



# Notiziario della Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale

MARZO 2020

## EPPUR SI MUOVE: la Tradizione in evoluzione

Questo articolo di apertura è dedicato a tutti coloro che sono abituati a pensare alla "tradizione" come a un punto di riferimento granitico e immutabile: probabilmente a fine lettura il Gran Maestro Maurizio Fini avrà fatto cambiare idea a più di uno. L'aceto balsamico è tradizione, ma al contempo è senso di appartenenza, passaggio generazionale, stile di vita, dunque saldamente ancorato al presente, con un occhio rivolto al futuro. Affinchè il Balsamico Tradizionale con le sue leggi, la sua cultura, la sua storia rimanga vivo mentre attraversa i secoli è necessario accompagnarlo e aiutarlo a essere parte integrante dell'oggi. Il Gran Maestro ne è convinto, per questo tre anni fa ha dato il via a una "rivoluzione organizzativa" all'interno della Consorzio: qui ha trovato spazio l'innovazione intesa come supporto alla tradizione, attraverso alcune "diavolerie tecnologiche" e accorgimenti logistici che riguardano i dati, le cose e... le persone, le quali, insieme al Balsamico, restano saldamente e con profondo rispetto al centro di ogni decisione!!!



### Gran Maestro, ci spieghi meglio: il balsamico secolare va d'accordo con le tecnologie 3.0?

*D'accordissimo! L'utilizzo intelligente della tecnologia ci permette di lavorare meglio: grazie all'informatica abbiamo finalmente aggiornato tutta l'anagrafica della Consorzio e introdotto una piattaforma ad hoc per i soci che consente di controllare dal pc o dal telefono il numero degli assaggi effettuati e di prenotarsi online per le varie serate di assaggio. Ora, poi, è un algoritmo che organizza i tavoli di assaggio in base all'esperienza dei soci che partecipano: è un metodo terribilmente democratico, che consente un maggiore equilibrio nell'abbinamento dei soci ai ta-*

*voli delle sessioni organolettiche di assaggio, ma che ogni tanto genera qualche protesta da parte dei più tradizionalisti. Inoltre la Consorzio sta diventando sempre più social: tra i nuovi associati abbiamo arruolato un gruppo di ragazzi che ci seguono le pagine Facebook e Instagram e aggiornano il sito: migliorare la comunicazione verso l'esterno è imprescindibile per diffondere la corretta conoscenza del prodotto. Anche tecnologie più basiche ci sono di grande aiuto: abbiamo adottato un trattorino montascale per spostare in sicurezza le botti di aceto più grandi che necessitano di interventi di manutenzione oltre allo spostamento dei quantitativi di mosto acetificato necessari per rinalzi e travasi. Fino a poco tempo fa ce le caricavamo in spalla.... e mi creda non siamo più dei giovanotti!!!*

### Alcuni cambiamenti introdotti strizzano l'occhio all'ambiente: è in corso anche una piccola rivoluzione green...

*Nel nostro piccolo cerchiamo di essere sostenibili, evitando prodotti usa e getta: abbiamo cominciato con eliminare tutti i cu-*



chiaini di plastica, regalando un cucchiaino di ceramica ai nostri 819 soci. All'anno vengono effettuate circa 75/80 serate di assaggio, con una media di 80/90 partecipanti: ciò significa che evitiamo di buttare oltre 30.000 cucchiaini! Inoltre abbiamo sostituito il consumo di acqua in bottiglie di plastica, (circa 3.000 ogni anno) utilizzando semplicemente l'acqua del rubinetto.... semplice come bere un bicchiere d'acqua!!! Inoltre abbiamo provveduto ad eliminare la carta chimica ricalcante, utilizzata per le schede di valutazione, da adesso in poi solo carta riciclabile!!!

### **Perché la tradizione del Balsamico rimanga viva è fondamentale trasmetterla: per questo la Consorteria dedica grande attenzione alla formazione.**

Il vecchio concetto "so le cose e le tengo per me" è stato e va superato: è necessario tramandare i segreti del balsamico, mettendo a disposizione di altri il sapere e il saper fare che abbiamo ricevuto dai nostri avi. Per il 36esimo corso di formazione per Aspiranti Assaggiatori, partito da poco, abbiamo avuto un boom di iscrizioni, ben 76, 24 in più dello scorso anno, tra cui molti giovani che hanno ereditato una batteria e desiderano imparare ad averne cura: questo è un bel segnale. Trasmettere il sapere con umiltà e passione è importante anche per chi insegna: mi piace ripetere che rimanere allievo è il segreto di ogni maestro.

### **E' aumentato anche il coinvolgimento e la collaborazione con le varie Comunità della provincia...**

Era un mio cruccio. Consorteria e Comunità territoriali venivano, a volte, percepite come entità separate: ognuno faceva le proprie cose e andava per la propria strada. Ora non è più così: grazie a un importante lavoro di ascolto di tutte le componenti si può dire che adesso siamo finalmente una squadra, dove tutti si impegnano per un obiettivo condiviso e le singole realtà locali sentono la Consorteria come un "bene comune". Faccio un esempio concreto: grazie al coinvolgimento a rotazione delle varie Comunità, grazie a attivissimi e preparatissimi volontari riusciamo a garantire l'apertura del Museo del Balsamico anche alla domenica pomeriggio: questo ha consentito un incremento del 15% dei visitatori nell'ultimo anno, inoltre il senso di appartenenza e di condivisione è decisamente aumentato: le Comunità,

a livello locale possono essere fucine di idee e sperimentazioni, mi è stato suggerito, ed ho aderito con entusiasmo, di costituire una Consulta permanente delle Comunità con lo scopo di veicolare e condividere consapevolezza e responsabilità: si respira entusiasmo e aria nuova, non posso che esserne contento!

### **In questo numero del notiziario inaugura la nuova rubrica "I sassi di Luca e Maurizio": non vorrete mica mettere in discussione la tradizione?**

Al contrario, vogliamo mantenerla vitale attraverso il confronto e il dibattito costruttivo. In questa rubrica Luca Malmusi e io lanciamo dei sassolini o dei, "giaroni" in dialetto modenese, nel lago placido della tradizione, per smuovere un po' le acque delle facili e a volte false credenze: poniamo domande, solleviamo

questioni concrete su alcuni aspetti della conduzione dell'acetaia per capire come arrivare a un prodotto di qualità sempre più elevata e soprattutto per sincronizzare le nostre metodologie di valutazione, non cercando di omogenizzare o appiattire il "sentire" di un campione sui tavoli d'assaggio, cerchiamo viceversa di spazzare via certe false credenze e leggende metropolitane. Negli anni sono state validate dalla scienza nuove conoscenze e tecniche per migliorare la produzione e la valutazione del balsamico familiare e tradizionale: possiamo forse ignorarli?

### **Si muove qualcosa ancora?**

Eccome!!! I miei più stretti collaboratori, gli impareggiabili componenti del consiglio direttivo, mi prendono bonariamente in giro rammentandomi che siamo "solo" una associazione di volontari e che li sprono di continuo a migliorare le cose cercando sempre di alzare l'asticella dei nostri obiettivi. Rispondo loro che tanto è stato fatto ma molto resta da fare!!!

Abbiamo intrapreso, non dimentichiamolo, il percorso dell'Unesco per il riconoscimento di bene culturale e immateriale del saper fare e preservare un patrimonio culturale unico e irripetibile. E' una sfida, una partita che vogliamo giocare fino in fondo, proprio in questi giorni sia il Consorzio Tutela DOP che il Consorzio Tutela IGP mi hanno garantito il loro appoggio e questo credetemi è un bene per riavvicinare le anime del balsamico di Modena e per rinsaldare un' intesa che non potrà che portare a tutti significativi vantaggi.

Stiamo inoltre definendo tempi e modi per organizzare un meeting con gli amministratori locali, in particolare con i Sindaci dei comuni che hanno creduto per primi nei valori e nella adozione di una acetaia comunale: riusciremo a dichiarare le nostre città: luoghi e Terre Balsamiche?

### **Mi sembra un fume in piena, c'è altro?**

Ci sarebbe..... ci sarebbe... le racconterò il resto alla prossima occasione, qualcosa bolle in pentola..... e qualcosa mi verrà in mente....

Intervista raccolta e redatta da Silvia Gibellini  
di MEDIAMENTE COMUNICAZIONE

## BATTERIA primo premio LOTTERIA

*la fortuna aiuta gli audaci...*



**Giovanni Solmi si impossessa della batteria!**

E' **Giovanni Solmi** il fortunato vincitore della lotteria interna bandita dalla Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale - Spilamberto. Il primo premio, consistente in una batteria fornita dalla antica e famosissima, fabbrica di botti di Francesco Renzi, composta da cinque barili di legni diversi, ovvero frassino, castagno, ciliegio, robinia e rovere è stata estratta e aggiudicata in diretta, durante il tradizionale pranzo di San Martino. Al momento dell'estrazione, quando il nostro Giovanni ha sventolato il biglietto vincente, una ovazione ha percorso la sala, allor quando ha sventolato anche gli altri trecento biglietti acquistati..... a sottolineare che la fortuna va certamente aiutata e un acquisto così

elevato è indice di una sensibilità grande a sostegno delle attività della Consorteria. Ti ringraziamo Giovanni, per la tua costante presenza, sempre pronto ad aiutare, a fornire il tuo contributo con umiltà e competenza, incarni sicuramente lo spirito più vero dell'appartenenza alla Consorteria e al Consiglio Direttivo.

Siamo certi che la batteria verrà da te inserita nella tua bella Acetaia di San Giovanni, amata e coccolata anche di più delle altre essendo l'ultima arrivata inaspettatamente! Fra una ventina d'anni ci ripromettiamo di assaggiare un eccellente Aceto Balsamico Tradizionale di Modena..... ci contiamo!!!

## NOTIZIE DAL LABORATORIO

Come un treno sferragliante ad alta velocità, l'attività di analisi dei campioni, sia per il Palio che per il servizio rivolto a Soci e Privati, continua a macinare nuovi record!

Nel corso del 2019 oltre alla conferma di numeri veramente ottimi, (vedere dettaglio in fondo) sempre con maggiore riscontro, veniamo gratificati da una percezione, trasferita dai fruitori del servizio, entusiasmante: la soddisfazione all'atto del ritiro è palese, soprattutto viene sottolineato il gradimento relativo alla comunicazione di disponibilità dell'analisi: addirittura sono venuti a ritirarle dopo solo tredici minuti dall'invio del messaggio, un altro record!!!!

Altresì sta prendendo piede il nuovo servizio di consulenza per la determinazione di travasi e rinalzi; previo appuntamento è possibile ricevere una specifica e precisa indicazione, basata su dati oggettivi, per procedere ad effettuare le operazioni in acetaia, in totale sicurezza e professionalità.

## ANALISI EFFETTUATE 2019 SU CAMPIONI DI:

SOCI	4.267	ACETAIE COMUNALI	411
NON SOCI	1.600	ASSAGGI ALLENAM.	165
PALIO	1.551	ALTRI	363
TOTALE ACETI SOTTOPOSTI ANALISI			8.357
INCREMENTO % TOTALE			+ 5,6%
INCREMENTO % ANALISI SOLO SOCI			+ 7,5%



**BPER:**  
Banca

# Buonanotte preoccupazioni!

Vieni in filiale e chiedi il tuo Check-up Assicurativo.

Dormi sonni tranquilli: siamo Banca Assicurazione.

bper.it 800 22 77 88 f in YouTube

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Prodotti assicurativi di Arca Vita e Arca Assicurazioni. Prima della sottoscrizione leggere il set informativo in filiale o su [arcassicura.it](http://arcassicura.it)

Vicina.  
Oltre le  
attese.



# Notizie dall'Acetaia della Consorteria

## Movimentazione prelievi e utilizzo aceti incamerati Palio 2019



È una realtà..... la sala adibita alla acetificazione del mosto cotto, con le sue volte e le sue pareti di puro sasso, nel seminterrato di Villa Fabriani, è pervasa da profumi allettanti. Si viene avvolti da una nube di effluvi benefici, le damigiane fanno bella mostra di sé, oltre che a bioossidare il mosto appena nato e destinato a divenire Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, si pavoneggiano come matrone!

Un prezioso tovagliato finemente decorato, trasmette un tocco di eleganza e signorilità, fin da piccolo il nostro Aceto è principesco, regale e i suoi custodi sono sempre indaffarattissimi.

Dino Stefani alias Archimede Pitagorico e il suo fido assistente, Giorgio Roncaglia, ovvero Figaro soprannome calzante poiché come il famoso barbiere di Siviglia è il factotum di tutta la città..... Entrambi si destreggiano fra tubi e travasi: il mosto acetificato andrà a riposare in due silos d'acciaio in attesa di andare a ripristinare il livello delle barrique dalle quali andremo a "cavare" il prodotto con cui ricalzare le nostre batterie e le acetaie comunali.

Batterie che bene hanno figurato durante il 53° Palio, tanto da guadagnare, in alcuni casi, l'ingresso in semifinale a riprova della maestria e della



competenza del team addetto alla conduzione dell'acetaia.

Le attività in esterno presso la Luciola di Stuffione e l'Acetaia Ducale, continuano senza soste, ad esse si aggiungeranno alcune Acetaie Comunali che vedranno all'opera un sempre maggior numero di volontari dislocati sul territorio: non dimentichiamo mai quanta attività mettiamo in campo..... tanta, tanta!!!

Un vivo ringraziamento va rivolto a

tutti coloro che in modo diverso ma accomunati da passione ed attaccamento hanno contribuito al positivo andamento dei lavori, ne citiamo alcuni sicuri di dimenticarne altrettanti:

Beneventi Lorella, Burzi Albertino, Cattani Caterina, Chierici Roberto, Cortelloni Francesco, Fornaciari Paola, Foroni Giordano, Gazzotti Lino, Giberti Fabio, Gysler Rita, Maccari Massimiliano, Maggiolo Rosanna, Manzini Giuseppe, Migliori Dino, Montanari Paola, Paterlini Emilio, Piretti Omer, Prandini Roberto, Roggiani Ettore, Roncaglia Giorgio, Satriani Franco, Sirotti Roberta, Solmi Giovanni, Tolomelli Fabio, Vezzelli Vittorio e .....

MF

### RIEPILOGO CONSUMI E UTILIZZI DELL'ACETO INCAMERATO ALL'ATTO DEL PALIO 2019

*Consumo Balsamico assaggi di allenamento presso le nostre Comunità*

	LITRI
FORMIGINE - FIOR. - MARANELLO - SASS.	7,80
CASTELVETRO	7,60
CASTELFRANCO - RAVARINO - BOMPORTO	4,35
NONANTOLA	7,05
SOLIERA-CARPI	6,55
AREA NORD	4,80
SPILAMBERTO	4,30
MODENA	4,40
VIGNOLA	1,70
<b>TOTALE CONSUMI COMUNITA'</b>	<b>48,55</b>
REGALIE, EVENTI, OMAGGI NATALIZI	39,00
ASSAGGI VISITATORI MUSEO - ACETAIA MO	33,75
XXXV° CORSO ASPIR. QUALIFICHE - TARATURE	16,75
LEZIONI SCOLASTICHE	8,00
BENEFICIENZA SCUOLE, SUORE, RICOVERO	11,50
<b>TOTALE CONSUMI</b>	<b>157,55</b>

# CONSORTERIA 3.0 l'evoluzione continua!!!

Negli ultimi mesi abbiamo continuato il percorso di evoluzione dei sistemi informatici della Consorzeria, al fine di portarla a livelli sempre più avanzati dal punto di vista tecnologico, mantenendo intatte le nostre tradizioni.

Le aree di intervento principali sono state tre, che hanno richiesto diversi team di lavoro, diversi approcci, diverse quantità di tempo, e che sono a diversi stadi di realizzazione. Vediamole...

## 1. Sistemi di supporto agli assaggi

### 1.1 Tarature

Abbiamo iniziato a settembre, con un sistema di acquisizione informatica dei punteggi assegnati dai maestri ai campioni utilizzati per le **tarature**. I dati sono stati memorizzati in un sistema che ha fornito automaticamente i raggruppamenti dei risultati, registrato il numero di assaggi per individuo, calcolato le tarature e la congruenza dei punteggi dei singoli maestri con le tarature stesse, **generato e spedito le lettere con i risultati ai maestri**. Una volta terminati gli assaggi in tutte le comunità verrà inviata anche la lettera con i risultati di dettaglio, sempre in automatico. Questo sistema è pienamente funzionante, e riutilizzabile negli anni a venire.



### 1.3 Tapalio, l'evoluzione del sistema dei tavoli per il Palio

Apparentemente i due sistemi fanno la stessa cosa, ed in effetti mirano allo stesso risultato di generare i tavoli di assaggio, ma dietro le quinte la realtà è parecchio diversa. Questo ha implicato che il sistema si interfacci con basi dati esterne diverse, fra cui la principale è quella che contiene le scatole, ossia i campioni raggruppati 5 a 5 e pronti per essere consegnati ai tavoli, queste scatole sono anch'esse preparate in via informatica. Inoltre il sistema pone un certo numero di degustatori in "**lista di attesa**", per potere poi semplicemente rimediare alle situazioni in cui un qualche tavolo resta incompleto a causa della defezione improvvisa di uno o più partecipanti. In questo modo vengono generati per ogni sera del Palio il quadro riassuntivo, i fogli dei singoli tavoli con i degustatori e con i campioni associati ai loro valori, e le liste dei seduti per qualifica.

### 1.2 Tabulia, generazione tavoli per le Comunità

Questa è stata la realizzazione più importante ed onerosa. Il sistema accede in modo del tutto automatico ai dati in **cloud delle prenotazioni** ripartendo i degustatori sui tavoli, secondo le qualifiche e le turnazioni. I conduttori turnano sulle varie sere (chi conduce una sera non condurrà la successiva) la composizione dei tavoli viene generata da un algoritmo in modo equilibrato. I tavoli di allievi, aspiranti e neofiti vengono invece creati con il criterio di continuità educativa. Ai tavoli vengono associati i campioni di allenamento, ed il sistema recepisce i parametri chimici e i punteggi di taratura dalle fonti esterne e li riporta automaticamente sul riepilogo tavoli. Questo sistema, fa sì che il processo di generazione dei tavoli si svolga in circa **30 minuti**, contro le svariate ore precedenti, quindi l'automazione ha permesso un notevole risparmio di tempo e fatica, oltre a garantire che non ci siano dati sbagliati dovuti ad errori umani. **Il sistema è pienamente funzionante ed è stato utilizzato in tutte le Comunità.**

## 2. Rifacimento sito web

È in corso di rifacimento il **sito Web** della Consorzeria, con una grafica e contenuti completamente rinnovati, e la creazione di un'area riservata ai **solì soci** che conterrà informazioni specifiche della nostra associazione e avvisi di utilità. Il progetto è in corso di sviluppo e ne parleremo più ampiamente nei prossimi notiziari.

**Infine, non possiamo concludere senza aver inviato un sentito ringraziamento ai membri del gruppo TT, che continuano con dedizione, competenza ed entusiasmo a rendere possibili i progressi della Consorzeria 3.0.**

**Brave ragazze e bravi ragazzi del Tablet Team tutto! AZ**

**ACCESSO SISTEMA PRENOTAZIONI**  
<https://assaggi.consorteria.org>  
username: vostro indirizzo mail  
password: vostre credenziali personali

# Alla ricerca dell'aci

## ovvero come "uscire" dal vespaio in cui ci siamo per esplorare lo stagno della Consorceria con i

**Note dagli incontri con il Prof. Luca Malmusi, professore di chimica organica presso l'Istituto Enrico Fermi, in collaborazione e in rappresentanza del Dipartimento di Chimica del medesimo Istituto e Maestro Assaggiatore della Consorceria ABTM**

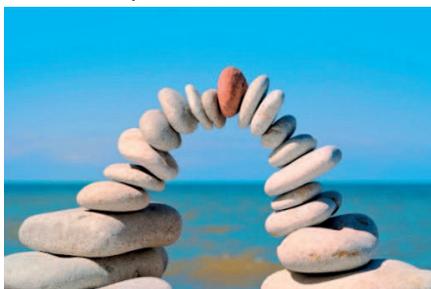


Sull'onda dei concetti espressi nel Notiziario di settembre 2018 sono sorte importanti discussioni su alcuni temi trattati, in particolare sul **tema acidità** (senza dimenticare tutti gli altri indici) ci si è chiesti quale sia, o quale dovrebbe essere, il contributo dei dati (**Brix e acidità**) che

preventivamente conosciamo, ovvero se questi non siano una sorta di condizionamento anziché, come dovrebbe essere, di aiuto e non considerati oro colato!!!

Nel corso dei mesi scorsi sono stati tenuti presso le varie Comunità una serie di incontri, sul tema dell'acidità dal titolo..... **e se provassimo a fare un po' di chiarezza?** Luca Malmusi, motivato dal Gran Maestro, ci ha portato a riflettere su alcuni aspetti chimici e biologici dell'ABTM e sui dati che abbiamo a disposizione. Questi, come Luca ci tiene a sottolineare, sono **sassi lanciati nello stagno** di alcune delle più diffuse convinzioni, essi hanno lo scopo di smuovere queste convinzioni, che non sempre risultano veritiere al 100%. **Devono in sostanza farci riflettere e pensare, ma prima di apportare cambiamenti alle pratiche correnti sarà necessario un lungo percorso di ragionamento, di approfondimento e di condivisione dei concetti.**

Di seguito riportiamo i punti salienti estratti dagli incontri, con l'avvertenza che **siamo in un percorso di elaborazione e non alle conclusioni finali**, per arrivare alle quali saranno istituite a breve delle commissioni di approfondimento sui diversi argomenti e a cui saranno chiamati a far parte numerosi soci della Consorceria con competenze specifiche in vari campi, onde definire un non facile equilibrio



**Dati attuali..... primo sasso da esplorazione**

I dati che attualmente usiamo per quantificare le principali caratteristiche degli aceti sono: Acidità in peso (Acp), Acidità in volume (Acv), Brix, rapporto R. **I gradi Brix** sono la misura di un indice di **rifrazione** che viene correlato in modo univoco a **densità** di mosti crudi, cotti, di aceti giovani e vecchi. Se la correlazione viene considerata sempre lineare, questo può portare a risultati approssimativi. Ogni categoria

(ed ogni singolo campione all'interno della categoria) ha parametri di correlazione distinti, ovvero ci sono scale diverse per diversi prodotti. Usare un'unica scala di correlazione potrebbe introdurre alcune inesattezze. **L'acidità in peso** si misura in modo preciso, quindi è un dato corretto, visto che la quantità di aceto utilizzata nelle misurazioni è praticamente esente da errori. Poi però la convertiamo in **acidità in volume** attraverso i gradi Brix, derivando la densità dalla correlazione non propriamente esatta, attraverso la formula  $Acp * densità = Acv$  la cui densità è derivata da una correlazione lineare con i gradi Brix.

**L'acidità in volume** risente quindi delle possibili inesattezze introdotte dai °Brix. **Il rapporto R** è un dato fra due valori approssimativi,  $Brix / Acv$ , quindi è un valore a cui dare il giusto peso, consapevoli che l'armonia e le caratteristiche di un balsamico, non possono e non debbono essere valutati correttamente attraverso dei numeri **ma esclusivamente dalla capacità sensoriale dell'assaggiatore!!!**

**Cos'è l'acidità? Secondo sasso da esplorazione.....**

Per definizione, acido è tutto ciò che reagisce alla soda caustica.

Quando in Consorceria parliamo di acidità di un campione di aceto misuriamo esclusivamente **l'acidità totale**, mentre l'acidità acetica è invece solo una parte della totale. Nell'operazione chimica di titolazione si vanno a far reagire tutti gli acidi presenti senza alcuna distinzione, e quindi si va a misurare l'acidità totale; ma la composizione dei diversi acidi varia da prodotto a prodotto perciò la capacità sensoriale e le sensazioni che si hanno su prodotti con lo stesso grado di acidità totale possono essere diverse proprio in conseguenza a questa diversa composizione dei vari acidi.

Ricordiamoci che esistono tipi molto diversi di acidità: l'uso che facciamo di due soluzioni con lo stesso grado di acidità, circa 10, di acido borico e acido muriatico è molto diverso!

Con la prima ci disinfectiamo gli occhi, con la seconda disincrostiamo il calcare!!!

Se non viene percepita **l'acidità olfattiva** è perchè le molecole non sono volatili e non raggiungono i recettori olfattivi, anche se all'esame strumentale viene misurata un'acidità totale buona. Quindi se i numeri (dell'acidità totale, che sono quello che misuriamo e che abbiamo) ci dicono che l'acidità c'è, e noi segniamo un buon punteggio anche se non sentiamo l'acidità olfattiva, di fatto commettiamo un errore di valutazione, in quanto ai nostri recettori olfattivi (al nostro naso in parole povere) non arriva nessuna molecola di acido!

**È importante quindi avere il coraggio di differenziare l'acidità olfattiva dalla gustativa, che possono essere percepite in quantità e qualità anche molto diverse.**

Un aceto vecchio, ad esempio, potrebbe avere bassi valori di acidità olfattiva, ma se durante la degustazione ai gustativi verrà percepita una **buona e forte acidità fissa** gli si dovrebbero assegnare valori alti anche molto diversi da quelli dati per l'acidità olfattiva.

# dità (s)conosciuta

*cacciati* (vedi Notiziario Settembre 2018)  
*sassi di Luca e Maurizio*



**Leggenda metropolitana da sfatare: Non è vero che l'acidità in peso è la totale, e la acidità in volume è quella volatile. L'acidità in peso e quella in volume derivano dalla stessa misurazione, con un parametro di moltiplicazione.**

La cottura e la fermentazione..... ancora sassi esplorativi



I composti secondari che si formano in fase di fermentazione e successivamente in fase di maturazione sono i depositari di profumi e sapori. Una robusta ebollizione ad una temperatura elevata può catalizzare e favorire reazioni secondarie che impreziosiscono i profumi e i sapori.

Raggiungere temperature elevate per tempi non troppo lunghi potrebbe essere tecnica da studiare ulteriormente e da codificare solo dopo averla perfettamente sperimentata.

Una volta c'erano mosti cotti poco da uve con 18° BABO ridotte del 20%.

**Oggi sappiamo che anche aceti con 80° Brix non cristallizzano: Perché?**

La principale spiegazione è che all'interno del mosto sono presenti due tipi di zuccheri, il glucosio ed il fruttosio, che si comportano diversamente, e che determinano se la cristallizzazione avviene oppure no, infatti, il glucosio è insolubile (quindi resta nel mosto e poi nell'aceto, e cristallizza), il fruttosio (che rimane in quantità molto maggiore con fermentazioni mirate) è molto più solubile del glucosio e non darà fenomeni di cristallizzazione.

Durante la fermentazione i lieviti più comuni in natura (gli apiculati) mangiano il fruttosio e lasciano il glucosio, mentre ci sono lieviti, per esempio quelli della famiglia **cerevisiae**, che mangiano il glucosio e quindi resta di più a disposizione il fruttosio, che con la fermentazione dà l'alcool in quantità molto maggiore.

Una fermentazione in presenza di lieviti **cerevisiae** produrrà quindi un rapporto fruttosio / glucosio più favorevole allo sviluppo di alcool, e in parallelo una minore possibilità di cristallizzazione. Attenzione quindi: non è del tutto vero che aumentando l'acidità (totale) l'aceto non cristallizza; **la cristallizzazione è dovuta principalmente al rapporto fruttosio/glucosio, che è la vera causa della cristallizzazione.**

La densità degli aceti ... altri sassi nello stagno!!!

Noi valutiamo la viscosità di un aceto attraverso l'osservazione visiva, mentre i Brix misurano una rifrazione della luce, quindi le due valutazioni possono non coincidere e ci possono ingannare. Ci sono aceti vecchi molto viscosi perchè hanno legami intermolecolari par-

ticolari, ma che non hanno un valore di Brix elevato.

Chi ci dà la sensazione di viscosità tra l'altro è la **glicerina** e il formarsi di polimeri in fase di invecchiamento. In sostanza fermentazioni mirate possono incrementare solo la quantità di glicerina ma non influenzano i biopolimeri che si formano in fase di invecchiamento. È molto difficile decidere che strumenti usare per misurare la viscosità di un aceto, in quanto ci sono numerosi parametri che influiscono sul valore, e sui meccanismi di misurazione. Si rischia di misurare solo un aspetto, e di trascurarne altri, introducendo valori sbagliati che anziché aiutarci ci potrebbero confondere.

Lieviti



I lieviti sono sicuramente fondamentali per lo sviluppo di profumi e dei sapori.

Ci sono lieviti *Cerevisiae* che lavorano anche a 6°C e producono anche 14° alcolici. I ceppi apiculati sono quelli più comuni in natura e che si

trovano di più nella fermentazione spontanea. Sono quelli che mangiando il fruttosio esprimono un potere alcoligeno limitato.

Qualità dell'acidità verso quantità

**Non esistono dei parametri scientifici unanimemente accettati per definire la qualità dell'acidità, quindi è molto difficile definire che cosa è un'acidità di buona qualità; lo possono dire solo gli assaggiatori meglio di qualunque misura strumentale.**

Le uve..... ancora sassi!!!



Nella **surmaturazione** delle uve il vigneto consuma fruttosio, quindi diminuisce l'acidità fissa, al limite per aumentarla, dovremmo raccogliere uve meno mature o in grado di assicurarci una alta acidità fissa come il lam-

brusco di Sorbara, senza nulla togliere alla convinzione che il Trebbiano sia l'uva preferita da tanti, Aggazzotti (1862) compreso! Nella tradizione contadina, sicuramente si usavano le uve autoctone, **a kilometro zero**, spesso erano lambruschi. In pianura era raro trovare il trebbiano. Per cui, dovremmo, potremmo tornare a dare dignità e spazio a tutte le uve del territorio di Modena.

Sassi e considerazioni?

Non sono terminati, nè tantomeno le riflessioni e le considerazioni necessarie per raggiungere la giusta consapevolezza, matura, amalgamata, parlandone in armonia, senza preconcetti o leggende metropolitane! **A presto!!!**



# FILOSOFIA DEL BALSAMICO

## TESTI TRATTI DALLE TESINE DEI PARTECIPANTI I CORSI DI FORMAZIONE

Questa rubrica si prefigge l'obiettivo di far emergere i sentimenti, le filosofie e i percorsi che avvicinano al mondo magico dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena...

Buona lettura!!!!

### IL GRANAIO

Ricordo il "granaio della civetta" mi faceva tanta paura ma anche risvegliava in me una grandissima curiosità, avevo 5 o 6 anni. La stanza era sempre in penombra, avvicinandomi alla porta sentivo un fuggi-fuggi di topolini e uno sbattere di ali, tutto ciò mi induceva a scappar via ma sempre con un gran voglia di riprovare ad entrare, a fianco vi era il granaio nel quale veniva steso il frumento ed io a piedi nudi correvo e mi tuffavo in questo mare di chicchi. C'era un terzo granaio speciale: il granaio dell'aceto (in casa mia non si chiamava ACETAIA, ma il granaio dell'aceto). Era posto a sud ed aveva una unica finestra sempre in "bocchetta"... , due batterie di vaselli troneggiavano quietamente lungo le pareti, la penombra regnava sovrana, c'era un senso di pace, per noi bambini questo luogo intoccabile, severo, nobile emanava un'aurea di rispetto. Solo la Nonna, ufficialmente, vi entrava per compiere, ai miei occhi, gesti misteriosi, inoltre essendo tipo un generale di corpo d'armata, non intendeva in nessun modo farsi aiutare. Contrariamente alla porta della dispensa, l'acetaia non era chiusa a chiave per cui, di nascosto da tutti, sono andata più volte a sbirciare per scoprire il segreto di quel luogo e poi, sempre più temeraria, ho cominciato ad entrarvi rendendomi conto che potevo gustare le rare gocce che trasudavano dai vaselli e a stordirmi i sensi riempiendomi la narici, la gola e i polmoni di un profumo indimenticabile. **Luisa 7.99**

### BUON COMPLEANNO

Auguri, auguri... , 6 anni... , mamma mia sei già una donnina!!! Quando hai finito di fare colazione e di leccarti tutte le dita, andiamo su in solaio c'è una sorpresa per te! Saliamo due rampe di scale, ma sembra una scalata infinita vista la mia impazienza e curiosità... , Due mandate, entriamo, cerco pacchi colorati di verde, di rosso di blu... , Papy non trovo il regalo... , Non ho detto che è un classico regalo... , ecco qua... , vedo delle botti, vecchie e per giunta con un buco sopra, quindi sicuramente rotte... , un odore indefinibile aleggia nell'aria: rabbia e delusione crescono in me... , cosa può esserci lì dentro che assomigli lontanamente ad un regalo per me!!!!??? Papà mi guarda con la sua faccia buona che chiede fiducia, non posso resistere e la delusione passa, lui è il mio eroe. Mi avvicino alle botti, guardo dentro il buco: uno specchio nero... , metti il ditino e assaggia.

Non sono sicura, è tutto scuro, non mi piace... , fidati, guarda che è buonissimo... , prendo coraggio, intingo il dito e lo osservo, un liquido marrone scuro lo avvolge, lo annuso, sicuramente non è cioccolato... , lo assaggio... , è un gusto mai sentito prima, c'è un po' di dolce e anche un po' di acido, è strano ma non è male, decido che va risentito. Decido che mi piace, si decisamente!!! E' così che è successo, così che ho capito, quelle botti non sono state solo un regalo, sono molto di più. Sono parte integrante di ciò che siamo come famiglia è trasmettere amore e passione nei secoli, un segreto narrato di generazione in generazione, una storia che si ripete con la stessa trama, ma scritta ogni volta in modo diverso. E' un momento, quel momento in cui si ferma il mondo, il compleanno di un bambino, in cui scopre il rispetto e la reverenza per l'impegno e la cura di ciò che è stato fatto e il coraggio e la voglia di portare avanti un tesoro secolare.

E' il momento di condivisione di una Nonna con il nipote e di un Papà con la figlia che rimane impresso per sempre, nei secoli. **Valeria 1.15**

### INIZIAZIONE

"Se inizi, non ti fermi più..... lascia perdere.....!!!!"

L'Aceto è come una droga, se ti entra dentro non riesci più a farne a meno! Quando si parla di Aceto Balsamico, se ne parla come di una cosa preziosa, come quando si parla di una persona molto cara con quel rispetto, raro al giorno d'oggi, che si riserva solo a quei valori veri che conserviamo dentro di noi..... Ho ripensato molte volte a come ho iniziato..... dopo qualche mese che era nata la mia bimba, ho realizzato cosa avevo preso a mano: perché la mia piccola acetaia era così importante e la mia piccolissima bimba lo fosse ancora di più ovviamente..... entrambe non possono crescere senza il mio aiuto, l'acetaia va accudita come un bambino... entrambi hanno bisogno di cure continue..... entrambi fanno parte della famiglia. Un giorno donerò la batteria a mia figlia, perpetuando una tradizione sicuro che essa la custodirà mettendoci quell'amore che sto dando a lei ..... e alla mia batteria, anzi alla sua!!! **Daniele 6.99**

# .....dal Notiziario del 2001....

Considerazioni di ieri..... che non passano di moda del Prof. Francesco Saccani  
Il "Balsamico" della tradizione secolare

## IL «BALSAMICO» DELLA TRADIZIONE SECOLARE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

E questa «sola» differenza non è da poco.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



# BALSAMICO: STORICA INTESA TRA I CONSORZI TUTELA MODENESI



## SINERGIE

Un percorso che produrrà risvolti positivi sul fronte della conoscenza e valorizzazione

## OBIETTIVI

Lavorare e agire insieme, senza rinunciare alla propria identità, anzi, rafforzarne il peso, la storia e la tutela

## NON TUTTI SANNO CHE...

Era il 1747 quando per la prima volta comparve alla corte Estense, il termine Balsamico.

E' così che i Modenesi iniziarono a definire quell'aceto che era ed è molto di più. Qualcosa di unico, frutto di una storia e di una tradizione millenaria, frutto di una terra che ancora oggi è riconosciuta in tutto il mondo come la culla di uno dei prodotti simbolo del made in Italy.

Oggi il Balsamico è un prodotto utilizzato in tutto il mondo da grandi chef. Ha incontrato il gusto di culture lontane e diverse dalla nostra..... ma quanti sono in grado di conoscere, sapere e distinguere le peculiarità di un Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, da un Aceto Balsamico di Modena IGP? Forse nessuno e non solo nel mondo ma anche in Italia .....

Tanto è vero che sull'onda del successo dell'Oro Nero, in molti, provano a minare il legame secolare esistente tra Modena e il suo "aceto perfettissimo" come ebbe a definirlo nel 1046 il futuro



imperatore Enrico III allorché lo ricevette in dono.

I produttori Modenesi, lo producono nell'assoluto rispetto della tradizione e dei disciplinari di produzione, gli abusi perpetrati su prodotti generici o fuorvianti che non portano dentro di sé i valori storici del saper fare e del saper fare bene, rispettando i cicli naturali, le nostre precise identità, le radici culturali del territorio modenese, sono il nostro primo obiettivo: facciamo sapere al mondo che Modena è il primo segno distintivo che dobbiamo difendere e diffondere insieme ad una leale, chiara



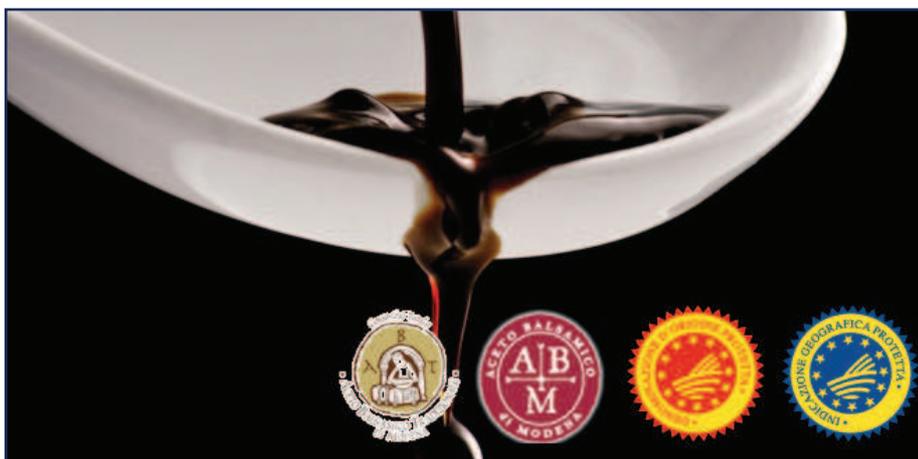
e corretta informazione sulle naturali differenze dei nostri Aceti Balsamici di Modena, siano essi DOP o IGP.

## TESTO PROTOCOLLO D'INTESA SOTTOSCRITTO DAL PRESIDENTE ABTM ENRICO CORSINI E DALLA PRESIDENTE ABM MARIANGELA GROSOLI



## IL PROTOCOLLO È FINALIZZATO A:

- promozione di uno sviluppo più armonico dell'intero settore
- favorire completa esaustiva comunicazione mondo Aceti Balsamici
- incrementare conoscenza rafforzando reputazione
- rafforzare pubbliche relazioni e i rapporti istituzionali di entrambi i Consorzi
- costruire un legame armonico e complementare tra DOP e IGP
- favorire logica di economie di scala a livello organizzativo ed operativo
- diffondere messaggio unitarietà d'intenti e operatività congiunta
- realizzare progetti collettivi per l'ottenimento di fondi pubblici a livello nazionale e comunitario
- creare nuove possibilità di commercializzazione per entrambi i prodotti coinvolti
- condivisione attività di ufficio stampa
- attività di valorizzazione e partecipazione congiunta in occasione di eventi, fiere e contesti di presentazione prodotti



# CRONACHE DALLE COMUNITA'

Gli eventi fervono con innata passione sempre più numerosi, è ormai palesemente sentita ed applicata la prima regola della Consorteria: diffondere la cultura dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

I residenti delle Comunità, amici e volontari, si prodigano in tantissime iniziative, tutte degne di nota e tutte ad altissimo livello!!

**CARPI** E' andata in scena la 5° edizione della **Giostra Balsamica**, ben 95 campioni rappresentativi di 65 acetaie di cui 5 della Comunità sfidante di **Soliera** si sono contesi il prestigioso trofeo, aggiudicato ad una "vecchia" conoscenza **Lino Gazzotti**: congratulazioni vivissime!!! A sottolineare l'intesa fra le realtà



locali e la Consorteria, questa edizione è stata caratterizzata da una proficua collaborazione, tanto che le fasi preliminari di valutazione sono state effettuate a Spilamberto all'interno degli assaggi del Palio.

**AREA NORD** Non si sa cosa sia la noia!!! Un gruppo motivatissimo e attivissimo di Soci impegnati in attività benefiche e divulgative ha coinvolto, assieme al CEIS la Raganella 12 classi delle scuole medie di Mirandola e Concordia nell'ambito di "Prodotti tipici dei 9 comuni". **Lezioni di "Balsamico"** a Mirandola, San Prospero e Finale Emilia presso la Università della



terza età e in trasferta presso Fico. Oltre a ciò registriamo una "importante" attività sociale: la preparazione di "salami al balsamico" da degustare in compagnia accompagnati dal piacere di stare insieme!!! Grande e Grandi!!!!



**FIORANO** la consueta serata di divulgazione dal titolo "dalla Storia e nella Storia".

Il Gran Maestro ha ripercorso la storia dei personaggi di ieri e di oggi vicino al Balsamico.



E' stata inoltre l'occasione per rendere omaggio a **Mario Bettini e Ginevra Manfredini** instancabili ed appassionati animatori, i quali hanno festeggiato 50 anni di matrimonio: congratulazioni!!!

## CASTELNUOVO NEW ENTRY



Una nuova perla si aggiunge alle Acetaie Comunali, a fine ottobre abbiamo inaugurato quella di Castelnuovo Rangone, la presenza sul territorio di tanti qualificati amici è sinonimo di continuità: buon lavoro!!!



## ALTRE NUOVE ACETAIE

Presto andremo ad inaugurare l'Acetaia di **Camposanto**; Ospitiamo nel frattempo, in Consorteria, la batteria di **Bomporto** in attesa che i locali siano terminati, mentre **Savignano** è già operativa..... non manca "quasi" più nessuno!!!



## BOMPORTO

## SAVIGNANO

**NONANTOLA** Abbiamo "arruolato" un nuovo amico del Balsamico, il Presidente del parlamento Europeo **David Sas-**



**soli**: ha voluto sapere tutto e ci ha promesso una visita di approfondimento a Spilamberto: è con la cultura e la storia del Balsamico che **Emilio** e **Aldo** lo hanno affascinato!!!

## SOLIERA

**A spasso con il Balsamico**: un simpatico



incontro fra degustazioni e storie di amici nella storia del Balsamico è la proposta della Compagnia di Soliera MF

# ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

## A MODENA UNA TRADIZIONE TUTTA AL FEMMINILE

Succede durante le visite all'Acetaia Comunale di Modena di fare incontri speciali!! Persone provenienti da ogni dove, affascinati e rapiti, dai mirabili racconti dei Maestri della Consorteria. Succede che fra questi, qualcuno si innamori del Balsamico e magari venga colpito da un particolare che più degli altri resta nel cuore ed ecco che succede, anzi è successo! Ci voleva una donna "straniera" non Modenese che ci interpretasse così puntualmente e che comprendesse fino in fondo quanto le donne Balsamiche di Modena sono state determinanti nella trasmissione della tradizione e mai abbastanza tenute in debito conto! Grazie Donne di Modena, abbiamo un debito con voi, questo articolo vuole essere un omaggio all'universo donna.....

MF



Testo di **Jessica Mercurelli**,  
Psicologa  
13/05/2019

L'aceto balsamico tradizionale di Modena è un condimento fatto esclusivamente con il mosto d'uva cotto ad una temperatura non superiore ai 95°. di vigneti tutti appartenenti al territorio modenese. Successivamente il mosto cotto è sottoposto a fermentazione alcolica, successivamente per assicurare la corretta maturazione e l'invecchiamento del prodotto secondo le tradizionali metodologie, fa sì che la batteria venga posta in sottotetti chiamati acetaie che assicurano al prodotto la necessaria ventilazione e l'esposizione alle escursioni termiche. Il naturale lento invecchiamento ed affinamento nelle botti dopo un adeguato periodo di tempo non sarà inferiore a 12 anni; per lo extra-vecchio ne passeranno almeno 25!

**C'è un altro aspetto però che ha catturato la mia attenzione: in questi territori è ancora in auge la tradizione che alla nascita di una figlia femmina venga impiantata una nuova batteria che, 25 anni dopo, diventa la dote che la sposa porta nel matrimonio.**

**Ecco, è proprio questo aspetto che mi ha particolarmente colpito ed è quello che mi ha spinto ad intraprendere un'analisi del concetto insito in questo gesto, tanto antico così prepotentemente attuale, colmo di un significato profondo e radicato che valorizza la famiglia, i legami, il rispetto delle tradizioni e che quasi**

**costituisce un ponte tra il passato e il futuro; su quel ponte in un frenetico presente camminano le donne con le loro botti piene di saperi e di sapori che lasciano in bocca una forte persistenza acida, accompagnata ad una gradevole dolcezza la quale spinge ad assaporare sempre più e che mantiene viva la responsabilità di quel dono.**



**Visivamente mi viene da immaginare la famiglia con la fotografia che ho riportato qui sopra: il nucleo parentale e i figli. La famiglia ha la proprietà di non essere mai uguale a sé stessa e soprattutto negli ultimi decenni è stata oggetto di grandi cambiamenti sia interni che esterni, di particolare attenzione, ma ne è stata anche riscoperta la dimensione di vitalità e risorsa. Un appunto mi sento di farlo...il Tradizionale che con orgoglio si accosta alla denominazione dell'aceto, oggi non mi sento di accostarlo a quello di famiglia, per il semplice fatto che non esiste più un'unica forma familiare, ma esistono più forme e tipologie che sono il prodotto di un continuo spostamento di confini tra ciò che viene considerato "pubblico" e "privato"; si è progressivamente assistito ad un abbandono del modello patriarcale e ad un isolamento abbastanza significativo della rete parentale nonché ad un individualismo sfrenato in cui nessuno è più compagno di strada dell'altro ma antagonista ed egoista. (Bauman)**

**La modernità liquida è "la convinzione che il cambiamento è l'unica cosa permanente e che l'incertezza è l'unica certezza".**  
**Zygmunt Bauman**

**"Viviamo in una società complessa che rende difficili le connessioni, il rapporto tra coinvolgimento e distacco, e che modifica continuamente il senso, le aspettative e i valori; tutto ciò ci aiuta a comprendere la specificità della famiglia, la sua continua crisi, ma anche la sua incessante riorganizzazione." (Donati, 1998)**  
**Io credo di far parte della generazione di mezzo: quella che da una parte sta per essere travolta dalla piena del**



**mondo liquido-moderno, in cui non esistono più giuramenti di fedeltà a lungo termine, dove si ha paura della solidità dei rapporti umani, dove è meglio l'estemporaneo piuttosto che l'eterno, dove esiste in ogni circostanza il binomio inossidabile del "tutto e subito", dall'altra sento di portarmi con me in questo strano viaggio qualcosa di diverso. Diverso perché ormai sta diventando l'eccezione, diverso perché è a volte non viene preso neanche in considerazione, diverso perché ti salva dall'omologazione di una società senza tratti distintivi. Quando ho sentito che una famiglia decide e sceglie di consegnare in dote alla figlia che si sposa una cosa così preziosa, figlia di storia e tradizione, beh qualcosa in me ha sussultato.**



Mi sono piacevolmente sorpresa! C'è qualcosa che allora si sta ancora aggrappando agli scogli per non farsi travolgere dalla piena, c'è qualcosa che in maniera coraggiosa difende il Tradizionale, c'è un valore affidato alle donne, quelle che orgogliosamente mi immagino attraversare quel ponte con la loro dote. In maniera quasi automatica mi viene in mente un'immagine di donna inusuale; non quella che ossessivamente viene proiettata in tv, giornali, media o videogiochi, come simbolo di perfezione e salute, ma una donna reale. Una donna che conosce la ragione ed ostenta la sincerità e l'onestà. Una donna che conosce il sacrificio ma non è vittima del capitalismo e del consumo, una donna che ha saputo ricevere un dono prima paterno e poi familiare. Una donna che

ha saputo creare lo spazio necessario che congiunge l'infanzia, l'adolescenza ed infine l'età adulta in cui trovare riconoscimento, nutrimento e continuità per saper trasmettere a sua volta alle generazioni che verranno. Una donna che porta con sé molto più che una semplice dote, perché in quel regalo offerto si racchiude la costanza, il sapere, l'umiltà, l'amore per il proprio territorio, il segreto, la voglia di far conoscere l'originalità, la tradizione e la famiglia!

**Sarà un caso ma qualche goccia di aceto sulle tempie ridà vita nei momenti difficili, e non è mitologia"**

Dedicato, a tutte le nostre meravigliose donne Balsamiche!!!

MF



**BPER:**  
Banca

**Diamo valore  
al tuo domani,  
insieme.**

BPER Banca è da sempre a fianco delle persone, delle famiglie e dei territori con iniziative di sostegno concreto.

Per saperne di più, vai su [istituzionale.bper/sostenibilita](http://istituzionale.bper/sostenibilita)

Vicina. Oltre le attese.

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

Messaggio pubblicitario istituzionale.

## Un giorno DI FESTA e UN ANNO..... BALSAMICO!!!

In una sempre splendida cornice, abbiamo chiuso l'anno con i "fuochi artificiali"... come di consueto, infatti, il pranzo di san Martino è stato caratterizzato dalla consegna dei diplomi ai nuovi Assaggiatori e ai nuovi Maestri. Quest'anno sono stati tantissimi e questo lasciatecelo dire è motivo di profonda soddisfazione e orgoglio, li abbiamo seguiti, motivati e sottoposti a prove suppletive e spronati a tirare fuori il meglio durante le fasi degli esami, ve li presentiamo:



Ambra Andreoli, Emanuela Begliardi, Fausto Casini, Giorgio Crasti, Gabriele Draghetti, Alessandra Giordano, Lorenzo Malvezzi, Daniele Meletti, Thomas Raimondi, Sara Sandrolini, Aldo Zanetti, Andrea Zanetti, Douchi Akane. Assenti nella foto ma presenti: Valerio Giacobazzi, Giuliano Giovanardi, Andrea Mescoli e Daniele Tonelli..... una "covata" di diciassette nuovi ASSAGGIATORI: complimenti e congratulazioni vivissime!!!



Andrea Vignudini, Ivano Sighinolfi, Giuliano Rizzoli, Marco Montanari, Mauro Marri, Francesco Cortelloni, Lidia Corni, Viterbo Canali, Franca Balestri, Massimo Corni..... sono i nuovi dieci MAESTRI cui spetterà in un prossimo futuro, fare a loro volta da Tutor, nella continuità, nella tradizione e nella condivisione del sapere: congratulazioni e complimenti per questo prestigioso traguardo!!!

Ricca giornata caratterizzata, da una moltitudine di premi che hanno allietato e divertito gli astanti, impegnati nel gioco delle figurine balsamiche da applicare sull'album..... è stato un modo per ripercorrere un intero anno balsamico, è stato un modo per sorridere e ricordare gli eventi, per portare a casa, grazie alla lotteria, un tragno in ferro battuto che andrà ad abbellire l'ufficio del Dr. Colombini, filiale BPER BANCA di Spilamberto, ormai contaminato dal balsamico, ed infine come non sorridere teneramente di fronte ad una piccola ospite che in attesa del pranzo ha apprezzato un semplicissimo pezzetto



di pane intinto nel nostro meraviglioso Aceto Balsamico Tradizionale di Modena: fantastico!!! E' stata ancora una volta una bella giornata ed i vincitori, soprattutto dei barili offerti dalla premiata ditta Francesco Renzi, hanno apprezzato ancor più la dea bendata! Arrivederci al prossimo anno..... con una promessa, anzi un impegno: riproporremo la tombola!!!





# Bando

**Il Gran Maestro, il Consiglio Direttivo e il Consiglio Maggiore bandiscono il**

## **54° Palio di San Giovanni**

**riservato agli Aceti Balsamici Tradizionali prodotti nell'area degli antichi domini estensi**

La raccolta dei campioni, già iniziata, terminerà improrogabilmente il giorno **18 aprile 2020**

I campioni presentati fuori termine verranno regolarmente valutati ma non potranno concorrere al Palio

Tutti i Soci sono vivamente pregati di provvedere per tempo, **in anticipo**, alla consegna dei loro campioni al fine di permettere una razionale organizzazione delle serate di assaggio. I campioni provenienti da località diverse dalla zona di produzione tipica, verranno valutati ma non potranno essere inseriti nelle graduatorie di merito.

**Il Gran Maestro  
Maurizio Fini**

### **ATTENZIONE**

I verbali e le schede riportanti il risultato dell'assaggio organolettico dei campioni presentati verranno consegnati agli Alfieri domenica 28 giugno 2020 al termine delle premiazioni

## **CONVOCAZIONE dell'ASSEMBLEA ORDINARIA DEI SOCI**

**DOMENICA 28 GIUGNO  
2020 ore 19:30**

in occasione delle premiazioni del 54° Palio di San Giovanni, è convocata in Spilamberto,

**presso la Rocca Rangoni**  
(in caso di maltempo presso la sala Arci in via Donizetti 1)

**l'Assemblea ordinaria dei Soci della Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale con il seguente ordine del giorno:**

- **Relazione del Gran Maestro**
- **Premiazioni del Palio 2020**

**Il Gran Maestro  
Maurizio Fini**

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

## **RINNOVA la tua adesione alla CONSORTERIA**

**La Consorteria è una Associazione che si sostiene soprattutto grazie**

**al contributo di 35,00 euro  
che i Soci versano all'atto dell'iscrizione**

diventare Soci oltre che semplice è un modo per tutelare e valorizzare le attività istituzionali della Consorteria, di esserne protagonisti, salvaguardando una delle più prestigiose eccellenze Modenesi: l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Potrai effettuare il versamento comodamente tramite BONIFICO BANCARIO alle seguenti coordinate:

**IT 81 S 05387 67062 00000321877**

oppure

**IT 50 W 02008 67070 000103109123**

**indicare nella casuale: RINNOVO 2020 e PROPRIO NOMINATIVO**

**Puoi sostenere inoltre la Consorteria donando il tuo 5 per mille sul**

**CODICE FISCALE 94061360361**



# ELENCO ALFIERI - RESPONSABILI COMUNITA'

## BOMPORTO BASTIGLIA

**GIAN FRANCO PIZZOLARI**  
via Grieco 4/D  
339 82 28 856

## CAMPOGALLIANO

**MARZIO FURGHIERI** ✓  
via Nuova 7  
338 45 80 072

**EMILIO PATERLINI** ✓  
via Vittorio Emanuele II 26  
339 49 40 814

## CARPI

**LINO GAZZOTTI** ✓  
via Villafranca 6 3351248594

## CASTELFRANCO EMILIA

**ALBERTINO BURZI** ✓  
via Chiesa 10 Gaggio in Piano  
348 35 00 898  
**GIUSEPPE PRATA**  
via della Conciliazione 37  
331 10 88 446

## CASTELNUOVO RANGONE

**CORAZZARI GIAN LUCA** ✓  
via Settecani Cavidole 23/1  
328 214 23 53  
**ADELMO BAROZZI ROSAN-  
NA MAGGIOLO**  
via Allende 3 340 28 49 554

## CASTELVETRO

**GIORDANO RAMINI** ✓  
via Carducci 7  
059 79 04 38  
**EMILIO MENABUE**  
via Verdi 50  
059 79 90 43  
**PIER GIORGIO SIMONINI**  
via XX Settembre 5/A  
059 79 01 10

## FIORANO SPEZZANO

**MARIO BETTINI** ✓  
via Nirano 127 Spezzano  
335 6645151 - 0536 843250  
**OMER PIRETTI**  
via Matteotti 50  
349 45 83 846

## FORMIGINE

**GIORGIO FERRARI** ✓  
via Brunelleschi 34 Casinalbo  
333 12 83 642 -  
**FRANCESCO LEONARDI**  
via Mazzacavallo 62 Magreta  
059 55 43 75

## MARANELLO

**ETTORE ROGGIANI**  
via Panaro 10  
0536 94 11 17  
**ENZO CHILETTI**  
via Nirano Tronco 6  
0536 84 32 77

## AREA NORD

**GIUSEPPE PRANDINI** ✓  
via Bach 4 Medolla 335 78 34  
152 - 0535 52 506

## MIRANDOLA

**ALBERTO CAMPAGNOLI** ✓  
via Vigona 4 333 22 75 137 -  
0535 21 373

## NONANTOLA

**MIRCO CASARI** ✓  
via Provinciale Ovest 30  
339 45 28 725  
**GIUSEPPE PEDRONI**  
via Risaia 2 Rubbiara  
059 54 90 19

## RAVARINO

**NOVELIO FOCA** ✓  
via Maestra 825  
328 60 30 039

## SAN CESARIO SUL PANARO

**BARBARA BELLUCCI**  
via Gregorio Agnini 34  
349 60 47 939

## MODENA

**MAURIZIO FINI** ✓  
via Benzi 20  
347 23 81 803

## ENOLOGICA MODENESE

via Romania 39  
059 45 05 19

## FRANCESCO RENZI

via Scarlatti 14  
059 28 33 97

## LUIGI BENASSATI

piazza Natale Bruni  
c/o Timbrificio ElleBi  
338 36 26 844

## GIORDANO FORONI

 ✓

via Caduti in Guerra 74  
340 46 79 503

## VEZZELLI VITTORIO

 ✓

via Uccelliera 148  
348 24 19 221

## SAN DONNINO SAN DAMASO

**GABRIELE BIZZARRI**  
via dei Giacinti 36  
059 46 96 80

## SASSUOLO

**STEFANO LEVIZZANI** ✓  
via Taormina 47  
338 26 45 271  
**GUGLIELMO MOSCARDINI**  
via Bersaglieri 4  
0536 87 31 74

## SOLIERA

**LORETTA GOLDONI** ✓  
via Morello Sud 170  
335 81 36 313  
**LUIGI CARRABS**  
via Giordano 111  
059 56 68 56  
**IVANO MARTINELLI**  
via Limidi 655  
059 56 19 42

## SPILAMBERTO

**ROBERTA SIROTTI** ✓  
via Foschiero 1144  
338 17 20 569

## VIGNOLA

**LUCIANO CAPPONI** ✓  
via Monti 74  
059 79 16 65

## GRAZIANO BRIGHETTI

via Modenese 968  
059 76 25 70

## PAVULLO

**ROBERTO BORTOLOTTI**  
via Piemonte 1 3280540 199

## VANNI MONTI

via Isonzo 1 334 63 37 803



Consorzio  
dell'Aceto Balsamico  
Tradizionale  
Spilamberto

Telefono e Fax +39 059 78 59 59

Internet: [www.consorzio-abtm.it](http://www.consorzio-abtm.it)

Email: [info@consorzio-abtm.it](mailto:info@consorzio-abtm.it)

La Consorzio è aperta al pubblico  
il mercoledì e la domenica mattina.