



# 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)

## D . O . P .

Da tempo sono in vigore norme e regolamenti nel rispetto dei quali i Membri dell'Unione Europea hanno riconosciuto e attribuito denominazioni specifiche a prodotti caratteristici e di particolare pregio fortemente legati alle tradizioni e propri dei paesi appartenenti alla Comunità stessa.

Pienamente può esserne condiviso lo scopo rivolto soprattutto alla tutela sia dei prodotti stessi che dei loro consumatori: D.O.P. (denominazione di origine protetta) e I.G.P. (indicazione geografica protetta) ne costituiscono un esempio concreto.

Al nostro «Balsamico», dopo anni di lotte iniziate male e condotte peggio, è stata finalmente attribuita la Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.): atto dovuto sotto tutti gli aspetti nell'osservanza assoluta dei regolamenti in essere!

La Gazzetta Ufficiale n. 124 del 30-05-2000 riporta il disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Aceto Balsamico Tradizionale di Modena».

Disciplinare che avrebbe potuto essere maggiormente rispondente alle caratteristiche, alla tradizione, alla storia ed anche all'adeguamento del prodotto alla realtà attuale (soltanto uno sprovvisto può pensare di poter rimanere arroccato sul passato), se vi fosse stata, da parte dei responsabili, l'accortezza di predisporre il contenuto attraverso ripetuti e coordinati confronti con chi opera quotidianamente in acetiaia e nello stesso tempo è rispettoso di quella tradizione che non può essere disattesa, e neppure tradita.

Oggi si può soltanto prendere atto del suo contenuto e vigilare affinché sia realmente rispettato.

È noto come l'attribuzione della D.O.P. riguardi prevalentemente l'aspetto commerciale del prodotto, soprattutto a tutela del consumatore.

In quale misura dunque il provvedimento può coinvolgere la Consorzio che per Statuto non ha scopi commerciali?

Diverse possono esserne le ragioni. Non fosse altro perchè all'uomo piace

molto emanare leggi e regolamenti, spesso prescrittivi o cogenti, per essere poi subito dopo facilmente attratto dall'idea di poterli trasgredire, così come fanno i fanciulli per gioco in riva al mare quando costruiscono con grande impegno torri di sabbia per poi distruggerle ridendo e questo è comunque da evitare almeno nei confronti del «Balsamico».

È inoltre risaputo come l'animo dell'uomo sia spesso posto alla prova quando si trova nella condizione di dover scegliere fra situazioni tipicamente razionali ed altre sulle quali possono prevalere stimoli di carattere passionale in senso lato.

E conciliare razionalità e passionalità, a volte succube di appetiti sfrenati, non è certo facile neppure quando si ha a che fare con il «Balsamico» e la sua commercializzazione perchè entrambe si intersecano su problemi contingenti che possono provocare palesi incoerenze.

Commercializzazione che di per sè non è da reputare atto improprio o sconveniente e neppure offensivo rispetto a certi valori.

Essa può essere ritenuta efficace veicolo di conoscenza e di fruizione per coloro che non lo producono, anche se è bene tener presente che i suoi autentici valori non possono essere esposti sugli scaffali di un supermercato.

Restano racchiusi tra le pareti di migliaia di soffitte sparse sul nostro territorio e chi si ritiene «dentro» al problema può ben comprendere il significato di queste affermazioni.

Ciò premesso la Consorzio non può esimersi dal rivolgersi a coloro che producono «Balsamico» per porlo in vendita in forma sistematica oppure saltuaria e nella quantità consentita dalle ferree regole di conduzione delle batterie di vaselli e intende assolvere il suo compito lasciando a parte ogni atto di presunzione, unitamente ad atteggiamenti che non le competono o che vanno, per così dire, sopra le righe. Il suo obiettivo mira a suscitare riflessioni che vanno oltre il significato formale racchiuso nella sigla D.O.P. al fine di stabilire un giusto rapporto di

causa ed effetto tra produttore e prodotto, tra razionalità e passionalità, sentimento che può influire in modo determinante su pensieri, azioni o atteggiamenti dell'uomo in contrapposizione con la ragione. Diventa allora forse opportuno tenere a mente che la sigla stessa può anche significare **D**edizione, **O**perosità e **P**azienza nel produrre «Balsamico», aspetti ben noti tra noi e che inducono a ritenere che in primo luogo e soprattutto si **D**ovrà **O**perare **P**rotezione nei confronti del prezioso prodotto.

Quella **D**overosa **O**portuna **P**rotezione che costituisce un retaggio di secoli lontani e che può anche significare rispetto: il medesimo rispetto che l'uomo è tenuto ad osservare nei confronti della natura della quale il «Balsamico» è un dono singolare e irripetibile. E il rispetto per la natura non può essere inteso come fosse una emozione quale può essere l'amicizia o il fascino, e neppure una convinzione o un atto intellettuale. Va recepito come «prescrizione religiosa» vincolata a regole e leggi precise: quelle che trasformano il mosto cotto in «Balsamico». Senza dimenticare che **O**perare con **D**edizione e **P**azienza è sicura garanzia, se non sinonimo, di qualità. E la qualità costituisce il primo presupposto per riempire di contenuto la sigla **D.O.P.**

Questa affermazione è oggi largamente condivisa in ampi strati del tessuto economico e produttivo. È stata, ad esempio, più volte sottolineata da diversi relatori intervenuti al Forum Internazionale organizzato da OLDWAYS PRESERVATION E EXCHANGE TRUST-OLDWAYS ITALIA nella giornata del 17 maggio u.s.c. nell'ambito delle manifestazioni di «Balsamica 2000».

Ne segue che il «Balsamico» della tradizione secolare non può che essere, sempre e comunque, collocato ai vertici dei suoi profumi e dei suoi sapori per cui un segnale positivo per onorare la raggiunta D.O.P. potrebbe essere rappresentato dallo stabilire un punteggio maggiore rispetto a quello oggi in vigore al fine di conseguire l'idoneità alla libera commercializzazione del prodotto.

Il Gran Maestro  
Francesco Sacconi

## RICORRENZA DI S. MARTINO 2000

Una ultratrentennale 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 12 NOVEMBRE** alle ore 12 presso il Ristorante «Gatto Verde» di S. Venanzio a Maranello. Le prenotazioni, da effettuarsi tra il 23 ottobre e il 7 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 esigono, 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. Durante la riunione verranno consegnati i Diplomi ai Nuovi Maestri Assaggiatori.

Il Gran Maestro  
*Francesco Sacconi*

*Spilamberto, ottobre 2000.*

## «BALSAMICA 2000»

Anche quest'anno dal 13 maggio al 5 giugno il Comune di Modena ha promosso la manifestazione denominata «Balsamica» al fine di esaltare le caratteristiche dell'Aceto Balsamico Tradizionale e catturare l'attenzione dei cittadini e di tanti turisti sparsi per il mondo intero sul suo universo. È soltanto il caso di ricordare quanto il prezioso prodotto rappresenti per la Città di Modena e la sua Provincia vanto e fama e come chi lo conosce non esiti a collocarlo a fianco del Duomo, recentemente dichiarato dall'Unesco patrimonio universale dell'Umanità a causa della sua storia millenaria, e dei profondi legami che nei secoli ha saputo intrecciare sul territorio attraverso lo scorrere delle generazioni familiari e, certamente non da ultimo, per le sue particolari caratteristiche e proprietà espresse attraverso i suoi singoli profumi, i suoi sapori e l'armonia dei suoi componenti. Diversi sono stati gli Enti, le Istituzioni, le Associazioni e i Consorzi che hanno contribuito concretamente alla sua realizzazione a cominciare dal Comune di Spilamberto e dalla Consorteria.

Le iniziative sono state aperte con l'inaugurazione della mostra ospitata presso la chiesa di S. Paolo in Modena e intitolata «Profumo di Balsamico: immagini e suggestioni» ove le belle foto di Beppe Zagaglia l'hanno fatta da padrone.

Il Consiglio direttivo e tutti gli Organizzatori ringraziano tutti i Soci della Consorteria che quotidianamente hanno fatto da guida ai numerosi (migliaia) visitatori.

Le iniziative sono proseguite con lo svolgimento di un Forum Internazionale sulla sicurezza alimentare e le tradizioni durante il quale il Gran Maestro ha svolto la relazione «L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena come prodotto culturale: storia, tradizione, proprietà, caratteristiche». Egli ha inoltre tenuto due brevi corsi presso la Chiesa sede della mostra dal titolo «Dal vigneto al Balsamico della tradizione secolare. Breve excursus storico, tecnico e scientifico». Hanno costituito adeguato completamento le visite alle acetaie disponibili, brevi corsi di cucina presso alcuni Ristoratori di Modena e Provincia, feste musicali in piazza, una gara di ricette a base di «Balsamico» e la serata di Gala ad invito nel cortile d'onore dell'Accademia Militare ove i migliori Chef di Francia, Germania, Stati Uniti e Giappone hanno cercato di interpretare il «Balsamico» in armonia con le loro consuetudini.

## ESAME PER «MAESTRO ASSAGGIATORE»

Nel prossimo mese di settembre si terranno in Consorteria gli esami per conseguire la qualifica di «Maestro Assaggiatore» di Aceto Balsamico Tradizionale.

Gli Assaggiatori aventi titolo a sostenere le prove assommano a 33 unità.

I criteri di valutazione vengono specificati.

### CRITERI DI VALUTAZIONE

Il punteggio, espresso in centesimi, viene così articolato:

- 1) Valutazione organolettica di n. 16 campioni p. 40/100
- 2) Prova scritta p. 20/100
- 3) Numero «assaggi» effettuati nel quadriennio p. 10/100
- 4) Giudizio del Consiglio Direttivo p. 30/100

#### Punto 1)

##### Valutazione campioni

- Lo scarto accettabile rispetto alla taratura dei campioni è fissato al 15%. (-7,5÷+7,5 rispetto alla media);
- viene valutato il risultato di ogni candidato in ragione al numero dei campioni che rientrano nell'intervallo sopraindicato;
- tenuto conto delle difficoltà dell'«assaggio» non vengono comunque considerate 2 valutazioni che esulano dall'intervallo stesso;
- per ciascuna delle rimanenti vengono tolti 2 punti (es. 5 scostamenti dalla media; 2 abbonati; per i rimanenti 3 vengono tolti 6 punti complessivi).

#### Punto 2)

##### Prova scritta

La prova scritta è strutturata su domande di tipo vero/falso, risposte multiple o saggi brevi - in numero di 10. Ad ogni risposta positiva vengono attribuiti 2 punti, negativa tolti.

#### Punto 3)

##### Numero «Assaggi»

Per ogni 50 assaggi oltre quelli richiesti a norma di Regolamento vengono attribuiti 2 punti. Per ogni 25, 1 punto, sino ad un massimo di punti 10.

#### Punto 4)

##### Giudizio del Consiglio Direttivo

Il Consiglio Direttivo in base al curriculum del candidato, al suo comportamento e all'attività in Consorteria esprime un giudizio di merito in trentesimi.

**Supera l'esame il candidato che totalizza p. 60/100.**

*Il Consiglio Direttivo*

## IL «MARCHIO» A FUOCO SUL VASELLO VINCITORE DEL 34° PALIO DI S. GIOVANNI - A.D. 2000

Scrivere l'avv. Giuseppe Polacci: «anticamente il marchio d'impronta era comunemente adottato per distinguere la proprietà degli oggetti, degli animali, ecc. ed era impresso con ferro rovente che riproduceva le iniziali del nome e cognome del proprietario unitamente talvolta ad un blasone, ad una croce ed anche ad un millennio».

E non solo, si può aggiungere.

Le sue ricerche hanno documentato la consuetudine di imprimerlo anche sui vasselli deputati alla produzione del «Balsamico» e di proprietà di famiglie che, per certo, erano consapevoli della preziosità del prodotto e della botticella che lo custodiva nel tempo.

È ragionevole ritenere che questo assunto possa essere condiviso da tutti coloro che dedicano parte del loro tempo disponibile alla cura del «Balsamico»: il segno indelebile lasciato dal fuoco avrebbe potuto evocare, nel tempo e per sempre, le particolari cure di cui il prezioso prodotto era stato oggetto e costituire una preziosa tessera di quel complesso mosaico che, nell'insieme, rappresenta la «storia» del «balsamico».

Tutto questo costituisce la principale motivazione che, otto anni or sono, ha suggerito alla Consorzeria l'opportunità di ripetere quella consuetudine con

l'apporto del proprio sigillo sul vassello vincitore dell'annuale Gara del Palio di S. Giovanni.

E non fa nessuna meraviglia se tale operazione è totalmente avulsa dagli aspetti propri di un atto formale e ripetitivo.

Al contrario riesce sempre a creare una atmosfera di intensa suggestione per tutti coloro che assistono all'operazione stessa, compreso l'esecutore materiale. E quest'anno, per chi crede nel destino, è il caso di aggiungere qualche ulteriore elemento.

All'alba del terzo millennio, a conclusione di un secolo, il sigillo della Consorzeria è stato, infatti, impresso su un vassello di proprietà dei discendenti dell'avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro sui meriti del quale è qui del tutto superfluo ritornare se non per sottolineare di come e di quanto si abbia l'impressione che il suo spirito aleggi, ancora e sempre, sull'universo del «Balsamico» ed in particolare in Consorzeria.

Se nel 1860 Egli riceveva tre medaglie d'oro, una delle quali per il «Balsamico» presentato all'Esposizione Nazionale di Firenze, oggi una Sua discendente, la Sig.ra Roberta Ferrari Amorotti, figlia della Sig.ra Elvira Aggazzotti, attraverso le attente cure

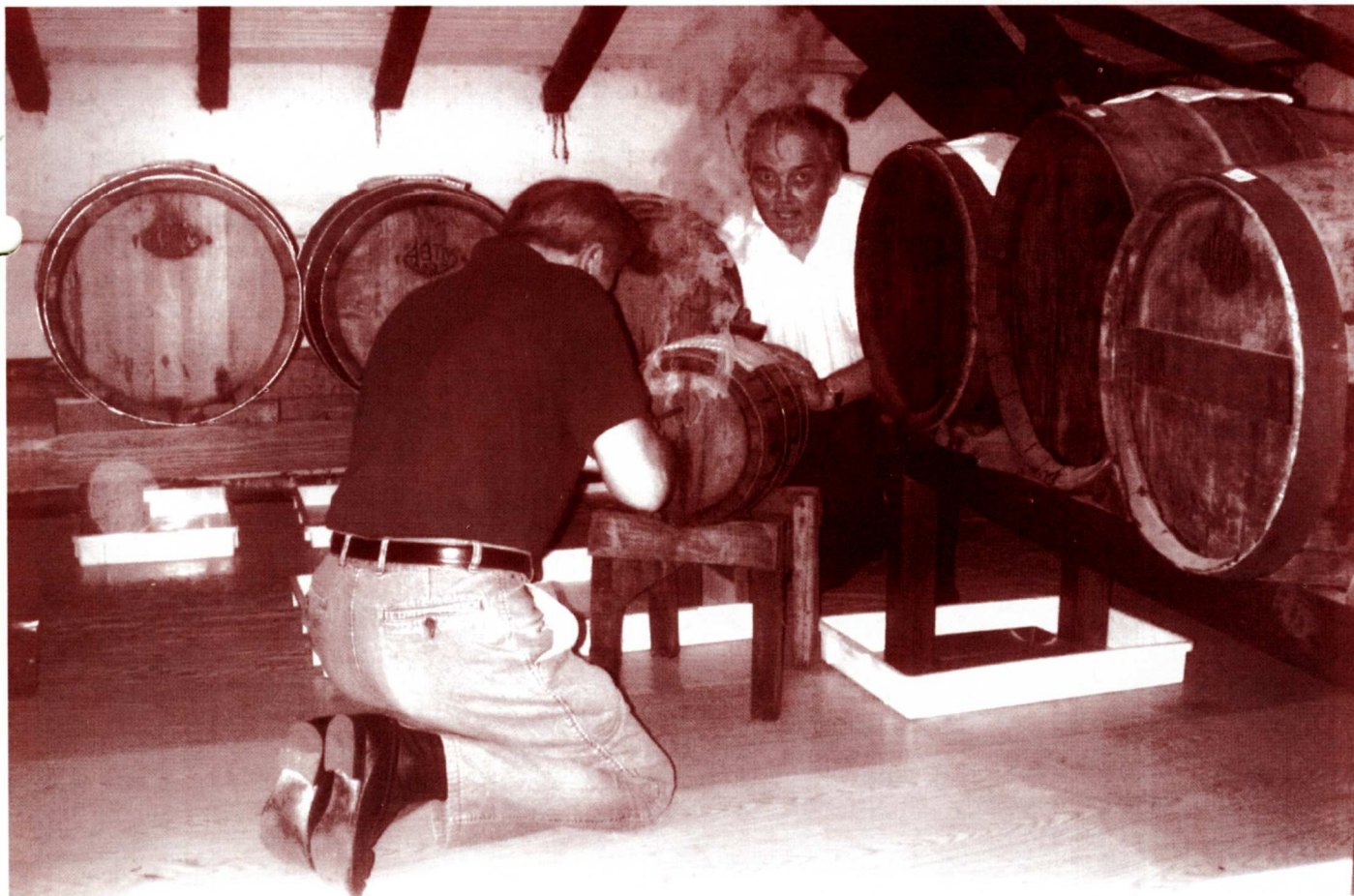
del fratello Vincenzo, ha vissuto l'emozione di veder apporre dal Gran Maestro della Consorzeria il prestigioso sigillo sulla botticella dalla quale era stato prelevato il Campione vincitore del 34° Palio di San Giovanni.

L'atto ufficiale è stato effettuato alle ore 10 di domenica 9 luglio u.s.c. in viale Reiter 22 in Modena ove si trova alloggiata la batteria di vasselli.

Forse non è improprio affermare che è avvenuta una felice saldatura con il passato e come essa si sia verificata in forma naturale e perfetta per consentire al futuro di scorrere nel migliore dei modi.

Naturale e perfetta e forse anche predestinata tenuto conto del modo con il quale si lavora, da sempre, in Consorzeria.

Naturale in quanto gli Eredi di Francesco Aggazzotti hanno saputo proseguire, nel migliore dei modi l'opera e la tradizione del loro illustre predecessore, anche se questo non fa meraviglia o crea stupore in chi ama il «Balsamico» e sa quanto si resti coinvolti nella sua avvolgente spirale, ma anche perfetta, direbbe Rolando Simonini, fondatore della Consorzeria, perchè il XX secolo non avrebbe potuto concludersi in modo migliore.



# 25 GIUGNO 2000 - 34°

L'ultimo Palio (per la cronaca il 34° dall'istituzione di tale gara) dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena del secondo millennio, organizzato, come è tradizione, dalla Consorceria A.B.T.M. di Spilamberto, ha richiamato, per la cerimonia di premiazione, con relazione del Gran Maestro, una folta platea di estimatori di quell'«oro nero» costituito dal Balsamico Tradizionale.

Per l'occasione, la Consorceria è stata gratificata dalla prestigiosa presenza femminile del Prefetto di Modena che affiancava, al tavolo della Presidenza, il Comm. Alberto Mantovani, ai vertici della Camera di Commercio modenese; al suo fianco, il giovane, dinamico primo cittadino di Spilamberto Luca Gozzoli, per l'occasione importante rappresentante non solo del Municipio... ma anche di se stesso, come più avanti esplicheremo. Nella sua breve allocuzione, il Gran Maestro della Consorceria Prof. Francesco Saccani, ricordando che, recentemente, la Commissione Europea ha concesso la Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) all'A.B.T.M., ha sottolineato che, comunque, la produzione di tale prezioso nettare

dovrà sempre seguire, anche nel futuro, la tradizione, il rispetto dei tempi e delle modalità consolidate di cui la Consorceria è rigorosa custode.

La prestigiosa sede della Consorceria, allogata nella Villa Fabriani in Spilamberto, verrà, con il determinante contributo sia economico che culturale del Municipio spilambertese, trasformata in un «Museo del Balsamico», una sorta di «Galleria degli Uffici» dell'A.B.T.M., realizzando, in tal modo, un ambizioso progetto confermato dal Sindaco di Spilamberto nel suo indirizzo di saluto; i relativi lavori di sistemazione inizieranno già nell'autunno prossimo.

Ma veniamo... a bomba, e cioè al Palio di San Giovanni 2000: ecco, in sintesi, i numeri: 935 i campioni presentati; si tratta di un numero notevole, ma sempre limitato, se paragonato alla moltitudine di individui e di famiglie impegnate nella produzione — magari a solo scopo di uso familiare/domestico — del Balsamico; la ragione può essere la timidezza o il timore di sottoporre a giudizio un prodotto così familiare; 20 sono state le serate di assaggio, tre volte alla settimana, con 18 tavoli impegnati ogni sera; l'insieme di tali assaggi, che costituisce l'«essenza» del Palio, non è fine a se stesso, ma è un modo per conoscere sempre meglio «l'universo balsamico» e tutti i segreti chimico/fisici, a tutt'oggi ancora sconosciuti, che sovrintendono alla trasformazione del mosto cotto in Balsamico Tradizionale.

Come il Gran Maestro ha voluto giustamente precisare, per questa edizione del Palio, i punteggi e le votazioni sono particolarmente bassi non perchè i campioni presentati siano meno validi, ma perchè, con il tempo, gli assaggiatori sono divenuti più abili ed esigenti, e sanno quindi discernere piccolissime differenze di qualità fra un aceto e l'altro; prova ne è che, per fare un esempio, tra il primo ed il secondo classificato, intercorrono solo

0.458 punti di differenza, cioè 458/1000; d'altronde i campioni finalisti sono stati esaminati e giudicati TRENTA VOLTE, per cui il risultato finale non è molto differente dalle gare di Formula uno o di sci alpino/slalom, nelle quali le distanze fra i primi classificati si misurano a livello di centesimi o millesimi di secondo! Il Premio Fedeltà del Consorzio Produttori di A.B.T.M. è stato conferito a Franco Mazzi, produttore aderente al Consorzio meglio classificato in questo Palio, con punti 316,417.

Francesco Renzi da Modena, maestro bottaio, titolare dell'omonima e conosciutissima azienda produttrice di botti, si è aggiudicato l'Attestato di fedeltà per la sua partecipazione ininterrotta alla Fiera Spilambertese dal 1967 ad oggi. Il Diploma di Benemerenzza e Medaglia d'oro della Camera di Commercio di Modena, è andato al Dr. Vincenzo Ferrari Amorotti per la sua encomiabile attività prestata in tutti questi anni a favore della Consorceria.

Il Palio 2000 non è stato invece eccessivamente foriero di soddisfazioni per il sassuolo Onelio Berselli, sempre in forma nonostante la non più verde età ma, quest'anno, privo del tradizionale cappello di paglia che lo caratterizzava, con la sua imponente figura: solamente 15° con 317,417 punti; si è aggiudicato la Medaglia d'Argento della Cassa di Risparmio di Carpi.

Ecco comunque l'elenco dei «magnifici dodici» primi classificati:

- 1° *Ferrari Amorotti Roberta*  
V.le Reiter, 22 - Modena  
p. 331,250
- 2° *Gozzoli Luca*  
Via Drusiani, 6 - Spilamberto  
p. 330,792
- 3° *Ventura Sergio*  
Via Crispi, 4 - Modena  
p. 330,167
- 4° *Annovi Alessandra*  
Via Radici, 152 - Corlo - Formigine  
p. 329,833
- 5° *Superbi Pietro*  
Via Palladio, 31 - Modena  
p. 329,667

## AVVISO

### Cottura del mosto in Piazza della Rocca a Spilamberto Sabato 7 Ottobre 2000

Sabato 7 ottobre p.v. a partire dalle ore 10 e sino a notte inoltrata tutte le Comunità della Provincia si riuniranno in Piazza della Rocca per procedere alla tradizionale operazione di cottura del mosto di uve scelte per la produzione del «Balsamico». Modena, Carpi, Soliera, Nonantola, S. Cesario, Vignola, Castelvetro, Sassuolo, Fiorano, Formigine, Castelnuovo, Montale e Maranello faranno da corona alla «casa madre»: Spilamberto.

Gli operatori saranno disponibili per offrire tutti i ragguagli del caso sulla delicata e importante operazione.

# PALIO DI S. GIOVANNI

- 6° *Ferrari Corrado*  
Via Barbolini, 28 - Modena  
p. 328,833
- 7° *Marchi Maurizio*  
Via Mar Tirreno, 120 - Modena  
p. 328,542
- 8° *Castagnoli Lino*  
Via Vignolese, 1125 - Spilamberto  
p. 327,958
- 9° *Soli Maria Pia*  
Via Gramsci, 60 - Modena  
p. 326,500
- 10° *Storti Arrigo*  
Via C. Battisti, 28 - Castelnuovo R.  
p. 326,167
- 11° *Satrioni Franco*  
Via Pascoli, 96 - Vignola  
p. 325,833
- 12° *Rossi Patrizia*  
Via Delle Chiaviche, 1/2 - Rubiera  
p. 323,875

Grande successo quindi di Modena città, che piazza ben sei concorrenti tra i primi nove classificati, a dimostrazione... che anche nelle annose acetaie dei palazzi magari in centro...

si annidano Balsamici di straordinaria qualità; ma, come abbiamo all'inizio precisato, anche il Sindaco di Spilamberto... mette a segno, dopo anni di attesa, un colpo da maestro, aggiudicandosi il secondo posto assoluto, dietro ad un «must» che risponde nientepopodimeno al cognome Ferrari Amorotti, e cioè alla famiglia che discende direttamente dall'avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro, autore della famosa lettera — risalente al 1862 — a Pio Fabriani (Signore di Spilamberto), nella quale si dettano le «regole» per la produzione del Balsamico, regole tuttora ufficialmente riconosciute dalla Consorteria e dai suoi Soci; e se la proprietà giuridica della batteria vincitrice dell'ambitissimo Cucchiaino d'Oro, offerto dalla Banca

Popolare dell'Emilia Romagna, è in capo a Roberta Ferrari Amorotti, il «conduttore» ufficiale dell'acetaia è il già ricordato dr. Vincenzo Ferrari Amorotti, figlio di una nipote dell'avv. Aggazzotti: si può quindi affermare con sicurezza che la grande famiglia Aggazzotti/Ferrari Amorotti è produttrice di Balsamico da oltre centoquarant'anni, con una invidiabile tradizione di dedizione e di culto per l'A.B.T.M.: e proprio su questo particolare il Gran Maestro ha richiamato — concludendo — l'attenzione della platea, ponendo l'accento sul fatto che l'avv. Aggazzotti è stato una «pietra miliare» nell'ambito del Balsamico, e che i suoi eredi proseguono, con evidenti ottimi risultati, sulla strada da lui tracciata: buon sangue non mente!

Avv. P.G. Giordani



# OLTRE LE NUVOLE, OLTRE LE STELLE

Corre l'anno duemila... eccetera, meglio non precisare, è comunque trascorso del tempo da quando il Tribunale della Comunità Europea del Pianeta Terra, all'incirca intorno all'anno duemila, ha riconosciuto la denominazione di origine protetta all'A.B.T. di Modena e all'A.B.T. di Reggio. Con gli anni tante incomprensioni sono state superate e i soci della Consorteria e quelli del Consorzio proseguono il loro operato su strade diverse, i primi vivendo, di generazione in generazione, una vita d'amore e passione nei confronti del proprio prodotto; gli altri proseguendo un'attività commerciale che dà lavoro e reddito a tante persone e nel contempo diffonde il nome del balsamico e del paesino produttore in tutto il mondo, ripeto: un balsamico di qualità!

Tanto tempo è trascorso da allora..., in questo momento io mi trovo in un'altra dimensione, ma solo come spettatore, unico spettatore. Non ho pagato il biglietto nè ho chiesto di essere presente, ma per uno di quegli strani casi che capitano una sola volta nella storia dell'umanità sono stata scelta per assistere, senza diritto di parola e di voto, ad un particolare processo che si tiene presso la Corte d'Appello oltre le nuvole, oltre le stelle...

Ho sempre immaginato il Paradiso come un luogo particolare, dove tutto è ridotto all'essenziale e dove tutto è di colore bianco latte, quasi sul genere di quello presentato dalla pubblicità di un noto caffè. Non ho mai avuto chiaro se lo avrei trovato popolato da persone o da anime e in questo ultimo caso del tipo fiammelle vaganti, ma sono sempre stata convinta che lo avrei riconosciuto appena giuntavi...

Non è stato così, il corridoio che ho percorso oggi è incolore, non c'è l'accecante luce bianca di cui parlano tutti coloro che dicono di essere tornati dall'aldilà e neanche l'azzurro o, meglio, l'intenso celeste dei «prati celesti». Non ho visto persone né anime né angeli, con o senza le ali. E, ripeto, tutto è... incolore.

Mi trovo, ora, nella stanza della Corte, pure questa è... incolore. Sono agitata, troppo agitata per stare seduta, ma non saprei neppure indicare un posto dove sedere, perchè non c'è...

Sampi, il Vice, descrive il fatto. In maniera dettagliata racconta che l'Ultimo Arrivato alla porta celeste ha tutte le carte in regola, un passato di opere, parole e pensieri immacolato, senza infrazioni e quindi avrebbe pieno diritto a varcare, da subito, i cancelli del Paradiso. Se non che, c'è un piccolo problema: il teste stringe fra le mani, e insiste per portarle con sé, una candela leggermente consumata e una microscopica ampolla contenente un liquido che nei colori ricorda i riflessi e i bagliori della Croce sulla quale venne crocifisso Gesù nel momento in cui si aprì il cielo e i fulmini e il temporale si riversarono sul monte della morte. Chiede pure che i colori e i profumi del liquido contenuto nel matraccio non vengano alterati una volta varcata la soglia. A questo punto Sampi narra la storia dell'aceto balsamico tradizionale e descrive l'operato della Consorteria, di cui l'ultimo arrivato è stato per diversi anni Gran Maestro, precisando che soltanto un puntino del Pianeta Terra è autorizzato a produrre l'A.B.T., ma che i soci sono tanti...

Quindi aggiunge: «Questi sono i fatti. Pur meritando senza ombra di dubbio l'accesso ai cancelli del Paradiso, non è possibile autorizzare quanto chiede. Il Paradiso è sempre stato e sempre sarà il luogo della perfezione, dove non esistono colori, sapori e profumi, ma soltanto la Pace. Non sarebbe giusto premiare un unico profumo o un sapore o un colore, perchè... quale sarebbe il migliore? E neppure si possono premiare tutti, perchè c'è chi ne preferisce uno e non apprezza un altro aroma, ma c'è chi apprezza quello che uno non sopporta e viceversa, pertanto diventerebbe impossibile autorizzare l'accesso a una moltitudine di colori, profumi e sapori che non tutti amano nello stesso identico modo. Non vi possono essere deroghe, perchè se si dovesse derogare per uno o per qualcosa si correrebbe il rischio di alimentare le richieste in futuro, in un posto dove "a regnare" può essere sempre e soltanto la Pace». Mi sono dimenticata di dirvi che è presente anche Belzeu, che aveva chiesto di assistere all'udienza perchè «molto interessato». L'avevo sempre immaginato come un angelo di fuoco e fiamme, corna nere e alacce pelose, occhi torvi e sguardo truce, forca o tridente in mano.

Ma non è così. In questa stanza senza colori anche lui è incolore, probabilmente li ha persi quando ha varcato la soglia, come avrà perso quel leggero odore di zolfo di cui tanti testi parlano, perchè non si sentono odori. Non ha lo sguardo assassino, ma dolce, molto dolce, probabilmente sarà questo il motivo per cui riesce ad ingannare... tanti individui sul Pianeta Terra.

# ELLE: LIBERO... DI SCEGLIERE!!!

Ora espone la sua tesi. «Sono molto interessato al vostro Ultimo Arrivato perchè ho vissuto a lungo sulla Terra e in quel di Spilamberto e dintorni ho avuto occasione di conoscere e apprezzare il prodotto incriminato, che soltanto un piccolo gruppo di umani è autorizzato a produrre. Riconosco che il teste non ha mai commesso infrazioni, per cui l'Inferno non sarebbe certo il luogo più adatto dove farlo vivere per l'eternità, se non che io, in attesa di questo arrivo, mi sono preparato. Ho aggiunto un girone all'Inferno e lo metto a sua completa disposizione. Sono corridoi e stanze dove non arrivano i lamenti di quanti stanno sotto, dove i colori saranno scelti da chi vi alloggerà, dove aleggeranno i profumi e gli aromi desiderati e dove il teste vi potrà stare con i propri cari e con i soci della Consorteria (e le loro famiglie) che lo vorranno coadiuvare nel continuare a produrre il balsamico.

Una volta all'anno anche voi sarete invitati a sedervi al tavolo del piano elevato dell'Inferno, corridoio a), stanza dei colori profumi e sapori, per degustare questo prodotto unico, Unico nel colore, Unico nel profumo, Unico nel sapore. Questa è la mia proposta. Chiedo che la scelta sia lasciata al teste».

Il Giudice dei prati celesti, l'Autorità con la A maiuscola (che io non riesco a vedere da dove mi trovo), dopo aver udito l'una e l'altra tesi e meditato a lungo, sentenza: «Poichè in effetti in Paradiso non è possibile derogare per alcuno o per qualcosa, né ora né mai, e poichè in effetti il teste avrebbe pieno diritto a beneficiare della Pace, che comunque non troverebbe nella sua completezza all'Inferno, do la possibilità all'Ultimo Arrivato di vivere sui prati celesti, unico posto dove esiste la Pace, con la clausola che, ogni volta e per tutto il tempo che vorrà, il teste potrà ritornare come

Invisibile in quel di Spilamberto e dintorni per proteggere, consigliare e proseguire l'opera da lui perseguita con tanto amore e tanta passione. Sarà l'Ultimo Arrivato a decidere fra la proposta mia e quella di Belzeu. Ora fatelo entrare, comunicategli la sentenza e lasciatelo libero... di scegliere». Purtroppo il tempo concessomi è scaduto, sono tornata a casa e non sono in grado di raccontarvi il finale, insomma di farvi il resoconto completo.

Roberta Sirotti

P.S. - Fonti del tutto attendibili riferiscono di come e di quanto l'interessato sia stato fortemente lusingato e attratto dalla proposta di Belzeu. È probabile che in futuro si riesca a conoscere quale sia stata la sua scelta. Conoscendolo è ragionevole pensare che si trovi nell'atto di compiere l'esame di un campione di «Balsamico» portato da un Socio della Consorteria al quale è stato inibito l'accesso al Paradiso in quel girone che gli è stato appositamente preparato.



# click!

[kik] s Suono emesso dal mouse del vostro computer, navigando comodamente da casa nel sito [www.bper.it](http://www.bper.it) alla scoperta dei vantaggi dei servizi online BPER Group

**Non tutti i click sono uguali** e non tutti significano la stessa cosa. Il click che fate su [www.bper.it](http://www.bper.it), ad esempio, significa banca. Una banca più comoda e più veloce che entra in rete con i servizi offerti da **BPER Group servizi Online. Home banking** informativo e dispositivo e **Trading Online**, per avere sempre sotto controllo la vostra situazione economica ma anche per operare sul **conto corrente** e sul

**deposito titoli** quando e come volete voi, **da casa vostra**. Aderire all'offerta di BPER Group servizi Online è **semplice**: basta sottoscrivere il contratto in una qualsiasi filiale della Banca popolare dell'Emilia Romagna e ritirare il codice identificativo e la password personali.

**Tutte le informazioni** sui servizi e sui costi di BPER Group servizi Online sono disponibili sul sito [www.bper.it](http://www.bper.it).

HomeBanking  
informativo  
**GRATIS**

[www.bper.it](http://www.bper.it)



Banca popolare dell'Emilia Romagna



# COME HO VINTO I

Debbo tristemente prendere atto che a qualcuno pesa molto che la mia acetaia abbia vinto il Palio di fine millennio. Ne ha parlato e sparato ai quattro venti. Già visto. Ma questa vittoria era scritta, in quanto dovuta a Francesco Aggazzotti da cui provengono alcuni dei miei vaselli. Per cui comunque si sarebbe prima o poi avverata al di fuori e al di là di quelle vergognose quanto ridicole insinuazioni.

Lasciate queste meschinità, vediamo di capire come un aceto così carico di storia sia arrivato a vincere e, dato che ne aveva i numeri, perchè abbia vinto solo ora e non dieci anni fa quando partecipò per la prima volta a una gara del Palio di S. Giovanni. Neppure io lo so e perciò ho deciso di descrivere il mio operato poichè ci terrei a discuterne con altri seri appassionati.

Premessa fondamentale è che nel decidere le scelte operative non ho mai potuto pensare alla gara del Palio perchè totalmente assorbito dal problema di moltiplicare i 29 vaselli ereditati (9 Aggazzotti e 20 Ferrari Amorotti) in ben 6 batterie con 10 barili ognuna per soddisfare, come tradizione, le aspettative dei figli miei e di quelli delle mie due sorelle coeredi.

Dopo la perizia degli esperti Zacchieri e Bertarelli, le botti furono trasferite da Colombaro (tutte 9) e da Maranello (le prime 12) a Modena, a fine inverno '88. Nel giugno '91 le ultime 8 da Maranello.

## AVVISO

Il sito internet della  
Consorteria ha le seguenti  
coordinate:

[www.balsamico-tradizionale.it](http://www.balsamico-tradizionale.it)

Entrambe le acetaie avevano scarsa acidità, forte presenza di amaro (ma da vecchio e non da strino, come poi si dimostrò) limpidezza molto velata al limite del torbido, botti tendenzialmente assai grandi, il cui contenuto era di qualità molto buona per tutte quelle Aggazzotti (239 litri di liquido e 90 di fittume) e per le 8 più piccole di quelle Amorotti (234,5 litri di liquido e 63 di fittume) mentre delle altre 12 doveti gettare via tutto il contenuto (degenerato per più che probabili errori nella preparazione dei mosti e/o per fermentazioni anomale). Nonostante queste premesse non fui preso da sconforto (ero del tutto inesperto, non avendo ancora partecipato al Corso) bensì dal solo sacro furore di moltiplicare da subito le mie botti e decisi di ricavare vaselli nuovi dai vecchi fusti di rovere della ex cantina Amorotti che era in disuso da almeno dieci anni dandone l'incarico al bottaio Nannini, che, usando anche legno (pure esso di rovere) delle ex botti da vino della cantina Boni di Castelvetro e di ex bottoni da alcol di Bonollo o da ex whisky (svedesi) nonchè le assi di una mia pianta di gelso da frutto (moro) che era stata abbattuta da molti anni, mi costruì le botticelle necessarie. Acquistai anche dall'amico Pierino Pezzuoli ex barriques di castagno da whisky (in testa alle serie).

A seguito dei suggerimenti dell'Ing. Giorgio Gambigliani dalla primavera '89 e fino a tutto il 1993 adottai la tecnica operativa basata sull'uso di aceto forte di vino (grado minimo 7,5 e anche oltre 9) da me stesso prodotto in damigiane a bocca larga utilizzando ottimo vino di cantina sociale di fiducia, per stemperare quella grossa quantità di antichi fondi molto

densi, con successive plurime filtrazioni. Ottenni un prodotto ad alto grado acetico e altrettanto ricco di intensi profumi balsamici che ritengo sia stata la vera chiave del successo finale.

Con lo stesso tipo di aceto forte di vino predisposi poi un congruo quantitativo di un prodotto (che avesse acidità non inferiore a 4,5 e rapporto "R" non superiore a 8,5) frutto del miscuglio con mosto cotto di cantina sociale molto concentrato.

Tale prodotto venne messo a maturare nelle barriques e in parte mi servì per continuare a stemperare i fondi con altre tre diluizioni di 2-3 mesi ognuna in damigiane a bocca larga, seguite sempre da filtrazioni. Dopo questi 4 passaggi i fondi residuati, lasciati nelle damigiane, continuarono a produrre per altri 3 anni ottimo aceto.

Nel febbraio '88 riempii le prime 2 serie, nell'aprile '89 una terza e nel maggio '92 una quarta, tutte di 9 barili. Solo nel '95 riempii anche le ultime due dopo avere acquistato altre botti (tutte di rovere) portando le 6 di coda tutte a litri 15 (errore madornale!) e suddividendo tutti i contenuti delle prime 4 serie, mescolandoli fra di loro in funzione, per ordine di importanza, della densità, dell'acidità e del punteggio.

L'Ing. Gambigliani nel 1989 mi diede i primi rudimenti sulle analisi fisico chimiche in acetaia e da allora non ho mai più effettuato un solo mio assaggio su miei aceti, presentandoli però sempre alle varie gare del Palio (i primi 4 di ogni serie) e agli assaggi di allenamento (i primi 8) per ricavarne ogni volta la conferma o meno delle scelte tecniche via via adottate.



# IL PALIO DEL 2000

Per cui, dovendo attendere sempre i risultati di Modena che l'amico Loli mi consegnava solo alla fine di marzo, i rinalzi li ho sempre fatti da aprile in poi di ogni anno. Altre salienti annotazioni:

— nel primo periodo ('88 - '94) per tre volte e contro il parere del Gambigliani ho aggiunto dal 5 al 10% di aceto molto forte (14,85 - 18 gradi) alle botti di coda tentando, senza successo, di elevarne l'acidità che nel tempo calava (come tuttora). Unica conseguenza, almeno secondo il parere di Enrico Montanini, sarebbe stato il grosso abbattimento del Ph che avrebbe comportato la incredibile miglioria della limpidezza in tutti i vaselli. Altrettanto inspiegabile è la poca influenza negativa che si è avuta sull'armonia e che si evidenzia solo

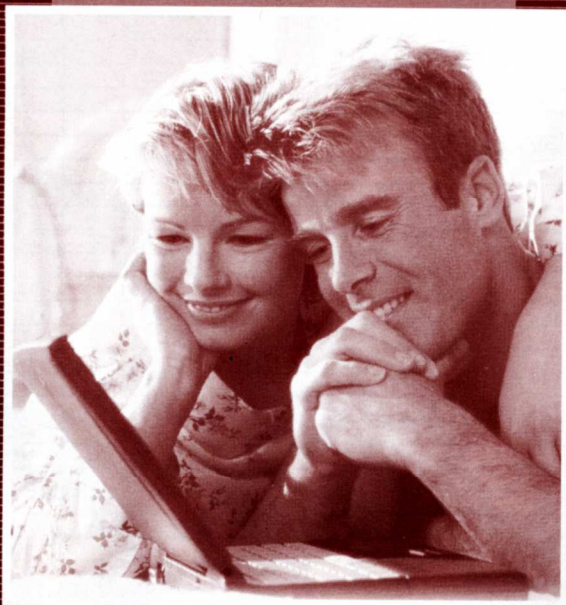
agli assaggi dell'anno subito successivo.

Dopo il '94 non ho più usato aceto forte di vino, ma solo aceto di mosto e mosti cotti poco o mediamente ridotti prodotti in proprio partendo da mosto crudo di quasi solo Trebbiano Modenese. — Sempre nel primo periodo effettuai su una sola serie (quella che ha vinto il Palio) un travaso/rinalzo col 20% del contenuto di ogni barile, miscelato e poi rimesso nelle botti (che definirei "omogeneizzante a ritroso") per correggere la forte differenza di qualità tra i barili di testa e quelli di coda imputabile al fatto che il "balsamico" originario si era ridotto a rappresentare meno del 25% del totale immesso (e dopo il '95 anche meno!).

Il risultato fu positivo ed inoltre comportò anche un'evidente riduzione dell'amaro (oggi scomparso) e della densità dei vaselli di coda (tuttora in costante aumento, per cui in questi ultimi travasi — '98 e '99 — ho eseguito su alcune serie, fra cui quella del palio e quella che l'anno scorso si è classificata 9<sup>a</sup>, un travaso a ritroso di 1,5 litri del primo nel quarto. E continuerò).

Avrei altri miei interventi da segnalare che forse escono da quelli che da sempre riteniamo essere i canoni della tradizione ma lo spazio è avaro e quelli che ho già citato sono più che sufficienti per consentire un dibattito che spero sarà costruttivo per il futuro delle nostre amate acetaie.

*Vincenzo Ferrari Amorotti*



Altri servizi di servizi e servizi "ad hoc" in ogni punto di contatto con la banca sono sempre disponibili in ogni punto di contatto.

Piemonte - ADP

## EFFETTO HOME BANKING

[www.bancacriv.it](http://www.bancacriv.it)

La massima comodità.  
Quando vuoi, dovunque sei.

  
**BANCA CRV**  
CASSA DI RISPARMIO DI VIGNOLA SPA  
**LA BANCA IN RETE**

 **GRUPPO BANCARIO**  
1387-8 Banca popolare dell'Emilia Romagna

# ESAMI CHIMICO-FISICI E PUNTEGGI DEI CAMPIONI AL PALIO 2000 (34°)

## CAMPIONI FINALISTI

CLASSIF.	CAMP. N.	CONFERENTE	LOCALITA'	BRIX (B)	ACIDITA' (A)	R = B/A	PUNTI
1°	807	FERRARI AMOROTTI ROBERTA	MODENA	74,75	6,64 (*)	11,26	331,250
2°	14	GOZZOLI LUCA	SPILAMBERTO	72,25	6,62	10,91	330,792
3°	712	VENTURA SERGIO	MODENA	74,00	7,34	10,08	330,167
4°	261	ANNOVI ALESSANDRA	CORLO DI FORMIGINE	73,50	5,64 (*)	13,03	329,833
5°	539	SUPERBI PIETRO	MODENA	71,00	6,91	10,27	329,667
6°	93	FERRARI CORRADO	MODENA	73,00	6,44 (*)	11,34	328,833
7°	241	MARCHI MAURIZIO	MODENA	74,00	6,29 (*)	11,76	328,542
8°	96	CASTAGNOLI LINO	SPILAMBERTO	74,00	6,50 (*)	11,38	327,958
9°	599	SOLI MARIA PIA	MODENA	72,25	7,68	9,41	326,500
10°	754	STORTI ARRIGO	CASTELNUOVO RANGONE	73,00	7,38	9,89	326,167
11°	890	SATRIONI FRANCO	VIGNOLA	75,25	6,40 (*)	11,76	325,833
12°	202	ROSSI PATRIZIA	FIORANO MODENESE	75,75	8,39	9,03	323,875
<b>MEDIA DEI 12 FINALISTI:</b>				<b>73,56</b>	<b>6,95</b>	<b>11,01</b>	<b>328,285</b>

## CAMPIONI SEMIFINALISTI

CLASSIF.	CAMP. N.	CONFERENTE	LOCALITA'	BRIX (B)	ACIDITA' (A)	R = B/A	PUNTI	
13°	12	LUGLI CORRADETTI PATRIZIA e S.	VIGNOLA (Classe Eccellenza - 13°)	78,00	6,77	11,52	323,667	
14°	805	FERRARI AMOROTTI GIOVANNA	MODENA (Stessa acetaia dell'807)	73,00	6,71	10,88	321,917	
15°	274	MARCHI MAURIZIO	MODENA (Stessa acetaia del 241)	76,00	7,26	10,47	320,083	
16°	771	FERRARI AMOROTTI VINCENZO	MODENA (Stessa acetaia dell'807)	73,75	6,53 (*)	11,29	318,333	
17°	696	LEVONI SANTE	CASTELNUOVO R/NE (Classe Eccellenza - 14°)	74,00	8,15	9,08	317,583	
18°	575	BERSELLI PIERLUIGI E ONELIO	SASSUOLO (Classe Eccellenza - 15°)	76,25	6,64 (*)	11,48	317,417	
19°	51	CORRADETTI GRAZIANO	VIGNOLA	74,00	6,06 (*)	12,21	316,917	
20°	580	BONI SILVANO	FORMIGINE (Premio della Comunità)	73,00	8,33	8,76	316,917	
21°	495	PASTICCERIA PAGLIANI	SASSUOLO (Premio della Comunità)	72,00	7,38	9,76	316,667	
22°	627	ANCESCI RAMINI	FORMIGINE	74,00	7,06	10,48	316,667	
23°	764	MAZZI FRANCO	MODENA (Premio del Consorzio dell' ABTM)	73,00	10,07	7,25	316,417	
24°	360	FERRARI ZANASI MARIA PIA	MODENA (Premio della Comunità)	73,50	7,25	10,14	316,250	
25°	909	PUGLIA ALBERTO	SASSUOLO	73,00	6,94	10,52	316,083	
26°	701	LEVONI SANTE	CASTELNUOVO RANGONE	73,25	7,94	9,23	316,000	
27°	626	SIMONINI PIER GIORGIO	CASTELVETRO	72,25	6,37 (*)	11,34	315,917	
28°	201	ANNOVI GIULIANO	CIVIDALE DI MIRANDOLA	73,50	5,36 (*)	13,71	315,833	
29°	122	SCHIAVI AUGUSTO	MODENA	73,25	6,22 (*)	11,78	315,833	
30°	605	ZANASI VALERIANO	MODENA	72,50	6,43 (*)	11,28	315,583	
31°	637	POLATO FRANCO	CASTELVETRO (Batteria F.lli Briganti)	71,50	7,13	10,03	315,167	
32°	254	CAVANI GIUSEPPE	FORMIGINE	70,75	7,09	9,98	315,083	
33°	309	VECCHI GIUSEPPE	FORMIGINE	72,25	7,06	10,23	315,000	
34°	349	EREDI SIMONINI ROLANDO	VIGNOLA (Premio della Comunità)	75,25	6,92	10,87	314,583	
35°	717	MENABUE EMILIO	CASTELVETRO	73,00	7,28	10,03	314,417	
36°	155	ARTIOLI LETIZIA	MODENA	74,50	6,32	11,79	314,083	
37°	881	SATRIONI FRANCO	VIGNOLA	73,50	6,21 (*)	11,84	314,083	
38°	392	ZACCARIA IVAN	SPILAMBERTO (Premio della Comunità)	73,75	6,09 (*)	12,11	314,083	
39°	326	CORNIA UMBERTO	MODENA	71,25	7,72	9,23	313,833	
40°	163	RUGGERI IVAN	PAVULLO NEL FRIGNANO	75,75	6,94	10,91	313,833	
41°	215	LEVIZZANI ALDO	SASSUOLO	72,00	8,28	8,70	313,667	
42°	98	AMADESSI ALESSIO	SPILAMBERTO	71,00	6,77	10,49	313,667	
43°	7	MALAVASI GIANFRANCO	MODENA	70,75	6,45	10,97	313,500	
44°	466	VENTURELLI MARINO	SPILAMBERTO	68,50	9,39	7,29	312,917	
45°	286	BORGHI GIUSEPPE AMIDEI PAOLO	MARANELLO (Premio della Comunità)	72,25	6,95	10,40	312,667	
46°	363	ZUCCOLI MAURO	NONANTOLA	74,00	6,68	11,08	312,417	
47°	304	LAVEGGI MAURO	BOMPORTO	73,25	5,88 (*)	12,46	312,333	
48°	714	SALA GIANPAOLO	MODENA	71,25	7,16	9,73	312,333	
49°	618	GOLLINI EUGENIO	VIGNOLA	73,00	5,02 (*)	14,54	312,167	
50°	269	COSTANTINI LORENZO	FORMIGINE	73,50	7,27	10,11	312,000	
51°	592	BEGGI MAURO	S. CESARIO SUL PANARO	72,50	6,26 (*)	11,58	311,917	
52°	78	BELLUCCI BARBARA	S. CESARIO SUL PANARO	71,00	6,89	10,30	311,667	
53°	85	VANDELLI GIORGIO	SASSUOLO	71,00	7,81	9,09	311,500	
54°	45	VALENTINI SERGIO	VIGNOLA	72,00	7,18	10,03	311,250	
55°	803	FERRARI AMOROTTI GIOVANNA	MODENA	70,00	6,66	10,51	311,167	
56°	813	SARGIANI MARCO	MODENA	72,00	7,30	9,86	311,083	
57°	601	TRENTI GIANLUCA	S. DAMASO (MODENA)	72,25	7,63	9,47	310,417	
58°	288	FINI MAURIZIO	MODENA	72,50	6,35 (*)	11,42	310,333	
59°	860	BERTARELLI CARLANTONIO	MODENA	70,00	7,56	9,26	310,250	
60°	513	ZANGHERI GIANNI	CAMPOGALLIANO	68,00	6,29	10,81	309,167	
61°	555	LEVONI ROMANO	MARANELLO	70,75	7,95	8,90	308,667	
62°	208	ROSSI ROBERTA	FIORANO M/SE (Stessa acetaia del 202)	75,75	7,09	10,68	308,667	
63°	511	MONTECCHI OLIVIERI RAFF. LLA	FIORANO M/SE (Premio della Comunità)	71,00	7,30	9,73	308,500	
64°	43	GOZZOLI FABIO	SPILAMBERTO	71,25	7,59	9,39	308,333	
65°	17	GIULIANI FRANCA	MODENA	71,50	5,30 (*)	13,49	308,167	
66°	556	TRENTI MONICA	S. DAMASO (MODENA)	70,75	7,07	10,01	307,583	
67°	145	DE PIETRI ADRIANO	SASSUOLO	73,00	6,01 (*)	12,15	307,250	
68°	299	TAMAGNINI LAMBERTO	MODENA	72,00	6,39 (*)	11,27	307,250	
69°	567	MARTINELLI LUCIA	SOLIERA (Premio della Comunità)	70,50	6,75	10,44	306,750	
70°	322	BALLISTA EMILIO	ALBARETO (MODENA)	72,00	8,05	8,94	305,917	
71°	911	ZANELLI GIOVANNI	FORMIGINE	71,00	7,57	9,38	305,417	
<b>NOTA: (*) Valore insufficiente di acidità riscontrato col phmetro (rideterminato poi con la buretta)</b>				<b>MEDIA DEI 59 SEMIFINALISTI:</b>	<b>72,54</b>	<b>7,00</b>	<b>10,36</b>	<b>313,187</b>
				<b>MEDIA DEI 71 CAMPIONI:</b>	<b>72,71</b>	<b>6,98</b>	<b>10,42</b>	<b>315,739</b>

# ESAMI CHIMICO-FISICI E PUNTEGGI DEI CAMPIONI AL PALIO DAL 1996 AL 2000

## CAMPIONI FINALISTI

PALIO.	CAMP. N.	BRIX (B)	ACIDITA' (A)	R = B/A	PUNTI	NOTE E COMMENTI
1996	12	73,43	8,00 (Buretta)	9,18	337,555	Avendo verificato che l'analisi dell'acidità con la buretta dà un risultato superiore di almeno 1 punto percentuale rispetto a quello ottenuto col phmetro, se diminuissimo di tale valore le acidità da buretta del 1996 e del 1997 otterremmo: 1996: Acidità (Phmetro) = 7,00 e quindi "R" = 10,49 1997: Acidità (Phmetro) = 7,10 e quindi "R" = 10,38
1997	12	73,73	8,10 (Buretta)	9,10	331,580	
1998	12	73,69	6,59 (Phmetro)	11,18	328,687	
1999	12	74,23	6,49 (Phmetro)	11,43	327,830	
2000	12	73,56	6,85 (Phmetro)	11,01	328,285	

## CAMPIONI SEMIFINALISTI

PALIO.	CAMP. N.	BRIX (B)	ACIDITA' (A)	R = B/A	PUNTI	NOTE E COMMENTI
1996	59	72,99	7,84 (Buretta)	9,31	318,982	Avendo verificato che l'analisi dell'acidità con la buretta dà un risultato superiore di almeno 1 punto percentuale rispetto a quello ottenuto col phmetro, se diminuissimo di tale valore le acidità da buretta del 1996 e del 1997 otterremmo: 1996: Acidità (Phmetro) = 6,84 e quindi "R" = 10,67 1997: Acidità (Phmetro) = 6,80 e quindi "R" = 10,62
1997	59	72,20	7,80 (Buretta)	9,26	313,153	
1998	60	73,24	6,80 (Phmetro)	10,77	316,475	
1999	60	72,28	6,54 (Phmetro)	11,05	317,005	
2000	59	72,54	7,00 (Phmetro)	10,36	313,187	

## TOTALITA' DEI CAMPIONI

PALIO.	CAMP. N.	BRIX (B)	ACIDITA' (A)	R = B/A	PUNTI	NOTE E COMMENTI
1996	71	73,07	7,87 (Buretta)	9,28	322,121	Avendo verificato che l'analisi dell'acidità con la buretta dà un risultato superiore di almeno 1 punto percentuale rispetto a quello ottenuto col phmetro, se diminuissimo di tale valore le acidità da buretta del 1996 e del 1997 otterremmo: 1996: Acidità (Phmetro) = 6,87 e quindi "R" = 10,64 1997: Acidità (Phmetro) = 6,85 e quindi "R" = 10,58
1997	71	72,46	7,85 (Buretta)	9,23	316,267	
1998	72	73,31	6,78 (Phmetro)	10,81	318,510	
1999	72	72,60	6,53 (Phmetro)	11,11	318,809	
2000	71	72,71	6,98 (Phmetro)	10,42	315,739	

## COMMENTO A CALDO SUI RISULTATI ANALITICI

I campioni presentati alla gara del Palio del '2000, che dopo le sedute di assaggio di preselezione e dei quarti di finale avessero ottenuto un punteggio (303) tale da consentire loro il passaggio agli assaggi di semifinale, dovevano presentare valori che rispettassero almeno due dei tre parametri analitici previsti, per il quarto anno di operatività, sulla "Tabella del ridimensionamento decennale dei parametri chimico fisici per la individuazione dei 72 semifinalisti", e cioè **B = 73,00** ; **A = 6,45** ed **R = 11,23**.

Una volta rideterminata con la buretta a viraggio colorimetrico (ottico) totale (fino a completa saturazione) l'acidità, valutata in prima istanza col phmetro a viraggio chimico, dei 206 campioni (22,06% su 934, contro il 26,72% dei 260 su 973 del 1999) con almeno 2 parametri tabellari non rispettati, nessuno di essi è stato eliminato, contro i 13 del 1999. Questo ottimo quanto inatteso risultato costituisce la conferma di un evidente miglioramento dell'acidità rispetto alle due precedenti edizioni (acidità media '2000 pari a 6,98 contro il 6,53 del '1999 = + 6,89% e il 6,78 del '1998 = + 2,95%). Siamo in pratica ritornati ai livelli di acidità (convertita al phmetro) del 1996 e 1997. Sarebbe quindi essersi interrotta la perversa tendenza ad una continua diminuzione dell'acidità nel corso degli anni. Relativamente al '2000, rileviamo inoltre che dei 206 campioni con almeno 2 parametri non rispettati: 34 avevano tutti i 3 parametri fuori tabella (16,50%) mentre dei restanti 172 con 2 soli parametri sballati ben 166 erano tali per colpa dell'acidità (80,58% su 206 e 96,51% su 172) e che solo 6 erano tali per colpa del contenuto zuccherino (2,91% su 206 e 3,49% su 172).

Questo sta a significare che **il vero problema di chi produce ABTM è l'acidità** e non certamente la densità (contenuto zuccherino) anche perché su quest'ultima è probabilmente più facile intervenire.

La conferma ci viene dalla constatazione che se aggiungiamo ai 34 campioni con tutti i 3 parametri fuori tabella (fra cui l'acidità) i 166 con 2 parametri (acidità ed "R") ed i 122 con la sola acidità sotto il 6,45, risultano in ben 322 i campioni con acidità insufficiente, pari al 34,48%.

A livello statistico è poi interessante rilevare che i 206 campioni fuori tabella nelle preselezioni si sono ridotti a 23 su 71 nelle semifinalisti (32,39% contro il 38,89% dei 28 su 72 del '1999) e a 6 su 12 nelle finali (50% contro il 58,33% dei 7 su 12 del '1999).

Quest'anno siamo poi riusciti a rideterminare con la buretta le acidità di tutti i 206 campioni con almeno 2 parametri fuori tabella e alla fine solo 22 di essi non sono risultati recuperabili (10,68% su 206 e 2,36% su 934). Ci ripromettiamo di rideterminarli tutti anche in futuro per completare meglio la conoscenza statistica sui campioni presentati nei vari anni alla gara del Palio di S. Giovanni.



Anno XIV - Numero 2 - Ottobre 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)

# CALENDARIO DELLE SERATE DEGLI ASSAGGI DI ALLENAMENTO

Nella riunione del 4/9/2000 i rappresentanti della Consulta delle Comunità hanno ampiamente dibattuto in merito agli assaggi d'allenamento, concordando il seguente calendario delle riunioni. Chi intende partecipare è pregato di telefonare ai Responsabili degli Assaggi.

### 1) Comunità di NONANTOLA

Presso l'Osteria di Rubbiara, **6 serate**. Sempre alle ore 20,30 del **Giovedì**: il **28 Settembre** il **5-12-19 Ottobre** e il **9-16 Novembre**. Per prenotarsi e per informazioni rivolgersi a:

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

### 2) Comunità di CARPI e di SOLIERA

In Soliera, presso la Scuola Elementare G. Garibaldi, Via Roma, **6 serate**. Sempre alle ore 20,30 del **Lunedì**: il **9-16-23-30 Ottobre**, e il **6-13 Novembre**. Per prenotarsi e per informazioni rivolgersi a:

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

### 3) Comunità di SPILAMBERTO e di CASTELNUOVO RANGONE

In Spilamberto, presso Villa Fabriani, **6 serate**. Sempre alle ore 20,30 del **Mercoledì**: il **15-22-29 Novembre**, e il **6-13-20 Dicembre**. Per prenotarsi e per informazioni rivolgersi a:

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

### 4) Comunità di MODENA

In Modena, presso il Palazzo Europa, **6 pomeriggi**. Sempre alle ore 14,30 del **Sabato**: il **25 Novembre**, il **2-16 Dicembre** e il **3-10-17 Febbraio**. Per prenotarsi e per informazioni rivolgersi a:

- Dr. LUIGI LOLI PALAZZINI - [REDACTED]
- AGAPITO COCCHI - [REDACTED]

### 5) Comunità di FORMIGINE, di FIORANO e di SASSUOLO

Presso la Cantina Sociale di Formigine, **6 serate**. Sempre alle ore 20,30 del **Martedì**: il **6-13-20-27 Febbraio** e il **6-13 Marzo**. Per prenotarsi e per informazioni rivolgersi a:

- GIORGIO FERRARI - [REDACTED]
- GUGLIELMO ROSSI - [REDACTED]

### 6) Comunità di VIGNOLA e di CASTELVETRO

Presso il Laghetto dei Ciliegi, **6 serate**. Sempre alle ore 20,30 del **Venerdì**: il **23 Febbraio** e il **2-9-16-23-30 Marzo**. Per prenotarsi e per informazioni rivolgersi a:

- CAPPONI LUCIANO - [REDACTED]
- BEGHI LINO - [REDACTED]
- PIER GIORGIO SIMONINI - [REDACTED]