Ancora sui premi della Gara del Palio di S. Giovanni

Può capitare, in fase di compilazione del Notiziario, che, per ragioni tecniche, si abbiano a disposizione due colonne, peraltro parzialmente utilizzabili a causa dei titoli di testa posti nella pagina interessata. In questo caso chi è preposto al compito di riempirle, non può che assecondare i concetti che maggiormente attraversano i suoi pensieri.

Uno di questi riguarda, nel mio caso e per l'appunto, i premi che si assegnano al termine della Gara del Palio di S. Giovanni.

È noto come essa abbia l'esclusiva finalità di valorizzare la peculiare e inimitabile produzione del «Balsamico Tradizionale» e sia indenne da ogni possibile strumentalizzazione a fini commerciali.

Si tratta di una gara aperta e nei confronti della quale, è il caso di dirlo, ci si augura che vinca, davvero e sempre, il migliore.

Non si tratta di una competizione fine a se stessa o gravida di esasperazione. Chi non capisce o non vuol capire tutto questo non è neppure in grado di comprendere le finalità della Consorteria e di dividerne gli obiettivi.

Ma allora per costui non vi è posto fra noi.

Il Consiglio Direttivo ha stilato un regolamento che, in ogni caso, premia un solo campione proveniente da una medesima acetiaia, comunque costituita. Se non ha suscitato contrasti o recriminazioni la decisione riguardante le batterie appartenenti ai propri familiari, ha invece, in qualcuno sollevato perplessità l'estensione della

medesima alle batterie «poste a balia»; in altri termini «adottate» da un conduttore.

Il porre «a balia» una batteria ha profonde analogie, sia pure interpretate con le necessarie limitazioni, con l'adozione di un figlio.

Così come non è possibile porre «distinzioni» fra un figlio naturale ed un altro adottato, allo stesso modo il concetto vale fra una propria batteria nei confronti di un'altra posta «a balia». Comportamenti diversi suonerebbero offesa, nel primo caso, verso un atto d'amore, nel secondo soltanto bramosia nell'accumulo di premi.

Peraltro il conduttore dovrebbe essere orgoglioso di «cedere il passo», per soli cinque anni se vincitore del Palio, alla batteria presa in adozione nei confronti della propria.

Si tratta di condividere pari gratificazione.

E questo basti una volta per tutte.

Francesco Saccani

AVVISO

Poiché non è sempre possibile essere presenti in Sede si prega di utilizzare la segreteria telefonica (059/78.59.59).

Coloro che hanno bisogno di conferire con noi saranno rintracciati nel più breve tempo possibile. Si prega di esprimere con chiarezza il proprio recapito.

Si comunica inoltre che, a breve termine, sarà installato anche un servizio di Fax.

In Cucina

SCALOPPINE ALL'ACETO BALSAMICO

Si battono delle fettine di polpa di maiale (filone) abbastanza sottili. Si scaldano burro e olio in parti uguali in un tegame e, appena l'unto sfrigola, si buttano le fettine ad una ad una, infarinate leggermente.

È importante che siano passate nella farina al momento di cuocerle, con un movimento rapido e che siano ben scosse dopo, in modo che la farina resti come un velo.

Si rosolano dalle due parti e poi si salano; si aggiunga un cucchiaino di Aceto Balsamico, che si fa parzialmente assorbire.

Si stempera il tutto con una tazzina di brodo aggiunta poco alla volta (è meglio usare un brodo di dadi piuttosto che un brodo grasso). Si fa riassorbire e si serve caldo con contorno di puré o meglio di patate machées.

Daria Bertolani Marchetti

AMARETTI DI SPILAMBERTO E ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

Ho recentemente sperimentato, al Circolo Paradosso da Renato, come gli amaretti di Spilamberto, serviti caldi con alcune gocce di «Balsamico Maturo», siano la fine del mondo.

Francesco Saccani