

Comune di Spilamberto

Comunicato Stampa

Il 60° anniversario della Consorceria, il Palio dell'Aceto Balsamico e i sapori della Fiera

Sessant'anni di una tradizione DOP che porta Spilamberto nel mondo.

Il 2026 segna un traguardo di portata storica: il **60° anniversario dalla fondazione della Consorceria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**. Sessant'anni durante i quali una tradizione domestica e familiare è diventata un **simbolo culturale riconosciuto in tutto il mondo**, custodito e tramandato di generazione in generazione con passione e rigore.

I numeri dell'edizione 2026 del Palio raccontano da soli la vitalità di questa istituzione: sono 1.940 i campioni di Aceto Balsamico Tradizionale consegnati presso la sede della Consorceria, una partecipazione massiccia che è innanzitutto segno tangibile di appartenenza. Oltre che una gara, il Palio è un atto comunitario, un rinnovo del legame con il territorio e con una storia condivisa.

Il 60° Palio di San Giovanni, domenica 28 giugno

Domenica 28 giugno, a partire dalle ore 19.30 in Piazzale Rangoni, si svolge il **60° Palio di San Giovanni**: la gara tra i migliori campioni di Aceto Balsamico Tradizionale prodotto nelle terre degli antichi domini estensi, organizzata dall'Assemblea della Consorceria. Una competizione che è al tempo stesso rito, cerimonia e celebrazione, il momento in cui la comunità spilambertese si raccoglie intorno alla propria eccellenza più autentica.

L'edizione 2026 porta con sé il peso e il prestigio di un anniversario tondo: sessanta Palii, sessant'anni di storia, sessant'anni di passione tramandata. Un appuntamento che negli anni ha saputo trasformare la valutazione di un prodotto DOP in un atto culturale collettivo, capace di attrarre appassionati, produttori e curiosi da tutto il territorio modenese e oltre.

I sapori della Fiera: eccellenze e cultura del cibo

La Fiera di San Giovanni è anche una grande festa del gusto. Ogni stand, ogni osteria, ogni degustazione racconta Spilamberto e il territorio. Le occasioni per mangiare bene e in compagnia sono numerose e distribuite in tutto il paese.

Slow Food alla Rocca: l'Osteria e le degustazioni

Il cuore della cultura gastronomica della Fiera batte nel Giardino pensile della Rocca Rangoni, dove la **Condotta Slow Food Vignola e Valle del Panaro** porta due esperienze di qualità. La prima è l'**Osteria del Buono, Giusto e Solidale**, che porta in tavola i prodotti di piccoli artigiani e contadini del territorio, con un'attenzione speciale alle ricette autentiche, al riuso degli ingredienti e ai tagli più poveri: un vero manifesto gastronomico e culturale. Tra le serate dell'Osteria spicca una cena a cura di **Andrea Rondinelli** dell'**Osteria dalla Zabariona** di Ravenna, dedicata alla cucina tradizionale romagnola nella sua forma più autentica.

La seconda proposta è "**Conoscere il vino**", ciclo di degustazioni e laboratori dedicati al vino e al Nocino modenese: un percorso per avvicinarsi con consapevolezza a due prodotti che parlano direttamente del territorio. Le sessioni si svolgono nella Corte d'Onore

sabato 27 giugno dalle 18.00 alle 21.00 e domenica 28 giugno dalle 10.30 alle 12.30 e dalle 18.00 alle 21.00.

Le piazze del gusto

In Piazza Caduti Libertà le associazioni spilambertesi animano la “**Piazza delle Associazioni**” con stand gastronomici che sono anche un modo concreto per incontrare il tessuto civico della comunità, grazie a una ricca offerta musicale. In Piazza Sassatelli le “Botteghe di Messer Filippo” propongono “**Sapori e suoni di San Giovanni**”, con un'offerta enogastronomica che si intreccia con musica, mercatini e laboratori creativi. Anche nel **Parco della Rocca Rangoni** stand gastronomici, laboratori e musica permetteranno di godersi in compagnia il fresco della bellissima area verde al centro di Spilamberto.

Il Nocino e la notte di San Giovanni

Il Nocino a Spilamberto è un simbolo. La sua ricetta originale è custodita dall'Ordine del Nocino Modenese, che ha sede proprio nel Torrione medievale, e la sua preparazione è indissolubilmente legata alla ricorrenza di San Giovanni: sono i giorni della festa patronale quelli in cui tradizionalmente si raccoglievano le noci verdi. Sabato 27 giugno alle 19.30 l'**Ordine del Nocino Modenese** conduce l'**Officina del Nocino**, un laboratorio di produzione artigianale aperto a tutti. Un filo diretto con le radici della comunità.

Il Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale

Per tutta la durata della Fiera il **Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena** è **aperto ogni giorno** dalle 10.30 alle 21.00, con **visite guidate a orari fissi**: 10.45, 12.00, 14.00, 15.30, 17.30 e 19.30. Un modo per trasformare la degustazione in conoscenza e il piacere del gusto in consapevolezza culturale. Per informazioni: 059/781614.