



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 e Stampa: Arte Graph - Via Emilia Ovest, 518-520 - Modena

IL CENTRO DIDATTICO PER L'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

La Regione Emilia-Romagna ha programmato l'istituzione di cinque Centri didattici allo scopo di valorizzare, sostenere e promuovere i suoi prodotti tipici. Va da sè ritenere che per la Provincia di Modena la scelta, senza nulla togliere alla importanza e alla preziosità degli altri prodotti tipici presenti nel suo territorio di appartenenza, non potesse che ricadere sull'Aceto Balsamico Tradizionale.

Referente per la Regione era lo I.A.L. con la Scuola Regionale di Ristorazione di Serramazzoni e il dott. Giorgio Cappi, procuratore del medesimo, ha ritenuto che altrettanto naturale fosse da condividere con la Consorzio l'esperienza del Centro, tenuto conto che la nostra Associazione da 38 anni a questa parte e senza alcun fine di lucro svolge una intensa attività a favore del "Balsamico" sia dal punto di vista della sua produzione che della sua conoscenza, della formazione degli Assaggiatori di A.B.T., della difesa della sua qualità e di quant'altro attiva, noto a coloro che la frequentano.

La denominazione della struttura "Centro didattico per l'Aceto Balsamico Tradizionale" indica in modo essenziale, ma altrettanto esplicitivo i compiti che le vengono assegnati insieme al modo di procedere per svolgerli adeguatamente.

E infatti il significato dell'aggettivo "didattico" ne rappresenta diretta testimonianza per indicare il percorso che il Centro dovrà seguire per essere efficacemente produttivo e pone in evidenza la necessità di esercitare, nel suo

ambito di pertinenza, una prevalente funzione educativa vissuta in stretta reciproca collaborazione con i suoi utenti. È ovvio che questo ambito sia rappresentato dal "Balsamico" che, da sempre, si manifesta alla pari di un particolare caleidoscopio le cui figurazioni sono assimilabili all'insieme dei suoi molteplici problemi sempre rilevanti, sia per contenuti, che per difficoltà d'approccio, ma anche pieni di fascino, come ad esempio

– **la sua tradizione**, di spessore secolare che, insieme alla esperienza dei nostri progenitori, viene ritenuta una preziosa componente nella formazione del profilo culturale che il "Balsamico" sempre si porta appresso.

Aspetti culturali così importanti da indurre, chi se ne occupa, a valorizzarli, a farli crescere per trasmetterli integri alle generazioni a venire.

Tradizione ed esperienza che si intersecano fra loro per costituire buona parte di quelle radici che caratterizzano un territorio e la sua gente e che per nessuna ragione possono essere estirpate;

– **la sua produzione** così unica da essere considerata un'opera alchemica;

– **la sua storia** che si perde nella notte dei tempi per essere il "Balsamico" rimasto per secoli gelosamente custodito e accudito fra le mura della propria casa e della quale, sia pure in modo indiziario, se ne potrebbe collocare l'incipit almeno al 30 a.C. quando, nelle Georgiche, il sommo Virgilio descriveva l'operazione della cottura del mosto;

– **gli aspetti microbiologici e**

chimici attraverso i quali il mosto cotto si trasforma in "Balsamico", ancora per buona parte da scoprire in collaborazione con docenti e ricercatori dell'Università degli Studi di Modena e Reggio E.;

– **le sue peculiari proprietà organolettiche** raggruppate nei caratteri visivi, olfattivi e gustativi come ad esempio il suo colore bruno scuro carico e lucente, il suo profumo tanto caratteristico quanto complesso e la sua armonia intesa come rapporto ottimale fra componenti in assoluta antitesi fra loro (come il dolce e l'acido) e che soltanto particolari eventi naturali uniti al tempo, loro fedele alleato, sono in grado di produrre per rendere il "Balsamico" una entità unica e irripetibile e non confrontabile con qualsiasi altra;

– **i suoi valori intrinseci** che superano di gran lunga anche quelli eccelsi di carattere commestibile che pur possiede perchè fanno parte del nostro "essere" e vengano custoditi in noi attraverso l'Acetaia che, anche per questa ragione, è considerata luogo ricolmo di molteplici elementi simbolici.

Si tratta di valori connessi all'intreccio di affetti e di ricordi familiari spesso antichi e comunque tali da non lasciare indifferente neppure l'uomo del XXI secolo;

– **la sua conoscenza** attraverso l'esame organolettico;

– **l'uso del "Balsamico" in cucina e in tavola** poichè sia l'una che l'altra fanno parte del suo destino e costituiscono un problema di rilievo se si ritiene che la cucina non rappresenti un mestiere

(segue a pag. 2)

BANDO

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

«39ª 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 2005».

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 2004. 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 Saccani

ATTENZIONE

I verbali e le schede riportanti il risultato dell'esame dei campioni presentati verranno consegnati agli Alfieri domenica 26 giugno p.v. **al termine dell'Assemblea Generale.**

CONVOCAZIONE DELL'ASSEMBLEA ORDINARIA DEI SOCI

Domenica 26 giugno 2005, 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 2005.

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 climatizzato.

Per le prenotazioni occorre telefonare non oltre il 18 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

IL CENTRO DIDATTICO PER L'A.B.T.

(segue dalla 1ª pag.)

quanto piuttosto un'arte nei confronti della quale il "Balsamico" assume il ruolo di materia prima di assoluta rilevanza che consente ad un artista di esprimersi al meglio delle sue possibilità a condizione che conosca le regole e i codici da seguire nel suo operare.

Soltanto in questo modo gli sarà possibile l'improvvisazione o la variazione sul tema per indurre l'uomo del terzo millennio a riscoprire preziosità e sapori antichi capaci di riportarlo alla sua giusta e naturale dimensione. Da questo punto di vista il Centro didattico può essere tranquillo perchè dispone di una carta vincente: la Scuola regionale di ristorazione di Serramazzone; – **le proprietà terapeutiche.** In fin dei conti l'aggettivo "Balsamico" è sinonimo di "salubre" e in gergo medico rappresenta un medicamento con azione antisettica e con specifica elezione nelle vie respiratorie e non solo.

In effetti oggi esistono cliniche naturalistiche dove giornalmente vengono impiegate piccole dosi di "Balsamico" nella terapia dei pazienti affetti da disturbi degenerativi sfruttando il suo effetto antiossidante.

Questi aspetti sicuramente meritano di essere approfonditi, insieme ad altri perchè diventa anche lecito il chiedersi se il "Balsamico" non sia pure una medicina dell'anima.

E la domanda non è stravagante se il cibo non viene considerato esclusivamente come indispensabile necessità nutrizionale e se non si ignorano i sottili intrecci che possono insorgere a tavola tra i sensi e lo spirito in un vicendevole connubio di piacevoli messaggi.

Di questi problemi dovrà occuparsi il "Centro didattico" per il "Balsamico" Tradizionale che è stato ufficialmente inaugurato il 26 febbraio u.sc. presso la Sala Consigliare del Comune di Spilamberto alla presenza di Autorità regionali e locali e di un folto pubblico.

La Consorteria farà sicuramente la sua parte.

Francesco Saccani

DAL SOTTOTETTO DI "VILLA FABRIANI" ANNO SOLARE 2004

Come di consueto il Gruppo incaricato della conduzione dell'Acetaia Sociale è composto da Benassati Luigi, Caselli Valeriano, Chierici Roberto, Cocchi Agapito, Ferrari G. Carlo, Manzini Giuseppe, Manzini Luigi, Muratori Mauro e dal sottoscritto Franco Satrioni (Responsabile) porta a conoscenza di tutti i Soci della Consorteria l'attività svolta in Acetaia durante l'anno solare 2004.

Si deve da subito precisare che, tutto sommato, si è trattato di un anno abbastanza tranquillo, nonostante fosse bisestile.

Si comincia infatti a raccogliere il frutto di un intenso lavoro svolto nel corso dei tre anni precedenti, anche agevolato, nell'ultimo di questi, da un comportamento climatico favorevole. L'attività svolta ha visto il susseguirsi di interventi che rientrano nel consueto modo di condurre un'Acetaia: controllo delle fermentazioni (alcolica e acetica); prelievi nel rispetto della capacità delle botticelle; travasi e rinalzi effettuati a tempo debito; accurata e mirata scelta di tutti gli aceti che escono dall'Acetaia e manutenzioni varie.

Si deve anche far presente che è notevolmente aumentato l'impegno domenicale e anche infrasettimanale a causa della sempre più numerosa presenza di visitatori provenienti da diverse zone della nostra penisola. Visitatori sempre più esigenti e agguerriti nel porre le domande riguardanti l'Aceto Balsamico Tradizionale, la sua produzione, la sua tradizione, la sua storia e le sue proprietà che percepiscono, durante la visita, attraverso l'assaggio guidato di due campioni significativi.

Le batterie funzionano regolarmente e tutte sono inserite nella filiera del "Balsamico" comprese quelle sistemate nel Museo e contrassegnate con le lettere I e G, ove per altro si sta immettendo nella filiera anche un vecchio tino con capacità vicina ai 200 litri e già abbondantemente acetificato. Finalmente anche le "botti madre" che in passato avevano manifestato alcuni grattacapi per scarsa acidità cominciano a funzionare in maniera soddisfacente forse perchè sono state alimentate con mosti già parzialmente acetificati.

A dire il vero le batterie collocate nel

Museo non rispondono come le altre poste nel sottotetto e questo inconveniente è sicuramente da attribuire al posto in cui si trovano che non è certamente ideale per lo sviluppo delle trasformazioni del mosto cotto in "Balsamico".

Si cercherà di provvedere attraverso mirati ed adeguati travasi e rinalzi usando un prodotto idoneo prelevato nell'Acetaia sociale.

Finalmente e con orgoglio si può affermare che tutte le batterie che producono "Balsamico" extravecchio vengono sottoposte ad un solo prelievo annuale così come è previsto per ottenere un prodotto di pregio. E il Consiglio direttivo è assolutamente determinato a non forzare i tempi e a presentare per l'imbottigliamento soltanto quanto previsto dalla effettiva potenzialità dell'Acetaia.

Per sopperire alla richiesta di acquisto di una confezione da parte dei visitatori del Museo provvederà all'acquisto di confezioni da Soci rigorosamente certificati.

Le botticelle e i tini che dimorano in Villa Fabriani sono attualmente 114 per una complessiva giacenza di circa 4100 litri suddivisi nelle seguenti fasi di trasformazione:

- botticelle in corso di acetificazione con aceto di vino: zero;
 - in fermentazione (alcolica e acetica) circa 2960 litri;
 - in fase di maturazione circa 830 litri;
 - in fase di invecchiamento circa 310 litri;
- per un totale di 4100 litri.

Il prospetto sopraelencato può subire anno per anno, e dal punto di vista quantitativo, piccole variazioni sia a causa dell'andamento climatico stagionale, che in merito al quantitativo di prodotto extravecchio che verrà prelevato.

Durante l'anno solare 2004 l'Acetaia sociale ha messo a disposizione della Consorteria 130,65 litri di "Balsamico" di varia qualità.

Questo quantitativo di "Balsamico" scatterà le più squallide illazioni (è già accaduto in un recente passato) da parte di chi non conosce come opera la Consorteria (atteggiamento forse comprensibile per mancanza di conoscenza, anche se resta ingiustificabile), ma anche da parte di alcuni Soci della nostra associazione

che sono in profonda malafede e che la danneggiano come riconoscenza di quanto da essa hanno ricevuto in tanti anni di loro frequentazione.

Poichè vale il proverbio "male non fare, paura non avere" il gruppo che gestisce l'Acetaia e il Consiglio Direttivo, molto serenamente, le smentisce in forma trasparente attraverso la specifica della provenienza e dell'uso di ogni decilitro dei 130,65 litri sopra indicati. Essi risultano suddivisi in due categorie:

- categoria A: Aceto Balsamico Tradizionale Extravecchio prodotto esclusivamente dall'Acetaia Sociale litri 68, di cui 63,9 destinati all'imbottigliamento presso il Consorzio tutela A.B.T.M. e litri 4,1 riservati per importanti circostanze e manifestazioni (20% della giacenza del prodotto invecchiato);

- categoria B: litri 62,65. Ad essa appartengono gli aceti migliori rimasti dalla gara del Palio 2004.

Il prodotto è stato scrupolosamente suddiviso in 10 categorie in corrispondenza delle loro caratteristiche organolettiche per essere, a tempo debito, utilizzato nel seguente dei modi:

- 1) corso di formazione;
- 2) esami per passaggio di qualifica;
- 3) assaggi di allenamento presso le 8 Comunità interessate;
- 4) manifestazioni varie;
- 5) omaggi a persone importanti;
- 6) assaggi guidati per i visitatori del Museo;
- 7) assaggi vari ai visitatori dell'Acetaia.

A chiusura dell'anno 2004 e di questa relazione, il primo e particolare ringraziamento va rivolto al componente del gruppo Romolo Gorgò per tutto il lavoro che ha svolto in Acetaia durante il periodo di sua permanenza nel Gruppo.

Al Consigliere entrante Luigi Benassati l'augurio di buon lavoro che certamente scaturirà dalla sua collaborazione.

Un ringraziamento particolare va rivolto anche a tutti gli altri componenti il Gruppo stesso, sempre presenti ad ogni chiamata, al quale si associa tutto il Consiglio Direttivo per il lavoro svolto con generosità e passione.

Il Conduttore dell'Acetaia
Franco Satrioni

UTILIZZAZIONE DEL PRODOTTO PRELEVATO DALL'ACETAIA SOCIALE NELL'ANNO SOLARE 2004

Il prospetto analitico complessivo di tutto il prodotto uscito dalla nostra Acetaia nel corso dell'anno 2004 è il seguente:

08-01-04 - Per gli Assaggi di allenamento presso la Comunità di Vignola: litri 2,3.

25-01-04 - Per gli Assaggi di allenamento presso la Comunità di Formigine - Fiorano - Sassuolo: litri 4,0.

15-02-04 - Per gli Assaggi di allenamento presso la Comunità di Castelvetro: litri 2,9.

29-02-04 - Per il corso di formazione Aspiranti Allievi Assaggiatori: litri 11,3 (media per ogni Assaggio 6 mmg.).

03-04-04 - Visita guidata ed Assaggio organolettico Associazione CORDON BLEU litri 0,85.

11-04-04 - Per campioni civetta richiesti dall'Istituto CERMET: litri 1,85.

29-04-04 - Assaggi dimostrativi presso la Scuola Media di Formigine: litri 0,30.

04-05-04 - Imbottigliato presso il Consorzio Tutela A.B.T.M. (225 confezioni): litri 22,6.

21-05-04 - Manifestazione "Balsamico è" Modena: litri 1.

23-05-04 - Cena di gala in Consorteria per "Balsamico è": litri 0,60.

23-05-04 - Rifornito prodotto per Assaggi ai visitatori: litri 4.

23-06-04 - Cena di inaugurazione 134^a Fiera di S. Giovanni (Circolo Paradosso): litri 0,40.

23-06-04 - Per le Suore della Scuola Materna "Quartieri": litri 0,50.

23-06-04 - Per le Suore della Casa di riposo "Roncati": litri 0,50.

05-09-04 - Per esami di qualifica da Allievo ad Assaggiatore e da Assaggiatore a Maestro: litri 7,40.

26-09-04 - Per gli Assaggi di allenamento presso la Comunità di Ravarino - Bomporto - Nonantola - Castelfranco: litri 2,50.

02-10-04 - Per Manifestazione presso Museo della Bilancia di Campogalliano: litri 1,60.

15-10-04 - Per gli Assaggi di allenamento presso la Comunità di Castelnuovo e di Spilamberto: litri 1,85.

17-10-04 - N° 50 confezioni per regali vari: litri 5.

22-10-04 - Per conferenza del Gran Maestro al Rotary Club: litri 0,40.

22-10-04 - Per Manifestazione "Asso di gusto" Modena - Stand Consorteria - Stand Scuola Regionale Alberghiera di Serramazzoni: litri 1,05.

27-10-04 - Imbottigliato presso Consorzio Tutela A.B.T.M. (205 confezioni): litri 20,80.

31-10-04 - Festa di S. Martino - Ristorante Gatto Verde: litri 1,50.

31-10-04 - Festa di S. Martino per tavolo invitati: litri 0,55.

01-11-04 - Imbottigliato presso il Consorzio Tutela A.B.T.M. (203 confezioni): litri 20,50.

01-11-04 - Per gli Assaggi di allenamento presso la Comunità di Modena: litri 3,45.

21-11-04 - Per omaggi natalizi (Autorità e Collaboratori, Consiglieri, Addetti al laboratorio, Revisori dei Conti e simili: 1 confezione da 100 cc. — è quanto ricevono per un intero anno di lavoro —): litri 10.

03-12-04 - Per Manifestazione Giornate Formiginesi: litri 0,95.

Il totale generale è di litri 130,65.

Franco Satrioni

Da
Arca Assicurazioni

Benessere più

il benessere a portata di mano.

Un vero concentrato di benessere in una
polizza salute completa
e trasparente con tutti i principi
del vivere bene:

centri benessere, diagnosi specialistiche, rimborsi per interventi
chirurgici, assistenza domiciliare e molto altro ancora.

Non solo:

tariffe chiare ed indennizzi prestabiliti per offrirvi tutto
il benessere che cercate per voi e per la vostra famiglia.

Benesserepiù è una polizza

ARCA ASSICURAZIONI

in collaborazione con  europ assistance

Benessere più
salute, benessere!

 Banca popolare
dell'Emilia Romagna
GRUPPO BANCARIO Banca popolare dell'Emilia Romagna



INCOMPATIBILITÀ DI ADESIONE AD ASSOCIAZIONI AFFINI

Tre anni or sono sorgeva in Modena una Associazione denominata A.E.D. (Associazione Esperti Degustatori) con lo scopo di raggruppare gli Assaggiatori incaricati della valutazione dei campioni da immettere nel comparto commerciale, riconosciuti dall'Ente di certificazione.

Senza entrare nel merito di come e perchè essa è sorta, si deve prendere atto che, sino al 12 dicembre 2004, essa era da ritenersi una Associazione di tipo "professionale" e proprio per questa ragione il Consiglio Direttivo della Consorteria non ha mai mosso alcun rilievo formale nei confronti di una dozzina di suoi Soci appartenenti ad entrambe le Associazioni.

Senonchè il 13 dicembre 2004 essa ha modificato il proprio Statuto rendendolo pressochè simile, per scopi e funzioni, a quello della Consorteria e aprendosi all'esterno nei confronti di Soci e di Enti pubblici e privati, mutando in tal maniera la sua natura per allinearsi in modo del tutto simile alla Consorteria.

È a seguito di questa sua trasformazione che per tutti i Soci della Consorteria, ma anche per chiunque altro, pare ragionevole la necessità di compiere un atto di libera scelta di appartenenza all'una o all'altra, almeno per i seguenti motivi:

1) è verosimile ritenere che il modo di proporsi e di procedere delle due Associazioni per raggiungere i loro obiettivi risulti necessariamente differenziato, sia per ragioni di carattere concettuale o culturale, che operativo in quanto, se così non fosse, totalmente inutile sarebbe da ritenersi la loro concomitante o simultanea esistenza sul medesimo territorio.

Contestuale esistenza che, per altro e per varie ragioni, potrebbe far sorgere problemi di carattere

competitivo superiori a quella che potrebbe o dovrebbe ritenersi una sana e proficua collaborazione; 2) le circostanze sopra evidenziate potrebbero creare, nel Socio, comune ad entrambe, alternanza o disparità di comportamento nell'esercizio del proprio diritto di voto nei confronti di scelte, se non di possibili diverse interpretazioni, che possono verificarsi all'interno delle due strutture affini perfino nell'interpretazione di comuni principi ispiratori, oltre che dei percorsi operativi da porre in atto per raggiungere i propri obiettivi. Un simile comportamento sarebbe da ritenersi inaccettabile, con le relative spiacevoli conseguenze del caso, in quanto ad ogni Socio viene richiesta, dal punto di vista deontologico, coerenza e correttezza di condotta univoca; 3) si deve inoltre tener conto che ad ogni Socio viene richiesto di condividere e di sostenere le scelte della propria Associazione di appartenenza e di tutelarla dalla naturale concorrenza di una qualsiasi altra affine; ancor più se essa è radicata sul medesimo territorio;

4) occorre inoltre evitare, sia in campo locale che altrove, eventuali e possibili scambi di valutazione o interpretazione nei confronti della rappresentanza o della rappresentatività acquisita nel tempo da una Associazione nei confronti dell'altra, a causa di qualcuno che potrebbe far valere o pesare la sua bivalente appartenenza;

5) è necessario prevenire, al fine di evitarle, penose situazioni di conflittualità che possono insorgere e portare a confronti spiacevoli tra le due parti in causa.

Per altro il divieto di contemporanea appartenenza a strutture affini è in vigore in tutti i settori dell'attività economica, politica, sociale ed anche sportiva; a volte puntualmente inserito nelle norme statutarie, altre acquisito da

consuetudini consolidate suggerite dal comune buon senso della ragione, oltre che dalla difficoltà di comprendere la necessità di una concomitante appartenenza a realtà affini prive di effetti collaterali di varia natura, ma generalmente portatori di un clima teso e proprio per questo sicuramente conflittuale e pertanto improduttivo.

Il quesito relativo alla bivalente appartenenza alle due Associazioni è stato posto all'attenzione dei Soci presenti all'Assemblea Generale del 13 febbraio u.sc.

Dopo ampia discussione durante la quale sono stati in molti ad intervenire, l'esito della votazione è risultato essere il seguente:

- Soci presenti e votanti: 155;
- favorevoli al divieto di appartenenza ad entrambe le Associazioni: 151;
- contrari: 1;
- astenuti: 3.

Tutti coloro che sono coinvolti in questo problema sono invitati a prendere atto di tale risultato e ad adeguarsi.

Si fa presente che nel caso qualcuno opti per l'appartenenza all'A.E.D. e abbia già versato la quota di iscrizione per l'anno 2005 ne riceverà il rimborso a mezzo assegno non trasferibile.

Il Consiglio Direttivo

NOTIZIE TRISTI

Di recente sono improvvisamente scomparsi due nostri Soci: Oscar Forghieri e Giuseppe Vecchi.

Ritengo che in tutti noi prevalga un sentimento di grande sconforto.

Non ci resta che essere vicini alle loro Famiglie in un atteggiamento di sincera solidarietà.

LA FAMIGLIA MOLINARI

È sufficiente pronunciare il cognome "Molinari" perchè il pensiero dei modenesi D.O.C. corra all'omonimo Bar che era situato all'angolo fra Via Emilia e Via S. Carlo e che era stato inaugurato da Achille sabato 15 luglio 1911 alle ore 22 per diventare ben presto "l'ombelico" della nostra Città. Ed infatti per tutto il Novecento quasi ogni modenese, personaggi illustri, scrittori, poeti e professionisti lo hanno frequentato di giorno e di notte, tenuto conto che restava aperto per tutte le canoniche 24 ore ed era facile trovarvi coloro che in gergo modenese venivano chiamati "i biasanot" e che dopo aver più volte percorso la non meno rinomata "vasca" (leggi Portico del Collegio S. Carlo) sostavano in quel luogo in attesa dell'aurora, a cominciare da Antonio Delfini. Oggi quel Bar è chiuso ed è auspicabile che lo resti per poco tempo ancora per non dover rinunciare ad un tassello di storia modenese.

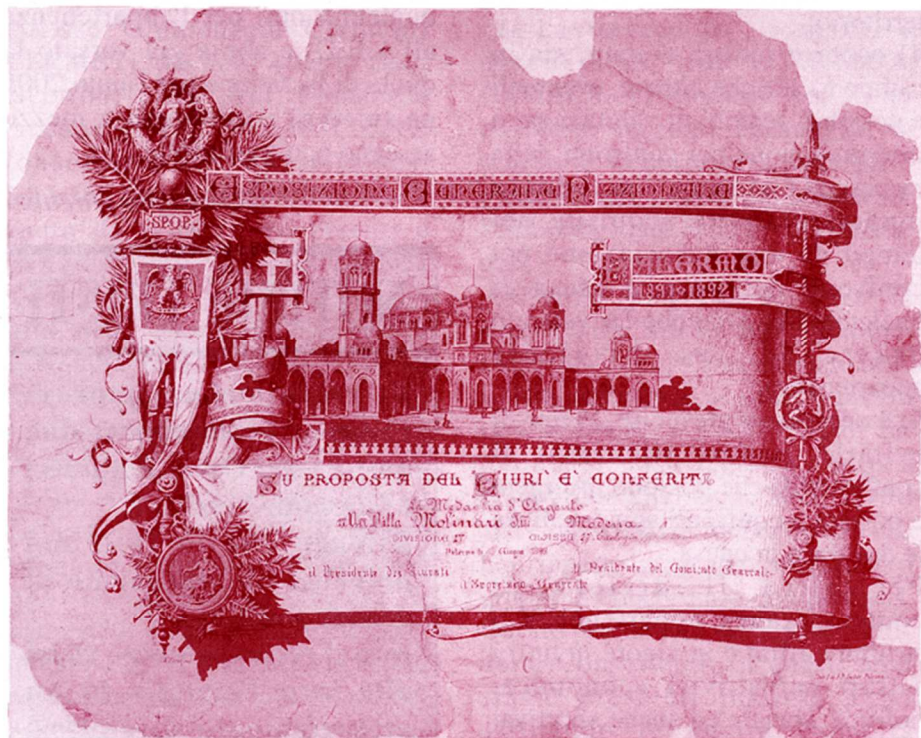
Nell'ultimo scorcio del 2004 la Ditta Molinari ha celebrato il bicentenario della sua attività commerciale iniziata il 6 giugno 1804 nel momento in cui il suo fondatore Giuseppe Molinari vergò



il primo Mastro; vale a dire il registro di contabilità su cui si annotavano, in modo riassuntivo e sintetico, i fatti aziendali. Era

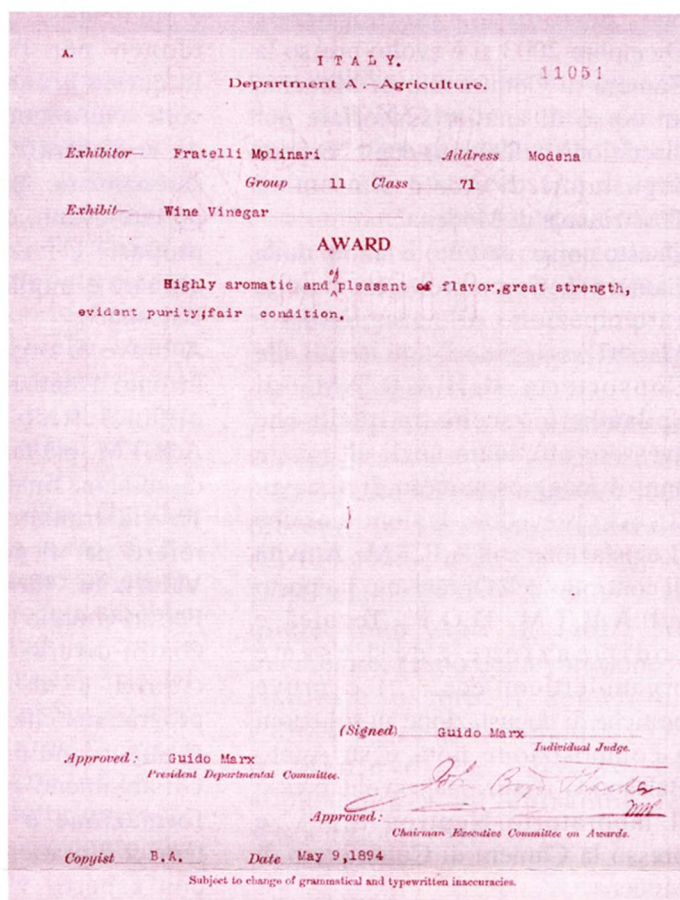
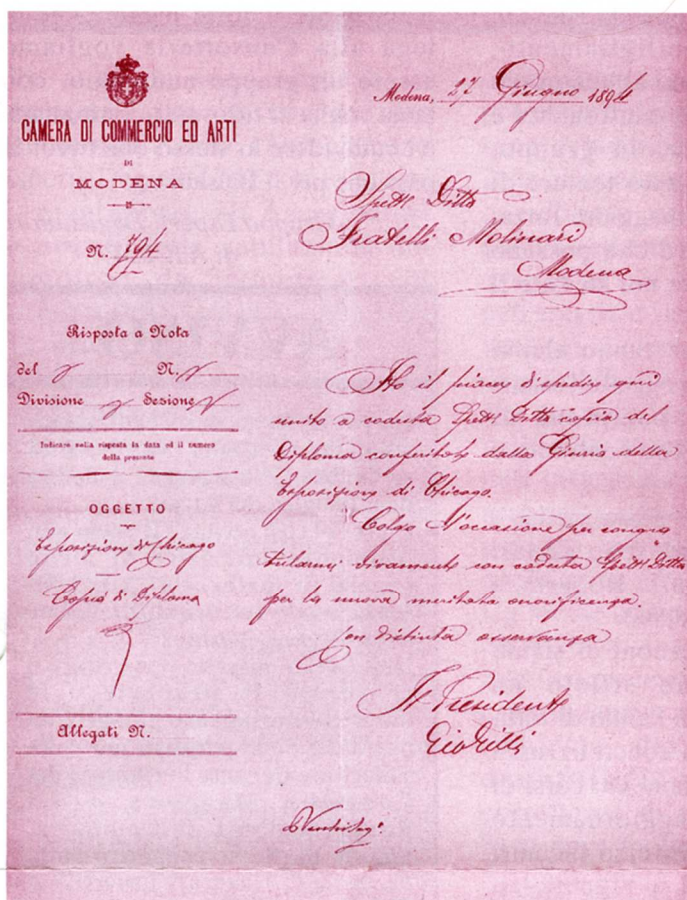
rilegato in pelle; di forma stretta e allungata; chiuso da una cinghia con fibbia e composto da 264 pagine, 250 delle quali numerate. Se oggi si è indotti ad identificare la Famiglia Molinari con il caffè di sua produzione, ma ancor più con il bar sopracitato e da loro stessi direttamente gestito per diverse generazioni, si fa presto a scoprire che il loro marchio è stato impresso, nell'800 e nel 900, su prodotti e attività che con la caffetteria non avevano alcun vincolo diretto.

Erano infatti fornitori di olio per l'illuminazione delle principali vie cittadine nella prima metà dell'Ottocento, ma anche pizzicagnoli o salsamentari (salumieri) e poi via via "lardaroli" (produttori di salumi) e, con piacevolissima sorpresa, anche produttori di Aceto Balsamico. Lo si riscontra in una etichetta ove oltre i salumi, alle paste, ai formaggi e ai vini viene anche indicato il prezioso prodotto. Questo accadeva a Modena in Piazza Grande n. 1 e in via S. Carlo n. 2 nel 1878.



Diploma di Medaglia d'Argento conferito alla Ditta Fratelli Molinari su proposta del "Giuri" in occasione dell'Esposizione Generale Nazionale di Palermo 1891-1892

FRATELLI MOLINARI E IL "BALSAMICO"



Devo riconoscere che mi è stato piacevole e gradito scoprire che anche la Famiglia Molinari era stata "catturata" dal "Balsamico", per certo a causa delle sue particolari caratteristiche e di quei valori che già allora gli avevano conferito il sigillo del mito. La storia provata impone di prendere atto che ben presto la Ditta Molinari ha cominciato a ricevere ambiti e prestigiosi riconoscimenti.

Basti ricordare che nel febbraio 1880 Sua Maestà il Re d'Italia concedeva la facoltà di innalzare lo stemma reale sul loro negozio, nominando poi nel 1888 i Fratelli Molinari fornitori ufficiali della Real Casa.

Ed è inoltre importante rilevare come dalla fine degli anni 70 e per tutti gli anni 80, i salumi e l'Aceto Balsamico arrivarono più volte sulle cattedre di selezionate ed esperte giurie di fiere, esposizioni, manifestazioni internazionali accolti e assaggiati con estremo favore e riconoscimento.

Questo capitava ad esempio alla United States Commission dell'Esposizione Universale di Filadelfia nel 1876 o il 7 giugno 1892 all'Esposizione Generale Nazionale di Palermo dove la Ditta Molinari otteneva una medaglia d'argento su proposta del Giurì per la qualità dell'Aceto Balsamico presentato in quella circostanza e all'Esposizione Colombiana di Chicago del 1893 l'Aceto Balsamico Molinari veniva valutato "molto aromatico, di profumo gradevole, grande vigore, evidente purezza, buona condizione". Del resto non si fa fatica ritenere che la loro produzione di "Balsamico" fosse di pregio se si tiene conto che la loro Acetaia si era arricchita, sia quantitativamente che qualitativamente, a seguito del matrimonio celebrato nel 1883 tra Achille Molinari e Maria Giusti, vedi caso figlia di Giuseppe Giusti discendente della celebre famiglia modenese che già nel 1600 produceva Aceto Balsamico sopraffino, che si poteva acquistare

nello storico negozio di Via Farini. Maria Giusti, infatti, come era consuetudine presso le famiglie di un certo livello sociale, aveva portato in dote parte di una Acetaia secolare contribuendo non poco ad incrementare il prestigio di quella dei Molinari. Non è difficile ipotizzarlo.

Sembra dunque di poter affermare, se è consentito di usare una locuzione oggi molto in uso, che sia per questa, ma anche per tante altre testimonianze, il "Balsamico" veramente fa parte del D.N.A. dei modenesi.

Ed aver scoperto che anche i Fratelli Molinari hanno contribuito ad esaltarne le sue caratteristiche rappresenta una circostanza che li rende agli occhi di ogni cultore del prezioso prodotto meritevoli di stima e simpatia e, perchè no, anche di affetto come ipotizza, oggi, Alberto Molinari nell'introduzione alla pubblicazione: "Molinari 1804 - Vita di una famiglia di imprenditori in 200 anni di storia modenese".

Francesco Saccani

DAGLI ESPERTI ASSAGGIATORI

Nel periodo da Settembre a Dicembre 2003 si è svolto presso la Camera di Commercio di Modena, un corso di analisi sensoriale per l'iscrizione nell'elenco degli "Esperti degustatori di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena".

Questo corso, istituito e tenuto dalla Camera di Commercio, ha visto la partecipazione di Assaggiatori e Maestri Assaggiatori, tutti iscritti alla Consorceria dell'A.B.T.M. di Spilamberto, scelti tra quelli che avessero effettuato negli ultimi tre anni il maggior numero di assaggi. Il corso prevedeva lezioni teoriche (Legislazione sull'A.B.T.M., Attività di controllo dell'Organismo preposto sull'A.B.T.M. D.O.P., Tecnica e codificazione dell'esame organolettico, ecc. ...) e prove pratiche di degustazione su soluzioni a composizione nota e su Aceto Balsamico Tradizionale svolte presso il laboratorio Neutron S.p.A. e presso la Camera di Commercio di Modena.

Al termine del corso i partecipanti hanno dovuto superare una prova d'esame davanti ad una Commissione costituita dall'avv. Stefano Bellei (Vice Segretario Generale della C.C.I.A.A.), dalla dott.ssa Clementina Clementi (CERMET), dal dott. Alberto Gatti (Neutron) e dal prof. Francesco Sacconi (Gran Maestro della Consorceria di Spilamberto). Il corso, molto ben strutturato e tenuto da relatori competenti e preparati, ha destato grande attenzione e interesse tra i partecipanti, alternando momenti di confronto e di dialogo a momenti di tensione e apprensione.

Dei partecipanti al corso, 17 Assaggiatori hanno superato l'esame e sono stati iscritti nell'elenco "Esperti Degustatori di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena" depositato presso la Camera di Commercio di Modena e CERMET. Nell'anno 2004 e tuttora, in modo scaglionato si viene convocati dal CERMET presso la C.C.I.A.A. per effettuare l'esame organolettico su campioni di Balsamico Tradizionale

e giudicare il prodotto da ritenere idoneo per l'imbottigliamento. In questo primo anno abbiamo più volte avuto modo di confrontarci e di riscontrare che, in gruppo, serenamente, possiamo tentare di portare avanti, con maggiore forza, proposte e iniziative che possano affinare e migliorare noi stessi e il Balsamico.

A breve si organizzeranno alcuni incontri aventi come oggetto l'esame organolettico su campioni di A.B.T.M. già tarati con confronto e discussione finale.

In via transitoria, attualmente i referti per il gruppo sono Zanasi Valeriano, Fumagalli Roberto e Ferrari Giorgio (Modena).

Già in diverse occasioni ci siamo riuniti e abbiamo stilato un programma che, con l'aiuto di tutti, ci auguriamo possa concretizzarsi. Gli argomenti spaziano da: corsi di formazione e di aggiornamento teorici e pratici attraverso incontri con esperti, visita a vigneti, ad acetarie, ad aziende agricole, ecc. ..., incontri e confronti con degustatori di altri prodotti e relative degustazioni, addestramento e discussione su aceti tarati sul punteggio "dell'affinato" e "dell'extravecchio", rapporti e discussioni con CERMET, C.C.I.A.A., Consorceria, ecc. ... sui problemi inerenti l'assaggio, la scheda di valutazione, i punteggi, i giudizi finali, i campioni presentati, l'imbottigliamento, la vigilanza, ecc....

Abbiamo pensato di dare la possibilità anche agli Esperti Degustatori del Corso precedente, iscritti nell'elenco depositato presso la C.C.I.A.A. e CERMET, di far parte del nostro gruppo solo a condizione che siano Soci iscritti alla Consorceria di Spilamberto e che non appartengano ad associazioni o gruppi in concorrenza con la stessa. Questo perchè tutti noi siamo "figli" della Consorceria; in questi anni siamo cresciuti insieme a lei affinando le nostre capacità sensoriali, condividendo i suoi programmi e le sue finalità.

Nonostante il forte legame che ci lega alla Consorceria vogliamo essere un gruppo autonomo, con tanta voglia di ritrovarsi, confrontarsi e condividere lo stesso obiettivo: la passione per il Balsamico.

Gruppo Esperti Degustatori di A.B.T.M.

AVVISO

La parte terza dei Regolamenti stilati dal Consiglio Direttivo il 28 settembre 1996 riguarda il Codice deontologico del Socio.

L'art. 10 così recita: "Il Socio non promuove iniziative di alcun genere in materia di A.B.T.M. senza la preventiva autorizzazione degli Organi Statutari".

Non è stato inserito per evitare o censurare le proposte o le iniziative che possono giungere da parte dei Soci, peraltro più volte sollecitate durante le riunioni del Consiglio Maggiore o dei Rappresentanti di Comunità, quanto piuttosto suggerito dalla necessità di "lavorare insieme" al fine di assicurare una comune linea di condotta sui problemi riguardanti il "Balsamico" ed evitare che il Consiglio Direttivo venga a conoscenza di eventi o di interventi effettuati da Soci della Consorceria dal primo che passa per la strada o da persone presenti all'interno di un bar sperduto fra le campagne della provincia di Modena.

È noto che la stesura dei Regolamenti rappresenta un compito del Consiglio Direttivo, il quale, nello specifico, non ha mancato di consultare i Soci prima di procedere alla relativa pubblicazione.

Tuttavia tenuto conto della delicatezza del problema e per attribuire all'art. 10 stesso anche il sigillo dell'Assemblea dei Soci, che è sovrana in merito agli indirizzi generali dell'Associazione, lo ha posto in votazione durante la riunione del 13 febbraio u.s.c. prevista per l'approvazione dei bilanci: consuntivo 2004, preventivo 2005. Erano presenti 155 Soci.

Il responso è stato il seguente:
 - favorevoli all'art. 10: n. 154;
 - contrari: n. 1.

Ogni Socio ne tragga le debite conclusioni.

LA LUNA E I BALSAMI DI MODENA

Il Prof. Edmondo Berselli direttore della rivista il Mulino ha di recente ottenuto la nomina di Ambasciatore dell'Aceto Balsamico Tradizionale nel mondo. Il riconoscimento è stato ben riposto tenuto conto che nel suo ultimo volume intitolato "Quel gran pezzo dell'Emilia", Ed. Mondadori, uscito nel mese di ottobre 2004, così si esprime nei confronti del "Balsamico":

«Matti, erano e sono matti. Sarà per via del lambrusco, sarà per via dell'aceto balsamico. Perché i balsami sinuosi dell'aceto sono davvero balsami della tradizione e del tempo. Nascondono la lentezza degli anni, fanno sentire nel loro aroma la pazienza, la cura, il puntiglio.

Ecco: ci voleva la bizzarria tignosa modenese per fare il "Balsamico"; dedicare infinita pazienza per ottenere la quantità di una nulla, aspettare decenni per ottenere poche gocce impagabili. E poi assaporarne il profumo, con una specie di ebbrezza sublime. C'è o non c'è una venatura nichilista in tutto questo? C'è o non c'è al lavoro la testa balzana? Qui non si vede la ricchezza rinascimentale della cucina francese.

Tutto è legato a una cultura semplice, con piatti e vini rustici. Eppure, un flacone del "Balsamico", con i suoi profumi e i suoi misteri, è qualcosa di unico. Che è stato prodotto con l'impegno che viene richiesto dalle imprese insensate.

Qualcosa da monaci, da iniziati, da templari, da frammassoni della acetia. Poco spirituali come sono, è sempre piaciuto ai modenesi contemplare la Cattedrale pagana rappresentata dalla sequenza dei barili. Un poeta meno stitico del Tassoni, uno come l'Ariosto, avrebbe scritto in belle ottave che da quelle ampole di "Balsamico" provengono essenze e aromi, profumi e gusti che davvero danno alla testa. Oppure che in quegli stessi flaconi si rifugia tutta la bizzarria, si condensa tutto lo spirito lunatico distillato da Modena e dai suoi abitanti. Trascorso il tempo dov'è, ecco che una fiala di quel "Balsamo" fa davvero impazzire, e per ritrovare il senso bisogna davvero cercarlo sulla luna...».

SITO INTERNET DEL MUSEO DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

IL MUSEO DELL'A.B.T.M. HA ORA IL PROPRIO SITO INTERNET

Dalla metà del mese di marzo 2005 è stato attivato un sito web, consultabile all'indirizzo: www.museodelbalsamicotradizionale.org. Le pagine del sito, oltre ad illustrare in dettaglio le caratteristiche e i contenuti del Museo, forniscono informazioni essenziali sulla storia e le modalità di produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, nonché notizie sulla Consorteria e sulle attività e manifestazioni che essa svolge. È nostra intenzione mantenere costantemente aggiornato questo mezzo di promozione ed informazione, in modo che lo stesso possa contribuire efficacemente all'opera di promulgazione e tutela che sono alla base degli scopi per cui a suo tempo si è addivenuti alla costituzione della Consorteria ed all'apertura del Museo.

STOP

**all'Aumento
dei Costi?**

LA BANCA CRV LO FA DAL 1998



TORNA CONTO
famiglia

BANCA CRV
CASSA DI RISPARMIO DI VIGNOLA SPA
GRUPPO BANCARIO Banca popolare dell'Emilia Romagna

LA BANCA PER LA FAMIGLIA
www.bancacrv.it

COSTO ZERO
UNA BELLA
DIFFERENZA

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA

Di recente si è riscoperto il valore che ha sempre avuto l'Aceto Balsamico nella tradizione modenese e per questo, ultimamente, anche studiosi ed insigni scienziati se ne occupano, per definire il vero ruolo che compete a questo straordinario prodotto della nostra terra, anche e soprattutto nell'ottica della definizione reale di alcune vicende che riguardano da vicino l'intera umanità.

Si è infatti accertato che, ad esempio, nell'Eden di Adamo ed Eva, si coltivava un vitigno di Trebbiano di Spagna che serviva al Creatore per fare il mosto cotto utilizzato per produrre l'Aceto Balsamico (che ancora non era D.O.P., pertanto non si poteva chiamare Tradizionale di Modena).

Or dunque, da approfondite analisi storiche, risulta che non fu la mela la causa della cacciata dei nostri progenitori dal Paradiso Terrestre, ma bensì quell'unico grappolo di trebbiano rimasto a maturare.

E se dalla Genesi passiamo all'Antico Testamento, scopriamo che Caino ed Abele, litigarono per una botticella di Balsamico maldestramente rovesciata da Caino il quale non trovò di meglio che sfogarsi col povero fratello che stava misurando i gradi Babo uno ad uno da tre giorni.

Anche a Sodoma e Gomorra era arrivato l'Aceto Balsamico, ma sembra che in quei luoghi venisse usato in modo improprio.

Da quel momento, per non essere coinvolti in vicende ambigue, in Consorteria, si sentì parlare sempre più diffusamente di "Tradizionale di Modena". Un altro enigma risolto è quello che vede protagonisti i Troiani, che sono stati sbeffeggiati per secoli per essersi fatti prendere in giro da un fantomatico cavallo di legno.

Vero niente!

Gli Ateniesi, con Ulisse in testa (Priamo ed Achille erano sempre a controllare le loro batterie di

Aceto Balsamico), decisero di sacrificare una intera batteria di vaselli di pregiatissimo ginepro, per indurre in tentazione gli odiati nemici.

Purtroppo nella foga della battaglia la batteria sparì e Ulisse fu poi costretto da Omero, a girovagare per il Mediterraneo alla ricerca del tesoro perduto. Per proseguire si viene a conoscenza che Cleopatra non faceva il bagno in latte d'asina, bensì in Aceto Balsamico che gli procurava Cesare (si narra che provenisse da Rubbiara di Nonantola n.d.r.).

Ed è per questo vezzo che un aspide la uccise; si sa che questi serpentelli sono i progenitori delle anguillule, pertanto vivevano bene nell'Aceto.

Credete che Annibale si prendesse la briga di attraversare le Alpi con gli elefanti solo per venire al mare a Rimini?

Aveva avuto una discussione feroce col proprio fornitore di Aceto Balsamico, pertanto era deciso a venire a comprarlo direttamente a Spilamberto, che a tal scopo fu pertanto fondata. Venendo a vicende più recenti, è quasi certo che il Santo Graal fosse pieno di un Aceto Balsamico di oltre 60 anni con una acidità di 6,42° e 72,0° Brix. Il Medioevo fu in ogni modo un periodo di scarso successo per il nostro Aceto Balsamico, anche perché non c'era nessuno in Consorteria a fare le analisi ed i corsi di formazione erano pochi e frequentati da brutta gente (sono state trovate le schede d'iscrizione dei Bravi dei Promessi Sposi).

Quando poi arrivò quel piccolo e pestifero francese di nome Napoleone, per il Balsamico le cose precipitarono.

Per fortuna qualcuno si ricordava degli antichi usi e s'ingegnò a mettere insieme alcune batterie per salvare il salvabile e fu così che partirono i primi moti rivoluzionari, che iniziando con Ciro Menotti (aveva una fiaschetta in Piazza Grande,

poi trasformata in Acetaia Carbonara), portarono Garibaldi e i Mille, a Marsala.

Qui però l'eroe dei due mondi, si accorse di avere commesso un grossolano errore.

Infatti, lo scopo del suo viaggio era di procurarsi una bottiglietta di Aceto Balsamico (come gli aveva scritto Anita sulla lista della spesa) e non di Marsala, ma visto che c'era, nel tornare verso nord, telefonò a Vittorio Emanuele perché passando da Modena se ne procurasse un po', per poi dargliela al famoso incontro di Teano, così da non prendere una sgridata al rientro a casa.

Che dire poi di quel pazzo di Lindberg che pur di avere del vero Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, non esitò a trasvolare l'oceano per atterrare a San Cesario, dove lo aspettava il vincitore del palio di quell'anno per fornirgli il tanto desiderato nettare.

Questi erano naturalmente solo alcuni, degli innumerevoli momenti in cui il nostro caro Aceto Balsamico si è trovato al centro di importanti vicende storiche, ma non bisogna dimenticare anche l'apporto culturale che ha ispirato opere e poemi che hanno fatto la storia dei popoli.

Ad esempio, il sommo poeta ebbe a scrivere: "Nel mezzo del cammin di nostra vita mi ritrovai con una botte scura, 'ché la mia aceto era sparita..." (all'epoca non molte famiglie si potevano permettere una tal prelibatezza). Persino il Boccaccio ne parlò diffusamente nel Decamerone, ma non mi sembra il caso di citare questi versi, peraltro parecchio boccacceschi e molto acetificati. Ugo Foscolo nei Sepolcri scrisse "All'ombra del ginepro e dentro l'urne (3ª botticella della 1ª batteria del poeta) confortate di pianto, è forse il sonno dei lieviti men duro?" dimostrando che era già diffuso l'uso di queste pregiate botti.