



CONSORTERIA  
DELL'ACETO  
BALSAMICO  
TRADIZIONALE  
SPILAMBERTO



MUSEO DEL BALSAMICO TRADIZIONALE  
SPILAMBERTO

## **Balsamico Tradizionale di Modena: domenica 25 giugno il 51° Palio incorona il migliore**

*Domenica 25 giugno nell'antica Rocca di Spilamberto (Mo) si tiene il tradizionale Palio di San Giovanni: vengono premiati i migliori campioni di Aceto Balsamico Tradizionale, selezionati tra migliaia di partecipanti. Un'occasione per conoscere da vicino una specialità tutta modenese e per una visita all'unico Museo al mondo dedicato al prezioso prodotto*

Da 51 anni 182 Maestri Assaggiatori, con l'aiuto degli Assaggiatori e degli Allievi, all'inizio del mese di maggio si mettono al lavoro per valutare le migliaia di campioni di Aceto Balsamico Tradizionale di produzione familiare che vengono consegnati alla Consorateria. Solo **domenica 25 giugno a Spilamberto (Mo)** si saprà il nome del migliore e degli altri 11 finalisti: è il **Palio di San Giovanni**, la competizione riservata agli aceti balsamici "tradizionali" prodotti nella loro zona di origine (gli "antichi domini estensi") giunta alla 51esima edizione, che continua a riscuotere successo tra i cultori del Balsamico. Basti pensare che quest'anno **i campioni raccolti** – che rimangono anonimi fino alla premiazione - **sono stati ben 1.344**.

Dopo 20 serate e oltre 15.000 assaggi complessivi sono stati selezionati gli aceti idonei alla DOP. Le valutazioni della commissione di degustazione riguardano gli standard visivi, olfattivi e gustativi del prodotto. Dopo una prima scrematura si prosegue con sedute di assaggio fino all'individuazione dei 72 semifinalisti prima e dei primi 12 poi. A questo punto i 12 finalisti ricevono a casa due ispettori, gli unici a conoscere i nomi dei produttori, che in coppia verificano la conformità del campione con la batteria da cui è stato prelevato.

Il Palio di San Giovanni è un'occasione per la Consorateria di esaminare e tenere monitorata la produzione di Aceto Balsamico Tradizionale del territorio sia dal punto di vista organolettico, che per quanto riguarda le caratteristiche chimico-fisiche: in questo modo può trasmettere ai produttori indicazioni idonee affinché sia rispettata la tradizione secolare.

La graduatoria ufficiale dei migliori 12 Aceti Balsamici Tradizionali viene resa pubblica **domenica 25 giugno**, intorno alle 20.00 presso la Rocca Rangoni di Spilamberto - al termine dell'assemblea annuale dei soci della Consorateria - e al vincitore viene assegnato l'ambito Palio di San Giovanni. Il primo classificato riceve prestigiosi premi: il **diploma** ufficiale della Consorateria, un **cucchiaino d'oro per l'assaggio** e il **"torrione di Spilamberto"**, che viene consegnato anche a tutti i semifinalisti: si tratta di un bassorilievo in bronzo che raffigura il torrione di Spilamberto. Dopo una settimana dalla premiazione, poi, arriva il riconoscimento più importante: il Gran Maestro si reca a casa del vincitore e marchia a fuoco le botti dell'acetaia con il logo della Consorateria.

*"Vorrei ringraziare tutti coloro che hanno lavorato e stanno lavorando per il Palio di San Giovanni – spiega il nuovo **Gran Maestro della Consorateria Maurizio Fini** – si tratta di un lavoro immenso, impossibile da fare senza una grande squadra. Per me sarà una grande emozione, vivrò il mio primo Palio da Gran Maestro, sto già pensando al discorso: mi farà guidare dal cuore e dalla passione".*

*"Ricoprire il ruolo da Gran Maestro - dice ancora Fini - rappresenta per me un grande onore. In questi primi mesi mi sono concentrato sull'obiettivo di migliorare la tecnologia, ad esempio ogni assaggiatore può accedere via web alle proprie schede di assaggi. Vorrei riuscire a rendere sempre più moderno il nostro metodo e devo dire che questo lavoro, estremamente impegnativo, carico di responsabilità, riesce ancora a divertirmi moltissimo".*

Villa comunale Fabriani  
via Roncati 28  
41057 Spilamberto  
in provincia di Modena

Telefono e fax:  
+39 059 78 59 59  
Internet:  
[www.consorateria-abtm.it](http://www.consorateria-abtm.it)

Ufficio stampa:  
MediaMente Comunicazione  
+39 059 34 70 27  
[info@mediamentecomunicazione.it](mailto:info@mediamentecomunicazione.it)



CONSORTERIA  
DELL'ACETO  
BALSAMICO  
TRADIZIONALE  
SPILAMBERTO



MUSEO DEL BALSAMICO TRADIZIONALE  
SPILAMBERTO

Assistere alla premiazione del Palio è anche un'occasione per visitare la tradizionale **Fiera di San Giovanni**, dal 22 al 25 giugno, e il **Museo del Balsamico Tradizionale di Spilamberto**. Oltre a celebrare il patrono del paese la manifestazione presenta i prodotti tipici dell'agricoltura, dell'artigianato e dell'industria locale. In programma anche spettacoli, gare sportive, mostre, laboratori per bambini, ristoranti per assaggiare la cucina tipica e lo storico mercatino di via Obici. In occasione della 147° edizione della Fiera, per la prima volta grazie ad Accademia Italiana del Latte - importante realtà spilambertese leader nel mondo per chi vuole imparare l'arte casearia e capire come produrre il formaggio - verranno organizzati tre laboratori rivolti all'alta formazione agricola: si tratta di tre serate "Milk Show" con produzione, racconto e degustazione per tutti i partecipanti (venerdì 23 e sabato 24 alle 20 e domenica 25 alle 18, sempre all'interno dell'ex Formaggiaia della Rocca Rangoni). I laboratori sono realizzati in collaborazione con la Consorceria dell'Aceto Balsamico Tradizionale, il Consorzio Tutela, Conoscere il vino e Caseificio Poggioli.

Varcare la soglia del **Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale**, accolto nella settecentesca Villa Fabriani nel centro cittadino, significa entrare in una dimensione temporale speciale, scandita dal trascorrere delle stagioni e legata all'invecchiamento dell'aceto secondo una sapienza plurisecolare. Antiche atmosfere sono ricreate da un allestimento d'impronta scenografica che ricostruisce le diverse fasi di produzione del Balsamico, a partire dal vigneto fino all'acetaia, quest'ultima ambientata nei solai della Villa che in passato ospitavano l'acetaia della famiglia Fabriani. Di straordinario interesse è una batteria di botti risalenti ai primi anni del secolo XIX. Un'apposita sala - dell'Assaggio - è riservata al personale coinvolgimento del visitatore, a cui viene offerta la possibilità di valutare le componenti olfattive, visive e gustative del Balsamico.

([www.museodelbalsamicotradizionale.org](http://www.museodelbalsamicotradizionale.org))

**Infoline:** Museo del Balsamico Tradizionale tel. 059.781614 [info@museodelbalsamicotradizionale.org](mailto:info@museodelbalsamicotradizionale.org)  
Consorceria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, tel. 059.785959

#### **Ufficio Stampa MediaMente**

339.8850143

stampa@mediamentecomunicazione.it

Villa comunale Fabriani  
via Roncati 28  
41057 Spilamberto  
in provincia di Modena

Telefono e fax:  
+39 059 78 59 59  
Internet:  
[www.consorceria-abtm.it](http://www.consorceria-abtm.it)

Ufficio stampa:  
MediaMente Comunicazione  
+39 059 34 70 27  
[info@mediamentecomunicazione.it](mailto:info@mediamentecomunicazione.it)