



# 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)

## 32° PALIO DI S. GIOVANNI SIGILLO SUL VASELLO VINCITORE

Dopo otto anni «Il Palio di S. Giovanni» ritorna fra le mura di casa, a Spilamberto, nell'acetaia di Carlo Sola (Trattoria "da Cesare").

Mercoledì, 8 luglio, alle ore 8,30 il Gran Maestro della Consorzio, accompagnato dal Sindaco del Comune di Spilamberto Luca Gozzoli e dal Sig. Silvano Bellucci coordinatore del Gruppo incaricato della conduzione dell'acetaia sociale, si è recato presso l'abitazione di Carlo Sola per apporre il sigillo a fuoco sul barile vincitore. L'operazione ha creato, come sempre, una atmosfera particolare tale da avvincere e gratificare tutti i presenti e soprattutto il diretto interessato.

Se il Sindaco appariva del tutto compiaciuto per l'evento celebrato in Spilamberto, Carlo, sempre controllato nel suo modo di essere e poco incline a manifestare apertamente i propri sentimenti, non riusciva a mascherare più di tanto uno stato d'animo che lasciava trasparire la sua gioia e, perché no, anche la sua commozione.

La bella mansarda ove erano allocate due batterie di vasselli, contribuiva, nel suo insieme, a sviluppare l'atmosfera idonea a compiere un gesto di alta significazione per chi crede nel «balsamico» e lo rispetta secondo tradizione al di fuori e al di sopra di ogni strumentalizzazione così come è richiesto dallo Statuto della Consorzio.

Il Gran Maestro è riuscito ad imprimere sul barile un sigillo perfetto, che ha degnamente concluso le operazioni della 32ª edizione del Palio di S. Giovanni.



## INCONTRO CONVIVIALE - S. MARTINO 1998

*Come da tradizione il Consiglio Direttivo chiama a raccolta tutti i Soci, i loro Familiari e gli Amici in occasione della ricorrenza di S. Martino per trascorrere, insieme, alcune ore di serenità.*

*L'incontro è fissato per DOMENICA 8 NOVEMBRE 1998, ALLE ORE 12,15 presso il Ristorante «Gatto Verde» di S. Venanzio a Maranello.*

*Le prenotazioni, da effettuarsi tra il 26 ottobre e il 4 novembre, dovranno pervenire, a mezzo telefono, al Ristorante stesso (chiuso il lunedì e martedì): 0536/94.15.04 oppure 0536/94.11.69.*

*La fortissima affluenza richiede di considerare la prenotazione obbligatoria.*

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

*La quota di partecipazione è fissata in L. 50.000 a persona.*

*L'incontro si svolgerà nei modi e nei tempi previsti dalla tradizione.*

Il Gran Maestro  
Francesco Sacconi

## 32° PALIO DI S. GIOVANNI - 28 GIUGNO 1998

Rimeditavo, in questi caldi giorni dell'estate 1998 in cui Francia e Italia sono al centro dell'attenzione per la loro sfida calcistica ai campionati del mondo, conclusasi, purtroppo, con la nostra sconfitta ai rigori, che i nostri «cugini» francesi, oltre a darci lezioni di marketing su vari prodotti agroalimentari (pensiamo ai vini e, in particolare, a quelli di Bordeaux, della Regione di Champagne, della Borgogna) sono stati probabilmente i primi che hanno fatto sì di valorizzare ufficialmente, dal punto di vista pecuniario, quell' «oro nero» costituito dall'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, consolidando una commercializzazione del prezioso prodotto di fatto esistente: ho tratto questo convincimento leggendo la pubblicazione «Su alcuni aspetti del "balsamico" alla Corte Estense e dintorni», edita dalla Consorceria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto (Mo) e distribuita in occasione della premiazione del «32° Palio di San Giovanni» tenutasi domenica 28 giugno, contenente una ricerca della Dr.ssa Baracchi e del Prof. F. Saccani, Gran Maestro della Consorceria.

Dall'autunno 1997 alla primavera 1999 si celebrano i 400 anni di «Modena Capitale» ossia dall'insediamento, in città, della Corte Estense (1598/1998); e il «balsamico» ebbe gran rilevanza a Corte, tant'è che già nel 1792, sembra che il Duca abbia inviato una boccetta di questo prezioso nettare come regalo. Dalla ricerca della Dr.ssa Orianna Baracchi risulta che tale Antonio Boccolari, nato a Modena nel 1778 da nobile famiglia, «Cavaliere» e «Maestro di casa» di Ercole III d'Este, venne nominato, appena diciottenne, dai francesi, invasori del Ducato, "Ispettore di Palazzo" e, in tale sua veste, oltre che sovrintendere alla cura dell'acetaia ducale, dovette provvedere ad inventariare tutte le scorte di balsamico esistenti nel palazzo (poi vendute all'asta) attribuendo loro un valore in moneta dell'epoca (Lire Modenesi) a seconda della maturazione e dell'invecchiamento, essendo egli «intelligente di simil genere», come lo definisce il Segretario Pucci.

Ma un'altra importante circostanza emerge dai documenti storici riprodotti in detta pubblicazione: da una lettera del Latour (sub economo dei Beni Nazionali) datata 3 ottobre 1803 viene confermato che il balsamico si ottiene da mosto d'uva trebbiana «purgato» cioè

«schiumato», ossia cotto a fuoco diretto in una caldaia) e «ridotto» (cioè concentrato) «secondo la pratica», cioè la *consuetudine*, con buona pace di coloro che negavano che questo procedimento avvenisse nel passato a Corte: invece testimonianze storiche fanno risalire questa «pratica» fin dal 1700: ne è ulteriore riprova il manoscritto autografo del Conte Giorgio Galesio, datato 20/9/1839, ritrovato presso la Garden Library di Dumbarton Oaks - Washington (U.S.A.): il Galesio, ospite del Conte Filippo Salimbeni a Redù di Nonantola (Mo) il 20 e 21 settembre 1839, annota nel suo manoscritto, che nell'acetaia del suo ospite vi sono «cinquanta piccoli tonellini», che contengono aceto (*di mosto COTTO*) «di circa 130 anni»: se la matematica non è un'opinione – come ci conferma, in qualità di docente di tale disciplina, il Gran Maestro Francesco Saccani –, 1839 meno 130 è eguale a 1709: anno più, anno meno, ecco quindi che fin dal 1700 si soleva cuocere il mosto per ottenere la «base» da cui, dopo molti anni di maturazione ed invecchiamento, sarebbe «scaturito» il balsamico tradizionale.

Ma torniamo al Palio che, da 32 anni, rappresenta l'appuntamento annuale più importante per i cultori del «balsamico»: lo staff di assaggiatori della Consorceria ha preso in esame 869 campioni d'aceto ed effettuato ben 8003 assaggi (tra maestri, assaggiatori e allievi con 1665 presenze alle 19 serate deputate a ciò, più un pomeriggio): ogni concorrente, è stato esaminato anche in laboratorio per stabilirne acidità, densità e contenuto zuccherino; lo scarto tra il 1° ed il 12° è di soli 15 punti e ciò è particolarmente significativo, atteso che le voci della scheda di valutazione sono 13; quindi le distanze sono di ... centesimi di secondo, se vogliamo fare un paragone con la Formula 1 o con le gare di sci! Ancora più esplicito è che, tra il vincitore e il secondo classificato, vi sia una differenza di solo un punto e mezzo (su oltre 334 punti, ergo circa quindi lo 0,5%!) e ciò dopo trenta esami/assaggi! Ciò dimostra l'altissimo livello qualitativo, che rende ... sempre più ardua l'attività di assaggiatore!

Dopo otto anni di attesa (e ciò rileviamo un'analogia col Palio di Siena e con le contrade che devono attendere anni ed anni per aggiudicarsi l'ambito «cencio»!) il Palio «ritorna» a Spilamberto, e viene vinto da un ristoratore ... innamorato del balsamico, e cioè dal noto Carlo Sola,

pàtron della Trattoria "da Cesare" di Spilamberto; segue una futura sposa (che convolerà a giuste nozze nel luglio '98) Barbara Bellucci di San Cesario; ma ecco la classifica finale:

|                                      | punti   |
|--------------------------------------|---------|
| 1° Carlo Sola di Spilamberto         | 334,333 |
| 2° Barbara Bellucci di S. Cesario    | 332,833 |
| 3° Cesare Manni di Modena            | 332,750 |
| 4° Ettore Roggiani di Maranello      | 331,500 |
| 5° Giuseppe Corradini di Casinalbo   | 330,250 |
| 6° Ermete Malpighi di Modena         | 329,875 |
| 7° Luca Pagliani di Sassuolo         | 329,125 |
| 8° Onelio Berselli di Sassuolo       | 328,208 |
| 9° Agnese Riva di Castelnuovo R.     | 326,625 |
| 10° Valeriano Zanasi di Modena       | 326,1   |
| 11° G. Marcello Vaccari di Casinalbo | 323,666 |
| 12° Stefano Caselli di Montale       | 318,958 |

Modena quindi fa la parte del leone, aggiudicandosi la terza, sesta e decima posizione; segue Sassuolo col settimo ed ottavo posto (Onelio Berselli, che ogni anno si qualifica tra i primi 12 senza mai essere riuscito ad aggiudicarsi l'ambitissimo «cucchiaino d'oro», non era presente perchè infortunato, ed abbiamo sentito la sua mancanza perchè la sua figura tradizionale, con cappello di paglia, occhiali scuri tipo Persol e bastone, è emblematica tra i più appassionati cultori del balsamico tradizionale di Modena) e Casinalbo, patria di pregiati salumi, col quinto ed undicesimo classificato.

Il Gran Maestro Saccani, preceduto dall'On. Manzini (che ha ringraziato la Consorceria per la salvaguardia della tradizione, auspicando venga al balsamico tradizionale concessa la DOP in sede comunitaria) ha infine sintetizzato i programmi per il prossimo triennio: prosecuzione dell'informatizzazione per controllare la professionalità degli assaggiatori, istituzione di corsi di formazione, aggiornamento ed approfondimento per il passaggio tra allievo, ass.re e maestro, «Super Palio» per il trentennale della Consorceria con meeting sulla cucina («Armonie e contrasti col balsamico»), una pubblicazione, nell'anno 2000, sulla produzione del balsamico con relativo Convegno di studi alla Camera di Commercio ed infine un'informazione costante e mirata sulla realtà del balsamico.

Avv. P.G. Giordani

Accademico della cucina di Bologna

## PERCHÈ "TREBBIANO"

È noto come il «balsamico» della tradizione secolare si ottenga dalla naturale trasformazione del mosto d'uva cotto e concentrato a fuoco diretto e a cielo aperto senza alcuna addizione di sostanze aromatiche o quant'altro.

Realtà specifica di questa nostra terra richiede che le «uve» destinate alla sua produzione risultino «autoctone» e fra queste una particolare predilezione viene riservata al «trebbiano» modenese, di pianura o di collina.

Si riportano in proposito e in ordine cronologico alcune testimonianze:

— 1597, 22 aprile

una lettera di Giovan Francesco Vezzali (procuratore di Corte) diretta al Sig. Ercole Estense Mosti (fattore generale di S.A.S. il duca di Modena) riporta la notizia dell'acquisto di uva trebbiana per le «accette» ducali;

— 1598, 18 ottobre

Giovanni Battista Contugo, governatore ducale, avverte la Corte di «aver trovato le due castellate di Trebbiano per accomodare le "accette" di S.A. in detto luoch»;

— 1752

Nicolò Caula nelle sue annotazioni a «I vini modenesi», baccanale di Giovan Battista Vicini (edito a Modena nel 1752) osserva che «...l'uva "Trebbiana o Terbiana" è la regina delle uve; non v'è uva bianca o nera che la superi»;

— 1813, 13 ottobre

Lettera di Teresa Boccolari alla nipote Maria Valdrighi. «Si ammosta l'uva terbiana che si vole far di aceto»;

— 1839, 20 settembre

Manoscritto del Conte Giorgio Gallezio sul modo di produrre aceto balsamico a Redù di Nonantola presso i Conti Salimbeni.

«L'uva trebbiana è la più apprezzata per la sua forza»;

— 1863

Francesco Aggazzotti.

«L'esperienza praticata ab immemorabili dà la preferenza per la confezione dell'aceto balsamico all'uva bianca e precisamente il Trebbiano».

Il concetto viene ribadito nel 1867 nel Catalogo descrittivo delle principali uve da lui coltivate: «Il Trebbiano è impareggiabile per la confezione dell'aceto balsamico»;

— 1888

Da una sorta di manifesto per pubblicizzare l'aceto balsamico prodotto dal N.H. Alfonso Ferrari (premiato con medaglia di bronzo, a Bologna durante l'Esposizione Emiliana) si legge: «L'aceto balsamico è una specialità modenese. La sua fabbricazione è semplice essendo esso unicamente il prodotto d'uva scelta trebbiana...»;

— 1942, 20 agosto

Bernardo Soli alla nipote, Vignola. «A tempo debito provvederai la necessaria quantità di uva trebbiana, bene matura, possibilmente di colle e la lascerai appassire sui graticci, poi la mosterai...».

Gli otto esempi qui riportati, per altro già noti, coprono uno spazio temporale di cinque secoli e possono essere giudicati sufficientemente significativi per riconoscere all'uva trebbiana il primato nella produzione del «balsamico» stesso, senza tuttavia escludere l'utilizzo di altre varietà riconosciute autoctone nella Provincia di Modena.

Questo concetto viene per altro puntualizzato dall'art. 4 del D.M. 5 aprile 1983. — Disciplina di produzione dell'aceto balsamico tradizionale di Modena: «Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del mosto devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e al mosto derivato le specifiche caratteristiche». Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti, del tutto diverse da luogo a luogo, rappresentano, pertanto, una realtà caratterizzante e univocamente determinata per certi tipi di produzione. Assurda ne consegue l'ipotesi di

eventuale utilizzo di uve non autoctone coltivate in altre provincie e supposte idonee alla produzione del «balsamico».

Ogni «cultore» di tale prodotto, rispettoso della tradizione e delle leggi naturali, è del tutto consapevole di questa affermazione: secoli di storia e di esperienze si frappongono fra l'utilizzo del trebbiano o dei lambruschi e l'impiego di altre varietà.

Coloro che intendono avventurarsi in nuove esperienze devono rendersi conto di non poter stravolgere regole e consuetudini che, attraverso i secoli, hanno caratterizzato il «balsamico» nelle sue peculiari proprietà.

Nessuno può loro impedire l'uso del Sauvignon o delle uve californiane, ma parimenti nessuno ritiene possibile la loro permanenza nell'alveo di una tradizione supportata da almeno cinque secoli di storia.

Essi otterranno prodotti diversi dal Nostro e con caratteristiche non confrontabili se non dopo numerose decine di lustri.

E da lì potrebbe cominciare un'altra storia forse interessante, ma pur sempre diversa.

Ogni modenese fedele custode dell'eredità ricevuta da generazioni molto lontane non viene neppure sfiorato dal pensiero di avventurarsi in simili sperimentazioni: il suo «balsamico» manifesta una tale perfezione da scongiurare ogni tentazione in merito.

Ne prendano atto coloro che, per ragioni diverse, intendono modificare regole canoniche standardizzate e, se è consentito rivolgere loro un consiglio, abbiano il buon senso di lasciar perdere per evitare di profanare, da eretici, una tradizione ultrasecolare difficilmente sovvertibile o contaminabile.

Francesco Saccani

### AVVISO

Si sono svolte nel mese di settembre le prove attitudinali per l'acquisizione della qualifica di Maestro assaggiatore di campioni di «balsamico».

Il corso per il passaggio da Allievo ad Assaggiatore per gli aventi titolo nel 1998 si terrà, per ragioni logistiche, nel 1999.

Gli interessati permarranno nella categoria degli Assaggiatori tre anni anziché quattro.

## IL «BALSAMICO» DI MODENA E LA SUA ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Nella produzione di determinati prodotti la cosiddetta «zona tipica» rappresenta un'area rigorosamente individuata e univocamente riconosciuta come specifica e caratterizzante i prodotti stessi.

Ne costituiscono esempio significativo il parmigiano-reggiano, il prosciutto di Parma, quello di S. Daniele nel Friuli, il Cartize nella zona del prosecco insieme a tanti altri.

Per il parmigiano-reggiano il turista che si trova in transito nella provincia di Mantova, sulla riva destra del fiume Po, può facilmente prendere visione di cartelli riprodotti la dicitura: «qui termina la zona tipica di produzione del parmigiano-reggiano».

A nessuno viene in mente o è concesso di spostare in avanti, anche di un solo metro, quelle indicazioni. Al caseificio posto nei pressi, ma ubicato oltre il cartello medesimo, viene permessa la produzione di un altro tipo di formaggio (per es. il grana padano), ma non certamente il parmigiano-reggiano.

E questo perchè al termine «zona» è letteralmente e strettamente assegnato il significato di «cintura», nella fattispecie cintura di terra, cioè di luogo dotato di particolari caratteristiche che coinvolgono oltre la materia prima richiesta, le condizioni ambientali, le tecniche di intervento sulla sua lavorazione, la capacità di saper elaborare la materia prima stessa, le abitudini, le costumanze e le tradizioni secolari. Essa non viene individuata ad libitum dell'uomo, quanto piuttosto dalle leggi della natura e dall'insieme delle circostanze sopraesposte.

Raramente capita che a qualcuno sorga lo sfizio di chiedere o di pretendere un ampliamento, cosa per altro legittima qualora si riesca a dimostrare che, sul nuovo territorio esistono le medesime condizioni riconosciute alla zona interessata. Diversamente il provvedimento risulterebbe fasullo, inutile ed anche beffardo.

A volte questa estensione è apparsa possibile, ma è avvenuta in luoghi posti nelle immediate adiacenze e non certamente a diversi chilometri di distanza dal posto in causa.

La zona tipica di produzione dell'aceto balsamico tradizionale di Modena è rappresentata dalla sua provincia relativamente ai Comuni nei quali le condizioni ambientali consentono la regolare trasformazione del mosto d'uva cotto e concentrato.

Difendere e tutelare questa zona, tale ritenuta da sempre, non rappresenta, come qualcuno oggi vuole far credere, un atteggiamento campanilistico.

Campanilisti sono coloro che manifestano atteggiamenti o interpretazioni ristrette dei problemi presi in considerazione, o chiusure preconcepite o mancanza di lucidità mentale e certamente non coloro che rispettano tradizioni secolari.

Può anche essere ragionevole prendere in considerazione la possibilità di estendere la produzione del «balsamico» di Modena fuori provincia a condizione che nei luoghi proposti esistano tutte le condizioni che sono oggi qui riconosciute, verificate e consolidate dai secoli.

Ed è bene precisare come, per raggiungere un simile obiettivo, non basti l'esistenza di qualche sporadica batteria di vaselli posta in essere recentemente o finita in quei posti per ironia della sorte per giustificare un ampliamento della zona tipicamente riconosciuta.

Questo assunto è ampiamente condiviso ovunque e ognuno si rende conto che procedere diversamente sarebbe tradire la realtà e ingannare tutti coloro che al «balsamico» della tradizione sono legati da stretti vincoli generazionali. D'altra parte quale potrebbe essere la ragione che induce ad adottare un simile provvedimento senza verificarne le possibilità oggettive? Il discorso diventerebbe delicato perchè, oltre a ragioni di interesse personale, chi scrive non riuscirebbe ad individuarne altre.

Ma ragioni di questo genere non sono sufficienti per stravolgere la realtà, che va ben oltre le persone, i loro interessi personali e i problemi contingenti, comprese le leggi di mercato e i profitti legati alla commercializzazione del prodotto. In provincia di Modena esistono diverse migliaia di batterie di vaselli contenenti il «balsamico».

Il prodotto è strettamente legato alle condizioni ambientali, al clima, alle caratteristiche delle sue uve autoctone, alla tecnica della cottura del mosto, al suo grado di concentrazione, alla perizia nell'effettuare le operazioni di rabbocco e di travaso, ai legami generazionali, alla storia e a quant'altro.

Si dimostri che nella zona richiesta per l'ampliamento esiste, consolidato, tutto questo e nessuno avrà più nulla da obiettare.

Richiedere una verifica di questo genere non significa arroccarsi su «ragioni di campanile»; non vuol dire essere settari, meschini e tanto meno gretti.

Significa soltanto essere coerenti con se stessi e con la realtà.

Se non si dimostra quanto sopra esposto e gratuitamente si pretende l'estensione della zona tipica di produzione del «balsamico» di Modena a Comuni di altre provincie, allora si può anche sostenere che il prosciutto di S. Daniele del Friuli può essere tranquillamente stagionato perfino nella cabina di un bagnino della spiaggia di Lignano Sabbiadoro.

*Francesco Sacconi*

### AVVISO

*Coloro che desiderano notizie sul «balsamico» possono recarsi in Consorteria: Villa Fabriani, Via Roncati n. 28, Spilamberto, ogni domenica dalle ore 9 alle ore 12. Si precisa inoltre che il recapito telefonico della Consorteria (Segreteria e Fax) è il seguente:*

**059 / 78.59.59**

## UNA BARILINA D'ACETTO DOLCE

Da una ricerca di storia locale riguardante l'uva, il vino e l'aceto balsamico a Formigine è emersa una interessante notizia relativa alla storia del nostro prodotto.

Correva l'anno 1696 quando a Modena moriva la contessa Claudia Carandini Mosdoni e dall'inventario dell'eredità dei suoi beni mobili venduti all'incanto il 1° giugno 1696 risulta che certo «Baldochi, pagò lire 8 per una barilina d'acetto dolce e i suoi cavaletti» (1) e che l'aceto fosse veramente dolce non ci sono dubbi, trattandosi di un contesto nel quale l'acquirente doveva essere presente e con diritto di controllare la merce. Dai documenti ritrovati non è possibile risalire con esattezza

alla provenienza della barilina avendo l'anziana contessa sposato in prime nozze nel 1658 il conte Luigi Forni ed in seconde, nel 1675, il conte Giustiniano Mosdoni (2), «gentiluomo della camera segreta, maggiordomo maggiore della bocca del Serenissimo Sig. Duca e Padrone Francesco II e Governatore per Sua Altezza Serenissima della Provincia del Frignano» (3).

Del resto la barilina avrebbe anche potuto provenire dalla sua dote nuziale.

A ragion di logica tuttavia è fra le date sopra indicate che si deve attribuire la datazione minima della barilina stessa. Il dato importante consiste nel fatto che nella bibliografia

antica sull'aceto balsamico non è mai comparso l'aggettivo «dolce» abbinato al termine aceto.

Solo nel 1747 compare per la prima volta l'aggettivo «balsamico» abbinato all'aceto, che lo nobilita e fa pensare che fosse dolce.

Come si può notare tra le date indicate corre quasi un secolo. La prima considerazione che sorge spontanea è la seguente: diventa difficile non pensare che già a metà del 600 si usasse il mosto cotto nella produzione dell'aceto balsamico.

*Giuseppe Corradini*

(1) A.S.Mo, Archivio privato Carandini, F. 64.

(2) GIANNA DOTTI MESSORI, *I Carandini*, Aedes Muratoriana, Modena 1997.

(3) A.S.Mo, Archivio privato Carandini, F. 20.

# EURO impresa



**L'Europa si trasforma,  
e la banca finanzia la tua impresa  
per sostenere i costi  
derivanti l'introduzione  
della moneta unica europea.  
Per questo rinnovamento  
ha predisposto il finanziamento  
EURO Impresa.**



**Banca popolare dell'Emilia Romagna**

# ESAMI CHIMICO-FISICI E PUNTEGGI DEI CAMPIONI FINALISTI E SEMIFINALISTI AL PALIO 1998 (32°)

## CAMPIONI FINALISTI

| CLASSIF.  | CAMP. N. | CONFERENTE               | LOCALITA'                 | ACIDITA' (A)            | BRUX (B) | (R = B/A) | PUNTI   |  |
|---|----------|--------------------------|---------------------------|-------------------------|----------|-----------|---------|--|
| 1   | 322      | SOLA CARLO - TRATTORIA - | SPILAMBERTO               | 6,20 (*)                | 75,00    | 12,10     | 334,333 |  |
| 2   | 492      | BELLUCCI BARBARA         | SAN CESARIO SUL PANARO    | 6,13                    | 74,00    | 12,07     | 332,833 |  |
| 3   | 209      | MANNI CESARE             | MODENA                    | 7,08                    | 71,25    | 10,07     | 332,750 |  |
| 4   | 583      | ROGGIANI ETTORE          | MARANELLO                 | 8,48                    | 72,50    | 8,55      | 331,500 |  |
| 5   | 338      | CORRADINI GIUSEPPE       | CASINALBO (FORMIGINE)     | 6,56                    | 74,25    | 11,31     | 330,250 |  |
| 6   | 379      | MALPIGHI ERMES           | MODENA                    | 6,70 (*)                | 73,75    | 12,67     | 329,875 |  |
| 7   | 397      | PAGLIANI LUCA            | SASSUOLO                  | 6,06                    | 75,00    | 12,37     | 329,125 |  |
| 8   | 251      | BERSELLI ONELIO          | SASSUOLO                  | 6,07                    | 74,25    | 12,23     | 328,208 |  |
| 9   | 721      | RIVA AGNESE              | CASTELNUOVO RANGONE       | 6,76                    | 73,00    | 10,80     | 326,625 |  |
| 10  | 116      | ZANASI VALERIANO         | MODENA                    | 6,32 (*)                | 74,25    | 11,75     | 326,125 |  |
| 11  | 468      | VACCARI GIANMARCELLO     | CASINALBO (FORMIGINE)     | 6,19                    | 72,00    | 11,62     | 323,666 |  |
| 12  | 132      | CASELLI STEFANO          | MONTEBARANZONE (PRIGNANO) | 6,51 (*)                | 75,00    | 11,52     | 318,958 |  |
| N.B. (*) Acidità (insufficiente) rideterminata con la buretta |          |                          |                           | MEDIA DEI 12 FINALISTI: |          |           |         |  |
|   |          |                          |                           | 6,59                    | 73,69    | 11,18     | 328,687 |  |

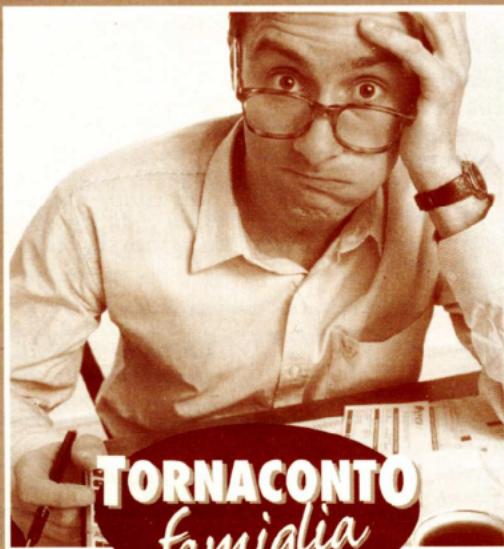
## CAMPIONI SEMIFINALISTI

| CLASSIF.  | CAMP. N. | CONFERENTE              | LOCALITA'                 | ACIDITA' (A)                    | BRUX (B) | (R = B/A) | PUNTI   |  |
|---|----------|-------------------------|---------------------------|---------------------------------|----------|-----------|---------|--|
| 13  | 189      | VECCHI SILVIA           | FORMIGINE                 | 6,27                            | 74,00    | 11,81     | 336,250 |  |
| 14  | 275      | LEONARDI FRANCESCO      | MAGRETA (FORMIGINE)       | 5,93                            | 73,00    | 12,31     | 331,250 |  |
| 15  | 290      | GUATELLI DANILO         | FORMIGINE                 | 6,68                            | 74,00    | 11,08     | 329,583 |  |
| 16  | 823      | CAVANI PAOLO            | CASTELVETRO               | 6,63 (*)                        | 74,00    | 11,16     | 323,833 |  |
| 17  | 185      | ROGNONI CESARE          | MAGRETA (FORMIGINE)       | 6,88 (°)                        | 75,50    | 10,97     | 323,417 |  |
| 18  | 523      | TRENTI GIANLUCA         | SAN DAMASO (MODENA)       | 6,18                            | 76,00    | 12,30     | 322,167 |  |
| 19  | 821      | MENABUE EMILIO          | CASTELVETRO               | 6,46                            | 73,25    | 11,34     | 322,083 |  |
| 20  | 412      | CORRADETTI GRAZIANO     | VIGNOLA                   | 6,76                            | 77,00    | 11,39     | 322,083 |  |
| 21  | 657      | MALPIGHI ERMES          | MODENA                    | 6,01 (*)                        | 74,25    | 12,35     | 321,750 |  |
| 22  | 709      | SALARDI COVEZZI EDMEA   | MODENA                    | 6,20 (*)                        | 73,50    | 11,85     | 321,667 |  |
| 23  | 323      | MAZZI FRANCO            | MONTALE RANGONE           | 7,43                            | 74,50    | 10,02     | 321,417 |  |
| 24  | 288      | GARAGNANI GINO          | SPILAMBERTO               | 5,95 (*)                        | 72,00    | 12,10     | 321,250 |  |
| 25  | 377      | NASI GUGLIELMO          | MODENA                    | 6,84                            | 75,00    | 10,96     | 321,167 |  |
| 26  | 186      | MANNI CESARE            | MODENA                    | 7,47                            | 69,50    | 9,30      | 321,000 |  |
| 27  | 129      | CASELLI STEFANO         | MONTALE RANGONE           | 6,20 (*)                        | 74,50    | 12,02     | 320,917 |  |
| 28  | 786      | ALFIERI VITTORIO        | MODENA                    | 6,36                            | 74,75    | 11,31     | 320,667 |  |
| 29  | 146      | ROSSI ROBERTA           | CASTELNUOVO RANGONE       | 7,97                            | 75,00    | 9,41      | 320,167 |  |
| 30  | 269      | PASTICCERIA PAGLIANI    | SASSUOLO                  | 6,82 (*)                        | 74,00    | 10,85     | 319,917 |  |
| 31  | 678      | MALAVOLTI VALL. BRUNA   | MODENA                    | 6,18                            | 70,75    | 11,45     | 319,500 |  |
| 32  | 088      | ANDREOLI ALESSANDRO     | CARPI                     | 6,07                            | 73,75    | 12,15     | 318,750 |  |
| 33  | 289      | BONI SILVANO            | CASINALBO (FORMIGINE)     | 8,41                            | 74,00    | 8,80      | 318,583 |  |
| 34  | 702      | GOLDONI ADAMO           | SOLIERA                   | 6,31                            | 72,50    | 11,49     | 318,167 |  |
| 35  | 560      | VECCHI UGO              | FORMIGINE                 | 6,38                            | 75,00    | 11,76     | 317,833 |  |
| 36  | 117      | ZANASI VALERIANO        | MODENA                    | 6,57 (*)                        | 72,50    | 11,04     | 317,667 |  |
| 37  | 393      | POLATO FRANCO           | CASTELVETRO               | 7,03                            | 70,00    | 9,95      | 317,583 |  |
| 38  | 044      | PECCHI GIUSEPPE         | CARPI                     | 7,13                            | 73,00    | 10,24     | 317,417 |  |
| 39  | 140      | CALANCA SERGIO          | SOLIERA                   | 6,22                            | 74,00    | 11,89     | 317,333 |  |
| 40  | 262      | BERSELLI PIERLUIGI      | SASSUOLO                  | 6,46                            | 72,75    | 11,26     | 317,167 |  |
| 41  | 220      | TIRABASSI ROBERTO       | MODENA                    | 6,94 (*)                        | 71,75    | 10,34     | 316,583 |  |
| 42  | 091      | TURCHI GIANCARLO        | CARPI                     | 6,88 (*)                        | 75,75    | 11,01     | 316,000 |  |
| 43  | 134      | VALENTINI SERGIO        | VIGNOLA                   | 7,71                            | 72,00    | 9,34      | 315,333 |  |
| 44  | 360      | ZANASI RENATO           | MILANO (CASTELNUOVO R.NE) | 7,98                            | 72,00    | 9,03      | 315,083 |  |
| 45  | 789      | LEONELLI SIRO E LUISA   | VIGNOLA                   | 6,26 (*)                        | 73,75    | 11,78     | 314,917 |  |
| 46  | 472      | LAVEGGI MAURO           | MODENA                    | 5,77                            | 71,00    | 12,30     | 314,750 |  |
| 47  | 063      | FOGLIANI ALBERTO        | SASSUOLO                  | 8,66                            | 71,50    | 8,26      | 314,750 |  |
| 48  | 342      | ROMANI RENZO            | MONTALE RANGONE           | 5,95 (*)                        | 70,50    | 11,85     | 314,250 |  |
| 49  | 145      | FERRARI GIORGIO         | CASINALBO (FORMIGINE)     | 8,34                            | 75,00    | 8,99      | 314,000 |  |
| 50  | 042      | TORREGGIANI VITTORIO    | SAVIGNANO SUL PANARO      | 6,07                            | 72,50    | 11,94     | 313,750 |  |
| 51  | 460      | COSTANTINI LORENZO      | FORMIGINE                 | 6,82 (*)                        | 71,75    | 10,52     | 313,500 |  |
| 52  | 175      | GIBERTINI GIROLAMO      | FORMIGINE                 | 7,55                            | 71,50    | 9,47      | 313,333 |  |
| 53  | 534      | FINI MAURIZIO           | MODENA                    | 6,51 (*)                        | 77,00    | 11,83     | 313,250 |  |
| 54  | 274      | GIUSTI RENATO           | SPILAMBERTO               | 6,82 (*)                        | 72,00    | 10,56     | 313,250 |  |
| 55  | 099      | BARBOLINI ATOS          | MODENA                    | 7,01                            | 72,50    | 10,34     | 313,083 |  |
| 56  | 265      | SIMONINI ROLANDO EREDI  | VIGNOLA                   | 7,07 (*)                        | 72,25    | 10,22     | 312,500 |  |
| 57  | 027      | PINI GIOVANARDI VANNA   | FORMIGINE                 | 9,25                            | 75,00    | 8,11      | 312,083 |  |
| 58  | 030      | MATTIOLI ROMANO         | FORMIGINE                 | 8,84                            | 73,75    | 8,34      | 311,750 |  |
| 59  | 802      | LEONELLI SIRO E LUISA   | VIGNOLA                   | 6,44                            | 70,75    | 10,99     | 311,667 |  |
| 60  | 192      | MOSCARDINI GUGLIELMO    | SASSUOLO                  | 7,06                            | 75,75    | 10,74     | 311,583 |  |
| 61  | 474      | RAVEGNINI STEFANO       | SPILAMBERTO               | 6,20 (*)                        | 71,75    | 11,57     | 311,417 |  |
| 62  | 350      | MARCHI MAURIZIO         | MODENA                    | 6,04                            | 72,00    | 11,92     | 311,083 |  |
| 63  | 506      | BELLUCCI SILVANO        | SAN CESARIO SUL PANARO    | 6,88 (*)                        | 73,00    | 10,61     | 310,667 |  |
| 64  | 043      | PECCHI GIUSEPPE         | CARPI                     | 6,63                            | 72,75    | 10,97     | 310,583 |  |
| 65  | 294      | CARRETTI VITTORINO      | MODENA                    | 6,14 (*)                        | 72,50    | 11,81     | 309,508 |  |
| 66  | 755      | ZUCCOLI MAURO           | NONANTOLA                 | 6,19                            | 72,50    | 11,71     | 309,333 |  |
| 67  | 699      | CORNIA UMBERTO          | MODENA                    | 7,07                            | 72,00    | 10,18     | 309,250 |  |
| 68  | 710      | FORTI SELMI ANNA        | MODENA                    | 8,10                            | 75,50    | 9,32      | 309,000 |  |
| 69  | 604      | GALLERANI FAUSTO        | MODENA                    | 6,28                            | 76,00    | 12,10     | 308,917 |  |
| 70  | 438      | ZANDIERI GIANNI E LUIGI | CAMPOGALLIANO             | 6,16                            | 69,25    | 11,24     | 308,833 |  |
| 71  | 777      | BAROZZI ADELMO          | CASTELNUOVO RANGONE       | 6,39 (*)                        | 75,00    | 11,74     | 307,083 |  |
| 72  | 679      | PENZO PIO               | MODENA                    | 6,14 (*)                        | 72,00    | 11,73     | 306,833 |  |
| N.B. (*) Acidità (insufficiente) rideterminata con la buretta |          |                         |                           | MEDIA DEI 60 SEMIFINALISTI:     |          |           |         |  |
|   |          |                         |                           | 6,80                            | 73,24    | 10,77     | 316,475 |  |
|   |          |                         |                           | MEDIA GENERALE DEI 72 CAMPIONI: |          |           |         |  |
|   |          |                         |                           | 6,78                            | 73,31    | 10,81     | 318,510 |  |

## CALENDARIO DELLE SERATE DEGLI ASSAGGI DI ALLENAMENTO

Nella riunione del 3/9/98 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 - **8 serate**. Sempre alle ore 20,30 del **Lunedì**: il **9-16-23-30 Novembre**, il **14-21 Dicembre** e l'**11-18 Gennaio**. Per prenotarsi telefonare a:  
 - AZIO SACCHETTI - [REDACTED]  
 - ROMOLO GORGÒ - [REDACTED]
- 2) **Comunità di SPILAMBERTO e di CASTELNUOVO RANGONE** - In Villa Fabriani a Spilamberto - **8 serate**. Sempre alle ore 20,30 del **Martedì**: il **13-20-27 Ottobre**, il **3-10-17-24 Novembre** e l'**1 Dicembre**. Per prenotarsi telefonare a:  
 - ROBERTO CHIERICI - [REDACTED]  
 - GIUSEPPE SIGHINOLFI - [REDACTED]
- 3) **Comunità di NONANTOLA** - Presso l'Osteria di Rubbiara - **8 serate**. Sempre alle ore 20,30 del **Giovedì**: il **1-8-15-22-29 Ottobre**, il **12-19-26 Novembre** e il **3 Dicembre**. Per prenotarsi telefonare a:  
 - ITALO PEDRONI - [REDACTED]  
 - GUIDO DOTTI - [REDACTED]
- 4) **Comunità di FORMIGINE e di SASSUOLO** - Presso la Cantina di Formigine - **8 serate**. Sempre alle ore 20,30 del **Giovedì**: il **14-21-28 Gennaio**, il **4-11-18-25 Febbraio** e il **4 Marzo**. Per prenotarsi telefonare a:  
 - GIORGIO FERRARI - [REDACTED]  
 - GUGLIELMO MOSCARDINI - [REDACTED]
- 5) **Comunità di VIGNOLA e di CASTELVETRO** - Presso il Laghetto dei Ciliegi - **8 serate**. Sempre alle ore 20,30 del **Venerdì**: il **15-22-29 Gennaio**, il **5-12-19-26 Febbraio** e il **5 Marzo**. Per prenotarsi e per informazioni rivolgersi a:  
 - COSTANZINI MARGHERITA - [REDACTED]  
 - BEGHI LINO - [REDACTED]  
 - PIER GIORGIO SIMONINI - [REDACTED]
- 6) **Comunità di MODENA** - Presso il Palazzo Europa - **8 pomeriggi**. Sempre alle ore 14,30 del **Sabato**: il **5-12-19 Dicembre**, il **6-13-20-27 Febbraio** e il **6 Marzo**. Per prenotarsi telefonare a:  
 - Dr. LUIGI LOLI PALAZZINI - Tel. [REDACTED]



**ZERO SPESE = RISPARMIO**

**BANCA CRV**  
CASSA DI RISPARMIO DI VIGNOLA SPA

**LA BANCA PER LA FAMIGLIA**

*Se i conti  
non ti tornano,  
apri  
Tornaconto  
Famiglia*

Le condizioni applicate sono quelle rese note attraverso i fogli informativi disponibili presso tutti i nostri sportelli



Anno XII - Numero 2 - Ottobre 1998

## 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)

# POTERI DEL BALSAMICO

## QUARTINE DI SETTENARI

*Quello che vi racconto  
e che potrei smentire  
è verità assoluta,  
ossia si fa per dire.*

*Tornavo quella sera  
da un corso amatoriale  
tenuto su un prodotto  
un po' particolare*

*che per profumo, aroma  
e per il suo sapore  
è da considerarsi  
tra i nettari «il migliore».*

*Parliamo dell'aceto,  
balsamico ovviamente,  
tradizionale, certo,  
ormai l'ho fisso in mente.*

*Quand'ecco all'improvviso,  
salendo dalle scale,  
il sesto senso avverte  
qualcosa d'anormale.*

*Lo sguardo volto al cielo,  
la luna si fa scura,  
un canto di civetta,  
... mi prende la paura.*

*Poi, l'aria che spirava  
dai colli bolognesi,  
si placa e mi ritrovo  
con tutti i nervi tesi.*

*Il sangue congelato,  
il passo un po' restio,  
odo nell'acetaia  
un losco bisbiglio.*

*«Ci siamo, ho i ladri in casa  
e non abbaia il cane,  
domani in punizione  
lo metto, ad acqua e pane».*

*Armato di martello e  
coraggio da leone  
di quei che sudan freddo,  
andai in ispezione.*

*Girando tra le botti  
gridai (con occhi attenti)  
«lo so che c'è qualcuno,  
ordunque si presenti».*

*ma come a don Camillo,  
il Cristo della croce,  
dei miei vasselli il legno  
d'un tratto prese voce.*

*«Guarda chi si rivede,  
di tempo ne è passato.  
Non devi spaventarti,  
ormai t'hanno stregato.*

*Già, quel vecchio lievito  
d'un professor Saccani,  
potere alquanto occulto  
possiede nelle mani,*

*della Consorteria il  
più abile stregone  
nel rendere mania  
'na semplice passione.*

*Ma lui non è da solo  
no è il capo di una setta,  
il gran maestro, il guru,  
la guida a cui dan retta.*

*Poi c'è Bellucci, Cocchi,  
Sacchetti e Satrioni  
che son dei pezzi grossi  
nel clan degli stregoni.*

*Ma a parte queste ciance,  
prima di coricarci,  
cogliamo l'occasione,  
vogliamo presentarci.*

*Io sono la più grande,  
lavoro un po' a rilento,  
mio compito è innescare  
un buon procedimento.*

*Io seguo in successione  
come gli aerei in stormo  
e in acetobatteri  
i lieviti trasformo.*

*Io son quella di mezzo,  
in m'è c'è il cambiamento,  
iniziano ad avere  
gli enzimi il sopravvento.*

*Sono la penultima  
in scala di grandezza,  
in me già si distingue  
l'aroma e la finezza.*

*Alla fine ci son io,  
son la più piccolina,  
ma come dice il detto "in  
dlà cina ròba fina"».*

*«Ma ditemi barili,  
in voi qual'è il segreto  
che cambia un mosto cotto  
in un prezioso aceto?».*

*«Non ce n'è soltanto uno,  
bensì ce n'è svariati,  
tutti legati insieme  
e in parte li han svelati.*

*Ma alcuni, per fortuna,  
nel tempo resteranno,  
destando l'interesse  
di quelli che verranno.*

*Amico, è giunta l'ora  
del sano riposare,  
non devi far domande  
ma solo ricordare,*

*"l'impegno e la passione  
daranno il risultato,  
disinteresse o fretta,  
saran tempo sprecato"».*

*In quel momento l'occhio,  
attento come non mai,  
si appesantì e nel sonno  
all'istante sprofondai.*

*All'alba, appena desto,  
pensando all'accaduto,  
parlai di nuovo al legno,  
ma questo restò muto.*

*Fu allora che nel dubbio,  
tirai le conclusioni:  
«Sniffare un certo aceto,  
dà le allucinazioni».*

Andrea Fiandri