



CONSORTERIA
DELL'ACETO
BALSAMICO
TRADIZIONALE
SPILAMBERTO



MUSEO DEL BALSAMICO TRADIZIONALE
SPILAMBERTO

A Laura Montalegni il 51° Palio di San Giovanni

E' di Vignola il miglior produttore di Aceto Balsamico Tradizionale. Premiati anche altri 11 campioni, selezionati dagli esperti tra 1.344 partecipanti

Laura Montalegni di Vignola, con il suo Aceto Balsamico Tradizionale, si è aggiudicata il 51° Palio di San Giovanni con ben **322,375 punti**. La cerimonia di premiazione si sta svolgendo ora a Spilamberto, sullo sfondo della Rocca Rangoni.

Sono stati premiati anche gli altri 11 finalisti: al **secondo posto** si è classificato **Franco Mazzi** di Modena, con 320,833 punti, al **terzo Ivan Ruggeri** di Pavullo con 318,583; seguono Annamaria Berti Fogliani e Pierino Pagani, entrambi di Sassuolo, rispettivamente con 318,292 e 316,833.

Il primo classificato ha ricevuto 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 recherà a casa del vincitore per marchiare a fuoco le botti dell'acetaia con il logo della Consorateria.

Ecco la graduatoria ufficiale degli altri sette Aceti Balsamici Tradizionali finalisti:

- 6° Rossi Roberta di Fiorano con 316,083 punti
- 7° Antichi Roberto e Stefania di Modena con 315,875 punti
- 8° Bergamaschi Alberto di Castelnuovo con 315,542 punti
- 9° Apparuti Giorgio di Nonantola con 313,167 punti
- 10° Preti Giorgio di Castelfranco con 312,875
- 11° Galloni Mirco e famiglia di Castelvetro con 312,333 punti
- 12° Molinelli Lauro di Soliera con 312,083 punti

Anche quest'anno numeri da record per il Palio: 1.344 i partecipanti, per un totale di oltre 15 mila assaggi complessivi. Da inizio maggio 182 Maestri Assaggiatori, con l'aiuto degli Assaggiatori e degli Allievi, si sono messi al lavoro per valutare tutti i campioni di Aceto Balsamico Tradizionale di produzione familiare consegnati alla Consorateria.

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.

Infoline: Consorateria 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.consorateria-abtm.it

Ufficio stampa:
MediaMente Comunicazione
+39 059 34 70 27
info@mediamentecomunicazione.it