



Notiziario della Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale

MAGGIO 2022

GRAN MAESTRO rieletto nuovamente Maurizio Fini "La mia parola d'ordine è responsabilità"

Consiglio Direttivo rinnovato

Innovazione a servizio della tradizione: sono da sempre le parole d'ordine di **Maurizio Fini**, che rimane alla guida della Consorzio del Balsamico Tradizionale fino alla primavera 2025. Nelle scorse settimane il nuovo Consiglio direttivo dell'associazione lo ha rieletto con voto unanime per acclamazione, "**Gran Maestro**" per il prossimo triennio.

Il neo Consiglio direttivo è stato votato dall'assemblea dei soci con la nuova modalità di voto online, che ha riscosso un grande successo: ben 200 soci hanno scelto l'urna telematica, mentre in 50 hanno preferito esprimere le proprie preferenze in presenza. Ora il **Consiglio Direttivo**, oltre al Gran Maestro, è composto da altri 12 appassionati: **Giordano Foroni, Dino Stefani, Mascia Camurri, Lorella Beneventi, Aldo Zanetti, Giovanni Solmi, Lino Gazzotti, Alessandra Giordano, Massimo Massa, Luca Malmusi, Giorgio Roncaglia, Sara Sandrolini.**

La carica di Gran Maestro, che Fini ricopre da 5 anni, gli conferisce la responsabilità di custode di una tradizione centenaria e garante di un prodotto unico che nasce, da secoli, nei sotterranei delle case modenesi. Lo abbiamo incontrato per fare il punto su questa rielezione e sul percorso intrapreso dalla Consorzio.

Quindi sarà Gran Maestro per altri tre anni: è pronto a ripartire?

Direi di sì, soprattutto considerando che... non mi sono mai fermato! Questa rielezione per me è un grande onore, ma anche una grande responsabilità. Mi sento un po' come un neopapà: emozionato, grato, ma conscio delle alte aspettative e del lavoro che mi aspetta che ogni giorno diventa più impegnativo e con maggiori responsabilità.

Coordinare le attività di un'associazione complessa come la Consorzio sarà sicuramente difficile, ma non può esserlo di più rispetto ai lunghi mesi della pandemia...

Questi ultimi tre anni sono stati particolarmente impegnativi, è vero. Ma "un guerriero responsabile non è quello che si prende sulle spalle il peso del mondo; è colui che ha imparato ad affrontare le sfide del momento". Questa frase di Coelho ho cercato di



farla mia: il mondo intero è cambiato e un'associazione tradizionalista come la nostra ha dovuto affrontare un vero e proprio tsunami: la strada tracciata - fatta di incontri, tavoli di assaggio, partecipatissime serate di degustazione - improvvisamente non esisteva più. Abbiamo dovuto inventare e tracciare percorsi nuovi per portare avanti il nostro lavoro e continuare a valorizzare la cultura del Balsamico Tradizionale. E allora, grazie alla tecnologia e soprattutto ad un lavoro di squadra perfetto, sono nati gli "assaggi a domicilio", i tavoli virtuali, un software ad hoc per caricare le valutazioni. Però questa scossa è stata utile: il cambiamento è entrato nel nostro DNA e ora non ci spaventa più nulla. Guardiamo al futuro con maggiore consapevolezza.

Parla sempre al plurale, non si sarà mica montato la testa?

Ah, ah, no, ci mancherebbe: il mio non è il pluralis maiestatis dei sovrani, anzi! Parlo a nome di un'intera comunità: la Consorzio è di tutti i suoi soci, quindi la mia responsabilità è condivisa, tanto è vero che ormai ci salutiamo con un motto: "la Consorzio è anche mia!! Se lavoriamo tutti insieme, con gli stessi obiettivi, non ci ferma nessuno! Questo vale anche per il percorso intrapreso per far riconoscere l'arte, il saper fare, la cultura l'Aceto Balsamico Tradizionale, patrimonio culturale immateriale dell'Unesco: è necessario proseguire con tenacia e pazienza, proprio come ci insegna la cura delle nostre acetaie.



Gli sforzi di questi mesi sono stati premiati dal successo del corso Assaggiatori con un vero e proprio boom di iscrizioni. Ci fa un identikit del corsista tipo?

Impossibile! I nostri allievi sono eterogenei e diversi gli uni dagli altri, ciascuno con la propria storia: pensi che si sono iscritti anche due religiosi. Quest'anno abbiamo avuto 73 adesioni, dei quali moltissimi giovani: oltre il 50% ha un'età inferiore ai 40 anni e circa un terzo degli iscritti è composto da donne. Le nuove generazioni sono più legate al territorio e alle sue tradizioni di quanto si creda, per loro è un modo di toccare con mano la storia e riti dei padri e dei nonni.

C'è chi ha già almeno una batteria di botti in casa e vorrebbe portare avanti la tradizione di famiglia, ma anche chi affronta per la prima volta l'argomento ed è curioso di come poter entrare a propria volta nel seducente mondo dei profumi e dei sapori balsamici. Ma l'aspetto più interessante è che i nostri allievi non sono solo modenesi, ma ci sono adesioni anche da fuori provincia e anche dall'estero: abbiamo iscritti da Domodossola, Alessandria, Milano, Brianza, Padova, Fermo, Reggio Emilia e ...Slovenia. Per i cultori dell'eccellenza non esistono confini.

Come si prospetta il prossimo Palio?

Sarà una sfida durissima, fino all'ultimo assaggio. E soprattutto una sfida sempre più coinvolgente e partecipata: se non suonasse male direi che il Palio sta diventando...virale. Basti pensare che ben 1.636 famiglie di Modena e provincia ci hanno portato la bottiglietta con il campione prelevato dalle loro batterie. Sono quasi 150 in più rispetto allo scorso anno: è un risultato straordinario, una vera e propria dichiarazione d'amore verso questo

prodotto d'eccellenza, ma anche un attestato di fiducia alla Consorteria. Premieremo i vincitori e i migliori balsamici del territorio sabato 26 giugno a partire dalle 19 in Piazza Rangoni.

Sappiamo che i suoi obiettivi sono sempre tanti e ambiziosi... se dovesse segnalarne un paio ai lettori per il prossimo triennio?

Vorrei proseguire con la "rivoluzione copernicana" intrapresa a livello di valutazione del Balsamico Tradizionale: ovvero puntare di più sulle sensazioni che l'aceto trasmette, al di là di un freddo "voto" numerico. La mia idea è quella di dare sempre più spazio alla comprensione emozionale dell'aceto e solo dopo tramutarle in valutazioni numeriche. Un altro fronte aperto è quello del "re-styling" di Palazzo Fabriani, sede storica della Consorteria e del Museo: il 24 novembre festeggeremo i 20 anni del Museo e per questa data - grazie agli ottimi rapporti e alla collaborazione con l'amministrazione comunale che ringrazio - vorrei aver avviato i miglioramenti strutturali e tecnologici necessari per rendere la nostra casa sempre più accogliente e il Museo sempre più attuale e digitalmente interattivo.

Infine voglio ricordare che continuiamo a portare avanti la candidatura Unesco per il Balsamico: questo è l'obiettivo più alto di tutti, il percorso è lungo ma stiamo procedendo per la strada giusta. L'importante è non avere fretta, e io - ben istruito dal nostro Balsamico - non ne ho affatto.

Intervista a cura di:
Silvia Gibellini
Ufficio Stampa Mediamente

CONSIGLIO DIRETTIVO 2022 - 2024



GIORDANO FORONI
VICARIO E DIREZIONE
LABORATORIO



MAURIZIO FINI
GRAN MAESTRO



ALDO ZANETTI
AFFARI GENERALI
DELEGA UNESCO



DINO STEFANI
ACETARIA E LOGISTICA
GENERALE

INCARICHI SPECIALI EXTRA CONSIGLIO



TABLET TEAM COMPAGNIA DELLA PROVETTA



GIULIANO LONGAGNANI
TESORERIA



FAUSTO CASINI
FORMAZIONE
FACILITATORI



LA CONSORTERIA..... E' ANCHE MIA!!!!

Carissime Signore e carissimi Signori
ho deciso di scrivervi una breve lettera, così come si faceva un tempo..... E' con vero piacere infatti, che posso rivolgermi a voi ancora una volta in veste di Gran Maestro. La conferma e la rinnovata stima e fiducia posta nella mia persona e nei colleghi componenti il Consiglio Direttivo, è fonte, stimolo e ricerca per migliorare e intensificare ulteriormente l'impegno e la passione che ogni giorno profundiamo al servizio della Consorteria.

Da soli, l'impegno e la passione non bastano..... in una associazione come la nostra, perché possa resistere e prosperare è necessario che i Soci si sentano parte viva di essa



ed abbiamo spirito di appartenenza e solidarietà tali da saperle sacrificare all'occorrenza, qualcosa di proprio, non basta cioè essere Soci, occorre diventare profondamente

quanto serve, compresi i cambiamenti e gli innumerevoli necessari lavori !

E in questi ultimi anni di cambiamenti forzosi ce ne sono stati.... e di lavori cui siete stati chiamati, anche! E' solo grazie a voi, al vostro spirito di appartenenza, alla vostra fiducia e alla vostra partecipazione che abbiamo potuto, percorrendo nuove strade inesplorate..... andare avanti, prosperare e migliorare ritrovandoci in un motto, un modo di dire, diventato ormai lo specchio di

ciò che sentiamo in fondo al nostro cuore: *"la Consorteria è anche mia"!!!*

E allora permettetemi di esprimere, anche a nome del Consiglio uscente e di quello entrante un grande e grosso grazie per averci fatto sentire la vostra vicinanza e appartenenza, forse sembrerà retorico e sentimentale ma è anche così che.....

"la Consorteria la sento mia!!!"

Un carissimo saluto e un forte abbraccio con l'augurio che i prossimi anni siano un po' meno impegnativi (non ci scommetterei però!!) e che sempre fra noi vi sia, elevata ed eccellente armonia, nei nostri cuori così come nel nostro prezioso Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Maurizio Fini
Gran Maestro

CONSIGLIO DIRETTIVO 2022 - 2024



GIOVANNI SOLMI
LOGISTICA GENERALE
E ACETAIA



GIORGIO RONCAGLIA
LOGISTICA GENERALE
E ACETAIA



LUCA MALMUSI
ORGANIZZAZIONE
RAPPORTI COMUNITA'



MASSIMO MASSA
ORGANIZZAZIONE
RAPPORTI COMUNITA'



SARA SANDROLINI
GESTIONE ANAGRAFICHE
SEGRETERIA



**ALESSANDRA
GIORDANO**
ASSISTENZA SOCI



LORELLA BENVENUTI
DIRETTRICE SCUOLA
ASPIRANTI



MASCIA CAMURRI
PUBBLICHE RELAZIONI
ESTERNE



LINO GAZZOTTI
LOGISTICA GENERALE
E ACETAIA



CONSORTERIA 3.1

transizione digitale rispettosa della tradizione



Consorteria 3.1

L'anno scorso abbiamo parlato dell'evoluzione degli strumenti della Consorteria, che ci ha permesso di chiamarla a buona ragione la Consorteria 3.0. L'evoluzione è continuata durante tutto l'anno, ed ora possiamo parlare di una Consorteria ancora più avanzata, che chiameremo 3.1.

1. Sistema di supporto agli assaggi e piattaforma tecnologica

L'anno scorso avevamo iniziato la gestione delle tarature con il sistema informatico di registrazione dei dati e con la successiva elaborazione. L'accettazione di questo sistema, grazie alla sua semplicità e robustezza, ed ad un'interfaccia utente calata appieno sulle nostre esigenze, è andata ben al di là delle aspettative, e il processo di registrazione è diventato il nostro standard.

Questa accettazione ha comportato che tutti i nostri soci attivi con gli assaggi si siano dotati o di un computer o di uno smartphone con cui accedere al sistema, ed una volta che la piattaforma tecnologica è diventata comunemente disponibile abbiamo iniziato ad utilizzarla per molte altre attività, quali riunioni in remoto con piccoli gruppi di allievi e un maestro per fare assaggi guidati, ma anche riunioni del Consiglio Maggiore, restituzione di informazioni di autovalutazione, corsi on-line. **Il successo dell'iniziativa della Consorteria 3.1 è stato**



tale che ci ha permesso di avere visibilità a livello nazionale come situazione di associazione di volontari che ha saputo vivere in modo esemplare la transizione digitale.

A tal proposito riportiamo quanto ci ha scritto il Ministro della Transizione Digitale Vittorio Colao:

Gentilissimo Dott. Zanetti, il Ministro è rimasto entusiasta dell'impegno della vostra Associazione sulla tutela, la valorizzazione, la diffusione della sua conoscenza nel rispetto assoluto della tradizione dell'Aceto Balsamico Tradizionale, soprattutto nel campo dell'innovazione tecnologica.

Il Ministro augura a tutti Voi gran successo per la Vostra attività e le tante iniziative ed eventi futuri che andrete a sostenere volte a proteggere e valorizzare il prezioso prodotto.

Cordiali saluti.



Segreteria Ministro Vittorio Colao
Ministro per l'Innovazione Tecnologica

e la Transizione Digitale
Largo Pietro di Brazzà n. 86 - Roma
Tel. 06.6779.7793

segreteria.ministro.colao@governo.it

Grazie all'ampia accettazione del sistema delle prenotazioni abbiamo quindi potuto ampliarne lo scopo, tant'è che oggi parliamo del Sistema della Consorteria a tutto tondo, che include le funzioni di:

- Prenotazione della partecipazione alle attività della Consorteria, quali assaggi, riunioni, corsi ecc.;
- Registrazione dei valori assegnati ai campioni degli aceti assaggiati;
- Visualizzazione del numero

degli assaggi effettuati, per anno e per evento / comunità;

- Consultazione dei riepiloghi di autovalutazione.

2. Votazioni on-line

Sempre con questo sistema abbiamo anche realizzato il meccanismo di votazione on-line per l'elezione del Consiglio Direttivo attualmente in carica. Con le votazioni on-line 200 soci hanno potuto esprimere le loro preferenze direttamente da casa, e sommati a quanti hanno votato in presenza il totale dei votanti è stato di oltre il 50% superiore alla precedente tornata elettorale.

A febbraio abbiamo rilasciato il nuovo sistema di gestione dei soci, basato su cloud e con interfaccia web. Questo è stato un importante salto tecnologico rispetto alla precedente versione, che era basata su MS Access e quindi legata ad una fruizione locale. In questa nuova versione sono state rilasciate anche alcune nuove funzionalità per i soci, quali la gestione in autonomia della propria password e dei dati personali.



A questo proposito ricordiamo che la nuova legge che regola le organizzazioni del terzo settore, quale la Consorteria è, richiede obbligatoriamente che sia registrato il codice fiscale di tutti i soci. Ognuno di noi è quindi pregato di accedere con le sue credenziali al sistema, e di andare a registrare il suo codice fiscale nell'apposito campo.

3. Riepiloghi

Nel nuovo sistema è stata aggiunta una parte chiamata Riepiloghi, in cui vengono man mano pubblicati i riepiloghi di autovalutazione relativi alle varie attività a cui ciascuno può partecipare. Ad oggi sono disponibili già 8 riepiloghi, uno del 2020, tre del 2021 ed quattro del 2022, con cui ognuno può andare a verificare il proprio stato di allineamento con le medie degli assaggi, e verificare come le Osservazioni che ha scritto

si posizionino rispetto agli esempi di buone pratiche forniti.

4. Registrazione assaggi del 56° Palio

Una parte molto importante del Sistema della Consorteria resta quello che si utilizza per la registrazione dei valori assegnati durante le sessioni di assaggi, e questo costituisce il meccanismo per l'alimentazione dei punteggi del 56° Palio di San Giovanni. Quest'anno sono stati conferiti 1636 campioni, ed il Consiglio Direttivo ha deliberato che ogni campione venisse assaggiato nella fase di preselezione da 10 persone: quasi un raddoppio degli assaggi per singolo aceto!!!

Questo significa - per la sola fase di preselezione - 16.360 provette da preparare imbustare e consegnare (grazie grandissimo Dino e la Compagnia della Provetta tutta!) e significa 278.120 dati da acquisire e verificare per il Tablet Team (14 valori numerici della scheda di valutazione, più le Osservazioni, più l'ID ed il nome dell'assaggiatore). Abbiamo una serie di meccanismi di controllo a tre livelli per garantire la correttezza e l'integrità dei dati e dei calcoli, e verifichiamo che ogni assaggiatore abbia registrato i campioni con il giusto numero (al momento abbiamo rilevato e corretto circa 50 casi di errori), la giusta densità ai visivi e il giusto valore dei premi / penalizzazioni. Inoltre analizziamo, sempre in ambito di qualità dei dati, che vengano rispettate le regole contenute nel "codice interpretativo della scheda di valutazione", e che i punteggi abbiano congruenza fra loro e rispetto ai dati di laboratorio.

Questa attività è lunga e complessa, e richiede tempo in quanto alcuni passaggi non sono demandabili ad elaborazioni informatiche e richiedono interventi umani.

Per questo motivo, per favore, sottolineiamo come sia importante effettuare gli assaggi il prima possibile, per mettere in grado il Tablet Team di lavorare con i giusti modi e tempi e non solo di notte!!!.

Per quanto riguarda il Palio poi il rispetto dei tempi è fondamentale, in quanto finché non sono pervenuti tutti i dati non è possibile calcolare il punteggio medio dei campioni, e quindi non è possibile stilare le clas-

sifiche che determinano il passaggio alla fase successiva. Una volta stilata la classifica vanno preparate le nuove provette con gli aceti che proseguono il Palio, va definita la distribuzione dei campioni agli assaggiatori, vanno elaborati e stampati i fogli di distribuzione, vanno suddivise, imbustate e recapitate le provette, e tutto questo va fatto senza errori e nel giro di due - tre giorni. Si comprende, che il ritardo anche di una sola persona nel registrare gli assaggi può causare un ritardo che si tramuta in un danno grave per il Palio, quindi rinnoviamo la preghiera a tutti di effettuare e registrare gli assaggi prima possibile, anche



con largo anticipo rispetto alle date limite di scadenza!

5. sviluppi futuri

La nostra attività prosegue incessantemente. Fra le attività in cantiere c'è un nuovo sistema di pagamento della quota associativa tramite Paypal direttamente dal Sistema della Consorteria, la gestione degli assaggi nelle sessioni di allenamento, lo spostamento su cloud di tutta la gestione del Palio. Tramite le newsletter e le Notizie Flash riceverete le informazioni sui rilasci che man mano avverranno..... il futuro ci sta aspettando!!!

BPER:
Banca

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

Vogliamo essere ancora più
attenti al territorio.
Per questo abbiamo pensato a un
pacchetto di prodotti e servizi che
affiancano l'imprenditore agricolo
nella propria attività.

Chiedi in filiale
o visita il sito bper.it

Vicina. Oltre le attese.

www.bper.it
Messaggio pubblicitario con finalità promozionale



LA RI-EVOLUZIONE BALSAMICA

*dalla ricerca acidità (s)conosciuta (notiziario mar 2020)
alle riflessioni sui programmi futuri (notiziario set 2021)*

La ri-evoluzione balsamica, ovvero perchè siamo qui e dove stiamo andando



Oggi stiamo vivendo un profondo cambiamento del modo di svolgere gli assaggi del Balsamico, **una transizione che potremmo definire una ri-evoluzione, nel rispetto della tradizione ma nel cambiamento per adeguarci alla nuova realtà in cui siamo immersi.** Per capire il presente vale la pena di volgere lo sguardo ai tre anni passati, e comprendere i fenomeni che ci hanno portato qui. Iniziamo allora:

Da dove siamo partiti



Circa tre anni fa, prima che il Covid irrompesse nelle nostre vite e le modificasse per sempre, eravamo usati trovarci a gruppi di 6 attorno a tavoli di assaggio, condividere un matraccio in cui c'era l'aceto da analizzare, compilare una scheda con un pun-

teggio "del tavolo" redatta dal Capo Tavolo. Facevamo questo nelle serate di allenamento nelle Comunità in giro per la provincia, e nelle serate del Palio a Spilamberto, ammassati in sale strapiene spesso con oltre 100 partecipanti. In alcune fasi del Palio, dalle semifinali in poi, prendevamo 6 assaggi individuali alla volta, guardavamo solo il punteggio totale, toglievamo il più alto ed il più basso e facevamo la media dei restanti 4, attribuendo ad ogni punteggio il peso del 25%. Questo modo di procedere era figlio di un tempo ben più remoto, in cui i conti venivano fatti tutti a mano, era impensabile raccogliere tutti i valori delle singole voci (sono svariate centinaia di migliaia nello svolgimento di un Palio) e fare elaborazioni più sofisticate, per cui i conti venivano distribuiti fra più persone, i Capi Tavolo, e i volontari addetti ai conteggi delle fasi finali. Questo modo di procedere obbligava ad effettuare delle approssimazioni, ed il rischio di errori era costante. C'era poi un altro elemento molto grave: il procedere agli assaggi tutti insieme, e determinare un punteggio del campione assaggiato attraverso la mediazione, o meglio **l'interpretazione, del Capo Tavolo, violava le norme fondamentali dell'analisi sensoriale, che prescrivono in modo preciso ed inderogabile che gli assaggi vengano svolti in modo individuale, al riparo da qualsiasi influenza o condizionamento esterno.** In compenso la dimensione della socialità era esaltata: ci si trovava tutti assieme, si chiacchierava di tante cose anche lontane dall'aceto, si finiva quasi sempre a tavola nei pranzi di comunità, e si aveva il piacere dello stare insieme.

Il Covid e gli assaggi con le provette

Nel 2019 un elemento drammatico ha fatto irruzione nel mondo: il Covid.

La consorzeria ne è stata colpita nel modo più doloroso: ancora nessuno di noi aveva capito cosa stava succedendo, quando uno di noi, un amico ed un maestro, GianLuca Corazzari è stato colpito e portato via da questo male. Già in Consorzeria stavamo ragionando su come rendere più igieniche le pratiche di assaggio (ricordate il dibattito per non mettere il naso tutti nello stesso matraccio, o per evitare di vedere asciugare la goccia con il cucchiaino che si era messo in bocca?) quando il Covid ci ha obbligato a ripensare completamente la procedura di assaggio. Un pomeriggio di inizio pandemia stavamo ragionando con il Gran Maestro seduti ad un tavolo all'aperto e a buona distanza, e subito ci venne chiaro che non avremmo potuto semplicemente apportare qualche modifica a come usare matraccio o cucchiaino: **il vero problema era che non avremmo più potuto riunire decine e decine di persone nello stesso locale e svolgere gli assaggi tutti assieme.**



Eravamo davanti ad una barriera insormontabile, e se volevamo tenere viva la Consorzeria e proseguire nella pratica degli assaggi avevamo soltanto una possibilità: **inventarci una strada** completamente diversa, nuova, con cui affrontare questa nuova realtà che ci era piombata addosso. Più volte in quei giorni ci dicemmo che se non era più possibile camminare sulla vecchia strada dovevamo inventarcene e costruirci una nuova, con nuovi strumenti, nuove tecniche, che ci consentisse di salvare quanto la tradizione ci aveva consegnato, e la pandemia stava minacciando di cancellare. Mettemmo in piedi videoconferenze in cui confrontarci con quanti più soci possibile, realizzammo un questionario on-line cui risposero oltre 300 persone della Consorzeria, ed emerse un mandato chiaro: dovevamo continuare negli assaggi, nel rispetto delle norme di sicurezza ma nella difesa della tradizione. **L'elaborazione delle idee fu un processo corale, in cui tanti di noi portarono valore, ed alla fine mettemmo in piedi quell'incredibile meccanismo di preparazione e distribuzione degli aceti nelle provette che ci arrivavano a casa, e quel meccanismo di raccolta e registrazione dei dati da casa che ci permetteva di partecipare da remoto agli assaggi.**

La raccolta dei dati e la loro analisi: un patrimonio unico

Iniziammo così ad educarci all'uso di questi nuovi strumenti, e come scrivemmo al Ministro per la Transizione digitale "Tutto questo è stato possibile grazie all'impegno dei nostri soci più giovani, che hanno realizzato su base del tutto volontaria i sistemi che ci hanno permesso di passare al digitale, ma soprattutto alla disponibilità ed alla volontà dei nostri soci più anziani (circa il 50% ha un'età superiore ai 70 anni) che si sono resi disponibili ad utilizzare i nuovi strumenti. I più giovani (una decina) hanno aiutato i più anziani, e questa alleanza generazionale ha dato i suoi frutti: oggi tutti i nostri soci utilizzano i nuovi strumenti digitali, e molti di loro hanno preso dimestichezza con strumenti prima a loro del tutto sconosciuti, per cui oggi navigano sul web ed effettuano videochiamate con i



figli e nipoti.”

Le molte decine di migliaia di provette riempite e distribuite ci hanno permesso di raccogliere una base di dati ad oggi di quasi un milione di valori di assaggi, un patrimonio senza tema di discussione unico e prezioso per la comprensione di molti aspetti degli assaggi. Innanzitutto ci hanno permesso di creare numerosi tipi di riepiloghi di autovalutazione, in cui è possibile confrontare i punteggi che abbiamo dato con le medie, o con i punteggi dati da noi stessi in periodi diversi agli stessi aceti, o con i punteggi assegnati prima senza conoscere i valori di laboratorio, e poi avendo quei valori a disposizione. L'analisi di quei riepiloghi permette a ciascuno di noi di valutare i suoi risultati voce per voce, con un livello di accuratezza prima impensabile, e di capire in quali aree focalizzare la nostra attenzione per migliorare la nostra capacità di giudizio. Ci permette anche di fare analisi, a volte impietose, della nostra capacità di assegnare punteggi simili agli stessi aceti assaggiati in contesti diversi, e questa capacità è uno degli elementi di base di una corretta analisi sensoriale.

Se tutti questi elementi sono preziosi per un'analisi a livello individuale, dai dati aggregati sono poi emerse numerose evidenze che hanno in parte sfatato alcune credenze erroneamente diffuse, ed in parte hanno aiutato a scoprire fenomeni che risultavano prima nascosti.

Le leggende sfatate

Fra le credenze che erano erroneamente diffuse, le cosiddette leggende metropolitane, vale la pena di ricordare le due che più sonoramente sono state sfatate:

- **Leggenda 1:** gli allievi danno punteggi molto diversi dai maestri, e spesso molto più alti. Non è vero: tutti gli eventi che abbiamo esaminato (6 fra tarature e Palii) hanno evidenziato come i valori siano nelle medie estremamente simili fra loro, dell'ordine di 1 - 2 punti percentuali, e come non ci sia sempre un gruppo di qualifiche che dà punteggi più alti; TABELLA 1

Differenze maggiori del 5% fra le medie dei maestri/assaggiatori e le medie degli allievi/aspiranti																								
Completore	1st	2nd	3rd	4th	5th	6th	7th	8th	9th	10th	11th	12th	13th	14th	15th	16th	17th	18th	19th	20th	21st	22nd	23rd	24th
P200	28	35	60	87	109	139	131	0%	0.1%	0.8%	2.6%	3.2%	4.4%	0.3%	2.7%	1.2%	0.6%	3.2%	3.7%	4.7%	0.0%	0.1%	282	
F350	31	52	63	84	100	116	122	0%	1.4%	5.2%	3.7%	4.3%	4.4%	2.4%	1.8%	0.1%	2.8%	3.7%	2.4%	2.2%	0.0%	1.4%	280	
A500	34	49	66	81	97	113	129	0%	2.4%	2.3%	1.8%	2.6%	3.5%	1.0%	4.8%	2.8%	0.8%	0.6%	4.3%	5.1%	0.0%	1.2%	280	
C150	38	45	70	77	93	109	126	0%	2.0%	3.5%	3.0%	3.8%	3.3%	1.2%	2.8%	1.2%	0.6%	1.1%	3.8%	5.5%	0.0%	0.0%	281	
M250	36	47	68	79	95	111	123	0%	0.1%	0.2%	4.4%	4.5%	4.8%	1.9%	1.3%	0.4%	3.4%	3.0%	2.2%	2.9%	0.0%	1.1%	280	
L300	27	36	59	88	104	120	126	0%	0.2%	4.2%	2.2%	2.9%	2.3%	1.9%	2.7%	1.1%	1.7%	3.3%	2.0%	4.4%	0.0%	0.4%	279	
OSM 19	26	57	58	89	105	121	136	0%	0.1%	0.7%	5.9%	7.4%	7.8%	5.2%	1.0%	3.2%	5.1%	7.0%	0.3%	0.2%	0.0%	3.2%	279	
OMO 21	39	44	71	76	92	108	125	0%	2.2%	3.5%	1.9%	2.9%	3.5%	3.6%	3.3%	1.1%	0.5%	2.9%	4.9%	6.0%	0.0%	1.2%	278	
GEM 21	29	54	61	86	102	118	124	0%	2.2%	2.4%	3.0%	3.9%	4.8%	1.0%	2.5%	0.4%	1.6%	3.1%	3.3%	4.1%	0.0%	0.1%	277	
GPR 19	35	48	67	80	96	112	127	0%	0.1%	3.6%	2.2%	3.3%	3.0%	0.6%	4.2%	1.4%	1.3%	4.2%	2.8%	2.3%	0.0%	0.3%	275	

- **Leggenda 2:** i punteggi dati durante gli assaggi sono pesantemente influenzati dalla conoscenza dei valori di laboratorio. Non è vero: per due anni abbiamo effettuato gli assaggi degli stessi aceti prima senza avere a disposizione i valori di laboratorio (la modalità che abbiamo chiamato “sensoriale”), e poi avendo i valori di laboratorio a disposizione (la modalità “di controllo”), e i risultati sono sostanzialmente simili, entro pochi punti percentuali. TABELLA 2

Differenze maggiori del 5% fra le medie di controllo e le medie sensoriali: (controllo - sensoriale)/media di (controllo + sensoriale)																								
Completore	1st	2nd	3rd	4th	5th	6th	7th	8th	9th	10th	11th	12th	13th	14th	15th	16th	17th	18th	19th	20th	21st	22nd	23rd	24th
P200																								
F350																								
A100																								
C150																								
M250																								
L300																								
OSM 19																								
OMO 21																								
GEM 21																								
GPR 19																								

Le nuove scoperte

1. l'influenza del conduttore del tavolo di assaggio



Fino al Palio del 2019 era frequente il fenomeno dei “ripecaggi”, ovvero la pratica di riasaggiare una terza volta gli aceti che avevano ottenuto una differenza di valutazione totale, fra la fase di preselezione e quella dei

quarti, di più di 19 punti. Questo veniva fatto per evitare che valutazioni troppo dissimili andassero ad influenzare i risultati, e che le schede con i punteggi riconsegnate ai produttori alla fine del Palio evidenziassero difformità elevate. Tipicamente in ogni Palio circa 60 aceti venivano ripesaggiati, e spesso le differenze di punteggio erano inaccettabili.

Quando nel Palio 2020 abbiamo esaminato i risultati dei quarti, comparandoli con quelli delle preselezioni, abbiamo scoperto con nostra sorpresa che solo 4 aceti avevano differenze di punteggi superiori ai 19 punti, e che la differenza maggiore era di 21 punti. I tavoli di assaggio erano sempre composti da 6 persone, le procedure di assaggio erano congruenti fra loro all'interno dei diversi Palii, quindi cosa era che determinava questo crollo del numero di ripesaggi? Abbiamo preferito aspettare il Palio 2021 per verificare se il fenomeno si ripeteva prima di tirare conclusioni. E nel 2021 gli aceti con differenze superiori ai 19 punti sono stati 3, con la differenza più alta di 20,1 punti! Il numero dei campioni conferiti al Palio era del tutto comparabile a quelli degli anni precedenti, e allora cosa c'era di diverso da prima a provocare questa congruenza di punteggi enormemente migliore di prima? La spiegazione è apparsa comparando i modi in cui il punteggio del tavolo veniva costruito: fino al 2019 il punteggio veniva determinato dal Capo Tavolo, che interpretava i valori assegnati dai vari partecipanti ed assegnava numeri che risentivano pesantemente della sua inclinazione ad essere più o meno generoso, mentre dal 2020 il punteggio veniva determinato da un calcolo (TABELLA 3)

Ripesaggi

Anno	Numero Ripesaggi	Media scostamento	max scostamento	Campioni al Palio	% ripesaggi
2021	3	19,5	20	1531	0,29%
2020	4	23,25	28	1040	0,38%
2019	59	25,27	57	1516	5,67%
2018	28	23,93	34	1459	2,69%
2017	72	26,54	51	1352	6,92%
2016	88	25,49	43	1433	8,46%
2015	102	25,29	43	1580	9,81%
2014	89	25,47	43	1459	8,56%
2013	84	25,46	47	1292	8,08%
2012	89	26,40	46	1326	8,56%
2011	90	26,26	85	1312	8,65%
2010	99	26,73	45	1212	9,52%
2009	103	27,87	53	1263	9,90%
2008	142	29,76	57	1153	13,65%

matematico, uguale per tutti i tavoli e per tutte le fasi. Dal 2019 avevamo a disposizione i punteggi dei diversi Capo Tavolo assegnati durante le tarature, ed abbiamo potuto rilevare che le differenze fra le diverse persone nel dare i punteggi ci sono, e sono importanti, al punto che in casi estremi ci sono 70 punti di differenza sugli stessi aceti fra i più generosi ed i più tirchi. Evidentemente la predisposizione del Capo Tavolo influiva in modo rilevante sul punteggio del tavolo, e tolta quell'influenza abbiamo ottenuto valutazioni molto più congruenti e molto meno afflitte dalle predisposizioni personali. Questo è stato un importante passo avanti nel migliorare lo svolgimento del Palio, ed è derivato dalla scoperta inattesa di cui abbiamo detto.

2. i punteggi molto diversi sulle voci

Avere a disposizione alcune centinaia di punteggi su di ogni singola voce di assaggio di un aceto è un patrimonio enorme in termini di valutazione della capacità degli assaggiatori della Consorteria di assegnare valori uniformi e congruenti. Con la base di dati che abbiamo a disposizione que-



sta analisi è possibile, ed ha portato a risultati sorprendenti. Purtroppo in questo caso la sorpresa non è stata così lieta: abbiamo rilevato intervalli molto ampi fra i punteggi minimi ed i massimi, ripeto sulla stessa voce dello stesso campione, al punto da rendere le medie un puro calcolo matematico non così significativo. TABELLA 4

voce per voce, e solo quando si è fatto questo andare ad assegnare i punteggi. La retroazione che i soci che hanno adottato questo metodo ci danno è che si è portati a valutare con molta più attenzione le caratteristiche dell'aceto, ad andare più in profondità per poter esprimere in modo preciso che cosa si è sentito, e alla fine si utiliz-

Variazioni % sul valore delle medie: (MAX-MIN)/media. In rosso valori > 20%, in blu > 50%

Campione	fake1	fake2	fake3	fake4	fake5	fake6	fake7	Visivi Densità	Visivi Colore	Visivi Limpidezza	Olfattivi Franchezza	Olfattivi Finezza	Olfattivi Intensità Persistenza	Olfattivi Acidità	Gustativi Pienezza	Gustativi Intensità	Gustativi Sapore	Gustativi Armonia	Gustativi Acidità	Sensazione Finale	Adeguamento Parametro R	Totale	Numero assaggi
P200	28	55	60	87	103	119	131	0,0%	39,0%	61,8%	49,8%	47,5%	58,5%	53,2%	50,4%	61,3%	71,8%	77,9%	64,8%	57,9%	0,0%	43,2%	282
F350	31	52	63	84	100	116	122	0,0%	45,6%	78,6%	122,8%	129,3%	132,7%	118,8%	120,9%	127,2%	126,5%	129,0%	117,4%	125,4%	0,0%	99,7%	280
A100	34	49	66	81	97	113	129	0,0%	113,0%	123,3%	123,3%	129,4%	132,8%	126,2%	121,1%	119,7%	123,4%	121,5%	120,4%	123,1%	0,0%	108,5%	280
C150	38	45	70	77	93	109	128	0,0%	46,1%	94,5%	42,8%	49,9%	56,5%	43,9%	44,4%	42,5%	57,0%	67,5%	108,6%	53,2%	0,0%	33,2%	281
M250	36	47	68	79	95	111	123	0,0%	39,4%	53,8%	71,0%	69,6%	71,3%	62,4%	61,1%	59,9%	57,2%	58,5%	57,5%	61,3%	0,0%	45,6%	280
L300	27	56	59	88	104	120	126	0,0%	45,5%	60,5%	46,1%	48,4%	55,0%	36,8%	43,3%	58,0%	59,7%	56,6%	35,4%	55,0%	0,0%	27,5%	279
QGM 19	26	57	58	89	105	121	130	0,0%	45,8%	82,1%	131,9%	143,3%	146,9%	129,7%	123,4%	129,3%	128,3%	130,6%	120,5%	126,5%	0,0%	95,5%	279
CMO 21	39	44	71	76	92	108	125	0,0%	54,5%	50,5%	137,4%	139,5%	142,3%	126,8%	132,8%	152,5%	157,4%	161,3%	137,7%	139,7%	0,0%	110,1%	278
GEM 21	29	54	61	86	102	118	124	0,0%	108,8%	113,4%	139,8%	146,9%	140,9%	130,8%	127,1%	129,9%	134,0%	141,3%	124,3%	131,3%	0,0%	119,3%	277
GPR 19	35	48	67	80	96	112	127	0,0%	59,2%	130,9%	145,9%	154,4%	159,6%	131,2%	133,7%	147,3%	155,4%	162,7%	127,3%	161,6%	0,0%	125,5%	275

Guardando la figura si può notare come, nell'ultimo esercizio di assaggi di allenamento preso come esempio, nessuna voce abbia avuto una forchetta inferiore al 20% del valore di media, e la quasi totalità delle voci abbia avuto valori molto al di sopra del 50%, per più di metà dei casi addirittura superiori al 100%, e di molto. Questo vuol dire che ad esempio nella voce Gustativi Intensità dell'aceto CMO21 a fronte di un valore medio di 22,78 il valore massimo è stato 35 ed il minimo 0 (attribuito da tanti che sentono ovunque la mela, anche dove non c'è proprio), quindi la forcella è di 35 punti, molto maggiore del valore di media. Anche andando a depurare delle valutazioni errate della mela il punteggio minimo è 12, quindi la forcella è di 23 punti, maggiore al 100% del valore della media.

In pratica cosa significa questo? Considerando che il fenomeno si presenta su tutte le voci, sta chiaramente ad indicare che fra gli assaggiatori della Consorteria non esiste la capacità di assegnare punteggi che abbiano un minimo di congruenza. Brutalizzando ancor più il concetto, vuol dire che non siamo capaci di dare punteggi numerici che abbiano un senso. E, brutalizzando fino alle estreme conseguenze, che buttiamo numeri a casaccio.

3. L'importanza di focalizzarsi sulle sensazioni

A fronte della scoperta, del tutto sconcertante, dell'incapacità di assegnare punteggi congruenti, abbiamo analizzato i giudizi espressi dagli assaggiatori su ciascuno degli aceti nella parte delle Osservazioni. **Di nuovo l'aver centinaia di giudizi su di ogni aceto si è rivelato un patrimonio inestimabile. La sorpresa è stata che, rispetto alla grandissima variabilità dei punteggi, i giudizi, quando espressi in modo articolato e riferentesi alle varie voci, sono molto più allineati di quanto ci si potrebbe attendere. Detto in altre parole, quando ci esprimiamo con le parole e non con i numeri siamo molto più congruenti fra noi.** Difficilmente un aceto con una caratteristica positiva (una bella limpidezza, un'elevata acidità, una buona armonia tanto per fare alcuni esempi) viene giudicato male da qualcuno, e allo stesso modo siamo abbastanza allineati nell'identificare le caratteristiche meno positive. **Da qui è nata la nostra richiesta di registrare sempre le osservazioni, e di farlo in modo articolato, da parte di tutti.** E da qui è nata l'idea di fornire dei riepiloghi in cui ciascuno potesse confrontare le sue osservazioni con alcuni esempi di osservazioni ben fatte, articolate nel modo giusto e che possono essere prese a modello per le registrazioni. Dopo tre sessioni di assaggi, e la restituzione di due riepiloghi contenenti le osservazioni, **siamo giunti alla conclusione, supportata da molti soci che hanno provato il metodo in via sperimentale, che la procedura corretta di assaggio consista nell'effettuare l'analisi sensoriale, annotare immediatamente le sensazioni derivate dall'analisi possibilmente**

zano i punteggi in modo molto più ampio, sfruttando tutte le possibilità che la scheda di valutazione ci offre, senza restare confinati sempre nelle tre colonne centrali. Questo modo di procedere sarà fondamentale anche per gli assaggi di allenamento in presenza, di cui tratteremo più avanti.

4. il numero troppo ridotto di seduti al tavolo

Con il vecchio sistema di 6 valori che andavano a comporre il punteggio del tavolo, da cui venivano scartati il più alto ed il più basso, si finiva per avere una media fatta su solo 4 numeri, ovvero per dare un peso del 25% ad ogni singolo valore. Questo meccanismo attribuiva un peso troppo alto ad ogni valore, il che si ripercuoteva sui punteggi medi e sull'aleatorietà dei risultati. Nelle ultime sessioni di tarature e di allenamento abbiamo sperimentato tavoli "allargati", in cui in taluni casi quasi 300 persone "sedevano" insieme, ed abbiamo potuto constatare come le medie risentissero meno del peso dei singoli valori. Non è stata ovviamente una sorpresa, ma una conferma sperimentale di un basilare concetto statistico. Per questo motivo abbiamo deciso di modificare da quest'anno la composizione dei tavoli per il Palio, mettendo 10 persone sedute virtualmente ad assaggiare gli stessi aceti, ed abbiamo cambiato il meccanismo di calcolo delle medie, includendo tutti i punteggi, calcolati voce per voce.

Da qui un passo indietro



Sulla base di quanto era emerso durante i tanti mesi della pandemia il Consiglio Direttivo dopo il 55° Palio ha deciso che era necessario fermare le attività di routine, fare un passo indietro per poter focalizzare al meglio la situazione e poter disegnare le strade per proseguire il nuovo cammino intrapreso.Fra la fine dell'estate e l'autunno del

2021 abbiamo organizzato riunioni in giro per il territorio, per poter coinvolgere quanti più soci possibile delle varie Comunità, in cui presentare quanto avevamo fatto e capito della nuova situazione, e raccogliere idee, richieste, critiche laddove necessario, nel modo più ampio possibile. **Le tre indicazioni fondamentali che sono emerse sono:**

1. È fondamentale continuare con gli assaggi;
2. Bisogna creare procedure di educazione permanente dei soci, che permettano di uniformare i modi degli assaggi;
3. Va salvaguardato l'aspetto della sicurezza e della salute, e va recuperata la socialità degli assaggi Sulla base di questo, abbiamo disegnato quanto stiamo man mano realizzando oggi.

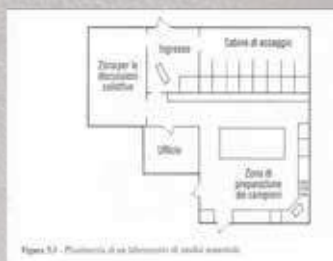
La situazione ad oggi

Ottenute le indicazioni dai soci, identificate le situazioni ed i punti critici, la strada da disegnare è stata di fatto obbligata: si trattava di rivedere da un lato alcuni meccanismi che regolano le procedure di assaggio, e dall'altro **di costruire percorsi di formazione sia sensoriale che di gestione dei tavoli in cui riappropriarci della socialità degli assaggi.**

La riscoperta delle corrette procedure di analisi sensoriale

L'analisi sensoriale è affar serio, che determina livelli di qualità e quindi di prezzo di diversi generi, principalmente ma non solo alimentari. Alcuni esempi di prodotti che vengono classificati in base all'analisi sensoriale sono: il nostro Balsamico tradizionale, l'olio, il vino, il prosciutto, i formaggi, la lana. Per questo motivo esistono tutta una serie di norme a livello internazionale che specificano le modalità con cui effettuare l'analisi sensoriale, e tutte concordano sul fatto che ci deve essere un gruppo (un panel in termine tecnico) di valutatori (Giudici in termine tecnico; noi li chiamiamo assaggiatori nelle loro diverse gradazioni e qualifiche) che effettuano in modo rigorosamente indipendente l'analisi, per poi mettere insieme in modi diversi i giudizi e creare la valutazione finale.

Tali norme sono regolate dall'International Standard Organization (ISO) e la norma ISO 8589 (1990) stabilisce che: "I test di analisi sensoriali devono essere effettuati in condizioni tali da non essere influenzati da fattori fisici e psicologici. Il laboratorio di analisi sensoriale deve essere strutturato proprio per poter condurre la valutazione sensoriale in condizioni costanti, controllate e tali che elementi di disturbo non possano influenzare psicologicamente i giudici e inficiare l'attendibilità dei risultati. L'ambiente più idoneo per consentire la concentrazione del giudice è rappresentato da spazi confinati: divisori o cabine." TABELLA 5



Da questo punto di vista gli assaggi che venivano effettuati in passato, con le sei persone sedute allo stesso tavolo, i matraci, le schede del tavolo, erano quanto di più lontano si potesse avere dal rispetto delle norme ISO.

Abbiamo valutato diverse opzioni per ricreare le condizioni corrette

di assaggio secondo le norme, quali ad esempio la costruzione di separatori da applicare ai tavoli o la divisione in ambienti isolati, ma nessuna è risultata concretamente realizzabile, tranne una: **continuare a fare gli assaggi ciascuno a casa propria.** Analizzando i campioni a casa e utilizzando il kit di assaggio che ci consente di usare tutti gli stessi strumenti ("condizioni costanti e controllate") ci avviciniamo il più possibile a quanto richiesto dalla normativa internazionale. In questo senso le modifiche alle procedure che abbiamo adottato in tempo di pandemia si sono rivelate corrette anche per proseguire in una corretta modalità di assaggio. Resta da definire come recuperare la socialità degli assaggi, e affronteremo questo aspetto dopo.

Il percorso di formazione di educazione sensoriale e di gestione dei nuovi assaggi



Con questo disegno complessivo in mente, abbiamo così organizzato due distinti percorsi di formazione, uno relativo all'educazione sensoriale, ed uno alla gestione dei nuovi as-

saggi

Il percorso di educazione sensoriale che abbiamo intrapreso è volutamente partito dagli elementi di base: i nostri sensi. Nelle 5 sessioni che abbiamo tenuto in diverse sedi del territorio, 139 soci si sono esercitati in prove visive, olfattive e gustative. L'obiettivo era duplice: da un lato permettere a ciascuno un'autovalutazione delle proprie capacità di analisi sensoriale, e dall'altro costruire una base comune per tutti coloro che poi devono cimentarsi negli assaggi. Al termine delle sessioni ai partecipanti sono stati consegnati i riepiloghi dei loro risultati, al solito confrontati con i risultati medi. I risultati complessivi poi ci hanno mostrato quali sono gli aspetti su cui fare ulteriore formazione: sui test visivi il 99% dei partecipanti ha dato risposte corrette per il riconoscimento dei colori ed il 91% per le densità, sui test olfattivi il 67% ha saputo riconoscere un numero sufficiente di odori, il 73% ha saputo riconoscere un aceto "drogato" con un aroma anomalo, e solo il 38% ha saputo riconoscere 2 aceti uguali su 3. Alle prove gustative il 71% ha saputo identificare con sufficiente precisione i sapori fondamentali, ma soltanto il 9% ha saputo mettere nella giusta sequenza gli aceti con diverse acidità. Per questo abbiamo già iniziato a fornire più volte lo stesso aceto nelle sessioni di allenamento, e a riportare in modo chiaro nei riepiloghi individuali il risultato di ogni assaggiatore. Stiamo disegnando un secondo programma di formazione sensoriale in cui andare ad affrontare le aree in cui complessivamente siamo più carenti. TABELLA 6

Degustatore	Ishihara	Ordinamento per densità	Triangolare 1	Triangolare 2	Riconoscimento odori	Classificazione sapori fondamentali	Ordinamento per acidità
Totali per test	274	252	106	202	1500	294	26
Percentuali per test	99%	91%	38%	73%	67%	71%	9%

Alcuni soci hanno chiesto che si affrontino anche altri temi in questa area: dalla revisione dei descrittori delle diverse caratteristiche alla maggiore omogeneizzazione dei punteggi. Sono tutte indicazioni utili e che genereranno azioni future, ma al momento crediamo che le priorità siano più di base, e che dobbiamo innanzitutto imparare a distinguere gli odori ed i sapori, specie per le acidità.

L'obiettivo di ripresa della socialità, ma con un diverso formato dei tavoli

Abbiamo detto sopra di come la modalità che più ci permette di rispettare le norme internazionali degli assaggi sia quella di assaggiare ciascuno a casa sua con il kit di assaggio.

Resta la richiesta, condivisa da tutti, di recuperare la dimensione sociale degli assaggi. Di nuovo dobbiamo creare una strada nuova. Quello che abbiamo fin qui stabilito, e che verrà realizzato a partire dagli assaggi di allenamento di settembre sempre che la situazione sanitaria ce lo consenta, è un modo nuovo di trovarci ai tavoli, in cui portare il buono degli assaggi fatti a casa e al tempo stesso reintrodurre il buono del confronto e dello stare insieme. I tavoli si trasformeranno da "Tavoli di assaggio" in "Tavoli di confronto", in cui andremo a condividere le sensazioni che abbiamo provato durante l'assaggio sensoriale, e che porterà quindi ad una formazione per i più giovani di assaggi, ed a uno scambio di pareri per i più esperti. **Per questo motivo sarà fondamentale avere annotato, al momento dell'assaggio, le sensazioni che si sono provate, in modo da poterle facilmente richiamare e condividere.** Dovremo stabilire il numero di partecipanti al tavolo ed il numero di aceti su cui confrontarci, così come dovremo trovare i modi corretti per consentire il riassaggio in casi eccezionali, in cui le opinioni divergono fortemente. Abbiamo alcune idee di partenza, che andranno man mano affinate con la pratica. Contemporaneamente verrà modificato il ruolo del conduttore del tavolo: **da Capo ed Enumeratore di punteggi dovrà diventare Facilitatore del confronto e della sintesi dei giudizi, fermo restando che l'esercizio di confronto avverrà solo fra assaggiatori che già a casa propria**



hanno espresso i giudizi ed assegnato i punteggi. Da questo punto di vista perde di senso la scheda del tavolo, che non verrà più compilata, e di norma non si effettuerà più nessun assaggio in presenza ai tavoli.

Il percorso di formazione dei gestori dei nuovi assaggi

Il nuovo ruolo del conduttore del tavolo sarà quindi quello di facilitatore del confronto fra i partecipanti. Dovrà garantire che ognuno abbia la possibilità di esprimere liberamente la sua opinione, senza timori reverenziali nei confronti dei più esperti, e dovrà saper gestire i tempi ed i possibili conflitti di opinioni. Tutto questo richiede una formazione specifica, ed è importante che tutti i conduttori adottino il medesimo metodo di gestione, in modo da evitare spaesamenti fra i più giovani ed il crearsi di abitudini contrastanti a seconda dei conduttori. Per far questo abbiamo intrapreso un percorso di formazione specifico dei primi 30 facilitatori, che così chiameremo d'ora in poi i conduttori dei tavoli di confronto. Abbiamo svolto alcune sessioni teoriche guidati da un esperto formatore esterno, a cui sono state associate attività pratiche volte a sviluppare la capacità di ascolto, l'empatia, le tecniche di gestione di gruppi di persone. Abbiamo concluso il corso con una serie di simulazioni di situazioni che facilmente andremo ad incontrare, per gestire i tempi, dare la possibilità a tutti di partecipare al confronto, contenere i proleccetti e stimolare i taciturni. **L'esperienza è stata largamente positiva, e una nuova sessione del corso per un secondo gruppo di 30 facilitatori è in allestimento.**

Quello che ci aspetta per il futuro

Se ci voltiamo indietro a guardare tutto quello che abbiamo fatto, ci rendiamo conto di come siamo davvero riusciti ad inventarci una nuova strada, a costruirla con strumenti nuovi e di come la stiamo man mano portando sempre più avanti. **Abbiamo sempre tenuto il Balsamico e la sua tradizione come stella polare verso cui dirigerci, ma non ci siamo lasciati fermare dalle mille difficoltà che sono sorte con il Covid, e abbiamo saputo cogliere l'occasione per migliorare tutta una serie di aspetti a cui la quotidianità ci aveva abituato, ma che erano sbagliati. Andiamo allora a riepilogare brevemente quello che ci aspetta, e che in parte stiamo già mettendo in pratica negli assaggi del 56° Palio.**

Gli assaggi individuali e le sensazioni prima dei numeri

Stiamo tutti effettuando gli assaggi da casa, nel rispetto delle norme dell'analisi sensoriale come definite da ISO.

Molti di noi hanno già adottato la procedura di annotare le sensazioni durante l'analisi, e di assegnare i numeri solo dopo. Speriamo che la lettura di queste pagine abbia fornito la spiegazione del perché questo è così importante, e comunque questa modalità e la stesura di osservazioni dettagliata sarà fortemente consigliata se non obbligata per gli assaggi di allenamento a venire. Abbiamo ridefinito il numero di persone virtualmente sedute ai tavoli del Palio, da 6 a 10, ed abbiamo adattato in meglio il meccanismo di calcolo delle medie.

La reintroduzione della socialità e la gestione dei tavoli di confronto.

Abbiamo iniziato a percorrere due percorsi di formazione, uno sensoriale e l'altro di recupero della socialità ai tavoli. Continueremo nella formazione sensoriale per tutti, concentrandoci sugli aspetti olfattivi e soprattutto gustativi in cui abbiamo dimostrato di essere carenti.

A breve terremo una seconda sessione di formazione per i facilitatori dei tavoli di confronto, e a settembre confidiamo di poter riattivare sessioni in presenza secondo le modalità illustrate sopra.

Infine...

Molte cose abbiamo fatto, ma molte di più restano da fare. (citazione dal GM) Andremo a definire come fare a convergere nei punteggi, non per dare tutti lo stesso numero, ma per far corrispondere a sensazioni simili punteggi congruenti; andremo ad affinare i meccanismi dei tavoli di confronto sulla base dell'esperienza; rivedremo i descrittori delle caratteristiche e forse la scheda stessa; andremo... andremo dove una strada nuova, man mano costruita, ci porterà nel rispetto della tradizione e nella passione per il Balsamico e nell'adeguamento ai tempi sempre nuovi che si presenteranno perché "è anche mia!!!"

Buoni assaggi a tutti! il futuro ci attende!!!

CONSIGLIERI DI IERI..... *amici di oggi e domani!!!!*



**VANIA
FRANCESCHELLI**

Una (quasi) vita spesa in favore della Consorterter per il "ciclone" Vania è così che la chiamiamo per la sua esuberanza, la sua generosità, la sua travolgente empatia. Le innumerevoli responsabilità a livello internazionale di una professione altamente impegnativa che Vania vive da sempre come una missione l'hanno allontanata da noi. Ci resterà il suo appoggio, il suo sostegno e la sua vitalità ogni qualvolta ne avremo bisogno: grazie Vania!!! Senza dimenticare il "suo" Nocino!!!!

Grazie.... perché "la Consorterter è anche mia"!!!



**EMILIO
PATERLINI**

Al nostro "Vaticanista" vanno i nostri sinceri apprezzamenti per la sua immancabile disponibilità. Sia, come Responsabile della Comunità di Campogalliano, (quest'anno finalmente ce la faremo a certificare l'Acetaia Comunale!!) egli continuerà a offrire i propri servizi alla nostra associazione, sia come membro effettivo della Compagnia della Provetta!

Grazie..... perché "la Consorterter è anche mia"!!!!



**VITTORIO
VEZZELLI**

La sua calma, il suo aplomb proverbiale nell'affrontare le complessità degli assaggi del Palio, ci mancheranno! Non potendo più conciliare le proprie esigenze con le complessità organizzative della Consorterter, egli continuerà a ricoprire un ruolo altrettanto importante come membro dei Probi Viri, assicurando in tal modo, oltre alla sua presenza, la sua esperienza maturata in questi anni..... Grazie.... perché "la Consorterter è anche mia"!!!!

ATTIVITA' DELLA CONSORTERIA

NOTIZIE DAL LABORATORIO



Completamente e totalmente rinnovato con titolatori di nuova generazione, il servizio analisi e consulenze del laboratorio, gestito (con la collaborazione di "aiutanti") in maniera esemplare dal nostro Vicario, Giordano Foroni, ormai non stupisce più per il livello di eccellenza e validità raggiunto, semmai conferma la bontà e l'abnegazione messa in campo oltre ad una puntualità e precisione, specchio della personalità e della passione di Giordano, cui va la nostra sentita gratitudine.

Anno dopo anno, nonostante le limitazioni pandemiche i numeri ne sottolineano l'andamento positivo:

2021 8.901 - 2020 7.292 - 2019 8.357 - 2018 7.934 - 2017 7.289

un trend di crescita che ci fa piacere, i numeri infatti, non mentono mai, ciò che più è palese, tanto da toccarsi con mano è..... la chiara soddisfazione dei Soci ed è questo il risultato che più ci piace!!!

NOTIZIE DALL'ACETAIA



La gestione dell'Acetaia, vede Dino Stefani impareggiabile Nostromo guidare come un trasciatore un equipaggio coincidente nella sua quasi totalità con la Compagnia della Provetta!

Un'alternanza di lavoro che non manca mai, fra acetaia e cantina fra fermentazioni alcoliche e biossidazioni acetiche, inframmezzate da migliaia di provette ricavate dalle preziose scorte di aceti didattici. La quantità utilizzata nell'ultimo anno fra, tarature, assaggi di allenamento, passaggi di qualifica, corsi e test ammonta a oltre 130 litri di aceti residui del Palio, mentre l'utilizzo di un ottimo mosto acetificato per la nostra Acetaia e l'alimentazione delle Acetaie Comunali sfiora i 2.500 litri: chapeau!!!

PRIMO PREMIO LOTTERIA BATTERIA RENZI ancora fra i nostri monti!!!



La fortuna aiuta gli audaci, ma potremmo dire che non si è allontanata dai nostri appennini: dopo **Zocca** anche **Acquaria** si aggiudica la prestigiosa batteria messa in Palio dalla Consorteria con il contributo di **BPER BANCA** e della **Premiata Fabbrica Barili di Francesco, Matteo e Roberto Renzi** cui vanno i nostri ringraziamenti per il loro immane sostegno e assidua collaborazione.

La batteria è stata vinta dal Signor **Rolando Bagatti**, il biglietto vincente fu acquistato durante **Màst Còtt** ai primi di ottobre, essa va ad aggiungersi nell'acetaia del Signor Rolando e non ci stupiremmo se fra qualche anno le tante acetaie "di montagna" di cui iniziamo a conoscere l'esistenza, dicessero la loro



nella gara del Palio: staremo a vedere! Per ora affrettatevi a procurarvi i biglietti per la prossima batteria!!!!



L'ANIMA DEL BALSAMICO

la riflessione del curatore delle iniziative espositive della Comunità carpigiana

Sin dalla prima edizione della Giostra Balsamica, carpigiana ma aperta all'esterno, abbiamo connesso Arte con Arte. Mi spiego: se accettiamo, e dobbiamo, naturalmente farlo, che la prassi e la cultura del Balsamico Tradizionale è Arte, viene da sé che, come tutte le espressioni umane più alte, sia da connettersi con l'ARTE. Quale? Come?. Tutta l'Arte espressiva, vale a dire quella che, attraverso il gesto e lo strumento adeguato mostra, comunica, integra conoscenza e sentimento. Ecco perché, al momento della competizione biennale carpigiana, vengono sempre prodotte mostre di espressione artistica mirata, perché il tema, proposto agli artisti, volontari e cooptati, è, appunto il Balsamico. Ma attenzione! Non una descrittività retorica o una semplice pubblicità d'invito e supporto, la filosofia che regge queste espressioni pubbliche è l'evidenza dell'Anima del Balsamico. Così, di volta in volta variando il tipo e la tecnica dell'arte espressiva proposta, avremo mostre di fotografia, grafica, serigrafia, pittura, scagliola, xilografia...arti tutte presenti sul territorio e, come la cultura del Balsamico, tradizionali ed innovative al tempo stesso. L'ultima, quella di questo 2021 assediato da una pandemia ricorrente, si è affidata principalmente alla pittura, anche perché in questo periodo emergenziale i pittori erano gli artisti più presenti e facili da reperire sul territorio. Anche questa volta, l'adesione è stata entusiastica: una mostra di qualità, ove il Balsamico ha avuto delle rappresentazioni concettuali che sfruttavano tutti i generi pittorici conosciuti: realismo, astrattismo, iperrealismo, materico, un insieme di visioni fermate, ma non troppo, sulla tela. Era l'obbligo, dunque, GUARDARE, non VEDERE e basta, considerare, attraverso il messaggio variegato ed intimista del pittore. E l'Anima del Balsamico viene colta e interata dal fruitore, già disposto all'assaggio materiale del prodotto, anche attraverso la critica connessa all'osservazione. *Mario Bizzoccoli*

LA GIOSTRA BALSAMICA 2021

Torneo dei Quartieri e Ville del carpigiano



Si è conclusa nell'Ottobre scorso la sesta edizione della Giostra Balsamica, la gara tra produttori di Aceto Balsamico Tradizionale, con la vittoria dell'Acetaia di Stefano Artioli. Si sono sfidati 81 campioni d'aceto provenienti da una sessantina di acetaie

carpigiane e di Campogalliano, quest'anno Comunità ospite. Nella sua breve storia a questa manifestazione hanno partecipato già 230 acetaie, confermando la validità della finalità del progetto che è quella di 'portare alla luce' le tante acetaie private presenti nei sottotetti carpigiani.

Il Torneo però, sin dall'inizio nel 2012, non è solo un gioco e competizione, ma anche occasione per organizzare e sostenere iniziative dirette alla tutela e alla valorizzazione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e nel contempo, attraverso iniziative culturali, promuovere una maggior consapevolezza tra la gente su questo straordinario prodotto della nostra terra.

In Ottobre, insieme alla Giostra e alla Cottura del Mosto in piazza, si è svolta a cura dell'Associazione *Bottega di Pittura* una esposizione di opere a tema balsamico; otto artisti con tecniche diverse hanno dato vita alla mostra di pittura "Viaggio nel Tempo".

Artisti: *Thea Campedelli, Ezio Caiti, Gloria Decaroli, Mauro Filippini, Giuliano Giuliani, Massimo Ricco, Adriano Gramolini, Luciana Siti*. www.giostrabalsamica.com

Le opere



ADRIANO
GRAMOLINI



EZIO
CAITI



GIULIANO
GIULIANI



GIULIANO
GIULIANI



GLORIA
DECAROLI



LUCIANA
SITI



MASSIMO
RICCO'



MAURO
FILIPPINI



THEA
CAMPEDELLI



THEA
CAMPEDELLI

FILOSOFIA DEL BALSAMICO

Da queste storie tratte dalle tesine dei partecipanti i corsi di formazione, nasce la nostra storia futura, la tradizione passa attraverso ogni gesto cui si attribuisca un valore che crea continuum tra una generazione e l'altra, tra un padre ed un figlio, tra un nonno e un nipote rinsaldati da una complicità nel presente

LISSÙ' IN ACETAIA DA SOLI, NON SI E' MAI SOLI

Motivi di lavoro professionali mi hanno, per anni, tenuto lontano da Modena, grazie ad una soffiata del mio socio, divento il "Modenese" quello dell'Aceto Balsamico, una sorta di ambasciatore, ovviamente mai nominato da nessuno, che a piccoli passi trasmette la cultura e la tradizione del nostro Balsamico. Mi ritrovavo spesso in mezzo a bufere aziendali, con ritmi massacranti, impegni e scadenze si incavallavano sempre di corsa sempre più in fretta... mi capitava di guardarmi dall'esterno, di osservarmi e di non riconoscermi, il vero io non era quello....

Grazie al sostegno della mia famiglia in primis, mi reggevo grazie ad una forza interiore che trovava alimento, quando, a volte (troppo poche) mi rifugiavo solo con me stesso lassù nella "mia" acetaia e "facevo" l'aceto.

Per contrapposizione i gesti, i ritmi, erano pacati, lenti, non avevo necessità di fare presto, di inventarmi scorciatoie, di battere la concorrenza, seguivo solo ed esclusivamente quell'antico sapere che qualcuno o qualcosa mi aveva trasmesso, lassù in acetaia mi piacevo di più.

Non ho mai scordato il ricordo dei gesti di mio padre, con lui in cantina ho funzioni di garzone, non ricevo quasi mai risposte ai miei perché, vorrei essere stato ancor più curioso e pedante, mentre a casa dei nonni non mancavo mai di imporre la mia smania di fare, di aiutare, conosco allora due tipi di aceto: al "sgarbè" e quel da "s'gnor".

La mia prima batteria partita in maniera non ortodossa, con la casualità con cui venni chiamato a metter su una acetaia, porta dentro di sé qualcosa di magico, di predestinato, non a caso è la batteria che amo maggiormente, perché la vera acetaia nasce e vive nei nostri cuori, nel cuore di chi ci ha preceduto e nel cuore di chi verrà dopo di noi, è il ricordo mai dimenticato di una pratica ricevuta, scopro che alcune cose fan parte di me, non so perché le so..., ma le so, è un profumo che odora di infinito, è la carezza sussurrata di un bambino, il sapore dello spirito, un sapere antico che segretamente rende autentico e compiuto il nostro essere.

Lassù in acetaia mi sento accarezzare dal profumo di legni preziosi, dai mosti fermentati ed acetificati naturalmente che mi ricordano allo stesso tempo l'odore dei miei bambini quando erano piccoli e l'odore buono rassicurante, antico, della mia infanzia.

Non sono mai solo lassù, a volte chiudo gli occhi e sull'onda

di un alito di vento, mi lascio andare e l'atmosfera si riempie di presenze a me care..., inizia un viaggio nel passato..., ed anche nel futuro, allorquando la mia piccola bimba mi "aiuta" e ripete con me un rito antico proiettato nel domani. E' come se l'armonico procedere dell'Aceto Balsamico, scandisca l'armonia di noi stessi: siamo i figli del passato e padri del futuro.

Amo pensare che un giorno attraverso le batterie, qualcuno ripeterà i gesti, i riti, che non sono solo miei, o che interpreterà i miei appunti, rileggerà il mio librone e magari attraverso questo, scoprirà e conoscerà quel "malato di aceto" del Nonno, pervaso da passioni interne e viscerali mai domate, sempre alla ricerca di primati, non intesi come premi o riconoscimenti, ma come miglioramento interiore continuo, come ricerca infinita e mai sazia delle cose "impossibili", "irraggiungibili" prima di farle diventare possibili e raggiungibili, che si agitano nel fondo dell'anima di tutti, quei tanti, autentici Modenesi amanti e malati di Aceto Balsamico. Mauri 2.05

IL TEMPO E IL RICORDO IN ACETAIA

Il tempo come metafora della vita, quando il passato diventa ricordo, il pensiero delle persone che non ci sono più, continuano a farti crescere, a darti punti di riferimento. Un tempo passato che si manifesta nel presente, che ci aiuta e ci accompagna nell'affrontare il futuro. Ciò che c'è stato di buono nel passato lo si accoglie oggi e ce ne prendiamo cura per costruire il futuro. Solo con i ricordi riusciamo ad intrappolare il tempo, piegarlo, riproporlo più volte, modificarlo, al di fuori di ogni legge fisica.

Dentro alle ritualità della conduzione di una piccola batteria, vi sono riti e gesti che avvicinano, profumi che fanno affiorare ricordi ormai lontani, nel silenzio e nelle penombre del sottotetto è facile ritrovarsi a sussurrare da soli, e a porsi domande nella mente, aspettando che dall'angolo buio arrivi la risposta del Nonno. Nell'ambiente è viva e presente la memoria del tempo, ogni gesto ha lasciato e lascia un pezzo di sé, una traccia del proprio passaggio, svelandoci le storie e la personalità di chi ha condotto le batterie prima di noi nelle stagioni passate, gli errori commessi, tutte le energie profuse, gli entusiasmi..., tutto il tempo trascorso in tutte le sue espressioni: passato, presente, futuro. Mirco 3.16



Consorteria
dell'Aceto Balsamico
Tradizionale
Spilamberto

Telefono e Fax +39 059 78 59 59

Internet: www.consorteria-abtm.it

Email: info@consorteria-abtm.it

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



FINALMENTE SIAMO TORNATI IN FESTA

*Ospiti illustri al tradizionale appuntamento nella ricorrenza di San Martino
Premiati tre nuovi Maestri e dodici nuovi Assaggiatori e avanti con Unesco*

Dopo le forzate rinunce dovute alla situazione pandemica, finalmente abbiamo potuto festeggiare due eventi importanti: la consegna dei diplomi e un sostegno concreto di un nostro sogno!!!

L'annuale pranzo al Ristorante Vinicio è stata un'importante occasione per ribadire il progetto più ambizioso: **"vorremmo vedere l'arte e la cultura del Balsamico, diventare patrimonio dell'Unesco e ottenere il riconoscimento di bene culturale e immateriale dell'umanità"** L'iter procedurale è stato avviato, la candidatura è stata presentata, ora è fondamentale la collaborazione e l'appoggio delle istituzioni" ha sottolineato il **Gran Maestro Maurizio Fini**. La risposta è stata immediata, con l'appoggio incondizionato del **Sindaco di Modena Giancarlo Muzzarelli** e quello del **Governatore Stefano Bonaccini** che hanno partecipato al pranzo assieme al **Sindaco di Spilamberto Umberto Costantini** e al **Generale Comandante dell'Accademia Militare di Modena Davide Scalabrin**.



"Il Balsamico Tradizionale è un prodotto secolare e straordinario, che impreziosisce il paniere di ben 44 prodotti Igp e Dop che collocano la nostra regione al primo posto in Europa per numero di prodotti di qualità certificata. Confermo il sostegno pieno della Regione Emilia Romagna alla candidatura Unesco del Balsamico quale bene immateriale - assicura Bonaccini - Ho fatto presente all'Ambasciatore italiano presso l'Unione Europea Benassi e ai Commissari Schimt e Gentiloni la necessità che le istituzioni europee tutelino l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e Reggio Emilia Dop e l'Aceto Balsamico di Modena Igp, minacciato da una legge della Slovenia che sdoganerebbe falsi balsamici"

Durante l'evento, sono stati nominati tre nuovi Maestri Assaggiatori: **Mauro Gabrielli, Marco Stanzani e Paolo Greco**, cui

è stato consegnato il diploma della Camera di Commercio, ora spettano a loro diritti e doveri relativi al nuovo incarico, come il compito di accompagnare la crescita degli Aspiranti Allievi Assaggiatori, di facilitarli nel loro percorso di approfondimento e comprensione del Balsamico. Inoltre potranno esser chiamati a certificare presso la Camera di Commercio, attraverso una analisi organolettica del prodotto, il rispetto dei canoni e della tipicità nella produzione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.



Assieme a loro hanno conseguito la qualifica di Assaggiatori: **Gaudenzio Ascari, Orlange Berselli, Maura Biancani, Andrea Cavani, Lorena Lena, Massimiliano Maccari, Fabio Messori, Pietro Montemarano, Alberta Paltrinieri, Giuseppe Vincenzo Pedrazzi e Marco Rosi**. Congratulazioni e complimenti per il traguardo raggiunto anche a **Gianfranco Cavatton** che ci guarda da lassù.

.....e la festa? la tombola?? c'è stata?

ma certo!!!! dopo un paio d'anni di assenza, grazie alla consueta generosità di **BPER** e della **Famiglia Renzi** che ha messo a disposizione una batteria e diverse botti, anche quest'anno i premi hanno gratificato i partecipanti sempre più affascinati da questa bellissima, apprezzatissima e organizzatissima festa!!!



RINNOVATO CONSIGLIO D'AMMINISTRAZIONE

Del consorzio tutela aceto balsamico tradizionale di Modena D.O.P.



Sabato 26 febbraio 2022 presso la Sala Leonelli in Camera di Commercio ha avuto luogo l'assemblea dei consorziati del Consorzio Tutela ABTM. All'ordine del giorno la presentazione della situazione patrimoniale ed economica del bilancio al 31-12-2021, la relazione del Presidente Enrico Corsini e dei Revisori ha

evidenziato, nonostante il periodo pandemico, una più che buona tenuta dei conti che dell'andamento gestionale grazie anche all'ingresso di nuovi Soci a riprova e conferma della trasparenza, serietà e solidità del Consorzio. Il Presidente Corsini, ha sottolineato come la stretta collaborazione con la Consorteria e il Museo del Balsamico Tradizionale, pur non essendo scontata, sia di fatto un esempio di condivisione di obiettivi comuni: "appoggeremo le iniziative della Consorteria in ambito delle Acetaie Comunali attraverso l'apposizione dei cartelli stradali Terra di Balsamico e ancor di più il progetto del riconoscimento da parte dell'Unesco di bene immateriale a favore del saper fare e dell'arte del Balsamico"

Ha inoltre aggiunto che la presenza congiunta di produttori di Balsamico Dop e Igp e di rappresentanti delle istituzioni, evidenzia l'impegno del Consorzio nel perseguire il superamento delle problematiche che ancora attanagliano il nostro settore che oggi più che mai necessita sia della partecipazione propositiva di tutti i Soci e di concretizzare obiettivi comuni a tutti di promozione e diffusione delle anime del Balsamico.

Lavorare e agire insieme, senza per questo rinunciare alla propria identità, sia essa Dop o Igp, anzi rafforzandone il peso e la storia è un obiettivo giusto a prescindere!



NUOVO CONSIGLIO CONSORZIO TUTELA ABTM

Sono poi state espletate le operazioni di voto del nuovo Consiglio d'Amministrazione che risulta così composto:

Enrico Corsini Presidente

Consiglieri: **Leonardo Giacobazzi** Vicepresidente

Maurizio Fini (Gran Maestro Consorteria)

Giovanna Ferrari Amorotti (produttrice ABTM)

Ilaria Tirelli (produttrice ABTM)

Mirco Casari (Presidente di La Tradizione)

Cesare Mazzetti (Presidente di Qualivita)

Massimo Malpighi (produttore ABTM)

Michele Montanari (produttore ABTM)

Alle sedute del Consiglio sono invitati permanentemente:

Luca Gozzoli (dirigente Provincia di Modena)

Ettore Aggazzotti (produttore ABTM)

Marcello Castelli (produttore ABTM)

BPER:
Banca

**Crediamo in un
futuro sostenibile.**

Pensiamo che dare valore alle persone significhi
tutelare l'ambiente in cui vivono.
Noi ci mettiamo tutta l'energia possibile,
utilizzando il 99% di elettricità da fonti rinnovabili.

Vicina. Oltre le attese.

www.bper.it 800 22 77 88 f in
Messaggio pubblicitario istituzionale.



Bando

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

56° Palio di San Giovanni

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

La raccolta dei campioni è terminata
improrogabilmente il giorno **30 Marzo 2022**

I campioni presentati fuori termine verranno regolarmente valutati ma non potranno concorrere al Palio. Si ringraziano tutti i Soci che hanno provveduto con solerzia e per tempo, 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 26 giugno 2022 al termine delle premiazioni

CONVOCAZIONE dell'ASSEMBLEA ORDINARIA DEI SOCI

**DOMENICA 26 GIUGNO
2022 ore 19:00**

in occasione delle premiazioni del 56°
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 Tra-
dizionale con il seguente ordine del
giorno:**

- Relazione del Gran Maestro
- Premiazioni del Palio 2022

**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 000000321877

oppure

IT 50 W 02008 67070 000103109123

indicare nella casuale: RINNOVO 2022 e PROPRIO NOMINATIVO

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

CODICE FISCALE 94061360361