



NOTIZIARIO DELLA CONSORTERIA DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

Periodico semestrale di cultura dell'aceto balsamico tradizionale

Direzione e redazione: Spilamberto - Via Roncati, 28 - Direttore responsabile: FRANCO MANTOVI
Spedizione in abb. post. ai sensi dell'Art. 2 - comma 20/D - Legge n. 662 del 23/12/96 - Tab. D - Autorizzazione DC/DCI/1022/MO - Bologna
Autorizzazione del Tribunale di Modena N° 856 del 14-4-1987 - Fotocomposizione: Antares - Modena - Stampa: Arte Graph - Bomporto (Mo)



24 NOVEMBRE 2002



È consuetudine per tutti ricordare attraverso datazioni le circostanze che hanno prodotto particolari eventi, scoperte o quant'altro abbia contribuito, sia in positivo che in negativo, a modificare il preesistente.

Una di queste, indiscutibilmente positiva e importante per il «Balsamico» della tradizione secolare, per Spilamberto, per la Consorzio e non solo, è rappresentata dal 24 novembre dell'anno solare 2002.

Alle ore 10,30 in Villa Fabriani si celebrava l'inaugurazione del Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale con madrina l'On. Dott. Paola Manzini, Questore della Camera dei Deputati. Numerosissime le Autorità presenti alla cerimonia ad iniziare da S.E. il Prefetto Alberto Ruffo Consigliere per gli Affari Interni del Presidente della Repubblica Carlo Azeglio Ciampi, accompagnato dalla Sua gentile Signora, dal Presidente della Provincia Graziano Pattuzzi, dal Presidente della Camera di Commercio Comm. Alberto Mantovani e dal suo Vice dott. Maurizio Torreggiani, dal Presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Vignola dott. Giorgio Cariani, dal Colonnello Comandante l'Arma dei Carabinieri della Provincia di Modena Giuseppe Governale, dal Consigliere Regionale Giancarlo Muzzarelli, dall'Assessore provinciale all'Agricoltura Enrico Corsini, dal Direttore Generale della Cassa di Risparmio C.R.V. di Vignola rag. Franco Crotali, dal funzionario della Banca Popolare dell'Emilia Romagna dott. Giovanni Ronzoni, dal Presidente della Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano dott. Ugo Rangone, insieme alle Autorità locali rappresentate dal Sindaco Luca Gozzoli, dal Vice Sindaco Augusto Riccò, dal Parroco don Giulio Roncaglia e dal Comandante la stazione dei Carabinieri di Spilamberto Maresciallo Claudio Callai.

Notevole se non imponente anche la folla di appassionati, cultori, giornalisti e curiosi che, per tutta la giornata del 24 novembre, ha sostato in Villa Fabriani sia per onorare il «Balsamico», che per esprimere consensi verso coloro che

sono riusciti a realizzare la struttura museale.

Spesso, in circostanze simili, si sente pronunciare la frase «se non ci fosse occorrerebbe inventarlo», essa si addice molto nei confronti del Museo del «Balsamico», anche se il medesimo non è stato «inventato», ma piuttosto «costruito».

Costruito con il costante sostegno dell'Amministrazione Comunale di Spilamberto e l'appassionato impegno profuso in Consorzio per oltre 36 anni da molti che, generosamente e senza pretendere alcun riscontro economico, sono stati capaci di porre in rilievo gli autentici valori del «Balsamico» sia dal punto di vista storico, culturale e scientifico, che affettivo sempre fortemente radicato presso ogni famiglia che lo produce.

Non per niente l'acetaia rappresenta una forte identità familiare.

La credibilità e la stima raggiunta dall'Associazione hanno rappresentato il veicolo attraverso il quale diversi Sponsor hanno ritenuto di intervenire generosamente per la copertura delle spese necessarie per l'allestimento: la Regione Emilia Romagna, la Provincia

di Modena, la Fondazione Cassa di Risparmio di Vignola, la Camera di Commercio di Modena, la Banca Popolare dell'Emilia Romagna, la Cassa di Risparmio C.R.V. di Vignola, la DITTA FRANCESCO RENZI, insieme a IRIS, META, SPM, ABITCOOP e UNION CASA ed anche alcuni Soci che hanno contribuito con la donazione di oggetti personali di assoluto pregio. Non resta ora che trasmettere un preciso messaggio.

Il Museo appena inaugurato si presenta come una struttura viva al pari di una batteria di vaselli (non per niente ne contiene tre) e proprio per questo deve essere accudita, protetta e amata e ogni Socio della Consorzio deve essere disponibile a sostenerla, potenziarla e farla vivere nel migliore dei modi.

Anche perchè è assolutamente certo che quando si opera con generosità senza preoccuparsi di conseguire guadagni, o di far quadrare bilanci, i risultati che si ottengono sono sempre sorprendentemente positivi oltre che gratificanti.

Il Gran Maestro
Francesco Saccani



BANDO

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

«37ª GARA DEL PALIO DI S. GIOVANNI» riservata agli aceti balsamici «tradizionali» prodotti nell'area degli antichi domini estensi.

La raccolta dei campioni iniziata il 1° aprile terminerà **improrogabilmente** il giorno 30 aprile p.v.

I campioni presentati fuori termine verranno regolarmente valutati, ma non potranno concorrere alla vincita del «Palio 2003».

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
Francesco Saccani

CONVOCAZIONE DELL'ASSEMBLEA ORDINARIA DEI SOCI

Domenica 22 giugno 2003, alle ore 9,30, è convocata in Spilamberto, presso i padiglioni della Fiera, 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 2003.

La convocazione dell'Assemblea avviene tramite questo numero del Notiziario e sostituisce, a tutti gli effetti, la lettera di convocazione.

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 14 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 22 giugno p.v. al termine dell'Assemblea Generale.

37° PALIO DI S. GIOVANNI

La raccolta dei campioni partecipanti alla 37ª gara del Palio di S. Giovanni inizierà il giorno 1 aprile del corrente anno per terminare il giorno 30 dello stesso mese. Tutti i campioni che perverranno oltre tale data verranno egualmente esaminati, ma non potranno accedere alla graduatoria di merito. Pertanto si invitano caldamente i conferenti a provvedere per tempo alla relativa consegna. Qualcuno in passato era solito far pervenire il proprio campione all'ultimo momento ritenendo di avere maggiore garanzia nei confronti della sua valutazione a causa della maggiore capacità di giudizio conseguita dagli Assaggiatori dopo numerose serate di «Assaggio».

A scanso di equivoci si precisa che la numerazione riguardante l'anonimizzazione dei campioni non segue l'ordine di presentazione dei campioni stessi per cui un simile atteggiamento diventa totalmente inutile.

È poi il caso di precisare un altro aspetto relativo allo svolgimento della gara, aspetto che può creare una errata valutazione nei confronti del comportamento in uso.

È noto che da molti anni in diverse zone del territorio nazionale non appartenenti all'area degli «Antichi domini estensi» esistono appassionati che si dedicano alla produzione del nostro «Balsamico»: a 100 Km. di distanza da Spilamberto esiste una acetiaia composta da numerose batterie di vaselli che ha gli stessi anni della Consorteria.

Quel prodotto anche se non può fregiarsi della «Denominazione di origine protetta», esaminato, può ottenere un ragguardevole punteggio e il suo proprietario, al pari di altri simili, non fosse che per curiosità o per riceverne un giudizio, lo conferisce alla gara del Palio.

A tale proposito viene qui riportato quanto recita il «Regolamento» all'art. 5.

«Gli aceti balsamici tradizionali provenienti da zone diverse da quella ritenuta tipica verranno anch'essi ritirati, registrati valutati, ma non potranno partecipare alla gara del Palio che è, per sua natura, riservata ai balsamici tradizionali provenienti dai territori degli "Antichi domini estensi": provincia di Modena, parte di quella di Reggio Emilia e parte occidentale di quella di Bologna (leggi Bazzano, cioè la zona di confine strettamente limitrofa alla provincia di Modena; certamente non Marzabotto come l'attuale persona che funge da presidente del Consorzio produttori di Aceto balsamico Tradizionale di Modena avrebbe preteso non più di cinque anni or sono).

AVVISO

Sito internet:
www.balsamico-tradizionale.it

Indirizzi e-mail:
consorteria@comune.spilamberto.mo.it
consorteria@libero.it

LA CONSORTERIA E I SUOI SOCI

Lo Statuto dell'Associazione stabilisce che possono far parte della Consorceria dell'Aceto Balsamico Tradizionale le persone fisiche maggiorenni, le persone giuridiche, le Associazioni e ogni altro Ente pubblico o privato che manifestino interesse alle sue attività oltre che al raggiungimento dei suoi fini fornendo la propria partecipazione attiva.

E i fini sono, da sempre, quelli di promuovere, organizzare e sostenere in tutti i modi possibili iniziative e manifestazioni dirette alla tutela e alla valorizzazione del «Balsamico» nel rispetto rigoroso della tradizione senza per altro perdere di vista la difesa delle sue caratteristiche di qualità connesse, ad esempio e per inciso, al problema della sua commercializzazione tenuto conto che possiede, in assoluto, le credenziali per essere collocato al vertice dei prodotti ritenuti «di nicchia».

In concreto organizza, dentro e fuori i confini spilambertesi, corsi di formazione e di perfezionamento sulle caratteristiche del prodotto, cura in forma sistematica la pratica dell'esame organolettico al fine della «conoscenza» e della valutazione del prodotto, professionalizza a tale scopo i suoi Soci, svolge la gara del Palio di S. Giovanni con l'obiettivo primario di controllare l'evoluzione del prodotto nel tempo e trasmettere gli opportuni segnali finalizzati al rispetto di una tradizione che sappiamo essere secolare, accoglie i visitatori nella propria sede, cura l'Acetaia sociale e si prodiga affinché il Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale recentemente inaugurato si presenti quale struttura viva e adeguata alla realtà del nostro tempo senza inficiare l'eredità del passato, ma piuttosto arricchendola a favore delle generazioni future.

E ogni soggetto che ne chiedi l'iscrizione è tenuto a collaborare, nei limiti delle sue possibilità e del suo tempo disponibile, alla realizzazione di tutto quanto sopra indicato.

Poichè l'appartenenza alla Consorceria ha carattere libero e volontario, colui che vi aderisce non può che osservarne le norme statutarie e tenere un comporta-

mento corretto con tutti, improntato alla lealtà, alla cortesia e al rispetto reciproco in un confronto diretto, aperto e costruttivo che trova nel dialogo la sua massima espressione. E poichè l'Associazione non persegue alcuna finalità di lucro per agire soltanto nei confronti della difesa di una eredità secolare che ha fatto del «Balsamico» un mito, ogni Socio che entra in Villa Fabriani deve lasciare fuori dalla porta i personali interessi di natura economica per non inquinare l'ambiente con problemi di natura estranea, che potrebbero far sorgere conflitti o contenziosi inaccettabili e assurdi in opposizione agli obiettivi culturali che le sono propri.

I Soci attivi aderenti alla Consorceria assommano a diverse centinaia, mentre migliaia risultano coloro che forniscono un appoggio esterno non potendo essere fisicamente presenti per pure e semplici cause di forza maggiore.

Il loro insieme si presenta alquanto variegato:

— la maggior parte aderisce con convinzione per sostenere gli obiettivi che si perseguono;

— vi è poi chi la frequenta per ottenere concrete indicazioni connesse alla conduzione della propria acetaia che in molti casi è costituita anche da una sola batteria composta da cinque o sei vaselli, ma che merita, a buon diritto, la stessa attenzione e il medesimo rispetto che viene riservato a quelle formate da un numero molto maggiore di batterie;

— c'è chi si reca a Villa Fabriani per confrontarsi con molti altri che condividono gli stessi problemi e per discutere con loro di vaselli, di fermentazioni, di prelievi, di travasi e di quant'altro con discorsi senza fine perchè sempre nuovi, così come sempre nuove appaiono le sorprese che il mosto cotto riserva durante la sua evoluzione nelle botticelle per trasformarsi in «Balsamico»;

— c'è chi la frequenta per «conoscere» il «Balsamico» attraverso l'esame organolettico e per esercitare la professione di «Assaggiatore» con adeguata perizia e sufficiente credibilità;

— c'è chi si reca a Spilamberto dimostrando grande generosità verso l'Associazione per regalarle con gioia il proprio tempo libero rinunciando, a volte, ad altre incombenze o impegni;

— c'è chi si reca in Consorceria perchè vi trova un clima favorevole del tutto consono al suo modo di essere e di sentire;

— c'è chi lo fa perchè il «Balsamico» è un formidabile «catalizzatore» di rapporti umani e personali fondati sulla stima reciproca.

Non si può tuttavia sottacere che vi è anche chi lo fa soltanto per «prendere» senza nulla offrire in cambio.

Prendere, ad esempio, un diploma o un premio da ostentare a volte in forma impropria e contraria alle motivazioni per le quali essi sono stati assegnati.

Si deve però prendere atto che fortunatamente costoro rappresentano una esigua minoranza rispetto a tutti gli altri Soci.

Costituiscono un gruppo talmente limitato da non poter ostacolare il costante progredire della credibilità dell'Associazione nei confronti di tutti coloro che ne osservano l'operare e non sono neppure in grado di limitare la sua azione promotrice nei confronti del «Balsamico».

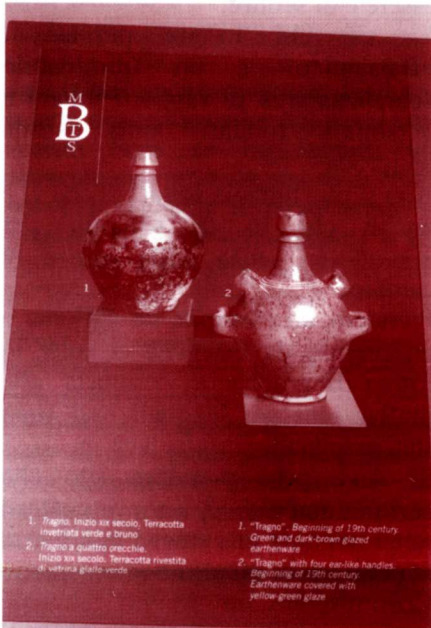
Questo gruppo è perfettamente individuabile e proprio per questo ogni suo componente dovrebbe comprendere la sua posizione parassitaria rispetto a tutti gli altri determinati a sostenere gli autentici valori del «Balsamico» che, a dispetto di tutto e di tutti, restano e resteranno sempre racchiusi nel silenzio dell'Acetaia luogo ricolmo di molteplici elementi simbolici di inestimabile valore e rilievo.

Sarebbe opportuno che ognuno di questi, qualora fosse intenzionato a continuare a far parte della Consorceria, meditates seriamente sul suo modo di essere in Villa Fabriani e parafrasando un noto detto modenese si desse «una mossa», oppure una efficace e sufficiente «regolata».

Il Gran Maestro

IL MUSEO E LA CONSORTERIA PER

In un'epoca in cui sono diffuse la teoria e la storiografia della cultura materiale, la visione del pluralismo culturale come elemento di un giudizio di valore, la valorizzazione del popolare e del subalterno, i venti di globalizzazione dei costumi, in una società contemporanea complessa, investita dalla grande trasformazione, caratterizzata dalla nascita e dalla crescita di un campo



1. "Tragno" inizio 16° secolo. Terracotta invetriata verde e bruno
2. "Tragno" a quattro picchie. Inizio 16° secolo. Terracotta rivestita di vetrina giallo-verde

1. "Tragno" Beginning of 19th century. Green and dark brown glazed earthenware
2. "Tragno" with four ear-like handles. Beginning of 19th century. Earthenware covered with yellow-green glaze

culturale allargato che coinvolge potenzialmente tutti noi, il «bene culturale» è divenuto il grande protagonista di quella miriade di «musei» italiani, nati in questi ultimi decenni, di cui l'Italia è dotata. Si tratta di strutture museali, per lo più, spesso ben organizzate, selettivamente orientate a documentare l'arte, le tradizioni, spaziando dalle collezioni di dipinti, reperti archeologici, monete, francobolli, documenti, oggetti di storia naturale o di storia della scienza, della tecnica, ecc.; in sostanza opere, manufatti, oggetti, molti dei quali fino a qualche decennio fa non si sarebbe fatto quasi alcun conto, ma per i quali, a giustificazione del concetto di bene culturale contenuto nella struttura museale, sono intervenute valutazioni sull'esteticità, sull'artisticità, sull'intensità testimoniale, sulla capacità documentaria.

E, allora, l'Aceto Balsamico Tradizionale può definirsi «bene culturale», tale da giustificare la costituzione di un «museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale»?

È successo che presso Villa Fabriani, nella cittadina di Spilamberto di Modena, il 24 novembre dello scorso anno è stato inaugurato il Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale, per testimoniare al mondo intero una

tradizione ed una cultura che si perpetuano tra le contrade del nostro territorio da secoli, nella consapevolezza di partecipare a qualche cosa che ci trascende e ci rende direttamente partecipi della crescita di un prodotto singolare e prezioso, il «Balsamico», che contiene e trasmette profondi e molteplici elementi simbolici, tanto da indurre alcuni organismi ad operare affinché la sua realtà, la sua tradizione, la sua storia e la sua cultura vengano conservate e fatte crescere per poterle trasmettere integre, ma soprattutto vive, a chi verrà dopo di noi.

È noto come il territorio della Provincia di Modena, insieme a quello della vicina Reggio Emilia, sia, oggettivamente, il solo deputato alla produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale a causa di numerose e complesse motivazioni sostenute da consuetudini e costumanze antiche, insieme a precise caratteristiche naturali connesse al clima, alla qualità del terreno, delle uve e quant'altro senza trascurare la spiccata propensione dei suoi abitanti a dedicare una particolare cura all'inestimabile prodotto al punto da ritenerlo parte di se stessi.

Ecco, quindi, che prende corpo il «bene culturale» Aceto Balsamico

Tradizionale; da una concezione estetica (l'acetaia) ad una concezione storica, strutturale, contestualizzante con il paesaggio, il suo carattere di «pregio» dovuto al lento passare del suo tempo di maturazione, la sua forte intensità testimoniale che deriva da metodologie generazionali oggettivamente riconosciute e dalla sua capacità documentaria.

Ma viene spontaneo chiedersi perché il museo del «Balsamico» è sorto proprio a Spilamberto, in questa tranquilla, ordinata, interessante cittadina che si affaccia alle prime colline appenniniche. La risposta verte su due motivazioni di primaria importanza.

La prima è collegata al luogo nel quale il Museo stesso è stato allestito, rappresentato da Villa Fabriani, già residenza dell'avv. Pio, strettamente inserito nella storia del Balsamico attraverso l'avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro, che rappresenta il punto di riferimento inconfutabile per tutti i cultori del «Balsamico» stesso.

Risale infatti al 1862 la lettera con la quale l'avv. Aggazzotti indicava all'amico Pio Fabriani le modalità da seguire per trasformare il mosto cotto in «Balsamico» e non solo.



L'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

Villa Fabriani è divenuta, pertanto, punto di riferimento per la storia, la conoscenza e la tutela dell'Aceto Balsamico Tradizionale, proiettata ormai nei circuiti degli itinerari culturali nazionali ed internazionali; che dire poi di quelli gastronomici, assurta a simbolo di vero business economico per tutti coloro che hanno creduto o credono di offuscare l'aspetto storico-culturale a vantaggio di arricchimenti immediati. E, come tale, sicuramente sia la Consorteria che l'Amministrazione comunale di Spilamberto non hanno potuto sottrarsi all'ambiziosità del momento museale, vera e propria occasione di inorgoglimento, presentando progetti di attività degni di una strategia elaborativa di marketing. Gli obiettivi che il Gran Maestro espone sono i seguenti:

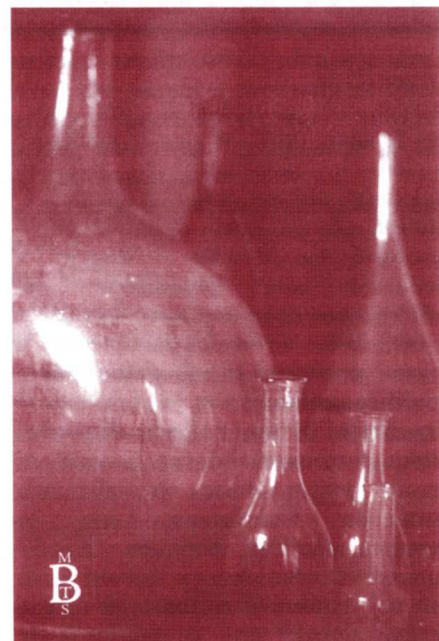
- Fornire la concreta testimonianza di un passato le cui caratteristiche si manifestano in un continuum di comportamenti fra le generazioni che si rincorrono nel tempo;
- offrire una corretta interpretazione della tradizione secolare la quale, se non può essere violata e tantomeno tradita, deve essere tuttavia resa compatibile con la realtà del nostro tempo;
- e in terza istanza porgere un tributo d'amore ad un prodotto, il «Balsamico», che nel corso dei secoli ha saputo superare anche le sue peculiari caratteristiche di prodotto commestibile, che gli appartengono in forma del tutto singolare, per coinvolgere emotivamente e culturalmente la maggior parte degli abitanti di questo circoscritto lembo di terra emiliana.

In sintesi, la struttura museale, peraltro diversa da tutte quelle contrassegnate con lo stesso nome perchè viva come è vivo il «Balsamico» che custodisce e accudisce in tre batterie di vaselli, una delle quali carica di storia secolare in quanto già appartenuta alla famiglia Fabriani (primo ottocento), rappresenta a buon diritto e pienamente, il «sigillo» che caratterizza e caratterizzerà nel tempo e per sempre l'Aceto Balsamico Tradizionale.

La seconda motivazione è connessa ad una circostanza certamente non irrilevante e determinata dal fatto che proprio in Villa Fabriani ha sede ed opera la Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale, associazione che da oltre 35 anni, senza fine di lucro, promuove, organizza e sostiene iniziative e manifestazioni dirette alla tutela e alla valorizzazione del prezioso prodotto, nonchè alla diffusione della sua conoscenza nel rispetto assoluto della tradizione.

Il museo si rivolge ad un pubblico articolato per età, per cultura e per motivazione alla visita; il nesso espositivo si sviluppa su percorsi distinti che offrono una possibilità di lettura a più livelli quali ad esempio:

- l'approfondimento documentaristico di informazione didattica e divulgativa sui metodi di produzione;
- la divulgazione sugli aspetti storici e scientifici;
- la conoscenza organolettica del prodotto e l'indagine a carattere chimico-fisico sull'evoluzione del grado di acidità e zuccherino del mosto cotto entro i vaselli e sulla presenza dei microrganismi (lieviti e acetobatteri) che rendono possibile la sua trasformazione in «Balsamico»;
- l'offerta di un riferimento concreto per la ricerca sulla storia passata e recente del «Balsamico» in stretto rapporto con il territorio da cui nasce e con i suoi abitanti;
- l'offerta di un servizio di informazione che caratterizza il Museo come prima tappa (quale geograficamente si presenta) all'interno della «Strada dei vini e dei sapori Città dei castelli e dei ciliegi», strumento riconosciuto a livello istituzionale per valorizzare le peculiari offerte enogastronomiche regionali;
- la valorizzazione e la difesa di alcuni aspetti fondamentali della nostra cultura per conoscere i valori di una



Comunità legata alla propria terra e ai cicli scanditi dalle stagioni e dal tempo e trasmettere le emozioni e la tranquillità che regna in «acetaia»;

- il Museo rappresenta pertanto un tassello importante a completamento del sistema museale della Provincia di Modena, aperto a tutti: esperti e cultori di «Balsamico», professionisti ed esperti di gastronomia, turisti con prevalenti interessi culturali e, non da ultimo, i curiosi e i filantropi.

(segue a pag. 6)



IL MUSEO E LA CONSORTERIA PER L'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

(segue da pag. 5)

Alcuni probi personaggi si resero conto, nel lontano 1967, di quanto numerose fossero le circostanze che avevano indotto gli abitanti di questa cittadina e, più estesamente, quelli di un più ampio territorio tra Modena e Reggio, a dedicarsi alla produzione del «Balsamico» della tradizione secolare e a contribuire ad evidenziare i pregi, i legami atavici e la sua particolare e specifica cultura.

Tra questi il rag. Rolando Simonini, allora funzionario di un istituto di credito locale, diede vita alla neo istituzione Consorteria, con la presentazione al pubblico di 57 campioni di «Balsamico», raccolti per lo più nei dintorni e corredati di alcune notizie storiche utili ad illustrarne le caratteristiche e la non comune provenienza in occasione della centenaria fiera locale, detta di San Giovanni (24 giugno, patrono del paese), che da alcuni decenni non veniva più allestita.

Da questa iniziativa il futuro della Consorteria prese reale consistenza e si sviluppò con puntuale e precisa continuità, senza fine di lucro.

Il primo Statuto dell'Associazione fu approvato il 10 settembre 1969 e da allora ciò che era iniziato timidamente divenne, con il rapido trascorrere del tempo, realtà concreta e operativa per fornire riscontri di rilievo.

Di rilievo furono anche gli apporti editoriali a cura della Consorteria: nel 1970 il prezioso volume dell'avv. Giuseppe Polacci intitolato «L'aceto balsamico

modenese», e lo studio «Sull'aceto balsamico modenese» del prof. Mario Sacchetti, ordinario di microbiologia presso l'Università di Bologna.

Negli anni la Consorteria acquisì metodo e razionalità nella sua attività ed i suoi soci aumentarono considerevolmente di numero per giungere, oggi, a oltre 800 unità, alle quali fa completamento più di un migliaio di simpatizzanti.

Allo scadere del decimo anno di lavoro (1976) vennero promosse ed organizzate presso la Camera di Commercio di Modena le «giornate di studio» per maestri assaggiatori di Aceto Balsamico Tradizionale, che rappresentarono il primo traguardo raggiunto dalla singolare esperienza spilambertese relativamente agli obiettivi che la medesima si proponeva: fra l'altro furono codificate le tecniche relative alla conduzione dell'esame organolettico di campioni di «Balsamico», fissate le terminologie adeguate allo scopo, predisposto il primo modello di scheda di valutazione del prodotto e posta la definizione aurea di «Balsamico».

Alle giornate di studio fece seguito nel 1986, 1993, 1996, 1998 e 1999 la stampa di volumi sulla storia, la conoscenza e la produzione del «Balsamico» stesso.

«L'inizio del terzo millennio — afferma il Gran Maestro prof. F. Sacconi, interpellato in merito ai futuri programmi della Consorteria — vede la Consorteria attivamente impegnata su diversi fronti: lo svolgimento della gara del Palio di San Giovanni, che assorbe

molteplici risorse umane ed organizzative, alla quale partecipano, di norma e annualmente, un migliaio di campioni del prezioso prodotto provenienti da tutta la provincia modenese, i corsi di formazione e approfondimento sull'avviamento e la conduzione dell'acetaia, la pratica dell'esame organolettico ai fini della valutazione delle proprietà del "Balsamico" e alla formazione degli esperti assaggiatori, insieme a numerose altre iniziative tra le quali la conduzione del Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale e dell'Acetaia della Consorteria».



- | | |
|--|---|
| 1. Fiasche per Balsamico. Originariamente impiegate nel secolo XVIII. | 1. Fiasche per Balsamico vintage. At first covered with straw. 18th century. |
| 2. Bottiglia in baccinetta. Seconda metà del XIX secolo. Vetro soffiato, rivestimento in cera invecchiata, coperchio di corno. | 2. Bottle on wine flask. Second half of 19th century. Blown glass, covering made with processed wax, cork with horn covering. |
| 3. Aceto. Strumento per l'assaggio. | 3. "Sag". Instrument for tasting. 19th century. |
| 4. Aceto. Strumento per l'assaggio. Inizio XX secolo. | 4. "Sag". Instrument for tasting. Early 20th century. |
| 5. Bottiglietta per Balsamico, anni sessanta. | 5. Little bottle for Balsamico vintage. 1960s century. |
| 6. Fiaschetta. Originariamente impiegate, in secolo. | 6. Little flask. At first covered with straw. 19th century. |
| 7. Bottiglietta per Balsamico, in secolo. | 7. Little bottle for Balsamico vintage. 20th century. |

A proposito di Acetaia, il sottotetto della Villa Fabriani, dove è collocata l'Acetaia della Consorteria, è un luogo che incute un senso di riverenza, quasi religioso, dovuto al profumo che pervade l'ambiente, alla pulizia e ordine quasi maniacale, alle storiche botti madri, alla disposizione delle botticelle (oltre un centinaio) scenograficamente poste in perfetto ordine, alla moderata luce che filtra dalle piccole finestrelle, al fatto di sapere che tutto il progetto dell'Acetaia ha prevalenti finalità - didattico - documentarie, al fatto di appartenere a quell'importante ente preposto alla tutela della Qualità e della Tradizione.

L'orario di visite è il seguente:

- mercoledì dalle 9 alle 13;
- sabato e domenica dalle 9 alle 13 e dalle 15 alle 18.

È inoltre possibile prenotare visite guidate anche in altri giorni settimanali (tel. 059/789929; fax 059/781174). E-mail: info@comune_spilamberto.mo.it.

Giovanni Ronzoni



ASSAGGIATORI E MAESTRI ASSAGGIATORI DI ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

Durante il mese di settembre 2002 si sono svolti gli esami di qualifica per il passaggio da Allievo ad Assaggiatore e da Assaggiatore a Maestro assaggiatore di Aceto Balsamico Tradizionale.

Hanno superato la prova e sono stati nominati «Assaggiatori» i seguenti Soci:

- 1) BERTOLI VALTER
- 2) CASELLI SIMONE
- 3) FERRARI AMOROTTI
FRANCESCA
- 4) NASCIMBENI ALFREDO
- 5) NATALINI CLAUDIO
- 6) PRAMPOLINI LUIGI
- 7) SIROTTI ROBERTA
- 8) VIGNALI DORIANO
- 9) ZAPPULLA NINO

Hanno raggiunto il prestigioso traguardo di MAESTRO 11 candidati corrispondenti a:

- 1) BARBIERI MARCO
- 2) CAPPONI LUCIANO

- 3) CAVALLINI ANDREA
- 4) CHILETTI ILDO
- 5) CORRADI REMO
- 6) CORRADI UGO
- 7) FUMAGALLI ROBERTO
- 8) GALAVOTTI GIULIO
ANTONIO
- 9) GELSOMINI GIOVANNI
- 10) LEI ENZO
- 11) RUGGERI IVAN

È stato inoltre nominato MAESTRO ASSAGGIATORE «honoris causa» il Socio PICCININI EMILIO

I diplomi sono stati loro consegnati in occasione della tradizionale riunione conviviale collegata alla ricorrenza di S. Martino dall'Assessore Provinciale all'Agricoltura Enrico Corsini, dal Vice Sindaco del Comune di Modena Ennio Cottafavi, dal Sindaco di Spilamberto Luca

Gozzoli e dal Vice Sindaco Augusto Riccò unitamente al Gran Maestro.

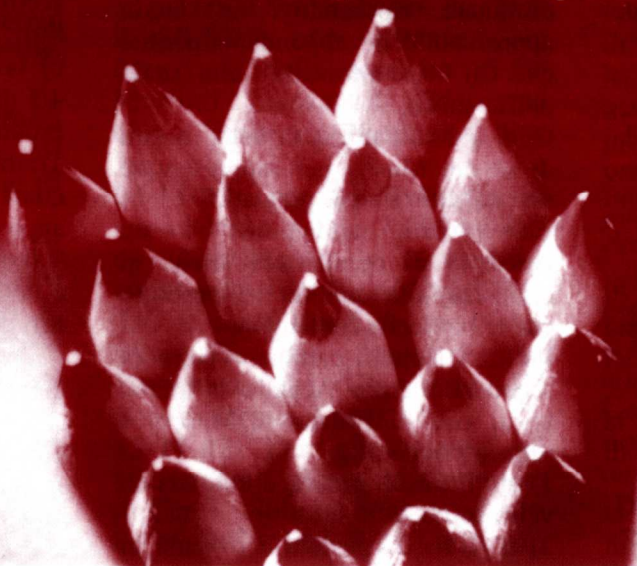
Il Consiglio direttivo si complimenta con tutti i neo promossi e rammenta loro che essere «Assaggiatore» presuppone disponibilità al confronto, al dialogo, alla rinuncia dei personalismi. Significa inoltre porre al servizio della Consorteria la propria esperienza e la propria capacità.

Essere «Maestro» richiede ancora di più.

La qualifica non costituisce un traguardo che esonera chi la riceve dal continuare nell'impegno profuso per conseguirla.

È un riconoscimento che implica maggiori responsabilità come ad es. disponibilità ad insegnare agli altri, presenza costante e rafforzata motivazione verso il «Balsamico».

**Quante polizze devi sottoscrivere per tutelare
la tua casa, la tua famiglia e il tuo patrimonio?**



solouna!

Una risposta semplice a tutte le esigenze di tutela della persona e del suo patrimonio, una soluzione personalizzata per costruirsi una copertura assicurativa su misura e modificarla nel tempo.

SOLOUNA! nata per semplificare



Banca popolare
dell'Emilia Romagna **ARCA ASSICURAZIONI**
www.bper.it

RELAZIONE SULL'ACETAIA SOCIALE

Il gruppo di Soci addetto all'Acetaia sociale composto da Franco Satrioni (conduttore), Caselli Valeriano, Chierici Roberto, Cocchi Agapito, Ferrari Giancarlo, Gorgò Romolo, Manzini Giuseppe e Muratori Mauro, hanno trascorso il 2001 come anno di «rodaggio» per individuare con esattezza lo «stato» delle batterie situate nel sottotetto di Villa Fabriani, rodaggio che ha richiesto un lavoro difficile e laborioso per tutto il gruppo a causa del mancato e necessario raccordo con il gruppo conduttore uscente. Terminato il 2001 il lavoro effettuato in quello successivo ha portato a risultati soddisfacenti e gratificanti per tutti i componenti la nuova compagine che si è prodigata al meglio delle proprie possibilità ad esclusivo beneficio del «Balsamico» contenuto nei vaselli e della Consorteria che ha nell'Acetaia uno dei suoi fiori all'occhiello.

Oltre agli interventi di «ordinaria amministrazione» quali ad esempio l'acetificazione dei nuovi barili, il controllo delle fermentazioni, dei prelievi, dei travasi, dei rinalzi, dell'esame organolettico del contenuto dei barili, delle prove di laboratorio, dei turni domenicali in Acetaia, delle presenze infrasettimanali rese necessarie dai gruppi in visita che diventano sempre più numerosi, importanti sono da ritenersi anche i seguenti interventi:

1. - Dopo un periodo di acetificazione di nove mesi sono state avviate alla produzione del «Balsamico» le seguenti batterie:

a) batteria contrassegnata con la sigla **M** composta da cinque barili di forma ovale;

b) batteria contrassegnata con la sigla **N** composta da cinque barili dotati di «orecchie»;

c) batteria contrassegnata con la sigla **L** composta da 8 vaselli. Per questa le botticelle n. 5, 6, 7 e 8 si trovano ancora in stato di acetificazione e verranno avviate al «Balsamico» nel corso del 2003.

2. - Sono stati inoltre effettuati i seguenti interventi:

a) recuperata una tinella destinata a contenere il prodotto di maggior pregio da offrire ai visitatori illustri;

b) recuperata una tinella di capacità 19 litri proveniente dall'Acetaia Gatti di Spilamberto;

c) recuperata una botticella di capacità 60 litri inserita in testa alla batteria contrassegnata con la lettera **B**;

d) recuperata una pregiata e antica botticella di capacità 25 litri proveniente dall'Acetaia Gatti e inserita in coda alla batteria contrassegnata con la lettera **G**.

3. - Gli interventi effettuati per il costituendo Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale risultano essere i seguenti:

a) poste sotto acetificazione le due batterie di vaselli offerte dalla ditta Francesco Renzi;

b) riassetto dell'antica batteria modenese con orecchie composta da cinque barili già appartenente alla famiglia Fabriani e proveniente dall'Acetaia Gatti.

A tale proposito grande merito va attribuito ai bottai Giuseppe Miselli e Giuseppe Manzini i quali, nel limite del possibile e del consentito della vetustà delle botticelle, hanno cercato di ridurre, se non di eliminare riuscendovi in modo apprezzabile, le abbondanti perdite che si riscontravano alla data dell'acquisto.

Oggi questa batteria fa bella mostra di sé nel Museo per rappresentare uno dei «pezzi» più pregiati.

Con grande attenzione si sta cercando di recuperarla anche in relazione alla qualità del prodotto che le botticelle contengono.

Inoltre hanno cambiato dimora scendendo dalla Acetaia al piano terra, ove è situato il Museo, i seguenti oggetti:

- 1) n. 1 fiasca grossa e rotonda in vetro soffiato;
- 2) n. 1 fiasca piccola e rotonda in vetro soffiato;
- 3) n. 1 bottiglione in vetro soffiato;
- 4) n. 36 bottigliette contenenti i campioni vincitori della gara del Palio di S. Giovanni dal 1967 al 2002;
- 5) n. 1 pregiata madre rinsecchita e particolarmente profumata;
- 6) n. 1 tragn prezioso offerto dalla Sig.ra Federica Minozzi;
- 7) n. 1 zuccotto;
- 8) n. 5 ciotole in terracotta.

Attualmente l'Acetaia sociale è provvista di:

- n. 1 batteria di proprietà del Comune di Spilamberto;
- n. 1 batteria il cui prodotto finito viene offerto alle Suore, alla Casa di riposo Roncati e all'Asilo nido;
- n. 10 batterie per la produzione del «Balsamico» destinato a coprire in parte le spese di sostentamento della Associazione e del Museo;
- n. 3 batterie collocate nei locali del Museo;
- n. 4 «botti madre»;
- n. 3 tinelle;
- n. 1 botticella di legno di ginepro;
- n. 1 botticella contenente «aceto di mele» per esigenze di carattere didattico;
- n. 1 damigiana a forma cilindrica contenente fittumi vari.

Complessivamente in Villa Fabriani dimorano 113 botticelle; 89 delle quali sono poste nel sottotetto e 24 nel Museo.

Il totale delle giacenze di prodotto ammonta a circa 4.050 litri così suddivisi:

- a) botticelle in corso di acetificazione ripiene per circa 1.150 litri;
- b) botticelle riempite in ragione di 4/5 della loro capacità e adibite alla produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, il contenuto delle quali è così approssimativamente elencato:
 - fase della fermentazione alcolica e della biossidazione acetica: 2.175 litri circa;
 - fase della maturazione: 700 litri circa;
 - fase dell'invecchiamento: 275 litri circa.

A chiusura del lavoro svolto durante l'anno 2002 diventa doveroso, soprattutto da parte mia, ma anche del Consiglio direttivo, rivolgere un sincero e profondo ringraziamento a tutti coloro che ci hanno aiutato nel lavoro, che hanno dedicato all'Acetaia un po' del loro tempo libero per realizzare quanto oggi la Consorteria è in grado di offrire ai propri Associati e a tutti i visitatori che transitano in Villa Fabriani.

Il Conduttore dell'Acetaia
Franco Satrioni

UTILIZZAZIONE DEL PRODOTTO PRELEVATO DALL'ACETAIA SOCIALE NEL CORSO DELL'ANNO SOLARE 2002

Per doverosa informazione ai Soci si ritiene opportuno specificare l'utilizzazione del prodotto prelevato dall'Acetaia Sociale durante l'anno solare 2002.

In tale periodo sono usciti dall'Acetaia 109 litri di Aceto Balsamico Tradizionale suddivisi nei tempi e nei modi seguenti:
13-01-02: per gli Assaggi di allenamento presso le Comunità di Spilamberto e Castelnuovo Rangone, consegnati litri 8; restituiti litri 4,9; utilizzati litri 3,1;

24-02-02: per gli Assaggi di allenamento presso la Comunità di Modena, consegnati litri 8; restituiti litri 5,2; utilizzati litri 2,8;

06-03-02: per gli Assaggi di allenamento presso la Comunità di Formigine - Maranello - Sassuolo, consegnati litri 8; restituiti litri 5,35; usati litri 2,65;

15-04-02: per gli Assaggi di allenamento presso la Comunità di Vignola - Castelvetro, consegnati litri 8; restituiti litri 3,5; usati litri 4,5;

21-04-02: per corso Aspiranti allievi assaggiatori, consegnati litri 21,1; restituiti litri 17,5; usati litri 3,6;

– prodotto usato in occasione del Trofeo Marchese Lotario Rangoni (Auto d'epoca) litri 3;
– prodotto consegnato al Circolo ARCI di Spilamberto per cena organizzata per la distribuzione dei diplomi del Corso di formazione, litri 2;

– riempito contenitore per Assaggi proposti ai visitatori della Consorceria litri 5;

31-05-02: confezionate presso il Consorzio produttori ABTM n. 254 confezioni di ABTM extravecchio, litri 25,4;

22-06-02: incontro con Rappresentanti di Franciacorta (Rovato), litri 0,4;

– per inaugurazione della Fiera di S. Giovanni, trattenimento presso il Circolo «Paradosso» di Spilamberto, litri 0,8;

– per le Suore della Scuola Materna, litri 0,6;

– per la Casa di riposo Roncati, litri 0,6;

15-07-02: per visita in Consorceria del Magnifico Rettore prof. Giancarlo Pellacani e Docenti dell'Università di Modena e Reggio Emilia, litri 1,6;

08-09-02: per convegno organizzato dall'Università di Modena e Reggio Emilia, litri 2;
– rifornito il contenitore per gli Assaggi del prodotto proposti ai Visitatori della Consorceria, litri 4;

14-09-02: Trofeo «Lotta Spada dei Contrari» di Savignano s/P. (Sig. Torreggiani), litri 0,25;

29-09-02: per esami di qualifica Assaggiatori e Maestri Assaggiatori, consegnati litri 16; restituiti litri 11,5; usati litri 4,5;

11-10-02: per riunione organizzata in sede con Sponsor del Museo dell'ABT, litri 2,5;

12-10-02: per bollitura del mosto in piazza a Spilamberto, litri 0,5;

27-10-02: per pranzo in occasione della festività di S. Martino presso il Ristorante Gatto Verde di Maranello, litri 2,6;

03-11-02: per gli Assaggi di allenamento presso la Comunità di Castelfranco - Nonantola, consegnati litri 8; restituiti litri 2,7; utilizzati litri 5,3;

08-11-02: per incontro con Presidente del Consorzio del Soave, Verona, litri 0,3;

15-11-02: per gli Assaggi di allenamento presso la Comunità di Carpi - Soliera, consegnati litri 8, restituiti litri 3,25; utilizzati litri 4,75;

22-11-02: per gli Assaggi di allenamento presso la Comunità di Castelnuovo R. - Spilamberto, consegnati litri 8; restituiti litri 4,95; utilizzati litri 3,05;

24-11-02: per rinfresco in occasione dell'inaugurazione del Museo dell'A.B.T., litri 0,4;

04-12-02: per omaggi augurali in occasione delle festività natalizie, litri 10;

15-12-02: per Assaggi di allenamento presso la Comunità di Modena, consegnati litri 9,6; restituiti litri 5,6; utilizzati litri 4;

– per Assaggi di allenamento presso la Comunità di Vignola, consegnati litri 8, il rientro delle rimanenze avverrà nel 2003;

– per auguri natalizi al Presidente della Camera dei Deputati On. Pier Ferdinando Casini e ai Deputati parlamentari presso la Sala della Lupa a Palazzo Montecitorio, litri 0,8.

Il totale dei litri utilizzati

assomma a 109 unità.

Particolare attenzione va rivolta al quantitativo di prodotto usato per gli Assaggi di allenamento presso le varie Comunità e per i Corsi di formazione o per gli esami di qualifica degli Assaggiatori (litri 40,6).

Dovrebbero essere in molti, all'interno e all'esterno della Consorceria a tener conto di questo dato, soprattutto coloro che ritengono la Consorceria una «Commercianta di professione». Si tratta di una quantità enorme di prodotto che la Consorceria utilizza per i propri Soci assaggiatori, per sottoporli all'esame delle loro capacità professionali e per tenerli allenati nella pratica dell'esame organolettico.

E di questi dati dovrà tener conto anche l'organismo di controllo (il Cermet) per l'applicazione delle norme relative alla denominazione di origine protetta (D.O.P.) attribuita al «Balsamico» e che ha il compito di scegliere gli Esperti Degustatori di A.B.T..

La distinta del prodotto utilizzato costituisce anche una chiara risposta a chi afferma, senza cognizione di causa, che la Consorceria fa solo del commercio identificandola con coloro che praticano tale attività a solo scopo di lucro.

Franco Satrioni

IL LEGNO E L'ACETO

Il legno di cui sono fatte tutte le botti da «Balsamico» deve essere considerato una materia prima alla stregua del mosto d'uva, essendo entrambi indispensabili alla formazione del vero ABTM.

Infatti, il mosto, cotto e ridotto a fuoco diretto e a cielo aperto, dopo avere subito, nei primi due o tre anni del suo lungo percorso verso l'ABTM, le profonde e relativamente veloci trasformazioni della fase «fermentativa» (la prima di tre, composta da fermentazione alcolica e da bioossidazione acetica) è poi solo attraverso il continuo contatto fisico col legno della botte che possono avverarsi le due lentissime fasi successive, prima la «maturazione» e poi l'«invecchiamento». Durante questo lunghissimo periodo, che può protrarsi anche per secoli, il mosto acetificato viene sottoposto a varie trasformazioni biochimiche catalizzate dagli enzimi liberatisi dalle cellule di Lieviti e di Acetobatteri che sono morti avendo esaurito la loro attività acetigena, seguite poi da non meno determinanti trasformazioni fisico-chimiche di natura prettamente ossidativa che portano a compimento la formazione di quei profumi e di quei sapori che solo un «Balsamico» della Tradizione riesce a manifestare.

Ma contrariamente a quanto è avvenuto per il vino (che è esso pure prodotto primario del mosto d'uva — crudo — e frutto di una fermentazione dovuta sempre a lieviti) per la cui produzione non si usa ormai più la botte, se non per indurre, solo a prodotto finito, il noto «sentore di legno» tramite le barriques e una adeguata carica tannica, per il Balsamico il legno resta assolutamente non sostituibile e questo vale per tutta la lunghissima durata della sua formazione.

Solo nella fase di conservazione del prodotto finito, ammesso che possa esistere un «Balsamico» finito, può essere tolto dal contatto col legno e chiuso gelosamente nel vetro. È quindi proprio per il solo tramite della parete legnosa della botte che possono avvenire, nei grossi volumi richiesti, gli scambi gassosi fra l'ambiente esterno dell'acetaia e quello interno della botte stessa,

dove il nostro Balsamico deve necessariamente subire le trasformazioni delle due fasi di maturazione e quindi di invecchiamento. E che i volumi scambiati siano imponenti lo dimostra la prova più volte effettuata confrontando il calo di un mosto acetificato contenuto in una damigiana a bocca larga e in una botte della medesima capacità, durante un identico periodo estivo, nella stessa acetaia.

Nella damigiana è certo che il calo possa avvenire solo per un fenomeno di evaporazione attraverso l'apertura della stessa e non certo attraverso la sua parete di vetro ed esso risulterà contenuto in poche unità percentuali del volume originario. In riferimento al pari volume della botte verificheremo invece un calo dell'ordine di oltre una o anche di oltre due decine percentuali.

È chiaro come questa grossa differenza non possa che essere dovuta al fenomeno dello scambio gassoso, di tipo osmotico, che può avvenire solamente attraverso la parete in legno della botte (che funge così da membrana) e che la scienza ci ha da tempo spiegato trattasi di una compensazione fra un'uscita di vapore acqueo (cioè di acqua) e di una contemporanea entrata di identica quantità (in volume) di ossigeno.

Ogni anno possiamo inoltre verificare come il calo indotto da questo scambio gassoso sia stato più consistente nelle botti più piccole (dal 12 a ben oltre il 20%) rispetto a quelle di maggiore capacità (entro il 10%) e sappiamo come ciò dipenda dal fatto che, in assoluto, in quelle piccole è proporzionalmente maggiore la superficie di scambio dal momento che si è certi che è proporzionalmente maggiore la quantità di liquido che viene a trovarsi a contatto diretto col legno rispetto al liquido totale contenuto. La quantità dello scambio gassoso dipende poi anche dalla specie di legno con cui sono costruite le botticelle.

La differenza è del tutto impercettibile fra quercia e castagno, è invece molto più significativa per il gelso (o moro) rispetto alle altre due essenze, poichè quest'ultimo è in

assoluto ben più poroso. Ho volutamente parlato solo di gelso, castagno e quercia (da intendersi come farnia e non come rovere che non è propria delle nostre zone) perchè ho inteso attenermi a quella Tradizione che ci ha tramandato solo quelle tre essenze, oltre al ginepro. Gli altri legni il cui uso è esploso dopo gli anni '60, compreso quello del legno di rovere (intendendo quello proveniente dalla Slavonia o dal Limousine) che è stato introdotto anche più di recente per il tramite del riciclo delle barriques enologiche, non fanno parte della Tradizione e al di sopra di ogni polemica ho scelto di non parlarne. Ritengo infatti che la loro introduzione sia nata per lo più da motivazioni economico-commerciali.

Sono peraltro ancor più dissenziente sull'utilizzo di questi legni nel presupposto della loro benefica influenza sulle qualità organolettiche del nostro «Balsamico». Basti pensare al fruttato indotto da un legno di ciliegio e al vanigliato di certe barriques di rovere, che mai, dico mai, sono stati annoverati fra le fonti dei profumi tipici di un «Balsamico» secolare. Ma la cosa non deve preoccuparci più di tanto, in quanto quelle emanazioni sono destinate negli anni e ancor più nei secoli ad essere totalmente annullate e sostituite dalla complessità dei profumi e sapori tipici del «Balsamico» e tutt'al più possiamo loro concedere il compito di accontentare oggi i tanti palati che risultano ormai totalmente appiattiti sugli ineleganti retrogusti fruttati e vanigliati dei moderni vini barricati, rossi o bianchi che siano. Moda che prima o poi sarà dimenticata.

È quindi il caso di non assegnare ai legni delle botti da ABTM grossa influenza, né positiva né negativa, su «finezza» e «pienezza», se del caso limitata solo ai primi anni del loro utilizzo, che nulla risultano rispetto ai secoli, durante i quali invece sono solo i processi enzimatici e ossidativi che, alimentati dal continuo flusso di ossigeno attraverso le doghe di legno, danno vita all'incredibile complessità di profumi e di sapori di un vero ABTM.

BALSAMICO TRADIZIONALE

È anche opportuno sfatare qui il mito del colore del nostro Balsamico, che molti sostengono venga generato da alcuni legni, castagno in particolare. Nulla di più inesatto. È infatti dal 1863 che il Prof. Sestini ha scoperto nei «Balsamici» secolari allora analizzati la presenza delle sostanze umiche che oggi sappiamo essere l'effettiva fonte della formazione del nostro colore «bruno scuro, carico». Può essere comunque accettabile il sostenere che un minimo di colore venga apportato anche dai legni, e più da alcuni che da altri, ma resta un fenomeno di assai scarsa influenza quanti - qualitativa, come anche quel minimo di imbrunimento indotto nei mosti dalla loro cottura e la cui intensità dipende dalle temperature e dalle riduzioni raggiunte.

Ben altra cosa è l'uso, che oggi si dice molto diffuso, dei caramelli sintetici. Una vergogna che riguarda solo l'Ufficio Repressione Frodi. Tornando al nostro legno, abbiamo quindi constatato come esso sia insostituibile per la genesi dell'ABTM in quanto esso solo permette quello scambio gassoso fra esterno e interno della botte che è a sua volta del tutto indispensabile ai processi biochimici (enzimatici) e fisico-chimici (di tipo ossidativo) che generano la inimitabile «balsamicità».

Fino a qui abbiamo pertanto dimostrato la positività della funzione del legno, ma l'uomo ne ha evidenziato anche un aspetto oltremodo negativo, non dipendente dal legno in se stesso quanto dalla imprevidenza di certi produttori meno «storici» (in particolare chi si è dotato di una batteria a partire dagli anni 50-60) tanto bramosi di giungere al risultato finale, che peraltro identificavano nell'alta densità, dall'aver finito per produrre delle confetture che poco o nulla hanno da spartire con i veri Balsamici della Tradizione.

Essa è da ritenersi ormai una drammatica realtà aggravata poi dall'uso indiscriminato di miscele di aceto forte di vino e di mosto concentrato di tipo enologico (quando non solo quest'ultimo in purezza) per alimentare ogni anno le acetate, uso che, per fortuna, sembra sempre più in decremento.

Ma anche per i produttori rispettosi della Tradizione esiste ormai un «problema densità», imputabile, almeno in parte, a due concomitanti realtà «moderne».

– L'uso di botti di coda molto più piccole di quelle che la Tradizione ci tramanda (10-15 litri contro i 25-30 e più dei nostri nonni e con ben maggiori differenze fra le capacità delle botti).

– L'aver ubicato ormai la maggior parte delle acetate in sottotetti di case abitate e quindi ora munite di riscaldamento.

Non sarà certamente facile risolvere il problema di un generalizzato eccesso di densità, che per molti, me compreso, è giunto a livelli drammatici (quest'anno tutti o quasi i miei campioni rischiano di non potere entrare nelle semifinali del prossimo Palio per la loro troppa densità). Nei nostri sottotetti, anche in quelli che risultassero esposti a Nord, l'azione di scambio gassoso attraverso il legno della botticella non si ferma quasi mai. Neppure nei mesi più freddi, perchè l'influsso del riscaldamento dei locali sottostanti comporta che nella generalità dei casi la temperatura nell'acetaia non scenda mai, come una volta, in prossimità di 0 °C, restando invece il suo minimo bloccato agli 8-10 °C e spesso più.

In queste condizioni la formazione di vapore acqueo dentro alla botte non cessa, in pratica, quasi mai per cui continuerà la sua uscita e aumenterà così sempre più la densità del liquido contenuto, visto che l'ossigeno di scambio che entra non va a fare densità.

Credo non sia stata ad oggi individuata una modifica da apportare alla tecnica di conduzione dell'acetaia che consenta almeno di bloccare questo perverso andamento. Penso che sia necessario un ritorno alla Tradizione e se è indiscutibile che i nostri avi ci abbiano tramandato botti di coda da oltre 20 litri è ora di abbandonare quelle di capacità inferiore ed io stesso lo farò col prossimo autunno. Inoltre sarebbe ora di riadeguarci a quanto facevano i nostri nonni che sembra ormai assodato che cuocessero meno i mosti, portandoli a riduzioni molto

inferiori e ottenendo così prodotti da rinalzo molto meno densi e fra l'altro più idonei a raggiungere alte acidità (altro aspetto molto significativo, che affronterò in altro specifico articolo).

Da considerare però che in tempi recenti alcuni di noi, durante i rinalzi, hanno provato a trasferire a monte nella serie una congrua parte del contenuto di una o più delle botticelle di coda (lo versano in altre più in testa) per poi rinalzarle con i prodotti ben più sciolti di botti più grandi. Anch'io ho provato, come già ebbi a scrivere, ma i risultati si sono dimostrati deludenti.

Ritengo infine sia opportuno accennare a quanto di recente riferito dall'amico Azio Sacchetti, decano della Consorteria, appassionato enocultore e riconosciuto tuttologo.

Se ho ben capito, egli tiene sotto costante controllo la densità di tutte le sue botticelle, e quando quella della botte più piccola dovesse raggiungere un limite che pensa sia ormai divenuto eccessivo (che io identificherei nei 70 °Brix) effettua un prelievo ed esegue su tutta la serie un immediato rinalzo, e ciò in qualsiasi periodo dell'anno.

L'idea mi affascina, anche se esce dalla Tradizione, ma la stessa è già stata da noi tutti più che offesa e violentata tramite le ridotte dimensioni delle botti, gli ambienti più caldi (mi stavo dimenticando di ricordarvi come il nostro microclima si sia notevolmente spostato verso il tipo subtropicale) e la maggiore riduzione dei mosti in fase di cottura.

Credo quindi faccia onore ad un esperto come Azio, del cui profondo rispetto verso la Tradizione nessuno può certo dubitare, avere avuto questa intuizione che definirei quanto meno intelligente e che andrò subito a verificare sulle mie batterie. Chiudo, come ormai è tradizione dei miei articoli, con l'invito per tutti a contattarmi così da motivare eventuali dissensi e per riferirmi proprie esperienze, sia positive che negative, che sarebbero certamente preziose per tutti coloro che amano il «Balsamico».

Vincenzo Ferrari Amorotti

IL CONFEZIONAMENTO DEL

Il 14 settembre 1979, con il determinante e pregresso lavoro della Consorceria e dei suoi Soci nasceva il Consorzio produttori dell'Aceto Balsamico Naturale di Modena con sede presso la Camera di Commercio. Da quel momento il «Balsamico» seguì un percorso legislativo ben definito.

Il 5 aprile 1983 usciva il decreto relativo al riconoscimento della denominazione di origine «Aceto Balsamico Tradizionale di Modena». L'art. 8 ne descriveva le caratteristiche organolettiche e qualitative ricavandole dalla definizione di «Balsamico» posta dalla Consorceria nel 1976 e più volte ripresa successivamente.

Fu allora che il Consorzio produttori e la Consorceria, che per 20 anni hanno collaborato efficacemente, introdussero nei loro statuti il termine «Tradizionale» in sostituzione dell'aggettivo «Naturale».

Il relativo disciplinare di produzione gli riconosceva all'art. 1 la denominazione di origine controllata (D.O.C.).

Il 9 febbraio 1987 usciva il decreto che, oltre a disciplinare la produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, ne fissava anche le modalità di controllo.

L'art. 13 recitava che «la vigilanza» per l'applicazione delle disposizioni contenute nel disciplinare di produzione di cui ai precedenti articoli, veniva svolta dal Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, il quale, con proprio decreto, poteva avvalersi ai fini della **vigilanza sulla produzione e sul consumo** di un solo eventuale Consorzio di produttori, vigilanza da revocare nel caso in cui il Ministero stesso ravvisasse un insufficiente o irregolare funzionamento con pregiudizio per l'assolvimento dell'incarico.

Con decreto 15 maggio '87, il Ministero affidava tale incarico al Consorzio produttori di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Negli anni '90 il Consorzio produttori ABTM inoltrava al Ministero domanda affinché la Comunità Europea riconoscesse all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena la prestigiosa «Denominazione di origine protetta» (D.O.P.).

Furono anni di lotte cruente iniziate e condotte nel peggiore dei modi da parte di molti, se non di tutti.

Lotte che tuttavia finirono con l'attribuzione della D.O.P. il 17 aprile 2000 e il 15 maggio dello stesso anno

usciva il disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Aceto Balsamico Tradizionale di Modena».

Nel disciplinare veniva indicato l'Istituto CERMET di Bologna quale organismo di certificazione e di controllo della qualità del prodotto. Si deve prendere atto che nel breve volgere di pochi mesi, per ragioni per buona parte sconosciute o per contro del tutto palesi, il Consorzio produttori sia entrato in collisione con quell'Istituto, al punto che il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali emetteva il 30 luglio 2002 un decreto con il quale revocava la «vigilanza» al Consorzio produttori e istituiva una «Commissione tecnica di garanzia per l'esercizio a rivendicare la denominazione di origine protetta "Aceto Balsamico Tradizionale di Modena"».

Quel decreto interrompeva di fatto ogni rapporto fra D.O.P. e Consorzio produttori.

Ad una richiesta di interpretazione e di chiarimento sul medesimo, il Ministero, con nota prot. n. 65615 del 23 ottobre 2002 inoltrata dalla Consorceria in quanto Socio del Consorzio insieme ad altri 15 Soci, così rispondeva in merito all'imbottigliamento del prodotto: «costituirà onere del produttore immesso nel sistema di controllo gestito dall'Organismo autorizzato CERMET in indirizzo chiedere a quest'ultimo di indicare i centri di imbottigliamento presso i quali è consentita la sottoposizione alle analisi e alle operazioni sopra descritte ai fini dell'immissione al consumo del prodotto rivendicante la denominazione di origine protetta «Aceto Balsamico Tradizionale di Modena».

In data 31 gennaio 2003 l'Istituto CERMET, interpellato allo scopo, così rispondeva: «Facendo seguito alla sua richiesta la informo che, attualmente, l'unico centro di imbottigliamento regolarmente iscritto ai controlli CERMET è quello del Consorzio tutela ABTM sito in Via Prati, 31 a Nonantola.

Le suggerisco pertanto di contattare il predetto Consorzio al fine di effettuare le previste analisi (chimico - fisiche e sensoriali) per poter procedere poi a un regolare imbottigliamento di prodotto D.O.P.».

Da mesi la Consorceria necessitava di procedere all'imbottigliamento del proprio prodotto e nella impossibilità di prevedere i tempi e i modi

attraverso i quali il Consorzio produttori fosse stato in grado di superare la sua attuale situazione, interpellava l'Assemblea Generale dei Soci convocata il 9 febbraio u.s.c. per verificare il comportamento da tenere a tale proposito.

I circa 130 Soci presenti hanno deciso, con due voti contrari e tre astensioni, di procedere presso il centro di imbottigliamento indicato dal CERMET, con una precisazione di fondo: recarsi presso il Consorzio Tutela ABT di Modena con sede in Nonantola non avrebbe assolutamente e in alcun modo significato l'adesione al medesimo in qualità di socio perchè nei suoi confronti non sussistono le condizioni che nel 1979 hanno portato la Consorceria ad aderire al Consorzio produttori facendolo nascere e sostenendolo, sino alla gestione Biancardi, in tutti i modi possibili. D'altra parte la decisione dell'Assemblea generale non può che essere condivisa, anche perchè oggi si trovano in circolazione e a disposizione di tutti sia confezioni a sigla D.O.P., che a sigla D.O.C.

Non è il caso di esaminare qui il problema della loro possibile coesistenza; risulta invece doveroso da parte della Consorceria attenersi all'indicazione comunitaria (D.O.P.) che, senza dubbio alcuno, rappresenta il massimo prestigio nei confronti di qualunque altro riconoscimento.

Peraltro all'on. Romano Prodi è stata di recente offerta in Modena una confezione a norma D.O.P. e non sarebbe certo il caso che la Consorceria porgesse in omaggio ad ospiti parimenti illustri confezioni con diciture di minor pregio.

E di tutto questo ritengo sia convinto anche il presidente del Consorzio produttori, il quale, all'uscita del decreto che revocava la vigilanza al Consorzio stesso, non esitava ad esprimersi in modo sconsiderato sulla stampa locale e nazionale.

In molti hanno meditato sul suo articolo «Attentato al Balsamico Tradizionale e la città di Modena fa finta di nulla» apparso sulla Gazzetta di Modena o su come si è espresso sul quotidiano «Il Giornale» del 29 settembre u.s.c.

Il suo pensiero era questo: «il problema è che siamo stati troppo bravi, contrariamente a quanto si aspettavano il Ministero e i produttori industriali abbiamo conquistato la D.O.P. comunitaria»; per porsi poi nelle condizioni di non poterla applicare.

« BALSAMICO » E LA D.O.P.

Sulla Gazzetta di Modena affermava inoltre che «*La Consorceria di Spilamberto si sentiva messa in disparte per non aver sostenuto il Consorzio nelle sue battaglie ed era preoccupata di come avrebbe potuto adeguarsi alla nuova normativa*». Affermazione assurda in quanto l'Acetaia della Consorceria è regolarmente certificata; si è provveduto a denunciare la sua potenzialità produttiva ed oggi può tranquillamente procedere a norma D.O.P.

Ai Sindaci della Provincia di Modena in data 10 ottobre 2000 così si esprimeva: «*Come è noto l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena (ABTM) è entrato a far parte delle denominazioni di origine protetta dell'Unione Europea.*

D'ora in poi sarà la Commissione Europea a tutelare il nome e il processo produttivo di ABTM da tentativi di usurpazione e imitazione pur continuando ad avvalersi tramite il Ministero delle Politiche Agricole dell'opera del Consorzio produttori che ha incarico di vigilanza.

Il riconoscimento come Denominazione di origine Protetta (D.O.P.) consentirà di distinguere ancor più incisivamente di quanto non sia stato possibile sino ad ora, l'unicità di ABTM prodotto agricolo di prima trasformazione e di origine tipica da tutti gli aceti di produzione industriale».

Ora, colui che viene definito «il promotore» della D.O.P. e che, giustamente, ha esultato nel momento della sua attribuzione, oggi ha perso la «vigilanza»; si è posto nelle condizioni di non poter accedere alla D.O.P. e per di più vuole far credere che non solo la D.O.P. è equivalente alla D.O.C., ma che quest'ultima è addirittura da preferirsi alla prima. In una «memoria» datata febbraio 2003 e presentata con il titolo «Significato e utilizzo delle menzioni previste per i prodotti a denominazione d'origine» addirittura scrive:

«Gli altri "balsamici" compreso quello di Reggio Emilia che ha ottenuto la D.O.P. non potranno mai fregiarsi del marchio D.O.C. in quanto il D.M. 5 aprile '83 è riservato al "Tradizionale di Modena". Questo è un privilegio esclusivo dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena al quale prima di rinunciare è bene riflettere attentamente».

Se ne deduce che fra le due sigle è meglio, molto meglio, cancellare la D.O.P. con tutte le conseguenze del caso. A parte il fatto che anche per la

D.O.C. sono previsti e richiesti i debiti controlli cui il Consorzio produttori oggi sfugge per aver interrotto ogni tipo di rapporto con gli Organi competenti allo scopo.

La domanda che sorge spontanea diventa allora questa: fino a quando? A giustificazione delle sue affermazioni sostiene che le sigle D.O.C. e D.O.P. sono fra loro equivalenti citando l'art. 8 del Regolamento CEE n. 2081/92, che così recita: «*Le menzioni D.O.P. e I.G.P. o le menzioni tradizionali equivalenti possono figurare solo su prodotti agricoli ed alimentari conformi al presente regolamento*». Si tratta di annoverare tra le menzioni tradizionali equivalenti anche la D.O.C., ma è il caso di riflettere sul concetto e sulla interpretazione del termine «equivalente».

Equivalente rappresenta il participio passato del verbo «equivalere» che significa «avere eguale valore» ed anche questa frase è soggetta a diversi distinguo. Per esempio: eguale valore rispetto a che cosa?

Per di più il termine «equivalente» non si identifica con quello di eguaglianza.

Due titoli azionari possono essere egualmente quotati in borsa ed equivalersi rispetto al loro valore in euro, ma essere completamente diversi in quanto appartenenti a due società ben distinte fra loro per capitale, organizzazione e futuro.

Due appezzamenti di terreno possono equivalersi per avere la stessa area, ma essere completamente diversi per la forma della superficie, per l'ubicazione e per il valore commerciale.

La stessa cosa vale per due campioni di «Balsamico» eventualmente contrassegnati il primo con la sigla D.O.P. e il secondo con l'altra D.O.C.. E dunque sotto quale aspetto sono da ritenersi equivalenti dovendo escludere a priori anche il concetto di eguaglianza? E come può l'acquirente orientarsi in modo univoco se il prodotto è presentato nello stesso contenitore!

E poi è consuetudine consumata ritenere che la sigla D.O.P. sia superiore alla D.O.C. anche perchè la D.O.C. ha valenza nazionale, mentre la D.O.P. ha significato europeo, e non è cosa da poco. Resta sempre in vigore il detto secondo cui: «ubi maior, minor cessat».

Ma non basta perchè è il caso di riflettere attentamente sulle affermazioni che il dott. Biancardi riporta nella sua memoria «Febbraio 2003» con particolare riferimento almeno alle seguenti:

1) «*L'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia non può fregiarsi della D.O.C.*». Questo è falso.

A tale proposito è sufficiente riportare quanto inserito nella scheda riepilogativa VI/5279/99 del Disciplinare di produzione di origine protetta Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia (15-05-2000) che così al punto 4.9, «Disposizioni nazionali», recita: «Riconoscimento D.O.C. e disciplinare di produzione 3 marzo 1987, n. 191»;

2) «*Il Consorzio produttori è titolare della D.O.P.*».

Anche questo è falso.

L'Autorità competente dello Stato membro (Italia) ad essere ritenuta titolare della D.O.P. è il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali sito in Via XX Settembre n. 20 a Roma.

Il Consorzio produttori di ABTM ne risulta semplicemente l'«organizzazione richiedente» alla quale, per altro, va riconosciuto il merito di aver presentato domanda di attribuzione alla CEE.

E questo è quanto ed è tale da porre in seria discussione la credibilità del dott. Biancardi e del suo operato nella conduzione del Consorzio produttori. Il prendere oggi atto dell'esistenza di un centro di imbottigliamento a sigla D.O.P. significa che esiste la possibilità concreta a tale proposito. Perchè non si adegua?

Aspettare il gennaio 2004, come fa supporre nella «memoria», potrebbe anche voler dire arrivare «fuori tempo massimo» e vanificare o compromettere la D.O.P. conseguita per altro attraverso tanti scontri da lui stesso sostenuti.

Ha scritto sulla cronaca cittadina del 3 settembre u.s.c.: «*Il Consorzio produttori di ABTM continuerà a lottare contro questa politica dissennata, ma se venisse sconfitto questa volta il danno sarà veramente irreparabile*»..

Ne sono convinto anch'io con gravissimo danno per il «Balsamico». Occorre pertanto uscire, in fretta, dallo sconcertante tunnel nel quale si è ficcato e per fare questo esiste una sola possibilità: rifondare il Consorzio produttori di ABTM con uomini nuovi, diversi e capaci di dialogare con tutti, rispettosi del prossimo con particolare riferimento ai Soci del Consorzio; uomini capaci di costruire, di riallacciare i rapporti di collaborazione con tutte le Istituzioni, amministrative, economiche e politiche, sia a livello locale che nazionale, Consorceria compresa.

Francesco Sacconi

SCHERZO DA ...BALSAMICO

Scherzo da ...balsamico, una sorpresa che non so ben valutare se piacevole, spiacevole, strana o altro. Dite un po' anche voi consociati.

Agli inizi degli anni 80, anticipando il Disciplinare CEE, ho avviato tre batterie rispettando rigorosamente le norme contenute nel Disciplinare suddetto.

Ogni batteria è composta da cinque vaselli nelle seguenti misure: 20 - 22 - 25 - 30 - 50 lt.

Data la mia poca esperienza, di allora, in fatto di acetificazione dei mosti non ricordo bene se ho seguito un procedimento ottimale, ma so di certo che nel secondo e terzo anno il prodotto lavorava egregiamente e ha continuato negli anni successivi con un progressivo e regolare aumento dell'acidità.

Il «Balsamico» della prima batteria è stato esaminato nell'ottobre del 2000 a Rubbiara e il punteggio ottenuto è stato di 274 punti con mia grande soddisfazione. Il risultato mi ha incuriosito e ho portato nel 2002 un campione a palazzo Europa dove, esaminato in un tavolo di competenti,

ho ottenuto un punteggio medio di 307 punti.

Il prodotto presentava un valore Brix di 67 e di acidità 8,70, e a mio avviso il fatto più straordinario era una buona armonia.

Ma la sorpresa maggiore era dietro l'angolo ... anzi, era alla sinistra del sottotetto della mia acetaia. La batteria n. 2 mi ha sempre incuriosito per la rapidità della maturazione, per i profumi e per l'acidità che sprigiona. Il 21 gennaio del 2002 ho controllato l'acidità prima di fare i rinalzi e qui di seguito vi riporto i dati ottenuti:

- barile n. 1 Ac. 9,70
- barile n. 2 Ac. 10,20
- barile n. 3 Ac. 9,90
- barile n. 4 Ac. 11,20
- barile n. 5 Ac. 9,70

I risultati ottenuti erano ottimi, anzi ne ero molto compiaciuto, ma il problema da affrontare immediatamente era l'armonia, ho quindi pensato bene di non fare i rinalzi soliti. Ho deciso di rinalzare ogni barile con 2-3 Kg. di mosto cotto di trebbiano a 60 Brix, convinto di ridurre in questo modo l'acidità del

prodotto, addolcirlo e recuperare l'armonia.

Il 31 gennaio 2003, il giorno del santo Patrono, non avevo impegni pomeridiani e avendo già deciso di rinalzare questa batteria con la prossima luna, mi sono recato in acetaia dove mi ha preso la curiosità di conoscere i risultati della mia «pensata 2002».

Ecco i risultati:

- barile n. 1 Ac. 13,50
- barile n. 2 Ac. 14,70
- barile n. 3 Ac. 12,25
- barile n. 4 Ac. 14,50
- barile n. 5 Ac. 10,25

Come potete constatare l'acidità è cresciuta notevolmente e ora non so bene come comportarmi con i rinalzi.

C'è qualche socio che ha avuto un'esperienza analoga?

È così gentile da consigliarmi?

Ah... la storia della terza batteria ve la racconto un'altra volta.

Valeriano Zanasi



Le condizioni applicate sono quelle rese note attraverso i fogli informativi disponibili presso le nostre filiali.

Pubblicità: M&P

EFFETTO HOME BANKING

www.bancacrv.it

La massima comodità.
Quando vuoi, dovunque sei.


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

 GRUPPO BANCARIO
con il Banco popolare dell'Emilia Romagna

MODIFICHE AI REGOLAMENTI

Il Consiglio direttivo ha ritenuto di apportare le seguenti modifiche ai «Regolamenti».

1. - Regolamento relativo alla attribuzione delle diverse qualifiche di Assaggiatore di Aceto Balsamico Tradizionale.

a) La dicitura «capotavolo» viene sostituita con la seguente: «Conduttore di tavoli d'assaggio».

b) **L'Aspirante Allievo Assaggiatore**, rappresentato da colui che ha frequentato il Corso di formazione, che avrà effettuato nell'arco di un periodo annuale (da settembre a settembre) almeno 24 assaggi di allenamento, verrà automaticamente nominato Allievo Assaggiatore ricevendone il relativo Diploma e potrà, da quel momento, partecipare anche alle sedute di assaggio per la gara del Palio.

Il numero di campioni da esaminare nel corso dei periodi annuali successivi alla nomina di Allievo Assaggiatore ritenuto sufficiente al fine della permanenza nella qualifica è fissato nel minimo di 40 unità per periodo annuale.

Dopo 3 anni **consecutivi** di permanenza in questa qualifica e nel rispetto del minimo dei predetti 40 campioni esaminati per ogni periodo annuale, l'Allievo Assaggiatore ritenuto ad insindacabile parere del Consiglio direttivo in possesso di uno **standard tecnico-comportamentale** sufficiente, acquisirà al passaggio alla qualifica superiore di Assaggiatore previo superamento di apposito esame.

In caso di interruzione della sequenza triennale di cui sopra, ogni anno mancante dovrà essere recuperato con un anno supplementare consecutivo.

Gli aventi diritto ad accedere all'esame per il passaggio alla qualifica superiore, qualora non sostengano o non superino tale esame per due anni consecutivi, potranno accedervi nuovamente trascorso un ulteriore periodo pluriennale consecutivo di permanenza nella loro qualifica con il numero minimo previsto di campioni esaminati come indicato nel paragrafo precedente.

c) **Assaggiatore**: *«Il numero di campioni da esaminare nel corso dei periodi annuali successivi alla nomina ad Assaggiatore ritenuto sufficiente al fine della permanenza nella qualifica è fissato nel minimo di 60 unità per periodo annuale. Tenuto conto dell'importante ruolo svolto dagli assaggi di allenamento ai fini del mantenimento e perfezionamento della sua qualificazione professionale, all'Assaggiatore è vivamente raccomandato di partecipare agli assaggi organizzati da almeno due Comunità, in periodi quanto più possibile distanziati fra loro e, sempre nel limite del possibile, di partecipare a tutte le relative serate in calendario. Dopo 4 anni consecutivi di permanenza in questa qualifica e nel rispetto del minimo dei predetti 60 campioni esaminati per ogni periodo annuale, l'Assaggiatore ritenuto, ad insindacabile parere del Consiglio Direttivo, in possesso di uno standard tecnico - comportamentale sufficiente, acquisirà il diritto al passaggio alla qualifica superiore di Maestro Assaggiatore previo superamento di un apposito esame. In caso di interruzione della sequenza quadriennale di cui sopra, ogni anno mancante dovrà essere recuperato con un anno supplementare consecutivo. Gli aventi diritto ad accedere all'esame per il passaggio alla qualifica superiore, qualora non sostengano o non superino tale esame per due anni consecutivi, potranno accedervi nuovamente trascorso un ulteriore periodo pluriennale consecutivo di permanenza nella loro qualifica con il numero minimo previsto di campioni esaminati, come indicato nel precedente paragrafo».*

d) **Maestro Assaggiatore**: sostituire il termine «Capitavolo» nel secondo paragrafo, riga 2, con «Conduttori di tavoli d'assaggio».

Sostituire il testo del terzo paragrafo con il seguente: *«Il numero di campioni da esaminare nel corso dei periodi annuali successivi alla nomina a Maestro Assaggiatore*

ritenuto sufficiente al fine della permanenza nella qualifica è fissato nel minimo di 80 unità per periodo annuale. Tenuto conto dell'importante ruolo svolto dagli assaggi di allenamento ai fini del mantenimento e perfezionamento della sua qualificazione professionale, al Maestro Assaggiatore è vivamente raccomandato di partecipare agli assaggi organizzati da almeno due Comunità, in periodi quanto più possibile distanziati fra loro e, sempre nel limite del possibile, di partecipare a tutte le relative serate in calendario».

2. - Regolamento del Palio di San Giovanni:

a) Art. 6 punto 3. Semifinali.

Nella tabella del ridimensionamento decennale dei parametri chimico - fisici per l'individuazione dei 72 semifinalisti, il valore «B = Densità» riportato dalla tabella per gli anni 2003, 2004, 2005, 2006 va sostituito con quello fisso di «70».

b) Dopo il 13° paragrafo che termina con le parole «...e verranno sostituiti con i successivi semifinalisti meglio classificati, in ordine di punteggio», viene inserito il testo seguente: *«Parimenti, per quanto concerne i campioni aventi titolo, ma che sono esclusi dal gruppo dei 12 finalisti in quanto provenienti da batterie appartenenti a familiari di un produttore finalista o che ha vinto il Palio nel quinquennio, essi riceveranno un diploma di eccellenza. Trascorsi cinque anni solari dall'assegnazione del Palio ad un campione, se la relativa batteria vince nuovamente la gara del Palio, allora tutti i barili di questa batteria saranno marchiati a fuoco con il sigillo della Consorteria, ed in seguito essa non potrà più concorrere per il Palio. La successiva presentazione di suoi campioni aventi titolo per entrare nel gruppo dei 12 finalisti comporterà in ogni modo l'assegnazione di un riconoscimento particolare».*

Il Consiglio direttivo

ELENCO DEGLI ALFIERI E LORO RECAPITO

CATTIVERIE GRATUITE

M. De Cervantes nel Don Chisciotte afferma che ognuno è come Dio lo ha fatto e a volte anche peggio.

Parafasando l'assunto si potrebbe affermare che spesso esistono uomini i quali prima parlano, poi agiscono e infine pensano comportandosi esattamente in modo contrario a quanto dovrebbe accadere.

Costoro sono in grado di provocare danni gravi, violare la verità e trasformarsi in una congerie di prepotenti. E ai prepotenti è bene ricordare il noto motto ciceroniano «Quo usque tandem abutere, Catilina, patientia nostra?».

Fino a quando, o Catilina, abuserai dunque della nostra pazienza? Con quel che segue. Poichè è bene far presente che anche la pazienza ha un limite.

La Consorceria da sempre onora il proprio Statuto che fra l'altro prevede la tutela della qualità del prodotto e sostiene che occorre immettere nel comparto commerciale confezioni contenenti un «Balsamico» di alto pregio. Questo da fastidio in alcuni ambienti e di conseguenza vi è chi passa a contrattacco in forma sconsiderata con l'affermare che è proprio la Consorceria a non osservare questo principio.

I suoi detrattori non esitano infatti ad asserire che essa pone in commercio una miscela di prodotti ottenuta dai residui dei campioni di «Balsamico» presentati alla gara del Palio di S. Giovanni. E questo è falso perchè l'utilizzo del prodotto che resta a fine gara è operativamente il seguente:

1) quanto rimane dei 72 campioni semifinalisti che per solito viene valutato in ragione di punti 310/320 in su, è per solito e annualmente contenuto in 4/5 litri.

Esso viene immesso in una apposita «tinella» allocata in Acetaia e usato in occasione della visita di ospiti illustri. E poichè si deve piacevolmente prendere atto che con regolare continuità il loro numero è sempre in crescita, nel corso dei 12 mesi dentro la tinella non resta che il naturale «deposito»;

2) la rimanente parte viene suddivisa per punteggio, per grado acetico e per concentrazione zuccherina.

Si riesce in tal modo a preparare otto campioni i quali immessi in altrettanti contenitori a collo largo, dopo opportuna decantazione, vengono utilizzati per gli «assaggi di allenamento» che annualmente da oltre 15 anni sono organizzati, da settembre a marzo, presso otto Comunità della provincia.

Si tenga presente che ognuna di esse opera per 6 sere con la pressochè costante presenza di un numero di Assaggiatori variabile da 90 a 110 unità e ci si renda conseguentemente conto della quantità di «Balsamico» necessario allo scopo. E se si richiede che gli «Assaggi di allenamento» abbiano un reale riscontro positivo per gli Assaggiatori è necessario vengano forniti campioni con caratteristiche predefinite sulle quali poi discutere insieme ai punteggi assegnati e tabulati a mezzo computer.

Ciò basti a smentire le cattiverie gratuite rivolte alla Consorceria con l'auspicio che abbiano a cessare.

È noto che in democrazia a tutti è data licenza di espressione, ma ad una condizione: che le loro esternazioni rispecchino la verità, che non si riducano a maldicenze, che non creino danni e che consentano di lavorare in armonia soprattutto quando lo si fa senza alcun fine lucrativo, ma piuttosto per sostenere e difendere le inconfutabili qualità del nostro «Balsamico».

Francesco Sacconi