



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: Antares - Modena - Stampa: Grafiche G - Marano s/P (Mo)

1999 - TRENTESIMO DI FONDAZIONE

Il 26 agosto 1969 alle ore 21,30 a Spilamberto in Via Vignolese, 65 con l'intervento del Notaio dott. Pier Antonio Sereni di Vignola, veniva sancito l'Atto Costitutivo della Consorceria dell'Aceto Balsamico Naturale (oggi Tradizionale) alla presenza dei Signori: Marcello Baccolini, Benedetto Benedetti, Venusta Barbieri, Manfredi Boselli, Gian Luigi Cavazzoni Pederzini, Amos Dallari, Luigia Giordano, Giancarlo Legnani, Adriano Malmusi, Fermo Rizzi, Mario Sacchetti, Rolando Simonini, Florindo Sirotti e Marisa Stefani, qui indicati in stretto ordine alfabetico.

Il prezioso ed intenso lavoro svolto durante il periodo di tempo compreso fra il 1967 (anno di inizio delle attività) e il 1969, sostenuto dall'entusiasmo e dal forte impegno di Rolando Simonini, aveva creato i presupposti per strutturare la Consorceria su precise linee statutarie idonee ad inserirla, a pieno titolo, nell'universo associativo della cultura e delle tradizioni.

Dal lontano 1969, dopo trentadue anni di ininterrotta attività, quello Statuto, avallato dal Notaio Pier Antonio Sereni, è stato più volte modificato, senza tuttavia subire rettifiche tali da scalfirne i principi informatori che erano principalmente descritti nel suo secondo articolo: «L'Associazione si propone come scopo di promuovere, organizzare e sostenere iniziative e manifestazioni dirette alla produzione, alla tutela e alla valorizzazione dell'Aceto Balsamico Naturale (Tradizionale) nonché alla diffusione della sua conoscenza con facoltà di aderire a tal fine ad Enti pubblici e privati e collaborare con essi o con privati per il miglior conseguimento delle finalità associative».

Il numero dei Soci che il 26 agosto 1969 diedero vita, dal punto di vista legale, all'Associazione stessa era rappresentato da quattordici unità.

Oggi Coloro che risultano regolarmente iscritti alla Consorceria, per altro attraverso il versamento di una sia pur modica annuale quota in danaro, assommano a settecentocinquanta persone.

Insieme a queste, sorrette dai medesimi obiettivi, gravitano su Spilamberto, saltuariamente, non meno di un migliaio di altri appassionati di «balsamico». Colui al quale va attribuita la felice intuizione di creare in Spilamberto il fulcro attorno al quale far convergere, rivivere, riscoprire e lievitare l'interesse e la passione per il «balsamico» da sempre accaduto con estrema cura e attenzione in migliaia di sottotetti della Provincia di Modena e che ha retto la Consorceria in qualità di Gran Maestro per diciotto anni, può ritenersi soddisfatto dei progressi ottenuti anche dopo la sua prematura scomparsa avvenuta nell'estate del 1985.

La situazione attuale altro non è se non la diretta conseguenza del fatto che ogni Socio ha sempre onorato e correttamente interpretato l'ideale cui Rolando si è ispirato e che consisteva nell'autentica interpretazione e nel rispetto della secolare tradizione legata al prezioso prodotto.

Su queste basi gli Organi direttivi hanno potuto operare con profitto, sorretti dalla certezza del sostegno di una larga base associativa.

E così è avvenuto.

I Consigli che si sono alternati nel governo della Consorceria durante questi ultimi trentadue anni hanno così potuto costantemente promuovere molteplici azioni volte alla valorizzazione del «balsamico».

A semplice titolo esemplificativo:

- hanno tenuto innumerevoli incontri, relazioni, conferenze dentro e fuori i confini spilambertesi;
- hanno promosso e condotto la gara del Palio di S. Giovanni senza soluzione di continuità. Giunta oggi alla sua 33^a edizione consente attraverso la raccolta di numerose centinaia di campioni (900-1000 annuali) provenienti dall'intera Provincia, di individuare accuratamente la realtà odierna;
- hanno attivato nel sottotetto di Villa Fabriani, già sede di una prestigiosa acetiaia, una nutrita serie di batterie improntate a criteri didattici di sicuro orientamento per ogni visitatore;

- hanno organizzato a tutt'oggi e con cadenza annuale quindici corsi di formazione sul prezioso prodotto, insieme a numerosi altri di perfezionamento;

- hanno ritenuto di primaria importanza l'obiettivo della «conoscenza» del prodotto stesso attraverso i suoi aspetti scientifici ed organolettici.

Nel primo caso questo è avvenuto con l'allestimento di un pregevole ed idoneo laboratorio scientifico, nel secondo suddividendo i Soci in Allievi Assaggiatori, Assaggiatori e Maestri Assaggiatori nel rispetto di un regolamento che offre loro la possibilità di esercitare la pratica dell'«Assaggio» durante quasi tutto il corso dell'anno solare. L'elencazione delle attività svolte potrebbe continuare, ma per tutte le rimanenti può far testo la documentazione d'archivio depositata in Sede.

Proseguire rischierebbe di alimentare in qualcuno il sospetto di voler sollecitare, anche indirettamente, elogi e riconoscimenti per il lavoro svolto e non è certamente questo lo scopo che si intende perseguire.

Tutto quanto viene compiuto da un Socio, sia in Consorceria che nella quiete della propria acetiaia è connotato da una forte riservatezza e discrezione che rifuggono sia dai clamori e dagli incensi che dallo sfacciato folclore: le lodi vanno riservate e attribuite esclusivamente al «balsamico».

Così è ed è sempre stato e rappresenta la forza della Consorceria spilambertese alla quale basta e avanza la consapevolezza di riscuotere ripetto presso tutte le strutture deputate al governo economico, produttivo, finanziario, amministrativo e politico del nostro vivere.

E poiché questo è provato, ognuno di noi ringrazia chi ci sostiene, anche a volte economicamente, e condivide il nostro modo di operare.

E Rolando, che troppo presto ci ha lasciato, può continuare a riposare in pace perchè la Sua Consorceria è stata capace di selezionare quei lieviti che hanno creato in Spilamberto un ecosistema tale da salvaguardare i suoi ideali: i numerosi giovani che frequentano l'Associazione ne costituiscono sicura garanzia.

Il Gran Maestro
Francesco Saccani

BANDO

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

«**33^a GARA DEL PALIO DI S. GIOVANNI**» riservata agli aceti balsamici «tradizionali» prodotti nell'area degli antichi domini estensi.

La raccolta dei campioni iniziata il 1° aprile terminerà **improrogabilmente** il giorno 28 aprile p.v.

I campioni presentati fuori termine verranno regolarmente valutati, ma non potranno concorrere alla vincita del «Palio 99».

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 27 giugno 1999, alle ore 9,30, è convocata in Spilamberto, presso la Sala Convegni della Scuola Media «Fabriani», l'ASSEMBLEA ORDINARIA dei Soci della Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale con il seguente

ORDINE DEL GIORNO

- 1) Relazione del Gran Maestro.
- 2) Premiazioni del Palio 1999.

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 il 23 giugno.

Il Gran Maestro
Francesco Saccani

ATTENZIONE

I verbali e le schede riportanti il risultato dell'esame dei campioni presentati in Consorteria verranno consegnati agli Alfieri domenica 27 giugno p.v. **al termine dell'Assemblea Generale in SEDE.**

RESOCONTO ASSEMBLEA GENERALE 14 Febbraio 1999

Il 14 febbraio u.s.c., alle ore 9,30, presso il Teatrino della Scuola Materna «Quartieri» g.c., si è svolta, in seconda convocazione, l'Assemblea generale dei Soci con il seguente o.d.g.:

- 1) Relazione del Gran Maestro.
- 2) Illustrazione del bilancio consuntivo 1998.
- 3) Relazione del Presidente dei Revisori dei conti.
- 4) Discussione e richiesta di chiarimenti.
- 5) Approvazione.
- 6) Presentazione del bilancio preventivo 1999. Discussione e approvazione.
- 7) Raccolta di osservazioni, pareri e proposte da parte dei Soci.

Erano presenti 150 Soci.

È stato nominato presidente dell'Assemblea il Sig. Azio Sacchetti e segretario il Sig. Roberto Chierici.

Esordisce il Gran Maestro illustrando ampiamente le attività svolte durante il 1998 anche per giustificare buona parte delle spese che si trovano a consuntivo e illustrare le attività che avrebbero portato al preventivo dell'anno 1999.

In particolare pone l'accento sulla pubblicazione del volumetto «Su alcuni aspetti del "balsamico" alla Corte Estense e dintorni» inserito nelle iniziative di Modena Capitale organizzate dal Comune di Modena per celebrare i quattrocento anni della Corte Estense a Modena.

Fa anche presente l'estinzione della cifra relativa all'acquisto dello strumento adibito alla determinazione dell'acidità in campioni di «balsamico».

Il tesoriere Sig. Giuliano Longagnani illustra successivamente il bilancio consuntivo cui fa seguito la relazione del Presidente dei Revisori dei conti dott. Aronne Sala.

Si apre la discussione e vengono forniti chiarimenti agli interventi di alcuni Soci. Si precisa inoltre che tutte le «pezze di appoggio» sono a disposizione di coloro che intendono esaminarle, in Consorteria.

Il bilancio '98 viene approvato dall'Assemblea all'unanimità.

Si chiude con un residuo attivo di L. 3.000.000.

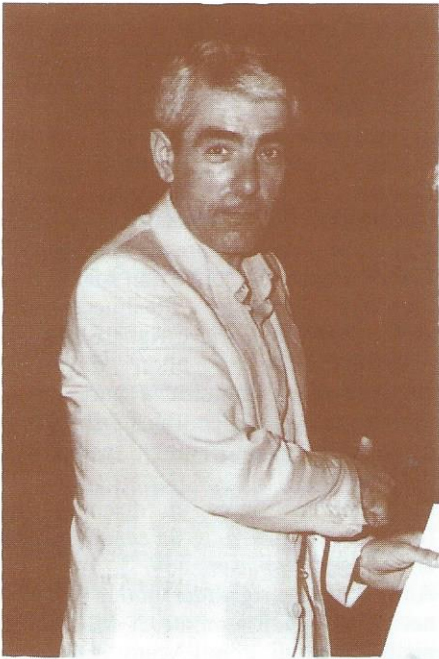
Si delibera di ascriverlo al fondo di riserva. Il tesoriere illustra successivamente il bilancio preventivo 1999 ed anche questo ottiene la totale approvazione dei presenti. Fa seguito la raccolta di osservazioni, pareri e proposte da parte dei Soci.

Ampio è stato il dibattito che ha contribuito a recepire, da parte dei Membri del Consiglio direttivo, le indicazioni utili a perfezionare le diverse iniziative per il 1999, anno in cui ricorre il trentesimo di fondazione della Consorteria.

Alle ore 11,15 il Presidente Azio Sacchetti dichiara chiusa la riunione.

Il Consiglio Direttivo

PER FRANCO CASARINI



Troppo presto un avverso destino ha strappato a coloro che lo avevano carissimo nel cuore Franco Casarini. Sia di conforto ai Suoi Cari la certezza che qui, in Consorzeria, tutti coloro che lo hanno conosciuto e con i quali da subito aveva stretto sinceri vincoli di autentica amicizia e proficua collaborazione soffrono insieme a loro per questo suo prematuro distacco dalla vita terrena.

Non sarà facile per nessuno dimenticare il ricordo del suo modo di essere e di operare sia nei confronti dei Suoi Cari, che sul lavoro ed in Consorzeria.

Ricordo per noi legato prevalentemente al «balsamico» e al ruolo di Maestro Assaggiatore, qualifica conseguita da Franco in tempi molto brevi come naturale conseguenza delle capacità dimostrate e del comportamento tenuto in tutte le circostanze che la vita associativa gli aveva offerto.

La sua serietà, l'impegno, la condivisione degli ideali della Consorzeria sono sempre apparsi evidenti, di esempio e di stimolo per tutti.

Gle ne siamo grati.

Per tutto il resto le motivazioni che lo avevano portato a Spilamberto daranno continuità, per lunghissimi anni a venire, alla prosecuzione dei suoi progetti. Claudia e Massimiliano accudiranno, infatti, le botticelle che per loro aveva attivato e lo faranno con la medesima attenzione e, se possibile, ancora di più. Il trascorrere del tempo consentirà loro di sentirlo presente, così come sempre è stato.

E se dal «sito» di un «Paradiso» nel quale per certo ora dimora Egli potrà rendersi conto di tutto questo, manifesterà la sua gioia attraverso quel sorriso, dolce e amabile, così noto a tutti noi.

ASSAGGI E ASSAGGIATORI

È noto che qui in Consorzeria si praticano due tipi di «Assaggi» (esame organolettico) di campioni di «balsamico»: gli «Assaggi» di allenamento e quelli relativi allo svolgimento della Gara del Palio di S. Giovanni.

I primi vengono condotti per lo più coralmente.

Un «tavolo di assaggio» composto da quattro o sei esaminatori si confronta e discute sulle caratteristiche di ogni campione presentato allo scopo di evidenziarne i pregi e i difetti e di affinarne la «memoria storica» sulle proprietà per raggiungere un comportamento valutativo comune allo scopo di contenere in termini accettabili l'incidenza della non eliminabile componente soggettiva di ogni Assaggiatore.

Per gli altri, pur permanendo buona parte degli aspetti relativi ai primi, spesso l'esaminatore è chiamato ad esprimere un giudizio (qualitativo e quantitativo) su un campione in prima persona, singolarmente, ed in funzione delle capacità acquisite con l'esercizio costante e prolungato nel tempo.

Non v'è dubbio che la quasi totalità di coloro che si cimentano in queste operazioni sono animati dal fermo proposito di ben operare.

La loro finalità non è inquinata da fini secondari.

Non sembra tuttavia inopportuno riprendere e riflettere su alcuni aspetti comportamentali che, se ignorati, possono per buona parte vanificare il risultato del proprio lavoro ed anche produrre riscontri negativi da parte di Coloro che hanno presentato il campione per l'esame.

Nell'effettuare l'esame di un campione di «balsamico»:

1) Occorre tenere presente che la scheda di valutazione è strutturata su cinque colonne, le quali devono essere considerate nella loro globalità.

Se statisticamente è giustificabile che la maggior parte dei campioni in esame si posizioni su quella di mezzo, è anche vero che moltissimi di essi presentano un grado di maturazione ed una struttura tale da poter agevolmente essere inseriti nella seconda colonna a partire da sinistra della scheda e numerosi risultano anche quelli in grado di trovar posto nella prima. Ne costituisce garanzia l'attento, preciso e costante lavoro effettuato da almeno una ventina di anni a questa parte da molti cultori.

2) Il primo approccio all'esame deve consistere nella individuazione dei pregi e soltanto dopo far seguire l'elencazione dei difetti. Porre in evidenza da subito questi ultimi può indurre a sorvolare sui primi.

3) È assolutamente necessario evitare ogni condizionamento che può insorgere dall'esame delle prime proprietà elencate nella scheda di valutazione. È errato permanere, ad esempio, nella colonna dei caratteri visivi se quelli olfattivi o gustativi non ne forniscono corrispondenze.

4) Può verificarsi che in un tavolo di «assaggio» tutti i componenti si vengano a trovare concordi sulla valutazione qualitativa delle singole proprietà, ma si dichiarino poi molto distanti fra loro nel successivo riscontro di carattere quantitativo. Ad esempio ci si può trovare sui punteggi estremi di pertinenze della «colonna» comunemente scelta,

provocando differenze di punteggio alquanto forti e inaccettabili.

In questo caso una riflessione sui valori espressi e un serio confronto con gli altri Assaggiatori può essere soltanto concretamente benefico.

5) La scheda di valutazione prevede di esprimere un «giudizio» sul campione esaminato.

Giudizio atteso e richiesto da parte di Colui che ha presentato il campione soprattutto se è consapevole di non essere in grado di competere per la vittoria del Palio.

È soltanto il caso di rammentare con forza a tutti gli Assaggiatori che questo giudizio deve presentarsi circostanziato, misurato, non offensivo ed essere coerente con il punteggio assegnato. Non deve inoltre contenere i toni di una sentenza inappellabile.

La maggior parte di Coloro che si alternano ai tavoli di «assaggio» è consapevole di tutto quanto è stato sopra esposto al punto da condividerlo pienamente.

Coloro che ritengono opportuno rifletterci sopra lo facciano in scioltezza e responsabilmente con se stessi e siano certi che attraverso queste osservazioni non si è voluto censurare alcuno, ma soltanto far presente l'opportunità di tenere comunemente comportamenti che possano essere di utilità per migliorare il non facile compito di Colui che è chiamato a compiere l'esame di un campione di «balsamico».

UN PRODOTTO UNICO: L'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA

Il Comune di Modena e il Consorzio produttori di Aceto Balsamico Tradizionale che quest'anno celebra il ventennale di fondazione organizzano, tra la seconda metà di maggio e la seconda metà di giugno del corrente anno, una serie di iniziative promozionali sul prezioso prodotto.

La Consorteria è chiamata a partecipare direttamente e attivamente allo svolgimento delle medesime.

Nello specifico sarà presente per portare il proprio contributo negli incontri a carattere storico-culturale e nell'allestimento di una «mostra» che si terrà presso la Chiesa di S. Paolo in Modena (Via F. Selmi).

Essa svilupperà essenzialmente due percorsi: un itinerario storico, con documenti e attrezzature, che comprovi sin dal lontano passato la consuetudine della produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena ed un altro a carattere tecnico-scientifico che presenti le tecniche e le modalità produttive dell'Aceto Balsamico Tradizionale.

La mostra si rivolgerà in modo particolare a tutti i modenesi, ma costituirà anche una precisa testimonianza di tradizioni, di metodologie e di cultura per tutti coloro che, di passaggio per la Città, saranno

interessati ad un concreto approccio con la realtà del prezioso prodotto.

Le vetrine del centro storico, promotrice l'Associazione «Modena nel cuore», in un ricercato e armonico connubio con i consueti prodotti offerti al pubblico, verranno allestite in modo appropriato e particolare per porre in risalto quanto può essere evidenziato nei confronti del «balsamico» stesso.

I cittadini modenesi potranno esprimere la loro preferenza nei confronti della vetrina ritenuta di loro gradimento attraverso i tagliandi riportati sulla stampa locale partecipe della manifestazione.

Tra i votanti saranno sorteggiati premi significativi attinenti al «balsamico», così come riceverà un ambito riconoscimento la vetrina che avrà riscosso il maggior numero di consensi. Nell'ambito delle manifestazioni è previsto anche un progetto particolarmente qualificante: il ripristino dell'Acetaia dei Duchi d'Este nel Palazzo Ducale, attuale sede dell'Accademia Militare di Modena.

Rappresenterà uno dei momenti più significativi dell'intera manifestazione. La sua realizzazione avverrà in tempi

brevi non appena saranno acquisiti agli Atti i relativi e necessari permessi rilasciati da parte degli Organismi competenti e dell'Autorità militare.

Ripristinare l'Acetaia ducale in età moderna significa riconoscere agli Estensi il merito di aver saputo valorizzare il «balsamico» della tradizione secolare presso le maggiori Corti Europee di allora e non solo.

Significa riprodurre idealmente una realtà carica di storia e riguardante una preziosità che a buon diritto e degnamente si affianca a quel nostro gioiello architettonico che recentemente è stato riconosciuto patrimonio dell'umanità.

Significa ripristinare un discorso solo forzatamente interrotto da eventi estranei alla realtà del «balsamico».

Altre iniziative riguarderanno la presenza nei menù dei Ristoranti di Modena di piatti preparati con l'Aceto Balsamico Tradizionale, l'apertura, con conseguente visita, di Acetaie significative esistenti in Città e in Provincia, unitamente a momenti di incontro in scorci particolari della Città e brevi corsi di formazione sul «balsamico» per tutte le categorie impiegate o coinvolte nei servizi turistici.

Banca popolare dell'Emilia Romagna

Banca popolare dell'Emilia Romagna

Banca popolare dell'Emilia Romagna

INAUTO

È la prima polizza auto
che stipuli in banca.
È affidabile, è comoda,
è veloce, è conveniente, ...

È MEGLIO

...e se sei correntista della Banca
è ancora MEGLIO, perchè avrai

uno sconto del 25%
sulla Polizza INAUTO

(*) La polizza è sottoscritta alle condizioni normative e tariffarie in vigore. Lo sconto, valido fino al 15.10.1999 e la rateazione sono offerte dalla Banca Popolare dell'Emilia Romagna.

ARCA ASSICURAZIONI

Banca popolare dell'Emilia Romagna

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

BAROZZI ADELMO

CASTELVETRO
SIMONINI P. GIORGIO

BOTTI GIORGIO

FIORANO MODENESE
MONTECCHI OLIVIERI RAFFAELLA

ROSSI GUGLIELMO

FORMIGINE
VECCHI GIUSEPPE

MAGRETA
LEONARDI FRANCESCO e GIOVANNI

MARANELLO
VENTURELLI RICCARDO

ROGGIANI ETTORE

MONTALE RANGONE
FERRARO FRANCESCO

MODENA
CESTARI UMBERTO

CIGARINI MARCELLO

ENOLOGICA MODENESE

MANUPPELLI CAMILLO

PARMEGGIANI GIUSEPPE

RENZI FRANCESCO

TABACCHI ATTILIO

NONANTOLA
DOTTI GUIDO

PEDRONI ITALO

PIERLI LUIGI

S. CESARIO SUL PANARO
BELLUCCI SILVANO

GHIARONI RINO

S. DONNINO - S. DAMASO
BIZZARRI SANDRO

TRENTI G. LUCA

SASSUOLO
COLOMBINI SERGIO

MOSCARDINI GUGLIELMO

SOLIERA
BIANCHINI P. PAOLO

LANCELOTTI GIUSEPPE

MARTINELLI IVANO

SPILAMBERTO
COCCHI AGAPITO

LAMBERTINI VALENTINO

VECCHI RINO

VIGNOLA
BEGHI LINO

SIMONINI CARLO

AVVISO AGLI ALFIERI E AI SOCI

I campioni che concorrono al 33° Palio di S. Giovanni dovranno essere recapitati, in Spilamberto, al Vicario Rino Vecchi residente in Via Matteotti, 51 - Tel. 059/784341.

Analogamente gli Alfieri non presenti alla riunione del Consiglio Maggiore indetta per sabato 20 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 Vicario 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 Consorteria in quanto l'obiettivo della gara del Palio non è finalizzato all'accumulo dei premi.

Si sollecitano tutti i produttori, in grado di farlo, 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

La diversificazione varietale già prevista DI SOLO TREBBIANO, DA

Non posso non rispondere all'articolo dell'amico Paolo Bortolotti, pubblicato sul n° 5 del «Al Sàz», dal titolo «Non di solo Trebbiano».

Nella mia veste di socio del Consorzio fra Produttori di ABTM, sono quanto lui felice dell'aumento continuo di nuove aziende che producono ABTM. Così come in quella di socio della Consorteria dell'ABTM sono ancor più soddisfatto perchè da molti lustri sempre più numerosi ed entusiasti neofiti vengono ad ingrossare le sue file.

E questo non può che essere merito di chi, come essa, difende da più di trent'anni il Tradizionale tramite la verifica e la propaganda costanti, disinteressate e appassionate della sua storia, della sua conoscenza e della sua tecnica produttiva.

Ogni anno siamo avvicinati da molte centinaia di persone assetate di Balsamico e gli appassionati che frequentano regolarmente Villa Fabriani sono ora oltre 700, e fra questi anche quasi tutti i produttori professionali dediti alla vendita sotto l'egida del Consorzio.

Lungi dall'essere dei nostalgici, in Consorteria viviamo giorno per giorno l'evoluzione della realtà del Tradizionale e vigiliamo a sua tutela non certamente con gli occhi bendati, bensì pronti a recepire qualsivoglia contributo purchè rispettoso dell'essenza del Balsamico della Tradizione.

È noto a tutti come esso sia sempre stato, sua tuttora e sempre resterà, per il suo costo di produzione, un prodotto d'élite, riservato a quei pochi la cui passione per il

Balsamico travalica ogni problema di spesa.

E sempre in pochi restarono, per secoli, fino alla metà dei recenti anni '60, quando assistemmo alla redistribuzione in una sempre più ampia fascia sociale di una capacità di spesa fortemente lievitata, frutto del ben noto miracolo economico italiano.

Da allora molti neofiti si sentirono e ancora oggi si sentono irresistibilmente attratti dal Balsamico, quale mitico emblema della più genuina e blasonata modeneseità.

In tale contesto storico nacque, nel 1967, la nostra Consorteria; poi nel '79, come sua naturale costola, il Consorzio Produttori, per il doveroso inserimento del Tradizionale a livello planetario, nella massima realtà economico commerciale, e per la doverosa vigilanza sullo stesso a tutela del consumo (con l'imprimatur ufficiale del 15/5/87).

L'elitarità del prodotto deriva anche da quell'irripetibile microclima del territorio modenese che è compreso in una fascia di una trentina di chilometri a nord e a sud della Via Emilia e che da sempre consente al Trebbiano modenese e a quello di Spagna di trovarvi l'ambiente ideale, e in modo particolare nella zona di collina.

Detti vitigni hanno da sempre e non certo «in apparenza» rappresentato l'unica strada percorribile.

E non «progressivamente», ma da sempre sono stati e sono la «parola d'ordine» per il produttore di Tradizionale, e lo debbono essere anche per quelli di essi che ne facciano attività di lucro.

L'unica eccezione ammessa per tale obbligo riguarda quelle sole zone, soprattutto di piano, in cui quei Trebbiani non allignassero al meglio e per le quali la Tradizione però ci tramanda l'alternativa di uve altrettanto prestigiose, quali i Lambruschi. Ma fra di essi solo i migliori: Grasperossa, Salamino e Sorbara; e che oggi debbono essere limitati a quei soli loro quantitativi che si possano fregiare della D.O.C. E che sono più che abbondanti.

Nella filiera di un prodotto come l'ABTM che ha già la D.O.C. e sta per avere la D.O.P. è implicito che si debbano usare solo uve degne di tali denominazioni d'origine.

Da ultimo e solo per le zone più prossime alla provincia di Reggio Emilia, si può accettare l'utilizzo della Lancellotta.

Anche per lo Champagne, altro mito della Tradizione, si scatena ogni anno un «Toto Pinot», del tutto identico al nostro «Toto Trebbiano». E non può che essere così, poichè entrambi questi miti diventano tali solo se nati dalle loro uve specifiche, e, fra queste, dalle migliori.

Varietà di uve come Occhio di Gatta, Barzemino, Ciocchella, Pellegrina e Spergola, non ci risulta siano mai state usate per produrre il Balsamico della Tradizione. Chi le avesse usate l'ha fatto solo per il loro scarso valore venale, e forse per produrre altri «aceti alla modenese», ma non il Balsamico. Il che, come mero fatto storico, è tutto da dimostrâre e, comunque, non riveste nessun interesse per colui che produce ABTM, il quale in merito non deve affatto «riflettere» e neppure «per un attimo».

al D.M. 9/2/87 è una scelta... opportuna? SEMPRE E PER SEMPRE

Nè ci risulta esistere poi una «lunga lista varietale indicata storicamente per il Balsamico».

Il sostenerlo non costituisce neppure una forzatura, è un palese falso storico.

Per l'ABTM si sono sempre usati, e per sempre si dovranno usare, così come tramandoci dalla Tradizione, solo e unicamente i due Trebbiani e i tre Lambruschi (e questi ultimi, ora, solo se a D.O.C.).

Tutti devono capire che fare ABTM fu ed è ancora mostare e cuocere solo quelle uve, nella loro migliore qualità, e ciò indipendentemente dal prezzo che il mercato chieda per esse.

Usare, per qualsiasi motivo, altre uve significa e comporta produrre qualcosa che non è ABTM.

Che poi i costi di produzione possano e debbano essere contenuti è giusto e auspicabile.

A conforto di questo, sembra sia ora possibile, in deroga alle restrittive norme CEE in vigore per il settore enologico, impiantare nuovi vigneti quando le loro uve vengano vincolate alla sola produzione di ABTM. E visto che per questi nuovi impianti le varietà non potranno che essere il Trebbiano modenese o di Spagna e i Lambruschi delle tre varietà che si fregiano della D.O.C., appena essi entrassero in produzione, il prezzo di mercato calerebbe, evitandosi così ogni «Toto...».

Inoltre: la tecnologia del freddo applicata ai mosti d'uva freschi per evitarne la fermentazione, che non è della Tradizione, ma che oggi nessun nostalgico si può permettere di contestare, è poi alla portata di chiunque per aumentare il numero di

giorni a nostra reale disposizione per effettuare la cottura.

Pertanto, e a maggior ragione, non è invece accettabile qualsiasi ipotesi di «differenziazione varietale»; concetto che riteniamo non avere alcuna radice storica e che quindi non dovrebbe nemmeno rientrare in qualsivoglia «innovativo disciplinare di produzione integrata».

A questo la Consorteria non può, comunque, che opporsi.

Anche perchè non siamo nelle condizioni della Francia che non ha nella zona tipica altro terreno su cui impiantare vigneti con uve per lo Champagne (ma che ciò nonostante si è sempre ben guardata dall'ampliare la zona e/o dall'ammettere altre varietà più produttive e/o di minor costo!).

Noi invece abbiamo ancora a disposizione tanta terra da investire a vigneti per l'ABTM e tanta uva della Tradizione da potere annualmente acquistare senza sottostare ad alcun «Toto», ma al giusto prezzo.

Le cantine sociali liquidano tuttora ai soci ben meno di 120.000 lire al q.le per il Trebbiano modenese conferito, ma ben più che per la Fortana (la nota Uva d'oro) o per la Sgavetta (un ceppo di lambrusco di ben scarso valore enologico) come pure per gli altri ben tristi Trebbiani, romagnolo o toscano che siano. E le stesse cantine, da almeno tre anni, sono sempre ingolfate di mosti e di vini ottenuti dalle pur buone uve a D.O.C. dei tre Lambruschi, che il mercato non assorbe (e, guarda caso, ciò avviene proprio perchè agli imbottigiatori di Lambrusco, in barba allà benchè minima tutela per il consumatore e a danno anche del futuro prestigio del prodotto, è oggi

consentito usare uve di altre varietà e provenienze, preferite per il solo fatto che sono meno costose!).

Se quindi fra le recondite intenzioni dei produttori del Consorzio dell'ABTM ci fosse anche quella di utilizzare delle materie prime non proprie della Tradizione solo per aumentare gli utili o, ancor peggio, con la malcelata mira di mettersi in competizione con le linee produttive proprie degli industriali, la Consorteria non ci può stare!

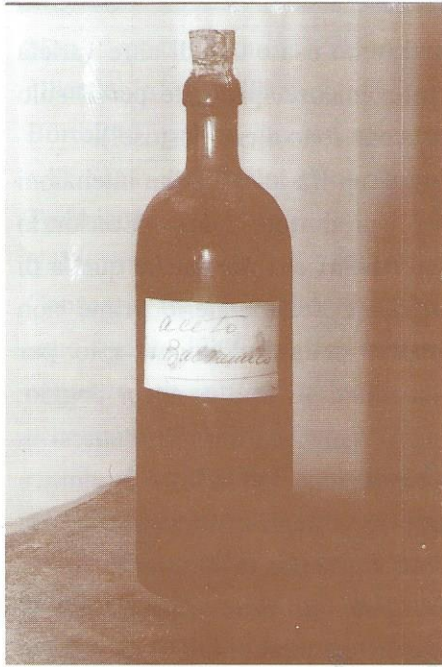
Né può né deve interessare al produttore professionale di ABTM la lista delle varietà di uve riportata nell'articolo del «Al Sàz» (trattasi di quelle raccomandate e/o autorizzate dalla vigente normativa CEE) in quanto è specifica del solo settore enologico, dal quale può derivare tutt'al più l'aceto forte di vino, ma mai un Balsamico.

Tutt'altra è la lista varietale dell'ABTM ed è tale da secoli.

E non si può certo pretendere che venga modificata ora solo per puri quanto miopi motivi economici. Nè tanto meno per intervento di enti preposti alla tutela dello stesso, fossero essi la Regione o lo Stato. Se poi ciò dovesse ugualmente accadere, saremmo in tal caso inascoltati testimoni di una sorta di vergognosa e prepotente vittoria degli interessi (sono poi veri interessi?) della produzione, in spregio assoluto della tutela del consumatore, nonchè, come precisa il Gran Maestro: della storia, della cultura e della tradizione di un'opera d'arte, patrimonio dell'umanità e di cui è artefice la natura e complice l'uomo. Il resto non conta.

Vincenzo Ferrari Amorotti

ANTICHI ACETI DI CASA AGGAZZOTTI



Per un appassionato cultore del «Balsamico», il poter giungere a contatto con un «patriarca» rappresenta un traguardo quasi mitico.

È raro, ma non impossibile.

A noi è appena successo.

In una splendida mattinata di febbraio, in Villa Fabriani un produttore, indirizzato in Consorteria dall'amico alfiere per un parere sul proprio aceto, sale le antiche scale sorreggendo un riciclato sacchetto di plastiva gonfio di carta da giornale da cui estrae due vecchie bottiglie.

Gli sono pervenute per il tramite di Marino Manzini, l'ultimo fattore della «Tegagna», azienda agricola in Colombaro, già proprietà dei discendenti in linea diretta dell'Avv. Francesco Aggazzotti.

L'uomo è assolutamente credibile. Non è venuto a Spilamberto per ragioni di ordine venale, ma solo per condividere con noi il rispetto che sente di dovere a quegli oggetti e agli eventi umani che loro sottendono.

Una delle bottiglie è vecchia anche nella forma e nel vetro, scuro e palesemente soffiato (fine '800?). Risulta piena e ancora sigillata con un tappo di sughero che denota tutta la sua età e che si sbriciolerà quando verrà estratto. Porta una etichetta su cui è vergato con bella grafia: «Aceto balsamico».

Sottoposta all'esame di un membro di quella stirpe di Aggazzotti, è apparso impossibile capire se attribuirlo allo stesso fattore Manzini o al Dr. Lodovico Aggazzotti, recentemente scomparso e che era proprietario della tenuta «Tegagna» al tempo dell'imbottigliamento.

L'altra è una bottiglia molto recente, piena per solo un quarto. L'etichetta (di liquore o di aperitivo) è assai deteriorata e su di essa, con grafia molto incerta, poco scolarizzata, certamente datata e del tutto credibile nella sua assoluta spontaneità, appare la scritta: «Aceto 140 anni».

L'approfondita disamina dei ricordi storici «di famiglia» che ci ha riferito l'attuale possessore delle bottiglie e il non meno attento riscontro degli stessi con il discendente Aggazzotti che oggi possiede le botti da cui sembra sia stato prelevato quell'aceto, porta a questa ricostruzione.

L'acetaia di provenienza è certamente, per sua buona parte, quella dell'Avv. Francesco Aggazzotti, che troviamo fino agli anni '58 nella villa di Formigine, fino all'anno '72 nel centro aziendale della «Tegagna», infine a Modena.

L'età di 140 anni è certa, in quanto altrettanto certa è la data 20/1/55 del matrimonio fra Marino Manzini e Carluccia Leonardi, in occasione del quale il Dr. Lodovico Aggazzotti regalò la confezione di aceto allo sposo. Quelli sono i resti.

L'acetaia di famiglia, come pare sia stato recentemente appurato dagli stessi eredi Aggazzotti, venne costituita o almeno integrata dal padre di Francesco, all'epoca medico al servizio delle truppe napoleoniche in zona, con barili dell'acetaia ducale in occasione della sua nota vendita durante l'occupazione francese.

Siamo circa nel 1800/1815, per cui al 1955 datano non certo meno dei 140 anni scritti sull'etichetta.

In merito all'altra bottiglia, nella famiglia Manzini ci si tramanda che la stessa venne regalata dal padrone (Lodovico) all'avo fattore (Marino) circa nel '74.

Del che non si può certo dubitare.



Abbiamo provveduto ad esaminare i due campioni e, a conferma di quanto già sapevamo sui parametri chimico fisici degli antichi aceti, si è rilevato:

- 1) «Aceto 140 anni» - acidità 8,10 - densità 52,25° Brix - «R» = 6,45;
- 2) «Aceto balsamico» - acidità 10,20 - densità 57,50° Brix - «R» = 5,64.

L'assaggio organolettico ha evidenziato soprattutto:

- 1) dei visivi magnifici, con un «rosso» che oggi molti penalizzerebbero;
- 2) una finezza complessa, introvabile oggi in aceti così poco densi;
- 3) un'acidità potente, che oggi penalizzeremmo perchè un po' sgarbata.

Ferrari Vincenzo Amorotti

AVVISI

A partire dal mese di aprile la Consorzeria è collegata su internet.

Il suo sito ha le seguenti coordinate.

<http://www.consorteria-abtm.org>

Posta:

consorteria@consorteria-abtm.org



Il giorno lunedì 3 maggio alle ore 20,45 precise inizieranno, in Sede, le operazioni di «assaggio» relative allo svolgimento della gara del Palio 1999 (33° dall'inizio dell'attività della Consorzeria).

A norma di regolamento la lettera di convocazione e il calendario delle serate verranno inviati soltanto ai Soci in regola con il numero degli «assaggi» annuali (40 per gli Allievi Assaggiatori, 50 per gli Assaggiatori, 80 per i Maestri Assaggiatori, 100 per i Conduttori di tavolo di assaggio) e il pagamento della quota associativa.

Si rammenta che le ore 20,45 sono state fissate per consentire a tutti di rispettare la puntualità.



Martedì 29 giugno alle ore 20,45 precise presso il teatrino della Scuola Materna «Quartieri» g.c. è indetta l'annuale riunione di tutti i Soci che hanno partecipato alle operazioni di valutazione dei campioni di Aceto Balsamico Tradizionale concorrenti al Palio 1999.

L'ordine del giorno è il seguente:

- 1) Osservazioni, riflessioni e commenti relativi allo svolgimento della gara del Palio 1999.
- 2) Proposte per la gara del 2000.
- 3) Comunicazioni del Gran Maestro.
- 4) Osservazioni e proposte da parte dei partecipanti.

Si prega di essere presenti e puntuali.



Si comunica a tutti i Soci aventi titolo al passaggio di categoria che i Corsi e gli esami previsti ai fini dell'acquisizione delle qualifiche di «Assaggiatore di ABTM» e di «Maestro Assaggiatore di ABTM» saranno attivati durante i mesi di settembre e ottobre p.v.

Gli interessati riceveranno per tempo comunicazione a mezzo lettera.



Si comunica che la Sede della Consorzeria continua ad essere aperta a tutti (Soci e simpatizzanti) ogni domenica, dalle ore 9 alle ore 12.



A Villa Fabriani, in Sede, è in funzione sia la segreteria telefonica che il fax.

Il numero, per entrambi, è il seguente

059.78.59.59

Il presente bollettino di C.C.P. serve per coloro che non avessero provveduto al pagamento della quota Sociale per l'anno 1999.

<p>CONTI CORRENTI POSTALI di un versamento di L. 50.000</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 addi</p>	<p>Bollo lineare dell'Ufficio accettante</p> <p>L'UFFICIALE POSTALE</p> <p>Bollo e data del bollettario ch 9 N. del bollettario ch 9 importo</p> <p>data progress. numero conto</p>
<p>CONTI CORRENTI POSTALI di un versamento di L. 50.000</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 addi</p>	<p>Bollo lineare dell'Ufficio accettante</p> <p>L'UFF. POSTALE</p> <p>numerato d'accettazione</p> <p>Bollo e data Importante: non scrivere nella zona sottostante!</p> <p>data progress.</p>
<p>CONTI CORRENTI POSTALI RICEVUTA di un versamento di L. 50.000</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 addi</p>	<p>Bollo lineare dell'Ufficio accettante</p> <p>L'UFFICIALE POSTALE</p> <p>Cartellino del bollettario</p> <p>Bollo e data del bollettario</p> <p>data progress. tassa</p>

*Il presente bollettino di C.C.P.
serve per coloro che non avessero provveduto
al pagamento della quota Sociale
per l'anno 1999.*

IMPORTANTE: non scrivere nella zona soprastante!

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

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).

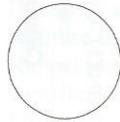
NON SONO AMMESSI BOLLETTINI RECANTI CANCELLATURE, ABRASIONI O CORREZIONI.

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.

Parte riservata al C.C.S.B.



ASÊ BALSÂM (BALSÂMICH)

S'a vlêsa concentrê
la storia d'un Zemiân,
àl prév rapresentê
da-un sprêch d'asê balsâm.

L'è-un quêl c'àl dà-a-la testa,
prufóm c'àl gà vigór;
e-àl góst che-in bàca't resta
l'è quesi un bês d'amór.

Iàn scrét di léb'r'achsè,
i l'àn cantê i artêsta,
e mè, Descar'ren chè,
agh fagh figura trêsta.

Fà gnint. Av vói sól dir
c'às dróva dàl terbiân
madûr, c'àl fê buîr
fin a metê, piân-piân.

Dàl prém àl sest vasêl
in schela, pîn ed màst,
i van in dàl tasêl,
da vrîr, spece d'Agàst.

El dógh èl sran 'd castâgn,
ed rív'r-opure 'd mór;
e zrêsa, s'a g'armâgn,
e znéver, per l'udór.

Da-un barilêin a cl'eter,
man-man c'al travasê,
àl zuntarî vueter,
prema c'al sia quacê
cun peza-e pò còl sâs
sóv'r a càl bus inzéma
dàl màst, c'al stà piò bâs
ed quàter dí. Mó préma,
sintî anch àl savór:
c'an sia dvintê trop fòrt.
E pò, guardê-àl culór:
bèl môr, v'in sîv acòrt?

L'è boun anch dop dés-an;
mo-a-un sècol, l'è 'na bómba
perchè, l'asê balsâm,
àl mand'inlà la tómba.
Pò, quând a srà 'l mumèint,
l'asê àl srà dvintê
àl voster testamèint:
la vera ereditê.

Romolo Levoni
Tratto da «Magnêr in diálat»,
Ed. Vaccari - 1998.

IL VENTENNALE DEL CONSORZIO PRODUTTORI DI A.B.T.M.

Il Consorzio produttori dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena celebrerà, nel prossimo mese di maggio, il suo ventesimo anno di attività svolta, prevalentemente, nei confronti della tutela della commercializzazione del prodotto. Il contenuto dei verbali delle riunioni tenute in Consorzeria già a partire dai primi anni settanta, dà testimonianza di come l'Organismo in questione sia nato da una costola della Consorzeria stessa, conseguenza del fatto che la nostra Associazione non prevedeva, nel suo statuto, l'aspetto della commercializzazione del prodotto.

Commercializzazione che per altro si rendeva necessaria, sia per fare chiarezza tra i prodotti che già allora venivano posti in vendita con impropri richiami o riferimenti più o meno espliciti alla tradizione secolare modenese, che per porre tutti gli acquirenti in grado di poter individuare, e di conseguenza scegliere, il vero «balsamico» tra i tanti aceti che, con termini e contenitori più o meno accattivanti, avrebbero potuto esercitare una propaganda chiaramente ingannevole. Lo stesso prodotto noto come Aceto balsamico di Modena rispondente ai requisiti contenuti nel decreto ministeriale 3/12/65 non poteva (e non può) essere ritenuto alternativo all'Aceto Balsamico Tradizionale.

Il panorama complessivo riguardante il settore veniva (e viene) poi ulteriormente inquinato, creando totale disorientamento nel consumatore, dalla presenza nelle vetrine dei negozi di numerose «salse balsamiche» più o meno estensi o etrusche o da altri prodotti che giocavano (e giocano) sull'uso dell'aggettivo «balsamico» con ardita e del tutto impropria fantasia.

A partire dal 1983 i decreti legislativi emanati dal Ministero dell'Agricoltura hanno fissato con estrema chiarezza, le condizioni ritenute necessarie per il rispetto della tradizione e delle proprietà organolettiche che assicurano al prodotto posto in vendita alti livelli qualitativi. I dodici anni di trasformazione del mosto cotto immesso nei vaselli, richiesti come soglia minima per la commercializzazione dell'Aceto Balsamico Tradizionale e che tranquillamente raddoppiano (25) nel caso del «balsamico extravecchio» sono da porre in relazione ai tempi ritenuti del tutto necessari per lo svolgersi delle tre fasi (fermentazione, maturazione e invecchiamento) attraverso le quali il mosto stesso diventa quel prezioso prodotto che conosciamo.

La Consorzeria custode della tradizione, della cultura e della conoscenza tecnica e scientifica del «balsamico» e che sa di poter contare sulla forza e sul sostegno di migliaia di famiglie che nel proprio

sottotetto prolungano e rivivono nel tempo consuetudini antiche e irrinunciabili, ha contribuito in forma concreta e continuativa, durante questi quattro lustri, al lavoro di tutela del Consorzio Produttori fornendo i propri Maestri Assaggiatori in qualità di componenti le Commissioni di «assaggio» deputate a riconoscere l'idoneità del prodotto presentato per la commercializzazione, convinta che anche questo aspetto possa contribuire, se mantenuto ad alti livelli, alla conoscenza «dell'oro nero di Modena» nel mondo intero.

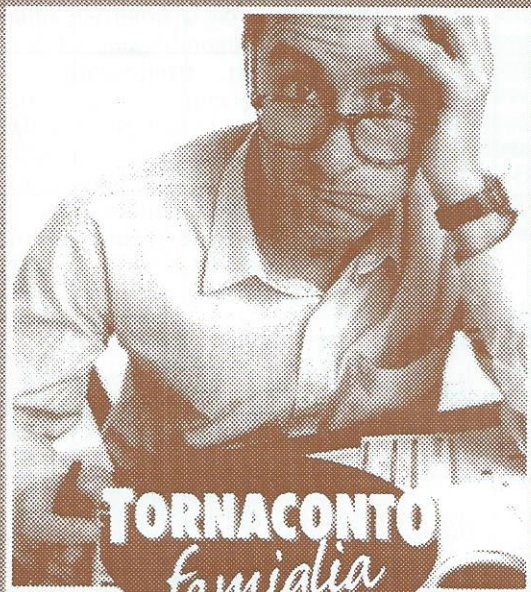
In questa circostanza augura al Consorzio Produttori un proficuo lavoro negli anni a venire e formula le più forti raccomandazioni nei confronti della salvaguardia della qualità.

Il «balsamico della tradizione» è un prodotto di elite.

Non può essere commercializzato alla stessa stregua di un prodotto di massa. Se così fosse non sarebbe valsa la pena, venti anni orsono, di aver dato vita al Consorzio Produttori.

Meglio sarebbe stato il tenerlo gelosamente racchiuso fra le mura delle famiglie che avevano il privilegio di produrlo nella quiete del loro sottotetto.

Il Gran Maestro
Francesco Sacconi



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.

FERRARI GIORGIO
VIA REPUB. MONTEFIORINO, 40
41100 MODENA
MO



Anno XIII - Numero 1 - Aprile 1999

NOTIZIARIO DELLA CONSORTELLA 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: Antares - Modena

Stampa: Grafiche G - Marano s/P (Mo)

ASSAGGI DI ALLENAMENTO 1998-1999

Si sono conclusi sabato 6 marzo a Modena al Palazzo Europa gli «Assaggi di allenamento» iniziati il 1° ottobre 1998 a Rubbiana di Nonantola.

La novità di quest'anno è stata quella di abbinare alcune località limitrofe e di uniformare il numero delle serate.

La partecipazione è stata molto alta per tutte le categorie in cui gli Assaggiatori sono suddivisi. Riporto, in ordine cronologico il quadro generale delle località dove si sono svolte le attività, i nomi degli organizzatori, il numero di coloro che hanno partecipato agli «Assaggi» e il numero complessivo di questi ultimi effettuati nelle singole Comunità.

	LOCALITÀ	RESPONSABILI	PERIODO	N° serate	N° presenti	N° assaggi
1	NONANTOLA (Rubbiana)	G. DOTTI I. PEDRONI	dal 1° Ottobre '98 al 26 Novembre '98	8	70	1.812
2	SPILAMBERTO CASTELNUOVO e MONTALE	R. VECCHI G. SIGHINOLFI	dal 13 Ottobre '98 al 1° Dicembre '98	8	94	2.344
3	CARPI	A SACCHETTI R. GORGÓ	dal 9 Novembre '98 al 18 Gennaio '99	8	98	2.400
4	FORMIGINE e SASSUOLO	G. FERRARI G. MOSCARDINI	dal 14 Gennaio '99 al 4 Marzo '99	8	79	2.117
5	VIGNOLA e CASTELVETRO	M. COSTANZINI L. BEGHI P.G. SIMONINI	dal 15 Gennaio '99 al 5 Marzo '99	8	113	2.524
6	MODENA	L. LOLI PALAZZINI	dal 5 Dicembre '98 al 6 Marzo '99	8	121	2.893
TOTALE COMPLESSIVO ASSAGGI						14.090

Luigi Loli Palazzini