



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)

IL «BALSAMICO» DELLA TRADIZIONE IRROMPE NEL SECOLO XXI

Tra pochi mesi terminerà il secolo nel quale tutti noi abbiamo a lungo vissuto e agito.

Questa circostanza è ritenuta un evento singolare soprattutto dagli storici occupati da tempo nel loro lavoro di catalogazione e interpretazione di quanto accaduto nel secolo ventesimo. La maggior parte di loro sarà certamente attratta dagli aspetti economici, dagli eventi politici e sociali, dalle scoperte scientifiche e da quant'altro di simile, ma non mancherà neppure chi rivolgerà l'attenzione sulla centralità dell'uomo nella sua globalità di espressione e di comportamento durante l'intero secolo. È facile intuirlo anche perchè molto spesso, durante gli ultimi decenni, è stato da più parti sottolineato come e quanto l'uomo tecnologico del '900 abbia più volte manifestato, prepotente, il bisogno di andare alla riscoperta della propria identità e di quelle che, in senso lato, vengono chiamate radici o tradizioni allo scopo di riscattare se stesso dalla foga degli eventi e delle trasformazioni delle quali, tutti, abbiamo preso atto.

Diventa immediato e naturale ritenere che nel solco delle tradizioni proprie di questo fortunato lembo di terra emiliana il «balsamico» dei Padri rappresenterà una scelta prioritaria per ritrovare eredità ataviche che rinsaldano identità familiari ed inoltre per effettuare il dovuto bilancio di fine secolo se è vero, come è vero, che i tempi del «balsamico», la sua storia e la sua evoluzione avvengono, per l'appunto, a scansione secolare.

È noto come e quanto il «balsamico» sia stato accudito da schiere di generazioni nella penombra del sottotetto di casa protetto, più che nascosto, così come si addice alle cose preziose.

È noto, anche e tuttavia, che le sue caratteristiche e le sue qualità oggettive non avrebbero potuto in ogni caso rimanere relegate fra le mura familiari. E la sua storia, scandita per secoli, ce lo dimostra ampiamente.

Se il 1600 e il 1700 sono da ritenersi prevalente appannaggio dei Duchi Estensi che hanno portato il «balsamico» in Europa presso le maggiori Corti di allora, tutti ritengono e riconoscono che il secolo XIX ne abbia definitivamente consacrato il valore.

Diventa oggi quasi superfluo ricordare il contributo portato dal conte Giorgio Gallesio (1839), dell'Avv. Francesco Aggazzotti (1862), dal microbiologo prof. Fausto Sestini (1863) alla conoscenza del prodotto.

Nel secolo XX gli studi a carattere microbiologico e scientifico sono poi proseguiti con apporti determinanti dei proff. Ernesto Parisi (1928), Mario Sacchetti (1936) e Dino Coppini (dal 1970 in poi) e su di essi si potrebbe disquisire a volontà.

Ma l'evento più importante, che non potrà essere ignorato da nessuno, si è verificato nel 1967 quando a Spilamberto per volere del Rag. Rolando Simonini ha iniziato la propria attività la Consorzio dell'aceto balsamico naturale.

L'Associazione è sorta con motivazioni diverse e tra queste il prevalente obiettivo di evitare che speculatori senza scrupolo potessero spacciare per «balsamico» prodotti che nulla avevano a che fare con quello consacrato dai secoli.

L'interesse che si scatenò intorno al «balsamico» a partire da quell'anno fu enorme e difficilmente riscontrabile in altri settori.

Diventa lecito chiedersi se il merito fosse da attribuire agli uomini di allora o alla magia del prodotto.

Senza nulla togliere a Rolando Simonini, fondatore della Consorzio, il merito va attribuito soprattutto al prodotto in quanto gli uomini sono stati favoriti, nei loro progetti, dall'aver trovato un terreno particolarmente fertile che attendeva soltanto di essere coltivato.

E dal 1967 si innescò un processo irreversibile.

Dalla riscoperta delle botticelle situate nel sottotetto di casa alla ricerca storica, alla valorizzazione delle tradizioni e allo studio di un prodotto vivo in continua maturazione e affinamento nel suo rinnovarsi attraverso le operazioni di travaso e rinalzo, il passo fu breve. Nacque la necessità di effettuare confronti, scambi di esperienze e discussioni a non finire che si protraggono ancora, dopo 32 anni di attività, e che hanno portato ad attivare migliaia di nuove batterie le quali, allo stato attuale, denunciano un'età di 25/30 anni e custodiscono un prodotto sicuramente del tutto apprezzabile. Il XX secolo sta per concludersi.

Il testimone che a nome della Consorzio consegnerà al successivo sarà rappresentato da una pubblicazione composita strutturata su una ragionata esposizione di fatti, di regole di comportamento e di realtà oggi ritenute oggettive e indirizzata sia a Chi da tempo vive la propria esperienza con il «balsamico», che a Coloro i quali per la prima volta cercano un approccio con l'affascinante avventura.

Il Consiglio direttivo ritiene sia questo il modo più appropriato per fare irrompere il «balsamico» nel secolo XXI alla stregua del «carro del sole sulla via del meriggio».

Il Gran Maestro
Francesco Sacconi

SUPER-PALIO DEL TRENTENNALE DI FONDAZIONE DELLA CONSORTERIA

BANDO

Ricorrendo nel mese di settembre 1999 il trentesimo anniversario della fondazione, a mezzo atto notarile, della Consorteria dell'aceto balsamico tradizionale di Modena

IL CONSIGLIO DIRETTIVO

indice il SUPER-PALIO DEL TRENTENNALE al quale potranno partecipare tutti i campioni di «balsamico» finalisti nelle precedenti edizioni del Palio di S. Giovanni.

Nel rispetto delle consuetudini i medesimi dovranno essere conferiti presso l'abitazione del Vicario della Consorteria Rino Vecchi (Via Matteotti, 51 - Spilamberto) dall'11 al 23 ottobre p.v.. Le operazioni di valutazione saranno effettuate, nei modi consueti per lo svolgimento della gara del Palio da parte dei Maestri Assaggiatori in regolare attività di servizio.

Il primo classificato riceverà il diploma, una medaglia d'oro offerta dalla Camera di Commercio di Modena e una medaglia d'oro dal Comune di Spilamberto; ai rimanenti 11, il diploma e una medaglia d'argento della medesima.

Le premiazioni si effettueranno domenica 14 novembre al Ristorante «Gatto Verde» di Maranello in occasione della ricorrenza di S. Martino.

Spilamberto, ottobre '99.

Il Gran Maestro
Francesco Saccani

RICORRENZA DI S. MARTINO 1999

Una trentennale piacevole consuetudine induce il Consiglio Direttivo a chiamare a raccolta tutti i Soci, i loro Familiari e gli Amici in occasione della ricorrenza di S. Martino per trascorrere, insieme, alcune ore piacevoli.

L'incontro è fissato per DOMENICA 14 NOVEMBRE alle ore 12 presso il Ristorante «Gatto Verde» di S. Venanzio a Maranello. Le prenotazioni, da effettuarsi tra il 27 ottobre e il 10 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 dei convenuti richiede di ritenere la prenotazione OBBLIGATORIA.

Ragioni di carattere organizzativo e logistico 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 consuetudine.

In modo particolare, nella circostanza, verranno premiati i 12 campioni finalisti alla gara del Super-Palio del trentennale di fondazione della Consorteria.

Spilamberto, ottobre '99.

Il Gran Maestro
Francesco Saccani

IL «BALSAMICO» ANNO 2000

È noto quanto utile, se non indispensabile, sia da considerarsi per la nostra quotidiana attività il «Calendario» le cui origini, secondo le ipotesi più accreditate, risalgono al periodo del Neolitico e si collegano allo sviluppo delle colture agricole e dell'allevamento del bestiame in stretto collegamento al periodico susseguirsi dei fattori climatici e alla ripetizione regolare di alcuni fenomeni astronomici con particolare riferimento alle fasi lunari.

Puntualmente ogni anno, da secoli, questo oggetto particolare giunge, per via diretta o indiretta, ovunque: entra nelle nostre case e in tutti i luoghi di lavoro in forme diverse, a volte senza grosse pretese, altre in forma originale o particolare o preziosa.

Capita tuttavia di frequente che il Calendario venga poi considerato un semplice oggetto di supporto allo svolgimento delle varie attività o per le scadenze al punto da essere distrutto al termine di ogni anno solare, soprattutto se è stato testimone di eventi critici o spiacevoli vissuti nel periodo di sua stretta attività. Con le debite eccezioni.

Con quelle eccezioni che, quando si presentano, lo trasformano in un «pezzo da collezione» da conservare gelosamente e per sempre.

E una di queste è certamente rappresentata dall'avvento di un nuovo secolo in stretta connessione con un prodotto che proprio con i secoli ha dimestichezza estrema: il «balsamico».

La circostanza non è sfuggita alla Sig.na Paola Mini al termine della sua frequenza del XV corso di formazione sul «balsamico» terminato nel mese di aprile 1999 ed è stata concretizzata con la realizzazione del Calendario «Il balsamico - anno 2000». Con una veste tipografica di tutto rilievo unita ad un considerevole insieme di immagini fotografiche e a 12 didascalie (tante quanti sono i mesi), l'Autrice pone un chiaro sigillo sul XXI secolo per trasmettere alle generazioni future un forte messaggio: dopo 2000 anni il «balsamico» è ancora qui con la forza e il vigore di sempre, in grado di annullare il tedio della noia e di alleviare il peso delle cure quotidiane col suo colore bruno scuro, carico e lucente, con i suoi particolari profumi e con la capacità di manifestare quella armonia che soltanto alcune volte riusciamo a percepire tra le cose belle del creato e nei confronti delle quali anche la malvagità o l'ipocrisia dell'uomo sono costrette alla resa.

Il Calendario di Paola Mini potrà trovare la sua naturale e appropriata collocazione in acetaia ed i vasselli delle batterie gli faranno da corona nel tempo.

L'Autrice che ha compreso lo spirito della Consorteria e i suoi modi di operare, scervi da ogni risvolto di tipo utilitaristico o lucrativo, ha acconsentito alla riproduzione e alla vendita del suo lavoro al puro e semplice prezzo di costo che risulta contenuto in lire ventimila.

Gli esemplari, numerati, saranno a disposizione di chi lo desidera durante le sere dedicate agli Assaggi di allenamento e il 14 novembre p.v. al Ristorante «Gatto Verde» di Maranello in occasione della festa di S. Martino.

Il Consiglio Direttivo

IMPRIMATUR AL VASELLO VINCITORE DEL 33° PALIO DI S. GIOVANNI - 1999



Mercoledì 30 giugno u.s. il Gran Maestro ha effettuato le operazioni di marchiatura a fuoco del vasello vincitore del 33° Palio di S. Giovanni. Lo scorso anno le medesime erano state eseguite tra le mura Spilambertesi.

L'eventualità che anche quest'anno si ripettesse tale circostanza appariva statisticamente debole tenuto conto dell'elevato numero di campioni concorrenti (865) giunti a Villa Fabriani dalle diverse località di tutta la Provincia di Modena.

E tuttavia era scritto che il vasello destinato a ricevere il fuoco del sigillo dimorasse nelle immediate vicinanze del Torrione spilambertese, appena al di là del ponte sul fiume Panaro ove risiede Silvano Bellucci.

Tracciare, qui, il profilo del proprietario della batteria vincitrice sembra del tutto superfluo in quanto egli fa parte della Consorteria da sempre ed è conosciuto da tutti.

È soltanto il caso di far presente come nella sua acetaia sia in bella mostra un altro torrione dorato e un altro cucchiaino d'oro assegnato nel 1992 ad una batteria della figlia Barbara.

Questa volta Silvano ha vinto con una serie di vaselli attivata 32 anni or sono con la supervisione di Rolando Simonini ideatore e fondatore della Consorteria.

Ad assistere il Gran Maestro nella importante, piacevole e suggestiva cerimonia erano, oltre alla Signora Giuseppina, Gianluca Trenti, Franco Satriani, Oscar Forghieri e Carlo Simonini, figlio di Rolando, entrato di recente nel «gruppo» che conduce l'Acetaia Sociale e di cui Silvano Bellucci è il coordinatore.

Si deve riconoscere che tale rito crea sempre una atmosfera particolare in quanto porre un sigillo a fuoco su un vasello rappresenta comunque un atto preguo di significato proiettato nel tempo a futura memoria.

Si tratta, per altro, di una consuetudine singolare che ha radici antiche e suggestive.

Basti pensare, ad esempio, che nel settembre 1815 fu marchiato a fuoco il vasello contenente il «balsamico» offerto al principe di Metternich ospite degli Estensi in Modena dopo una specie di «mini-palio» celebrato

tra i campioni dei maggiorenti modenesi che possedevano «balsamici» con particolare caratura. Su quel vasello fu impresso il marchio del principe di Metternich, mentre oggi il vasello vincitore del Palio di S. Giovanni pone in mostra quello della Consorteria a testimonianza degli obiettivi che la medesima si pone quale custode fedele del passato rivissuto nel presente e proiettato sul futuro.

Arroventato il sigillo si deve procedere all'operazione sotto lo sguardo attento, ma anche pieno di apprensione, del proprietario.

Posto a contatto con il fondo del vasello la parte superficiale del legno brucia. Ampie volute di fumo si diffondono per l'acetaia e al Gran Maestro è affidato l'esito dell'operazione al termine della quale sul viso di Silvano è tornato il sorriso: l'emblema della Consorteria appariva nitido e preciso in grado di offrire concreta testimonianza a molte generazioni prossime venture.

27 GIUGNO 1999 - 33° I

Se la «Padania», come entità geopolitica inventata dalla Lega Nord è... un po' in ribasso, visti i risultati delle ultime elezioni amministrative ottenuti da questa parte politica, per fortuna, essa costituisce ancora la più importante «food valley» italiana dato che, nel suo territorio, sono localizzate produzioni di importantissimi prodotti agroalimentari conosciuti ed apprezzati in tutto il mondo quali, ad esempio, il Parmigiano Reggiano ed il Prosciutto di Parma; ma, nella provincia di Modena, vi è un'altra «chicca» dell'artigianato alimentare padano, costituita — spesso si suole usare questa sigla — dall'A.B.T.M. ossia dall'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

E i «custodi» più inflessibili dell'A.B.T. di Modena sono i membri della Consorceria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto i quali, senza alcun scopo di lucro, si prefiggono di salvaguardare la produzione di questo prezioso «oro nero padano», incentivandone la conoscenza da parte del pubblico con convegni, manifestazioni ecc.

L'evento annuale più importante organizzato dalla Consorceria è il Palio di San Giovanni, gara competitiva tra un migliaio di produttori, domestici e non, di A.B.T.M., che assegna, ogni anno, l'ambitissimo «cucchiaino d'oro», offerto dalla Banca Popolare Emilia-Romagna, abbinato al «Torriero d'Oro» al miglior Aceto Balsamico Tradizionale dell'annata.

E nonostante che, in questo Palio, diversamente da quello di Siena, non ci siano i cavalli che corrono in piazza del Campo, bensì i «matracci» (ossia i contenitori con dentro l'A.B.T.M.) che... scalpitano verso l'ambito traguardo, l'attesa dei... «contradaioi» della provincia di Modena è sempre grandissima, fino a farsi spasmodica, in attesa della proclamazione ufficiale dei primi dodici classificati, avvenuta — per il 1999 — il 27 giugno u.s.

Dopo una breve introduzione del giovane sindaco di Spilamberto, Luca Gozzoli, che ha sottolineato la diffusione e l'apprezzamento in tutto il mondo per l'A.B.T. di Modena che attende ancora — speriamo per poco — il riconoscimento europeo della «D.O.P.», il Gran Maestro della Consorceria, Prof. Francesco Saccani, ex docente di analisi matematica (ma come

farà a coniugare la sua mentalità di matematico, che tratta quindi di una scienza esatta per sua natura, col «balsamico», la cui riuscita, e quindi qualità, spessissimo prescinde dalle «regole» — come quelle matematiche — cui tutti i produttori si attengono, essendo influenzato, nell'ottenimento dell'optimum, da fattori imponderabili come la quantità di calore estivo, di freddo invernale, l'umidità presente nell'aria, il numero di batteri e tante altre variabili che probabilmente nemmeno il più potente computer della NASA o del Pentagono potrebbero considerare e disciplinare?) ha svolto la sua tradizionale relazione iniziando col quesito di come si pone l'A.B.T.M. rispetto all'anno 2000.

La risposta è insita nella storia che sta alla base di questo secolare prodotto diffuso, dai membri della Corte Estense, già dal 1600 in poi, presso i più importanti potentati europei; generazioni e generazioni di antesignani degli attuali membri della Consorceria hanno, nei secoli scorsi, amorevolmente curato ed accudito alle «batterie» di botticelle, da padre in figlio, da nipote a pronipote; negli anni dal 1800 al 1870 abbiamo poi due fondamentali personaggi nella storia dell'A.B.T.M.: il Conte Giorgio Galesio (1839) e l'Avv. Francesco Agazzotti (1862); seguì il Prof. Fausto Sestini, primo scienziato che studiò l'A.B.T.M. a livello scientifico.

Se nel 1800 era consueto — per l'A.B.T.M. — partecipare a mostre, fiere, manifestazioni locali ecc., oggi, ciò non avviene più; in compenso gli studi microbiologici e scientifici sull'A.B.T.M. sono proseguiti con il Prof. Parisi, il Prof. Mario Sacchetti e con il Prof. Dino Coppini (dal 1970 in poi): da tali esperienze scientifiche è emerso inconfutabilmente che l'A.B.T.M. proviene da mosto d'uva Trebbiana cotto e che l'acidità è generata dalla fermentazione alcoolica e contemporanea bioossidazione acetica del mosto sottoposto a cottura, e che il colore (bruno, scuro, carico e lucente) è frutto dei composti derivanti dalle tre fasi di trasformazione dell'A.B.T.M.; il Prof. Coppini ha anche il merito di aver coniato l'aggettivo «tradizionale» anteriormente alla legislazione successiva che ha disciplinato la materia.

Dalla metà del 1900 in avanti si è manifestato un forte interesse, da parte della stampa locale, nazionale e poi anche internazionale, per «l'universo A.B.T.M.» ma — così ha proseguito il Gran Maestro — l'evento più importante è stato costituito dalla fondazione, nel 1967, della Consorceria dell'Aceto Balsamico Tradizionale da parte del Rag. Rolando Simonini, che sorse per difendere l'A.B.T.M. da speculazioni di falsi produttori di «qualcosa» ben diverso dal Balsamico Tradizionale; da allora sono trascorsi ben 33 anni, il mondo è cambiato, ma sussistono ancora — nell'ambito Consorceria — i confronti, le discussioni sulla materia che sono benefiche come scambio di opinioni e di confronti finalizzati ad ottenere una sempre migliore qualità del prodotto; nel 1979 sorse il Consorzio Produttori di A.B.T.M. al fine di salvaguardare la commercializzazione, con la fattiva collaborazione ad esso della Consorceria, che fornisce i Maestri Assaggiatori.

Poco prima dello scoccare della mezzanotte del 31 dicembre, che ci porterà nel fatidico anno 2000, verrà pubblicato a cura della Consorceria un «testo completo» sull'A.B.T. di Modena, che costituirà una sorta di «Bibbia» sull'argomento «balsamico» ed il miglior biglietto da visita della stessa Consorceria per l'ingresso nel secondo millennio.

Questi, in sintesi, i numeri dell'ultima edizione del secolo XX del Palio: 952 campioni proposti in termine e 20 fuori termine, 21 serate di assaggi (dal 3 maggio al 24 giugno) cui presenziavano 18 tavoli di sei assaggiatori cadauno esaminanti, ognuno, 5 campioni; ergo, se la matematica (Saccani docet) non è un'opinione, le presenze degli assaggiatori sono state in tutto 2.268 e gli assaggi 1.890; 24 le valutazioni cui sono stati sottoposti i semifinalisti ed addirittura 30 i finalisti, con accurato esame — per i «magnifici» primi 12 — di tutte le batterie per verificare se effettivamente i campioni conferiti provenivano da esse e se, nell'ambito di tali batterie, vi era una consequenzialità tra i contenuti dei vari barili in base alla quale era «normale» che nella botticella più piccola vi fosse il prodotto eguale a quello presentato in concorso!

PALIO DI S. GIOVANNI

Prima dell'inizio ufficiale delle premiazioni, il Consiglio di Amministrazione della Consorteria ha voluto attribuire al Gran Maestro Prof. Saccani una medaglia d'oro per la sua indefessa attività a favore del Balsamico Tradizionale.

Dopo i premi offerti dai vari comuni di Modena e dell'hinterland (per Nonantola è stato gratificato il giovane Giuseppe Pedroni, figlio di Italo, già vincitore del palio, che ha ottenuto il ragguardevole punteggio di 311,833 e che da qualche anno collabora fattivamente col padre sia nella conduzione dell'avita acetaia, che nella gestione della Osteria di Rubbiara), si è passati ai finalisti: la media generale, di punti 327,829 è bassa, rapportata alle edizioni precedenti tra il 1° ed il 2°, il divario è di 292 millesimi, mentre quello tra il primo ed il dodicesimo classificato è di soli 13,208 punti: si comprende la difficoltà del lavoro degli assaggiatori che devono, anno dopo anno, sempre più affinare le loro doti per essere in grado di valutare obiettivamente gli aceti, compilando la scheda di valutazione che si compone di

moltissimi parametri ad ognuno dei quali corrisponde un preciso punteggio! Ecco infine, i vincitori:

- 1° Silvano Bellucci da San Cesario
punti 333,958 - acid. 6,45
- 2° Fausto Gallerani da Modena
punti 333,666 - acid. 7,11
- 3° Letizia Artioli da Modena
punti 332,708 - acid. 6,32
- 4° Enos Guaitoli da Carpi
punti 329,250 - acid. 6,64
- 5° Franco Satrioni da Vignola
punti 328,792 - acid. 6,51
- 6° Pasticceria Pagliani da Sassuolo
punti 327,542 - acid. 7,28
- 7° Silvano Boni da Casinalbo
punti 327,292 - acid. 8,35
- 8° Valeriano Caselli da San Vito
punti 326,083 - acid. 6,14
- 9° Vincenzo Ferrari Amorotti da Modena
punti 325,958 - acid. 6,51
- 10° Adamo Goldoni da Soliera
punti 324,583 - acid. 6,70

11° Eredi Rolando Simonini da Vignola
punti 325,375 - acid. 6,51

12° Enzo Talleri da Castelvetro
punti 320,750 - acid. 6,60

Qualche commento?

Modena città fa la parte del leone, con tre classificati su dodici, segue Vignola con due; il figlio di una Agazzotti — discendente dal menzionato avv. Francesco — e cioè Vincenzo Ferrari Amorotti si «piazza» al 9° posto assoluto, mentre gli eredi del fondatore della Consorteria Rolando Simonini, con la conquista della undicesima posizione, dimostrano che hanno saputo onorare degnamente la memoria del loro illustre padre, portando avanti con ottimi risultati l'acetaia familiare. Arriverci a tutti al Palio dell'anno 2000 con l'auspicio che si possa celebrare la fausta ricorrenza del primo anno del secondo millennio con una serie di A.B.T.M. di qualità eccezionale!

Avv. P.G. Giordani



ROLANDO SIMONINI E LA SUA CONSORTERIA

Chi legge questo numero del Notiziario potrebbe pensare che con questo articolo si intenda ricordare la figura di Rolando Simonini nel trentesimo anniversario di fondazione della Consorteria.

Potrebbe anche aver ragione dal momento che si vuole qui ribadire che Egli ne è stato l'ideatore e il fondatore proclamando una verità storica che qualcuno oggi ha l'ardire di porre in discussione, se non addirittura di stravolgere.

Nel n° 5 del Periodico del Consorzio produttori di Aceto balsamico tradizionale di Modena (1998) è comparso un articolo intitolato «La lampada sotto il moggio» nel quale il presidente del Consorzio stesso, Dott. Claudio Biancardi, afferma che nel 1968 (per la verità la Consorteria ha iniziato la propria attività nel 1967) fu il Sig. Gianluigi Cavazzoni Pederzini ad avere «l'idea» di riscoprire le radici del vero aceto modenese e persiste nell'affermazione stessa nel periodico successivo (n° 1, 1999) probabilmente in risposta alle rimostranze a lui manifestate dal Consiglio Direttivo della Consorteria.

Mi sono chiesto quale possa essere stato il movente che ha spinto l'articolaista a sostenere tale tesi a 32 anni di distanza dall'avvenimento e per di più in assenza, in quanto prematuramente scomparso nel 1985, della sola persona che, direttamente, avrebbe potuto smentire la sua assurda affermazione.

Mi sono sentito in dovere di rivolgermi al Dott. Biancardi per descrivergli la verità con la totale e assoluta approvazione di Coloro che erano presenti nel 1967 anno in cui la Consorteria iniziò la sua attività e per chiedergli nel contempo, di smentire quanto affermato.

Ho ottenuto una risposta che mi ha deluso e rammaricato e che qui riporto integralmente:

Eg. Rag. Fermo Rizzi

Via Brioni, 16 - Spilamberto

Gent.mo Sig. Rizzi,

non trovo nella sua del 5 maggio u.s. che ho già provveduto a trasmettere all'amico Gianluigi Cavazzoni Pederzini elementi che mi inducano a rivedere quanto da me scritto e tanto meno a farne rettifica sulle pagine di «Al saz». Si tratta di fatti e di conversazioni di cui sono stato, in data di cui conservo memoria, diretto testimone.

Senza alcun intento polemico continuerò a raccontare altri episodi che, nulla togliendo all'opera, ai meriti e alla memoria di Rolando Simonini, indicato e voluto dallo stesso Cavazzoni Pederzini come la persona più adatta a guidare il sodalizio che si andava costituendo, contribuiranno a ricostruire la cronaca, ora incompleta, di quel tempo ormai lontano.

Firmato: Biancardi

Alla luce di tale risposta, insieme al Socio fondatore della Consorteria Adriano Malmusi ed in rappresentanza di tutti gli altri Soci fondatori oggi ancora viventi, mi sono recato dal Sig. Gianluigi Cavazzoni Pederzini per ottenere delucidazioni in merito.

La conversazione si è svolta correttamente, anche se il Sig. Pederzini si è limitato ad affermare di non saper nulla della pubblicazione dell'articolo in parola, la qual cosa ci è sembrata quanto meno inverosimile, anche a seguito di quanto il Biancardi afferma nella sua risposta qui riportata.

Stando così le cose è bene precisare, per onore di verità, che l'ideatore e il fondatore della Consorteria è e resta Rolando Simonini al di là di qualunque tentativo di travisare i fatti.

Lo testimonia lo stesso interessato nella premessa agli Atti delle Giornate di studio per Maestri Assaggiatori tenutasi presso la Camera di Commercio di Modena nel 1976.

Egli scriveva: «Conoscevo molti fra noi che producevano l'aceto, come ho detto, ed ero curioso di sapere quanti altri lo producessero, ma come? Come avrei potuto sensibilizzarli e spingerli a rivelarsi? Occorreva un'idea. Ne parlai con Florindo Sirotti, con Gianluigi Cavazzoni Pederzini, con Venusta Barbieri ora in Bursi, con Adriano Malmusi, Benedetto Benedetti, Primo Zanotti e con altri che spero non me ne vorranno se non li cito».

I fondatori della Consorteria oggi superstiti sono tutti uniti nel testimoniare che questo è vero, così come lo affermano l'allora Sindaco di Spilamberto Sig. Renzo Orlandi e il giornalista Dott. Franco Mantovi.

È dunque il caso di suggerire al Dott. Biancardi di non offendere la memoria di Rolando.

Inoltre viene da chiedersi perchè non fece questo intervento nel 1976 quando lo stesso Rolando Simonini dichiarava, peraltro a mezzo stampa (leggi sopra), di essere l'ideatore della Consorteria. Quanto poi a «ricostruire la cronaca, ora incompleta, di quel tempo ormai lontano» (come egli scrive) è il caso di invitarlo, per il futuro, a documentarsi a dovere e a non procedere per sentito dire o facendo affidamento alla labile memoria dell'uomo.

Il Dott. Biancardi non ha mai partecipato alla vita e alle iniziative della Consorteria (la sua ultima apparizione avvenne nel 1978 in occasione di una serata di «assaggi») e non è certamente in grado di conoscerne la storia, né recente, né passata. A mio parere non è questo il modo di tutelare l'Aceto balsamico tradizionale e l'Organismo (la Consorteria) che ne cura la tradizione, la storia e la conoscenza e dalla quale è sorto il Consorzio produttori di cui è egli ora presidente.

Fermo Rizzi

OPERAZIONI DI COTTURA DEL MOSTO IN PIAZZA CADUTI PER LA LIBERTÀ A SPILAMBERTO - 9/10 OTTOBRE 1999

Sabato 9 ottobre a partire dalle ore 16 e domenica 10, sino a mezzogiorno, senza soluzione di continuità, in Piazza Caduti per la Libertà a Spilamberto, tutte le Comunità della Provincia aderenti alla Consorceria dell'aceto balsamico tradizionale di Modena effettueranno le operazioni di cottura del mosto di uva trebbiana, di pianura e di collina, e dei lambruschi D.O.C. da adibire ai rabocchi delle batterie di vaselli attivate allo scopo di trasformare, nel tempo, il mosto cotto medesimo in «Balsamico» vanto e orgoglio di questo lembo di terra emiliana.

L'evento assumerà carattere particolare in quanto converranno in Piazza a Spilamberto le Comunità di Modena, Carpi, Soliera, Nonantola, S. Cesario, Vignola, Castelvetro, Sassuolo, Fiorano, Formigine, Castelnuovo R./Montale, Bomporto e Maranello, oltre naturalmente a quella Spilambertese, sede della Consorceria.

Le operazioni verranno effettuate nel

rispetto assoluto della tradizione e al fuoco dei paioli faranno corona le luci delle vetrine dei negozi e quelle della piazza al calar della notte e al sopraggiungere dell'aurora del 10 ottobre.

Si tratterà di un evento particolare per salutare la prossima fine del secolo. È presumibile che, tempo permettendo, l'intera operazione saprà creare un'atmosfera caratteristica propria di altri tempi.

È noto come e quanto, dopo la scelta dell'uva surmatura e la pigiatura soffice, la cottura del mosto per produrre «Balsamico» costituisca l'operazione più importante e delicata.

Coloro che assisteranno all'evento avranno la possibilità di intrattenersi con gli operatori ed ottenere ragguagli sul modo di procedere al fine di evitare errori irreparabili nei confronti del percorso che il mosto cotto deve compiere per trasformarsi in «Balsamico».

Il Consiglio Direttivo

EVENTI LIETI IN ACETAIA

Chi pensa che l'Acetaia sia un luogo statico al punto da restare immutato nel tempo commette un grosso errore.

Sopravvive, di generazione in generazione, in continua trasformazione sia per quanto riguarda l'affinamento del «balsamico» entro i vaselli, che nei confronti del modo con il quale il suo proprietario ritiene di arricchirla con oggetti o suppellettili che contribuiscono a caratterizzarla in modo del tutto singolare per testimoniare, ad esempio, tradizioni antiche.

L'Acetaia sociale della Consorceria non è immune da tutto questo.

Nello scorso mese di giugno, ad esempio, si è arricchita di un prezioso Tragn a quattro orecchie risalente al 700 offerto da Federica Minozzi.

Il Consiglio Direttivo desidera ringraziare sentitamente Federica in quanto è certo che il suo donativo, oltre a costituire un concreto arricchimento del patrimonio della nostra associazione, costituisce un chiaro riconoscimento al lavoro che a Villa Fabriani spontaneamente, si effettua a sostegno della tradizione del «balsamico».

prestito libri



**Devi comprare i libri
per la scuola
o per l'università**

**Hai deciso di acquistare
un dizionario
o un'enciclopedia multimediale**



**Da oggi puoi diluire la spesa con
il prestito libri della**



Banca popolare dell'Emilia Romagna

ESAMI CHIMICO-FISICI E PUNTEGGI DEI CAMPIONI FINALISTI E SEMIFINALISTI AL PALIO 1999 (33°)

CAMPIONI FINALISTI

CLASSIF	CAMP. N.	CONFERENTE	LOCALITA'	BRUX (B)	ACIDITA' (A)	R - B/A	PUNTI
1°	035	BELLUCCI SILVANO	SAN CESARIO SUL PANARO	75,50	6,63	11,71	333,958
2°	390	GALLERANI FAUSTO	MODENA	75,25	7,11	10,58	333,667
3°	243	ARTIOLI LETIZIA	MODENA	74,00	6,32 (*)	11,71	332,708
4°	331	GUAITOLI ENOS	CARPI	76,25	6,64 (*)	11,48	329,250
5°	581	SATRIONI FRANCO	VIGNOLA	75,00	6,51 (*)	11,52	328,792
6°	311	PASTICCERIA PAGLIANI	SASSUOLO	75,00	7,28	10,30	327,542
7°	513	BONI SILVANO	CASINALBO (FORMIGINE)	73,00	8,35	8,74	327,292
8°	215	CASELLI VALERIANO	SPILAMBERTO	72,00	6,14 (*)	11,73	326,083
9°	336	FERRARI AMOROTTI VINCENZO	MODENA	73,50	6,51 (*)	11,29	325,958
10°	177	GOLDONI ADAMO	SOLIERA	73,75	6,70 (*)	11,01	324,583
11°	354	SIMONINI ROLANDO (EREDI)	VIGNOLA	74,50	6,51 (*)	11,44	323,375
12°	676	TALLERI ENZO	CASTELVETRO	73,00	6,60	11,06	320,750
(*) MEDIA DEI 12 FINALISTI:				74,23	6,49	11,43	327,830

CAMPIONI SEMIFINALISTI

CLASSIF	CAMP. N.	CONFERENTE	LOCALITA'	BRUX (B)	ACIDITA' (A)	R - B/A	PUNTI	
13°	754	BORELLI AURELIO	SPEZZANO (FIORANO MODENESE)	74,00	6,77	10,93	327,500	
14°	714	FINI MAURIZIO	MODENA	74,50	6,20 (*)	12,02	327,250	
15°	025	BELLUCCI BARBARA	SAN CESARIO SUL PANARO	72,50	6,82 (*)	10,63	326,667	
16°	310	BARBIERI MARISA	MODENA	72,25	6,20	11,73	323,917	
17°	538	VACCARI GIAN MARCELLO	CASINALBO (FORMIGINE)	73,50	6,26 (*)	11,74	323,250	
18°	835	CORNIA UMBERTO	MODENA	72,50	7,04	10,30	322,333	
19°	064	FERRARI FABIO	SPILAMBERTO	73,75	7,02	10,51	322,250	
20°	358	GIULIANI FRANCA	MODENA	71,50	6,08 (*)	11,76	322,250	
21°	505	CALANCA MAURO	SOLIERA	72,00	7,09	10,16	322,167	
22°	277	ZACCARIA IVAN	SPILAMBERTO	74,00	6,45 (*)	11,47	321,667	
23°	779	ZANASI VALERIANO	MODENA	74,25	6,20 (*)	11,98	321,333	
24°	360	POLATO FRANCO	CASTELVETRO	70,00	6,82	10,26	321,250	
25°	327	FERRARI AMOROTTI ROBERTA	MODENA	75,00	7,07	10,61	321,000	
26°	471	GOZZOLI FABIO	SPILAMBERTO	70,75	6,39	11,07	321,000	
27°	597	FERRARI AMOROTTI FRANCESCA	MODENA	71,75	6,66	10,77	320,917	
28°	252	ROGGIANI ETTORE	MARANELLO	73,00	8,10	9,01	320,750	
29°	453	ZANASI FERRARI MARIAPIA	MODENA	72,00	6,32 (*)	11,39	320,083	
30°	592	FERRARI AMOROTTI GIOVANNA	MODENA	72,75	6,67	10,91	319,917	
31°	242	TAGLIAZUCCHI ANSELMO	MARANELLO	73,50	6,94 (*)	10,59	319,833	
32°	230	VALENTINI SERGIO	VIGNOLA	72,25	6,80	10,63	319,000	
33°	733	BONFATTI DANIELE	MODENA	72,00	6,14 (*)	11,73	319,000	
34°	052	BARBIERI PAOLO	MARANELLO	71,00	6,77	10,49	318,750	
35°	032	RAVEGNINI STEFANO	SAN CESARIO SUL PANARO	73,25	6,76 (*)	10,84	318,500	
36°	503	FERRARI GIORGIO	MODENA	74,75	6,53	11,45	318,417	
37°	266	TRENTI MONICA	SAN DAMASO (MODENA)	72,00	6,17	11,67	318,083	
38°	054	MURATORI ALBERTO	MODENA	73,00	6,38	11,44	318,000	
39°	167	VALLISGNERI MALVOLTI BRUNA	MODENA	71,00	6,57 (*)	10,81	317,917	
40°	328	REGGIANI GIANNA	SAN MARTINO (CARPI)	74,00	7,25	10,21	317,917	
41°	514	SALARDI COVEZZI EDMEA	MODENA	74,25	6,45 (*)	11,51	317,917	
42°	534	FERRARI LORIS	SPILAMBERTO	74,00	5,83 (*)	12,69	317,667	
43°	456	ARGELLI WAINER	MIRANDOLA	72,25	8,42	8,58	317,250	
44°	695	SIROTTI ELISABETTA	MODENA	73,00	6,40	11,41	317,167	
45°	107	MINOZZI FEDERICA	SPILAMBERTO	72,00	6,83	10,54	317,083	
46°	010	BELLUCCI BARBARA	SAN CESARIO SUL PANARO	75,25	6,51 (*)	11,56	316,833	
47°	039	BELLUCCI SILVANO	SAN CESARIO SUL PANARO	73,00	6,22	11,74	316,750	
48°	636	SIMONINI PIERGIORGIO	CASTELVETRO	74,25	6,63 (*)	11,20	316,583	
49°	665	MENABUE EMILIO	CASTELVETRO	71,00	6,32	11,23	316,583	
50°	504	FERRARI GIORGIO	MODENA	74,00	9,29	7,97	316,333	
51°	246	CORNIA UMBERTO	MODENA	72,00	7,15	10,07	316,000	
52°	004	SERENI MATTIA	SPILAMBERTO	69,00	5,99	11,52	315,833	
53°	824	CORRADINI GIUSEPPE	CASINALBO (FORMIGINE)	74,50	7,27	10,25	315,667	
54°	309	MAZZI FRANCO	MONTALE (CASTELNUOVO R/NE)	72,00	9,14	7,88	315,500	
55°	017	GALLI FRANCO	MODENA	73,00	6,70 (*)	10,90	315,000	
56°	434	BARBIERI PAOLO	MARANELLO	72,00	6,77	10,64	314,750	
57°	495	GASPARINI ANTONIO	CARPI	70,00	8,17	8,57	314,667	
58°	809	ZANGHIERI GIANNI	CAMPOGALLIANO	67,50	6,51 (*)	10,37	313,667	
59°	493	GASPARINI TIZIANO	CARPI	69,50	7,80	8,91	313,500	
60°	422	BORSARI LORENZO	MODENA	72,75	6,20 (*)	11,73	312,389	
61°	245	LUSUARDI GIUSEPPE	SASSUOLO	77,00	6,71	11,48	312,250	
62°	355	SIMONINI ROLANDO (EREDI)	VIGNOLA	69,75	6,37	10,95	312,083	
63°	736	SUPERBI PIETRO	MODENA	68,00	7,07	9,62	312,083	
64°	389	PEDRONI GIUSEPPE	NONANTOLA	69,75	6,26 (*)	11,14	311,883	
65°	857	FERRARI AMOROTTI LORENZO	MODENA	72,75	6,75	10,78	311,667	
66°	046	FORGHIERI OSCAR	SPILAMBERTO	73,25	6,45 (*)	11,36	310,250	
67°	455	MALAVASI GIANFRANCO	MODENA	70,00	8,07	8,67	309,500	
68°	009	BETTELLI LUCIANO	MODENA	73,00	6,94 (*)	10,52	309,417	
69°	274	STORTI ARRIGO	CASTELNUOVO RANGONE	72,75	6,84	10,64	307,833	
70°	099	FORTI SELMI ANNA MARIA	MODENA	71,50	6,26	11,42	306,500	
71°	244	PIERLI SILVANO	RUBBIARA (NONANTOLA)	71,25	6,97	10,22	306,000	
72°	753	MANNI CESARE	MODENA	65,00	6,47	10,05	301,667	
(*) = Acidità rideterminata con la buretta (perché insufficiente)				(*) MEDIA DEI 60 SEMIFINALISTI:	72,28	6,54	11,05	317,005
(*) Il valore dell'acidità è quello rilevato col pHmetro				(*) MEDIA DEI 72 CAMPIONI:	72,60	6,53	11,11	318,809

COMMENTO A CALDO SUI RISULTATI ANALITICI

In riferimento al Palio di S. Giovanni del 1999, i campioni che dopo le sedute di assaggio di preselezione e dei quarti di finale avessero ottenuto un punteggio tale da consentire loro il passaggio agli assaggi di semifinale dovevano presentare dati analitici che rispettassero almeno due dei tre parametri analitici previsti, per il terzo anno di operatività, sulla «Tabella del ridimensionamento decennale dei parametri chimico-fisici per la individuazione dei 72 semifinalisti», e cioè B = 74,50; A = 6,20; R = 11,76. Ben 13 campioni su 85 (pari al 15,89%) con punteggio idoneo non sono stati ammessi alle semifinali nonostante la loro acidità, valutata in prima istanza col phmetro a viraggio chimico, fosse stata poi più volte rideterminata con la buretta a viraggio colorimetrico (ottico) totale (fino a

completa saturazione) nel più assoluto rispetto di una nostra consuetudine storica, anche se tecnicamente errata. Statisticamente rileviamo inoltre che i campioni con parametri fuori tabella sono stati pari al 26,72% (260 su 973) in preselezione, al 37,11% (144 su 388) nei quarti, al 38,89% (28 su 72) nelle semifinali e al 58,33% (7 su 12) nella finale.

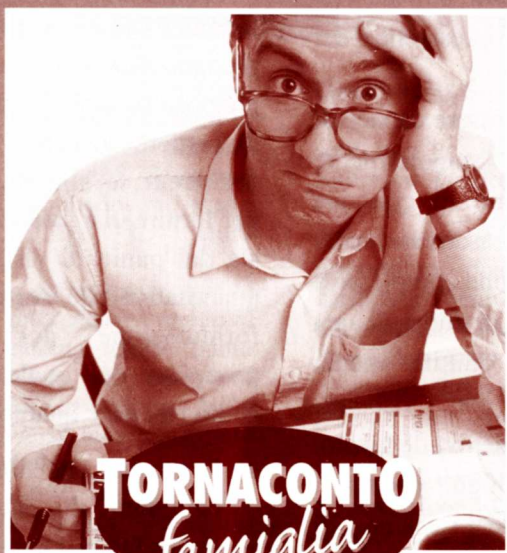
A conferma che a densità crescenti, di cui molte non punteggiate come «eccessive», pur essendolo, non corrisponde un adeguato incremento di acidità, comportando altrettante armonie «non equilibrate», come confermato dai valori di «R», ma non riconosciute tali ai tavoli di assaggio (la moda premia il dolce).

Confrontando poi i dati analitici del Palio del '99 con quelli del Palio del '98 in riferimento ai 12 finalisti,

assistiamo ad un generale peggioramento di tutti i parametri (+7,33% per B; -15,17% per A e +22,36% per R). Meno peggio (almeno per B, migliorato del 9,68%) se allarghiamo il confronto a tutti i 72 semifinalisti, pur rilevando ancora un -3,69% per A e un +22,75% per R. Questi dati sono preoccupanti, ma in buona parte possono essere la logica conseguenza della torrida estate del 1998, che in molte delle nostre acetaie ha certamente comportato un incremento della densità superiore alla norma e una fortissima perdita di acidità (per evaporazione della sua frazione volatile).

Ci ripromettiamo di ritornare sull'argomento nel prossimo numero del notiziario, portando anche, se possibile, eventuali suggerimenti per porre rimedio al problema.

Vincenzo Ferrari Amorotti



TORNACONTO
famiglia

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

METODICHE DI «ASSAGGIO»

L'attenzione che la Consorteria riserva alla pratica dell'«Assaggio» di campioni di «balsamico» risulta chiaramente preminente rispetto a diverse altre attività proprie del suo agire.

Per questa ragione essa pone i suoi Soci nelle condizioni di effettuare l'esame organolettico dei medesimi con una sequenza che non si esaurisce nel tempo riservato allo svolgimento di un corso di formazione o di un concorso (es. gara del Palio), ma si protrae e si sviluppa, costantemente ed in forma metodica, durante il succedersi dei mesi e degli anni.

E questo perchè è provato come e quanto la semplice frequenza di un corso o interventi episodici costituiscano condizione necessaria, ma certamente non anche sufficiente per formare «Assaggiatori» qualificati, credibili e professionalmente idonei.

Per raggiungere tali obiettivi occorre infatti praticare, senza soluzione di continuità, l'esame organolettico ed essere disposti a sottoporsi a frequenti verifiche sulle capacità di valutazione delle caratteristiche dei campioni posti in esame.

Ne consegue anche la difficoltà di tracciare il profilo di un Assaggiatore in quanto egli si arricchisce o si impoverisce, nei confronti delle sue capacità e della sua preparazione, a seconda dei modi e dei tempi con i quali attua i percorsi richiesti.

In generale il problema coinvolge sia gli interessati, che la Consorteria: i primi per il modo con il quale si pongono di fronte al problema e la Consorteria per come offre loro le opportunità d'azione.

Si tratta di aspetti complessi che richiedono comunque attenzione e forte impegno soprattutto dal punto di vista personale per i primi e logistico per la Consorteria.

Uno di questi è strettamente legato alla organizzazione e allo svolgimento della gara del Palio di S. Giovanni e torna conto esaminarne alcune sequenze.

Ogni anno le operazioni cominciano con la fase di «preselezione» o di «prima valutazione».

Un tavolo di «Assaggio» viene allestito con Allievi, Assaggiatori e Maestri, uno dei quali esercita anche le funzioni di «conduttore del tavolo».

Ciascun componente esamina in proprio i campioni presentati.

Successivamente è compito del conduttore raccogliere gli elementi che gli consentono la compilazione della scheda riassuntiva, globale, che diventa comune espressione del tavolo di assaggio.

Il Conduttore dovrà essere capace di mediare i giudizi singolarmente espressi nei confronti di ciascuna proprietà al fine di trascrivere, nella scheda, una valutazione complessiva unitaria ottenuta al di fuori di una sterile, fredda ed inutile media aritmetica calcolata con i riscontri dei singoli componenti il tavolo. I confronti, il dialogo, pacato e corretto, l'eventuale riesame di alcune proprietà, la comparazione con i campioni «civetta», la rinuncia a personali presunzioni di infallibilità, costituiscono buona parte degli elementi che consentono di ritenere attendibile questa prima valutazione estremamente importante per permettere al campione di accedere o meno alle fasi successive della gara.

È questo un momento in cui predomina la forza e la capacità del gruppo al quale spetta anche l'importante compito di formulare un giudizio sulla realtà esaminata.

Un Allievo, un Assaggiatore o un Maestro che non esprima il proprio parere nella stesura del medesimo delegandone l'incombenza al conduttore del tavolo rinuncia, senza giustificazione alcuna e deliberatamente, ad esercitare un proprio diritto/dovere.

Un conduttore che non chieda il parere di tutti i componenti il tavolo è chiaramente deficitario nelle sue funzioni ed esercita un atto di prevaricazione arbitrario, inutile e dannoso.

È essenziale essere consapevoli del fatto che durante la stesura della scheda riassuntiva il tavolo di assaggio si comporta come se fosse «un solo Assaggiatore».

Può essere costituito da elementi forniti di una validissima preparazione personale, ma questo prezioso bagaglio individuale si può disperdere e non dare i frutti desiderati se non riesce a fondersi per fornire una valutazione concorde sia dal punto di vista qualitativo e quantitativo che nei confronti della formulazione del giudizio a proposito del quale torna ancora conto riportare quanto segue:

1) È provato che non esistono due campioni di «balsamico» che presentano gli stessi caratteri organolettici e tuttavia più campioni possono ottenere lo stesso punteggio.

Questa circostanza da sola può bastare a rendere necessaria la formulazione del giudizio che diventa l'unico elemento in grado di distinguere fra loro i campioni esaminati relativamente alle specifiche caratteristiche.

O» E PROBLEMI CONNESSI

2) Dopo aver preso atto del punteggio attribuito Colui che ha presentato il campione cerca di «interpretarlo» attraverso la lettura di quanto il tavolo ha scritto a commento.

E tutto questo per ragioni diverse:

- a) qualora abbia riscontrato una valutazione quantitativa elevata per rendersi conto delle ragioni che non hanno permesso agli Assaggiatori di assegnare un punteggio maggiormente prestigioso;
- b) a livelli di media classifica per rendersi conto di quali siano le proprietà ritenute già apprezzabili e quali le altre non ancora del tutto soddisfacenti;
- c) a punteggi alquanto contenuti per ricercare i suggerimenti che gli consentano di procedere correttamente nella conduzione della propria batteria.

Più volte è stata sottolineata l'importanza dell'ultima fase riguardante la compilazione della scheda di valutazione e più volte è stata ribadita la necessità che essa, divisa nel giudizio, si presenti ben articolata e circostanziata.

Scrivere relativamente ad un campione valutato con un punteggio superiore o uguale a 300 che si tratta di un «ottimo aceto» significa eludere il problema in quanto ogni «balsamico» che raggiunga quel livello è certamente da ritenersi ottimo.

La stessa circostanza si verifica nei confronti dei campioni che ottengono punteggi compresi ad esempio fra i 280 e i 290 punti e che possono essere tutti ritenuti dei «buoni aceti».

Ciò premesso non resta che far presente come il giudizio debba

esprimere le caratteristiche del campione «in tempo reale» vale a dire per come si presenta al momento dell'esame e non certo con supposizioni relative alla conduzione delle batterie o della qualità del mosto usato o all'ubicazione dell'acetaia o quant'altro di simile. Sarà invece il caso di soffermarsi su densità ritenute eccessive, su profumi ancora deboli, su acidità inconsistenti o su armonie ancora insoddisfacenti: i modi di esprimere compiutamente il giudizio sono diversi e non è il caso di insistere oltre. È invece auspicabile che quanto sopra indicato non cada nel vuoto.

La seconda fase della Gara del Palio prevede lo svolgimento dei «quarti di finale» che viene condotta in modo simile alla prima ad esclusione della formulazione del giudizio.

Da diversi lustri è consuetudine che ad essa acceda circa un terzo dei campioni concorrenti ed è noto che la soglia di ingresso è solitamente e mediamente compresa fra i 260 e i 270 punti.

La terza fase (semifinale) si svolge con altra procedura.

Ogni Assaggiatore deve esprimere singolarmente e senza possibilità di confronto, se non a posteriori, la sua valutazione su ogni campione in corsa. Ad essa accedono i 72 campioni meglio classificati fra quelli esaminati nei quarti.

Solitamente essi manifestano un punteggio di entrata compreso fra i 310 e i 320 punti.

È prassi consolidata rendere noto, prima dell'inizio dei nuovi esami la precisa soglia di ingresso.

Non tutti i Soci condividono questo atteggiamento.

È pertanto il caso di proporre loro alcune osservazioni in merito:

1) Dopo 33 tornate della Gara del Palio anche l'Assaggiatore meno attento si rende conto, con buona approssimazione (punto più o punto meno), di quali possano essere le soglie di entrata ai quarti e in semifinale.

2) Specificarle con esattezza non significa voler influenzare o condizionare il giudizio e la libertà di azione di alcuno.

Tutt'al più si vuol comunicare ad ogni Assaggiatore che egli stesso, nelle fasi precedenti, può aver già esaminato quel campione ed avergli attribuito quel punteggio.

3) Significa tener conto e credere nella validità del lavoro svolto in precedenza.

4) Significa trasmettere un segnale a coloro che sono costantemente alla ricerca del «balsamico» migliore e persistono nel lesinare i punteggi creando soltanto effetti di disturbo nella conduzione del Palio. Non significa pretendere che i nuovi esami portino ad un punteggio uguale o maggiore a quello di entrata.

Si è più volte affermato che, tenuto conto della soggettività dell'Assaggiatore, ogni variazione di punteggio deve essere contenuta, per ritenerla accettabile, intorno al 10% della media ottenuta in precedenti prove.

In ultima analisi, se si vuole approssimativamente sintetizzare il problema, indicare il punteggio di entrata in una fase significa offrire soltanto una indicazione sulla entità dell'intervallo entro il quale l'Assaggiatore è bene si attenga. Indicazione che può trovare conferma, ma che può anche essere disattesa. In questo caso non resta che far presente il problema al fine di effettuare un ulteriore esame di confronto.

È in questo modo che si lavora insieme e insieme si cresce con il beneficio di tutti ed in particolare della Consorteria.

Francesco Sacconi



Anno XIII - Numero 2 - Ottobre 1999

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

CALENDARIO DELLE SERATE DEGLI ASSAGGI DI ALLENAMENTO

Nella riunione del 4/9/99 i rappresentanti della Consulta delle Comunità hanno ampiamente dibattuto in merito agli assaggi d'allenamento, concordando il seguente calendario delle riunioni.

1) Comunità di NONANTOLA

Presso l'Osteria di Rubbiara, **8 serate**. Sempre alle ore 20,30 del **Giovedì**: il **7-14-21-28 Ottobre** e il **4-11-18-25 Novembre**. Per prenotarsi e per informazioni rivolgersi a:

- ITALO PEDRONI - [REDACTED]
- GUIDO DOTTI - [REDACTED]

2) Comunità di SPILAMBERTO e di CASTELNUOVO RANGONE

In Montale, presso il Ristorante-Pizzeria Nostromo, **8 serate**. Sempre alle ore 20,30 del **Martedì**: il **26 Ottobre**, il **9-16-23-30 Novembre** e il **7-14-21 Dicembre**. Per prenotarsi e per informazioni rivolgersi a:

- ROBERTO CHIERICI - [REDACTED]
- GIUSEPPE SIGHINOLFI - [REDACTED]

3) Comunità di CARPI e di SOLIERA

In Soliera, presso la Scuola Elementare G. Garibaldi, Via Roma, **8 serate**. Sempre alle ore 20,30 del **Lunedì**: il **29 Novembre**, il **6-13-20 Dicembre** e il **10-17-24-31 Gennaio**. Per prenotarsi e per informazioni rivolgersi a:

- AZIO SACCHETTI - [REDACTED]
- ROMOLO GORGÒ - [REDACTED]
- LORETTA GOLDONI - [REDACTED]

4) Comunità di FORMIGINE, di FIORANO e di SASSUOLO

Presso la Cantina di Formigine, **8 serate**. Sempre alle ore 20,30 del **Martedì**: il **1-8-15-22-29 Febbraio** e il **7-14-21 Marzo**. Per prenotarsi e per informazioni rivolgersi 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 **4-11-18-25 Febbraio** e il **3-10-17-24 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 **5-12-19-26 Febbraio** e il **4-11-18-25 Marzo**. Per prenotarsi e per informazioni rivolgersi a:

- Dr. LUIGI LOLI PALAZZINI - [REDACTED]