



# 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)

## "VA DOVE TI PORTA IL CUORE"

Lettera aperta.

Alcuni aspetti predominanti del vivere il nostro tempo si presentano evidenti anche quando ci si lascia prendere dalle incombenze quotidiane o dalla disattenzione: il profitto spinto spesso all'esasperazione, la burocrazia sempre rigida e molte volte cieca oppure ottusa, la mancanza di rispetto e di generosità verso il prossimo sembrano prevalere sui valori che, al contrario, dovrebbero caratterizzare la vita delle persone riunite in un consesso civile.

Il "balsamico" (aggettivato "tradizionale" a seguito di un Decreto legislativo emesso per poterlo distinguere e differenziare da quel prodotto denominato semplicemente aceto balsamico di Modena e con il quale non ha nulla in comune) non ne può restare indenne.

Sarebbe assurdo il pretenderlo e del resto le prove non mancano.

Ad es. il tentativo di assimilare fra loro i due prodotti (A.B.T. di Mo e A.B. di Mo.) viene effettuato attraverso una recente pubblicazione finalizzata a confondere e disorientare tutti coloro che non sono esperti in materia; le battaglie burocratiche condotte, all'interno e all'esterno del nostro paese,

ai fini dell'attribuzione della D.O.P. o della I.G.P. o di quant'altro rappresentato da sigle più o meno ermetiche, sembrano non avere fine; la bramosia del profitto appare come la sola ragione dell'operare da parte di certi individui.

E noi? (intendendo per "noi" tutti coloro che vivono in Consorzio in modo genuino e scevro da interessi personali e interpretano e praticano correttamente lo Statuto dell'Associazione).

A noi, parafrasando il titolo di una pubblicazione che ha riscosso ampio successo di pubblico, se non di critica, non resta che ripetere, nei confronti del "balsamico" dei Padri e se ve ne fosse di bisogno, "va dove ti porta il cuore". Ma a quale cuore ci si può riferire?

A quello che pulsava in Rolando Simonini e che lo induceva ad affermare "ci eravamo prefissi di salvare una tradizione probabilmente più che millenaria". . . " ci siamo riusciti rinverdendo gli entusiasmi in coloro che già producevano il balsamico per fortunata tradizione familiare" e siamo andati oltre.

Nei confronti del "balsamico" il cuore di Rolando batteva incurante e indifferente

al frastuono del mondo avido di averi e di potere.

Gli procurava impulsi e sollecitazioni proprie e caratteristiche dell'uomo onesto, genuino e ancorato a radici e tradizioni che per nessuna ragione o prezzo potevano essere divelte o stravolte o dimenticate.

Oggi il frastuono e l'ambiguità, spesso alimentati dall'ipocrisia, sembrano farsi più forti, più evidenti, più pressanti ed anche accattivanti; ma se ci lasciamo condurre dove ci portava quel cuore il "balsamico" sopravviverà con la forza e il vigore di sempre, retaggio di eredità antiche che non possono andare disperse o dissolversi nel nulla, tanto meno sullo scaffale di un supermercato insieme ai prodotti offerti al "tre per due".

Tenga presente, ogni Socio, che queste considerazioni fanno parte del testamento spirituale lasciato da Rolando.

Chi non le condivide o non le osserva non può trovare posto in Consorzio.

È opportuno che se ne renda conto e agisca di conseguenza, sia per rispetto al Fondatore della Consorzio stessa, che per sua dignità personale e che lo faccia subito.

Francesco Saccani

## RICORRENZA DI S. MARTINO 1997

*L'incontro conviviale previsto in occasione della ricorrenza di S. Martino è fissato per DOMENICA 9 NOVEMBRE 1997 alle ore 12,15 presso il Ristorante "Gatto Verde" di S. Venanzio a Maranello.*

*Le prenotazioni, da effettuarsi nell'intervallo di tempo compreso fra il 20 ottobre e il 6 novembre, dovranno pervenire, a mezzo telefono, al Ristorante stesso (chiuso il lunedì e martedì): 0536/94.15.04 oppure 0536/94.11.69.*

*La forte e collaudata affluenza di Soci, Amici e Simpatizzanti attribuisce alla prenotazione il carattere della obbligatorietà.*

*Ragioni organizzative richiedono, inoltre, di fornire, da parte di chi prenota, oltre al proprio nome e indirizzo, anche il numero esatto dei posti richiesti.*

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

*L'incontro si svolgerà secondo tradizione.*

Cordialmente.

Il Gran Maestro  
Francesco Saccani

## IL "BALSAMICO" E IL 31° PALIO DI S. GIOVANNI

Una stima prudenziale quantifica in circa 15.000 le famiglie che, nella città di Modena, ma soprattutto in provincia (e qui ci riferiamo, particolarmente, ai circondari di Montale-Rangone, Nonantola, Castelvetro, Carpi, Soliera, Bomporto, Fiorano, S. Cesario, Vignola, Spilamberto, Sassuolo e Formigine) si dedicano, con amorevole passione e dedizione, alla produzione di quel prezioso nettare che è l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena; infatti, per la maggior parte, il consumo è familiare o, al massimo, esteso agli amici (quando occorre fare un presente . . . importante!), mentre la realizzazione ai fini commerciali a scopo di lucro, rappresenta una percentuale certamente minore (mi raccomando il fondamentale aggettivo "tradizionale" che distingue questo splendido e costosissimo prodotto dai comuni aceti balsamici di poco prezzo che si trovano in commercio). Grosso modo quindi abbiamo una platea (tra componenti le famiglie dedite all'A.B.T. e produttori di professione) di oltre 100.000 persone: logico che la vittoria nella Gara del Palio di San Giovanni (che si tiene da 31 anni alla fine di giugno di ogni anno, in concomitanza con questa festa, che cade il 24 giugno e con la Fiera di San Giovanni, in essere a Spilamberto da ben 127 anni) che sancisce quale è il miglior – in assoluto nell'anno – aceto balsamico tradizionale di Modena, sia simile all'aggiudicazione – tra le contrade senesi – del mitico Palio della Corsa di Cavalli in Piazza del Campo!

Vi sono persone che, nonostante gli sforzi, la perizia, l'ottima materia prima ecc., magari riescono spesso ad entrare nella rosa dei 12 finalisti, ma non a conquistare l'ambitissimo "Cucchiaino d'oro" che unitamente al Torrione (di Spilamberto) d'oro, ed al diploma viene consegnato al primo classificato.

L'Aceto Balsamico Tradizionale è infatti un liquido vivo, e non vi sono – come oggi accade almeno per i migliori vini prodotti su scala industriale – regole sicure per ottenere l'optimum: infatti tutto dipende dai batteri, dai lieviti, dal calore estivo e dal freddo invernale (le batterie di botticelle, o "vaselli" sono abitualmente e tradizionalmente allagate in soffitte o sottotetti, per consentire un'escursione termica – tra estate ed inverno – più ampia possibile) e, perchè no, dall'aria, che col suo ossigeno, penetra nelle botti e consente tutte quelle mutazioni chimico/fisiche che porteranno il mosto cotto a trasformarsi, dopo decine di anni, in quel liquido scuro, carico e lucente, con un sapore bilanciato tra dolce ed agro, che è l'A.B.T. di Modena, universalmente noto e utilizzato dai più grandi chef mondiali per realizzare i loro piatti.

Ma per arrivare a determinare il Vincitore del 31° Palio di S. Giovanni, occorre un durissimo lavoro di selezione e valutazione dei quasi mille (per l'esattezza 909) campioni rigorosamente anonimi di A.B.T. presentati in Concorso, ed a ciò provvedono, con un'encomiabile impegno assolutamente gratuito i maestri assaggiatori, gli assaggiatori e gli allievi della Consorceria dell'A.B.T. di Modena, con sede nella prestigiosa Villa Fabriani di Spilamberto (Mo), nella cui soffitta è sistemata – ovviamente – la propria acetiaia; qual'è lo scopo della Consorceria (che l'anno scorso ha festeggiato i trent'anni di attività)? Sostenere, promuovere, organizzare, senza fini di lucro, iniziative e manifestazioni dirette alla tutela ed alla valorizzazione del balsamico nonchè alla diffusione della sua conoscenza nel rispetto assoluto della tradizione. Senza voler troppo entrare in particolari tecnici, un pò di numeri riteniamo siano utili per chiarire le idee: i 909 campioni sono stati

innanzitutto tutti analizzati per verificare se corrispondevano ai parametri di quantità di acido acetico e di zuccheri recentemente stabiliti per i partecipanti al Palio: infatti si era notato, con l'andar del tempo, un notevole aumento della parte zuccherina a scapito della parte acetica del balsamico, e ciò non corrispondeva alla tradizione ed ai dettami legislativi, secondo i quali il sapore deve essere dolce e agro, ma *ben equilibrato*: di questo passo – dicevano i membri del Consiglio Direttivo della Consorceria – i balsamici sarebbero divenuti delle vere e proprie . . . dolci marmellate, forse buone per farcire le torte, ma certamente non consone ai dettami dei tradizionali balsamici!

Poi si è passati – da maggio a giugno – alle serate di assaggio e valutazione: in tutto sono stati effettuati ben 8312 assaggi, con un numero di presenze tra maestri, assaggiatori ed allievi (in tutto 225 unità) di 1782!

Tralasciamo i rigorosi e severi criteri di valutazione, che si estrinsecano nella relativa e complessa scheda (non per niente il Gran Maestro della Consorceria, Francesco Saccani, è un docente di matematica!) che viene compilata da tutti coloro che effettuano gli assaggi, sotto la guida del capo-tavolo (normalmente maestri assaggiatori), rilevando che – da qualche anno a questa parte, – i punteggi dei finalisti sono calati rispetto a quelli di alcuni anni fa: le motivazioni possono essere molteplici: o maggiore severità nelle ultime valutazioni, o calo di qualità dei più recenti balsamici (parliamo – ovviamente – dei concorrenti ai più alti livelli qualitativi); d'altronde non va dimenticato che l'A.B.T. raggiunge il suo picco più alto di qualità dopo molte decine di anni e quindi non è sempre detto che – in una singola annata – vi siano balsamici che arrivano al top: magari occorrerà aspettare il secondo millennio!

Tanto per dare un'idea dell'esasperazione nella stima qualitativa cui si è giunti, basti dire che tra il primo e il 12° classificato vi è un divario di meno di sei punti, mentre, in alcuni casi, tra l'uno e l'altro dei 12 finalisti la differenza è di meno di cinquanta centesimi di punto (sembra quasi di essere in Formula 1 – d'altronde all'11° posto vi è un produttore proprio di Fiorano, dove la Ferrari ha la sua bene nota pista di prova dei bolidi – là dove i distacchi tra i vari Schumacher, Irvine & c. sono all'ordine dei centesimi di secondo!)

Le motivazioni del successo del Palio (e della relativa gara), come il Gran Maestro ha evidenziato, sono molteplici, ma essenzialmente due: il balsamico è un "collante" secolare e tradizionale tra gli abitanti degli "antichi domini Estensi" del Modenese, e tuttora permane una forte sete di conoscenza nei suoi confronti, dato che ancora non sono stati sviscerati (e probabilmente non lo saranno mai, tanto complesse sono le trasformazioni che ... misteriosamente avvengono nei vasselli nel corso di decine di anni) tutti i segreti che si celano nella realizzazione di un ottimo balsamico.

Il prof. Saccani prima di dar corso alla premiazione ha poi fatto presente l'importanza del manoscritto Gallesio rinvenuto a Washington (capitale degli U.S.A.) in merito all'uso del solo mosto cotto nella produzione del "balsamico".

Dal documento si evince come in Nonantola si praticasse tale consuetudine già intorno al 1709. Sul palco si sono poi avvicendati i 12 primi classificati, premiati da S.E. il Prefetto di Modena dott. Alberto Ruffo, e dai Consiglieri direttivi della Consorteria:

	punti
1° Danilo Guatelli di Formigine	335,209
2° P. Giorgio Simonini di Castelvetro	334,459
3° Alberto Muratori di Modena	332,625
4° Pierino Pagani di Sassuolo	332,542
5° Sergio Calanca di Soliera	332,417
6° Stefano Caselli di Montale	332,292
7° Onelio Berselli di Sassuolo	331
8° G. Luca Trenti di Modena	330,709
9° Ermes Malpighi di Modena	329,834
10° Giorgia Foppa di Modena	329,334
11° Guglielmo Rossi di Fiorano	329,292
12° Flaminio Rinaldi di Modena	329,250



Qualche notazione finale: il trionfatore del Palio, il relativamente giovane e barbuto Danilo Guatelli è, per gli "addetti ai lavori", un illustre sconosciuto (tra l'altro non fa parte della Consorteria), e ciò è una patente e importante – per il futuro – dimostrazione che anche nelle più recenti generazioni ha attecchito la... malattia del "balsamico", e di quanti soggetti vi siano – nel modenese – che, nella privacy della loro abitazione, senza pubblicità o clamori, curano, coccolano e accudiscono alle batterie di botticelle, considerandole quasi loro figli; ma l'individuo più credibile (7°) è stato l'Onelio Berselli di Sassuolo (vedi foto): si tratta di un non più giovane e corpulento signore che — con continuità – ogni anno si classifica tra i migliori del Palio (senza però riuscire mai a conquistare il primo

posto), e che, appoggiato su di un bastone, si è presentato sul palco, abbigliato col vestito grigio della festa, occhialoni scuri da sole e cappello di paglia con nastro nero in testa: un simpatico personaggio dei tempi passati, che sembra quasi uscito dalle pagine del "Don Camillo" di Guareschi e che le cronache dipingono con la chiave

della preziosa acetaia ben riposta nel portafogli (e non consegnata a nessuno, nemmeno ai più stretti familiari!), e, in piedi, alla porta del suo negozio di frutta e verdura di Sassuolo, in attesa della visita dei due ispettori della Consorteria (che devono ispezionare, le acetaie dei concorrenti giunti alla selezione finale) che dice loro: "sono due giorni che vi stavo aspettando" (per dire la sua sicurezza di entrare tra i primi 12!)

Pare che il suo commento (a conferma del valore economico del balsamico) alla notizia del 7° posto sia stato più o meno questo: "ma come, ho dato, per gli assaggi, quasi due milioni di lire di balsamico, e non ho nemmeno vinto il cucchiaino d'oro"!

*Avv. Piergiulio Giordani*  
Accademico della cucina italiana

Bologna, 26-6-1997

## GLI "ACETI ALLA MODENESE" E IL "BALSAMICO"

Da secoli gli "aceti alla modenese" riscuotono considerazione e fama dentro e fuori il loro territorio di produzione anche se una precisa identificazione della loro specifica realtà non è mai stata semplice o facile.

Insieme a numerose "ricette", risalenti in prevalenza al 1700, nelle quali più volte insieme all'aceto di vino e alla saba veniva prescritto l'uso di cannella, di noce moscata, di pepe, di sugo di liquerizia, di coriandoli, di garofani, di radice di piretro, di bacche di ginepro e quant'altro e che nel loro insieme rappresentano un valido punto di riferimento, si rinvengono altri segnali che stanno ad indicare come quella particolare realtà non potesse esaurirsi nella semplice elencazione di svariati modi di procedere.

Uno di questi segnali è certamente rappresentato dalla introduzione (a partire, almeno per ora, dal 1747 o 1730) del termine "Balsamico" associato ad un particolare tipo di prodotto.

Per coloro che prestano attenzione a questi problemi è sempre stato naturale e spontaneo il chiedersi quale potesse essere stata la ragione dell'uso di tale aggettivazione, quale rapporto potesse esistere fra gli "aceti alla modenese" e il "balsamico" e quale ruolo dovesse essere attribuito alla "materia prima" richiesta per la loro produzione.

La risposta ai quesiti posti sembra presentarsi, oggi, a duplice valenza: forzata o elementare, a seconda dei casi.

Forzata da parte di coloro che ricercano o perseguono dimostrazioni predeterminate o di comodo, elementare per chi, invece, possiede anche una sola batteria di un buon "balsamico" e ne conosce le caratteristiche.

Se per questi ultimi è naturale ritenere assurdo il poter identificare fra loro i diversi tipi di aceto e ritenere "balsamici", "ope legis" tutti quelli prodotti, intorno a Modena, prima e dopo il 1747 (o 1730), per gli altri incorrere in contraddizioni e in affermazioni gratuite sta diventando un luogo

comune, soprattutto quando entra in causa l'uso del mosto d'uva cotto e concentrato.

Qualcuno non ha infatti recentemente esitato ad accusare più volte la Consorceria di aver "consacrato" per la produzione del "balsamico" un metodo particolare: quello indicato dall'avv. F. Agazzotti, il quale, nel 1862, prescriveva l'esclusivo uso di mosto cotto. Ed è andato oltre affermando che le indicazioni dell'Avvocato costituivano una "trovata" per accelerare i tempi di maturazione del prodotto e incrementare i guadagni nella vendita.

Ma la verità storica, anche se faticosamente, emerge dal passato per rendere giustizia.

La sorte, sorretta dalla fortuna, ha voluto che venisse ritrovato, in una libreria di Washington, un manoscritto del conte Giorgio Gallesio riguardante, per l'appunto, il "balsamico".

In esso viene data testimonianza di come i conti Salimbeni producessero, in Nonantola, "balsamico" con l'impiego di solo mosto cotto già nel 1839 e per tanto 23 anni prima delle indicazioni di F. Agazzotti. Ma questo non basta in quanto Gallesio afferma, anche, che quell'aceto poteva vantare un'età di 130 anni.

Ciò vuol dire che a Nonantola qualcuno produceva "balsamico" con l'uso del solo mosto cotto intorno al 1709 epoca nella quale, per altro, si rinvengono numerose ricette relative alla produzione degli "aceti alla modenese".

Chi è libero da sovrastrutture mentali e soprattutto da interessi di vario tipo, può ragionevolmente ipotizzare che i vari prodotti a quel tempo esistenti trovassero la loro differenziazione proprio e soltanto nell'uso della materia prima: mosto cotto per il "balsamico", aceto di vino, saba e droghe gli altri tipi di aceto, prima e dopo il 1747 (o 1730).

Senza pretendere di dimostrare nulla diventa spontaneo ritenere che altro fossero gli aceti "alla modenese" e altro fosse il "balsamico", anche se quest'ultimo

può essere considerato un particolare aceto alla "modenese" in quanto appartenente alla zona vocata alla sua produzione.

Affermare il viceversa e ritenere "balsamici" tutti i prodotti per i quali Modena ha acquistato fama non è ragionevolmente sostenibile. Chi ritiene il contrario lo provi usando i caratteri e il rigore propri e richiesti per fornire una "dimostrazione".

*Francesco Saccani*

### AVVISO AI PRODUTTORI DI MOSTO COTTO

Più volte chi inizia la produzione di "balsamico" chiede alla Consorceria indicazioni relative alla possibilità di acquistare mosto cotto presso privati.

Il Consiglio direttivo invita i produttori che operano in maniera del tutto tradizionale, che risultano in regola con le disposizioni di legge e che desiderano essere menzionati ai richiedenti, di far pervenire, in Consorceria, il loro nome, cognome e indirizzo.

All'albo verrà esposto il relativo elenco.

### 31° PALIO 1997 SIGILLO SUL VASELLO VINCITORE



Lunedì 26 giugno alle ore 16 il Gran Maestro Francesco Saccani, coadiuvato dal Gastaldo Rino Vecchi e dal Rappresentante della Comunità di Formigine Giorgio Ferrari, appone il sigillo a fuoco della Consorceria sul barile contenente il campione di "balsamico" vincitore della 31ª gara del Palio di S. Giovanni di proprietà del Signor Danilo Guatelli residente a Formigine in Via Fogliani, 14.

# ESAMI CHIMICO-FISICI E PUNTEGGI DEI CAMPIONI FINALISTI E SEMIFINALISTI AL PALIO 1997 (31°)

## CAMPIONI FINALISTI

CLASSIF.	CAMP. N.	CONFERENTE	LOCALITA'	ACIDITA' (A)	BRUX (B)	(R = B/A)	PUNTI
1	509	GUATELLI DANILO	FORMIGINE	7,87	72,00	9,15	335,209
2	826	SIMONINI PIER GIORGIO	CASTELVETRO	7,81	74,00	9,48	334,459
3	253	MURATORI ALBERTO	MODENA	7,75	74,25	9,57	332,625
4	259	PAGANI PIERINO	SASSUOLO	7,75	71,25	9,19	332,542
5	680	CALANCA SERGIO	SOLIERA	8,93	73,25	8,20	332,417
6	707	CASELLI STEFANO	MONTALE RANGONE	8,31	73,75	8,87	332,292
7	850	BERSELLI ONELIO	SASSUOLO	8,68	74,50	8,58	331,000
8	200	TRENTI GIANLUCA	SAN DAMASO (MODENA)	7,32	76,00	10,38	330,709
9	600	MALPIGHI ERMES	MODENA	7,44	73,75	9,91	329,834
10	141	FOPPA GIORGIA	MODENA	7,19	71,50	9,94	329,334
11	394	ROSSI GUGLIELMO	FIORANO MODENESE	9,98	74,00	7,41	329,292
12	876	RINALDI FLAMINIO	MODENA	8,12	76,50	9,42	329,250
<b>MEDIA DEI 12 FINALISTI :</b>				<b>8,10</b>	<b>73,73</b>	<b>9,10</b>	<b>331,580</b>

## CAMPIONI SEMIFINALISTI

CLASSIF.	CAMP. N.	CONFERENTE	LOCALITA'	ACIDITA' (A)	BRUX (B)	(R = B/A)	PUNTI
13	527	BETTINI MARIO	FIORANO MODENESE	7,63	72,25	9,47	332,500
14	693	MANCA AMOROTTI GIULIANA	MODENA	9,11	72,00	7,90	326,583
15	790	MININ PAOLO	SORBARA	7,44	72,25	9,71	325,333
16	133	STORTI STEFANO	CASTELNUOVO RANGONE	8,06	71,00	8,81	323,833
17	033	BURANI ALDO	MODENA	6,63	72,25	10,90	323,750
18	168	SIMONINI PIER GIORGIO	CASTELVETRO	6,51	74,25	11,41	323,750
19	652	ROGGIANI ETTORE	MARANELLO	10,60	75,25	7,10	323,667
20	392	ROSSI ROBERTA	CASTELNUOVO RANGONE	9,11	74,25	8,15	323,417
21	218	GARUTI GIANCARLO	MILANO	7,75	72,75	9,39	323,250
22	629	FERRARI AMOROTTI ROBERTA	BOLOGNA	7,94	73,25	9,23	321,333
23	596	MALPIGHI ERMES	MODENA	7,44	72,25	9,71	321,000
24	519	LEONELLI LUISA SIRO	VIGNOLA	7,19	72,25	10,05	320,667
25	189	CORRADINI GIUSEPPE	CASINALBO (FORMIGINE)	8,06	74,50	9,24	320,000
26	451	ALFIERI VITTORIO	MODENA	8,43	73,00	8,66	319,833
27	139	LONGAGNANI - VACCARI	BAGGIOVARA (MODENA)	7,69	72,00	9,36	319,833
28	634	SIMONINI ROLANDO EREDI	VIGNOLA	6,82	74,00	10,85	319,667
29	311	FLI GOLDONI E. G.	SOLIERA	8,00	71,50	8,94	319,000
30	119	BELLUCCI BARBARA	SAN CESARIO SUL PANARO	7,32	70,75	9,67	318,500
31	124	RAVEGNINI STEFANO	SPILAMBERTO	6,94	73,00	10,52	318,250
32	118	PARIGI UGO	SPILAMBERTO	6,51	75,50	11,60	316,750
33	066	BAROZZI AMARILLA	MODENA	6,26	72,75	11,62	316,417
34	264	COMASTRI ERIO	SASSUOLO	8,56	71,25	8,32	316,333
35	365	GALLERANI FAUSTO	MODENA	9,11	76,00	8,34	316,000
36	638	CASELLI VALERIANO	SAN VITO (SPILAMBERTO)	7,32	71,00	9,70	315,833
37	219	GOLDONI ADAMO E LORETTA	SOLIERA	8,68	72,00	8,29	315,667
38	872	ZANASI VALERIANO	MODENA	6,94	73,00	10,52	315,250
39	196	CODELUPPI IVONNE	CASINALBO (FORMIGINE)	9,30	72,00	7,74	314,833
40	824	RINALDI FLAMINIO	MODENA	7,94	73,50	9,26	314,833
41	468	FERRI PAOLO	SPILAMBERTO	6,39	74,25	11,62	314,583
42	212	ZANASI RENATO	CASTELNUOVO RANGONE	6,82	72,00	10,56	314,500
43	496	FRANCHINI ALFONSO	MODENA	6,88	71,75	10,43	312,750
44	010	ARTIOLI LETIZIA	MODENA	6,94	72,50	10,45	312,583
45	568	COSTANTINI LORENZO	FORMIGINE	7,44	70,75	9,51	312,250
46	855	BURANI ALDO	MODENA	8,68	69,00	7,95	312,000
47	165	MENABUE EMILIO	CASTELVETRO	7,38	71,00	9,62	312,000
48	146	BIZZARRI SANDRO	SAN DAMASO (MODENA)	6,63	74,25	11,20	311,833
49	178	MOSCARDINI GUGLIELMO	SASSUOLO	8,25	75,00	9,09	311,583
50	625	FERRARI AMOROTTI VINCENZO	MODENA	7,69	75,00	9,63	310,917
51	439	PENZO PIO	MODENA	7,13	74,25	10,41	310,833
52	545	MONTECCHI RAFFAELLA	FIORANO MODENESE	8,12	72,50	8,93	310,833
53	260	LEONARDI GIOVANNI	MAGRETA (FORMIGINE)	7,44	70,75	9,51	309,833
54	175	BERSELLI LUIGI	SASSUOLO	8,31	72,75	8,75	309,583
55	154	PINI GIOVANARDI VANNA	FORMIGINE	9,42	72,25	7,67	309,250
56	819	LANCELLOTTI ELISA	SOLIERA	6,51	69,25	10,64	309,167
57	687	FERRARI AMOROTTI GIOVANNA	MODENA	8,37	71,50	8,54	308,167
58	805	PEDRONI GIUSEPPE	NONANTOLA	6,88	72,00	10,47	308,167
59	611	BERGAMINI GRAZIANO	MODENA	8,43	68,50	8,13	307,583
60	250	SIGHINOLFI DEALBERTA	MONTALE RANGONE	8,93	71,75	8,04	307,250
61	719	BENEDETTI MASSIMILIANO	MODENA	8,99	72,00	8,00	304,917
62	074	FERRARI AMOROTTI FRANCESCA	MODENA	9,03	72,25	8,00	304,667
63	863	GIUSTI VITTORINO	SPILAMBERTO	8,25	69,25	8,39	304,167
64	208	BAZZANI GIULIA	VIGNOLA	8,06	71,25	8,84	303,667
65	381	PAGLIANI FELICE	SASSUOLO	7,56	71,50	9,46	302,083
66	764	CARBONI BOTTONI	CAMPOGALLIANO	10,97	72,25	6,59	298,583
67	862	BEGHETTI UMBERTO	SASSUOLO	7,87	69,00	8,77	297,750
68	780	ORSI GIULIA	MODENA	7,19	70,25	9,77	296,917
69	275	FINI MAURIZIO E ANNALISA	COGNENTO (MODENA)	6,82	72,00	10,56	296,333
70	334	PRMEGGIANI GIUSEPPE	MODENA	7,25	69,50	9,59	295,500
71	238	FERRARI DINO	MODENA	6,39	70,00	10,95	289,667
<b>MEDIA DEI 59 SEMIFINALISTI :</b>				<b>7,80</b>	<b>72,20</b>	<b>9,26</b>	<b>313,153</b>
<b>MEDIA GENERALE DEI 71 CAMPIONI :</b>				<b>7,85</b>	<b>72,46</b>	<b>9,23</b>	<b>316,267</b>

# UNA CARTA DI CREDITO PER OGNI ESIGENZA



CartaSi (nelle versioni Mastercard, Visa e Oro), CartaSi Più (nella versione Electron Visa), Targa, American Express, Diners Club, Key Client (nelle versioni Mastercard, Visa ed Electron Visa).

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 dischetti telefonici abilitati)

## DETERMINAZIONE DEL GRADO ZUCCHERINO E DEL GRADO ACETICO NEI CAMPIONI DI BALSAMICO TRADIZIONALE

Il Consiglio direttivo, tenuto conto che i campioni attualmente presentati alla gara del Palio, non sempre presentano una acidità adeguata, mentre manifestano spesso un tenore zuccherino eccessivo, ha divulgato, tramite Notiziario, una tabella contenente i parametri da raggiungere e rispettare nel corso di dieci anni.

Conseguentemente a ciò si rende necessario verificare, già da ora, la presenza dei livelli di accettabilità acetica e zuccherina ritenuti validi per accedere alle semifinali della gara del Palio

Preso atto dei limiti di approssimazione raggiungibili con l'uso di strumenti tradizionali semplici e del carattere non specificatamente professionale che si intende attribuire alle misurazioni effettuate

in Consorzeria, il Consiglio Direttivo ha deliberato di procedere nel seguente dei modi:

- 1) determinazione del grado zuccherino in gradi Brix mediante l'uso del rifrattometro,
- 2) individuazione dell'indice di acidità mediante l'uso della buretta con soda N/10 e titolazione a "viraggio completo".

Queste scelte, nei confronti di possibili altre procedure, sono state effettuate sia per ragioni di convenienza che di affidabilità.

La determinazione "dell'indice di acidità" a viraggio completo, ad esempio, oltre a semplificare le procedure richieste dagli aceti ad elevata densità e colore molto scuro, produce un riscontro leggermente superiore

alla situazione reale individuabile, ad esempio, a viraggio iniziale o con altri tipi di strumenti oggi in uso presso i laboratori specializzati. Questo tende a favorire sia il campione di "balsamico" che il produttore, nella prima fase di applicazione del regolamento.

Nulla vieta che, al di fuori dei riscontri richiesti dalla gara del Palio, nel nostro laboratorio, e di persona, possano essere effettuate e dismesse misurazioni che producono valutazioni maggiormente aderenti alla realtà in quanto a precisione.

I riscontri ottenuti quest'anno sono da ritenersi soddisfacenti in quanto i casi limite risultano essere contenuti in poche unità e non rientrano nel novero dei campioni semifinalisti e finalisti.

## CALENDARIO DELLE SERATE DEGLI ASSAGGI DI ALLENAMENTO

Nella riunione del 5 settembre i rappresentanti della Consulta delle Comunità hanno ampiamente dibattuto in merito agli assaggi d'allenamento concordando il seguente calendario delle riunioni.

- 1) **Comunità di CARPI** - Presso il Circolo Tennis - Via C. Marx, 36 - **10 serate** - ore 20,30. Sempre al **Lunedì, il 3-10-17-24 Novembre, il 1-15 Dicembre, il 12-19-26 Gennaio e il 2 Febbraio**. Per prenotarsi e per informazioni rivolgersi a:
  - AZIO SACCHETTI - Tel. (059) 69.58.04
  - ROMOLO GORGÒ - Tel. (059) 64.33.43
- 2) **Comunità di CASTELNUOVO** - (in Montale, sala parrocchiale) - **6 serate** - ore 20,30. Sempre al **Venerdì, il 3-10-17-24-31 Ottobre e il 7 Novembre**. Per prenotarsi e per informazioni rivolgersi a:
  - FRANCO MAZZI - Tel. (059) 53.01.20
  - GIUSEPPE SIGHINOLFI - Tel. (059) 53.12.52
- 3) **Comunità di CASTELVETRO** - Nella sala parrocchiale - **6 serate** - ore 20,30. Nei giorni di **Martedì 4-11-18 e di Giovedì 6-13-20** del mese di **Novembre**. Per prenotarsi e per informazioni rivolgersi a:
  - PIER GIORGIO SIMONINI - Tel. (059) 79.01.10
- 4) **Comunità di FORMIGINE** - Presso la Cantina Sociale - **6 serate** - ore 20,30. Sempre al **Giovedì, il 12-19-26 Febbraio e il 5-12-19 Marzo**. Per prenotarsi e per informazioni rivolgersi a:
  - GIORGIO FERRARI - Tel. (059) 55.03.05
  - FRANCESCO LEONARDI - Tel. (059) 55.54.87
- 5) **Comunità di MODENA** - Presso il self-service di Palazzo Europa - **10 pomeriggi** - ore 14,30. Sempre al **Sabato, il 22-29 Novembre, il 6-13 Dicembre, il 7-14-21-28 Febbraio e il 7-14 Marzo**. Per prenotarsi e per informazioni rivolgersi a:
  - Dr. LUIGI LOLI PALAZZINI - Tel. (059) 35.45.79
- 6) **Comunità di NONANTOLA** - Presso l'Osteria di Rubbiara - **8 serate** - ore 20,30. Sempre al **Giovedì, il 9-16-23-30 Ottobre, il 6-13-27 Novembre e il 4 Dicembre**. Per prenotarsi e per informazioni rivolgersi a:
  - ITALO PEDRONI - Tel. (059) 54.90.19 - 54.85.20
  - GUIDO DOTTI - Tel. (059) 54.94.38
- 7) **Comunità di SASSUOLO** - Presso il Circolo S. Agostino - **7 serate** - ore 20,30. Sempre al **Lunedì, il 2-9-16-23 Febbraio e il 2-9-16 Marzo**. Per prenotarsi e per informazioni rivolgersi a:
  - GUGLIELMO MOSCARDINI - Tel. (0536) 88.59.36
- 8) **Comunità di SPILAMBERTO** - In Villa Fabriani - **6 serate** - ore 20,30. Sempre al **Martedì, il 3-10-17-24 Febbraio e il 3-10 Marzo**. Per prenotarsi e per informazioni rivolgersi a:
  - RINO VECCHI - Tel. (059) 78.43.41
  - ROBERTO CHIERICI - Tel. (059) 78.31.90
- 9) **Comunità di VIGNOLA** - Presso il Laghetto dei Ciliegi - **6 serate** - ore 20,30. Sempre al **Venerdì, il 6-13-20-27 Febbraio e il 6-13 Marzo**. Per prenotarsi e per informazioni rivolgersi a:
  - LINO BEGHI - Tel. (059) 77.50.79
  - SATRIANI FRANCO - Tel. (059) 79.05.74

FERRARI GIORGIO  
VIA REPUB. MONTEFIORINO, 40  
41100 MODENA  
MO



Anno XI - Numero 2 - Ottobre 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)

## IN ACETAIA

In occasione della celebrazione del trentesimo anno di attività della Consorteria si era progettato di procedere alla ristrutturazione di alcune batterie alloggiate nella nostra acetaia. L'obiettivo consisteva nell'aumentare il numero dei vaselli per agevolare e rendere più regolari, per continuità e sequenza, le trasformazioni che avvengono nei vaselli stessi nel corso degli anni.

Il contributo in botticelle, elargito dalle Ditte Renzi, 3B-F.lli Briganti, Masci, Romualdi e Prandini, ha reso possibile le operazioni di riordino.

Dopo opportuna e adeguata acetificazione le botticelle sono state poste a dimora nel sito ritenuto ideale per le batterie contrassegnate dalle lettere A (di proprietà del Comune), D, E, F nel modo seguente:

**Batteria A** - inseriti 2 barili di rovere della Ditta Renzi di capacità 10 e 13 L. al posto n. 1 e n. 2 della medesima, la quale è ora composta di 8 vaselli;

**Batteria D** - inserito come n. 1 un vasello da 10 L. in rovere e come n. 4 un altro di ciliegio da L. 25 provenienti, entrambi, dalla Ditta 3B-Briganti. La batteria conta, oggi, 7 vaselli.

**Batteria E** - inseriti n. 3 barili. Al n. 1 e al n. 3, in rovere e della capacità di L. 10 e L. 20, della Ditta Masci. Al n. 8 (ultimo della serie) corrisponde, ora, una botte da L. 50 in legno di castagno della Ditta Romualdi.

**Batteria F** - sono stati aggiunti n. 3 barili in castagno ai numeri 5, 6, 7. I primi 2 da L. 35 e 40 provenienti da Prandini e il terzo da Romualdi. La batteria è costituita da 7 barili.

L'opera di assestamento del mosto cotto e concentrato contenuta nelle quattro batterie sopraindicate, richiederà certamente qualche anno di tempo al termine del quale, tuttavia, l'Acetaia della Consorteria presenterà una sua qualificata e apprezzabile dignità.

Il Gruppo che conduce l'acetaia, anche a nome del Consiglio Direttivo e di tutti i Soci, esprime la sua riconoscenza e gratitudine per l'apprezzata generosità dimostrata dalle Ditte sopraindicate.

Il Gruppo



## In Cucina



### "QUANDO NON SI SENTE MA C'È"

*Ho sempre pensato che in cucina ci siano erbe aromatiche, spezie o altri prodotti che esaltano il sapore di un piatto. Trovo che, nel caso dell'A.B.T. questo nobile ingrediente sia un esaltatore per eccellenza.*

*Chi non l'ha provato sulle fragole godendo di quella miscelanza di fruttato armonizzato dal bouquet apportato dalle diverse fragranze dei legni?*

*Un solo cucchiaino (per ca. 250 gr. di prodotto) riuscirà ad esaltare il sapore fruttato di una marmellata alle fragole o ciliegie (meglio se si userà la Moretta di Vignola).*

*L'acidità dell'A.B.T. ne vivacizza il sapore, ne aumenta il profumo, diminuisce la troppa dolcezza, ne guadagna il sapore anche se l'aggiunta di quel piccolo quantitativo non lo si riscontra gustativamente.*

*Anche nel preparare delle farce per ravioli, dove vengono usati ingredienti quali la gallina o capponne, poche gocce (ca. 30 gocce per 300 gr. di farcia) creeranno un'armonia ben diversa, esaltata ancor di più da un ingrediente quale il Parmigiano Reggiano che non manca mai nella preparazione di paste ripiene.*

*È entrata ormai da tempo nei menu dei migliori ristoranti e ricettari l'abbinamento dell'A.B.T. con la panna cotta. Un miglior risultato per l'armonia ed equilibrio del piatto si otterrà unendo (circa 40 gocce per 750 gr. di panna), l'A.B.T. durante la preparazione, in questo modo il contrasto dolce-acido verrà notevolmente attenuato e aumenterà di conseguenza la persistenza dell'A.B.T.*

*A mio avviso la buona riuscita di un piatto sta nel suo equilibrio.*

*Gli ingredienti si devono amalgamare in una sintonia perfetta senza sovrastarsi.*

*In alcuni casi l'aggiunta dell'A.B.T. con la sua acidità e la sua dolcezza va a compensare dove queste caratteristiche mancano e, se ben dosato, in caso di contrasto, non è comunque meno gradevole.*

*Forse non tutti saranno d'accordo ad usare un prodotto così prezioso senza che la sensazione gustativa sia evidente.*

*Il suo uso sta nel gusto personale, io mi diverto nell'usarlo in modi diversi percependo poi piccole o grandi sfumature esaltate da un amore per questo prodotto che non ha limiti.*

Marna Malavasi

### RISOTTO CON AGNELLO E A.B.T.M.

*Dosi per 4 persone*

#### Ingredienti:

300 gr. di lonza di agnello, 320 gr. di riso, 100 gr. di porri, 2 cucchiaini di A.B.T.M. ben maturo, 80 gr. di Parmigiano Reggiano, 100 gr. di erbetto o 16 punte di asparagi, 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva, 0,75 l. di brodo di carne leggero e ben sgrassato, sale, pepe rosa in grani e timo.

#### Preparazione:

Dopo avere tagliato la lonza di agnello a piccoli cubetti, salarla leggermente, unire l'A.B.T.M., un cucchiaino di timo fresco, pepe rosa, un filo di olio d'oliva ed amalgamare bene tutti gli ingredienti. Coprire con pellicola trasparente e lasciare riposare al fresco per almeno tre ore.

Tagliare molto finemente il porro e farlo appassire in due cucchiaini di olio con la polpa d'agnello compreso tutto il liquido della sua marinatura tranne il pepe. Aggiungere il riso e proseguire come per un normale risotto portandolo a cottura col brodo caldo.

Sei minuti dal termine della cottura aggiungere, a seconda della stagione, le erbetto ben lavate e sminuzzate oppure le punte di asparagi.

Prima di servire, mantecare con una piccola noce di burro ed il Parmigiano.

Se ci si attiene alle dosi sopra indicate, questo risotto non necessita alcuna aggiunta di A.B.T.M.

Marna Malavasi