



# 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)

## NEL SEGNO DELLA CONTINUITÀ

Domenica 4 febbraio c.a. si è tenuta in Spilamberto la consultazione elettorale per il rinnovo del Consiglio direttivo che resterà in carica durante il triennio 2001/2003.

Le operazioni si sono svolte, come è nostra consuetudine, nel rispetto assoluto dello Statuto dell'Associazione e di tutti coloro che avevano diritto ad esprimere il proprio voto.

La circostanza va sottolineata perché non mancano gli esempi di comportamenti di altro tipo, mentre è palese come il rispetto delle regole, delle persone e della loro libertà di espressione sia ciò che rende il risultato di una consultazione elettorale legittimo oltre che credibile e accettabile da parte di tutti, e il Consiglio che in tal modo si viene a formare può a buon diritto rappresentare realmente la volontà dei componenti gli Organismi in questione.

Questo, tuttavia, non significa affidare, successivamente, al Consiglio stesso pieni poteri e disinteressarsi del suo operato sino alla scadenza del mandato ottenuto. Ed è inoltre certo che se ogni Consigliere dovrà essere rispettoso delle norme statutarie e agire di conseguenza, parimenti dovranno manifestargli rispetto anche coloro che avrebbero auspicato una sua diversa composizione.

In altri termini in una realtà di tipo democratico quella che usualmente viene chiamata «opposizione» e che è giusto e fisiologico che esista per non vanificare lo stesso concetto di democrazia, non può agire per contrastare o per esautorare il Consiglio per principio o per preconcetto, ma esercitare la propria funzione in modo corretto, soprattutto in un ambiente come il nostro ove non esistono interessi di parte o personali, ma soltanto obiettivi da perseguire nei confronti della tutela del «Balsamico»

tanto che parlare di «opposizione» può apparire, a volte, perfino secondario, se non superfluo.

E agire in forma corretta significa esercitare una critica costruttiva e non sterile o fine a se stessa perché un simile comportamento sarebbe troppo facile ad ottenersi, ma anche del tutto improduttivo e la Consorzia non ne ha di certo bisogno.

Necessita al contrario dell'apporto e del contributo di tutti i Soci.

Ha bisogno di consigli, di idee propositive e di periodiche verifiche oggettive che possano essere effettuate, coralmemente, ad esempio durante le riunioni del Consiglio Maggiore e di questo i componenti il Consiglio eletto il 4 febbraio sono pienamente consapevoli.

Il giorno delle votazioni erano stati esposti in sala due elenchi: il primo riportava il nominativo dei Consiglieri uscenti, il secondo quello dei Soci che si rendevano disponibili a ricevere il consenso dei votanti.

Anche sul primo elenco era indicata la «disponibilità» alla rielezione, ma in questo caso il significato e l'interpretazione del termine erano diversi rispetto a quella riportata nel secondo elenco. La «disponibilità» dei Consiglieri uscenti aveva il solo e preciso significato di richiesta di verifica sul lavoro da loro svolto durante il triennio.

E se questa avesse fornito esito non soddisfacente ogni Consigliere ne avrebbe tratto le debite deduzioni. L'elettorato ha fornito in proposito un chiaro segnale.

Dieci componenti il Consiglio (l'undicesimo aveva dichiarato la sua non disponibilità a raccogliere consensi) sono stati confermati con un numero di voti superiore alla consultazione elettorale avvenuta tre anni prima.

Si può dunque ritenere che i votanti abbiano voluto manifestare la volontà di procedere «nel segno della continuità».

Continuità che va retamente interpretata da parte di ogni Consigliere confermato, al quale non potrà essere consentito di agire soltanto per «ordinaria amministrazione» pago del suffragio ottenuto, ma piuttosto con dinamicità e propositività per far crescere la Consorzia per importanza, credibilità e stima dentro e fuori i confini di Spilamberto.

Il Consiglio, unitariamente, dovrà fare in modo che la «cultura» del «Balsamico» diventi patrimonio di molti altri, ma soprattutto delle giovani generazioni che, peraltro, forniscano precisi segnali e richieste rassicuranti in merito.

In sostituzione del Consigliere uscente Geom. Oscar Forghieri, al quale va rivolto il ringraziamento di tutti per il lavoro svolto in Consiglio per numerosi anni, è subentrato il Rag. Gian Paolo Sala, rappresentante della Comunità di Modena e sul quale i Consiglieri sanno di poter contare. I problemi che il Consiglio dovrà affrontare sono molti ed anche importanti, ma fra tutti emerge quello relativo alla costruzione in Villa Fabriani del «Museo» sul «Balsamico».

Tutti i Soci saranno chiamati a collaborare in proposito.

Appare dunque evidente come i tre anni prossimi venturi saranno densi di impegni per tutti.

E tutti i Consiglieri ne sono pienamente consapevoli e parimenti disposti ad esprimersi al meglio delle loro possibilità.

*Il Consiglio Direttivo*



## BANDO

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

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

La raccolta dei campioni iniziata il 2 aprile terminerà **improrogabilmente** il giorno 29 aprile p.v.

I campioni presentati fuori termine verranno regolarmente valutati, ma non potranno concorrere alla vincita del «Palio 2001».

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*

## IL «BALSAMICO» AL QUIRINALE

Il 21 febbraio u.sc., in una tersa giornata prae-primaverile, i raggi del sole che inondavano le austere stanze del Quirinale erano complici nel far percepire al Presidente Carlo Azelio Ciampi il colore bruno scuro, carico e lucente di quel «Balsamico» che gli veniva offerto dal Sindaco di Spilamberto Luca Gozzoli e dal Gran Maestro della Consorteria, quale segno testimoniale di una preziosità singolare della nostra terra ed in onore del Presidente stesso e di Donna Franca.

## RISULTATO ELEZIONI RINNOVO CONSIGLIO DIRETTIVO

Il giorno 4 aprile c.a. si è tenuta l'Assemblea straordinaria per il rinnovo del Consiglio direttivo per il triennio 2001/2003.

Questo il responso globale dell'urna. Voti validi 332.

Hanno raccolto voti:

1)	Vecchi Rino	266
2)	Saccani Francesco	263
3)	Longagnani Giuliano	254
4)	Ferrari Giorgio	221
5)	Satroni Franco	221
6)	Cocchi Agapito	218
7)	Chierici Roberto	216
8)	Ferrari Amorotti Vincenzo	210
9)	Loli Palazzini Luigi	206
10)	Gorgò Romolo	176
11)	Sala Gian Paolo	125
12)	Trenti Gian Luca	121
13)	Benassati Luigi	107
14)	Galavotti Giulio Antonio	107
15)	Montecchi Raffaella	101
16)	Pierli Luigi	101
17)	Torreggiani Vittorio	98
18)	Lorenzoni Mara	69
19)	Ferrari G. Carlo	49
20)	Caselli Valeriano	46
21)	Gazzotti Lino	32
22)	Andreoli Alessandro	14
23)	Bellucci Silvano	08
24)	Beghi Lino	05
25)	Alberghini Salvatore	04
26)	Forghieri Oscar	04
27)	Rizzi Fermo	03
28)	Bortolotti Pierpaolo	02
29)	Bellucci Barbara	02
30)	Maggiolo Rosanna	02
31)	Corradetti Graziano	01
32)	Zanasi Valeriano	01
33)	Simonini Carlo	01
34)	Ferrari Francesco	01

## CONVOCAZIONE DELL'ASSEMBLEA ORDINARIA DEI SOCI

**Domenica 24 giugno 2001, alle ore 9,30, è convocata in Spilamberto, presso la Sala Convegni della Scuola Media «Fabriani», l'ASSEMBLEA ORDINARIA dei Soci della Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale con il seguente**

### ORDINE DEL GIORNO

- 1) Relazione del Gran Maestro.
- 2) Premiazioni del Palio 2001.

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 21 giugno al n. 059-78.58.61, dalle ore 19,30 in poi escluso il martedì, oppure tramite la segreteria telefonica della Consorteria, Tel. 059-78.59.59.

*Il Gran Maestro*  
**Francesco Saccani**

### ATTENZIONE

I verbali e le schede riportanti il risultato dell'esame dei campioni presentati verranno consegnati agli Alfieri domenica 24 giugno p.v. al termine dell'Assemblea Generale.



## IL CONSIGLIO DIRETTIVO PER IL TRIENNIO 2001-2003

A seguito della consultazione elettorale del 4-2-2001 il Consiglio direttivo risulta così composto: Cocchi Agapito, Chierici Roberto, Ferrari Amorotti Vincenzo, Ferrari Giorgio, Gorgò Romolo, Loli Palazzini Luigi, Longagnani Giuliano, Saccani Francesco, Sala Gian Paolo, Satriani Franco, Vecchi Rino.

Nella seduta del 7 febbraio, presieduta dal Consigliere anziano Luigi Loli Palazzini, sono state attribuite ai Consiglieri e all'unanimità le seguenti mansioni:

- 1) Saccani Francesco  
*Presidente - Gran Maestro*
- 2) Vecchi Rino - Vicario  
*Rappresentante presso Ente Locale*
- 3) Longagnani Giuliano  
*Tesoriere*
- 4) Ferrari Giorgio  
*Assessore agli «Assaggi»*
- 5) Satriani Franco  
*Responsabile Acetaia Sociale*
- 6) Cocchi Agapito  
*Conduttore Acetaia Sociale*
- 7) Chierici Roberto  
*Segretario*
- 8) Ferrari Amorotti Vincenzo  
*Responsabile Laboratorio scientifico e servizi informatici*
- 9) Loli Palazzini Luigi  
*Assessore agli «Assaggi»*
- 10) Gorgò Romolo  
*Conduttore Acetaia Sociale*
- 11) Sala Gian Paolo  
*Addetto pubbliche relazioni e commissione Museo*

## RELAZIONE SULL'ATTIVITÀ SVOLTA DAL CONSIGLIO USCENTE

Il programma ipotizzato per il triennio 1998/2000 è stato puntualmente portato a termine e viene così riassunto:

1) celebrazione di «Modena capitale» attraverso l'importante pubblicazione «Su alcuni aspetti del Balsamico alla Corte Estense e dintorni». Le ricerche della Dott.ssa Orianna Baracchi hanno portato a testimoniare in maniera inequivocabile come presso la Corte venisse usato, per la produzione del «Balsamico» mosto cotto «purgato e ridotto secondo le regole». Questo ha posto fine alle affermazioni di chi si ostinava e si ostina ad affermare che presso la medesima era consuetudine usare soltanto aceto di vino per alimentare le batterie di vaselli.

È infatti scontato che venisse utilizzato aceto di vino, ma è, ora, altrettanto provato che, parimenti, almeno per alcune batterie, si utilizzava mosto cotto «purgato e ridotto secondo le regole». D'altra parte sarebbe stato paradossale fosse accaduto il contrario; 2) svolgimento del Super-palio Rolando Simonini nel 30° anniversario della fondazione della Consorceria, vinto dal Sig. Valeriano Caselli di S. Vito di Spilamberto; 3) pubblicazione del volume «Il Balsamico della tradizione secolare» che ha riscosso notevoli consensi da più parti;

4) proseguimento del processo di informatizzazione di tutte le attività della Consorceria con particolare riferimento al comportamento degli Assaggiatori. Si comincia ad essere in grado di fornire ad ogni Assaggiatore dati oggettivi sul suo modo di valutare un campione di «Balsamico».

I punti di riferimento sono forniti da «medie» valutative ottenute su «grandi numeri» e pertanto del tutto attendibili. La professionalizzazione degli Assaggiatori costituisce un punto cardine per la Consorceria e sarà adeguatamente proseguita;

5) partecipazione attiva alle iniziative di «Balsamica» promosse dal Comune di Modena;

6) «ordinaria amministrazione» attraverso lo svolgimento dei Corsi di formazione e di approfondimento, la gara del Palio di S. Giovanni, gli «Assaggi di allenamento» da ottobre a marzo di ogni anno, le conferenze dentro e fuori Spilamberto, le visite alla Sede e all'Acetaia sociale da parte di personaggi illustri (S.E. il Prefetto, il Questore, Generali dell'Arma dei Carabinieri e dell'Accademia Militare di Modena, il Ministro delle risorse agricole, il Presidente della Provincia e della Camera di Commercio, ecc.) e di tutti gli altri, singolarmente o in gruppo interessati a rendersi conto del fascino che manifesta il «Balsamico»; ordinaria amministrazione all'insegna del rispetto della «tradizione secolare» che non può essere assolutamente dimenticata e neppure tradita;

7) settimo, ma non certamente ultimo per importanza, l'assegnazione nel 1999 del «Ragno d'oro» alla Consorceria.

È soltanto il caso di ricordare come questo riconoscimento venga attribuito, annualmente, per meriti di particolare rilievo a modenesi o ad Associazioni modenesi «che in patria o all'estero con genialità e intraprendenza onorano la città di Modena».



click!

[klik] 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



## IL «MUSEO» DEL «BALSAMICO» A VILLA FABRIANI

Viene spontaneo il chiedersi per quale ragione si intenda allestire il Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale nella cittadina di Spilamberto tenuto conto che l'Italia può già ritenersi un «museo diffuso» per la quantità dei «piccoli musei» sparsi sul suo territorio; realtà che costituiscono un patrimonio spesso difficile da valorizzare per molteplici ragioni comprese quelle relative alla fruizione che tende a privilegiare grandi realtà turistiche e museali.

Qualcuno potrebbe pertanto ritenere un paradosso il pensare di «investire» in un progetto di apertura di un nuovo museo e velleitario volerlo fare proprio qui a Spilamberto.

Ma così non è.

La risposta coerente con il progetto ipotizzato, può essere fornita da una precisa argomentazione: la struttura verrebbe ad arricchire fortemente l'offerta complessiva propria non solo del territorio di Spilamberto, ma dell'intera provincia modenese a completamento delle caratteristiche proprie di una strategia di sistema in grado di assumere valenze culturali, storiche, di tradizione e non da ultimo di tipo gastronomico.

Inoltre Spilamberto vanta tradizioni antiche nella difesa e nella valorizzazione del «Balsamico» tanto da esserne ritenuta e riconosciuta, ovunque e da sempre, sicuro e fedele punto di approdo per coloro che si trovano ad accudire anche una sola batteria di vaselli posta nel sottotetto di casa.

Il riferimento concreto è poi rappresentato dalla Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale che svolge la propria articolata e complessa attività presso Villa Fabriani e che da oltre 34 anni, senza soluzioni di continuità nè scopo di lucro, è fedele custode della tradizione e dei forti valori propri e caratteristici del prezioso prodotto. È per queste ragioni che proprio a Spilamberto esistono, oggi, le

competenze e la credibilità per indurre l'Amministrazione comunale e la Consorteria ad effettuare un ulteriore salto di qualità nei confronti del loro operare in merito al «Balsamico» attraverso l'allestimento in Villa Fabriani, di una struttura museale specialistica nei confronti del settore globalmente inteso.

Struttura certamente concepita come luogo che raccoglie, ordina e custodisce oggetti di interesse storico e scientifico sul «Balsamico», ma anche affrancata dagli aspetti deteriori propri delle anticaglie o degli scheletri del passato.

Una struttura per la quale gli oggetti e tutto quanto potrà avere attinenza con il singolare prodotto dovranno rivestire il preminente ruolo di elementi idonei a dare testimonianza di una secolare tradizione, che ha saputo coinvolgere nel profondo le peculiarità di un territorio legandole inscindibilmente ai suoi abitanti e nella quale dinamismo e operatività saranno in grado di saldare il passato con il futuro attraverso la realtà del presente.

E se così è diventerà facile allinearla alle realtà museali che agiscono in maniera simile per poter diffondere la cultura e la storia del «Balsamico», approfondirne la conoscenza tecnica e scientifica ed anche indicare, per chi lo desidera o lo richiede, le fasi di produzione e di intervento sui vaselli, a partire dal vigneto per giungere fino al prodotto finito.

Il percorso delle visite si svilupperà attraverso sale espositive a «sezioni tematiche» e il principale obiettivo consisterà nel porre in evidenza le motivazioni e le cause che hanno portato le generazioni dei secoli trascorsi a creare quel problematico e affascinante rapporto uomo/balsamico che ancora oggi, o soprattutto oggi, si presenta di forte ed evidente attualità anche perchè è da questo rapporto che emerge, attraverso i secoli, una «cultura» di ampio spessore e di caratteristiche di assoluta unicità.

La fruibilità del museo potrà avvenire a diversi livelli a seconda delle aspettative o delle richieste dei singoli o dei gruppi.

Non potranno peraltro mancare interventi relativi alla comprensione dei processi microbiologici e chimici riguardanti le fasi della fermentazione del mosto «cotto e ridotto secondo le regole», cui fa seguito la maturazione e l'invecchiamento del prodotto e neppure si potrà prescindere dalle esperienze a carattere organolettico finalizzate alla percezione delle caratteristiche visive, olfattive e gustative.

Gli approfondimenti culturali e di ricerca storica completeranno il discorso globale.

Un'ultima considerazione può essere portata come motivazione oggettivamente importante per realizzare, in breve tempo quanto ipotizzato. Spilamberto è il primo luogo di impatto con la «Strada dei vini e dei sapori» a partire dall'uscita del casello di Modena Sud dell'Autostrada del Sole. E poichè il «Balsamico» è anche un prodotto commestibile si può a buona ragione ritenere che il rendez-vous con Spilamberto costituisca quanto di meglio si possa offrire per valorizzare in modo superlativo i prodotti tipici del territorio interessato.

### RINGRAZIAMENTO

**Il Consiglio direttivo ha assegnato ad alcuni Consiglieri il compito della conduzione dell'Acetaia Sociale.**

**Per tanto ringrazia il Gruppo costituito dai Soci Silvano Bellucci, Barbara Bellucci, Tiziano Ferrari, Sauro Preti, Trenti Gian Luca e Carlo Simonini per il lavoro svolto sino ad oggi.**



## L'ACETIFICAZIONE DEI MOSTI COTTI

La mia attività di conduttore di acetaia di ABTM iniziò nel 1987 e immediatamente mi resi conto di come il vero problema fosse l'acidità, sia nei balsamici maturi (che nel mio caso era ed è tuttora in costante decremento) sia nei mosti appena cotti, nei quali ottenere livelli di acidità accettabili risultò, almeno nella mia acetaia, da subito impossibile.

Come già ebbi occasione di farne cenno nell'articolo sul Palio del 2000, dal 1989 a tutto il 1993 utilizzai, per fare i rinalzi, delle miscele di un aceto di vino molto forte, di mia produzione, con un mosto cotto molto ridotto, di origine enologica.

Ma in seguito fui costretto a prendere atto che in tali miscele l'acidità appariva, da subito, come bloccata al grado iniziale (dal minimo di 4,5 a poco più di 5) e che tale restava anche negli anni seguenti, mentre il grado zuccherino (densità) era in forte e costante incremento.

Paolo Bortolotti spiegò e convinse tutti noi che il fenomeno era la logica conseguenza dell'unione di due veleni che impedivano qualsiasi attività microbica.

Con la conseguenza, non meno deleteria, della non formazione degli aromi che è invece derivazione certa di ogni buona fermentazione.

Dal 1994 ho abbandonato l'uso dell'aceto di vino e mi sono convertito alla cottura in proprio dei mosti, da avviare poi ad una lenta fermentazione alcolica, cui avrebbe dovuto seguire una più o meno contemporanea ossidazione acetica (era ed è fede comune a noi tutti). L'attività dei lieviti non ha mai creato per me un problema, soprattutto da quando utilizzo gli stessi lieviti selezionati del settore enologico, che garantiscono una perfetta partenza del processo eliminando nel contempo ogni possibilità di indesiderata interferenza da parte dei lieviti «selvaggi».

Il processo di acetificazione si è invece dimostrato, nel mio caso, e da subito, molto aleatorio, tanto che per almeno cinque anni ho ritenuto che fosse quasi impossibile mettere a punto un metodo certo e ripetibile; anche se ho sempre cercato con ogni cura di applicare il metodo dell'innesto (20% o più) dei vari mosti cotti con prodotti già acetificati e che avessero una presenza certa e valida di acetobatteri vivi e vitali.

Le lezioni di Franco Satriani mi sono state preziose quanto i costanti consigli dell'amico Paolo Bortolotti supportati sempre dall'uso del microscopio.

Ho tenuto conto con la precisione di un certosino di ogni intervento, cui ho fatto sempre seguire la verifica dell'analisi chimica. Ho provato tutti i sistemi, dai travasi alle filtrazioni, per arieggiare le masse, fino all'utilizzo del calore di una resistenza per sterilizzare il mosto bloccato, per poi rinnetarlo con nuovi starter acquistati, peraltro, presso produttori diversi. Ma le mie barriques non reagivano, pur verificata la presenza di vita microbiologica, che però si esternava solamente in continue riprese dell'attività dei lieviti (rifermentazioni) con conseguente produzione di sgradevole sentore di vino ossidato e del noto amaro.

L'acidità risultava così, e da anni, bloccata fra i 2,8 e i 4,2 gradi in tutte le botti.

Poi, inaspettatamente, al mio ritorno in acetaia dopo i soliti quindici giorni di ferie, nell'agosto del 1999, in una delle barriques (sigla CN10, della serie vincitrice del Palio) riscontro una acidità di 8,18 gradi (15 giorni prima era a 3,8!?).

Ma feci l'errore di usarla per innestare al 20% altre botti, dalle quali prelevai prima pari quantità da utilizzare poi per riportare a livello la donatrice, nella quale avevo prudentemente lasciato un congruo quantitativo da 8,18 gradi perchè fungesse a sua volta da starter nella stessa.

Ma fu un fallimento totale.

In nessuna delle barriques si rinnovò l'attività che quegli acetobatteri avevano già ben dimostrato di saper attuare.

A tal punto avevo comunque accertato come il problema non dipendesse affatto dalle caratteristiche dei mosti da acetificare. Infatti, nel caso della CN10, benchè ferma dal '95, si era dimostrato esattamente il contrario. Decisi quindi che non avesse senso insistere con il sistema dell'innesto di una grossa massa zuccherina più o meno alcolizzata con una frazione, anche consistente, di un prodotto già molto acetificato (fu inutile anche un innesto del 50%!).

Ritornai allora con la mente alle mitiche «botti madre» della tradizione, per trarre da esse lo spunto giusto e mi ritrovai per incanto a circa 12-15 anni, nell'acetaia di casa Aggazzotti, dove lo zio Piero, enologo, mi portava due-tre volte all'anno per farmi ogni volta lo stesso scherzo, invitandomi ad annusare una delle due grosse botti madre (di 4 e di 6 q.li; poi inspiegabilmente degenerate negli anni '70, in cui abitai fisso in Sardegna) decantandomene i profumi.

Ma non di profumi si trattava, bensì di una forte acidità di cui ancora oggi ricordo gli effetti. Per molti anni a seguire ho poi assistito alle operazioni dei rinalzi annuali e ho ben presente (anche perchè lo zio registrava gli interventi, ed ero io a scriverli sotto sua dettatura) che per riportare al giusto livello le due botti madre dopo i travasi-rinalzi delle due serie di circa dieci barili ognuna, anche se pure essi grossi, non servivano alla fine più di 180 litri di mosto, che vedo ancora oggi spillare sempre dalle stesse 4 damigiane a collo stretto, con la massima attenzione per non travasare nelle botti madre anche il grosso strato di muffa che galleggiava ogni anno al loro interno.

Ho tutto fotografato nella mia mente in modo così chiaro e indelebile da non poterne dubitare.

(segue a pag. 6)



## L'ACETIFICAZIONE DEI MOSTI COTTI

(segue dalla pag. 5)

Riassumendo:

- in casa Aggazzotti, dove annualmente i rinalzi si effettuavano alla fine di febbraio, si procedeva ad un innesto globale di circa 180 litri di mosto nei circa 750 litri (=24%) di prodotto a forte acidità contenuto nelle due botti madre i cui 10 q.li di capacità totale risultavano pertanto utilizzati al 75% (=3/4, come anche oggi);
- si innestava quindi poco mosto fresco in molto mosto già acetificato, e non viceversa, come oggi si ritiene normale fare;
- per quanto a noi noto, le grosse botti madre, così alimentate garantivano poi ogni anno di riportare il tutto al solito grado di acidità. Su quest'ultimo punto mi riprometto però di ritornare con un altro articolo, per trasferirvi una memoria storica di mia madre ultraottantenne che ritengo interessante e che sto approfondendo.

Forte delle delusioni subite e di quei ricordi, decisi allora di modificare il metodo per acetificare i mosti. Non più con l'innesto di poco mosto già acetato in un maggiore quantitativo di mosto fresco, ma esattamente il contrario.

Non volevo né potevo solo attendere che si ripetesse il «miracolo» in altre botti.

Per fortuna, a metà agosto 2000, durante i soliti 15 giorni di mia assenza per vacanze, un'altra botte era passata da 4,2 a 7,42 gradi.

Ho suddiviso 120 dei suoi circa 170 l in 6 damigiane a collo largo, che ho innestato con 1,5 l (7%) del contenuto «morto» di altre barriques, constatando che nel giro di 4 giorni l'acidità di tutte le damigiane era ritornata al livello di prima dell'innesto.

Per farla breve: dalla fine di agosto alla fine di novembre 2000 ho riportato tutti i miei mosti «morti» ad avere oltre 7 gradi di acidità, con profumi apprezzabili (non c'è più traccia di ossidato o di amaro) e una limpidezza decisamente migliorata.

Ora credo proprio di poter sperare che d'ora in poi le mie barriques funzioneranno come vere e proprie botti madre, e dopo il prossimo rinalzo lo verificherò.

Finita questa fase, ho già iniziato ad affrontare quella non meno primaria di come avviare all'acetificazione i nuovi mosti appena cotti (dal '99 li ho tutti bloccati in damigiane sterilizzate).

Ma questo, appena avrò le prime conferme, sarà per certo argomento di un altro mio articolo.

Chiudo ringraziando i molti che mi hanno spesso aiutato e invitando chi lo desidera a visionare presso la mia acetaia questi risultati, che probabilmente altri hanno già verificato e ottenuto da tempo, ma che si sono ben guardati dal divulgare, come credo invece debba essere sentito quale primo dovere da parte di tutti i soci della Consorteria.

Vincenzo Ferrari Amorotti



# EFFETTO HOME BANKING

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

La massima comodità.  
Quando vuoi, dovunque sei.

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

GRUPPO BANCARIO  
Cassa di Risparmio di Vignola - Ferrara



## LA COMPOSIZIONE DI UNA MISCELA DI ACETI

L'altra sera in casa di amici si parlava, come spesso accade tra noi, delle operazioni che ognuno avrebbe dovuto fare nella propria acetaia all'avvicinarsi della stagione primaverile, la più propizia per tali incombenze.

C'era chi, avendo già iniziato da diversi anni in modo corretto, si trovava solamente a dover rincalzare la botte madre dopo aver eseguito il prelievo annuale e tutti gli altri travasi da barile a barile.

Altri invece si trovavano a dover correggere anche il contenuto di qualche barile intermedio o perchè di acidità troppo modesta o perchè la densità era divenuta eccessiva senza il corrispondente aumento di acidità. C'era infine chi, partito di recente, aveva il problema di acetificare del mosto cotto preparato nell'autunno appena trascorso e destinato ad un nuovo barile da inserire nella propria acetaia.

Tutti, in sostanza, in un modo o nell'altro dovevano eseguire operazioni di mescolanza di aceti diversi allo scopo di ottenere un prodotto che rispondesse alla fine nel modo migliore alle proprie esigenze.

Mentre gli altri parlavano riflettevo sul fatto di quanti si rendessero conto delle modificazioni fisiche che, eseguendo quelle operazioni, avrebbero determinato negli aceti ricevuti. Certo è chiaramente intuitivo che aggiungendo dell'aceto più acido ad uno di minore acidità alla fine si ottiene una miscela più acida di quella del componente ricevente e viceversa: una minore acidità rispetto a quella del componente immesso.

Ma quanti degli amici sarebbero stati in grado di sapere esattamente il valore dell'acidità nella miscela finale ottenuta? Certamente qualcuno, ma sicuramente non tutti.

Mi venne in mente allora, a dimostrazione del concetto matematico da applicare, un ricordo scolastico vecchio di oltre sessanta anni quando una brava maestra di quinta elementare, dopo averci spiegato la «media aritmetica», parlò, a noi ragazzini, della «media ponderale».

Ricordo anche la spiegazione del nome che, ci disse, derivava dal termine latino «pondus» nel senso lato di «peso», di «pesare» di più. La dimostrazione, che certamente tutti ricordiamo, è semplicissima e cioè:... Se un oste vende dieci litri di vino a cinquemila lire al litro e cento litri, invece, a quattromila lire sempre al litro qual'è il prezzo medio di vendita di quel vino? C'era certamente, allora, il ragazzino che sparava in quattromilacinquecento anzichè quattromilavantuno il valore di quel prezzo di vendita. Ma non tutti eravamo d'accordo perchè si capiva che la maggior quantità di vino era stata venduta solo a quattromila lire.

Alla luce di quelle riflessioni pensai se fosse stato possibile, per l'aceto o per qualunque altro liquido, usare una particolare grafia con la quale eseguire le operazioni necessarie per ottenere la media ponderale dei parametri caratteristici di liquidi diversi, ma fra loro omogenei e tale che risultasse di facile esecuzione e comprensione per tutti.

Io credo di averla trovata nella forma che andrò ad esporre.

Inanzitutto i parametri che più caratterizzano fisicamente ognuno dei nostri mosti o aceti sono due. E cioè:

B = la densità o grado zuccherino (espresso in Brix);

A = la densità o grado acetico (espresso in gradi acetici);

Potrebbe anche esserci l'alcolicità o grado alcolico ma, oltre che di difficile determinazione, l'alcool è anche una fase di passaggio nel nostro processo di acetificazione da alcuni, addirittura, messa in forse. Pertanto in questa sede ritengo possa essere trascurato non escludendo comunque, per chi lo volesse, la possibilità di considerarlo e di porlo in evidenza. Infine abbiamo il volume e cioè:

V = il volume dell'aceto che viene posto in gioco (in litri).

Con queste premesse, una quantità V di aceto che abbia una densità B e una acidità A può essere rappresentata graficamente in questo modo:

$$V \left\{ \begin{array}{l} B \\ A \end{array} \right.$$

Ma poichè nei nostri calcoli che andremo ad eseguire avranno grande importanza anche il «monte gradi», cioè la quantità di gradi che un volume V di aceto ha in corpo, l'espressione precedente può essere scritta più compiutamente nel seguente modo:

$$V \left\{ \begin{array}{l} B \\ A \end{array} \right. \quad V \times B \quad V \times A$$

dove  $V \times B$  e  $V \times A$  sono rispettivamente il «monte gradi» della densità e della acidità.

Facciamo un esempio.

Vediamo come si può scrivere un secchio di aceto di 15 litri che abbia una densità di 40 Brix e una acidità di 7 gradi acetici.

Esso si scrive così:

$$15 \left\{ \begin{array}{l} 40 \\ 7 \end{array} \right. \quad 600 \quad 105$$

Con questo secchio di aceto vogliamo ora acetificare 25 litri di mosto cotto di recente cottura che ha una densità di 30 Brix e una acidità di 1 grado acetico.

(segue a pag. 8)



## LA COMPOSIZIONE DI UNA MISCELA DI ACETI

(segue da pag. 7)

Cioè un mosto cotto che si scrive così:

$$25 \left\{ \begin{array}{l} 30 \\ 1 \end{array} \right. \quad 750 \quad 25$$

L'operazione di mescolanza si riduce allora ad una semplice addizione che può essere scritta in questo modo:

$$\begin{array}{r} 15 \left\{ \begin{array}{l} 40 \\ 7 \end{array} \right. \quad 600 \quad 105 \\ + \quad \quad \quad + \quad \quad + \\ 25 \left\{ \begin{array}{l} 30 \\ 1 \end{array} \right. \quad 750 \quad 25 \end{array}$$

---


$$40 \left\{ \begin{array}{l} 33.75 \\ 3.25 \end{array} \right. \quad 1350 \quad 130$$

Da cui risulta, con estrema semplicità ed evidenza, che i 40 litri di miscela ottenuta avranno una densità di  $1350/40 = 33.75$  Brix e  $130/40 = 3.25$  gradi di acidità che si ottengono dividendo la somma dei «monte gradi» per il totale dei litri. Con questa rappresentazione grafica possiamo, in modo molto semplice ed immediato, conoscere la composizione finale di una qualunque miscela di due o anche più aceti.

Se, per esempio, riteniamo di dover maggiormente acetificare la miscela precedente e pensiamo, per far questo, di aggiungere altri 10 litri di aceto forte di mosto che abbia 10 Brix di densità e 8 gradi di acidità e cioè un aceto così rappresentato:

$$10 \left\{ \begin{array}{l} 10 \\ 8 \end{array} \right. \quad 100 \quad 80$$

L'operazione precedente diviene:

$$\begin{array}{r} 15 \left\{ \begin{array}{l} 40 \\ 7 \end{array} \right. \quad 600 \quad 105 \\ + \quad \quad \quad + \quad \quad + \\ 25 \left\{ \begin{array}{l} 30 \\ 1 \end{array} \right. \quad 750 \quad 25 \\ + \quad \quad \quad + \quad \quad + \\ 10 \left\{ \begin{array}{l} 10 \\ 8 \end{array} \right. \quad 100 \quad 80 \end{array}$$


---


$$50 \left\{ \begin{array}{l} 29.0 \\ 4.2 \end{array} \right. \quad 1450 \quad 210$$

e i 50 litri della miscela che così si ottiene avranno una densità di  $1450/50 = 29.0$  Brix e una acidità di  $210/50 = 4.2$  gradi acetici.

Il grande vantaggio di queste operazioni di calcolo è quello di poter essere fatte prima di eseguire materialmente le mescolanze e quindi di poter conoscere a priori i risultati in modo tale da correggere il rapporto fra gli aceti da mescolare per ottenere un risultato il più vicino possibile a quello da noi desiderato. Penso, per esempio, alle correzioni che occorre fare alle nostre batterie quando la linea «Gambigliani» (chiamiamola così) sia della densità sia dell'acidità, chiaramente illustrata e spiegata dall'amico Vincenzo Ferrari Amorotti nei corsi di formazione, presenta dei picchi notevoli in corrispondenza di alcuni barili intermedi anzichè svolgersi, come sarebbe desiderabile, in modo lineare e progressivo.

Su quei barili dal comportamento anomalo, è stato più volte suggerito, è bene intervenire cercando di riportare i valori della densità e della acidità su una linea ipotetica il più possibile rettilinea. Ecco allora che questi calcoli sono indispensabili prima di procedere materialmente. Conoscendo i parametri, cioè la densità e l'acidità dell'aceto che è presente nel barile e quelli dell'aceto che abbiamo a disposizione per la correzione, noi saremo in grado, con i calcoli sopradescritti e a priori, di determinare i volumi da miscelare per ottenere il volume da reimmettere nel barile con i valori di densità e acidità da noi voluti.

Non per nulla l'amico Vincenzo, nelle lezioni da lui tenute nei corsi per Assaggiatori di Aceto Balsamico Tradizionale, ha sempre suggerito che in una acetaia ben governata dovrebbe sempre essere presente, a parte, una selezione di mosti acetificati con densità e acidità diverse in modo da avere sempre a disposizione un certo quantitativo di aceto idoneo per eseguire le correzioni necessarie.

Ritengo queste indicazioni utili per ben condurre una batteria di vaselli.

Giuseppe Pecchi

## ACETO BALSAMICO DI MODENA E I.G.P.

Da molti anni sono posti in vendita, dentro e fuori i confini nazionali, due prodotti, il primo dei quali denominato Aceto Balsamico di Modena e il secondo Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, ritenuti da tutti tanto diversi fra loro da non consentirne paragone alcuno nonostante le denominazioni differiscano per la presenza di una sola aggettivazione.

È anche noto come il «fatturato» del semplice Aceto Balsamico di Modena superi quello del «Tradizionale» per molte decine di miliardi, ma il problema che conta non è questo.

Mentre l'Aceto Balsamico Tradizionale è sottoposto a decreti che ne vincolano la produzione al territorio modenese ed in virtù delle sue caratteristiche, della sua storia e delle sue tradizioni ha, di recente, ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.), il semplice Aceto Balsamico di Modena non può fregiarsi di sigle e quindi può essere prodotto in tutte le parti del globo terrestre, circostanza questa palesemente assurda e contraddittoria in sé: se un prodotto utilizza una denominazione geografica è naturale che essa ne rappresenti anche il luogo di produzione.

Gli esempi sono superflui.

Naturale, logico, sequenziale anche se questo non accade per l'Aceto Balsamico di Modena e non solo da oggi, cioè da quando il Consiglio di Stato si è opposto alla attribuzione al medesimo della D.O.C. (denominazione di origine controllata).

Per qualificare il prodotto si chiede ora il riconoscimento I.G.P. (indicazione geografica protetta) che secondo il significato dei termini legherebbe il prodotto medesimo al territorio modenese con le relative conseguenze. Che cosa si oppone a questo?

Il D.M. 3-12-1965 (caratterizzazione di composizione dell'Aceto Balsamico di Modena) il quale contiene un riferimento al nome Modena, descrive le caratteristiche di tipo merceologico che l'aceto deve presentare per poter usufruire del nome Modena, ma contemporaneamente non precisa, nè affronta il problema della localizzazione geografica in cui lo stesso deve essere prodotto.

È evidente che l'attribuzione della I.G.P. non sarà possibile sino a che non verrà abrogato e riscritto il decreto sopra indicato.

Questi problemi non riguardano la Consorteria, ma sarebbe opportuno che, da subito, si provvedesse alla loro risoluzione per fare chiarezza sull'intero comparto a difesa e a rispetto del consumatore e non solo.



# S. MARTINO 2000

La autunnale ricorrenza di San Martino è stata celebrata, come vuole la tradizione, dalla Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto, col «classico» Convivio svoltosi, come al solito, negli accoglienti locali del «Gatto Verde» di Maranello. Quasi 500 i convitati, a dimostrazione che, pur nell'anno 2000, la tradizione di San Martino è ancora viva; nell'occasione il Gran Maestro della Consorteria Francesco Sacconi ha consegnato, con la collaborazione del Commendator Alberto Mantovani (Presidente della Camera di Commercio di Modena) e del Sindaco di Spilamberto Luca Gozzoli, i diplomi agli 11 nuovi Maestri Assaggiatori rilevando che questo riconoscimento è una «base di partenza» per affinare sempre di più le doti olfattivo / gustativo / sensoriali che un bravo Maestro Assaggiatore deve sovente esercitare per «mantenersi in esercizio». Il Sindaco Gozzoli ha sottolineato la circostanza che il Museo del «Balsamico», agognato da anni, è ora una realtà: il relativo progetto di realizzazione, nella prestigiosa Villa Fabriani di Spilamberto, sede della Consorteria, è già stato approvato sia dalla provincia di Modena che dalla Regione Emilia Romagna (nell'ambito del più generale progetto della Strada dei Vini e dei Sapori) e sarà posto in essere, praticamente, al più presto.

Il «Gatto Verde» ha confermato la sua affidabilità e professionalità, ammannendo ai numerosi avventori (in un tempo tutto sommato assai ragionevole, se commisurato al numero dei coperti) dopo un aperitivo con fragranti crescentine, salatini e parmigiano all'Aceto Balsamico Tradizionale, un ottimo risotto al «Balsamico» (non facile a realizzare in maniera così riuscita per quasi 500 persone!), buone crespelle ai funghi, il tradizionale e succulento cotechino con purè (abbastanza leggero), una buona fesa di vitello con insalata e patatine e, di dessert, la ormai onnipresente panna cotta; il tutto abbinato ad un notevole Lambrusco Grasparossa di Bellei.

Ovviamente, al termine del pranzo, non potevano mancare, per San Martino, le castagne arrosto col vino nuovo: in questo caso si è optato per il più commerciale Vino Novello che, a nostro parere, è ben diverso dal «vino nuovo» della tradizione.

Il Convivio è stato allietato dalla classica tombola con bei premi offerti dai vari sponsor, e dalla lotteria che ha visto, come premi prestigiosi, varie botticelle realizzate dalla ditta Renzi e offerte in collaborazione con la Banca Popolare dell'Emilia Romagna e con la Banca C.R.V. di Vignola.

Avv. Piergiulio Giordani

*Il presente bollettino di C.C.P. serve per coloro che non avessero provveduto al pagamento della quota Sociale per l'anno 2001.*

<p>CONTI CORRENTI POSTALI RICEVUTA di un versamento</p> <p>Lire <b>Cinquantamila</b> <b>50.000</b></p> <p>sul C/C N. <b>16248411</b></p> <p>intestato a <b>Consorteria ACETO BALSAMICO Tradizionale di Modena - Via Roncati, 29 - 41057 SPILAMBERTO (MO)</b></p> <p>eseguito da _____ addì _____</p> <p>residente in _____</p> <p>Bollo e data _____</p> <p>Bollo lineare dell'Ufficio accettante _____</p> <p>L'UFFICIALE POSTALE _____</p> <p>Cartellino del bollettario _____</p>	<p>Bollettino di L. <b>50.000</b></p> <p>Lire <b>Cinquantamila</b></p> <p>sul C/C N. <b>16248411</b></p> <p>intestato a <b>Consorteria ACETO BALSAMICO Tradizionale di Modena - Via Roncati, 29 - 41057 SPILAMBERTO (MO)</b></p> <p>eseguito da _____ addì _____</p> <p>residente in _____</p> <p>Bollo e data _____</p> <p>Bollo lineare dell'Ufficio accettante _____</p> <p>L'UFF. POSTALE _____</p> <p>numerato d'accettazione _____</p>	<p>CONTI CORRENTI POSTALI</p> <p>Certificato di accreditem. di L. <b>50.000</b></p> <p>Lire <b>Cinquantamila</b></p> <p>sul C/C N. <b>16248411</b></p> <p>intestato a <b>Consorteria ACETO BALSAMICO Tradizionale di Modena - Via Roncati, 29 - 41057 SPILAMBERTO (MO)</b></p> <p>eseguito da _____ addì _____</p> <p>residente in _____ via _____</p> <p>Bollo e data _____</p> <p>Bollo lineare dell'Ufficio accettante _____</p> <p>L'UFFICIALE POSTALE _____</p> <p>N. _____ del bollettario ch.9</p>
<p>data _____</p> <p>progress. _____</p> <p>numero conto _____</p> <p>importo _____</p>	<p>data _____</p> <p>progress. _____</p> <p>numero conto _____</p> <p>importo _____</p>	<p>data _____</p> <p>progress. _____</p> <p>numero conto _____</p> <p>importo _____</p>



*Il presente bollettino di C.C.P.  
serve per coloro che non avessero provveduto  
al pagamento della quota Sociale  
per l'anno 2001.*

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).

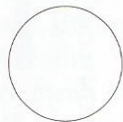
**NON SONO AMMESSI BOLLETTINI RECANTI CANCELLATURE, ABRASIONI O CORREZIONI.**

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.



## MAESTRI ASSAGGIATORI

Domenica 12 novembre 1999, con provvedimento della Camera di Commercio di Modena e della Consorteria, hanno ricevuto il Diploma di Maestro Assaggiatore di Aceto Balsamico Tradizionale i seguenti Soci:

- 1) Salvatore Alberghini
- 2) Novello Baraldi
- 3) Franco Bergonzini
- 4) Giorgio Botti
- 5) Roberto Calanchi
- 6) Ivo Costa Zaccarelli
- 7) Vincenzo Gualdi
- 8) Claudio Malmusi
- 9) Alberto Mazzanti
- 10) Aronne Sala
- 11) Valeriano Zanasi

## ASSAGGI DI ALLENAMENTO

A partire dal mese di ottobre 99 e sino al termine di marzo 2000 per complessive 36 tornate si sono svolti, presso le varie Comunità della Provincia gli «Assaggi di allenamento» lo scopo dei quali è noto a tutti i Soci che frequentano la Consorteria.

Oltre alla fortissima partecipazione, è soltanto il caso di sottolineare come la presentazione di un certo numero di campioni identici presso tutte le Comunità consenta di «testare» il comportamento degli Assaggiatori nei confronti della valutazione di un «Balsamico» e di trarne le dovute conseguenze. Di questo lavoro si deve ringraziare il dott. Vincenzo Amorotti e la Sig.ra Nadia Muratori, nostra preziosa collaboratrice.

E proseguendo nella fase dei ringraziamenti per il lavoro organizzativo svolto non possono essere dimenticati: Luigi Loli Palazzini insieme a Mariangela e Agapito Cocchi per la Comunità di Modena; Guido Dotti e Italo Pedroni per Nonantola; Romolo Gorgò, Azio Sacchetti e Loretta Goldoni per Carpi e Soliera; Roberto Chierici e Giuseppe Sighinolfi per Spilamberto e Castelnuovo R.; Giorgio Ferrari per Formigine e Sassuolo; Lino Beghi, Graziano Corradetti e Piergiorgio Simonini per Vignola e Castelvetro.

## AVVISO

### 35° PALIO DI S. GIOVANNI

Le norme di partecipazione alla Gara del Palio non sono mutate rispetto alle trascorse edizioni.

Coloro che volessero rivederle sono invitati a rileggerle sul Notiziario n. 1 dello scorso anno solare. A scanso di spiacevoli equivoci o incomprensioni è soltanto il caso di ripetere quanto segue: la raccolta dei campioni inizierà il 2 aprile p.v. per terminare, improrogabilmente, il giorno 29 dello stesso mese. È inoltre importante raccomandare la puntuale compilazione, in stampatello, del cartellino di accompagnamento del campione presentato.



# IL «BALSAMICO» DELLA TRADIZIONE SECOLARE

Si riporta l'articolo di Francesco Saccani sul «Balsamico» pubblicato nel volume «Zibaldone Modenese 2000» di Beppe Zagaglia - Editore Artioli - Modena.

Donare «Balsamico» è come donare parte di se stessi perchè questa meraviglia «dal colore bruno scuro, carico e lucente, dal profumo caratteristico e complesso, penetrante, di evidente, ma gradevole ed armonica acidità e dall'inimitabile sapore dolce e agro ben equilibrato» e armonico nella sua emblematica espressione, non rappresenta soltanto una particolare ed inimitabile realtà della nostra terra e della mano dell'uomo, ma piuttosto l'insieme delle vicissitudini, delle attenzioni, delle attese e dei traguardi che, nel tempo, hanno segnato la «storia» di una famiglia attraverso il susseguirsi delle sue generazioni e per tanto anche quella dei suoi componenti e dunque di se stessi.

È noto come le tradizioni e le costumanze perpetuate nei secoli gli riconoscano l'impronta lasciata da un «sigillo» che delinea parte dei tratti identificativi di una famiglia o di un casato, al punto da porne financo in sott'ordine gli enormi pregi che gli si attribuiscono nell'uso in tavola e in cucina.

Non porta meraviglia dunque se come tutte le storie che si riferiscono alle predilezioni umane anche la sua ha un fascino particolare.

Più volte è stato denominato «Aceto ducale» rapportato al blasone degli Estensi, i quali durante il periodo di loro permanenza in Modena lo hanno reso famoso presso le maggiori Corti Europee del tempo. L'appellativo, tuttavia, può essere ritenuto, da molti e per molti versi, del tutto riduttivo. Meglio sarebbe considerare «regale» il suo manifestarsi.

E questa regalità va interpretata nella accezione più ampia che compete al termine: non circoscritta o racchiusa fra le mura di una reggia dal momento che è rinvenibile anche nella più umile dimora di questo particolare territorio emiliano ed evidente per la qualità e lo spessore dei suoi profumi, della sua eleganza, del suo modo di presentarsi e dell'armonia che manifesta in componenti fra loro contrastanti (il dolce e l'acido), armonia degna per l'appunto di un re di altri tempi.

Regalità che emerge evidente ogni qual volta trova nelle cure attente e amorevoli del conduttore della batteria di vaselli l'elemento catalizzatore appropriato.

Cure e attenzioni che durante lo scorrere dei secoli hanno eretto un baluardo difensivo per preservarlo da ogni proditoria contaminazione con altre realtà erroneamente ritenute più o meno similari.

È noto come sia stato l'ottocento il secolo che ne ha consacrato il valore e il prestigio rendendolo patrimonio comune di questo territorio e dei suoi abitanti.

L'alone di leggenda che da sempre, nel tempo, lo ha accompagnato è oggi contenuto in termini di accettabile credibilità e la sua «storia» inizia a prendere forma concreta e corretta. I metodi per produrlo non vengono più trasmessi oralmente e segretamente di padre in figlio, ma derivano soprattutto dalle testimonianze e dalle indicazioni del conte Giorgio Gallesio (1839) e dell'avv. Francesco Aggazzotti (1862). Giorgio Gallesio afferma che «la sola differenza che passa fra l'aceto di mosto e quello di vino sta nel primo elemento dell'operazione. Abbiamo visto che quello di mosto comincia con del mosto cotto, quello di vino con del vino, cioè del mosto fermentato senza essere sottoposto al fuoco».

E questa «sola» differenza non è da poco.

Diventa una comprovata discriminante per tutti i tipi di aceto rispetto al «Balsamico» cui compete e compete la celebrazione del «rito» della cottura del mosto che creava e crea, sempre, aria di festa e di promettenti profumi. Francesco Aggazzotti del Colombaro fornisce, invece, attraverso la testimonianza di due lettere, esatte indicazioni sul modo antico di procedere per ottenere quell'aceto cui in esclusiva andava attribuito l'appellativo «Balsamico» come naturale conseguenza delle sue peculiari proprietà.

I metodi stessi vengono oggi puntualmente suggeriti a tutti coloro che desiderano intraprendere la loro avventura con il «Balsamico».

I suoi «segreti» sono stati per buona parte svelati, anche se una cortina di «mistero» continua ad aleggiargli intorno.

Il «Balsamico» si ottiene dalla naturale e spontanea trasformazione del mosto d'uva preferibilmente trebbiana (Trebbian di Dio, dolce e rodente, lo chiama il Tassoni) cotto e ridotto a fuoco diretto e a cielo aperto, immerso in botticelle di legno di essenza pregiata e di capacità a scalare, ove sosta per parecchi lustri sapientemente accudito dall'uomo, attraverso tre fasi di trasformazione: la fermentazione (alcolica e acetica in sequenza simultanea), la maturazione e l'invecchiamento.

Nel secolo XXI il suo «mistero» va ricercato dentro i vaselli ove si compiono tali trasformazioni ed è attribuibile al modo con il quale le medesime si sviluppano e sulle quali l'uomo può soltanto osservare e vigilare.

Questa circostanza determina il motivo principale che rende il rapporto uomo/balsamico problematico e nello stesso tempo affascinante.

Problematico per le scelte che si devono effettuare quando si attiva una nuova batteria di vaselli; perchè non si può intervenire più di tanto sui lieviti e sugli acetobatteri che sono i principali responsabili delle prime trasformazioni del mosto cotto; perchè non si è in grado di modificare, come a volte si vorrebbe, quelle mutazioni che dipendono soltanto dalle leggi della natura e per tante altre cause ancora, ma problematico anche perchè oltre agli aspetti tecnici l'uomo è comunque costretto a subirne la seduzione che rende quel rapporto affascinante oltre che di sfida allo stesso modo di quanto accade, da sempre, tra giovani amanti. Affascinante perchè ci si trova a convivere con una realtà singolare e irripetibile, per la carica affettiva che prima o poi inevitabilmente trasmette ed anche perchè ci si rende conto di quanto sia in grado di oltrepassare i limiti imposti dal tempo per creare e presupporsi di vita nel futuro e ancora perchè riesce vincitore anche sull'uomo tecnologico del XX secolo il quale, suo tramite, riesce a superare il tedio di una quotidianità spesso opprimente, se non deprimente.

Di tutto questo ci si rende conto ogni qual volta, salendo in acetaia, si è costretti a subirne il fascino.

In ultima analisi risulterebbe del tutto inutile, fuori posto e fuori luogo, ritenere il «Balsamico» soltanto un ottimo prodotto commestibile.

Più appropriato sembra essere il collocarlo, nell'ambito della poesia e del sogno.

Una poesia amica, che visita i sogni e li rende concreti su una realtà che «intender non la può chi non la prova». Il privilegio di averne colto i segni e di averli valorizzati spetta a Spilamberto ove la «Consorteria» ogni anno per S. Giovanni premia i campioni di «Balsamico» carichi di memoria, di profumi e di sapori, ma anche di lieti auspici per le nuove generazioni che dimostrano di voler cogliere il testimone con piena consapevolezza. Un solo monito va loro rivolto: evitino di lasciarsi prendere dall'affanno di rincorrere il tempo necessario per raggiungere i traguardi desiderati perchè questo non dipende dalla loro volontà.

Cerchino piuttosto di camminare insieme al «Balsamico» condividendone gioie, dolori e liete sorprese.

Non pensino solo all'approdo mentre tessono la tela dei sogni sorti in epoche lontane se desiderano che il rumore amico dei loro passi in acetaia possa essere percepito da coloro che li seguiranno nel tempo.



FERRARI NIKI  
VIA REP. DI MONTEFIORINO, 40  
41100 MODENA



Anno XV - Numero 1 - Aprile 2001

## 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)

## ELENCO DEGLI ALFIERI E LORO RECAPITO

BASTIGLIA - BOMPORTO - RAVARINO  
BELLELENZO

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

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 LUIGI

S. CESARIO SUL PANARO  
BELLUCCI SILVANO

GHIARONI RINO

S. DONNINO - S. DAMASO  
BIZZARRI SANDRO

TRENTI G. LUCA

SASSUOLO  
COLOMBINI SERGIO

SOLIERA  
BIANCHINI P. PAOLO

LANCELOTTI GIUSEPPE

MARTINELLI IVANO

SPILAMBERTO  
COCCHI AGAPITO

LAMBERTINI VALENTINO

VECCHI RINO

VIGNOLA  
BEGHI LINO

SIMONINI CARLO

## AVVISO

Le nostre coordinate internet:

[consorteria@comune.spilamberto.mo.it](mailto:consorteria@comune.spilamberto.mo.it)

## IN CUCINA

### Coniglio di Nonna Clotilde (\*)

Per circa sei persone.

**Recipe:** un coniglio (1,5÷2 Kg.) - brodo di carne - una cipolla bianca di media grandezza - tre arance bionde del tipo «tarocco» - sei foglie di alloro - mezzo bicchiere di aceto balsamico tradizionale extravecchio - farina - olio - burro - sale.

**Messa in opera:** Tenere il coniglio in acqua fresca e odori vari per una notte. Tagliare a pezzetti. Asciugare e infarinare lievemente. In una teglia mettere olio, burro, la cipolla tritata finemente, l'alloro e, per ultimo, il coniglio. Lasciare rosolare bene girando varie volte e aggiungere, a fuoco alto, il succo delle tre arance.

Quando questo è stato assorbito dalla carne, aggiungere il brodo caldo quanto basta perchè il coniglio cuocia (meglio a fuoco basso e su piastra elettrica) salare e coprire.

Qualche minuto prima di spegnere aggiungere l'aceto balsamico tradizionale extravecchio e farlo assorbire.

Accompagnare in tavola con purea di patate e radicchio.

Buon appetito.

*Nella Ricci*

(\*) Ricetta che ha ricevuto il primo premio durante la manifestazione di «Balsamica 1999».