



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)

2001÷2003 - BILANCIO CONSUNTIVO

Il triennio 2001÷2003 non ha rappresentato un periodo facile e tranquillo per lo svolgimento del lavoro cui di norma è tenuto un Consiglio direttivo.

Le cause sono da attribuirsi a circostanze esterne alla nostra Associazione e che riguardano quel problema che da anni non viene affrontato e condotto in modo adeguato da parte di coloro che ne sono i principali interessati: la commercializzazione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Al di là di questo e in sede di bilancio consuntivo è tuttavia opportuno far presente che si è lavorato in assoluta concordia, nel rispetto dei punti di vista di ciascuno e si è deliberato quasi sempre all'unanimità.

Sul versante della «straordinaria amministrazione» è da registrarsi il distacco della Consorzio dal Consorzio produttori di A.B.T.M. Questa decisione, non indolore in quanto non è possibile ignorare che quel Consorzio è figlio legittimo della Consorzio, si è resa necessaria per almeno due precise e importanti motivazioni:

- 1) non era più tollerabile subire le minacce, le offese e le accuse gratuite nei confronti dell'Associazione e dei suoi rappresentanti da parte del presidente di quel Consorzio e del suo Consiglio di Amministrazione;
- 2) gli eventi accaduti dopo l'emissione del D.M. 30-7-2002 da parte del MIPAF e l'intervento dei N.A.S. nel mese di luglio col sequestro di oltre 98.000 confezioni di A.B.T.M. hanno posto le premesse per un eventuale coinvolgimento, se non accusa di correttezza, della Consorzio nei confronti della gestione e del comportamento del Consiglio di Amministrazione del Consorzio in virtù della sua veste di socio del medesimo.

Nel contempo la Consorzio pubblicamente ritenuta dalle Istituzioni locali il solo baluardo di difesa del «Balsamico» è stata dalle medesime sollecitata a fornire il proprio contributo per cercare di risolvere, una volta per tutte, i problemi connessi alla commercializzazione del prodotto. Il lavoro svolto ha portato alla «rifondazione» del Consorzio Tutela A.B.T.M., nel Consiglio di Amministrazione del quale oggi figurano la Provincia, la Camera di Commercio e la Consorzio stessa. Si deve ritenere che la loro presenza rappresenti garanzia di corretta gestione e di legalità e assicuri il coinvolgimento collegiale di tutti i Soci nei confronti delle scelte da compiere e dei problemi importanti da affrontare e risolvere.

Dal punto di vista dell'ordinaria amministrazione il lavoro svolto viene così brevemente riassunto: 1) è stato allestito e reso fruibile il Museo dell'A.B.T.

Durante il suo primo anno di vita i visitatori hanno superato le 8000 unità;

2) l'Acetaia sociale è stata egregiamente sistemata e condotta con grande senso di responsabilità dal Gruppo incaricato;

3) sono stati regolarmente svolti i corsi di formazione.

La partecipazione di molti giovani rappresenta un segnale molto importante e significativo;

4) sono proseguiti gli Assaggi di allenamento presso sette Comunità;

5) si è regolarmente svolta la gara del Palio di S. Giovanni;

6) sono stati effettuati brevi corsi di formazione di 3/4 sere ciascuno richiesti da Comuni e da Associazioni operanti in Provincia;

7) si sono tenute diverse conferenze in luoghi vicini e lontani da Spilamberto;

8) è stata allestita a Strasburgo nelle

sale del Parlamento Europeo una mostra di presentazione del Museo del «Balsamico»;

9) il laboratorio di analisi ha funzionato a pieno ritmo ed ha effettuato, nel 2003, oltre 3.500 analisi di campioni di A.B.T.;

10) si è tenuto presso la Camera di Commercio di Modena insieme ai suoi Funzionari, a quelli del Cermet e alla Società Neutron un corso per Esperti degustatori ai fini della costituzione del relativo Albo professionale richiesto dal Ministero. Non rimane che auspicare che il nuovo Consiglio, che resterà in carica dal febbraio 2004 al febbraio 2007, possa svolgere a pieno ritmo il suo compito senza interferenza alcuna e gli sia concesso di custodire e difendere gli autentici valori del «Balsamico» che, al di fuori di ogni retorica, fa parte di noi stessi ed è racchiuso nelle soffitte delle nostre case.

Fa parte delle nostre radici.

Norberto Bobbio recentemente scomparso così, nel 1955, si esprimeva: «È bene mantenere le proprie radici. Guai agli sradicati. Verrebbero sommersi dal cemento». Se nei confronti del «Balsamico» le nostre radici andassero disperse, per fini per altro poco nobili, non ci resterebbe che procedere all'arroccamento nelle nostre piccole acetaie certi tuttavia che il «Balsamico» «puro e perfetto» di cui parla Francesco Aggazzotti prima o poi tornerebbe a rifulgere alla luce del giorno così come è accaduto con il segnale trasmesso dalla Consorzio nel 1967 in quanto è dimostrato che, nel corso dei secoli, ha saputo superare ogni tipo di conflitto e non potrà certo soccombere a causa della malvagità di eventuali uomini perversi.

Il Gran Maestro
Francesco Saccani

BANDO

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

«38^a 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 2004».

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».

Restano in vigore le norme relative al 2003.

I campioni provenienti da zone diverse da quella ritenuta tipica verranno ritirati e valutati, ma non potranno essere inseriti nella graduatoria di merito.

Il Gran Maestro
Francesco Sacconi

ATTENZIONE

I verbali e le schede riportanti il risultato dell'esame dei campioni presentati verranno consegnati agli Alfieri domenica 27 giugno p.v. al termine dell'Assemblea Generale.

CONVOCAZIONE DELL'ASSEMBLEA ORDINARIA DEI SOCI

Domenica 27 giugno 2004, alle ore 9,30, è convocata in Spilamberto, presso i padiglioni della Fiera, l'ASSEMBLEA ORDINARIA dei Soci della Consorceria dell'Aceto Balsamico Tradizionale con il seguente

ORDINE DEL GIORNO

- 1) Relazione del Gran Maestro.
- 2) Premiazioni del Palio 2004.

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 con locale presumibilmente climatizzato.

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 Consorceria, Tel. 059-78.59.59.

Il Gran Maestro
Francesco Sacconi

ENRICO MONTANINI

Alcuni mesi or sono Enrico Montanini, enologo per antonomasia, ci ha lasciato.

È certo che ogni uomo vorrebbe conoscere il segreto della morte. Enrico lo teneva racchiuso nel cuore della sua



vita che pulsava onestà, lealtà, correttezza e rispetto verso gli altri, alimentato da una innata signorilità che traspariva anche dal suo aspetto fisico e da una cultura di elevato spessore.

È frequente consuetudine amplificare i meriti di chi non è più fra noi, ma questo atteggiamento non si addice nei suoi confronti perchè qualunque espressione apparirebbe riduttiva.

Non è possibile, tuttavia, ignorare quanto Egli fosse stimato e amato da tutti. E sappiamo quanto raramente avvenga che stima e amore corrano appaiati.

E infatti se può essere facile riscuotere stima, spesso, proprio per questo, si viene temuti, piuttosto che amati per quel senso di pochezza che a volte alberga nell'animo dell'uomo.

Enrico era amato e stimato da tutti.

E quando si dice che ha lasciato un vuoto incalcolabile non ci si rifugia in un semplice e convenzionale modo di dire. Egli è stato un convinto sostenitore della Consorceria ed un suo fedele amico.

Gli si deve la prima scheda di valutazione organicamente strutturata per esaminare le proprietà organolettiche di un campione di «Balsamico»: la «Scheda Montanini», per l'appunto, mille volte citata nel nostro percorso di crescita in Consorceria.

Si era nel 1976 quando Egli, che ben conosceva il «Balsamico», così si esprimeva a proposito della proprietà principe: l'armonia.

«Le varie componenti debbono essere equilibrate, cioè non sovrachianti e nemmeno risultare distaccate l'una dall'altra; deve dare la sensazione di un tutto armonico ben "amalgamato".

A proposito di questo ultimo aggettivo vale la pena di sottolineare che gli oxologi più anziani e di lunga esperienza hanno insistito sul concetto che esso vuole esprimere nel nostro campo.

Il "Balsamico" non deve essere mai il prodotto di un taglio compensativo tra aceti con caratteristiche diverse; un qualcosa di messo insieme più o meno all'ultimo momento. Deve invece aver acquisito queste caratteristiche di armonia e di equilibrio attraverso una lunga maturazione che ne abbia affinato e "personalizzato" il carattere.

Grazie, caro Enrico, resterai nel nostro cuore e ti additeremo ai giovani affinché il tuo seminato continui a produrre i frutti da Te auspicati.

Francesco Sacconi

RISULTATO ELEZIONI TRIENNIO 2004-2007

ELETTORI N° 1005 - VOTANTI N° 497

SCHEDE SCRUTINATE N° 497
SCHEDE VALIDE N° 494

SCHEDE BIANCHE N° 03
SCHEDE NULLE N° 00

CONSIGLIO DIRETTIVO PREFERENZE N° 4982 COSÌ ASSEGNATE:

N°	COGNOME E NOME	VOTI
1	SATRIONI FRANCO	458
2	VECCHI RINO	453
3	LONGAGNANI GIULIANO	450
4	COCCHI AGAPITO	449
5	FERRARI AMOROTTI VINCENZO	445
6	SACCANI FRANCESCO	445
7	FERRARI GIORGIO (CASINALBO)	444
8	GALAVOTTI GIULIO ANTONIO	438
9	CHIERICI ROBERTO	435
10	GORGO' ROMOLO	423
11	SALA GIANPAOLO	389
12	BENASSATI LUIGI	68
13	FERRARINI IVANO	45
14	BELLUCCI SILVANO	11
15	TRENTI GIANLUCA	5
16	BERGONZINI ETTORE	4
17	BEGHI LINO	3
18	GAMBIGLIANI ZOCCOLI MARIO	3
19	MAZZI FRANCO	3
20	FERRARI GIAN CARLO	2
21	PECCHI GIUSEPPE	2
22	STEFANI DINO	2
23	BALLISTA EMILIO	1
24	BIZZARRI SANDRO	1
25	COSTANZINI MARGHERITA	1
26	MONTANARI VITTORIO	1
27	SIGHINOLFI GIUSEPPE	1

REVISORI DEI CONTI PREFERENZE N° 2024 COSÌ ASSEGNATE:

N°	COGNOME E NOME	VOTI
1	BAZZANI GIULIA	436
2	MALMUSI CLAUDIO	427
3	MUSSI DINO	416
4	SALA ARONNE	372
5	BENEVELLI AUGUSTO	371
6	ALBERGHINI SALVATORE	1
7	ZANASI VALERIANO	1

PROBIVIRI

PREFERENZE N° 1282 COSÌ ASSEGNATE:

N°	COGNOME E NOME	VOTI
1	ZANASI VALERIANO	433
2	ALBERGHINI SALVATORE	423
3	ZIRONI VILLIAM	421
4	SETTI LUCIANO	3
5	BENEVELLI AUGUSTO	2



A commento del risultato emerso dalla consultazione elettorale dell'8 febbraio u.s.c. non resta che prendere atto di due circostanze particolari:

1° - Durante i 36 anni di attività della Consorteria non era mai accaduto che venisse raggiunta una così alta affluenza di Soci in occasione del rinnovo del Consiglio Direttivo;

2° - I componenti il Consiglio uscente hanno ottenuto una conferma così forte da essere difficilmente ipotizzabile anche nelle migliori condizioni di prevedibilità.

I Consiglieri ritengono di poter dedurre che il lavoro da loro svolto nel corso degli ultimi tre anni sia stato ritenuto del tutto positivo nonostante le difficoltà che hanno incontrato in itinere e dichiarano il loro totale impegno ad operare, anche attraverso i suggerimenti, le proposte e le indicazioni che potranno giungere dai Soci, sia singolarmente, che durante le riunioni assembleari (Assemblea plenaria, Consiglio Maggiore e Consulta della Comunità), ai soli fini della promozione, della tutela e della conoscenza del «Balsamico» e della crescita della Consorteria.

Come conseguenza delle preferenze espresse, il Consiglio direttivo risulta ora così composto: Chierici Roberto, Cocchi Agapito, Ferrari Amorotti Vincenzo, Galavotti Giulio, Gorgò Romolo, Longagnani Giuliano, Saccani Francesco, Sala Gian Paolo, Satrioni Franco e Vecchi Rino.

Come si può osservare manca dalla squadra il nome del dott. Luigi Loli Palazzini che aveva dichiarato la sua non disponibilità alla eventuale rielezione.

Ringraziare Luigi per tutto il lavoro che ha svolto con intelligenza e passione durante parecchi lustri non può neppure essere considerato un «atto dovuto».

Occorre ben altro: almeno assicurargli che il suo esempio, la sua correttezza, la sua generosità e onestà nell'operare, costituiranno un potente lievito per tutti coloro che hanno capito che cosa significa «essere» Consorteria.

Nella riunione del 18 febbraio u.s.c. le diverse mansioni sono state così distribuite:

- **Presidente - Gran Maestro:** Francesco Saccani
- **Vicario:** Rino Vecchi
- **Tesoriere:** Giuliano Longagnani
- **Responsabile Acetaia:** Franco Satrioni
- **Gruppo Acetaia:** Roberto Chierici, Agapito Cocchi, Romolo Gorgò
- **Responsabile laboratorio scientifico:** Vincenzo Ferrari Amorotti
- **Organizzazione Palio di S. Giovanni:** Giorgio Ferrari
- **Informatizzazione e relativa Gestione Generale:** Giulio Galavotti
- **Rapporti con l'Ente locale:** Rino Vecchi
- **Visite guidate Museo e Consorteria:** referente Rino Vecchi
- **Addetto stampa:** Gian Paolo Sala
- **Gruppo logistico:** Ettore Bergonzini, G. Carlo Ferrari, Nino Sala, Luigi Manzini
- **Segretaria Consorteria:** Nadia Violi
- **Segretaria Consiglio direttivo:** Mariangela Cocchi
- **Collegio Probiviri:** Valeriano Zanasi, Salvatore Alberghini, Villiam Zironi
- **Revisori dei Conti:** Giulia Bazzani, Claudio Malmusi, Dino Mussi -
- **Supplenti:** Aronne Sala - Augusto Benevelli.

Il Consiglio direttivo

MODIFICHE AI REGOLAMENTI

Il Consiglio direttivo ritiene opportuno segnalare nuovamente le seguenti modifiche apportate 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**: «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:

Il Consiglio Direttivo della Consorteria ha deciso di introdurre alcune modifiche al Regolamento del

Palio con riferimento al punto 3° **Semifinali** dell'articolo 6) **ESAME ORGANOLETTICO** come precisato in appresso:

a) **Tabella del ridimensionamento decennale dei parametri chimico-fisici per la individuazione dei 72 semifinalisti:**

In deroga a quanto indicato nella summenzionata tabella, il Consiglio Direttivo ha deliberato che anche per la prossima gara del Palio 2004 vengano confermati i parametri già operanti per il Palio 2003 e cioè:

B = 70,00 ; A = 7,30 ; R = 9,78 (*)

(*) A = acidità totale

B = densità in gradi Brix

R = rapporto B/A

Si ricorda che, per essere ammessi agli esami di semifinale, i campioni dovranno presentare valori che rispettino almeno due dei tre parametri analitici previsti, ovvero minimi in riferimento all'acidità (A) e massimi in riferimento alla densità (B) e al valore di R.

Questa modifica era già stata precisata nell'ultimo numero del Notiziario uscito nel settembre scorso.

b) **Graduatoria riguardante i 72 aceti semifinalisti:**

Ai fini della selezione dei primi 12 campioni (il gruppo degli aceti finalisti), restano confermate le norme di esclusione già deliberate nel rispetto della natura e del significato della gara del Palio di S. Giovanni, la quale, di per sé, esclude l'accumulo dei premi.

Alle «regole» già in vigore, si aggiungono le seguenti precisazioni: «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

COMUNICAZIONI AGLI «ASSAGGIATORI»

Al fine di evitare spiacevoli incomprensioni o discussioni con i Soci che praticano l'esame organolettico di campioni di «Balsamico» si rammenta che per conservare la qualifica acquisita viene richiesto di effettuare 40 «Assaggi» annuali agli Allievi; 60 agli Assaggiatori e 80 ai Maestri Assaggiatori.

Si fa anche presente che il punto n. 3 del Regolamento relativo alla attribuzione delle diverse qualifiche fra l'altro così recita: «Coloro che per due anni consecutivi non effettuano "assaggi" secondo il numero richiesto e non forniscono motivazioni ritenute valide decadono dalla qualifica ricoperta.

Vengono iscritti in un apposito elenco in qualità di ex appartenenti alla qualifica stessa per riacquistare la quale sarà loro necessaria una ulteriore pratica di due anni da effettuare nella categoria di qualifica inferiore.

Spetterà al Consiglio direttivo valutare l'idoneità al reintegro degli interessati nella qualifica già posseduta».

Questa regola di comportamento non è dovuta a ragioni di carattere coercitivo o sanzionatorio quanto piuttosto per assicurare a tutti coloro che compiono la valutazione di campioni di «Balsamico» una soddisfacente capacità operativa garantita dall'esercizio costante e opportunamente distribuito nel tempo; esercizio che certamente costituisce condizione necessaria per produrre riscontri coerenti con la qualità del prodotto esaminato e accettabili nei confronti della componente soggettiva di ogni Assaggiatore.

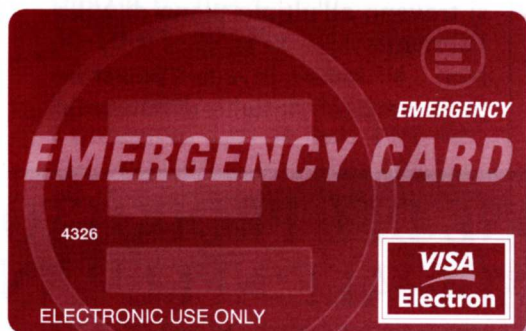
Per altro le soglie numeriche richieste risultano facilmente raggiungibili se distribuite fra gli Assaggi di allenamento e quelli del Palio.

La prova è fornita da tutti coloro (e sono la maggior parte) che, annualmente, le superano di parecchie unità.

Un'altra importante decisione è stata presa dal Consiglio direttivo e riguarda la partecipazione alle semifinali alla gara del Palio.

Come è noto per svolgere questa fase occorrono 72 esaminatori per costituire 12 tavoli di «Assaggio». Si è ritenuto di suddividere i medesimi nel modo seguente: 36 Maestri Assaggiatori e 36 Assaggiatori.

Si è inoltre stabilito di effettuare la loro scelta a rotazione in modo tale da consentire, in tempi ragionevoli, la partecipazione di tutti a questo importante momento archiviando in tal modo la vecchia consuetudine di privilegiare coloro che avevano effettuato il maggior numero di «Assaggi» nel corso dell'anno di osservazione.



Comprate in pace.

Prepagata, ricaricabile, valida in tutto il mondo.

**Nasce Emergency Card,
la carta per sostenere Emergency.**

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale; per le condizioni economiche e contrattuali si fa riferimento ai fogli informativi a disposizione presso ogni filiale della Banca.



**Banca popolare
dell'Emilia Romagna**



GRUPPO BANCARIO Banca popolare dell'Emilia Romagna

DALL'ACETAIA SOCIALE

Il 31 dicembre 2003 si è concluso il terzo anno di attività del Gruppo che all'inizio del 2000 aveva ricevuto dal Consiglio direttivo l'incarico di accudire l'Acetaia Sociale e per la seconda volta si ritiene doveroso portare a conoscenza di tutti gli iscritti alla Consorteria le attività svolte durante l'anno solare 2003.

Attività che nella maggior parte dei casi rientrano nel consueto modo di operare in acetaia ad esclusivo beneficio del «Balsamico», delle batterie e della Consorteria e che vengono così riassunte: lavorazione dei mosti cotti, controllo delle fermentazioni e della acidità, effettuazione dei prelievi, dei travasi e dei rinalzi, esame organolettico del prodotto, prove di laboratorio, accurata scelta e attenzione su tutto il prodotto che esce dall'Acetaia soprattutto in relazione all'uso al quale viene destinato: imbottigliamento, «Assaggi di allenamento» presso le varie Comunità, esami di passaggio di categoria degli Assaggiatori, corsi che la Consorteria ha effettuato sia in sede che in provincia.

Gli interventi straordinari e non previsti sono da attribuire alle eccessive e prolungate temperature

registrate durante i mesi estivi del 2003.

Si è dovuto intervenire su quasi il 50% delle botticelle con la battitura dei cerchi.

Si è trattato di un lavoro abbastanza gravoso che ha sempre richiesto lo svuotamento delle botticelle e che ci ha tenuto impegnati per diverse settimane tenuto conto di perdite che si manifestavano anche improvvisamente.

A un anno di distanza dall'avviamento delle batterie nuove M e N e in parte L per i barili 1, 2, 3, 4, si può affermare che le trasformazioni in atto consentono di essere ottimisti in relazione al loro successivo sviluppo.

Si è anche provveduto all'avviamento della batteria I composta da 9 botticelle e della batteria O composta da 10 botticelle.

Per entrambe si è utilizzata una miscela composta dal 50% di mosto cotto e dal 50% di innesto prelevato dalle «Botti madre» che si trovano all'ultimo piano di Villa Fabriani.

Non è stato invece possibile migliorare più di tanto le botticelle

di piccole dimensioni per carenza di prodotto in stato di buon avanzamento.

È il caso ora di far presente che il maestro Giuseppe Manzini ha effettuato un'intervento di estrema pazienza e maestria.

È riuscito a ridurre, ancora e notevolmente, le perdite delle botticelle dell'antica batteria Fabriani collocate nel Museo.

A questo punto resta da sistemare soltanto la botticella n° 5, ma siamo certi che la sua abilità e l'attenzione che pone al lavoro riusciranno a produrre esito positivo.

A chiusura del 2003, a nome mio personale e dell'intero Consiglio direttivo, non mi resta che ringraziare tutti i miei Collaboratori i quali hanno sempre prontamente risposto alle chiamate contribuendo in tal modo a consolidare lo sviluppo del «Balsamico» che si trova in Acetaia sociale insieme al buon nome della Consorteria, felici e contenti di dedicare, senza nulla pretendere, molto del loro tempo alla Istituzione e al «Balsamico».

Il Conducente dell'Acetaia
Franco Satriani

UTILIZZAZIONE DEL PRODOTTO PRELEVATO DALL'ACETAIA SOCIALE NELL'ANNO SOLARE 2003

Durante il 2003 l'Acetaia Sociale ha fornito un quantitativo di ottimo Aceto Balsamico Tradizionale che a causa dei numerosi impegni cui si è dovuto far fronte ha superato le previsioni ipotizzate.

Sono stati infatti utilizzati ben 127,9 litri di «Balsamico» suddivisi in due categorie.

Alla prima appartengono gli aceti prodotti esclusivamente dalle nostre batterie e destinati prevalentemente all'imbottigliamento.

Poichè in parecchi barili si è

riscontrato un soddisfacente livello qualitativo si sono potuti prelevare 70,5 litri che sono poi stati utilizzati nel modo seguente: 60,5 litri per l'imbottigliamento di «Balsamico» extravecchio e 10 litri per altre importanti circostanze e manifestazioni avvenute sia in Consorteria, che altrove.

Alla seconda categoria appartiene tutto quanto è rimasto dai campioni che sono stati conferiti per partecipare alla gara del Palio 2002 e 2003 e che suddivisi relativamente alle loro

caratteristiche organolettiche sono stati utilizzati per gli «Assaggi di allenamento» presso 7 Comunità, per i Corsi di formazione sul «Balsamico», per gli esami di passaggio di categoria degli Assaggiatori, per i visitatori della Consorteria e per gli omaggi.

L'ammontare complessivo assomma a 57,4 litri e comprende aceti valutati fra i 250 e i 300 punti.

Il prospetto analitico complessivo di tutto il prodotto uscito dall'Acetaia nel corso dell'anno 2003 è il seguente:

28-01-03 - Per gli Assaggi di allenamento presso la Comunità di Vignola.

Consegnati litri 6; restituiti litri 1,85; utilizzati litri 4,15.

09-03-03 - Per gli Assaggi di allenamento presso la Comunità di Castelvetro.

Consegnati litri 6; restituiti litri 4,4; utilizzati litri 1,6.

09-03-03 - Per gli Assaggi di allenamento presso la Comunità di Formigine - Sassuolo.

Consegnati litri 7,85; restituiti litri 5,1; utilizzati litri 2,75.

30-03-03 - Imbottigliato presso il Consorzio di tutela A.B.T.M. di Nonantola litri 17,6 pari a n. 176 confezioni di extravecchio.

11-04-03 - Prodotto usato in occasione della manifestazione della Ditta Ferrari 2 - Impianti per il Museo, litri 3.

15-04-03 - Per corso Aspiranti Allievi Assaggiatori.

Consegnati litri 23,5; restituiti litri 17,1, utilizzati litri 6,4.

11-05-03 - Prodotto usato in occasione del trofeo macchine d'epoca Marchese Lotario Rangoni, litri 2,5.

31-05-03 - Incontro con delegazione Società Centenarie Modenesi, litri 1.

03-06-03 - Imbottigliato presso il Consorzio Tutela A.B.T.M. di Nonantola litri 22,5 pari a n. 225 confezioni di «Balsamico» extravecchio.

03-06-03 - Rifornito bottiglione per Assaggi di «Balsamico» ai visitatori, litri 5.

05-06-03 - Per Suore Scuola Materna e Casa di riposo Roncati, in occasione della 133^a Fiera di S. Giovanni, litri 1.

19-06-03 - Fiera di S. Giovanni per Ristorante in piazza, litri 2,25. Rinfresco inaugurazione Fiera - Circolo Paradosso, litri 0,25. Omaggio Autorità intervenute in Fiera, litri 1,2.

21-07-03 - Corso per Esperti Degustatori tenutosi presso la Camera di Commercio di Modena. Selezionato 11 campioni, litri 1,1 per Laboratorio Neutron.

02-09-03 - Manifestazione Casa di riposo Roncati, litri 0,75.

02-09-03 - Per Assaggi di allenamento presso la Comunità di Nonantola - Castelfranco - Ravarino - Bomporto.

Consegnati litri 8; resi litri 5,4; utilizzati litri 2,6.

02-09-03 - Per esami di qualifica da Allievo ad Assaggiatore e da Assaggiatore a Maestro.

Consegnati litri 15,7; resi litri 9,8; utilizzati litri 5,9.

02-09-03 - Per Assaggi di allenamento Comunità di Carpi - Soliera.

Consegnati litri 8; resi litri 6; utilizzati litri 2.

09-09-03 - Per Corso presso la Camera di Commercio per Esperti degustatori.

Consegnati litri 4; resi litri 2,7; utilizzati litri 1,3.

27-09-03 - Per bollitura mosto in piazza a Spilamberto, litri 0,95.

12-10-03 - Per Assaggi di allenamento presso la Comunità di Modena.

Consegnati litri 12; resi litri 7,2; utilizzati litri 4,8.

12-10-03 - Per Corso presso Camera di Commercio per Esperti degustatori.

Consegnati litri 6; resi litri 4,5; utilizzati litri 1,5.

26-10-03 - Per Corso presso Camera di Commercio per Esperti degustatori.

Consegnati litri 5; restituiti litri 4,1; utilizzati litri 0,9.

29-10-03 - Incontro con Dipartimento di Chimica dell'Università di Modena e Reggio E., litri 1.

30-10-03 - Per Assaggi di allenamento Comunità di Spilamberto - Castelnuovo.

Consegnati litri 8; resi litri 4,8; utilizzati litri 3,2.

30-10-03 - Imbottigliato presso il Consorzio Tutela A.B.T.M. di Nonantola litri 20,4, pari a n. 204 confezioni di «Balsamico» extravecchio.

30-10-03 - Convegno Parlamentari Europei a Strasburgo, Mostra Museo, litri 0,8.

30-10-03 - Festa di San Martino. Ristorante Gatto Verde, litri 2,5.

26-11-03 - Per Corso presso Camera di Commercio per Esperti degustatori.

Consegnati litri 7,5; resi litri 6,1; utilizzati litri 1,4.

07-12-03 - Rifornito bottiglione per Assaggi Visitatori, litri 4,5.

18-12-03 - Per Corso presso Istituto Agrario di Palidano - Suzzara (Mantova), litri 1,1.

Totale generale: litri 127,8.

RISCONTRO DI UNA SERATA DI «ASSAGGI» Spilamberto, 23-XI-03

A titolo informativo si porta a conoscenza degli Assaggiatori quanto segue: Nella sera del 23-XI-03, in Sede, durante lo svolgimento degli Assaggi di allenamento sono stati presentati per essere sottoposti all'esame organolettico 4 campioni di «Balsamico» contrassegnati con i numeri 205, 228, 371 e 497.

Sono stati allestiti 18 tavoli di «Assaggio» per complessivi 108 Assaggiatori.

La media per ciascun campione è stata calcolata nel consueto dei modi trascurando il punteggio massimo e quello minimo e il riscontro di ciascun tavolo è stato ritenuto accettabile su uno scarto del 10% (+5; -5%) rispetto alla media.

Il risultato ottenuto è il seguente:

1) Campione n. 205 - Media ottenuta punti 262.

Intervallo di variabilità 249÷275.

Tutti i tavoli hanno fornito un risultato interno al medesimo.

2) Campione n. 228 - Media ottenuta punti 275.

Intervallo di variabilità 261÷289.

Sedici tavoli hanno fornito un risultato interno al medesimo.

Due tavoli si sono posizionati all'esterno: uno per difetto (257) e l'altro per eccesso di un punto (290).

3) Campione n. 371 - Media ottenuta punti 277.

Intervallo di variabilità 263÷291.

Quindici tavoli hanno fornito un risultato interno al medesimo.

Un tavolo si è posizionato all'esterno in eccesso di 18 punti (309).

Due tavoli per difetto: 258 il primo; 254 il secondo.

4) Campione n. 497 - Media ottenuta punti 268.

Intervallo di variabilità 255÷281.

Tutti i tavoli hanno fornito un risultato interno al medesimo.

Oggettivamente le prestazioni della serata sono da ritenersi positive anche perchè nella maggior parte dei casi la «forbice» delimitante l'intervallo per tutti i campioni esaminati è risultata essere abbastanza ristretta. Ciò non toglie l'esistenza di alcune «sbavature».

I 108 Assaggiatori sono in possesso della copia dei loro riscontri e sono invitati ad esaminare ciascuna loro valutazione ai fini della presa d'atto del loro comportamento.

In ogni caso prima dell'inizio degli esami relativi alla gara del Palio di S. Giovanni si avrà modo di esaminare il problema generale in una riunione appositamente programmata.

Franco Satrioni

Il Consiglio direttivo

LA DETERMINAZIONE PREVENTIVA DEL FABBISOGNO DI RINCALZO IN UNA BATTERIA

Molte volte seduto tranquillamente in acetaia e guardando con affetto le mie botticelle mi sorprendevo a riflettere e ad esclamare, fra me e me, «ma quanto mi costate mie care!».

Finchè mi procuravo il mosto crudo nelle diverse cantine, più o meno filtrato (io lo preferivo non filtrato perchè ritenevo e ritengo tuttora che la schiumatura, cioè l'asportazione delle mucillagini le quali, comunque, prima di affiorare subiscono una certa cottura, sia una fase importante dell'operazione) l'importo di denaro da sborsare era abbastanza contenuto.

Poi, è vero, veniva tutto il lavoro necessario alla preparazione del pentolone, il consumo del gas e di quant'altro ancora, di cui però non se ne teneva conto. La spesa, quindi, appariva abbastanza limitata.

Ma quando, successivamente, non potendo o più semplicemente non avendo più la volontà di affrontare simili lavori cominciai acquistare il mosto già cotto l'esborso di denaro necessario all'acquisto apparve in tutta la sua consistenza.

Facendo dei corretti conti economici, sommando il costo del mosto crudo, il consumo del gas, l'ammortamento del costo del pentolone e, infine, il valore del lavoro svolto si sarebbe forse arrivati allo stesso importo.

Importo, però, che prima non era immediatamente evidente.

Quando ho cominciato ad acquistare il mosto già cotto tale importo mi apparve in tutta la sua realtà.

Divenne necessario allora sapere, con sufficiente precisione, di quanto mosto cotto avrei avuto bisogno in quell'anno per rincalzare le mie batterie.

I motivi che mi hanno indotto ad affrontare questo problema sono stati, quindi, essenzialmente due.

Il primo era quello della determinazione, sufficientemente esatta, del fabbisogno di mosto cotto per il rinalzo in modo da non acquistare inutilmente del sur-plus.

La seconda, legata chiaramente alla prima, era la determinazione del «Coefficiente di riduzione per evaporazione» di ciascuna delle mie botti. Quel coefficiente che è stato indicato con «r» a pag. 109 del testo «Il Balsamico della Tradizione Secolare». Testo che tutti dovremmo possedere. Per ottenere questo risultato era chiaro che avrei dovuto innanzitutto predisporre una scheda nella quale riportare tutti gli elementi necessari alla determinazione di quanto stavo cercando.

Questi elementi non potevano essere che: la capacità delle botti **Q**, la dimensione del loro diametro maggiore **D**, il loro indice di curvatura **Ic**, l'altezza

dell'aceto all'inizio del ciclo **h₀** e il relativo contenuto **q₀**.

I primi tre elementi sono fissi e costanti per ogni botte della batteria mentre gli ultimi due, connessi fra loro, possono variare di anno in anno in dipendenza della volontà del conduttore di acetaia. Poi occorreva determinare gli elementi corrispondenti al contenuto esistente nella batteria a fine ciclo prima di addivenire al nuovo rinalzo, cioè l'altezza **h** e il contenuto **q** di aceto. La scheda predisposta era come quella riportata in calce e relativa alla mia batteria **C** da cui ricavai il fabbisogno, per quell'anno (2000), di 7,95 litri. Nella realtà ne occorsero 8,10 litri. Nella scheda, come è possibile vedere, ho riportato in ogni riga orizzontale gli elementi caratteristici di ogni botte, che ho indicato coi numeri da 1 a 5. La batteria è formata da cinque botti in ordine crescente di capacità.

Nelle colonne ho indicato: la capacità **Q** nella prima, il diametro maggiore **D** nella seconda, l'indice di curvatura **Ic** nella terza, l'altezza **h₀** dell'aceto all'inizio del ciclo nella quarta, il rapporto **h₀/D** nella quinta, il rapporto **q₀/Q** (che si ricava consultando i diagrammi a pag. 123, 124, 125 del testo citato) nella sesta, il contenuto iniziale **q₀** della botte (che si ricava moltiplicando il valore precedente per **Q**) nella settima.

Tutti questi dati, come è facile comprendere, devono essere rilevati all'inizio del ciclo, cioè quando si è

eseguito il rinalzo iniziale dell'annata. A fine annata, per sapere quanto ne è evaporato, occorre rilevare di nuovo l'altezza **h** dell'aceto, colonna ottava, calcolare il rapporto **h/D**, colonna nona, leggere sui diagrammi citati il rapporto corrispondente **q/Q**, colonna decima, moltiplicare tale rapporto per **Q** e ottenere così **q** cioè la quantità di aceto esistente in ogni singola botte, colonna undicesima.

Ora abbiamo tutti gli elementi per determinare sia il «coefficiente di riduzione per evaporazione» **r=q/q₀** colonna dodicesima, sia la quantità di aceto venuto a mancare per evaporazione, cioè **Δq = q₀ - q**, colonna tredicesima.

Sommando tutti i **Δq** di ogni singola botte più il prelievo che vogliamo far nell'anno otteniamo la quantità di mosto cotto necessario per il rinalzo onde riportare la botte maggiore al suo livello originario. Tutto questo, mi rendo conto, può sembrare alquanto macchinoso, ma in realtà così non è.

Una volta redatta la scheda per ogni singola batteria con i dati che sono fissi e costanti cioè **Q**, **D**, **Ic**, e se vogliamo anche **h₀** e quindi **q₀** tutto il resto si riduce ad una semplice lettura del valore di **h** a fine annata e quindi di pochi e semplici calcoli che si possono fare a tavolino anche alcuni giorni dopo aver effettuato le letture.

Riporto qui in calce la scheda che ho eseguito alla fine dell'anno 2000 per la batteria **C** della mia acetaia.

PECCHI - BATTERIA © - ANNO 2000														
BOTTE	lt. Q	cm. D	cm. Ic	cm. h ₀	h ₀ /D	q ₀ /Q	lt. q ₀	cm. h	h/D	q/Q	lt. q	q/r	lt. q ₀ -q Δq	LEGNO
1	10,94	25	0,10	20,00	0,80	0,88	9,63	18,50	0,74	0,82	8,97	0,93	0,66	ROVERE
2	12,11	26	0,10	20,80	0,80	0,88	10,66	20,00	0,77	0,85	10,29	0,96	0,37	ROVERE
3	15,51	30	0,15	24,00	0,80	0,88	13,65	22,50	0,75	0,83	12,87	0,94	0,78	CASTAGNO
4	24,00	33	0,10	26,40	0,80	0,88	21,12	24,00	0,73	0,80	19,20	0,91	1,92	GELSO
5	37,00	38	0,10	30,40	0,80	0,88	32,56	28,00	0,74	0,82	30,34	0,93	2,22	CASTAGNO
	99,56						87,62				81,67		5,95	

PRELIEVO = 2,00

RINCALZO = 7,95 lt.

Come si vede i calcoli davano la necessità di un rinalzo di 7,95 litri di mosto cotto. Nella realtà sono stati necessari 8,10 litri. Come precisione mi sembra più che accettabile. È da dire, inoltre, che molto dipende dalla accuratezza con cui si fanno le letture. Fra tutte le considerazioni che si potrebbero fare esaminando attentamente i dati della scheda è comunque interessante vedere dalla penultima colonna i valori del «coefficiente di riduzione per evaporazione» **r** il quale ci dice che dalla prima botte è evaporato il 7%, dalla seconda il 4%, dalla terza il 6%,

dalla quarta il 9%, e infine dalla quinta il 7%. Come media complessiva la batteria nell'anno 2000 ha perduto per evaporazione il 7%. Infatti $81,67/87,62 = 0,93$. Certo capisco che chi ha molte botti da accudire questi elementi non possono avere molta importanza. Ma per i cultori ed appassionati, come chi scrive, è un ulteriore approfondimento e una sicura soddisfazione.

Per i conduttori di acetaia il metodo può essere utile per capire il comportamento di botti particolari sia per dimensioni, sia per il legno con cui sono state costruite.

Giuseppe Pecchi

IL MUSEO DEL «BALSAMICO» A STRASBURGO

Il Sindaco del Comune di Spilamberto Luca Gozzoli e il Vicario della Consorteria Rino Vecchi in rappresentanza dell'Associazione Museo del Balsamico Tradizionale hanno partecipato ad un'iniziativa di assoluto prestigio europeo.

Dal 17 al 20 novembre, infatti, è stato allestito nei locali del Parlamento Europeo, una mostra di presentazione del MBT di Spilamberto, e proprio nei giorni di sessione plenaria quando la maggior parte dei Parlamentari è presente in rappresentanza di tutte le nazioni dell'Unione.

Molto lusinghiero è stato il successo della mostra, che ha contribuito ulteriormente a far apprezzare, anche all'estero, il nostro pregiato prodotto, in una vetrina importante come quella della massima istituzione dell'Europa comunitaria. Durante la mostra sono stati degustati anche altri nostri prodotti tipici.

L'iniziativa è stata patrocinata dalla parlamentare europea Onorevole Elena Paciotti, ed ha avuto come

titolo *Il Balsamico della tradizione secolare*.

I 23 pannelli espositivi sono stati ideati e allestiti dallo Studio «ADA» di Modena.

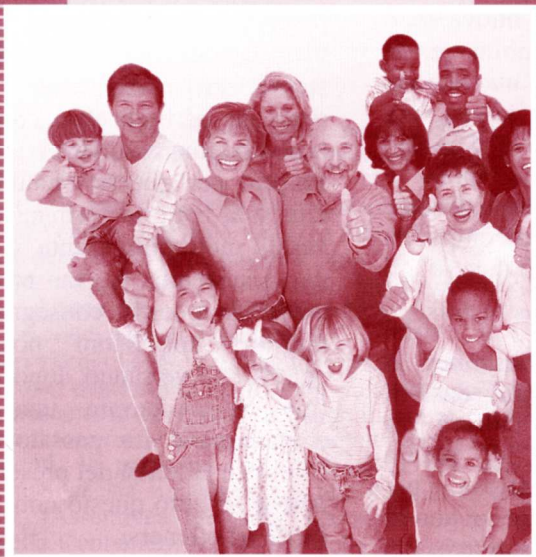
Di notevole fattura grafica e illustrativa rappresentano in modo del tutto adeguato il percorso organico che nel Museo viene proposto nei confronti del «Balsamico» per costituire un utile supporto didattico ed un impatto di notevole effetto ogni qual volta la Consorteria sarà chiamata ad illustrare la storia, la produzione e le caratteristiche del singolare prodotto laddove si sente il desiderio di conoscerlo e di apprezzarlo.

Per quanto riguarda poi la situazione «in loco» è soltanto il caso di far presente che più di 8.000 persone hanno visitato il Museo nel primo anno di attività.

Considerato il mese di chiusura estiva, si calcola che ogni mese circa 700 visitatori hanno frequentato i locali dell'MBT.

È stato più volte sottolineato come il Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale sia da considerarsi una

struttura atipica rispetto a tutte le altre esistenti sul territorio nazionale allestite per offrire documentazione di tipo artistico, culturale, di tradizioni e di quant'altro di simile. La dimostrazione di tale assunto è da ricercarsi in una circostanza singolare, determinata dal fatto che tra i reperti posti in mostra e che riconducono a consuetudini e testimonianze antiche di tutto rilievo sia dal punto di vista storico e scientifico che strumentale, vi si trovano tre batterie di vaselli una delle quali porta con sé il peso di almeno 200 anni in quanto già appartenuta ai Signori Fabriani. Si tratta dunque di una struttura viva, in grado di coinvolgere emotivamente il visitatore, di fargli constatare che la rinomanza che il «Balsamico» ha acquisito nei secoli prosegue senza soluzione di continuità nel tempo e di indurlo, se ed in quanto possibile, ad inserirsi nel percorso di produzione del prezioso prodotto non fosse che per lasciare un segno tangibile e vivo di sé ai suoi posterì.



*Se i conti non ti tornano
apri Tornaconto Famiglia*

TORNACONTO
famiglia

COSTO ZERO
UNA BELLA DIFFERENZA.



BANCA CRV

CASSA DI RISPARMIO DI VIGNOLA SPA

 GRUPPO BANCARIO Banca popolare dell'Emilia Romagna

LA BANCA PER LA FAMIGLIA

www.bancacriv.it

IL «BALSAMICO» DELLA TRADIZIONE

La «fama» del «Balsamico» cresce con il trascorrere del tempo.

Un sommario giudizio retrospettivo porta a ritenere il XX secolo prevalentemente caratterizzato dagli aspetti afferenti al progresso scientifico e tecnologico.

I viaggi nello spazio, il trapianto di organi sul corpo umano, l'invenzione dei computers e il loro utilizzo anche nelle funzioni più comuni del nostro comportamento quotidiano ne rappresentano una testimonianza a carattere oggettivo.

Tutto questo non ha impedito e non impedisce che tra le contrade di casa nostra (e non solo) si faccia un gran parlare del «Balsamico» della tradizione secolare.

Spontaneo diventa il chiedersi quali possano esserne le ragioni che inducono a riconoscergli una fama ed una rinomanza tali da collocarlo nel novero dei miti.

Fra le possibili risposte ne emerge una, a valenza per altro generale, strettamente connessa alla natura dell'uomo, al quale, pur costretto, oggi, a vivere in un modo altamente tecnicizzato, non è concesso dimenticare tutto ciò che caratterizza la sua storia pregressa, il percorso seguito dai suoi progenitori ricolmo di eventi e di tradizioni che con intersezioni e peso diverso contribuiscono, per buona parte, a formare la sua «cultura» insieme a quella del territorio di appartenenza, in stretta connessione con la realtà del presente nella scansione quotidiana di quella vita che una sola volta gli è concesso di vivere. Ne segue che proprio per questo egli cerca di riscoprire antichi e autentici valori per interpretarli nel migliore dei modi e fornire risposte adeguate a se stesso.

Il «Balsamico» della tradizione secolare trova la sua naturale collocazione in questa prospettiva di considerazioni.

Comparso secoli or sono come frutto primario della vite, al pari del vino, al punto da non consentire alcun suo paragone con altri liquidi acetici provenienti dalla fermentazione di sostanze alcooliche e blasonato pure dai Duchi Estensi durante il loro periodo di permanenza in Modena, induce a riflessioni che sicuramente non si esauriscono nella sua prelibata e irripetibile caratteristica

di prodotto commestibile capace di impreziosire ogni vivanda e sorprendere anche il più scettico dei commensali, ma vanno oltre ogni ragionevole aspettativa o previsione. La sua genesi, le sue caratteristiche organolettiche implicano considerazioni di carattere storico, di leggenda, di tradizioni, di produzione e di profili scientifici connessi alla sua struttura che costantemente si rincorrono tra i secoli.

È da queste argomentazioni che emerge un complesso di valori in grado, per l'appunto, di coinvolgere, spesso in maniera determinante, anche l'uomo del XXI secolo attratto di frequente da chimere che compaiono all'improvviso, quasi fossero meteore, per poi dissolversi nel nulla in modo altrettanto veloce. Quanto sopra affermato è avvalorato dal fatto che il «Balsamico» porta sempre con sé, in modo più o meno veritiero, aspetti densi di «mistero», ma certamente dotati della capacità di sorprendere l'uomo nei confronti del «nuovo».

Del nuovo, come nuovo ogni mattino è il sole, fresco di profumi e di sapori il pane e saporoso d'autunno il vino; come nuove sono le domande dei bambini e le sorprese e come sempre nuove sono le mutazioni che avvengono all'interno dei vaselli ove il mosto cotto di uva trebbiana inizia e prosegue la sua avventura durante numerosi e lunghi anni in complicità con i lieviti, gli acetobatteri e gli enzimi.

Cambiamenti, novità, a volte «misteriose», che riescono a coinvolgere gli strati più sensibili dell'animo di ogni cultore di «Balsamico» sia egli di natura gentile, rude o scontrosa, per generare moti di affezione se non di amore, al punto da far scrivere, nel 1862, all'avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro, imprenditore di grandissima levatura: «Quasi tutte le famiglie agiate modenesi sono provvedute di diversi vasi di aceto balsamico; non molti però sono quelli di puro e perfetto del quale veramente non se ne fa commercio; se ne fanno piuttosto regali».

Il «Balsamico» «puro e perfetto» dunque si regala.

Diventa un dono e lo si offre con quella gioia che ne rappresenta la ricompensa e lo contraddistingue fra tanti altri doni.

È noto che si dà poco quando si dona la propria ricchezza se essa rappresenta ciò che si cura e si nasconde con il timore di doversene servire domani, mentre si dà veramente e tanto quando si dona, nel modo in cui diventa possibile farlo, parte di se stessi.

E questo senza dubbio alcuno accade quando si dona il «Balsamico» nella misura in cui porta con sé e testimonia le cure, le attenzioni e l'amore che nel tempo gli sono state tributate, senza soluzione di continuità, da chi ci ha preceduto e che hanno contribuito a costruire una precisa identità familiare cui si appartiene e che proprio per questo ora fa del «Balsamico» parte di se stessi.

Anche una sola «batteria» di vaselli costituita da un numero esiguo di elementi entro i quali il «Balsamico» fermenta, matura e invecchia senza subire l'affanno del dover rincorrere il tempo, è più che sufficiente perché avvenga quanto sopra sostenuto poiché, in parallelo con la nostra, vive la sua vita e necessita delle stesse attenzioni che vengono riservate ad ogni altro componente la compagine familiare.

Proprio per questo accudire anche una sola batteria formata da pochi vaselli non rappresenta un hobby, ma una realtà da far crescere in modo da poterla consegnare nelle migliori condizioni possibili a coloro che verranno dopo di noi al fine di assicurare una perfetta congiunzione fra passato e futuro complice la realtà del presente.

Anche se tutto questo non sempre è facile ad ottenersi.

Le variabili che intervengono nel processo di trasformazione del mosto cotto in «Balsamico» sono alquanto numerose e tutte fra loro indipendenti.

Unite alle leggi della natura, inflessibili nel loro rigore, costringono l'uomo a compiere un attento e costante lavoro di sostegno e di controllo attraverso travasi e rabbocchi adeguati e non solo.

SECOLARE: «FAMA CRESCIT EUNDO»

Questo per dire che non è sufficiente sapere che dentro i vasselli si forma «Balsamico» e attendere con la speranza che si compia il miracolo dell'insorgere dei particolari suoi profumi e di quell'armonia tra gli aspetti contrastanti del dolce e dell'acido che fanno di quel prodotto una realtà singolare irripetibile. Diventa indispensabile seguirne il percorso di trasformazione e intervenire, nel limite del possibile e in modo appropriato; quando sopraggiunge il tempo adatto o quando si riscontra qualche «inci-

dente di percorso» per poi controllare il risultato ottenuto su uno spettro di proprietà e di componenti qualitative alquanto ampio e ben noto ad ogni cultore di «Balsamico» attento e appassionato. Tutto questo rappresenta il presupposto che consente al «Balsamico» di sfidare e vincere sul fluire del tempo che tesse le sue trame durante il trascorrere dei secoli per manifestare un caleidoscopio di proprietà e di valori che concorrono ad assicurare costante continuità di sviluppo della

sua rinomanza che a seconda dei casi o delle circostanze può essere chiamata fama o mito, ma che per certo e nel concreto delle nostre stagioni costruisce un ulteriore tassello di autentica cultura per il suo territorio di provenienza e per i suoi abitanti.

Una cultura vitale, dinamica, rigogliosa che trova nelle nuove generazioni il lievito, oltre lo stimolo, necessario e idoneo ad alimentare la pienezza del suo fulgore.

Francesco Saccani

«BALSAMICO» E COMUNITÀ LOCALI

È abituale ritenere Modena e la sua provincia terra di «miti».

Questo corrisponde al vero nella misura in cui il termine «mito» viene utilizzato per rappresentare l'idealizzazione di un evento, di un personaggio, di una dottrina, di una tradizione e perchè no di un prodotto naturale quale è, per chi lo conosce e lo produce, il «Balsamico», o di una voce lirica o di un propulsore più volte campione del mondo.

Sotto questo aspetto il «Balsamico» della tradizione rappresenta realmente un «mito» che ha sfidato i secoli, cementato da intrecci generazionali che si sono susseguiti senza soluzione di continuità nel tempo per caratterizzare in modo singolare un territorio e i suoi abitanti.

La nostra Consorceria ne è consapevole e da 37 anni a questa parte continua, senza alcun fine di lucro ad offrire il suo apporto affinché la rinomanza del «Balsamico» rifulga di luce propria.

Ha seminato molto e i frutti del suo raccolto appaiono tangibili in diversi settori.

È certamente gratificante, ad esempio, riscontrare che molte Amministrazioni Comunali quali Vignola, Marano, Formigine, Soliera, Nonantola, Campogalliano, Sassuolo e Modena hanno da tempo allestito, in luoghi prestigiosi, una Acetaia

costituita, ciascuna, da alcune batterie di vasselli con la consulenza ed a volte anche il sostegno concreto della Consorceria e dei suoi Soci residenti in quei luoghi e che ora disinteressatamente le accudiscono.

Altre Comunità locali come ad es. Savignano s/P., Fiorano e Carpi stanno procedendo in merito.

La Consorceria ha preso atto della totale disponibilità degli Amministratori locali ad allestire una struttura adeguata al «mito» «Balsamico», emblema di un territorio, bene prezioso di tutti i suoi abitanti, in grado di rappresentare aspetti importanti della loro vita, delle loro abitudini, della loro storia, della loro cultura, affrancati da qualsiasi condizionamento connesso alla sua natura di prodotto commestibile e di conseguenza anche commerciabile.

E non è casuale, quanto piuttosto

significativo, che presso le Sedi Comunali sorgano Acetaie per la produzione del «Balsamico» della tradizione perchè oltre ad assolvere i loro compiti di gestione politica e amministrativa cui sono deputate, una struttura simile concorre a costituire un elemento d'unione concreto che supera ogni aspetto ideologico o politico necessariamente differenziato e presente tra i cittadini, i quali vengono a trovare nella dimora Comunale la «Casa comune» espressione di una precisa identità che li accomuna.

Tutto questo si deve al «Balsamico» perchè così come riesce a creare armonia fra elementi contrastanti quali appaiono il «dolce» e l'«acido», riesce anche ad appianare divergenze e a rendere gli uomini più buoni e migliori.

Francesco Saccani

<p align="center">COMUNE DI MARANO SUL PANARO PROVINCIA DI MODENA</p> <p>L'Amministrazione Comunale di Marano sul Panaro è lieta di invitarLa all'inaugurazione dell'Acetaia Comunale prevista il</p> <p align="center">28 febbraio 2004 alle ore 10,30 presso il Palazzo Montecuccoli (ex-Enel) in Piazza Matteotti</p> <p>Saranno presenti: Marco Poggi, Sindaco di Marano sul Panaro Francesco Saccani, Gran Maestro Consorceria dell'ABTM Enrico Corsini, Assessore all'agricoltura Provincia di Modena</p>	
<p align="center"><i>Acetaia Comunale</i> - INAUGURAZIONE</p>	<p align="center"><i>Invito</i></p>

ELENCO DEGLI ALFIERI E LORO RECAPITO

ASSAGGIATORI E MAESTRI DI A.B.T.M.

Durante i festeggiamenti di S. Martino 2003 hanno ricevuto il Diploma di «Maestro Assaggiatore» i Soci:

- 1) BENASSATI LUIGI
- 2) BENEDETTI MASSIMILIANO
- 3) BRAGLIA VALERIA
- 4) CASELLI VALERIANO
- 5) FRANCHINI FRANCESCO
- 6) GRANDI GIUSEPPE
- 7) LANCELLOTTI ALFONSO
- 8) MAGGIOLO ROSANNA
- 9) MANTINI MARIO
- 10) MANZINI GIUSEPPE
- 11) PAGANELLI GIORGIO
- 12) PEDRONI GIUSEPPE
- 13) RENZI MATTEO
- 14) RENZI ROBERTO
- 15) TALAMI LUCIANO
- 16) TALAMI ROBERTO
- 17) TONINI ANNA MARIA
- 18) TURRINI GIAN CARLO

e di «Assaggiatore» i seguenti:

- 1) BACCHELLI STEFANO
- 2) BALESTRI FRANCA
- 3) CARINI DANIELE
- 4) CLO' MAURO
- 5) COLARUSSO STEFANO
- 6) DE ANGELI GABRIELE
- 7) GIACOBAZZI BRUNELLA
- 8) MAGNANI NORBERTO
- 9) MARTINELLI ROBERTO
- 10) MINI PAOLA
- 11) NERI GABRIELE
- 12) PETTENATI VALERIO
- 13) PRANDINI GIUSEPPE
- 14) RAMINI ANDREA
- 15) STEFANI DINO
- 16) VEZZELLI VITTORIO

AVVISO

Ogni domenica mattina, dalle ore 9 alle ore 12, il laboratorio di analisi continua ad essere a disposizione dei Soci i quali possono presentare i loro campioni per ottenere il riscontro del grado acetico, del grado Brix e della presenza dei lieviti e degli acetobatteri.

Il responso potrà essere ritirato la domenica successiva.

Contemporaneamente il Gruppo conduttore dell'Acetaia Sociale è a disposizione per fornire ogni possibile consiglio sulla conduzione di una batteria di vaselli.