



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 “RAGNO D'ORO” ALLA CONSORTERIA

Da oltre 40 anni nella nostra Città si assegna un prestigioso ed ambito riconoscimento ai modenesi, per nascita o per adozione, che in patria o all'estero, con genialità o intraprendenza, onorano Modena e la sua Provincia: «Il Ragno d'oro».

L'iniziativa promossa e sostenuta da un apposito Comitato organizzatore converge sull'UNICEF, organismo che, come è noto, promuove la tutela della salute e del benessere dell'infanzia nel mondo e che per le sue molteplici attività ha ottenuto, nel 1965, il premio Nobel per la pace.

Nelle trascorse edizioni il «Ragno d'oro» è stato conferito a persone o a Organismi di assoluto prestigio.

Basti pensare a Cesare Zavattini, Luciano Pavarotti, Mirella Freni, Enzo Ferrari, Arrigo Levi, Tino Pelloni, Mario Coppo, l'Università di Modena, la gloriosa Società Panaro, la Corale Rossini per citarne soltanto alcuni. All'inizio del XXI secolo, in segno beneaugurante, la Giuria del Premio composta dal presidente Chiar.mo Prof. Giancarlo Pellacani, Rettore dell'Università di Modena e Reggio E. e dai membri: ing. Giulio Alfieri, presidente provinciale UNICEF, avv. Fausto Battini, dott. Carlo Baldoni, prof. Adonella Ferrari Ferraresi, presidente regionale UNICEF, ing. Giuseppe Martinelli e prof. Mario Vellani, ha ritenuto di inserire fra i consueti quattro premiati la nostra «Consorteria» con la seguente motivazione: «Vivere con il “balsamico” non è un semplice e curioso modo di dire. Operare in acetaia con amore e passione, seguire passo dopo passo tutti i processi di maturazione del mosto cotto, constatare di persona i progressi lenti, ma continui del proprio lavoro, sono particolari attimi di vita che soltanto chi conosce a fondo l'aceto balsamico tradizionale e la sua “Vita” può comprendere.



Da oltre 30 anni la Consorteria con sede a Spilamberto vive una vita d'amore nei confronti di questo prodotto e, senza scopo di lucro, organizza e sostiene manifestazioni dirette alla tutela ed alla valorizzazione di questo straordinario, unico aceto.

Si tratta di un “balsamico” che, da protagonista, primeggia sulle nostre mense e su molte altre sparse non solo in Europa, come accadeva ai tempi dei Duchi d'Este, bensì nel mondo intero, ma che nella quiete di un sottotetto ha saputo conservare intatto il fascino acquisito nei secoli.

La Consorteria dell'aceto balsamico tradizionale di Modena coinvolge oggi le nuove generazioni in una concreta continuità operativa che ne alimenta la storia e lega a noi i protagonisti di questa storia cioè quelle donne e quegli uomini che hanno saputo, da regole tramandate rigidamente di generazione in generazione, rendere inimitabile uno straordinario profumo, un ineguagliabile sapore.

Alla Consorteria dell'aceto balsamico tradizionale di Modena viene meritata-

mente consegnato il Ragno d'Oro alla Tradizione».

Il premio, in rappresentanza di tutti i Soci, è stato ritirato dal Gran Maestro il 26 febbraio u.sc. nel corso di un «Gran Gala» che si è tenuto nel salone Stanguellini a Modena alla presenza di molte Autorità locali, di diversi rappresentanti del mondo economico, produttivo e culturale e di numerosi amici che non hanno esitato a manifestare il loro consenso nei confronti dell'operato della Giuria. La Consorteria è profondamente grata alla Giuria sia per il riconoscimento ottenuto, che per l'onore riservato al «balsamico» da sempre anello di congiunzione tra generazioni e la cui preziosità trascende il suo valore intrinseco di prodotto commestibile per inserirsi profondamente nella storia, nella tradizione e nella cultura di un territorio e dei suoi abitanti.

Il riconoscimento ottenuto sarà di sprone ad operare nei confronti del «balsamico» con la stessa pazienza e perizia con la quale il «Ragno» tesse la propria tela.

Francesco Sacconi

BANDO

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

«**34ª GARA DEL PALIO DI S. GIOVANNI**» riservata agli aceti balsamici «tradizionali» prodotti nell'area degli antichi domini estensi.

La raccolta dei campioni iniziata il 3º 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 2000».

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 25 giugno 2000, alle ore 9,30, è convocata in Spilamberto, presso la Sala Convegni della Scuola Media «Fabriani», l'ASSEMBLEA ORDINARIA dei Soci della Consorceria dell'Aceto Balsamico Tradizionale con il seguente

ORDINE DEL GIORNO

- 1) Relazione del Gran Maestro.
- 2) Premiazioni del Palio 2000.

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 del Circolo Arci, Via Donizzetti, Spilamberto.

Per le prenotazioni occorre telefonare non oltre il 22 giugno al n. 059-78.58.61, dalle ore 19,30 in poi escluso il martedì, oppure tramite la segreteria telefonica della Consorceria, Tel. 059-78.59.59.

Il Gran Maestro
Francesco Saccani

ATTENZIONE

I verbali e le schede riportanti il risultato dell'esame dei campioni presentati in Consorceria verranno consegnati agli Alfieri domenica 25 giugno p.v. **al termine dell'Assemblea Generale in SEDE.**

RESOCOONTO ASSEMBLEA GENERALE ORDINARIA 13 Febbraio 2000

Domenica 13 febbraio u.s.c., alle ore 9,30, in Spilamberto, presso il Teatrino della Scuola Materna «Quartieri» (g.c.), si è tenuta, in seconda convocazione, l'Assemblea generale ordinaria dei Soci con il seguente o.d.g.:

- 1) Relazione del Presidente.
- 2) Relazione del Tesoriere.
- 3) Relazione del Presidente dei Revisori dei conti.
- 4) Discussione e approvazione del bilancio consuntivo 1999.
- 5) Discussione e approvazione del bilancio preventivo 2000.
- 6) Nomina del Collegio sindacale per il triennio 2000-2003.
- 7) Raccolta di osservazioni, pareri e proposte da parte dei Soci.

Erano presenti 160 Soci.

È stato nominato Presidente dell'Assemblea il Sig. Azio Sacchetti.

Le funzioni di segretario sono state assunte dal Sig. Roberto Chierici.

Il Gran Maestro ha sinteticamente illustrato tutte le attività svolte durante il 1999 in grado di giustificare il bilancio consuntivo. Si è poi in particolare soffermato sulla attribuzione del Premio "Ragno d'oro 2000" decretata dalla apposita Commissione negli ultimi giorni dell'anno appena trascorso. Ha inoltre rivolto un particolare ringraziamento a tutti coloro che, in rappresentanza delle diverse Comunità della Provincia, si sono adoperati nella operazione di cottura del mosto in Piazza a Spilamberto l'8 ottobre 1999.

Successivamente il tesoriere Rag. Giuliano Longagnani ha illustrato il bilancio consuntivo 99 cui ha fatto seguito la relazione del Presidente dei Revisori dei conti dott. Aronne Sala.

Aperta la discussione e forniti i debiti chiarimenti si è passati alla votazione. Il bilancio consuntivo 1999 è stato approvato all'unanimità.

Si è chiuso con un residuo attivo di L. 14.355.718.

È stato deliberato di iscrivere la somma al fondo di riserva.

Il tesoriere ha successivamente illustrato il bilancio preventivo per l'anno 2000 che ha, di seguito, ottenuto l'approvazione da parte dei componenti l'Assemblea.

Il Collegio sindacale composto dai Sigg. Aronne Sala, Giulia Bazzani, Dino Mussi, Augusto Benevelli e Francesco Ligabue è stato eletto, per acclamazione, anche per il triennio 2000-2003.

Ampia è stata la successiva discussione su vari problemi attinenti la vita e le scelte della Consorceria con particolare riferimento al ruolo degli Assaggiatori e all'attribuzione della D.O.P. da parte della Commissione Europea.

Il Gran Maestro ha poi precisato che molti di essi sarebbero stati ripresi e approfonditi nelle previste prossime riunioni della Consulta delle Comunità e del Consiglio Maggiore.

Alle ore 11,30 il Presidente Azio Sacchetti ha chiuso la riunione.

Il Consiglio Direttivo

I SOCI DELLA CONSORTERIA

Gli obiettivi che sottendono l'intero agire della Consorteria sono chiaramente indicati nell'art. 4 del suo Statuto: "L'Associazione si propone di promuovere, organizzare e sostenere in tutti i modi possibili iniziative e manifestazioni dirette alla tutela e alla valorizzazione dell'aceto balsamico tradizionale di Modena, nonché alla diffusione della sua conoscenza nel rispetto assoluto della tradizione".

È naturale che tutti i suoi Soci (oltre settecento in regola con il versamento della modesta annuale quota associativa) ed i simpatizzanti che la frequentano saltuariamente (oltre un migliaio) si adoperino per realizzare quanto indicato nel medesimo.

Gli uni e gli altri si dividono in due categorie.

Alla prima, di gran lunga la più numerosa, appartengono coloro che accudiscono un numero contenuto di batterie di vasselli (anche una sola) strettamente legato alla storia della propria famiglia ed ai suoi componenti.

Dai loro terminali prelevano, annualmente, una quantità di "balsamico" che, spesso, assicura a malapena il fabbisogno di casa insieme a quello necessario per consentire qualche "donazione" in circostanze o ricorrenze particolari. La seconda comprende invece chi, disponendo di numerose serie di vasselli fa convergere la propria prevalente attenzione o attività sulla commercializzazione del prodotto. I primi si pongono totalmente al di fuori da ogni legge o problema di mercato e al bisogno di ottenere un riscontro economico dalle proprie batterie; per gli altri diventa naturale considerare o ritenere la produzione del "balsamico" una attività di tipo economico.

Non si intende qui esprimere alcun giudizio di merito o di demerito nei confronti degli uni o degli altri, anche se diventa difficile riconoscere identità di intenti e di comportamento fra le due categorie: colui che accudisce con estrema attenzione anche una sola batteria ricevuta in eredità da generazioni familiari ormai lontane nel tempo non può pensare o sentire o avere gli stessi comportamenti di colui che prelevando annualmente qualche decina di chilogrammi (o forse di più) del prezioso prodotto lo deve collocare in commercio.

E non può neppure vivere gli ideali della Consorteria nello stesso modo.

Con questo non si vuole demonizzare e tanto meno condannare la vendita del prodotto anche perché sarebbe da sciocchi pensare che essa non possa essere considerata veicolo di conoscenza del prezioso prodotto per molti. Si intende soltanto sottolineare che si tratta di situazioni diverse e, se si vuole, anche rivolgere alcune raccomandazioni a coloro che portano il "balsamico" sul mercato. La storia è piena di esempi di chi, per ragioni diverse (non ultime di sopravvivenza), poneva e pone in vendita il frutto del proprio lavoro e nello stesso tempo conserva dignità e acquisisce fama.

Coloro che si cimentano nelle arti figurative o plastiche ne sono un esempio concreto.

A loro spetta il merito di educare il gusto e la sensibilità dell'uomo e di contribuire all'arricchimento del suo senso estetico.

Ma proprio questi artisti creano i distinguo. Non è raro infatti entrare nei loro studi e sentirsi dire: "quell'opera non è in vendita". E non lo è perché colui che l'ha prodotta la ritiene parte di se stesso.

È quanto capita, per analogia, nei confronti del "balsamico" contenuto nel vassello più piccolo di una batteria che per molte decine di anni ha dimorato nel sottotetto di casa.

È allora evidente come il problema della vendita presenti diversificazioni a vari livelli, ferma restando la qualità dell'opera o del prodotto.

Così come l'artista non può, per ragioni commerciali, presentare opere di dubbio valore, anche nei confronti del "balsamico" la dignità che esso ha acquisito attraverso secoli di storia e di tradizione deve essere salvaguardata nella sua totalità.

E dunque anche il Socio della Consorteria dedito alla commercializzazione del prodotto può contribuire alla realizzazione degli ideali della medesima a condizione che non scenda a compromessi con la qualità del "balsamico" stesso e con i tempi e le regole che sono richieste non dalle leggi del mercato, bensì da quelle della natura che sappiamo essere al di sopra di tutto e di tutti. Se questo non dovesse accadere crollerebbe un mito.

In questo caso l'ingresso in Villa Fabriani resterebbe inibito ai responsabili non per volere di uomini o di organismi direttivi, ma per non recare offesa al "balsamico" della tradizione secolare.

Francesco Sacconi

TRADIZIONALE SECONDO TRADIZIONE

È noto come in passato Modena e la sua Provincia abbiano acquisito forte notorietà per particolari prodotti locali di rilievo fra i quali emergevano sicuramente gli "aceti alla modonese". È altresì certo come fra questi ne facesse spicco uno del tutto particolare per la sua natura, per le sue proprietà specifiche oltre che per i legami familiari che si intrecciavano fra le generazioni durante lo scorrere del tempo: l'aceto balsamico.

"L'aceto balsamico", così denominato almeno a partire dal 1747 (o dal 1730) secondo la documentazione sino ad oggi reperibile.

Si tratta del prodotto che si ottiene dalla naturale e spontanea fermentazione, dalla maturazione e dall'invecchiamento del solo mosto d'uva (possibilmente trebbiana) "purgato e ridotto secondo la pratica" e riconosciuto, al pari del vino, frutto primario della vite.

In epoca abbastanza recente, veniva posto in commercio un prodotto denominato "Aceto balsamico di Modena" la cui fabbricazione è tuttora regolata dal D.M. 3-12-1965 che ne consente la produzione anche in luoghi distanti centinaia o migliaia di chilometri dalla Città indicata.

Un prodotto che, come è a tutti noto, con il "balsamico" della tradizione secolare non aveva e non ha nulla in comune. Fu questa una delle ragioni che, a partire dal 1967, provocò il sorgere in Spilamberto della "Consorteria dell'aceto balsamico naturale".

L'aggettivo "naturale" voleva discriminare i due prodotti: quello immediatamente reperibile sul mercato (Aceto balsamico di Modena) e l'altro che continuava ad essere silenziosamente custodito nei sottotetti di migliaia di famiglie modenesi e che ben conosciamo.

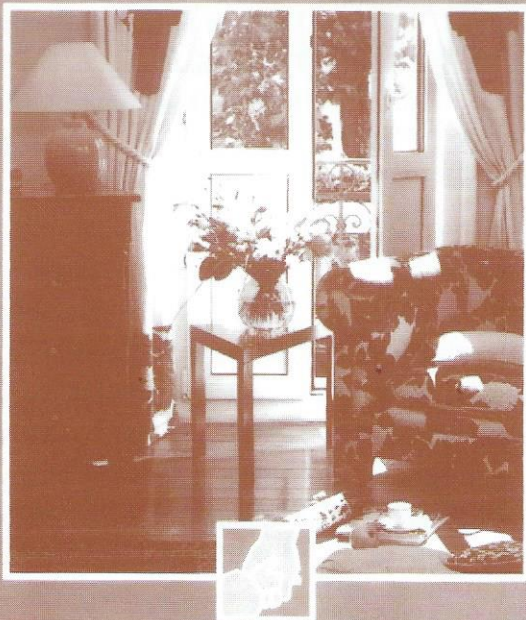
A partire dal 1967 l'interesse per il "balsamico" dei Padri crebbe a dismisura e ben presto sorse chi pose in evidenza come l'aggettivo "naturale" fosse da ritenersi improprio e comunque non in grado di dirimere compiutamente le differenze fra le due realtà.

Durante la riunione dei Soci della Consorteria del 18-08-1969, dopo la presentazione dello Statuto dell'Associazione da parte del suo fondatore, Rag. Rolando Simonini, venne accolta la proposta del dott. Antonio

Mascolo. Dirigente del Ministero dell'Agricoltura e Foreste, di mutare l'aggettivo "naturale" in "tradizionale". Il dott. Mascolo precisava infatti come il primo "non fosse sufficiente per differenziare il prodotto ottenuto con regole, usanze e metodologie tramandate di generazione in generazione da quello pur "naturale" e genuino denominato semplicemente Aceto Balsamico di Modena e regolato dal D.M. 3-12-1965.

Egli ribadiva la sua tesi durante lo svolgimento delle Giornate di studio per Maestri Assaggiatori tenutasi presso la Camera di Commercio di Modena nei mesi di novembre e dicembre 1976 ed in quelle successive programmate dal 24-XI al 7-XII-1978 sempre presso l'Ente Camerale.

Come conseguenza di tutto questo la Consorteria modificava il suo Statuto introducendo l'aggettivo "tradizionale" nel senso sopradescritto, che ora viene usato in forma del tutto corretta e discriminante per i due prodotti in causa.



POLIZZA FURTO E RAPINA ABITAZIONI
E PUOI USCIRE TRANQUILLO !


BANCA CRV
CASSA DI RISPARMIO DI VIGNOLA SPA

LA BANCA ASSICURA

*Il miglior modo
di cautelarsi contro
i furti e le rapine
nella propria abitazione*

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

Il testo integrale della Polizza è depositato presso la Direzione Generale della Banca CRV.

ELENCO DEGLI ALFIERI E LORO RECAPITO

BASTIGLIA - BOMPORTO - RAVARINO
BELLE ENZO

CAMPOGALLIANO
GUALDI Rag. VINCENZO

CARPI
GORGÒ ROMOLO

CASINALBO
FERRARI GIORGIO

CASTELFRANCO
BARALDI NOVELLO

BURZI ALBERTINO

CASTELNUOVO R.
STORTI STEFANO

BAROZZI ADELMO

CASTELVETRO
SIMONINI P. GIORGIO

BOTTI GIORGIO
Via Statale, 67/D

FIORANO MODENESE
MONTECCHI OLIVIERI RAFFAELLA

ROSSI GUGLIELMO

FORMIGINE
VECCHI GIUSEPPE

MAGRETA
LEONARDI FRANCESCO

MARANELLO
VENTURELLI RICCARDO

ROGGIANI ETTORE

MONTALE RANGONE
FERRARI FRANCESCO

MODENA
CESTARI UMBERTO

CIGARINI MARCELLO

ENOLOGICA MODENESE

MANUPPELLI CAMILLO

PARMEGGIANI GIUSEPPE

RENZI FRANCESCO

TABACCHI ATTILIO

NONANTOLA
DOTTI GUIDO

PEDRONI ITALO

PIERLI LUTIGI

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

LANCELLOTTI GIUSEPPE

MARTINELLI IVANO

SPILAMBERTO
COCCHI AGAPITO

LAMBERTINI VALENTINO

VECCHI RINO

VIGNOLA
BEGHI LINO

SIMONINI CARLO

IL PALIO DEL DUEMILA

L'eco per l'avvento dell'anno 2000 va lentamente spegnendosi anche se la circostanza resta significativa per chi ritiene importanti le scansioni temporali che segnano eventi o rafforzano le tradizioni come può essere quella del "balsamico". Non vi è dunque da stupirsi se qualcuno aspira ad entrare in possesso di un "testimone" in grado di fissare nel tempo un evento particolare quale il sopraggiungere del XXI secolo. E se questo fosse rappresentato dal "Torrione" che sancisce la vittoria della Gara del Palio di S. Giovanni l'interessato potrebbe realizzare appieno la sua aspirazione.

Alcuni Soci si preparano da tempo per riuscire in questa impresa ponendo particolare cura nella conduzione delle loro batterie.

Il verdetto non tarderà a comparire.

la raccolta dei campioni concorrenti alla 34ª edizione è iniziata il giorno 3 aprile e terminerà il 28.

I campioni dovranno essere recapitati in Spilamberto presso l'abitazione del Vicario Rino Vecchi (Via Matteotti, 51 - Tel. 059-78.43.41).

Si invitano tutti i concorrenti a prestare particolare attenzione nella compilazione del cartellino di accompagnamento del campione. Si prega di scrivere ogni dato in stampatello.

Le norme per l'assegnazione dei premi non sono mutate. Per evitare disguidi o spiacevoli inconvenienti vengono qui di nuovo riportate.

Il regolamento del "Palio" prevede, per i 12 finalisti, quanto segue:

- 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 dell'agora 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

IL "BALSAMICO" DELLA TR

Sul "Botticello d'argento" (Notiziario della Confraternita del "balsamico" tradizionale di Reggio Emilia - Anno V - Dic. 1999) compare un articolo a firma Benedetto Benedetti nel quale si contesta, in modo a volte sarcastico se non offensivo, quanto scrive sul n. 1 dell'aprile '99 del Notiziario della Consorteria il Consigliere Vincenzo Ferrari Amorotti: "Di solo trebbiano, sempre e per sempre".

Alcuni di noi, di buona memoria, ricordano perfettamente quanto l'Autore ebbe ad affermare nella tristissima sera del 09 maggio 1991 durante una seduta del Consiglio della Consorteria: "Ogni frase deve essere inserita e interpretata nel suo contesto specifico. D'altra parte ancora oggi, dopo secoli, studiosi di fama cercano di interpretare gli scritti di Dante e Leopardi".

Bene, l'Autore se lo è dimenticato smentendo se stesso in quanto non ha tenuto conto che l'articolo a firma Vincenzo Ferrari Amorotti non poteva essere interpretato se non come dichiarata risposta a quello comparso nel n. 5, anno 2 del periodico di informazione del Consorzio produttori di A.B.T.M. a firma Pier Paolo Bortolotti.

In esso si scriveva di "differenziazione varietale", di "disciplinari di produzione integrata" e si suggerivano uve come il Montuni, il Pignoletto, l'Alionza, il Trebbiano romagnolo, il Raboso Veronese, il Malbo gentile, il Cabernet, il Sauvignon, il Trebbiano Toscano, il Barbera, ecc. per la produzione del "balsamico", le quali non presentano per certo alcun riferimento storico.

Come è possibile ora interpretare l'intervento apparso sul "Botticello d'argento"?

L'intento di suggerire l'uso di uve estinte o in via di estinzione come la Termarina bianca, la Gambarossa, la Ciocchella, il Berzemino, l'uva Pellegrina ecc. o per seminare zizzania ove zizzania non deve esistere?

Chi semina zizzania non merita rispetto. D'altra parte è noto a tutti e da sempre come all'uva Trebbiana spetti il primato nella produzione del "balsamico".

Qualche indicazione in merito può essere di aiuto all'Autore:

- 1) 18 Ottobre 1813 - Teresa Boccolari alla nipote Maria Valdrighi.
"Si amosta l'uva terbiana che si vole far di aceto";
- 2) 1826 - Metodo del N.U. dott. G. Taparelli dei Conti di Lagnasco.
"Si andrà in una campagna vitata vecchia di Trebbiano ...";
- 3) 1839 - Giorgio Gallesio - manoscritto.
"Alla vendemmia si prendono delle uve bianche cioè della Malvasia, della Gambarossa, della Trebbiana che è la più apprezzata per la forza";
- 4) 1862 - Francesco Aggazzotti del Colombaro.
"L'esperienza praticata ab immemorabili dà la preferenza per la confezione dell'aceto balsamico all'uva bianca ossia gialla e precisamente alla trebbiana che prospera benissimo nelle modenese colline di Solignano, Torre, Castelvetro, Levizzano";
- 5) 1863 - Giuseppe Giusti - Modena.
"Le uve bianche delle nostre colline, specialmente Trebbiano";
- 6) 1867 - dal catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate presso il Cav. Avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro.
Pag. 5 - Trebbiana - pag. 6 - capoverso 6.
"Infine è impareggiabile per la confezione dell'aceto balsamico modenese come già ebbi ad indicare nel processo di fabbricazione di questo liquido inserito nel Repertorio d'agricoltura";
- 7) 1888 - Alfonso Ferrari - Modena.
"L'Aceto Balsamico è una specialità modenese. La sua fabbricazione è semplice essendo esso unicamente il prodotto d'uva scelta Trebbiana bianca";
- 8) 1926 - Vittorio Peglion - Biologia agraria.
"La fabbricazione del cosiddetto aceto balsamico modenese si diversifica in quanto la materia prima non è il vino, ma mosto di uva Trebbiana";
- 9) 1927 - Gino de Rossi - Microbiologia agraria e tecnica - UTET - Torino.
"Una preparazione domestica del tutto speciale è quella dell'aceto balsamico modenese. Esso decorre con estrema lentezza prolungandosi per 30/40 anni in un mezzo molto ricco di zucchero e non alcoolico (mosto di Trebbiano) che appena iniziata la fermentazione viene fatto bollire fino a diminuire il volume del 30/40%";
- 10) 1936 - Mario Sacchetti.
L'aceto Balsamico Modenese - Edagricole - Bologna.
"Le prime ricerche furono condotte presso i cortesi Signori Alpino Cavallini di Castelvetro e Vincenzo Vandelli di Savignano dalle cui serie di vascelli prelevai i campioni all'epoca (nov. 1936) dell'annuale rincalzo col mosto Trebbiano concentrato".
Inoltre al punto 2 della ricetta per fare del vero e genuino aceto balsamico: *"mosto d'uva Trebbiano concentrato q.s. per il rincalzo";*
- 11) 1942 - Bernardo Soli - Vignola.
Da lettera indirizzata alla cucina Vittoria Guerzoni il 20.08.1942.
"A tempo debito provvederai la necessaria quantità di uva trebbiana, ben matura, possibilmente di colle";
- 12) 1972 - Ferruccio Reggiani.
L'aceto balsamico modenese.
"La Cantina sociale Settecani prepara da circa un lustro 150/200 q.li di mosto cotto ricavato dall'uva Trebbiano delle fertili colline di Castelvetro";
- 13) 1976 - L'Aceto Balsamico naturale. Giornate di studio per Maestri Assaggiatori - Camera di Commercio di Modena.
a) Renato Bergonzini.
"E proprio per procedere con ordine fisseremo ora la nostra attenzione sulla materia prima per la confezione del balsamico, sull'uva e precisamente sulla scelta dell'uva trebbiana delle nostre colline, uva ritenuta fin dai tempi antichi di gran pregio".
"Ma è più interessante qui sottolineare l'antica consuetudine all'uso del Trebbiano per la confezione del nostro aceto, alla

TRADIZIONE E IL "TREBBIANO"

ricerca di una riconferma alla scelta che ancor oggi viene largamente adottata. Trebbiano ben maturo fin dal 1597";

b) Anonimo - l'Aceto Balsamico alla modenese.

Manoscritto presumibile del XVI secolo presso la Biblioteca Estense di Modena.

"I documenti ed una radicata tradizione che si può ancora oggi rinvenire in una fascia ideale che comprende la zona pianeggiante di Mirandola, S. Felice, Redù di Nonantola sino ad arrivare ai piedi dei colli bazzanesi, danno conferma all'uso di Trebbiano di Spagna";

c) Franco Restani - enologo - Uve e vinificazione.

"L'uva Trebbiana è la più idonea proprio per l'equilibrio dei suoi componenti";

d) Rolando Simonini - Cottura del mosto.

"I testi riportano sempre e solo mosto di uva trebbiana".

e) Mirella Leonardi Giacobazzi - Tecnica dei travasi e alterazioni dell'aceto balsamico naturale.

"Per preparare un buon mosto cotto è sempre consigliabile usare il trebbiano";

f) Giovanni Cavicchioli - Un liquore, un'essenza lievemente aspra ed insieme dolce e vigorosa. "Deriva solo da uva, da una speciale uva bianca della nostra regione, una qualità detta 'Trebbiano' preferibilmente di collina";

g) Giovanni Vicentini - L'aceto balsamico.

"La materia prima è il mosto di uva Trebbiana";

h) Paolo Manelli - Il parente nobile dell'aceto.

"L'aceto balsamico deriva direttamente e pulitissimamente dall'uva, una uva bianca del modenese con cui si fa il vino trebbiano ricordato dal Tassoni (un trebbiano di Dio, dolce e rodente)";

i) Mino Durand - Una Consorteria di "fratelli" produce l'introvabile e prezioso aceto balsamico.

"L'Aceto balsamico naturale (su quest'ultima prerogativa i 'fratelli' non transigono) nasce dalla fermentazione del mosto tratto dall'uva di Trebbiano";

"Viene prodotto con uve di Trebbiano di pianura e, da taluni, anche con uva di lambrusco sorsebese";

15) 1984 - M. Plessi - D. Coppini - L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

"L'Aceto balsamico tradizionale di Modena preparato da molti secoli secondo una tecnica che non ha subito variazioni nel tempo da mosto concentrato di uva Trebbiana";

16) 1986 - Giorgio Gambigliani Zoccoli - Corso formazione.

"Come è a tutti noto la base per la produzione dell'aceto balsamico è il mosto cotto d'uva possibilmente trebbiana";

17) 1993 - Giulio Cesare Turtura - Caratterizzazione storica, tecnica e scientifica dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena - pag. 29.

"Per tradizione quella maggiormente impiegata è il trebbiano di Castelvetro (o montanaro) possibilmente ricercato nelle prime colline di Castelvetro, Levizzano, Solignano";

18) 1996 - L'Aceto Balsamico di Modena.

Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto.

A cura di Benedetto Benedetti.

"Le uve più idonee per la produzione dell'aceto balsamico sono i Lambruschi, i Trebbiani, l'Ancellotta e in seguito tutte le uve tradizionalmente coltivate nell'area degli antichi domini estensi". Pertanto se nella produzione del "balsamico" il Trebbiano è il "più apprezzato" (G. Gallesio); se gli viene "data la preferenza" (F. Aggazzotti); se "specialmente" (G. Giusti) e "unicamente" (A. Ferrari) è da usare; se è ritenuto "impareggiabile" (F. Aggazzotti) e "il più idoneo" (F. Restani); se è "sempre consigliabile" (Mirella Leonardi Giacobazzi) e "sempre e solo usato" (Rolando Simonini), nessuno può permettersi di affermare che suggerirne "sempre e per sempre" l'uso costituisce un "falso storico" paragonabile a sostenere che è il sole che gira intorno alla terra e ritenere di poterlo sostituire ad esempio con l'uva Pellegrina.

Certamente in passato venivano usate altre uve della zona, ma presumibilmente in assenza di Trebbiano e con risultati sicuramente diversi.

E per rinfrescare ulteriormente la memoria all'Autore è il caso di riportare alcune sue affermazioni inserite nella sua recente pubblicazione "L'Aceto balsamico del Ducato di Modena" (1999):

a) "Un metodo e un aceto secolari sono ancora vivi nella famiglia, dell'avv. Reggianini, modenese, con villa e acetaia sulle colline di Levizzano Rangone, terra nella quale matura il miglior trebbiano";

b) "L'impiego del trebbiano modenese e reggiano nelle acetaie ducali è documentato a partire dalla fine del 1500. Dopo 400 anni produttori e tecnici lo ritengono ancora il migliore";

c) "Per la nostra acetaia tipo dovremmo prevedere, grosso modo, l'impiego di una quarantina di chili di mosto cotto, vale a dire il prodotto di circa 150 kg. di uva (buon Trebbiano) che andremo noi a vendemmiare...".

Ciò è quanto scrive il Benedetti e si potrebbe continuare.

A questo punto ognuno resta libero di trarre le proprie conclusioni e di comportarsi come meglio crede nella scelta dell'uva per produrre il "balsamico".

Le nozze si possono festeggiare anche con i fichi secchi ed essere pienamente felici, ma soltanto che se ne intraveda la possibilità si fa ricorso ad un ristorante adeguato e dunque, per similitudine, al Trebbiano piuttosto che all'uva Pellegrina o alla Ciocchella. La Consorteria ha il dovere di orientare nel migliore dei modi chi intende avvicinarsi al "balsamico" ragione per cui suggerire l'uso del Trebbiano "sempre e per sempre" non costituisce certo un "falso storico" a meno che della storia non si abbia un concetto fuorviante.

Francesco Sacconi

Sul medesimo numero del "Botticello d'argento" compare anche, forse a completamento, un articolo dell'enotecnico Giuseppe Meglioli intitolato "Morire di Trebbiano" (morire o vivere? n.d.r.).

Per ragioni di spazio verrà commentato nel prossimo numero del Notiziario.

14) 1983 - Eligio Grasselli - Variazioni tipologiche dell'Aceto Balsamico Tradizionale negli areali di produzione. Pag. 107 - Areale di Mirandola.

LA CONSORTERIA E ROLANDO SIMONINI

A proposito della "paternità" della Consorteria non riconosciuta a Rolando Simonini da parte dell'attuale presidente del Consorzio produttori di A.B.T.M. dr. Claudio Biancardi si porta a conoscenza di tutti i lettori del Notiziario una ulteriore testimonianza fornita dal dott. Paolo Relandini di Spilamberto.

Spilamberto 28-09-1999

«Avendo appreso, leggendo il notiziario della Consorteria dell'A.B.T. di Modena, che ci sono persone che affermano cose non vere sulla priorità assoluta della riscoperta e della valorizzazione dell'A.B.T.M. da parte di Rolando Simonini, essendo stato io il primo testimone in proposito, dichiaro quanto segue: in primo luogo bisogna tener presente che il Simonini, fin dal 1967 (la Consorteria non era ancora nata) organizzò in privato, la prima esposizione pubblica di aceto balsamico a Spilamberto.

Accadde così: quasi tutte le sere mi trovavo a casa di Rolando, perchè in quel tempo avevamo in vendita il "bocchino P.R.", (un bocchino basato sulla legge del Venturi che avevamo brevettato assieme e stavamo vendendo) ed i rappresentanti portavano ogni due-tre giorni il ricavo, alla C.R.V.

Una sera, ai primi di Giugno del 1967, avendolo il Sindaco Orlandi informato di voler riprendere a fare la Fiera di Spilamberto (dopo decenni di sospensione) il Simonini mi disse che aveva intenzione di prendere in affitto, per il periodo fieristico, la saletta del Comune presso il Torrione per fare la prima raccolta di espositori di balsamico.

Dopo due sere gli chiesi se l'aveva chiesta e quanto era l'affitto.

Col solito sorriso sornione... mi disse che il Sindaco voleva un impegno... al che io dissi "ma cos'è questo impegno, quale è il prezzo?..." Ha detto che, se gli prestiamo una somma (mi pare

fossero L. 50.000) per iniziare la Fiera, poi le avrebbe restituite.

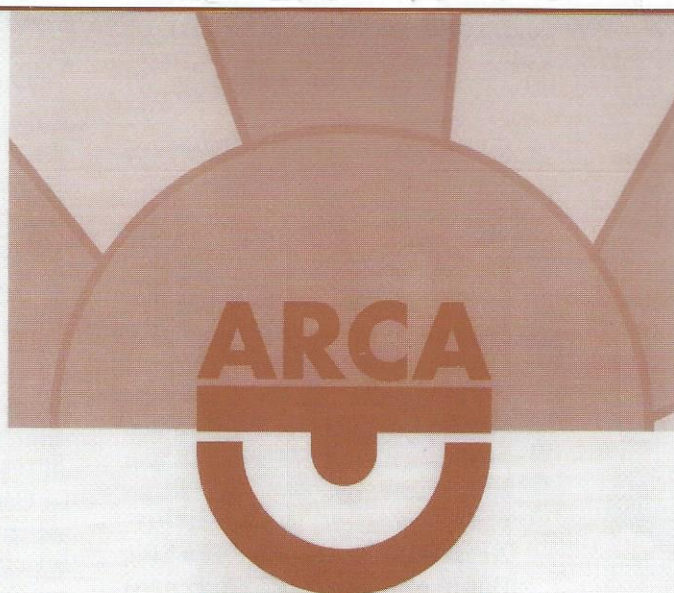
Al che ci guardammo e ci scappò una risata. Dopo alcuni minuti, ripresomi dalla sorpresa, chiesi a Rolando: ci sono soldi nella cassa della Ditta? Disse di sì, al che io risposi: se è così prendili pure, mal che vada li perderemo metà per ciascuno.

Fu così che Rolando fece la prima esposizione per i pochi produttori che parteciparono (circa una dozzina). Dopo circa un mese il Sindaco ci restituì il prestito.

Intanto il Simonini si arrovellava il cervello per creare una Associazione senza scopo di lucro e mi chiedeva come si sarebbe potuto fare. Fu così che una sera gli dissi che per risolvere il problema l'unico era rivolgersi alla Camera di Commercio.

Un mattino, insieme, vi andammo e li incontrammo il Dr. Mantovi il quale ci aiutò a risolvere il problema».

Dr. Paolo Relandini



PREVIDENZA

FONDO PENSIONE APERTO

Società di gestione: Arca SGR SpA.



Per informazioni e sottoscrizioni rivolgersi agli sportelli della:

Banca popolare dell'Emilia Romagna

*Il presente bollettino di C.C.P.
serve per coloro che non avessero provveduto
al pagamento della quota Sociale
per l'anno 2000.*

IMPORTANTE: non scrivere nella zona soprastante!

AVVERTENZE

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

NON SONO AMMESSI BOLLETTINI RECANTI CANCELLATURE, ABRASIONI O CORREZIONI.

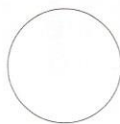
A tergo del certificato di accreditamento i versanti possono scrivere brevi comunicazioni all'indirizzo dei correntisti destinatari.

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

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

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

Parte riservata al C.C.S.B.



I BARILÈN ED LA NÒNA

Se la nòna
la fós ché,
l'an-avrév cherdù
ed sicùr
che un anvò
al purtés avànti
clà pàsiòn
ch-l'è po' dvintèda
la pió bèla tradiziòn
per 'nà pèrt
ed 'stà regiòn.

Quànd la gnìva
dal granèr,
con scudlòt e scudlutén,
la-s guardèva,
e po' la gìva:
“Ragazò,
s'um vlì un po' ed bèn
fè che quànd
an ghé sró pió,
un d'uèter al vàga só,
a imparèr pianèn pianèn
al mister di barilèn”.

Ades-andèr in dal granèr
aghé un profóm
ch-l'ún fa gnìr
i oc lusént,
ch-l'ún fá andèr
indrè in dal tèmp.

Con al luminaròl avèrt,
a guèrd al zèl
luntàn luntàn,
e a sò che da lá só,
quànd a tác i barilèn
la ghé lè
ch'lam da 'na màn.

Marisa Ansaloni Zoboli

Voci da Nonantola

Archeoclub d'Italia - Sede di Nonantola.

Novembre 1999

ESAMI CHIMICO-FISICI E PUNTEGGI DEI CAMPIONI FINALISTI

CLASSIF.	CAMP. N.	CONFERENTE	LOCALITA'	BRIX (B)	(A1) Phmetro	(R1) = B/A1	(A2) BURETTA	(R2) = B/A2	PUNTI
1°	047	CASELLI VALERIANO	SAN VITO	75,25	6,63	11,83	7,13	10,55	338,880
2°	006	CASELLI STEFANO	MONTALE RANGONE	76,50	4,61	16,59	5,64	13,56	338,840
3°	057	FERRARI GIORGIO	CASINALBO	75,50	4,65	16,24	5,39	14,01	336,960
4°	022	SOLA GIANCARLO	SPILAMBERTO	76,00	5,65	13,45	6,94	10,95	336,250
5°	038	VECCHI UGO	FORMIGINE	75,50	6,02	12,54	8,06	9,37	335,590
6°	016	BELLUCCI BARBARA	SAN CESARIO	73,00	6,12	11,93	6,63	11,01	335,500
7°	034	FERRIOLI VITTORIO	MODENA	74,00	5,41	13,68	6,82	10,85	334,920
8°	046	ARTIOLI LETIZIA	MODENA	75,00	5,48	13,69	6,94	10,81	334,250
9°	015	GIULIANI FRANCA	MODENA	75,50	6,08	12,42	7,63	9,90	333,710
10°	053	CORRADINI GIUSEPPE	CASINALBO	78,25	5,68	13,78	7,07	11,07	332,800
11°	042	ZANASI VALERIANO	MODENA	77,25	3,98	19,41	4,84	15,96	332,420
12°	001	ZANASI FERRARI M.PIA	MODENA	73,75	5,67	13,01	6,70	11,08	332,300
			MEDIA FINALISTI	75,46	5,50	14,05			335,202

PALIO DEL TRENTENNALE DI FONDAZIONE

In riferimento al Superpalio del Trentennale, il Consiglio Direttivo prese la decisione di non fare operare i parametri della nota Tabella decennale (B = 74,50 ; A = 6,20 ; R = 11,76) applicati invece per la selezione dei semifinalisti del Palio di S.Giovanni del 1999.

Il Consiglio ritenne infatti che, proprio perchè questo Palio andava a riferirsi ad una ricorrenza pluriennale, fosse doveroso permetterne la partecipazione alla finale anche a quelle acetaie che avevano portato in semifinale propri campioni solo nei tanti anni in cui tale Tabella non esisteva. I risultati si commentano da soli.

Se avessimo applicato quei parametri, tutti i campioni risultati poi finalisti non sarebbero passati neppure alle semifinali senza che le loro acidità non fossero state prima rianalizzate alla buretta con il criterio del viraggio completo fino a saturazione. Abbiamo eseguito anche questa controprova evidenziando che tre di loro, cioè il 25%, non sarebbero comunque passati.

Relativamente alle densità è da rilevare poi che nessun esaminatore, sulle schede di assaggio, ha assegnato loro il punteggio di 12 (eccessiva) che invece si meritavano tutte indistintamente.

Queste mie considerazioni nascono prima di tutto dalla necessità di far presente che adottando i criteri suddetti abbiamo finito per sfavorire in modo palese gli altri campioni, certamente molto più simili ad aceti che non questi finalisti, e chiedo personalmente scusa ai loro produttori.

Poi sento il dovere, come responsabile degli assaggi di taratura/preparazione al Palio dei Capotavolo di questi ultimi anni, di esprimere forti dubbi sull'utilità di questa mia funzione.

Colgo infine questa occasione per trasferire ai produttori tutti di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, e non solo agli assaggiatori della Consorteria cui da più mi anni l'ho già ampiamente manifestata, la mia preoccupazione in riferimento al triplo contemporaneo fenomeno di forte decremento di acidità, di enorme aumento di densità e di quasi totale perdita di finezza cui assistiamo da anni nei nostri aceti. Da troppi anni e senza poterne vedere un'auspicata inversione. Nel precedente numero del Notiziario, in merito alle stesse considerazioni fatte per i campioni del Palio 1999, mi ripromettevo di affrontare quanto prima l'argomento di eventuali rimedi.

Non credo nella soluzione drastica dell'immissione di acidità, anche se di mosto, in quanto, non potendo che risultare di tipo prevalentemente volatile, finirebbe per evaporare ai forti calori estivi. E si peggiorerebbe solo e ancor più la già quasi assoluta mancanza di profumi balsamici.

Personalmente, invece, e già dal rinalzo del '99, ho adottato il principio di "retrocedere" al quarto bariletto almeno il 50% del contenuto del primo, quando esso abbia superato i 72 gradi Brix, con l'intenzione, dal rinalzo '2000, di retrocederlo, se nuovamente necessario, al quinto.

Il concetto base è quello di contenere così l'esagerata concentrazione migliorando nel contempo o quanto meno certo non compromettendo la finezza e la pienezza del mio Balsamico.

Sarà mio impegno tenervi costantemente informati delle evoluzioni che andrò registrando.

Vincenzo Ferrari Amorotti

FERRARI NIKI
VIA LA SPEZIA, 143
41100 MODENA



Anno XIV - Numero 1 - Aprile 2000

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)

ASSAGGI DI ALLENAMENTO 1999-2000

Si sono conclusi il 25 marzo a Modena gli "Assaggi di allenamento" iniziati il giorno 7 ottobre 1999 a Nonantola.

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 (Rubbiara)	G. DOTTI I. PEDRONI	dal 7 Ottobre al 25 Novembre 1999	8	71	1.851
2	SPILAMBERTO CASTELNUOVO e MONTALE	R. CHIERICI G. SIGHINOLFI	dal 26 Ottobre al 21 Dicembre 1999	8	116	2.544
3	CARPI e SOLIERA	A SACCHETTI R. GORGÓ L. GOLDONI	dal 29 Novembre '99 al 31 Gennaio 2000	8	95	2.850
4	FORMIGINE e SASSUOLO	G. FERRARI G. MOSCARDINI	dal 1° Febbraio al 21 Marzo 2000	8	90	2.820
5	VIGNOLA e CASTELVETRO	BEGHI LINO P.G. SIMONINI G. CORRADETTI M. COSTANZINI	dal 4 Febbraio al 14 Marzo 2000	8	110	2.600
6	MODENA	L. LOLI PALAZZINI A. COCCHI	dal 5 Febbraio al 25 Marzo 2000	8	127	3.309
TOTALE COMPLESSIVO ASSAGGI						15.974